

ワイン王国

The Wine Kingdom

2022 January No.126

Special Interview

YOSHIKI

『Y by YOSHIKI』芸術家のエネルギーが生むワイン



特集 | イタリア |

バローロ、アマローネ
モダンとクラシックの競演

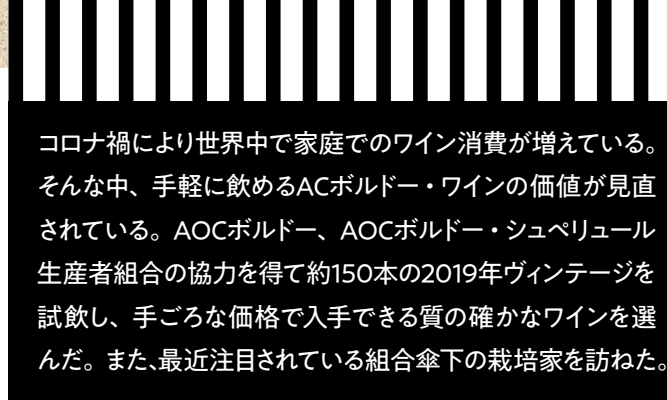
ハレの日に訪れたいレストラン 特別編
ワインと食にときめくとおきのリゾート

贅沢なハーフボトル コレクション

AOCボルドー・シュペリユール

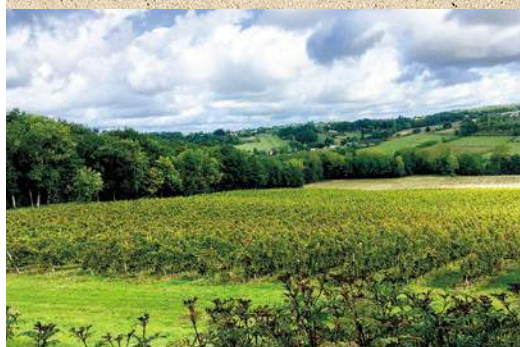
手に取りやすい気軽さが魅力

AOCボルドー &



text & photographs by Toshio MATSUURA (Paris)

見事なワインが見付かる AOCボルドー、AOCボルドー・シュペリユール



AOCボルドーとAOCボルドー・シュペリユールはボルドー・ワイン生産地域の主要な部分を占めるが、そのうちの数千万本はあまり知られていない。生産者間の競争は激烈で、質が劇的に向上しており、丁寧に探すと本当に口当たりが良く、すぐに美味しく飲める高品質のワインが見付かる。

約11万ヘクタールの畑の至るところでAOCボルドーのワインが造られているが、特にアントル・ドゥー・メール地域での生産が多い。赤ワインの主要品種はメルロ、次いでカベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン。そのほかマルベック、プティ・ヴェルド、カルメネールなども認可されており、それらを使った単一品種のキュヴェも一定の成功を得ているが、多くはブレンド用のセカンド品種となっている。

AOCボルドーの収穫率は長い間1ヘクタール当たり60ヘクトリットルだったが、2019年は質を上げるために54ヘクトリットルとなった。これはほかのアペラシオンの平均的な収穫率より低い。AOCボルドーよりさらに厳しい条件が課せられているAOCボルドー・シュペリユールの収穫率は50ヘクトリットル。加えて樹齢21年以上、最低9カ月熟成などの義務規定がある。

AOCボルドーの2019年ヴィンテージの生産量は500万ヘクトリットル、約6億6600万本。うち赤ワインが85パーセントを占める。17年は霜害、18年はべト病の被害で収穫量が大幅に減少した。これに比べ19年は平年並みの収穫量となった。

19年の冬は暖かく乾いた天候で、春は比較的雨

が多かった。霜害があったが被害は軽微だった。6月に入ると好天が戻り、開花は短期間に順調に進み、安定していた。これが2019年ヴィンテージの重要なキーワードになる。

7月、8月は記録的な猛暑で、ブドウはとてもよく熟した。その後、収穫は昼間暑く夜涼しいという理想的な条件の下で行われた。

19年ヴィンテージは18年、20年と同様に、秀でたヴィンテージで、17年よりはるかに良い年だ。

ボルドー・ワインは極めて高額で取引される格付けシャトーによって特別な品質イメージを確立しているが、逆にそれらのワインが一般ワイン愛好家に「ボルドー・ワインは近付きがたい」というイメージを与えている。しかし、格付けシャトーは全体の5パーセントに満たないのだが、それが、ボルドー・ワイン生産の多くを占めるAOCボルドー、AOCボルドー・シュペリユールのワインを覆い隠している。AOCボルドー、AOCボルドー・シュペリユールのワインの価格は大変手軽で、驚くような価格で売られている。そして広いボルドーにはまだまだ多くの「金塊」が隠れている。

アントル・ドゥー・メールはさまざまな歴史的経緯があり、左岸のグラヴ、メドック、また右岸のサン・テミリオン、ボムロールのように輸出の牽引力になるような格付けシャトーが作られなかった。これが販売面で弱点となっている。しかし、アントル・ドゥー・メール地域には格付けシャトーレベルのワインを造るために必要なすべての要素、テロワールがある。そして、潜在性をもったこのテロワールの価値を掘り起こすために、情熱を持ち、才能のある栽培家が入植している。

AOCボルドーの赤は若いうちに、メルロによってもたらされる魅力的な柔らかい果実味を味わうべきだ。一方、AOCボルドー・シュペリユールは長い熟成のポテンシャルを持っている。しかも価格が非常に手ごろだ。AOCボルドー・シュペリユールは世界で最もクオリティー／プライスの良いワインだと言って間違いはない。



「今年は栽培に関して本当に心配事が多く、眠れない夜が続きました。自然の猛威の前になす術がありませんでした。しかし自分で選んだ仕事ですから、すべてを受け入れざるを得ません」マルク氏はいつまでもエネルギーに満ちた自然な笑顔が絶えない

Château Recougne

シャトー・ルクーニュ



赤ワインは「シャトー・ルクーニュ」(約70万本)、古木を使った「シャトー・ルクーニュ テラ・ルコニタ」、そしてカルメネル100パーセントの「シャトー・ルクーニュ カルメネル」の3種。白ワインはソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン、ソーヴィニヨン・グリーをブレンドした「シャトー・ルクーニュ」のみ。このほか、ブルゴーニュ・ボトルを使った「ヴォル・リーブル メルロ」(二酸化硫黄無添加、メルロ100パーセント、ヴァン・ド・フランス)、「ヴォル・リーヴル ソーヴィニヨン・ブラン」(ソーヴィニヨン・ブラン100パーセント、AOCボルドー)がある。ここ数年、樽の使用割合を大きく減らし実験的にアンフォラを使い始めた(右)



リュ「シャトー・ブティス」(25ヘクタール)を購入し、また、格付けシャトーを含むボルドー・ワインを扱うネゴシアンを発展させ「グザヴィエ・ミヤッド・ワイングループ」を拡大した。

現在シャトーを相続し、管理しているのはグザヴィエ氏の息子マルク氏と娘のエロディーさんで4代目になる。2016年に父親のグザヴィエ氏が完全に退職し、2人が共同経営者としてシャトーを引き継いだ。主としてマルク氏が生産を担当し、エロディーさんが販売を担当している。

シャトー・ルクーニュの畑の面積は100ヘクタール。ボルドーの畑としてはかなり大きい。鉄分を含んだ層の上に粘土砂質の土壌が広がる緩い傾斜地にあり、水はけが良い。90ヘクタールが赤、10ヘクタールが白。

赤品種はメルロが主体で、次いでカベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン。最近、植え替えの際にメルロの割合を減らす方向で調整していて、これまであまり顧みられることがなかったカルメネルやマルベックなどを増やしている。

醸造所にはステンレスタンクと古いコンクリートタンクが混在している。約3年分のワインをストックできる十分な容量があり、回転を焦らず、必要な時間をかけてゆっくりと熟成できる。

4代にわたり、エンジニアの高等教育をうけたミヤッド家の当主が一貫して革新を続けてきたワインは、堂々とした、一本筋の通ったボルドー・ワインの落ち着いた味わいがある。

「シャトー・ルクーニュ」はリブルヌの町から10キロほど北上した人口3000人ほどのガルゴン村にある。16世紀のフランス王、アンリ4世がシャトー・ルクーニュに逗留しそのワインに感激したという逸話が残っており、ブドウ栽培の歴史はかなり古いようだ。現在のシャトーの名声を最初に築いたのは1938年にこのシャトーのオーナーになったダマーズ・ミヤッド氏だ。ガルゴン村に新たに作られた鉄道駅に注目し、地域のワインを集めてパリに出荷するネゴシアン

を創設し多額の利益を得た。戦後、47年にミヤッド氏の息子で化学エンジニアのジャン氏が新しい醸造技術を導入して生産を拡大した。そしてジャン氏の妻、エレヌさんが61年に当時として画期的な個人宅への通信販売を始め大成功した。さらにジャン氏の息子でボルドー大学醸造学部を卒業した3代目のグザヴィエ氏は現代的な醸造技術を駆使して質の高いワイン造りを推し進めるとともに、96年にAOCサン・テミリオン・グラン・ク

名声を裏付ける高い技術力

Des vins dont l'attrait est de se laisser boire en toute simplicité

AOC Bordeaux et AOC Bordeaux Supérieur

La pandémie de COVID-19 a favorisé une hausse de la consommation du vin dans les foyers à travers le monde. Elle a aussi donné lieu à une réappréciation de la valeur des vins des appellations Bordeaux, Bordeaux supérieur, que l'on peut boire en toute simplicité. Avec la coopération du Syndicat Viticole des AOC Bordeaux & Bordeaux Supérieur, j'ai dégusté quelque 150 échantillons 2019 et y ai sélectionné pour vous des valeurs sûres à prix abordable. J'ai également visité quelques viticulteurs syndiqués dont les vins attirent l'attention ces temps-ci.

Texte et photos de Toshio MATSUURA (Paris)

À la découverte de superbes vins d'AOC Bordeaux et d'AOC Bordeaux Supérieur

Si les bouteilles d'AOC Bordeaux et d'AOC Bordeaux Supérieur représentent la plupart de la production de la région vinicole, quelques dizaines de millions d'entre elles restent encore méconnues. La forte concurrence entre les producteurs entraîne une grande amélioration de la qualité. Ainsi, si l'on cherche des bouteilles de droit et de gauche, l'on peut découvrir des vins remarquables, agréables à boire tout de suite.

Les vins d'AOC Bordeaux sont produits sur des vignes dont l'étendue totale atteint quelque 110 000 hectares, et une bonne partie de cette production provient de la région d'Entre-deux-Mers. Les principaux cépages rouges y sont le Merlot, suivi du Cabernet Sauvignon et du Cabernet Franc. Sont aussi autorisés des cépages comme le Malbec, le Petit verdot et le Carménère. Ceux-ci, en plus de connaître un certain succès en tant que cuvées monocépage, servent souvent de deuxième cépage pour l'assemblage.

Si le rendement de l'AOC Bordeaux a longtemps été de 60 hectolitres par hectare, en 2019 il a été porté à 54 hectolitres pour en hausser la qualité. C'est un rendement plus bas que la moyenne des autres appellations. Quant à l'AOC Bordeaux Supérieur,

à laquelle s'appliquent des exigences encore plus sévères, le rendement est établi à 50 hectolitres. La réglementation stipule également que les vignes doivent être âgés d'au moins 21 ans, et que l'élevage doit s'étaler sur une période minimale de neuf mois.

Le volume de production du millésime 2019 de l'AOC Bordeaux a été de cinq millions d'hectolitres, soit l'équivalent d'environ 666 millions de bouteilles. Les vins rouges représentent 85 % de cette production. Le volume des récoltes avait subi une forte baisse en 2017 sous les effets du gel, et en 2018 sous ceux du mildiou. Mais en 2019, il est revenu au niveau d'une année normale.

L'hiver 2019 a été chaud et sec, et le printemps relativement pluvieux. Il y a bien eu du gel, mais celui-ci n'a causé que de légers dommages. Le beau temps étant revenu au début de juin, la floraison s'est poursuivie de manière rapide et stable. C'est là un mot-clé quand on parle du millésime 2019.

Les mois de juillet et d'août ont été témoins de records de chaleur qui ont favorisé un très bon mûrissement des raisins. Puis les récoltes se font dans des conditions idéales sous l'alternance de journées chaudes et de nuits fraîches.

Tout comme en 2018 et 2020, 2019 a donné lieu à d'excellent millésime, nettement supérieur à 2017.

L'image du vin de Bordeaux est fixée par des grands crus classés dont la valeur de transaction est extrêmement cher. C'est pourquoi, les Bordeaux sont perçus comme des vins « difficiles d'accès » par des amateurs de vin. Alors que les grands crus classés ne représentent que 5 % des vins de Bordeaux, ils voient le plus gros de la production, composée d'AOC Bordeaux et d'AOC Bordeaux Supérieur. Or, il se trouve que ces deux AOC se vendent à des prix étonnamment abordables. Et que la grande région de Bordeaux cache encore en son sein de nombreuses perles rares.

La région d'Entre-deux-Mers, pour diverses raisons historiques, n'a pas donné lieu à la création de châteaux classés et de grands exportateurs comme dans les régions des Graves et du Médoc sur la rive gauche, ou de Saint-Émilion et Pomerol sur la rive droite. C'est là le point faible de cette région pour la vente de ses vins. La région Entre-Deux-Mers possède toutefois tous les éléments et terroirs nécessaires pour produire des vins du niveau des châteaux classés. Des viticulteurs talentueux et passionnés s'y implantent, pour y mettre pleinement en valeur le riche potentiel des terroirs.

Il faudrait vraiment goûter les jeunes rouges d'AOC Bordeaux, en profitant de merlot souple et fruité. Quant aux AOC Bordeaux Supérieur, ils possèdent un potentiel de long vieillissement en restant à un prix abordable. On peut affirmer,

sans crainte de se tromper, que les AOC Bordeaux Supérieur présentent le meilleur rapport qualité-prix au monde.

Château Recougne

Une réputation fondée sur un grand savoir-faire

Le Château Recougne se trouve à Galgon, commune d'environ 3 000 âmes située à une dizaine de kilomètres au nord de Libourne. La viticulture y jouit d'une assez longue histoire, comme en témoigne l'anecdote selon laquelle Henri IV, au 16^e siècle, se serait émerveillé de la qualité des vins à l'occasion d'un séjour au Château Recougne.

Le château doit sa réputation actuelle à Damase Milhade, qui en est devenu le propriétaire en 1938. Profitant de la nouvelle gare construite à Galgon, il s'est fait négociant pour regrouper et expédier les vins de la région à Paris, activité qui lui a valu des bénéfices très importantes. En 1947, la production du château a pris de l'expansion avec l'introduction de nouvelles techniques de vinification par le fils de Damase Milhade, Jean, ingénieur en chimie. En 1961, sa femme Hélène connaît un grand succès en engageant le domaine dans une pratique innovante pour l'époque : la vente à distance avec livraison à domicile.

Puis leur fils Xavier, troisième de la génération Milhade et diplômé de la Faculté d'œnologie de l'Université de Bordeaux, va encore plus loin : il exploite des techniques de vinification modernes pour produire des vins de qualité supérieure, fait l'acquisition en 1996 du Château Boutisse, AOC Saint-Émilion Grand Cru (25 ha), et donne de l'expansion aux activités de commercialisation des vins Bordeaux, dont certains issus de crus classés Bordeaux, en créant le groupe Xavier Milhade Wines.

Le Château Recougne est aujourd'hui géré par le fils et la fille de Xavier, Marc et Élodie, la quatrième génération Milhade. Ils exploitent conjointement le château depuis que leur père a pris la retraite en 2016. Marc est principalement responsable de la production, et Élodie s'occupe de la vente.

Les vignes du Château Recougne s'étendent sur une superficie de 100 hectares.

Ce qui est considérable pour des vignes de Bordeaux. Celles-ci se trouvent sur une pente douce argilo-sablonneuse au sous-sol partiellement ferreux et bien drainée. Les cépages rouges y occupent 90 hectares, contre 10 pour les blancs.

Le principal cépage rouge est le Merlot, suivi du Carbernet Sauvignon et du

Cabernet Franc. Récemment, le chateau s'est mis à réduire la part de cépage Merlot lors du replantation, pour donner plus de place à d'autres cépages dont notamment les Carmenère et Malbec, plutôt ignorés jusque-là.

Au chai de vinification, le château utilise à la fois des cuves inox et de vieilles cuves de béton. Grâce à une bonne capacité de stockage du vin, qui équivaut à environ trois années de production, l'élevage s'y fait lentement, sans hâte, en y mettant le temps nécessaire.

Les vins Bordeaux du Château Recogne, issus d'un savoir-faire développé au fil de quatre générations de Milhade dotées d'une éducation supérieure en génie, sont des vins splendides dont la qualité est toujours stable et sûre.

Légendes de photos

1 *« Cette année, la culture de vignes a vraiment été la source de nombreuses inquiétudes... et de nuits blanches. J'étais impuissant devant les assauts de la nature et ne pouvais que me résigner, puisque ce métier, c'est moi qui l'ai choisi », raconte Marc, un homme plein d'énergie et toujours souriant.*

2 *Le chateau produit trois vins rouges : le Château Recogne (environ 700 000 bouteilles), le Château Recogne Terra Recognita produit avec de vieilles vignes, et le Château Recogne Carmenère, 100 % Carmenère. Il ne produit qu'un seul blanc : le Château Recogne, assemblage de Sauvignon Blanc, Sémillon et Sauvignon Gris. S'y ajoutent le Vol Libre Merlot dans une bouteille Bourgignonne (sans sulfite ajouté, 100 % Merlot, Vin de France) et le Vol Libre Sauvignon Blanc (100 % Sauvignon Blanc, AOC Bordeaux). Ces dernières années, le chateau a grandement réduit l'utilisation des barriques et s'est mis à expérimenter avec des amphores (photo de droite).*