

CHÂTEAU PORT DE L'ANGLE シャトー・ポー・ド・ラングル

FRANCE / SUD-OUEST / CAHORS

ポリネシアンの情熱で究極の普段飲みワインをめざす



生産者について



当主のヘイファラ氏
(通称：ジョン・ミシェル)

現当主は、ヘイファラ・スワアルトゥヴァゲール (Heifara Swartvagher)。1968年生まれ、タヒチ出身です。

もともとシャトー・サン・セルナン (Ch.Saint Sernin) を所有するこの家系は、1920年に瓶詰を開始。カオールがAOC認定されるはるか昔の話です。その後、1971年にカオールがAOC認定。

一方、当主のヘイファラ (面倒なのでフランスでの通称は「ジョン・ミシェル」とのこと)、ジョンがタヒチからフランスに渡ったのは14歳、1982年のことです。ポール・ボキューズやマキシムパリのシェフとして腕を振っていたお父さんをもつジョンは、「小さな頃からおいしいものを食べたり飲んだりするのは当たり前だった」と語ります。その後、自身は料理の道に進むことなく、障害児の心のケアをしたり、支援活動の一環であるキャンプ場を運営するなど別の分野で手腕を発揮します。そのキャンプ場に引率で訪れた当時小学校の先生であったCHサン・セルナンの当主の娘アンと出会い、2000年、ドメヌの後継者に。結婚がきっかけとなったヴィニュロン生活、すべての工程に携わるおもしろさを楽しんでいるようです。

「お義父さんからワインづくりを習っているときは毎日日記をつけていた。それでも毎年違うことが起きる。臨機応変の大切さを忘れてはいけないと感じた。例えば、2002年、それまでバカンスをとったことのないお義父さんがいきなりバカンスに出かけ、相談相手がなくなった。でも、あの年に自分らしいワインを確立したのかもしれないね」。

彼がドメヌにかかわり2年後の2002年、「フルーティで香りたかいカオール」をつくろうと新たに「CHポー・ド・ラングル」を購入しました。とっておきのワインというよりは、普段飲みにも飲んでもらえるような生活に根ざしたワインをつくりたいという彼に深く共感します。

カーヴには、彼がアーティストたちに頼んだ樽をモチーフにしたオブジェが多くあります。これは、子供がカーヴ見学に来た際に退屈しないように、との彼の遊び心です。



畑について

VdPに6haとカオールに38haの合計44haを所有しています。

平均樹齢は25年。土壌は、粘土石灰質で所有するほとんどが南向き斜面の区画となります。



ワインについて

◆ Cahors Rouge Ch.St Sernin カオール・ルージュ・シャトー・サン・セルナン

<品種>マルベック、メルロ <土壌>粘土石灰質 <栽培>環境認証 HVEレベル3 を取得した持続可能な農法で栽培

1619年から続く家族経営のメインブランド。非常に濃い、カオール特有の「黒」に近いルビー色。ブラックチェリー、カシスなどの黒系果実に加え、スパイス、甘草 (リコリス)、土や革のニュアンスが感じられます。豊潤な果実味と、きめ細かくも力強いタンニンが特徴で、心地よい余韻が長く続きます。

◆ Cahors カオール

<品種>マルベック80% メルロ20% <土壌>粘土石灰質 <面積>6ha <平均樹齢>25年

<醸造>ステンレスタンクで醸造後、およそ8か月樽熟成。

使用樽のみを使用し、新樽は使用はしません。

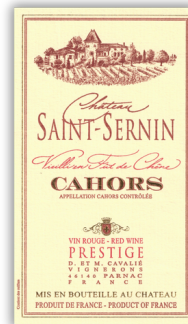
マルベックらしい黒みがかかった濃い色調が特徴です。香ばしさと胡椒のようなスパイシーさ、黒系ベリーのようなニュアンスもあります。普段のお料理に合わせていただきやすいワインで、特に鶏肉のグリル、ブリーやカマンベールのような白カビ系チーズとよい相性をみせます。

◆ Vin de Pays du Lot Mirriflore ヴァン・ド・ペイ・ロット・ミルリフロー

<品種>セガラ (Segallin) 100% <土壌>粘土質とシリス質 <面積>6ha <平均樹齢>15年

<醸造>ステンレスタンクで12ヶ月の熟成。 <生産本数>50000本

ジョンが義父から相続した「シャトー・サン・セルナン (Ch.St Sernin)」でのリリース。セガラは、多産品種のため、かつては粗悪なワインが多く、その品質の低さからAOC認定の際にカオールへの使用を禁じられました。「だけど、収量をおさえて丁寧に栽培すればチャミングな赤ワインになるんだ」とジョン。程よい凝縮感があり、フルーティでやわらかいタンニンのワイン。



■ 一問一答

Q. お名前と誕生日、家族構成をおしえてください

ヘイファラ・スワルトゥヴァゲール、ああ、長いからジョン・ミシェルでおしてるよ。覚えられないでしょ？笑
1968年8月2日生まれ。妻と子供が2人いるよ。

Q. ドメーヌの創業はいつですか？

1619年にはドメーヌがあったらしい。元詰開始は、1920年ときいてる。

Q. ワインをつくろうと思ったきっかけをおしえてください

たまたま結婚した相手がドメーヌの娘だったわけだけど、小さいころからおいしいものには慣れ親しんでいたし、全工程に関わるヴィニュロンには興味があったんだ。

Q. どこでワインづくりを学んだのですか？

一応ワイン学校に行ったんだけど、ドメーヌを継ぐことを決めてお義父さんから学んだことがほとんど。

Q. 先代、お父さん、師匠から教わったことで印象深いことをおしえてください

いいワインをつくるためにいいブドウをつくること。臨機応変の大切さ。ブドウの作業日記をつけるよう言われ、それは守っているし役に立っている。