

Château Peylaby

シャトー・ペイラビィ



" L'esprit du Médoc, la force du vivant "

「メドックの精神、生命の力」

ビオロジック栽培またはビオディナミを実践するボルドーの複数のシャトーに長年勤務したジェレミー・ボルドは、2015年に、AOCメドックを中心に9ヘクタールの畑を所有するこのシャトーを取得する機会に恵まれました。醸造設備の整備のためにその後しばらくは前オーナーに引き続いてぶどうを協同組合に販売していましたが、すべての準備が整った2019年、自身のワイン造りを開始しました。取得した畑は長年にわたって厳格なリュット・レゾネ栽培が実施されていましたが、2018年より全面積をビオロジック栽培に転換し、2021年に「エコセル」の認証を取得しました。

「前職時代から誇りを持ってビオロジック栽培に取り組んできました。私が取得した畑の土壌は非常に健康で、排水性も高く、森のすぐ側にあるため豊かな生物多様性が確立されていることもあって、私たち夫婦が毎日愛飲しているナチュラルワインを造ることにしました。メインのラインナップは2020年以降、SO2も含めて一切の添加物を使用していない完全無添加ワインです。また、ぶどう品種や区画ごとのテロワール、ヴィンテージの個性を「持ち味」「醍醐味」として明瞭に表現したいので、ステンレスタンクや卵型コンクリートタンク、アンフォラ、樽といった様々な醸造容器をきめ細かく使い分けています」。

2022年には、フランスの自然派ワイン生産者の団体「Syndicat de défense des Vins Nature'l」によって提唱され、フランス農務省やINAO等のフランス当局が公式に認可した「Vin méthode Nature」にも加盟しました。

「VmN」の理念に深く共感しています。「グラヴィレットメドック」は「VmN」の認証を取得しラベルにも掲載しています。その他のワインは生産量がとても少ないので認証は取得していませんが、すべて同じ製法で造っています」。

「ラベルに描かれた鳥や動物たちは、すべてメドック地方でよく見られる生き物です。この地の生き物たちといつも共にありたいという思いでラベルに採用しました。私たちは、自然、生き物、土壌、ぶどう、そしてワインへの愛情を、世界中の皆様と共有したいと考えています」。

| | |
|-------|---|
| 所在村 | Saint Germain d'Esteuil |
| 所有畑面積 | 9ha |
| 醸造家 | Jérémy Borde |
| 趣味 | 奥さんと娘さんとジロンド川沿いを散歩すること、コルドゥアン灯台の近くで釣りを楽しむこと |
| 継承年 | 2015年 |
| 栽培 | 2018年よりビオロジック栽培（2021年に「ECOCERT」の認証取得）。畑で羊を放牧 |
| 醸造 | 収穫はすべて手摘み。天然酵母のみで発酵。SO2は不使用 |
| 販売先 | 輸出50%（EU各国、イギリス、アメリカ、カナダ等）、フランス国内50%（レストランとピストロ、ワインショップ） |
| 掲載実績 | 「Guide Bordeaux Gironde」等 |
| Web | http://www.chateaupeylaby.com/ |



La Ronde de Paylaby

ラ・ロンド・ド・ペイラビィ

Vin de France。カベルネ・ソーヴィニヨン100%。アンセストラル法による弱発泡性白ワイン（ブラン・ド・ノワール）です。1ha。粘土石灰質・砂質土壌。平均樹齢30年。100%除梗。ステンレスタンクで醸造。無清澄・ノンフィルター。残糖は3g/l。SO2は不使用。「キュヴェ名は「ペイラビィの輪舞曲」という意味で、仲間（私たちのワインのラベルに描かれているすべての動物）たちが集まって、このナチュラルスパークリングワインを飲みながらともに楽しむひとときを表現したものです」。ラベルの絵はボルドー市在住の女性アーティスト、サラ・アルリヴィさんがこのシャトーのために描いてくれたものです。



Gravillette Médoc

グラヴィレットメドック

AOC Médoc。メルロ100%。1ha。砂礫質・粘土質土壌。樹齢約10年。100%除梗。卵型コンクリート製タンクで発酵後、8ヶ月間熟成。SO2は不使用。「キュヴェ名はメドックの特徴である砂礫質土壌を表しています。このワインは「卵」型のコンクリートタンクで醸造しましたが、卵はテンの好物です😊」。ラベルの絵はボルドー市在住の女性アーティスト、サラ・アルリヴィさんがこのシャトーのために描いてくれたものです。



Brume de Paylaby

ブリュム・ド・ペイラビィ

Vin de France。セミヨン50%、ソーヴィニヨン・ブラン50%。1.1ha。樹齢約15年。100%除梗。卵型コンクリート製タンクで発酵後、6ヶ月間熟成。SO2は不使用。「キュヴェ名は「ペイラビィの霧」という意味です。白ぶどうの区画に隣接する丘は水辺に囲まれており、秋や冬にはしばしば霧が立ち込め、カワセミが水面を飛び交う光景が見られます。「青い宝石」と呼ばれるカワセミは水辺にしか生息しない鳥で、本当に息を飲むような美しさです」。ラベルの絵はボルドー市在住の女性アーティスト、サラ・アルリヴィさんがこのシャトーのために描いてくれたものです。



Crépuscule de Paylaby

クレピュスキュル・ド・ペイラビィ

Vin de France。セミヨン100%。0.2ha。粘土石灰質土壌。樹齢約15年。除梗率80%。ステンレスタンクで3週間マセラシオン醸造したオレンジワインです。同タンクで6ヶ月間熟成。SO2は不使用。「キュヴェ名は「ペイラビィの夕暮れ」という意味で、このオレンジワインの色合いを例えたものです。古代から伝わる賢明な醸造法と野趣溢れる味わいからキツネを連想しました」。ラベルの絵はボルドー市在住の女性アーティスト、サラ・アルリヴィさんがこのシャトーのために描いてくれたものです。
