



ボルドー

BORDEAUX

## 【セット内容】

### 全面的な改革により、A.O.C.ボルドー シュペリユールのトップのひとつに



#### 2012 シャトー フルール オーゴーサン

Château Fleur Haut Gaussens

【赤・フルボディ】国・地域等：フランス・ボルドー（ボルドー シュペリユール）

葡萄品種：メルロ 85%、カベルネ フラン 5%、カベルネ ソーヴィニヨン 5%、マルベック 5%

熟成：50%をフレンチオーク樽で6ヶ月

シャトーは、フロンサックの西、ヴェラック村に位置しています。1941年から続く家族経営の生産者です。現在、4代目のエルヴェ リュイエがシャトーを引き継ぎ、ワイン造りを行っています。1990年より全面的な改革を行い、葡萄の栽培方法も一新しました。また数年間をかけてセラーに投資を行い、最新設備を整え、現代的なワイナリーへと生まれ変わりました。近年では、ボルドー シュペリユールのトップのひとつに位置付けられ、安定した品質の高さが評価されています。ワインの特徴は「フィネスとエレガンス」であり、豊かなアロマと力強いタンニンが素晴らしく調和しています。

### お手頃価格で楽しめるメドック クリュ ブルジョア「シャトー ラルジャンテール」



#### 2016 シャトー ラルジャンテール

Château L'Argenteyre

【赤・フルボディ】国・地域等：フランス・ボルドー（メドック）

葡萄品種：メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン、プティ ヴェルド

熟成：バリックで14~18ヶ月

シャトーは、ボルドー市街から北西に60kmの、メドック北部のベガダン村にあります。葡萄畑はジロンド川から3kmに位置し、川からの良い影響を受けています。面積は21ha、表土は砂利で、下層土は粘土石灰質です。平均樹齢は23年。収穫は手摘みで行い、選果テーブルで厳しく選別します。区画ごとに、コンクリートタンクとステンレスタンクを使い、24~26度に温度管理しながら発酵させます。バリック（35%新樽）で14~18ヶ月熟成させます。紫がかった濃い赤色。スパイシーなベリーに熟したメルロのニュアンス、程よい樽も感じられます。力強く、まろやかで、熟したタンニンがあります。

### 名手ドゥニ ドゥブルデューが引き継いでから品質が目覚ましく向上



#### 2017 シャトー レイノン ルージュ

Château Reynon Rouge

【赤・フルボディ】国・地域等：フランス・ボルドー（カディアック）

葡萄品種：メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン、プティ ヴェルド

熟成：バリック（新樽は全体の1/3）で12ヶ月

ガロンヌ川の右岸、カディアック近郊の斜面に位置するシャトー レイノンの歴史は古く、15世紀まで遡ります。当時はChateau de Begueyと呼ばれていました。それから、度重なる所有者の変更を経て1958年にジャック ダヴィド氏の所有となりました。その後、1976年に娘のフロランスとその夫で優れた醸造学者でボルドー大学の教授であったドゥニ ドゥブルデュー氏が引き継ぎ、1979年から「シャトーレイノン」と名前を変えました。彼らの絶え間ない努力のおかげでシャトーは今日の名声を得るようになりました。当初は白ワインが知られていましたが、1888年より畑の改革を初め、ヘクタール当たりの栽植密度を上げることで粘土質の土壌で育つ葡萄からの赤ワインの品質が目覚ましく向上しました。手摘みで収穫した葡萄はコンクリートタンクとステンレスタンクに入れ、20~25日間、25~30度で発酵させます。その間、ルモンタージュを行いつつ優しく抽出します。熟成はバリック（新樽は全体の1/3）で12ヶ月行います。しっかりと集約があり、カシスやチェリーの果実に加え、かすかに紅茶やミネラルのニュアンスが混ざっています。口当たりはしなやかで力強さがありつつもエレガントです。