

CHÂTEAU BEYCHEVELLE

Cru Classé



CHÂTEAU BEYCHEVELLE
シャトー・ベイシュヴェル
“LE VERSAILLES DU MEDOC”
“メドックのヴェルサイユ”



CHATEAU BEYCHEVELLE

Cru Classé

「メドックのヴェルサイユ」、シャトー・ベイシュヴェルは、秀逸なワインを造り続けています。ガロンヌ川流域の深層グラヴ（砂利質）土壌の 90 ヘクタールの素晴らしいブドウ畑、中世にさかのぼるワイン造りの伝統、入念な選別と熟成作業が、当シャトーのワインを完成の域に至らせています。ディレクターの意欲とスタッフ全員の参加により、シャトー・ベイシュヴェルは 2005 年に「Terra Vitis（テラ・ヴィティス）」認証および「AGRICULTURE RAISONNEE（減農薬農法）」としての資格を取得しました。この目的は、環境および人間に配慮した「クリーンな」ブドウ栽培を行うことです。

サン・ジュリアンのグラン・クリュ・クラッセであるシャトー・ベイシュヴェルは、エレガンスと力強さ、洗練とバランスを兼ね備えています。その美しいビー色、奥深い熟成香、デリケートなブーケは、世界中で名声を博しています。

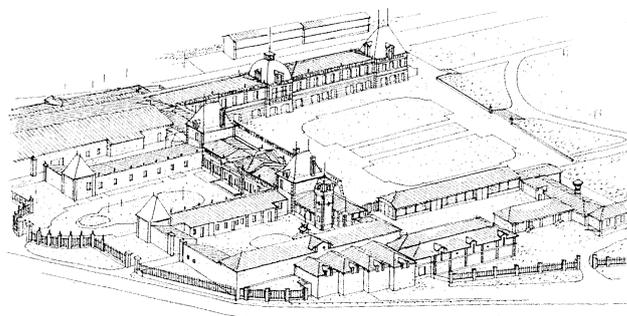
当シャトーは、そのクラシックな建物のエレガンスとフランス式庭園により、「メドックのヴェルサイユ」と呼ばれるようになりました。

3 世紀にわたる歴史によって築かれた個性を有するこのシャトーは、いつの時代にも権力を持った一家によって所有されました。これらの一家は次々と、ボルドーおよびその周辺地域の経済的、政治的、文化的な生活において名を轟かせ、それは国境のはるか彼方にまで達しました。

アンリ 3 世の時代には、ベイシュヴェルは、フランス海軍提督、プロヴァンス総督、後にギュイエンヌ総督を歴任したエペルノン公爵ジャン＝ルイ・ノガレ・ドゥ・ラ・ヴァレットの領地となりました。彼は絶大な権力を持っており、伝説によると、彼の城の前を通過する船は忠誠の印として帆を下げねばなりませんでした。この「ベッセ・ヴォワール（帆を下げよ）」が転訛して、ベイシュヴェルという名前が付いたのです。

シャトー・ベイシュヴェルの紋章である、グリフォン（ギリシャ神話でディオニュソスのワインのクラテルの守護者）の船首が付いた帆を下げた船は、1989 年にローマ国立美術アカデミーの Roberto Gnozzi 教授によってブロンズ彫刻が制作されました。

シャトー・ベイシュヴェルは現在、GMF グループ、サントリー、エシヤスの子会社であるグラン・ミレジム・ドゥ・フランス社が所有しています。





CHATEAU BEYCHEVELLE

Cru Classé

目次

| | | |
|------|-----------------------|-------|
| I) | گران・میلجیم・دو・فرانس社 | p. 4 |
| II) | 3世紀の歴史が築いたベイシュヴェルの個性 | p. 5 |
| III) | 減農薬ブドウ栽培へのアプローチ | p. 8 |
| IV) | テクニカルシート | p. 11 |



CHATEAU BEYCHEVELLE

Cru Classé

I - グラン・ミレジム・ドゥ・フランス社

フランスの相互保険会社 **AZUR/GMF**、日本の世界有数のワイン・スピリッツ会社サントリー、ベルギーの相互保険会社エシアスが、1988年に資本金 8912 万 8338 ユーロで設立された株式会社**グラン・ミレジム・ドゥ・フランス**の株主です（保有株式はそれぞれ 53%、37%、10%）。

グラン・ミレジム・ドゥ・フランス社は、名高い産地のブドウ栽培およびワイン製造会社（ドメヌおよび/またはネゴス）の管理を使命としています。その哲学は、生産量や売上高の競争ではなく、伝統を重視した素晴らしい品質の絶えざる追求にあります。各会社は、地域に根ざし、優れた技能を有する人物によって自主的に管理されています。

各会社の人的、技術的、商業的な資源を結集させたり、調整する役割を果たす**グラン・ミレジム・ドゥ・フランス**社は、設立以来、**アイマール・ドゥ・ベイラクス**によって経営されています。

グラン・ミレジム・ドゥ・フランス社は以下の管理を行っています：

* **シャトー・ベイシュヴェル**。サン・ジュリアンの**グラン・クリュ・クラッセ**を生産（90haのブドウ畑）。ディレクター：農業技師**フィリップ・ブラン**。

* **シャトー・ボーモン**。オー・メドックの**クリュ・ブルジョワ・スュペリユール**を生産（114haのブドウ畑）。経営者：ワイナリー経営の15年の経験を持つ**エティエンヌ・プリウー**。

* **バリエール・フレール**。ボルドーのリュドン・メドック村のネゴス会社。**ローラン・エルマン**副社長と**アイマール・ドゥ・ベイラクス**社長によって経営されている。

* **VINS-FINS.COM**。フランスの代表的なワインの通信販売会社のひとつ。

* **le DOMAINE IMPERIAL D'HETSZÓLÓ** à Tokaj, Hongrie (47 ha), dirigé par le **Dr. Tibor KOVACS**, Ingénieur Agronome.

* ドメヌ **« IMPERIAL D'HETSZÓLÓ »**。ハンガリーのトカイにあるドメヌ(47 ha)。農業技師 **Tibor KOVACS** 博士によって経営されている。



CHATEAU BEYCHEVELLE

Cru Classé

II - 3 世紀の歴史が築いたベイシュヴェルの個性

いつの時代にも権力を持った人物の領地であったベイシュヴェルの美しく、豊かな歴史。

偉大な封建君主の時代

ベイシュヴェルのワインは中世、フォワ-ケンダル伯の時代には既に、庭園の下にある港からイギリス、フランドル、ゲルマン諸国へと運ばれていました。

フランソワ・ドゥ・フォワ・ケンダル司教が 1565 年に城を建設しました。彼の遺産を相続した姪は、国王アンリ 3 世の寵臣で、プロヴァンス総督やギュイエンヌ総督を歴任した初代エペルノン公爵ジャン=ルイ・ドゥ・ノガレ・ドゥ・ラ・ヴァレットと結婚しました。

彼らの息子ベルナール・ドゥ・ノガレ・ドゥ・ラ・ヴァレットは、1644 年に城の中心部を建設し、ブドウ畑を作り直しました。

1661 年、ランダン公のアンリ・ドゥ・フォワ・ケンダルが彼の跡を継ぎ、1701 年まで城の所有者となりました。

グラン・クリュの出現

その後、ドメーヌは、ボルドー市議会議長のラマルクおよびベイシュヴェル男爵ジャン=バティスト・ダバディーの手に渡り、彼は 1709 年のひどい霜害の後、ブドウを植え替えました。

彼の甥で、議会議員のラマルクおよびベイシュヴェル男爵エティエンヌ=フランソワ・ドゥ・ブラシエが、1717 年にドメーヌを相続しました。ワインに情熱を注いだ彼は、ブドウ畑の魅力を引き出し、河口のほとりに建つシャトーという絶好のロケーションを最大限に活用しました。実際、彼によってベイシュヴェル港が建設されたのです。



初代エペルノン公
ジャン=ルイ・ドゥ・ノガレ・ドゥ・ラ・
ヴァレット

1740年の彼の死後、ドメーヌは彼の長男で、新ベイシュヴェル男爵のフランソワ=アルマン・ドゥ・ブラシエのものとなり、彼はその後40年近く所有しました。シャトーの一部を再建築し、現在に残る美しい姿にしたのは彼でした。

1787年、彼の妹のブドス男爵夫人デルフィーヌ=カトリーヌ・ドゥ・ブラシエがベイシュヴェルを相続し、フランス革命の動乱の中、ドメーヌを無傷で残しました。

彼女の娘で1792年に跡を継いだサン・テレム侯爵夫人マルグリット・ドゥ・ブドスは、ドメーヌの維持に尽力したものの、1801年にジャック・コントに売却せざるを得ませんでした。

品質と名声の挽回

航海を愛するこの人物は、ドメーヌの経営には殆ど熱が入っていませんでした。彼は1825年に、甥のひとりで、貴族院議員やサン・ジュリアン村長も務めた、ボルドーのワイン商のピエール=フランソワ・ギュスティエにドメーヌを売却しました。ギュスティエは、シャトー・ベイシュヴェルのワインを世紀の初めのランクに戻すことに専心し、彼の努力は1866年の金メダル受賞となって報われました。

1875年、彼の後継者たちはドメーヌをパリの裕福な銀行家で、ドイツの詩人ハインリヒ・ハイネの従兄弟のアルマン・アインに売却しました。彼はシャトーの北翼を建設し、前任者が行った品質の追求を続けました。彼はフィロキセラによって壊滅的な被害を受けた畑に再びブドウを植えました。

1883年に彼が亡くなると、妻でルイジアナ出身のマリー=アメリー・コーンがドメーヌの経営を引き継ぎました。素晴らしい経営者であった彼女は、大ブドウ園を元の状態に戻しました。彼女は村の篤志家で、「マリー=アメリー」無料診療所を建設しました。また、城の礼拝堂の修復も彼女によって行われました。

彼女の娘マリー=ルイズは、1890年に代議士のシャルル・アシール=フルと結婚しました。彼は20世紀初めの商業上の問題を乗り越え、ベイシュヴェルのワインの評判を高めました。その結果、第1次世界大戦後にはベイシュヴェルのワインは価格、需要ともに急速にアップしました。

1926年にフルが世を去ると、息子のアルマンが徐々にドメーヌの経営に携わるようになり、彼の母親は当地の社会生活に没頭できるようになりました。1930年代の初めに大臣を務めたアルマン・アシール=フルは、世界恐慌に対処しました。戦後は2番目の妻エリザベット・ドゥ・フーコーに支えられ、有能な従業員に囲まれ、エミール・ペイノー教授にアドバイスを求めました。



フランソワ・ドゥ・
フォワ・ケンダル



ピエール=フランソワ・ギュスティエ

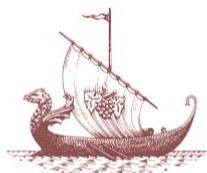


アルマン・アイン
ン

彼の息子のアイマール・アシール=フルは 1970 年に経営者の座に就きました。郵政大臣で国会議員であった彼は、電話帳の製造局をサン・ローランに地方移転させ、300 以上の雇用を創出しました。ペイノー教授の助言に従って、彼は厳しい選別ポリシーを導入し、その結果、1974 年にセカンドワイン、アミラル・ドゥ・ベイシュヴェルが誕生しました。

ドメーヌの責務が増えるのに伴い、彼は投資パートナーを探すようになりました。1984 年、GMF グループが小規模の資本参加を始め、1986 年にアイマール・アシール=フルが死去すると、89%の株式を買収しました。残りの 11%は、ソシエテ・ジェネラルの年金基金が保有しました。

1988 年、GMF グループは、日本のサントリーグループと提携し、ドメーヌの現オーナーであるグラン・ミレジム・ドゥ・フランス社を設立しました。



CHATEAU BEYCHEVELLE

Cru Classé

III-減農薬ブドウ栽培へのアプローチ



シャトー・ベイシュヴェルは数年前より「**Terra Vitis** (テラ・ヴィティス)」仕様書に従った減農薬ブドウ栽培へのアプローチを行っています。このため、シャトーは幾分補完的な2つの仕様書、「*Terra Vitis*」および「*Agriculture Raisonnée*」の規定を満たさねばなりませんでした。

シャトー・ベイシュヴェルは 2005 年のミレジムより、「**Terra Vitis** (テラ・ヴィティス)」仕様書の適合証明書および「**AGRICULTURE RAISONNEE** (減農薬農法)」としての資格を取得しています。

この認証は、当メゾンの持続的な改善に関する方針をさらに強化しました。シャトーでは、これに先立って 2002 年より、シェ (酒蔵) において、危害を起こす要因とそれを最も効率よく管理できる部分を分析して安全を確保する管理手法である HACCP を導入していました。

これらの仕様書の主張とは？

これらの仕様書は、ブドウ栽培が環境に配慮したものであり、ブドウに使用される各種の農薬が現場での観察によって正当化されることを課しています。

このアプローチの標語は、「**生産するために、観察する、配慮する**」です。これは、環境および人類の健康の保全のために、農薬の使用を最小限に抑えた生態学的により健全な方法を優先した、経済的に持続性のある高品質のブドウの生産を謳っています。このアプローチの一環として、これらの仕様書の規定を遵守していることを証明できるようにトレーサビリティが義務付けられています。これは記録によって行われます。

具体的にこれは何を意味するのか？

このタイプの製法は、つまり、以下の原則に基づいています：

- 1) 現行法規の遵守

- 2) 環境保全：

- 減農薬農法の導入

- 目的：

- - 水、土壌、大気の汚染を最小限に抑える
 - - 環境の自然調整力に必要な動植物相を保護する、ブドウ栽培の生態系の生物学的多様性を維持する
 - - 残留農薬を最小限に抑えた、健全で、高品質のブドウの持続可能な生産を保証する
 - - 農薬を取り扱う人物の健康と安全を守る

- 減農薬農法の一般的な原則：

- 1. 病気や畑を荒らすもの（害虫、害鳥など）への対策は、原則として、いかなる化学薬品を使う前に、栽培方法や生物学的な方法を優先させる。
 - 2. 必要な場合に限り農薬を使用する
 - 3. 損害が技術的および経済的な影響を及ぼさない場合は、多少の損害を受け入れる
 - 4. 最も毒性が少ない製品や最も環境を汚染しない製品を選ぶ

- ゴミの分別回収の導入

- 通常の廃棄物は再利用し、有害な廃棄物は、環境破壊を引き起こさないように専門業者を通して処理する。

- 優れた土壌管理

- 目的： 土壌の豊かさと質を長期的に保存する。浸食を防ぎ、地上水の汚染を食い止める。

- ミネラル肥料および有機堆肥の適度な使用

- 目的： 高品質の生産を行うために、ブドウの木や実の本当のニーズに合わせて肥料の使用を調整する。バランスの取れた肥料投与を行い、やり方を適応させることで、環境汚染のリスクを減らす。

- 3) ブドウ畑の風景の手入れ・整備（生垣、木立、傾斜、溝など）

- 目的： ブドウ畑およびその周辺の清潔さと全般的な手入れを保証する。風景および生物学的多様性の保護に貢献する。

- 4) ブドウ栽培作業のトレーサビリティの保証

- 目的： 作物のトレーサビリティを保証し、長期的に作業の論理を改良するために、作物のニーズに応じて行われた作業や使用された製品の記録・追跡システムを導入する。

- 5) ブドウの株や未熟の実に対して行われる作業の論理によって、ブドウの最適な熟成を保証

- 6) カーヴの衛生およびワインのトレーサビリティの保証

目的： ドメーヌで醸造されたワインのトレーサビリティを保証する。
微生物の増殖やワインに望ましくない器官感覚受容性の進行を避けるために、
カーヴの完璧な衛生を保証する。

このようなアプローチの利点とは？

現代のブドウ栽培は様々な問題に直面しています。ブドウ栽培は必ずしも環境に配慮しているとは見なされていません。従って、その生産の慣行に対してますます不信感を抱いている**消費者の信用を獲得**しなくてはなりません。これらのアプローチは、**消費者とのコミュニケーション**を可能にし、消費者に彼らが購入する製品が、従業員の健康、環境保護および食品の安全性に配慮して製造されたものであることを保証することができます。



CHATEAU BEYCHEVELLE

Cru Classé

IV - テクニカルシート

シャトー・ベイシュヴェル クリュ・クラッセ - アペラシオン・サン・ ジュリアン

栽培面積 : 90 ha

地質 : ガロンヌ川の深層グラヴ
(砂利質土壌)

セパージュ :

62% カベルネ・ソーヴィニヨン

31% メルロ

5% カベルネ・フラン

2% プティ・ヴェルド

醸造 : 伝統的製法

熟成 : オーク樽で 18 ヶ月間
樽は毎年半分を新樽にする

総生産量 :

40 000~50 000 ケース

販売 :

ボルドーのネゴスを通して販売



その他のラベル

販売 :

バリエール・フレール社および vins-fins.com (個人)



サン・ジュリアン

アミラル・ドウ・ベイシュヴェル

シャトー・ベイシュヴェルのセカンドワイン



オー・メドック

ブリュリエール・ドウ・ベイシュ
ヴェル

シャトー・ベイシュヴェルは、ボルドー・ワイン・アカデミーおよびグラン・クリュ組合の会員です。
シャトー・ベイシュヴェルのシェ (酒蔵) には毎年 25 000 人近くが訪れ、うち 30% は外国人です。

Terra Vitis
Observer, respecter pour produire



減農薬農法 (Agriculture Raisonnée)
の認証を受けたドメーヌ

シェ (酒蔵) の見学は、年間を通じて毎週月曜~金曜日。ご予約なしでも承ります。

テイस्टィングは事前にご予約いただければ可能です。

5月~9月は土曜もオープンいたします。

電話 : 05 56 73 38 01- Eメール : mdv@beychevelle.com

