



バンジャマン、リズ兄妹
2016年よりワイナリーを引き継ぐ

5haの畑の再建から始まり、およそ100年 家族の伝統を受け継ぐ若き兄妹

カオールでいち早く生産者元詰めワインを始めたパイオニア

シャトー ラマルティエヌはカオールの中でも最も古い生産者の一つで1883年に設立されました。1920年、19世紀後半に蔓延したフィロキセラによって壊滅してしまった5haの畑を植え替えるなど、少しずつ再建をしていきました。その後、1953年に自社で元詰めを行い、ボトルでワインを売り始めました。当時カオールで1,000軒ほどあった生産者の中でも、元詰めをしていたのは5軒から10軒ほどでした。当時はボトル売りが珍しく、樽に詰めてレストランに売るのが主流でした。カオールがAOCに認定されたのが1971年ですから、シャトー ラマルティエヌはそれよりも20年も前に、いち早く元詰めを始めた先駆者と言えます。1975年、アラン グローがシャトーを引き継いだ時は所有する葡萄畑は10haでしたが、その後栽培面積を広げ、現在は37haを所有するまでになりました。現在ワイナリーは、アランから2人の子供、バンジャマンとリズ兄妹へ引き継がれています。ワイナリーは先代のアランによって名声を築き上げましたが、バンジャマンとリズの世代でも専門誌で高い評価を得ており、安定した品質を生み出しています。また、これまで引き継がれてきたアイテムを大切にすることでなく、「タンデム」のように新たな試みに挑戦する2人の姿勢は頼もしく、今後、さらに花開くことは間違いないでしょう。



ラルマルティエヌの名を世界に広めた
アラン グロー

海洋性気候の影響を受ける恵まれた気候

カオールは、フランスの南西地方の産地で、西から東に40km、蛇行するロット川沿いにワイン産地が広がっています。そのため、カオールといってもひとつではなく、多種多様な土壌、気候、テロワールがあります。シャトー ラマルティエヌは、カオールのアベラシオンの中で最も西に位置する「ソトゥラック」にあります。この立地条件は葡萄栽培において大変重要なポイントです。アベラシオンの東側は大陸性気候の影響を受けますが、ソトゥラックのある西側は海洋性気候の影響を受けます。そのため収穫の時期には暖かく、葡萄が早く熟し、収穫は東のエリアよりも1週間ほど早くなります。秋口になると気候が不安定になり雨が降りますが、葡萄が早く熟し、他よりも早く収穫が出来るソトゥラックでは、収穫時の雨のリスクが少ないです。こうした気候条件に支えられた安定性が、ラルマルティエヌの特徴のひとつで、ワインにバランスとエレガンスがもたらされます。



ロット川によって削られ、 侵食して生まれたテラス状の畑

葡萄畑は合計で 37ha、数百年かけてロット川によって削られ、侵食されて出来たテラス（段々畑）に広がっています。葡萄を栽培しているのは、2 段目から 4 段目のテラスです。上の段ほどたくましい葡萄が育ちます。1 段目は栽培に適さないため、葡萄は植えていません。



セヴェンヌの丘。
畑とセヴェンヌの丘の間にロット川が流れている。

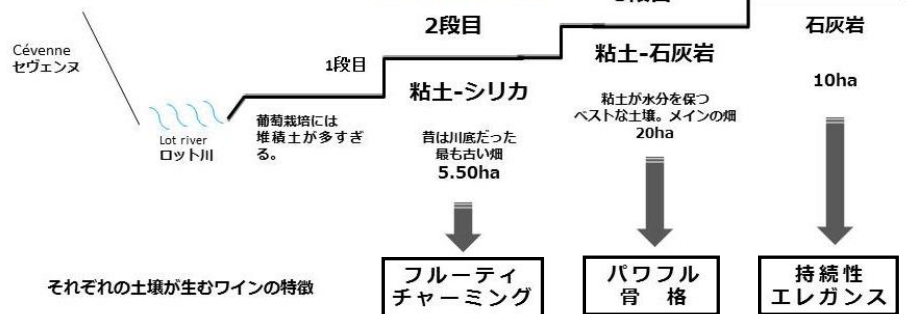
3つの土壌の個性を活かしたワイン造り

それぞれのテラスは異なる土壌を持っています。ラマルティーヌでは個々の土壌の個性を生かしてワインを造っています。フルーティさを求めるプレスティージュ デュ マルベックは主に 2 段目の畑からの葡萄、その他のキュヴェは主に 3 段目、もしくは 4 段目のテラスの葡萄を使用しています。



有機栽培とグリーンハーベスト

ラマルティーヌでは、15 年以上オーガニックでの栽培を実践してきましたが、2020 年から認証取得のためのプログラムを開始し、2022VT からラベル表示が可能となりました。栽培には化学肥料や除草剤は一切使用していません。畑の畝と畝の間には 1 列ごとに草を生やしています。そうすることで土中の根の競争を高め、収穫量をコントロールし、土中の水分量の調節を行っています。5 月から 7 月にかけて、風通しを良くするための除草の作業、品質を上げるためにグリーンハーベストの作業を行います。マルベックは樹勢の強い品種のため、何もしないと 1 本に 13 房~15 房を实らせませす。1 房当たりの葡萄の集約を高めるために、シャトー ラマルティーヌは 1 本につき 8~9 房、バルティキュリエールは 6~7 房、キュヴェのエクсп्रेसイオンは 5 房に制限します。



最低限の SO2 の使用、抽出を抑え、フルーティでフレッシュなスタイルへ

果実味やフレーバーを保つため、2018VT からは全てのワインでアルコール発酵の際に SO₂ を添加していません。アルコール発酵前の低温マセラシオンや、低温での発酵を取り入れており、これによって葡萄が酸化から守られています。瓶詰め前に少量の SO₂ を添加します。また、以前よりも抽出を抑えて、よりフルーツの味わいが出るようにしています。「父の時代よりも発酵温度を低くしました。以前は 22~30 度で発酵させていましたが、現在は 15 度くらいです。発酵温度が低いと、抽出を少なくすることが出来ます。ワインが、よりフレッシュでフルーティなスタイルに近づいていると思います」とバンジャマンは話します。実際に、2018VT 以降の彼らのワインはタンニンが滑らかで果実味が感じられ、以前と比べ熟成を待たなくても楽しめるスタイルに変化していることを当社も実感しています。



ブレンドのための試飲に最も力を注ぐ。ラマルティーヌの実力の秘密はここにあります。

発酵は温度コントロール装置のついたステンスタックで行います。プレスティージュ デュ マルベックとシャトー ラマルティーヌの熟成にはコンクリートタンクも使用します。コンクリートタンクで熟成させるメリットは、壁が厚いため、温度を一定に保ち、また微量の空気交換により、ワインは呼吸することが出来るため、ゆっくりと熟成することです。バンジャマンは、セラーの仕事の中で最も重要と言えるのが、ブレンドのためのテイastingだと言います。例えば、シャトー ラマルティーヌの場合、別々に醸造した 40 種類以上のサンプルを試飲してブレンドを決めています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 1 月時点のものです。



ラマルティーヌの“トップ キュヴェ”

厳選された区画から生まれる、素晴らしいマルベック

バンジャマンが全てを手掛けた初のヴィンテージで、彼の「表現（エクスペリション）」と言えます

カオール エクスペリション 2016 Cahors Expression



1996年から造っています。3段目のテラスの中でも樹齢の高い葡萄を使用しています。1952年に最後の植え替えをした古い区画です。粘土と石灰質がそれぞれ半分ずつです。100%除梗します。コンクリートタンクで発酵させ、40~50日間醸します。ピジャージュします。ラッキングして、マロラクティック発酵、熟成ともバリック（新樽）で行い、18~24ヶ月寝かせます。樽は、トロンセとアリエ産です。熟成中、最初の6ヶ月はバトナーージュを行い、まるやかな味わいに仕上げます。ろ過も清澄もしません。透けて通らない黒色に限りなく近い色、はっきりとした新樽からのバニラの魅力的な香り、口に含むととても濃く、タニックです。「パワフルで集約感があり、特別な時に飲むワイン」とバンジャマンは話していました。

- ★「アシェット 2019」1星
- ★「ベタンヌ&ドゥソーヴ 2020」15/20点
- ★「メイユール ヴァンド フランス 2021」90点
- ★「ワインエンスージアスト」93点
- ★「ワインスペクテーター 2020.12.15」92点
- ★「デカンター 2020.03.27」93点

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.カオール
葡萄品種：マルベック 100% 熟成：フレンチオークの新樽で18~24ヶ月

品番：FC-207/JAN：4935919312073/容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)



ラマルティーヌの“フラッグシップ”

初リリースした当時は、タナをブレンドすることが珍しかったため
「パーティキュリエール（特別な）」と名付けました

カオール キュヴェ パルティキュリエール 2020 Cahors Cuvée Particulière

1988年から造っています。全体の生産量の約45%を占め、シャトー ラマルティーヌのフラッグシップといえます。最も樹齢の高い葡萄（1937年植樹）の半分も使用します。1本当たり6~7房に剪定します。100%除梗します。発酵前に48~72時間、コールドマセレーションを行います。ステンレスタンクで30度に温度管理の下、ピジャージュしながら30日間発酵させます。発酵後の果帽を突き崩す前にマイクロオキシジェナションします。その後コンクリートタンクでマロラクティック発酵。マルベックの70%を樽（1~3回使用樽）、30%をフドルで12~14ヶ月熟成させます。タナは100%フドルで熟成。ブレンドし、3~4ヶ月タンクで落ち着かせ、瓶詰めします。カシスリキュールのように凝縮されたアロマ。酸がしっかりあり、果実味の重さを引き締めています。とても力強く、タンニンが口の中を覆いつくします。

- ★「アシェット 2024」1星
- ★「ワインスペクテーター 2023.12.15」90点
- ★「メイユール ヴァンド フランス 2024」93点
- ★「ジェームスサックリング.com」91点

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.カオール
葡萄品種：マルベック 90%、タナ 10%

熟成：樽で12~14ヶ月、タンクで3~4ヶ月

品番：FD-323/JAN：4935919963237/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)

ラマルティエヌの歴史とノウハウが継承された1本



カオール シャトー ラマルティエヌ 2019

Cahors Château Lamartine

※無くなり次第 2020VT に切り替わります

スタンダード キュヴェながらとても力強い味わいです。3段目のテラスの葡萄を使います。1本につき8~9房に制限します。100%除梗します。発酵前に48時間、ステンレスタンクでコールドマセレーションを行います。野生酵母を使い、22~24日間、ステンレスタンクで発酵させます。抽出を強くし過ぎないように、ルモンタージュします。マロラクティック発酵もステンレスタンクです。2/3をコンクリートタンク、1/3をバリックで10~12ヶ月熟成させます。ブレンドし、4~5ヶ月タンクで落ちつかせ、瓶詰します。濃い紫色。集約されたプラムのような果実味。タンニンはエレガントで、長い余韻があります。★「メイユール ヴァンド フランス 2023」91点

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.カオール

葡萄品種：マルベック90%、メルロ10%

熟成：コンクリートタンクと樽で10~12ヶ月、その後タンクで4~5ヶ月

品番：FB-730/JAN：4935919217309/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



最もお手頃な価格で、ラマルティエヌのスタイルが楽しめる1本 「これまでで一番の出来」とバンジャマンが語る2020VT



カオール プレスティージュ デュ マルベック 2020

Cahors Prestige du Malbec

※無くなり次第 2021VT に切り替わります

粘土石灰岩質と粘土シリカ土壌の、2段目と3段目のテラスの畑の葡萄を使っています。メルロはミルキーさやソフトさが出るようにするためにブレンドしています。かすかに、黒コショウのようなスパイスさも感じられます。樹齢は5~30年です。100%除梗します。二つの品種は一緒に仕込みます。発酵、熟成とも、ステンレスタンクで行います。22~25日発酵させます。フルーティでやわらかい味わいを目指しているため、ピジャージュはせず、ルモンタージュのみを行います。上質な果実やカンゾウの混じった驚くほど複雑な香り。絹のようなアタックの後に、まるやかなタンニンが感じられます。肉付きがよく、しかもエレガントで、香りと見事な調和を見せます。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.カオール

葡萄品種：マルベック80%、メルロ20% 熟成：ステンレスタンク

品番：FB-729/JAN：4935919217293/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

若い人にもカオールを楽しんでもらいたいというコンセプトから造った『タンデム』 親しみ易さを表現した、バンジャマンとリズの自信作

カオール タンデム 2022 (左)

Cahors Tandem

4段目のテラスの葡萄を使用します。石灰質土壌が、ワインにミネラルを与えます。赤い果実やスパイスが混ざるフレッシュなアロマ。丸みのある口当たり、ふくよかな果実味はとてもエレガントです。余韻にはミネラルの要素、心地よい酸が感じられます。★「ラ ルヴェ デュ ヴァンド フランス 2023.11/ No.675」93点

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.カオール

葡萄品種：マルベック100% 熟成：タンクで6ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FC-161/JAN：4935919311618/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



ブラン ド ラマルティエヌ タンデム 2022 (右)

Blanc de Lamartine Tandem

非常にアロマティックなヴィオニエの香りとふくよかなシャルドネのニュアンスが感じられます。口当たりはまるやかでスムーズ、最後にシュナン ブランのミネラルが現れ、全体を引き締めます。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/I.G.P.コート デュ ロット

葡萄品種：シャルドネ60%、シュナン ブラン25%、ヴィオニエ15%

熟成：30%フレンチオーク樽、残りはステンレスタンクで6ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FC-341/JAN：4935919313414/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

