



かつて、樹の列間の幅は3メートルだったが、今は2×1メートルで植樹密度を1ヘクタール当たり5000本に増やしている

Château Rioublanc

シャトー・リウブラン

昨年からドメーヌに加わった息子のフィリップ氏は、1丁の分野の修士号を得ており、スマートフォンの使用も効果的な薬剤散布のシステムを開発している



徹底的な畑管理で上質のワインを生む

アルジェリアから引き上げてきたスペイン出身のエドゥアール・カレテロ氏が、1963年に38ヘクタールのドメーヌを購入し、始めたシャトー。当初、畑は5ヘクタールですべて協同組合に出荷していたが、72年に独立して醸造、瓶詰めを開始。北フランスで行商販売をしながら畑を拡大した。89年に息子のフィリップ氏が、エンジニア、ウノログ（醸造家）の資格を得た後シャトーに加わり、10年で畑を45ヘクタールに増やし、2009年にすべての畑をピオ栽培に転換した。畑には窒素を供給する空豆、クローバーなどの豆科の植物、カリを定着させる根菜類、土を柔らかくする大麦、カラスムギ、ライ麦などの穀類など10種類を植えている。これに野草が混ざり、春の畑は一面のお花畑の様相だ。すべて1年草で、枯れた後は有機肥料として利用される。

一般にAOCボルドーの場合、10ヘクタールを1人の栽培家が担当しているが「シャトー・リウブラン」では5ヘクタールを1人が担当し、細かなブドウ樹の手入れを徹底している。特に、房の周りの余分な葉を手作業で丁寧に取り除き、腐敗を避け、成熟を促すことに力を入れている。

環境保全にも積極的に取り組んでおり、09年に汚染水を集めて浄化するシステムを作った。

白の作付面積は4ヘクタール。品種割合はソーヴィニヨン・ブラン68パーセント、セミヨン24パーセント、コロンパール8パーセント。すべて手で収穫し、ソーヴィニヨン・

ブランは圧搾機の中で数時間スキンコンタクトを行い、ゆっくりと圧搾する。発酵前に搾汁を攪拌し、興味深いアロマ、厚みを抽出した後、ステンレタンクで温度調整して発酵させる。

辛口白に加えて遅摘みの甘口白、赤、ロゼ、クレマン、さらにメルロで作ったアルコールゼロのブドウジュースも販売している。

2017年は霜害により大幅に減収となったため樽熟成をあきらめ、すべての樽を売却した。今後もう一度樽熟成に戻るか、アンフォラまたはフードルを使った熟成に切り替えるか検討している。



機械好きなフィリップ氏は、畑仕事に使う道具をさまざまなアイデアで改良している



ファミリーが集合。シャトー経営を始めたエドゥアール・カレテロ氏（左下）は1935年生まれの83歳

フランスには企業が年末に従業員に贈り物を贈る習慣があり、この需要に目を付けたフィリップ氏が、ワインとフォワグラを詰め合わせた化粧箱セットを作り、売り上げを伸ばしてきた。最近はこの部門の売り上げが伸び悩んできたため、それに代えて輸出に力を入れている

