

Tour du Bon

トゥール・デュ・ボン Bio

バンドールAOC創設時からのメンバーとして名を連ねる名門ワイナリー。その長い歴史を継承しながら、現当主アニエス・アンリによる真摯な改革を経て飛躍的な進化を遂げ、今やバンドール屈指の評価を確立するドメーヌとしてその名を馳せている。



南フランス・プロヴァンス地方に位置するバンドールは、地中海性気候のもと、強い日照を受けながら、力強さと熟成能力を兼ね備えたワインを生み出す。地中海沿岸にあるアペラシオンの中でも、バンドールは特に赤ワインにおいて最も評価されている産地で、「ムールヴェードル」がこの地を象徴する品種である。急峻な丘陵地に広がる畑は石灰岩と粘土質土壤を主体とし、乾燥した気候下でもブドウの成熟を支え、ワインに深みと骨格、そして地中海らしいスパイス感をもたらす。このバンドールにおいて長い歴史と確かな存在感を誇るのが、トゥール・デュ・ボンである。1925年の創業当時は、多様な作物を栽培する小さな農園からスタートした。1941年のバンドールAOC創設時には、立ち上げメンバーの一つとして名を連ね、それ以来、赤・ロゼ・白すべてのカテゴリーのワインを造り続けている。1968年に現当主アニエス・アンリの両親がワイナリーを所有したこと契機に、本格的にワイナリーとしての発展に取り組むようになった。そして、1990年に両親から引き継いだアニエスは、30年以上にわたり畑と向き合い、地道な改良を重ねることで、バンドール屈指の評価を受けるドメーヌのひとつへと育て上げてきた。

バンドール北東部のカストレ村の高台に広がる所有畑は、泥灰土、珪質砂岩、石灰質粘土が入り混じるモザイク状の土壤を持つ特異な区画を持つ。内陸部に位置するため海の直接的な影響を受けにくく、標高による昼夜の寒暖差が大きいため、ブドウは酸を保ちながらゆっくりと完熟するという理想的な微気候を形成している。栽培においてアニエスが重視していることは、ブドウ樹と土壤が本来持つ力を引き立てるための「最小限の介入」である。創業当初からオーガニック栽培を実践し、2014年に正式なオーガニック認証を取得した。収穫後から翌春にかけては、有機肥料の施用、そして土壤の生命力を高める「プレバランソン500(牛糞の調合剤)」によるケアを行う以外、基本的に土には手を加えない。特筆すべきは、あらかじめ野生の台木を植え、その土地で直接接ぎ木を行うという、手間と時間を惜しまない手法を採用している点だ。これにより、ブドウ樹は環境により深く適応し、根の張りやバランスが自然な形で形成される。

醸造においては伝統的な手法を尊重し、過剰な装飾を削ぎ落とすことで、ブドウとテロワールの表現を最優先としている。白ワインとロゼワインは、果実のピュアな表情と繊細な質感を守るために、収穫後すぐに直接圧搾。過度な抽出を避け、エナメル質のタンクで発酵・熟成を行うことで、クリーンな仕上がりを追求している。赤ワインはすべて自然酵母で発酵させ、2~3週間にわたるマセラションにより、ムールヴェードル特有の堅牢なタンニンを穂やかに抽出する。その後の熟成は、伝統的な大樽(フードル)で行われる。果実味とスパイス、そして土壤由来の複雑なニュアンスが時間をかけて調和し、若いうちは凜とした緊張感を、熟成とともにしなやかな複雑さを増す、まさにバンドールの本質を体现するスタイルが完成する。

トゥール・デュ・ボンのワインは、バンドールらしい力強さを宿しながらも、そこに宿る品格と均整のとれた美しさが、このドメーヌの真骨頂である。赤ワインは、黒系果実、地中海のハーブ、スパイスが幾層にも重なり、深遠な奥行きを見せる。ロゼや白もまた、テロワール由来の骨格とミネラルを兼ね備えており、ガストロノミーにおいても高い親和性を發揮する。流行に流されることなく、バンドールの伝統と本質を守り続ける存在として、トゥール・デュ・ボンは今なお、このアペラシオンを語る上で欠かすことのできない造り手である。



バンドール ブラン 2024 Bandol Blanc

限定 希望小売価格 ¥7,650

● 産地 : Bandol

● 品種 : クレレット80%、ロール10%、ユニ・ブラン10%

● 蘭造・熟成 : エナメルタンク発酵、6ヶ月熟成

● 評価 : -



バンドール ルージュ 2023 Bandol Rouge

限定 希望小売価格 ¥8,300

● 産地 : Bandol

● 品種 : ムールヴェードル58%、グルナッシュ18%、サンソー15%、カリニャン9%

● 蘭造・熟成 : コンクリートタンク発酵、25-50HLオーダー樽18ヶ月熟成

● 評価 : -



バンドール ロゼ 2024 Bandol Rose

限定 希望小売価格 ¥6,000

● 産地 : Bandol

● 品種 : サンソー40%、ムールヴェードル40%、グルナッシュ20%

● 蘭造・熟成 : エナメルタンク発酵、6ヶ月熟成

● 評価 : Vinous 93 WS90



オクルがかった美しい色調。熟したメロンや柿、洋梨のコンポートに、スマーキーでスパイスやキャンドルワックス、牡蠣殻を思わせる複雑な香りが重なる。しなやかでスパイシーな口当たりながら、塩味を伴う鋭いミネラルとピンクグレープフルーツの酸が全体を引き締める。力強さとエレガンスを併せ持ち、桃のような甘やかな余韻が長く続く、印象的なバンドールのロゼワイン。

ドメーヌを象徴するクラシックなバンドールの赤ワイン。ムールヴェードル主体の重厚な骨格に、グルナッシュのフルーティーさが心地よく溶け合う。フレッシュなベリーやジューシーなブラックプラムに、ほのかなリコリスやユーカリのニュアンス。若いうちは力強く引き締まったタンニンを備えるが、熟成とともに味わいに厚みと奥行きが加わり、しなやかでシルキーな質感へと昇華していく。