

# Château Frédignac

## シャトー・フレディニャック



"Les pieds sur terre et la tête dans les étoiles"

「足は地に、頭は星に」

ジロンド川右岸、「ブライ」地区のサン・マルタン・ラコサード村に1919年より続くぶどう栽培家で、1984年に協同組合を脱退して自社ビン詰めを開始しました。大学で環境学を修めた4代目ヴァンサン・ラムレの参画に伴って2010年よりビオロジック栽培を開始し、2014年に「AB」の認証を、2019年に「ナチュラル&プログレ」の認証を取得しています。

「ナチュラル&プログレ」は、単なる無農薬栽培の認証ではありません。栽培から醸造までの全工程において合成化学物質や遺伝子組み換え作物の使用を禁止している他、畑をとりまく環境や生物多様性の保全、動物の福祉なども包含した大きな枠組みです。私たちは植生を豊かにしたり、生物多様性を促進するために全長400メートルの生け垣を設置したりといった取り組みを行っています。すべての動植物たちにとってこの地が平和で心休まる「わが家」となることで、結果的にテロワールを反映した高品質のぶどうが実るようになります。

「醸造はほとんど手を加えず、美味しいぶどうたちがそのまま美味しいワインになってくれるのを見守っています。SO2の使用も必要最小限に留めています。私たち人間が主体的になすべきことは、「畑を耕すこと」に尽きません」。

看板作品「メルロ・モクール」を口に含むと、まずはそのみずみずしさ、鮮度感に驚かされます。その後、口の中へ次から次へと迫りくる巨大なスケールの果実感にもっと驚かされます。

意欲に溢れる右岸の若手自然派生産者たちが中心となって、大いなる復興を遂げつつあるボルドーワイン。コストパフォーマンスの高さにおいても他産地を圧倒する「新・ボルドー」が、その姿を現しつつあります。

所在村	Saint-Martin-Lacaussade
所有畑面積	18ha
醸造家	Vincent L'Amouller
趣味	美食、キノコ狩り、音楽鑑賞
継承年	2012年
栽培	2010年よりビオロジック栽培（2014年に「AB」の認証取得、2019年に「NATURE & PROGRES」の認証取得）
醸造	収穫はすべて手摘み。赤は除梗100%。天然酵母のみで発酵。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。SO2は原則としてビン詰め前に極少量使用
販売先	フランス国内80%（レストランが多い。ワインショップ、個人のワイン愛好家）、輸出20%（EU各国、イギリス、カナダ、中国等）
掲載実績	「Guide Hachette」、「La Revue du Vin de France」、「Terre de vins」、「Gilbert & Gaillard」、「De canter」、「Wine Enthusiast」等多数
Web	<a href="http://www.chateau-fredignac.fr/">http://www.chateau-fredignac.fr/</a>



### Coince ta Bulle

コワンス・タ・ピュル

AOC Crémant de Bordeaux。セミヨン100%。サン・マルタン・ラコサード村に0.3ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢35年のVV。収量は50hl/ha。ステンレスタンクで醸造。18ヶ月間以上ビン熟成。MCRによるドザージュは3g/l。SO2は原則としてビン詰め前に極少量使用。作品名の「Coince ta Bulle」の直訳は「君の泡を固定しよう」（＝ラベルに描かれた気球の絵）ですが、転じて「休むこと、ゆっくりすること」を意味する慣用句です。



### Merlot Moqueur

メルロ モクール

AOC Blaye Côtes de Bordeaux。メルロ100%。サン・マルタン・ラコサード村に3ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。収量は38hl/ha。コンクリート製タンクで発酵後、12ヶ月間熟成。SO2は原則としてビン詰め前に極少量使用。ラベルに描かれた鳥は「merle (noir)」（クロウタドリ）で、作品名「Merlot Moqueur」はヴァンサンが大好きなフランスのロックバンド「ノワール・デジュール」の楽曲の歌詞に出てくる「le merle moqueur」（いたずら好きなクロウタドリ）とMerlotをかけたものです。