

[GRAPEVINE]

サントリー取得後のシャトー ラグランジュの沿革とグランクリュのワイン造り

シャトー ラグランジュ(株) 副社長 鈴田 健二

シャトー ラグランジュをサントリーが取得したのは1983年12月15日でした。最初に打診があったのは1981年の12月末でしたので、フランス政府から許可が下り、正式調印に漕ぎ着けるまでに約2年かかったわけです。

サントリーはそれ以前の1974年に、同じボルドー地方のプロミエールコート ド ボルドー地区にあるシャトーの取得を試みていますが、その時は地元の猛反対に会い断念せざるを得なかったという経験があります。当時日本人はエコノミックアニマルという蔑称で欧米社会から批判されていた時期であったために、地元が大なる警戒心を与えたからだったようです。このような経験もあって、ラグランジュを取得した後のサントリーの経営方針も地元中心ということで始まりました。いずれにせよ、当地でのワイン造りはブドウ栽培から始まりますから、農業という面が強く、その土地から離れてできるわけではありません。従って、地元の慣習や伝統を尊重するという事は理にかなった判断だったわけです。また、メドックは当時はまだ封建的で、保守的な面が強く残っていましたので、よそから来たものとしては地元で溶け込むような経営がその後の展開に非常に重要な意味を持ったのです。

歴史的に見ると、ボルドーでは紀元50年頃にはすでにブドウ畑があり、ワインが造られていたとのこと。また12-15世紀にかけてはイギリス領となり、ワインの多くはイギリスに送られ、クラレットと呼ばれ多くの人に愛好されていたようです。しかし、現在のようなワイン造りの基盤は、メドックでのワイン造りが盛んになり始めた18世紀以後に作られたものです。

フランスでは、原産地を特定し、ワインの品質をあるレベル以上に維持するための原産地呼称統制法があります。フランス語でAPPELLATION



(写真1) シャトー全景。

D'ORIGINE CONTROLEE、略して AOCと言われるものです。このAOCで規制されるワインはフランスのワインのカテゴリーの中では高級なもので、そのワインの基準として、その土地の特徴を反映した品質を持っていることが義務づけられています。即ち、AOCの理念は、その土地で伝統と習慣をもとに造られたもので、その土地の土壌と気候を背景とした特徴を持っていることを求めています。そのため新しい技術が必ずしも良いものだと判断されるわけではなく、特にその産物はその風土の特徴を無くすような技術は認められません。ここのところは新しい技術で品質を良くしたり、経済的効果のあるものなら積極的に取り入れて使われる工業製品作りと決定的に違うところです。その風土を背景とした産物としてワインについて語られることが多いのですが、チーズや鶏にもこのようなAOCを持つものがあります。こういった地方の特産の名前は昔から知られていたようですが、その名前をAOCとして正式に国として管理統括するために作られたのがINAO (INSTITUT NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTROLEES)という機関です。その創設が1935年ですから、公式化された制度としてはそう古いものではありません。

ボルドーのAOCを品質的に見ると、範囲の広い地域から狭い地域、更に村名のついたワインへと区域が小さくなるに従ってその品質が高くなっていきます。ワインはその品質をみると千差万別ですが、ワインの品質の高さを得ることができるかどうかは、土地とその土地に付随している微気象（合わせてテロワールと言います）に恵まれているかどうかが決手となります。各レベルで良いワインはありますが、質の高さはテロワールに恵まれているかどうかにかかっており、その結果どうしてもヒエラルキーができてしまいます。

シャトー ラグランジュは、AOCサンジュリアンに11あるグランクリュの一つで3位クラスのシャトーです。歴史的には中世までその源を辿れるようですが、シャトーの所有者の名前がはっきりと残されているのは17世紀半ば頃からです。ナポレオン3世治下の1855年に有名な格付けが行われ、現在に到っていますが、当時のラグランジュの所有者はルイ・フィリップ朝時代に内務大臣を務めたデュシャテル伯爵でした。当シャトーはこの時に3位クラスに格付けされましたが、1925年から所有者となったセンドーヤ家は後年ワイン造りの情熱を失い、品質を維持、向上させるための努力を怠ってきました。そのため、当シャトーを売りに出すことを決めた1980年代初めには、そのワインの品質に対する評価がグランクリュの中でも一番下近くまで落ちてしまっていました。また、畑や建物、生産設備などシャトー全体の状態も非常に悪いものでした。昔の名声をできるだけ早く取り戻すには、全てを一新せざるを得ないという判断のもとに改修計画を立て、1984年の末から6年に渡って、畑から建物、生産設備、敷地内の配管、配線、道路整備に至るまで徹底的な改修を行ないました。

全敷地面積は157haありますが、そのうちACサンジュリアンのワインを造ることができる場所は土質の良い土地のみ、合計113haと決められています。前オーナーの時代にはそのうちの56haしか畑にしていませんでしたので、1985年から1988年にかけて遊休地のままであった57haに新しく苗の植付けを行っています。

この苗の植付けに際しては、地元の専門家と区画ごとに土質を確認し、それに合わせて質の高いワイ

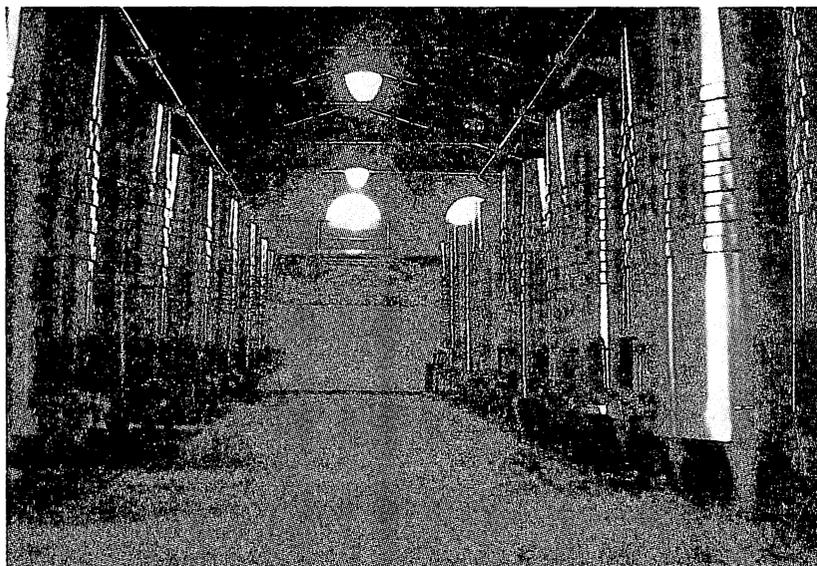
ンを生産する台木を選びました。フランスでは現在ほとんどのブドウ産地が接木法を用いていますが、これは19世紀後半にアメリカからフィロキセラ（ブドウ根アブラムシ）がもたらされ、ヨーロッパ中のブドウの木が大被害を受けた後に考え出された解決法です。即ちフィロキセラに強いアメリカ種を台木として、その上にワインの品質を作るヨーロッパ種を接木するという方法です。ラグランジュで採用した台木は、3309、101-14、RIPARIAの3種類で、畑の土質と穂木となるブドウ品種によって最適な組合せとなるようにしています。また、穂木となるヨーロッパ品種については、それぞれの品種の中で最良と言われているクローンを選んでいきます。

1994年には畑の一部4haを白ブドウに植え替えています。従って現在の赤ブドウの栽培面積は109haとなりましたが、その品種構成はカベルネ・ソーヴィニオンが65%、メルロが28%、プチ・ヴェルドが7%になっています。また、白ブドウについては、ソーヴィニオン60%、セミヨン30%、ムスカデル10%の品種構成です。

生産設備も一新しています。ブドウの仕込には当時新しいコンセプトで開発された除梗した後に破碎するという装置を導入しています。果梗（茎）が潰されたり折れたりして、果梗の中の青臭い成分や渋い成分がブドウ果汁中に移行することが避けられ、口当たりのより良い、また香りのより改善されたワインを造るのにこのような装置が適しています。

タンクについては、コンクリートタンクからステンレスタンクに変更しました。ステンレスは現存する材質の中で最も使い勝手の良いものです。即ち、ステンレス材は安定しているため、アルコールや酸を含んでいるワインと接触していても、ステンレス材の成分はワインに溶出しない。そのためにタンクの内部を安定剤で塗装する必要がない。また、清掃が簡単で必ずしも熟練工を必要とせず、清潔に保つことができる。金属なので温度交換効率が良い（従って冷却したり、加温したりしやすい）等の利点があります。難点は価格の高いことですが、一旦作ってしまえばかなり長い間使用できますし、定期的に塗装をし直すという手間も省けるので、長い目で見ればその問題も解消されます。

醸造が終わったワインは1-2年の間樽に詰められ



(写真2) 醸造棟.

て育てられます。畑の面積を2倍にしたために樽貯蔵庫は新設していますが、これには冷房装置を装備しています。これは‘70年代の終わり頃から’80年代初めにかけて、ボルドーの赤ワインの1部で貯蔵中に揮発酸が増える現象が起こり、その対策として庫内温度を18℃以下に保つことが推奨されたことを受けたものです。夏場に18℃を超えそうになると冷房が入るようになっていきます。逆に冬の寒さはある程度までは酒石を除くために有効で、庫内の寒さが足りないと貯蔵庫の扉を開けて冷気を入れたりします。ボルドーの冬の寒さでは通常樽貯蔵庫の暖房の必要はありません。

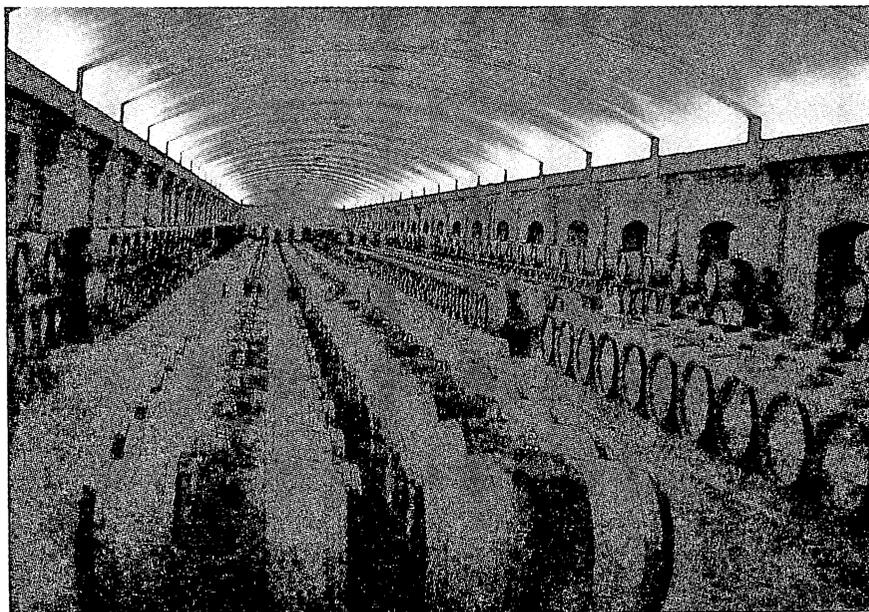
さて、ラベルに「シャトー元詰」という文言を入れるにはそのシャトーの敷地内で瓶詰めする必要がありますが、それには2つの方法があります。一つは瓶詰業者に委託するものです。畑面積の小さい生産者の場合、瓶詰めに1週間とか10日しかかからないところもあり、わざわざ瓶詰ラインを所有するのは経済的にも非効率です。そこで移動瓶詰めという方法が考え出されています。即ち、瓶詰業者がトラックの荷台に瓶詰装置一式を乗せて、そのシャトーにやって

来て瓶詰するのです。ただし、需要が多いために、予め適当と思われる瓶詰時期を推測して何ヶ月も前に予約する必要があります。そのために樽の中のワインの実際の成長の状態に合わせて瓶詰をすることが難しいこと、また、瓶詰は業者の従業員が行うために、ワインの品質にはシャトーの従業員ほど注意を払わないなどという欠点があります。それに対してもう一つは、経済効率が悪くとも品質第一と考えて、自前の瓶詰ラインを保有することです。可能な限り品質を上げることを目的としたラグランジュでは後者の方法を採用し、

シャトーを出るまではワインの品質を保証しようとしています。

瓶倉庫は、冷暖房が装備され、年間を通して16 - 17℃の一定温度を保てるようにしています。これは一旦瓶詰してコルク栓を打込んだ後は、比較的低温で一定の温度が保てる環境に保存することが、ワインの品質をよい状態に保つためには必要だからです。

シャトー ラグランジュを取得してから、前述のように、いろいろな改修を行い、良いワインを造ろうと努力してきました。昨年秋には18回目の収穫を迎えましたが、この18年の間に、AOCの規制の範



(写真3) 樽貯蔵庫.

圃内ではありますが、品質の更なる向上を目指したいくつかの技術上の改良がありました。良いワインを造るには良いブドウを仕込む必要があるということで、特に栽培面での革新は著しく、摘房、摘葉の一般化とその方法の改良や時期の適正化、収穫時の良質ブドウの選別の一般化とその方法の改良、農薬のリーズナブルな使用法の追求、摘房以外の単位当たりの収量の減少を目的とした方法の追求等、醸造面ではアルコール発酵、マセレーション、FML、樽貯蔵過程での改良等が行われてきました。このような技術の



(写真4) 2002年の収穫に向けてブドウの活動の始まり。

中には、人によっては方法が近代的になっているが基本的には昔からやってきたものと変わらないと映るものもあるようです。しかし、昔ならばまともなワインを造れなかったような気候の年でも、最近の技術によってそれなりの品質のものが造れるようになってきていることは確かだと思います。

最近では赤ワインの品質として、凝縮味の強い、樽香の顕著なものが望まれる傾向にあり、それに影響されたワイン造りをする生産者が増えてきていますが、極端になるとどれも似たような品質のものになってしまう、個性を失いワインにとっては余り良い傾向だとは言えない気がします。ワイン造りといえども経済原理には抗し難いという面も強いのですが、長い目で見ると、やはりそれぞれの土地の特徴を持った多様なワインがあるということが多くの人にとっての魅力となるのではないかと思います。

私達はテロワールの特徴を十分出した、質の高いワインを造っていくことを目標にこれからも努力していきたいと考えています。

ワインは健康に良いと同時に食生活に潤いをもたらすものだと思います。今後とも皆様の興味のある存在となることを願っています。