



5分

「5分」: 1986年末、YVES PICANTがENTRE-DEUX-MERS地区の外れにある約20ヘクタールの協同組合のブドウ畑を購入するのにかけた時間。36年後、CHÂTEAU HOSTENS-PICANTはその名を馳せ、一流の地位を築き上げている。

オペレーション「SAINTE-FOY CÔTES DE BORDEAUX」を明るみに出した未知への挑戦の物語

文: Jefferson Desport、写真: Alain Benoît (Studio Deepix)

サガ SAINTE-FOY CÔTES DE BORDEAUX(33)

ずは景色。ジロンド、ドルドーニュ、ロット= エ= ガロンヌの3県が接するEntre-deux-Mers地区の最東部に位置する当地は、なだらかな起伏が広がる。それは下っては上り、ブドウ畑と森の丘陵が波のように続く風景を描く。

人口統計は一致しており、ジビエは一郵便配達員と同じく—このことについて文句は言わない。Sainte-Foy-la-Grandeから 8 キロのLes Lèves-et-Thoumeyragues村では、国勢調査員によって1 m²あたり 36 人の住民しか確認されていないのだ。ここでは、隣人は稀である。利点だが、GPSが推奨される。この保存された、50色の緑が織り成す豊かなパノラマが、Yves Picantに後にオペレーション「Sainte-Foy Côtes de Bordeaux」の原動力の 1 つ、Château Hostens-Picantとなるドメーンの買収を確信させた。

しかし、この1986年 12月、全体像は目も心も引き付けたものの、向きを変えると、まったく別の光景が広がっていた。このドメーンには、ポロポロの建物が 1 つと約20ヘクタールのブドウ畑しかないのだ。しかし、恋は盲目。Yves Picantは彼女、つまり、この景色しか見えなかったのだ。さらに、彼はそこに自分自身を見たのだ。一目ぼれ。雷に打たれたように衝撃的な。心を奪われ、身を焦がす恋。36年後、大統領選挙後の6月—やはり雷が多い時期だが—においても、魔法はまだ効いている。現在のHostens-Picantの庭園と比べて、写真はまったく古さが感じられない。「彼は 5分で署名したのよ」と妻のNadineは話す。

「私はすぐに、このブドウ畑が
持つ可能性を想像しました」

Yves Hostens-Picant

当時、Yves Picantは造詣の深い美食家およびワイン愛好家であったが、ワイン生産者ではなかった。しかし、食卓と熟成所は別世界である。この医療機器輸入業者の日常は旅で成り立っていた。従って、アサンブラージュの繊細さや樽の選択とはかけ離れていた。しかし、アルカシオン出身でパリ在住の彼は、フランス南西部とその味との絆を常に保っていた。Sainte-Foy-la-Grandeに立ち寄ることになったのも、アルカシオン湾への旅行のおかげだった。彼は他のブドウ園を訪れたこともあったが、彼曰く、それは「明らか」だった。契約成立。こうして、彼は売買契約を携えてパリに戻る。ところが、Yves Picantは、ここで金銭的な交渉よりもはるかにデリケートなステップを踏まなければならなかった。それは、この知らせを告げることだった…Nadineに。数日後に遂に決行。彼女に喜ばれなかったひととき。「散々なじりましたよ」と彼女は白状する。つまり、Yves Picantはまたしても落雷に遭ったという訳である…サン・テミリオンから24キロ、ボルドーから車で1時間半のジロンド県の人里離れた田舎で、彼女は一体何をするのかというのか？「私は生粋のパリジェンヌです」と彼女は続ける。パリ・ナンテール大学を卒業し、歴史学の修士号を取得した彼女は当時、ロスチャイルド・グループでファイナンシャルアドバイザーを務めていた。彼女にとっても、アサンブラージュの繊細さやエクラーージュの喜びは、未知の世界だった。それが、今、彼女はブドウ園の驚きのオーナーとなり、地球と月の間にはたった 1歩の距離とわずかな電気しかないことを証明したのであった…

パリの外に未来はないと、重い足取りでブドウ園に到着した彼女だったが、抵抗感は一瞬で消え去った。同じ原因、同じ効果。数週間前の夫と同様、彼女も魅了されたのだ。こうして、まったく予想もしなかった、一生に一度の冒険が始まる。特にYvesは確信していた。ここで自分のワインを造ると。「私はすぐに、このブドウ畑が持つ可能性を想像しました」と彼は強調する。ただし、「それが必要とする仕事」のことにはまだ気づいていなかった。家を改築し、ブドウ園を再考し、協同組合から外すなど、すべてをやらねばならなかった。しかし、YvesとNadineはまず、ブドウ園の名前の変更を最優先事項にした。「Domaines de Grange-neuveはあちこちにありますが」と彼女は説明する。

前ページ、左から右へ: Gabriel, Édouard, Yves, Charlotteと夫のNicolas, 息子のFélix, Nadine, Valentineと夫のMichel, 息子のAlexandreとSimon



Yves et Nadine Hostens-Picant



サガ SAINTE-FOY CÔTES DE BORDEAUX(33)

こうして、ブドウ園はYvesの祖母Hostensに敬意を表して、Hostens-Picantに。以来、この物語はフランス国務院の承認を得て公式になり、夫妻は自らもシャトーの名前を取って、YvesとNadine Hostens-Picantに改名した。

最初の3年間は大規模な工事の年だった。醸造所と熟成所を建設し、何度も醸造の試行錯誤を重ねながら、隣接する区画を購入し続け、ブドウ畑は現在の面積である42ヘクタールになった。ここで自分たちのワインを造るという決意の証として、彼らは並行して、成長中のワインメーカー、Michel Rollandに連絡を取る。「彼は既に世界中で認められており、私たちのプロジェクトに興味を持ってもらえたのは幸運でした」とYves Picantは語る。

そして、1990年、ひっそりと進出してから3年後、最初のHostens-Picantが販売され、赤(メルロー、カベルネ・フラン)と白(ソーヴィニヨン、セミヨン、ミュスカデル)で展開した。14年間、Michel Rollandは彼らにアドバイスを与え、シャトーの飛翔に貢献した。「彼はブドウが完全に成熟した状態での収穫など、貴重なアドバイスをくれました。」とYves。「おかげで、私たちは最初の年から品質が認められたワインを造ることができたのです。」

「誰も私たちに期待していませんでした。シャトーは知られておらず、ワインやオペレーションも同様でした」

Nadine Hostens-Picant

しかしながら、ブドウ栽培の面では軌道に乗ったものの、ビジネス面では流通網を一から作成する必要があった。1990年代の初めには、1937年の法令に基づくオペレーション「Sainte-Foy Bordeaux」は実のところ殆ど無名で、サン・テミリオン、ポムロール、メドックといったグラン・クリュからはほど遠かった。「誰も私たちに期待していませんでした。シャトーは知られておらず、ワインやオペレーションも同様でした」とNadineは言う。しかし、彼女は諦めなかった。その逆で、彼女は商品サンプルを持って、パリのレストランを回った。「当時、コレーズ県の生産者だけが直販を行っていました。私はパリ中の飲食店に売り込みました。10年間、毎日10人のクライアントに会いました。Sainte-Foy BordeauxのHostens-Picantを持って到着したら、当たって砕けるです。しかし、パリのソムリエには今でも感謝しています。彼らはワインがとても美味しいと言って、私たちに信頼してくれました」。Hostens-Picantはすぐに最高級レストランに採用され、星付きシェフの尊敬を勝ち取った。「私たちのワインはRitz、Rostang、Guy Savoy、Yannick Alléno、Joël Robuchonなどで選ばれました」。さらに、Cyril Lignac、Alain Llorca、La Mère Brazier、Hostellerie de Plaisanceなどリストは長くなる一方だ。

Nadineがパリおよびフランス国内の販売網を開拓している間、Yves Picantは輸出に取り組み、アジアにHostens-Picantを紹介した。彼はこう語る。「1992年に、このブドウ園をフルに開発したければ、フルタイムで専念しなければならぬと気付きました」。Nadineは少し後に彼の真似をして、16年間勤めたロスチャイルドグループを退職。以降、Hostens-Picantの成功には、完全なコミットメントが必要となった。

このドメーヌの異例の経歴において、2004年は新たなターニングポイントとなる。この年、Yvesはサン・テミリオンのプルミエ・グラン・クリュ・クラッセ、Pavie-macquin 1997を試飲した。天からの啓示のようなワインの背後には、新興ワインメーカー、Stéphane Derenoncourtがいた。「私はこのワインの品質に強い感銘を受けました。それはまさに私が好きで、自分のワインに求めていたものでした」。Nadineは直ちにStéphane Derenoncourtに連絡。「彼はブドウ園に来ました」とYvesは続ける。「彼の訪問の後、私たちはすぐにコラボレーションを開始しました」。Rollandのページが閉じられ、新しい章が開く。Yves Picantは自らのワインの個性を追求したかった。「最初の数か月から、ブドウ畑の大規模な再構築を行い、1ha 3,300本から6,600本にしました。区画を新しくしたり、土壌分析を行ったり…これにより、年々、私たちのテロワールの豊かさが明らかになりました」。

Nadine et Valentine Hostens-Picant

サガ SAINTE-FOY CÔTES DE BORDEAUX(33)

18年後も、Stéphane Derenoncourtはまだシャトーで手腕を振るっている。この間にYvesのこだわりのプレミアム キュヴェ「Lucullus」が登場し、製品ラインは充実した。満足のいく年にしか造られないこのワインは、近い将来、小さなコンクリートタンクを備えた専用の熟成所で醸造される予定である。

2013年、YvesとNadineの2人の娘、ValentineとCharlotteがシャトーに加わった。しかし、両者ともまったく異なる方向に進んでいたのである。Valentineは「私の情熱はロシア語です」と話す。「ナンテル大学でフランスとロシアの法律を学び、モスクワに住みました」。しかし、弁護士資格を取得するとすぐに、彼女は法廷ではなく、Hostens-Picantを選んだ。「私はブドウ園に戻りたかったのです」と彼女は打ち明ける。その後、彼女は父親のアジアツアーに同行し、クライアントに会い、醸造について学び、次第に商業面を担当するようになった。Charlotteはというと、彼女は最初ホテル経営の専門学校Institut Vatelで学んだ後、米国に発った。現在、彼女はHostens-Picantのマーケティングおよびコミュニケーションを担当している。一方、Yvesの息子Edouardは、国際的な法律家としてのキャリアを歩んでいる。

「ここで、私たちは根を
張りました。これは重要な
ことです」 Nadine
Hostens-Picant

「夫婦共々、後継者ではありません。ここで、私たちは根を張りました。これは重要なことです」とNadine。そして、その根は成長し続けている。娘たちの到着により、ドメーヌは新たな局面を迎えた。オーガニックである。3年間の過渡期を経て、Hostens-Picantのワインは2023年に認定される。しかし、Valentineはさらに先を見据えている。Stéphane Derenoncourtのチームと共に、より野心的で実験的なアグロフォレストリーのプロジェクトを準備中だ。「私たちは一区画のブドウを引き抜き、新しい品種だけでなく果樹も植え替えます。この目的は、このような環境でブドウの木がどのように反応するかを見て、真の生物多様性を作り出すことです」。未知への挑戦、Hostens-Picant家のスペシャリテである。

プロフィール

Château Hostens-Picantは面積42ヘクタール。白と赤の年間約200,000本のワインを生産。

フランスでは、Hostens-Picantのワインは高級レストランやセラーに置かれている
- Le Bec au Cauchois, Guy Savoy, La Mère Brazierなど (レストラン)
- La Cave de la Grande Épicerie, La Cave de Joël Robuchon, Les Repaires de Bacchus, La Cave du Petit Ballon (セラー)
- 生産量の50%は米国、カナダ、日本、ベトナム、タイ、中国などへの輸出用に販売
ワインツーリズムの提供も展開。シャトーでの直接販売の他、ジット(コテージ)の運営、ピクニックの主催も行っている。

TERRE DE VINSのお勧め

HOSTENS-PICANT BLANC 2019

Cuvée des Demoisellesキュヴェ・デ・ドゥモワゼルは食卓に誘う。この黄金色をした、ソーヴィニヨン、セミヨン、ミュスカデルの三部構成のHostens-Picantの白ワインは、柑橘類と白い果物の香りが特徴で、エキゾチックフルーツのヒントがある。味わいは豊かで肉厚、マチエール(ワインを構成する要素)は率直。全体は非常にまろやかなワインを提供。ホタテ貝とよく合う。21€



Yves et Charlotte Hostens-Picant