



CHÂTEAU DES EYSSARDS

シャトー デ ゼサール



1994年の輸入開始から、今年で30年！ これもいつもご愛飲してくださっている皆様のおかげです。本当にありがとうございます。当時1歳だったフラヴィも今では31歳となり、父パスカルに負けないハングリー精神で、常に考え、様々なことに挑戦しています。オープンマインドで良いと思ったことは取り入れ、駄目だと思ったことはやめるという、その繰り返しによって常に品質向上に努め、それがワインの美味しさに直結しています。本稿では、「飲んだ人がワオ！」と驚くようなワインを造りたい」と言う二人の哲学を、現地で聞いてきた新たな「パスカル語録」と「フラヴィ語録」とともに、改めてご紹介いたします。



「日本のお客様は、ワインをネームバリューで選ばない。クオリティで選んでくれる。品質で判断してくれる市場は珍しいんだ。だから私のような生産者は、やりたいことがすべてできる最高の市場だと考えている」

——パスカル キュイセ (2024年 現地視察にて)

「酸を保つためにスキンコンタクトをやめた。バトナーージュもやめて、収穫時期も早めた。今の時代は酸が求められている。酸があることは大事。でも一番重要なのは、美味しいワインを造ること！」

——フラヴィ キュイセ (2024年 現地視察にて)



祝
輸入開始
30周年



1999年



2006年



2007年



2009年



2011年



2013年



2014年



2015年



2016年



2017年



2018年



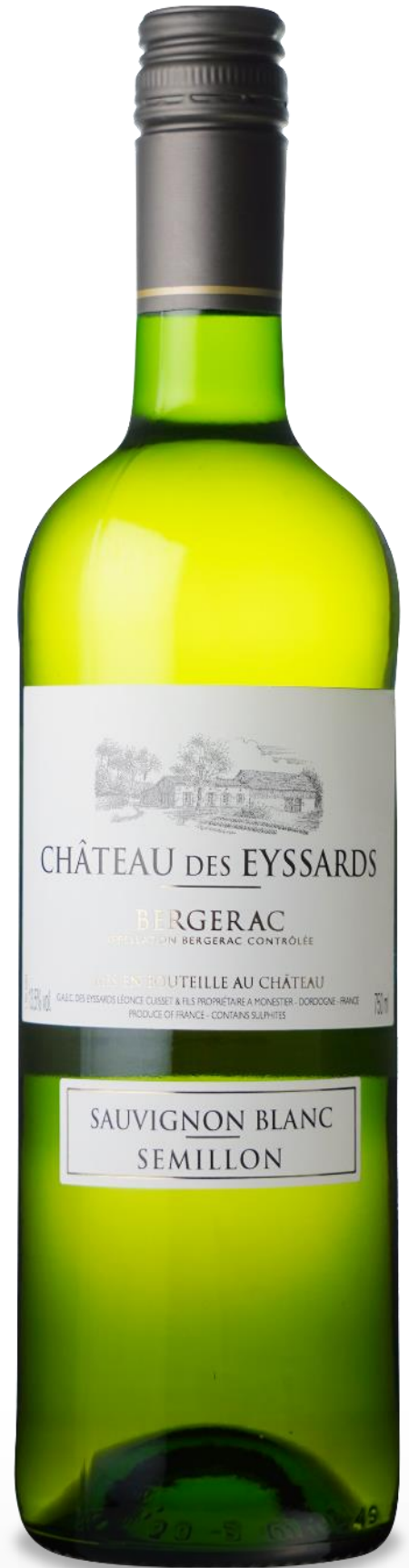
2019年



2023年



2024年



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年8月時点のものです。

「ソーヴィニヨン ブランには、 壮大な情熱を持っている！」——パスカル キュイセ

「20年以上前、ニュージーランドのソーヴィニヨン ブランを飲んで、そのパワフルさ、可能性の大きさに感銘を受けた。しかし、それをコピーしたいとは考えていなかった。幅広いアロマの多様性を持つソーヴィニヨン ブランは私にとって素晴らしい葡萄だ。ソーヴィニヨンが好きなのは、どの品種よりもアメージングな品種だから。緑豊かなアロマから始まり、熟すと白い花を連想させる味わいが生まれる。その中間には、トロピカルフルーツのニュアンスが生まれる。自分のソーヴィニヨンには、パイナップルやライチなどのトロピカルなニュアンスを表現している。ソーヴィニヨンのワインを造り始めてから、醸造技術ではなく、畑に力を入れなければと感じるようになった。畑に力を注ぐことにより、味わいを良くすることができるかと確信している。人はいつも、品質=テロワールという。テロワールの意味は、土壌を強調している場合が多いが、太陽の日射や雨量などのすべてが組み合わさっていて、私は、土壌的なテロワールは特に重要ではないと感じている」
——2013年 来日時のパスカルのコメント



パスカルとフラヴィが愛する葡萄品種「ソーヴィニヨン ブラン」からのワイン それぞれ異なる個性を表現しており、どれも素晴らしい味わいに仕上がっています



シャトー デ ゼサール ブラン 2023 (左)

Château des Eyssards Blanc

ソーヴィニヨン ブランにセミヨンをブレンドして造るエントリークラスのワインです。真夜中に機械で収穫します。フルーティで熟した洋ナシや白桃のようなはっきりとした甘い香りと、余韻にはローズマリーのようなハーブの香りもあります。酸味は穏やかで凝縮度の高い目の詰まった味わいです。

【白・辛口】 <Alc.13.5 %> <スクリュューキャップ> 国/地域等：フランス/南西地方

A.O.C.ベルジュラック 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン、セミヨン 熟成：ステンレスタンクで3ヶ月

品番：FA-238/JAN：4935919092388/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

品番：FB-493/JAN：4935919214933/容量：375ml

¥990(本体価格¥900)

シャトー デ ゼサール ブラン キュヴェ プレステージ 2021 (右)

Château des Eyssards Blanc Cuvée Prestige

スタンダードキュヴェと同じくセミヨンとのブレンドですが、遅く収穫し、完熟した葡萄を使っているのが特徴です。さらに濃厚な味わいですが、バランスの良さは見事です。洋梨のような完熟したフルーツにスモーク、ナッツ、蜂蜜の風味があります。新樽、1回使用樽、2回使用樽各1/3で、澱と共に6~12ヶ月熟成させます。

【白・辛口】 <Alc.13.5 %> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ベルジュラック

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン、セミヨン 熟成：オーク樽で澱と共に6~12ヶ月

品番：FB-237/JAN：4935919212373/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



マノ ア マノ ソーヴィニヨン ブラン 2022 (左)

Mano A Mano Sauvignon Blanc

ロワールのワインのように、酸とミネラルが際立ったスタイルです。畑は石を多く含む白亜質土壌で、ミネラル感の強い葡萄が出来ます。毎年、同じ区画の葡萄を使います。パイナップルやパッションフルーツを思わせる甘い果実味、酸は穏やかで、ミネラルの要素が感じられます。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。

【白・辛口】 <Alc.13.5 %> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ベルジュラック

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：FC-286/JAN：4935919312868/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

イリコ プレスト ソーヴィニヨン ブラン 2023 (右)

ILLICO PRESTO Sauvignon Blanc

収穫してすぐに醸造し、即座にリリリースすることで、フレッシュでジューシーな味わいに仕上がっています。美しい酸とミネラルが感じられます。比較的樹齢の若い葡萄(15年)を使い、レモンやグレープフルーツなどの非常にフレッシュな柑橘系のアロマを引き出しています。収穫した葡萄はすぐにプレスし、ステンレスタンクを使い16度の低温で発酵を行います。フレッシュさと酸を保つため、シュール リは行っていません。

【白・辛口】 <Alc.13.5 %> <スクリュューキャップ> 国/地域等：フランス/南西地方/I.G.P.ペリゴール

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

品番：FD-180/JAN：4935919961806/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

シャルドネとメルロ、それぞれを単一で仕込む辛口ワインのトップ キュヴェ フラヴィの参加によって、どちらもエレガントさが感じられるようになりました

アダージョ デ ゼサール ブラン 2021 (左)

L'Adagio des Eyssards Blanc

パスカルが「俺たちのシャブリ！」と表現する、驚きのシャルドネです。しかし、シャブリの真似をするつもりはなく、パワフルで持続性があり、長期熟成出来るワインを目指しています。5〜10年は熟成させることが出来るポテンシャルの高さを感じさせるワインです。アルコール度数は高めですが、重さを感じさせない上質な造りです。完熟してから収穫します。1回使用樽へ入れて発酵、熟成させます。

【白・辛口】 <Alc.13.5 %> 国/地域等：フランス/南西地方/I.G.P.ペリゴール

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：樽で10ヶ月

品番：FB-275/JAN：4935919212755/容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)

アダージョ デ ゼサール ルージュ 2018 (右)

L'Adagio des Eyssards Rouge

シャトー デ ゼサールが造るメルロのトップ キュヴェです。試飲してベストな樽しか使いません。50〜60%をアダージョとして使い、その他はプレスティージュにブレンドします。アダージョは、音楽用語で「ゆるやかに」という意味です。ブラックベリーやスパイスの香り。力強いタンニンがあり、圧倒的な迫力を持っています。パスカルは、5年間熟成させることを薦めています。VTにかかわらずいつも良い果実が生る、丘の上の2つの特別な区画の葡萄を使用します。平均樹齢は20年です。栽植密度が高く、樹同士の水分の奪い合いが激しいため、果皮が厚く、小さな良い実を付けます。収穫は40hL/ha。ステンレスタンクで28度に保ちながら発酵、2ヶ月以上の長いマセラションを行います。フレンチオークの樽（新樽2/3、1年使用樽1/3）で14ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc.15.0 %> 国/地域等：フランス/南西地方

A.O.C.ベルジュラック 葡萄品種：メルロ 100% 熟成：フレンチオーク樽で14ヶ月

品番：FB-238/JAN：4935919212380/容量：750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)



「ワイン造りについては、本当に多くのことを変更している。
赤ワインの抽出はソフトなものに変更して、飲み心地の良いワインにした。
樽の影響も控えめにした。フランスでも、買ったワインを今日飲みたいという方が多い。
つまりリリースした時に飲みやすくなければならない」

—フラヴィ キュイセ (2024年 現地視察にて)

アダージョの弟的存在として造られるメルロ主体のワイン 日本市場向けに限定生産している特別なキュヴェ

メッツォ ベルジュラック ルージュ 2021

Mezzo Bergerac Rouge

このワインは、日本市場限定で生産している特別なキュヴェです。メッツォとは、音楽用語で「やや、少し」という意味で、音楽好きで、仲間と演奏を楽しむパスカルならではの命名です。力強いアダージョの弟的存在になるよう、抽出もソフトに行っています。熟したタンニンがあり、滑らかでスムーズ、柔らかくバランスが取れています。28度に保ちながら、ステンレスタンクで発酵させます。3回使用樽50%、タンク50%で10ヶ月熟成させています。瓶詰前にタンクで寝かせます。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0 %> 国/地域等：フランス/南西地方

A.O.C.ベルジュラック 葡萄品種：メルロ 80%、カベルネ フラン 20%

熟成：タンクと樽各50%で10ヶ月

品番：FB-276/JAN：4935919212762/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



シャトー デ ゼサールの
美しいメルロ。

シャトー デ ゼサルが昔から生産し続けている2つの赤ワイン 力強く凝縮感がありながらも、しなやかさが感じられる素晴らしいワインです

シャトー デ ゼサル ルージュ 2020 (左)

Château des Eyssards Rouge

シャトー デ ゼサルが造る赤ワインのエントリー キュヴェです。同価格帯のボルドーでこのクオリティのワインを探すのは困難といえます。ほのかにスパイシーな香り、フルーティでカシスや黒い果実を思わせる風味、甘さをほとんど感じず、切れが良く、口の中をぐっと締めるドライなタンニン、魅力的な濃縮した味わいがあり、心地よい広がりを感じます。後味もとても良いワインです。発酵が始まる前に4~5日マセラシオンします。ステンレスタンクに入れ28度で発酵させます。タンクと、一部は樽で熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.15.0%> 国/地域等：フランス/南西地方

A.O.C.ベルジュラック 葡萄品種：メルロ70%、カベルネ フラン30%

熟成：タンクと樽（一部）で熟成

品番：FA-236/JAN:4935919092364/容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)

品番：FB-313/JAN:4935919213134/容量：375ml **¥990**(本体価格¥900)

シャトー デ ゼサル ルージュ キュヴェ プレステージ 2019 (右)

Château des Eyssards Rouge Cuvée Prestige

メルロを主体に、カベルネ ソーヴィニオンとカベルネ フランをブレンドして造る上級キュヴェです。力強く、濃厚なスタイルに仕上げられています。濃く、透けて通らない深いルビー色。リッチでありながら、エレガントな風味が感じられます。初めに洗練されたバニラのような樽の風味があり、適度にまろやかな酸味と果実味とのバランスがとれています。凝縮した果実味に由来するほのかな甘い風味はありますが、全体的にはタニックで、飲み応えは抜群です。ステンレスタンクで28度に保ちながら発酵させます。フレンチオークの樽（新樽、1回使用樽、2回使用樽各1/3）で12ヶ月熟成、その後タンクで5~6ヶ月寝かせます。

【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域等：フランス/南西地方

A.O.C.ベルジュラック 熟成：フレンチオーク樽で12ヶ月、その後タンクで5~6ヶ月

葡萄品種：メルロ75%、カベルネ ソーヴィニオン15%、カベルネ フラン10%

品番：FA-239/JAN:4935919092395/容量：750ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)

品番：FB-274/JAN:4935919212748/容量：375ml **¥1,430**(本体価格¥1,300)



「気候変動の影響で収穫期の気温が高くなった。これは晩熟型のカベルネ ソーヴィニオンに向いており、タンニンの質としても良いものが出来るようになってきている。だから新たに植樹して、カベルネの可能性にかけている。私たちは常に新しいことをやる。だから、常に植えなきゃ！ と考えている」 —フラヴィ キュイセ (2024年 現地視察にて)



「決して止まらないことが私たちの成功の秘密だ。本当に、数多くのワイン生産者が基本を忘れている。それは畑仕事だ。畑を見なければダメなんだ。私たちは常にアクティブでいなければならないと考えている。そのためには、たくさんのトライアルをしなければならない。だから常に、そのトライアルに対してリアクションをとらなければならない。なぜなら、収穫は一年に一度しかないのだから。常に後悔しないよう、ベストなことをしなければならないんだ。稲葉社長と出会ってから、哲学は一切変えていない。だからもしも、ムートンと同じ値段で造ってくれと言われても造らないよ！」 —パスカル キュイセ (2024年 現地視察にて)

パスカルの父、レオンズが大切にしていた畑からのワイン マルベックを単一で仕込んだ挑戦的なキュヴェ

マルベック ラ ヴィーニュ ア レオンズ 2020 (右)

Malbec La Vigne à Leonce

このワインはパスカルの父、レオンズ キュイセに捧げるワインです。彼はドメーヌのために生涯を畑仕事に費やし、家族のために働きました。2015年、レオンズが一番大切にしていた区画にマルベックを植えました。残念ながら彼は同じ年の7月にこの世を去りましたが、彼に対する敬意をこめて「レオンズの葡萄」という意味の「ラ ヴィーニュ ア レオンズ」という名前を付けました。マルベックは条件の厳しい、痩せた土壌に適しているため、石の多い石灰岩質土壌の畑に植えました。葡萄の収穫は10月上旬に行います。アルコール発酵はステンレスタンクで22度から24度にコントロールしながら行います。発酵が始まってから最初の1週間は、柔らかく、やさしく抽出するために1日4回の短いルモンタージュを行います。醸しの期間はおよそ4週間です。発酵後プレスを行い、同じステンレスタンクでマロラクティック発酵を行います。熟成のほとんどはステンレスタンクで行いますが、やわらかなタンニンと甘さを出すため、一部のみフレンチオーク樽を使用します。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/南西地方

A.O.C.ベルジュラック 葡萄品種：マルベック100%

熟成：主にステンレスタンク、一部樽で熟成

品番：FC-423/JAN：4935919314237/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)



貴腐葡萄と樹上乾燥葡萄をブレンドして仕込む甘口ワイン 一般のお客様向けの試飲会で人気NO.1に輝きました

シャトー デ ゼサール キュヴェ フラヴィ 2018

Château des Eyssards Cuvée Flavie

貴腐葡萄(ジャムのような味)と、樹の上で乾燥した陰干し葡萄(ドライフルーツの味)をブレンドした甘口ワインです。セミヨンは、皮が薄く非常に繊細で、貴腐が付きやすい品種です。シュナンブランは、貴腐は付かず、酸をもたらします。ソーヴィニヨンブランも酸をもたらします。白桃、パイナップルの風味、酸がワインをエレガントにします。1回目は干し葡萄状に乾燥した葡萄を、2回目と3回目は貴腐菌のついた葡萄を収穫します。熟練の摘み手を雇い、厳しく選別します。プレスし、2日間静置後、フレンチオーク樽(新樽2/3、2~3回使用樽1/3)で発酵、12ヶ月熟成させます。

【白・甘口】<Alc.12.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ソーシニャック

葡萄品種：セミヨン、シュナンブラン、ソーヴィニヨンブラン、他

熟成：フレンチオーク樽で12ヶ月

品番：FB-239/JAN：4935919212397/容量：500ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



貴腐菌が付いたセミヨン。見た目は良くないが極上の甘口ワインを産む。



「今までのようなクラシカルなワインを造り続けることと同時に、お客様を、ワオ！と驚かせるようなワインを造ることが大事。新しくリリースしたソーヴィニヨンブランの新商品、イリコプレストは、ワインを飲み始めたばかりの若いお客様にも親しみやすいスタイルとして造った。しかし一方で、私たちはすべてのワインについて、私たちの求める基準に満たないと感じた場合は造らない。これは、私たちが品質について真剣に考えていることの証だと思う」

—フラヴィ キュイセ (2024年 現地視察にて)