



シャトー・フレイノー フランス／ボルドー

ムートン・ロートシルトの醸造家も舌を巻いた規格外のボルドーAOC！名もなき小さなシャトーが造る、AOC ボルドー・シュペリユールという概念では評価しきれないメドック仕込みの極上ワイン！樽熟成の可能性を再認識させられる、これぞ掘り出し物のワイン！下手なポムロール・サンテミリオンより完成度が高いです…。

シャトー・フレイノーは、1897年より続く歴史あるシャトー。ボルドーとサンテミリオンの間、ガロンヌとドルドーニュからそれぞれ10kmずつ離れたモントゥサンに位置します。現在は55ヘクタールのブドウ畑を所有し、ブドウ樹の平均樹齢は約35年。シャトーは2019年から【Haute Valeur Environnementale】というサステナブルの認証を受けています。

現当主は Eric Maulin(エリック・モーラン)が務めます。エリックは、シャトー・ラトゥール、ムートン・ロートシルト、ラフォン・ロシエ、ポンテ・カネなど、数々のボルドー格付けシャトーで醸造経験を積んだ醸造家。“樽熟成の魔術師”と呼ばれるエリックは、収穫したブドウの状態を見極め「ワインの可能性を最大限に引き出す為の樽熟成」を行います。

◆樽熟成へのこだわり

使用する樽にはかなりのこだわりがあり、仕込むワインに対してメーカーや木の産地・製造工程まで細かく指定して作らせます。また、樽の原材料には樹齢が高く木目の細かい物を指定します。木目が細かい方が樽熟期間中にワインへの酸素供給がされやすいからです。これによりワインの舌触りがまろやかになり結果的に完成度の高いワインに仕上がります。

【樽熟成】について話をする時、大抵は“樽香”の話に意識が向きます。もちろんそれも重要な事ではあるのですが、【樽の材質によるワインへの酸素供給の話】をするのはエリック以外に出会った事がありません。彼に樽の話させると何時間もその話に付き合わされる羽目になります…。これが“樽熟成の魔術師”と言われる所以です。

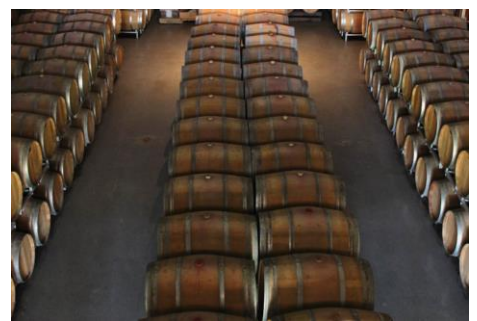
このような目には見えない技術一つ一つを積み重ねる事によって生み出されるエリックのワイン。今回ご紹介するワインは、AOC コソボルドー・シュペリユールですが、我々が持っているそのイメージを見事覆してしまうほどのワイン…。心底、“これがメドック仕込み”と感じさせてくれるワインばかりです。

◆ムートンの醸造家も舌を巻く！

かつてエリックが、シャトー・ムートン・ロートシルトの醸造家とブラインド・テイastingで出来上がりのワインを競った時、ムートンの醸造家がエリック氏のワインを「自分のワインより優れたワインだ、負けた…」とまで言わしめたといいます。エリックのワインがいかに完成度の高いものかがお判りいただける逸話だと思います。

実際にこのワインを飲んでみると、素晴らしい樽熟成の技術とポテンシャルを感じる事が出来ます。それこそ、メドックのカベルネ・ソーヴィニオン主体のワインであれば十分理解出来るポテンシャルなのですが、この地域(アントゥル・ドゥー・メール)の、しかもメルロー主体のワインでこれほど熟成能力を持つワインに出会った事はありません。

同じメルロー主体のワインが造られるポムロールやサンテミリオンのワインでも、雑に造られたワインであれば10年経てば果実味もなく単に枯れた感じだけが残るワインはいくらでも存在します。しかし、エリックのワインは違います。キュヴェ・トラディショナルはこの時点で9年熟成、そして、高いレベルで生き生きとした酸と果実味を保っている…本当に素晴らしい！



ワインコミック【神の雫】原作者《亜樹直》おすすめワイン！

ご本人が毎年ワイナリーを訪れる程のお気に入りシャトーの一つ！バックラベルには亜樹直さんのコメント＆サインが入った特別なワインです！

シャトー・FREYNEAU ボルドー・ルージュ 2020年（神の雫）AOC ボルドー・シュペリユール 小売価格 2,500円(税別)

◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆フランス／ボルドー ◆JAN:3760104620463 ◆メルロー95%、カベルネ・ソーヴィニオン5%

樹齢35年の古木、そして35h/hlという同クラスでも超・低収量で造られるワイン。8週間にも及ぶ抽出を行い瓶詰。こちらのワインは樽熟成を一切行わず、果実味の旨味がストレートに伝わる素直な味わいが楽しめるワイン。メルロー種らしい程よく丸みを帯びたタンニンとフルーツが香る非常に飲みやすいボルドー赤ワイン。まるでボルドーのワインジュースを飲んでいるかのようなジューシーさ！



亜樹 直

「神の雫」原作者。
「亜樹 直」は姉弟の共通のペンネームであり、2人でユニットを組んでいる。年間800種以上のワインを試飲し、その表現力は日本だけでなく、ワインの本場フランスでも高く評価されている。

**2020 CHATEAU FREYNEAU
BORDEAUX SUPERIEUR**

シャトー・FREYNEAU ボルドー・シュペリユール

「静かなる情熱のフラメンコギター」

フラメンコ・ギターの名手が奏でる『カディスの娘たち』を思わせる。

華やかな笑顔、静かなる情熱。

そしてモダンともクラシックとも異なる自由な魂。

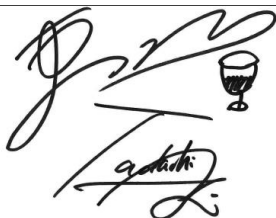
その旋律は破綻することなく、時間とともに盛り上がり、やがてクライマックスを迎え、長い感動の余韻をもたらすだろう。

シャトー・FREYNEAU・ブラン 2023年（神の雫）AOC ボルドー・ブラン

参考小売価格 3,000円(税別)

◆白ワイン(辛口)／750ml ◆フランス／ボルドー ◆JAN:3760104620739 ◆セミヨン60%、ソーヴィニオン・ブラン38%、ミュスカデル2%

樹齢35年の古木、約20h/hlの超・低収量で造られる超・アロマティックな白ワイン。樽は使用せず、澱と共に数ヶ月間熟成される。ボルドー・ブランというとソーヴィニオン・ブラン主体のイメージがありますが、こちらはセミヨン主体(60%)の珍しいボルドー・ブラン。そして、このセミヨンがワインに立体感を与え、ソーヴィニオン・ブランの肉厚さとミュスカデルの華やかさが絶妙なバランスを保っています。このアロマティックさは癖になります・・・。



亜樹 直

「神の雫」原作者。
「亜樹 直」は姉弟の共通のペンネームであり、2人でユニットを組んでいる。年間800種以上のワインを試飲し、その表現力は日本だけでなく、ワインの本場フランスでも高く評価されている。

**2023 CHATEAU FREYNEAU
BORDEAUX BLANC**

シャトー・FREYNEAU ボルドー・ブラン

**「パステルで描かれた、窓際を飾るマーガレットの鉢植え。
柔らかくそれでいて力強く、穏やかな春の日差しを感じるワイン」**

「マリアーージュ提案」熟成寿司。白身魚のカルパッチョ。野菜をふんだんに使ったパテや豚シャブサラダなど。



オーナーの遊び心で造られた、なんとプティ・ヴェルドー100%のボルドー・ワイン!

シャトー・デ・ロマン “プティ・ヴェルドー” 2018年 AOC ボルドー・シュペリユール 参考小売価格 3,800円(税別)

◆赤ワイン(辛口) / 750ml ◆フランス / ボルドー ◆JAN: 3760104620494 ◆プティ・ヴェルドー100%

ワイナリーのオーナー兼醸造家エリックの遊び心で造られた、非常に珍しい【プティ・ヴェルドー100%】で造られるワイン。8週間にも及ぶ抽出を行い、その後、樽熟成はせず30ヶ月間ステンレスタンクで熟成させることで、プティ・ヴェルドーのフレッシュ感を最大限引き出しています。プティ・ヴェルドーの概念が間違いなく180度変わってしまうワイン。

本来、ほんの少しアクセントで入れることで真価を発揮するブドウ品種を、ここまで完成度が高いワインに仕上げるエリックに脱帽です…。ワインはフルーティーかつ、プティ・ヴェルドーらしい野性的なニュアンスを残し、その個性を殺さず仕上げるのは経験豊富な醸造家の成せる技!



格付けワイン並みの、超・贅沢な方法で造られるフレイノー最上級の白ワイン!

レスプリド・フレイノー・ブラン 2018年 AOC ボルドー・ブラン 参考小売価格 6,200円(税別)

◆白ワイン(辛口) / 750ml ◆フランス / ボルドー ◆JAN: 3760104620449 ◆ソーヴィニヨン・ブラン 70%、セミヨン 25%、ミュスカデル 5%

まさに“樽熟成の魔術師”! これぞメドック仕込みのボルドー・ワイン! これぞエリックの真骨頂! これぞエリックの最高傑作! 贅沢にもフレンチ・オークの新樽100%で11ヶ月熟成するという、格付けワイン並みの贅沢な造り方!

香りだけでいきなりノックアウト! ソーヴィニヨン・ブランのふくよかさと、絶妙にブレンドされたセミヨンとミュスカデルのアロマティックな風味が素晴らしいストラクチャーを見せています。口に含むと、まず液体の質の違いに驚かされる! そのトロリとした舌ざわりから放たれる、様々な花、ふんだんに香るフルーツが複雑に絡みあい飲み手を一気に魅惑の世界へと誘います…。



出来るだけ目の細かい樽で熟成させるフレイノーの伝統的なスタイルの赤ワイン!

シャトー・フレイノー・キュヴェ・トラディショナル 2018年 AOC ボルドー・シュペリユール (業務用)

参考小売価格 4,600円(税別)

◆赤ワイン(辛口) / 750ml ◆フランス / ボルドー ◆JAN: 3760104620678
◆メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニヨン 15%、カベルネ・フラン 10%、マルベック 5%

トラディショナルが造られる畑の平均樹齢は40年。粘土質と石灰岩の土壌。生産量は35hl/haとかなりの低収量。14ヶ月樽熟成(内新樽25%使用)。熟した黒系果実の香り、タバコ、カシス、プラム、オーク、そして革のニュアンスも。フレッシュさと熟成感が非常にバランスよく表れている。果実味は濃厚で、タンニンは綺麗に丸くなり、現時点で6年熟成しているが、一般的なボルドー・シュペリユールではこの熟成能力はまずありえない。まさにAOCという概念で測ってはいけぬ極上ボルドー・ワイン。



