



Chateau L'Escarderie

シャトー レスカドリー



ワイナリーを運営するトマと妻のメラニー

「私たちは小さなワイナリーです。モダンではありませんが、自然を尊重しながら品質の高いワインを造っています。それこそが最も大切なことだと私たちは考えています」

シャトー レスカドリーはフロンサックのサン ジェルマン ド ラ リヴィエール村に位置する、家族経営のワイナリーです。現在は、トマとメラニーの夫妻によってオーガニック栽培によるワイン造りが行われています。設立当初から有機栽培に取り組み、2018年にオーガニック認証を取得しました。現在はビオディナミを実践していますが、認証は取得していません。人的介入を出来るだけ減らし、可能な限り自然なワイン造りを目指しています。このシャトーを購入したのは、ドルドーニュ河からほど近く、ゆるやかな斜面にあるという素晴らしいロケーションに惚れ込んだためです。畑は1ヶ所にまとまっています。また、周辺は森に囲まれており、オーガニック栽培に理想的な環境です。畑は南向きで日当たりが良く、葡萄がしっかりと熟すことが出来ます。トマとメラニーは自分達のワイン造りについて、次のように語ります。

「私たちは家族経営のワイナリーで、可能な限り人的介入を無くし、環境への影響を最小限に抑えることを追求しています。また、アンフォラでの発酵、熟成や新しい品種の栽培など、実験的な試みを行っています。現代の農業は、より環境にやさしい方法でのワイン造りが両立できると確信し、オーガニック栽培をすることに決めました。化学除草剤は一切使用していません」



## 年間生産量は1万本~1万5千本の小規模ワイナリー

現在、5.2haの畑を所有しており、メルロ、カベルネ フラン、マルバックを栽培しています。補助品種として認められたトゥリガ ナショナル\*も2022年に植樹しました。シャトー名で瓶詰するワインは、樹齢の古い樹からの葡萄を使用します。その中には、1960~1970年頃に植樹した葡萄もあります。自社瓶詰めワインの年間生産量は非常に少なく、1万本~1万5千本です。それ以外は農協へ販売しており、自社瓶詰め分と農協への販売分の比率はそれぞれ50%ずつです。

### 補足

\*トゥリガ ナショナルはポルトガルを代表する赤ワイン品種のひとつ。AOC ボルドー、AOC ボルドー シュペリユールの補助品種として新たに認可された6品種のうちの1つ。作付け面積は5%以下、ワインへのブレンド比率は10%以下と定められている。6種類の内訳は、赤：Touriga Nacional、Castets、Marselan、Arinarnoa、白：Alvarinho、Lilorila。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年2月時点のものです。



写真①：ワイナリーの外観。右側の建物が倉庫（ボトルやバリック、アンフォラを保管）、中心がワイナリー（大きな赤いドアが見える）、左側が倉庫（機械を保管）。

写真②：半地下になっていることが良く分かる。また、畑との距離もとても近い。



写真③：カベルネ フランの畑：カベルネ フランの剪定作業中のトマさん。枝を2本残している。雪が降る寒い日にもこうして畑仕事をしているのが分かる。また、カベルネ フランはワイナリー購入以前からすでに植えられていたので、非常に幹が太く、樹齢が古いことが見て取れる。冬季剪定は、収穫後の11月末から、芽吹き前の3月までに行う。

写真④：マルベックの畑：剪定済みだが、切った枝をまだ落としていない。この後、枝を落として機械で細かく粉碎して土に撒く。マルベックは樹齢がまだ若いので、幹も細いのが分かる。

写真⑤：メル口の畑：剪定済み。枝を1本残している。

## 野生酵母での発酵、SO2を抑えた醸造

出来る限り人的介入を制限した葡萄栽培を心がけています。その一環として、畑の耕作に馬を使っています。これにより、二酸化炭素の排出量を抑え、またトラクターによって土が固まるのを防いでいます。畑の土壌は粘土石灰質と砂質粘土です。10月に畑の畝に緑肥としての草を植え、翌年の5月に刈り取ります。畑の処置は化学的な殺虫剤、除草剤は使用せず、銅と硫黄を使っています。害虫対策はフェロモンカプセルを使用しています。収穫は**100%手摘み**で行い、収穫した葡萄は人の手で厳しく選別し、100%除梗します。農協に販売する分は機械で収穫します。



発酵は葡萄の果皮についている野生酵母のみで行い、選別酵母は使いません。手摘みで収穫した葡萄は半地下にあるセラーに運ばれます。半地下の利点は1年を通じて一定の温度を保てること、収穫した葡萄はセラーの上からタンクに運び込むことが可能なため、移動にポンプを使う必要がない点です。重力により葡萄がタンクに落ち、醸造のプロセスが始まります。ワインの安定性を確保しながら亜硫酸の添加量は出来る限り少なくしています。収穫した葡萄の品質に応じて必要な場合のみ亜硫酸を使用します。熟成にはオーク樽の他に一部のキュヴェについてはアンフォラを使用しています。



「樹齢の古い樹、手摘みでの収穫、野生酵母の使用、これらのことは全て繋がりががあります。手摘みによって良い葡萄だけを選び、その葡萄を選別機にかけます。それによって本当に良い葡萄を使うことが出来るからこそ、選別酵母ではなく野生酵母を使用しても順調な発酵を行うことが出来ます」とトマが話してくれました。



写真⑥・写真⑦：醸造用セラー：大きさの異なるアンフォラ、ステンレスタンク（発酵用、貯蔵用）、ボルドーの伝統的なコンクリートタンク等。茶色のアンフォラがテラコッタ（粘土）、白いアンフォラが石で作られたもの。

写真⑧：落書きされたアンフォラ：子供連れのお客様が訪問された時、親がテイスティングをしている間、子供が退屈してしまうので、アンフォラに絵を描いて楽しんでもらっているとのこと。



メルロとカベルネ フランの伝統的なブレンドで仕込む1本  
アンフォラと樽で熟成させることで、柔らかなタンニン、複雑さと深みを表現しました

シャトー レスカドリー 2018  
Château l'Escarderie

アンフォラと樽で熟成させることで非常に調和のとれたリッチでエレガントなワインに仕上がっています。タンニンは非常に柔らかく、心地よいスパイスや樽のローストのニュアンスが感じられます。畑は日当たりの良い南向き、なだらかな斜面に位置しています。土壌は粘土石灰質です。収穫は畑で選別しながら100%手摘みで行います。アルコール発酵は葡萄の果皮についている野生酵母を使い、伝統的なコンクリートの発酵槽で行います。マロラクティック発酵後、テラコッタのアンフォラと225Lのオーク樽（新樽20%）に移し12~14ヶ月熟成させます。セラーにて厳格な衛生管理を行うことで亜硫酸の添加量を最小限に抑えています。2018VTの生産本数は4,000本です。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. フロンサック

葡萄品種：メルロ80%、カベルネ フラン20%

熟成：アンフォラと225Lのオーク樽で12~14ヶ月

オーガニック認証：ユーロリーフ、AB

品番：FC-972/JAN：4935919319720/容量：750ml

¥5,720(本体価格¥5,200)



アンフォラで発酵、熟成させることで、葡萄のピュアな果実味をそのまま表現しました

アンフォラ ド シャトー レスカドリー 2020  
Amphora de Château l'Escarderie

南フランス産のテラコッタのアンフォラで発酵、熟成させたキュヴェです。そのため木樽の影響を受けずたいへん良い熟成をすることが出来ます。タンニンは驚くほどしなやか、シルキーでバランスのとれたワインです。畑は日当たりの良い南向き、なだらかな斜面に位置しています。土壌は粘土石灰質です。収穫は畑で選別しながら100%手摘みで行います。発酵は葡萄の果皮についている野生酵母で行います。葡萄は破碎せず、テラコッタのアンフォラに入れて発酵させます。熟成も同じアンフォラで11ヶ月行います。熟成期間中、卵型のアンフォラの中でワインの液体は自然対流が生まれます。その結果、熟成は通常よりも早く進みます。亜硫酸をほとんど添加せずにボトルリングを行います。2020VTの生産本数は3,700本です。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. フロンサック

葡萄品種：メルロ60%、カベルネ フラン25%、マルベック15%

熟成：アンフォラで11ヶ月 オーガニック認証：ユーロリーフ

品番：FC-973/JAN：4935919319737/容量：750ml

¥5,720(本体価格¥5,200)



葡萄の持つポテンシャルをいかし、伝統的なコンクリートタンクで熟成させました  
充実した果実味とタンニンがあり、葡萄の品質の高さを感じさせてくれる1本

パシヨン ド シャトー レスカドリー 2019  
Passion de Château l'Escarderie

しっかりとした濃い色合い、レッドベリーの豊かなアロマとフレーバーを持つふくよかなワインで、長い余韻が感じられます。畑は日当たりの良い南向き、なだらかな斜面に位置しています。土壌は粘土石灰質です。収穫は畑で選別しながら100%手摘みで行います。アルコール発酵は葡萄の果皮についている野生酵母で行います。発酵、熟成ともに伝統的なコンクリートの発酵槽で行います。熟成期間は11ヶ月です。健全な葡萄だけを使用し、セラーにて厳格な衛生管理を行うことで亜硫酸の添加量を最小限に抑えています。2019年VTの生産本数は8,950本です。

★「ル ギド アシエット デ ヴァン 2023」2星

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. フロンサック

葡萄品種：メルロ60%、カベルネ フラン25%、マルベック15%

熟成：コンクリートタンクで11ヶ月

オーガニック認証：ユーロリーフ、AB

品番：FC-971/JAN：4935919319713/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

