

## AOC Bordeaux blanc

AOC ボルドー白

### プロデュークタ・ヴィニョーブル

# Producta Vignobles

## 先進的な取り組みをする協同組合

「プロデュークタ・ヴィニョーブル」は1949年創設の生産協同組合。今年70周年を迎えた。現在、加盟している17の協同組合の会員数は2500人。生産面積は合計約2万ヘクタ-

ルと広大で、大きく四つの生産地域に分かれている。大半がアントル・ドゥー・メール地域を中心とするAOCボルドー、ボルドー・シュペリユールで、約1万5000ヘクタールを占める。

左から広報担当のステファニー・モントマン、醸造担当のマリー・アシエール、営業担当のセシル・ヌー・プティさん。



AOCボルドー「アルゴノート 2018年」(写真)はソーヴィニヨン・グリ100パーセント。「サクラアワード」で入賞。「ミッシェン・サンヴァンサン白 2018年」(ソーヴィニヨン・ブラン100パーセント)も印象に残った



取り扱いAOCは約40。自社ブランドに加えて、栽培家のプロフィールを添えた約100のシャトー名を冠したワインも販売。インスタグラムなどSNSを使った柔軟なマーケティング戦略に力を入れていることも注目されている。また、公式環境保護基準であるHVEの生産者認定を得ており、持続可能な生産をテーマに、生物学的多様性と環境保護にも注力。今年から主力ブランド「ミッシェン・サンヴァンサン」にピオワインを加えたほか、一部の販売店から強い要望のあるSO<sub>2</sub>無添加の「ナチュラルワイン」「オナ(HONA)」の販売を始めた。さらに、気軽にワインを飲むための提案として、缶ビールと同様のイージー・オープンエンドのドリンク缶(25clの口ゼ)も発表した。

輸出が全体の34パーセントを占めており、特に日本、台湾、フィリピン、中国などアジア市場の開拓に力点を置いているという。

## ピュアで心地いいワイン

ドルドーニュ川右岸にある「シャトー・デザラス」の建物は15世に作られた軍事要塞をもとに、18世紀に改築されたもの。シャトーの周りには壁に囲まれた19ヘクタールの一続きの畑が広がっている。同じサン・ジェルヴェ村にあるもう一つの畑と合わせて30ヘクタールの畑を所有。2013年から姉のセシルさんが醸造を、その翌年妹のマリー・カロリンさんもシャトーに戻り、販売を担当している。

セシルさんは醸造と栽培を学び、マリー・カロリンさんはニュージーランドで6年間生活するうちにブドウ栽培を行う実家の価値を再発見し、姉と共同でシャトーを管理することを決意した。

母親が醸造を担当していた時代はワインは赤、ロゼだけだったが、2011年から白ワインの醸造を開始した。古い黒ブドウを引き抜いて土壌調査をした際、白ブドウにも適

ブドウ栽培を中心としたトメーヌの経営が始まったのは1850年ごろ。セシルさん、マリーさんの祖父の時代



「シャトー・デザラス」の赤、白、ロゼ。シャトーで飼っている動物のイラストを使ったラベルと、シャトーのイラストを使ったクラシックなラベルを併用している



## AOC Bordeaux blanc

AOC ボルドー白



1905年に作られた醸造所。セシルさんがシャトーを引き継いでからステンレスタンクを導入したが、昔から使われているコンクリートタンクも併用している

していることがわかり、ソーヴィニヨン・ブラン、ミュスカテル、セミアンを植えた。2018年白はクラシックな造りだがピュアで心地いい。現在、畑をピオに転換中。

「今後新しい機材をそろえ、ワインの質を上げていかなければなりません。白の樽醸造だけでなく、赤の樽醸造などにも挑戦してみたい。まだ80パーセントをネゴシアンに売っていますが、少しでも多く自分たちの手で販売していきたい」

将来の夢を膨らます2人はさすがに笑顔で話してくれた。

### シャトー・デザラス

# Château des Arras