

# Château de Piote

## シャトー・ド・ピオット



" A Bordeaux, on ne fait pas que du Bordeaux mais du Piote aussi "  
「ボルドーでは、ボルドーワインだけでなくピオットも造っている」

パリでM&A関連の最前線で活躍していたヴィルジニー・オーブリオンは、「大自然の中で、体にも心にも優しいワインを造ってみたいという思いを抑えることができなくなり、すべてを捨ててボルドーに移りました」。醸造学校で栽培と醸造を修めた後の1989年、ドルドーニュ川右岸のオービ・エスピサ村に1920年から続くシャトーを譲り受ける幸運に恵まれ、自身のシャトーを設立しました。

創業直後から11ヘクタールの全面積でビオロジック栽培を実践し、2011年にビオディナミに転換しました。

「ビオディナミとは、ホメオパシーです。目的は化学薬品に頼ることなく自然免疫を強化することで、人間もぶどう樹も同じことです」。

「ぶどうの品質は、生物多様性によって決まると考えています。私は、馬、ロバ、ヒツジ、ブタ、犬、猫、ニワトリ、鴨、そして土の中の無数の小動物や微生物たち、畑に咲き誇る無数の草花たちと一緒に暮らしています。すべての生物は可愛いだけでなく、自然界の中でそれぞれの役割を持っています。ラベルにも描いた鴨は、お隣さんからいただいた卵を私がふ化させたもので、ミッシェルといいます（2枚の写真のどこかにもいます！）。小さな大自然である私のぶどう畑が、ミッシェルお気に入りの散歩コースです」。

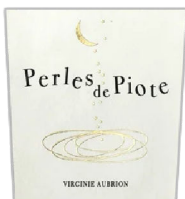
「果実味に満ち満ちたぶどうをそのままワインにするために、アンフォラを愛用しています。培養酵母や醸造用添加物は一切使用せず、ぶどうが自然にワインに生まれ変わるのを見守るだけです。SO2はビン詰めの前に極少量使用しています」。

2019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 Naturel」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。

「ヴァン・ナチュラルを長年愛飲しているお客さんからVmNのことを教えてもらいました。理念や手法を学び認証を受けたことで、SO2使用量の抑制と健全なワインの風味を両立できることに改めて確信を持てるようになりました」。

このシャトーは、高次元の生物多様性の確立、ビオロジック栽培&ビオディナミ、アンフォラの活用、最小限のSO2使用、高品質なワインといったヴァン・ナチュラルのエスプリがぎっしり詰まっているため、ヴァン・ナチュラル造りを志す未来の醸造家たちからの研修希望が引きも切りません。ヴィルジニーは「ワインを造っているすべての大陸から」毎年たくさんの研修生を受け入れ、家族と同じように接し、教えながら、全世界にナチュラルの輪を育んでいます。

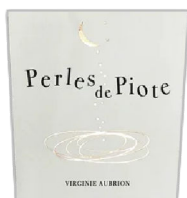
所在村	Aubie-Espessas
所有畑面積	11ha
醸造家	Virginie Aubrion
趣味	スノートレッキング
継承年	1998年
栽培	1998年よりビオロジック栽培（2009年に「ECOCERT」の認証取得）、2011年よりビオディナミ（2013年に「demeter」の認証取得）。セレクション・マサル（マス選抜）を実践
醸造	収穫はすべて手摘み。天然酵母のみで発酵。原則として100%除梗。「キュヴェ・ジャール」の赤は除梗しない。各種タンク、アンフォラ、樽で醸造。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。SO2は原則としてビン詰め前に極少量使用。2019年より「Vin Méthode Nature」に加盟
販売先	フランス国内70%（レストラン、個人のヴァン・ナチュラル愛好家）、輸出30%（EU各国）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Wine Advocate」等
Web	<a href="https://www.chateaudepiote.com/">https://www.chateaudepiote.com/</a>



### Perles de Piote Blanc

ペルル・ド・ピオット ブラン

AOC Crémant de Bordeaux。セミヨン60%、コロンパール30%、カベルネ・フラン10%のブレンド。ヴァル・ド・ヴィルヴェ村に1.5ha。粘土質・泥土質土壌。平均樹齢60年のVV。収量は40hl/ha。1000リットルの砂岩製アンフォラで発酵後、1年間熟成。36ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュは2g/l。SO2はビン詰め前に極少量使用。作品名は「ピオットの真珠」の意味です。



## Perles de Piote Rosé

ペルル・ド・ピオット ロゼ

AOC Crémant de Bordeaux. カベルネ・フラン100%。ヴァル・ド・ヴィルヴェ村に1.5ha。粘土質・泥土質土壌。平均樹齢60年のVV。収量は40hl/ha。除梗100%。直接圧搾法。1000リットルの砂岩製アンフォラで発酵後、1年間熟成。36ヶ月間以上ビン熟成。ドザージュは2g/l。SO2はビン詰め前に極少量使用。作品名は「ピオットの真珠」の意味です。



## Cuvée des Potes Bordeaux Supérieur

キュヴェ・デ・ポット ボルドー・シュペリウール

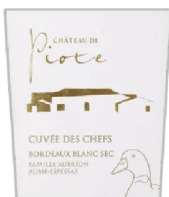
AOC Bordeaux Supérieur。メルロ80%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%。オービ・エスプサ村に3ha。粘土質・泥土質土壌。平均樹齢30年。収量は30hl/ha。コンクリート製タンクでアルコール発酵後、アンフォラでマロラクティック発酵および12ヶ月間熟成させた後、ステンレスタンクで12ヶ月間熟成。SO2はビン詰め前に極少量使用。キュヴェ名の「ポット」は「友達、仲間」の意味です。



## Cuvée des Chefs Bordeaux Supérieur

キュヴェ・デ・シェフ ボルドー・シュペリウール

AOC Bordeaux Supérieur。メルロ60%、カベルネ・ソーヴィニヨン25%。カベルネ・フラン10%、マルベック5%。オービ・エスプサ村に3ha。粘土質・泥土質土壌。平均樹齢50年のVV。収量は30hl/ha。コンクリート製タンクで発酵&24ヶ月間熟成後、225リットルの樽で12ヶ月間熟成（新樽率30%）。SO2はビン詰め前に極少量使用。



## Cuvée des Chefs Bordeaux Blanc

キュヴェ・デ・シェフ ボルドー・ブラン

AOC Bordeaux Blanc。セミヨン70%、コロンバル30%。オービ・エスプサ村に1ha。粘土質・泥土質土壌。平均樹齢45年のVV。収量は40hl/ha。アンフォラで発酵&8ヶ月間熟成後、demi-muid（500リットルの樽）で6ヶ月間熟成（新樽率100%）。SO2はビン詰め前に極少量使用。



## Cuvée Jarre Merlot

キュヴェ・ジャール メルロ

AOC Bordeaux Supérieur。メルロ100%。オービ・エスプサ村に1ha。粘土質・泥土質土壌。平均樹齢40年のVV。収量は25hl/ha。除梗しない（全房発酵）。アンフォラ（Jarre）で発酵後、12ヶ月間熟成。SO2はビン詰め前に極少量使用。



## Cuvée Jarre Malbec

キュヴェ・ジャール マルベック

AOC Bordeaux Supérieur。マルベック100%。オービ・エスプサ村に0.5ha。粘土質・泥土質土壌。平均樹齢30年。収量は30hl/ha。除梗しない（全房発酵）。アンフォラ（Jarre）で発酵後、12ヶ月間熟成。SO2はビン詰め前に極少量使用。



## Cuvée Jarre Sauvignon

キュヴェ・ジャール ソーヴィニヨン

AOC Bordeaux Blanc。ソーヴィニヨン・ブラン100%。オービ・エスプサ村に0.5ha。粘土質・泥土質土壌。平均樹齢15年。収量は20hl/ha。アンフォラ（Jarre）で発酵後、8ヶ月間熟成。2ヶ月間以上マセラシオンしたオレンジワインです。