



Chateau Haut Brion

シャトー・オー・ブリオン

生産者 Domaine Clarence Dillon SA

オペレーション ペサック・レオニャン

格付け グラン・クリュ・クラッセー級

シャトー・オー・ブリオンは、ボルドー市内から南西へ約 50km のジロンド川の左岸に沿って存在するグラブ地区の北部に位置するペサック・レオニャンという村にあります。1855 年のメドック地区格付けの際に唯一、メドック地区以外から選ばれたシャトーであり、また最高格付け一級をを獲得、今日では五大シャトーのひとつとして世界的に大変有名なシャトーです。

当時、シャトー・オー・ブリオンが一級に格付けされたひとつの理由として、17 世紀中ごろまでメドック地区は湿地／沼地帯であり、それを排水する専門技術を持ち込んだのはオランダ人でした。それにより世界中にボルドーの上質赤ワインとして認識されるワイン造りをメドック地区で可能にしました。それまでは水捌けのよいグラブ地区が一番とされ、栽培の中心地はその中でも特にシャトー・オー・ブリオンが最上とされていたのです。

シャトーの歴史は古く 14 世紀頃まで遡ります。幾度となく所有者が代わりましたが、ポンタック家の時代に著しい発展を成し遂げました。Jean de Pontac が創始者となったきっかけは、1525 年、結婚の際に妻となった Jeanne de Bellon が父、Peirre de Bellon (リブルヌ市長) より持参金として土地を譲り受けたことに始まります。そして 1549 年に現在の位置にシャトーが建築されました。

ポンタックは 2 度再婚し、3 度目は 76 歳のときでした。前 2 妻の間には 15 人の子供に恵まれ、シャトーは子孫へ代々受け継がれていきました。1663 年には Arnaud III de Pontac が所有、彼は政治家であったにもかかわらず、上質なワイン造りのために情熱を燃やし、目減りの補酒や澱抜きなど長期保存するための技術を考案し、ワインの熟成を可能にしました。その特別なワインは特に英国へと販売され「New French Claret」として親しまれていました。また英国王チャールズ 2 世のお目にかかり、1660 年～1661 年に「wine of Hoberion」として王室の宴楽でふるまわれたり、1663 年には 17 世紀に活躍した英国官僚、また彼の書いた日記で知られる Samuel Pepys 氏が、1663 年 4 月 10 日の日記にこのように記しています。「ロンドンの Royal Oak Tavern (酒場) で、私は「Ho-Bryan」と呼ばれるフランスワインを飲んだ。大変素晴らしくまた格別で私が今まで出合ったことのないワインだった」ロンドンでのオー・ブリオンの歴史がうかがえます。

その後、1666 年、アルノー 3 世の息子、François Auguste は、ロンドンに「L'Enseigne de Pontac」という酒場をオープンし、その店は瞬く間に評判となり、ロンドンで最も流行の店となりました。

シャトーはその後も数々の人々によって所有され、品質の向上を成し遂げました。1935 年にアメリカの銀行家、クラレンス・ディロンがここを購入し、1975 年からはクラレンス・ディロンの孫娘で、ムーシー伯爵夫人でもある Joan (ジョアン) が会社の社長となり、また一方、大きな尊敬を集める Jean Philippe Delmas (ジャン・フィリップ・デルマス) が 1961 年に父の後を継いでシャトー・オー・ブリオンを守り続けています。

シャトー・オー・ブリオンは、17 世紀から深みと調和をもつボルドーのスタイルを確立し、その卓越性を世に知らしめた大変素晴らしい歴史を持つシャトーです。長期熟成向きで優雅さを備え持つ偉大なワインであり、他の一級ワインと比較してメルローの比率が高いため やわらかく、またグラブのテロワールらしい香り高く、エレガント味わいがあります。

醸造で 사용되는オー・ブリオンのオリジナル 2 槽式のステンレスタンクは、ひとつのタンクで、アルコール発酵(上部)とマロラクティック発酵(下部)ができるような画期的な創りになっています。また、大手樽会社、スガン・モロー社と提携して、独自樽職人をもうけ、組み立てと焼付けを行っています。これにより一定した樽のニュアンスとオー・ブリオン独自の味わいを可能にしています。まさに伝統と最新技術との調和。1 級たる所以を感じて頂けるワインです。

参考情報

土壌 砂利質

栽培面積 43.2ha (+白ブドウ 2.7ha)

栽培比率 45% カベルネ・ソーヴィニオン, 37% メルロー, 18% カベルネ・フラン

平均樹齢 36 年以上

栽培密度 8,000 本/ha

収量 35-45hl/ha

収穫 手摘み 選別

醗酵・マセラシオン 日

樽熟成 約 22 ヶ月 (新樽比率、ヴィンテージによる)

年間生産量 平均 13,2000 本

s.a.r.l.Trente-Trois

39, rue Huguerie, 33000 Bordeaux, FRANCE Email:33@trente-trois.fr, Tel:+33(0)953459303