

Château de Lisennes

シャトー・ド・リゼンヌ



Produire un vin «moderne» dans une région chargée d'histoire
歴史が深く染み付いた地域で「現代の」ワインを造る

ボルドー市のすぐ東、アントル・ドゥー・メール地区のトレス村にて17世紀からワイン造りを営む由緒あるシャトーで、1938年よりスピー家が所有しています。2009年に継承した3代目ジャン・リュック・スピーは環境に優しいワイン造りを最重要方針とし、HVE（Haute Valeur Environnementale。高い環境価値）の最高段階「レベル3」の認証をジロンド県で最初に取得したシャトーのひとつとなりました。2010年以降はシャトーで使用するすべての電力を自家太陽発電でまかなうようになった他、同年よりビオロジック栽培を開始し、2013年に「エコセール」の認証を取得しています。

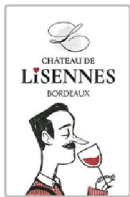
「美味しいぶどうだけが、美味しいワインになります。美味しいぶどうは、ぶどう畑とその周辺の生物の多様性が育みます。ですので私たちは、小さな森や湖、並木道、生け垣などを作って多種多様な植物を植えています。そこにはたくさんの虫や小動物が集まってきて、自然な生態系を形成しています。栽培やワイン造りのすべてにおいて、これらの動植物たちの生命への影響を最小限に抑えることに主眼を置いています」。

醸造は最高度に清潔なセラーで行われており、湖面に映る「逆さ富士」のごとく、磨き込まれた床に映る「逆さステンレスタンク」(!)を拝むことができます。「この清潔な空間でこそ、SO2を使用せずに、文字通りのナチュラルな醸造を行うことができます」。

2021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。

ボルドーの美味しいぶどうが、そのままワインに。クラシックやモダンといったカテゴライズとは次元そのものが異なる、「ザ・ボルドーワイン」です。

所在村	Tresses
所有畑面積	55ha
醸造家	Jean-Luc Soubie
趣味	友人たちと美味しい食事やワインを楽しむこと、旅行、ハイキング
継承年	2009年
栽培	2010年よりビオロジック栽培（2013年に「ECOCERT」の認証取得）
醸造	シャトーで使用するすべての電力を自家太陽発電でまかなう。収穫はすべて手摘み。赤は100%除梗、白とロゼは除梗しない。天然酵母のみで発酵。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。収穫からビン詰めに至るまで、SO2は不使用
販売先	輸出50%（EU各国、イギリス、アメリカ、台湾等）、フランス国内50%（ワインショップ、レストラン、個人のワイン愛好家）
掲載実績	「Guide Hachette」「Wine Enthusiast」等
Web	https://www.lisennes.fr/



Château de Lisennes Rouge

シャトー・ド・リゼンヌ ルージュ

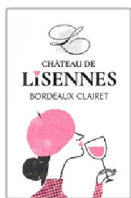
AOC Bordeaux。メルロ87%、カベルネ・フラン11%、カベルネ・ソーヴィニヨン2%。トレス村に30ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢35年のVV。収量は40hl/ha。除梗100%。ステンレスタンクで発酵後、18ヵ月間熟成。



Château de Lisennes Blanc

シャトー・ド・リゼンヌ ブラン

AOC Entre-Deux-Mers。セミヨン85%、ミュスカデル10%、ソーヴィニヨン5%。サン・ペ・ド・カステ村に30ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢35年のVV。収量は40hl/ha。除梗しない。ステンレスタンクで発酵後、6ヵ月間熟成。



Château de Lisennes Clairet

シャトー・ド・リゼンヌクレレット

AOC Bordeaux Clairet。カベルネ・フラン89%、メルロ11%。トレッヌ村に30ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢35年のVV。収量は40hl/ha。除梗100%。セニエ法。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。



Cuvée Nature

キュヴェ・ナチュラル

AOC Bordeaux。トレッヌ村のリウ・ディ「ロルムレ」産のメルロ100%。粘土質に勝る粘土石灰質土壌。平均樹齢15年。収量は35hl/ha。除梗100%。ステンレスタンクで発酵後、6ヶ月間熟成。無清澄・ノンフィルターでビン詰め。収穫からビン詰めに至るまで、SO2は不使用。