

ベルトラン・ブルディル氏 – UDPSE のエノロジスト・テクニカルディレクター

ベルトラン・ブルディル氏は、ボルドー大学の醸造学を卒業。ワイナリーの担当エノロジスト(ぶどうの栽培から、収穫、醸造、びん詰めに至るまで全行程を指揮し監督するスペシャリスト)としてシャトー・ムートン・ロートシルトで働き始め、その後エステート(シャトー・ムートン・ロートシルト、シャトー・ダルマイアック、シャトー・クレール・ミロン)の担当エノロジストとなり、1997年にはUNION DE PRODUCTEURS DE ST'EMILLION(ユニオン・デ・プロダクチュール・ド・サン・テミリオン:略称UDPSE)に入社。ワイナリー管理全工程のテクニカルディレクターとして、仕事を続けています。

彼の醸造の仕事は、サンテミリオン・ユニオンに参加する全ての生産者の異なる土壌(テロワール)に関して行われており、ワインの品質に焦点を当て、地域の個性を現す「真のワイン」をつくっています。UDPSEでつくられたワインのそれぞれが、ブルディル氏の監督のもと、ぶどうが土壌から受け継いだ特性を大切に、醸造されているのです。

よいワインは、よいぶどうから生まれる。そのために、テクニカルディレクターとしての彼は、栽培家が育てるぶどうの品質の着実な向上をめざして、チェックし、コントロールしています。

1931年設立のUDPSEは、150の独立した生産者のグループです。ぶどう畑は約700ヘクタールあり、サンテミリオン、サンテミリオングラン・クリュを中心に、一般的なワインから名門ブランド、プチ・シャトーまでを含む幅広いワインの提供が可能となっています。また、ボルドー、ボルドー・シュペリユール(より上級のボルドー)、カステイオン・コート・ド・ボルドー、サンジョルジュ・サンテミリオン、モンターニュ・サンテミリオンなども生産しています。

我々のワインは全てAOC/AOP(*)の赤ワインです。生産者達はネゴシアン(卸売業者)ではないが、非常に競争力のある価格で当社のパートナーに直接販売しています。主にミドルレンジを中心に、高品質のプレミアムワインもあります。

非常に専門的なエノロジスト、そしてワインメーカーとして、ベルトラン氏と彼のチームは、日本を含め世界中で販売されるサンテミリオンのワインを生産しており、多くのワイン愛好家から高く評価されています。

(*)AOC : Appellation d'Origine Contrôlée (原産地呼称統制)

AOP : Appellation d'Origine Protégée (原産地呼称統制のEUバージョン)

AOCは、伝統的な製法で作られた質の高い食品を広く一般の消費者に知ってもらうために作られたフランスの制度で、ワイン、チーズ、バターなどを対象に、製造過程と品質評価において特定の条件を満たしたものにのみ付与される品質保証。基準を満たさないものは、AOCで規制された名称で製品を製造・販売することは違法である。フランスの原産地呼称委員会(Institut National des Appellations d'Origine, INAO)が管理している。2009年には、EU統一の原産地呼称統制としてAOPラベルが義務化され、AOCはAOPに統合。