

BORDEAUX

飲
酒
七
頃
ボルドー



【セット内容】

全面的な改革により、A.O.C.ボルドー シュペリュ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 シュペリュール）

葡萄品種：メルロー 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 シュペリュ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い調和しています。

10 年以上の熟成を経て飲み頃を迎えたお値打ちオー メドック



2014 シャトー トゥール マルシラネ

Château Tour Marcillac

【赤・フルボディ】国・地域等：フランス・ボルドー（オー メドック）

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、メルロー

熟成：樽で数ヶ月

サン ローラン メドック村に位置する畠はガロンヌ川に由来する砂利と粘土石灰質で構成される水はけのよい土壌です。葡萄の平均樹齢は 25 年です。収穫した葡萄はセラーに運び、選果テーブルで厳しく選別します。除梗、破碎した後、温度管理したステンレスタンクとコンクリートタンクで約 4 週間、醸酵と醸しを行います。熟成はオーク樽で数ヶ月行います。よく熟した赤や黒の果実のアロマに樽熟成によるココアやバニラのニュアンス混ざり合っています。非常にバランスの良い口当たり、なめらかなタンニンが心地よく感じられます。

世界的に知らるエノロジスト、ステファン ドゥルノンクールがコンサルタントを務めています。



2015 シャトー サン ポール

Château Saint Paul

【赤・フルボディ】国・地域等：フランス・ボルドー（オー メドック）

葡萄品種：メルロー 60%、カベルネ ソーヴィニヨン 33%、カベルネ フラン 6%、プティ ヴェルド 1%

熟成：1/3 をフレンチオーク、残りはタンクで 12 ヶ月

サン テステフの境界に近いオー メドックのサン スーラン ド カドルヌ村に位置するシャトーです。2009 年から世界的に知られるエノロジスト、ステファン ドゥルノンクールがコンサルタントを務めています。畠の土壌は粘土砂利質、栽植密度は 7,000 本/ha、葡萄の平均樹齢は 40 年です。2015 年の収穫は 9 月末に行われました。発酵と醸しは温度管理したコンクリートタンクとステンレスタンクで約 30 日間行います。発酵後、全体の 3 分の 1 をフレンチオーク樽（新樽比率 20%、残り 1 年樽）、3 分の 2 をタンクで 12 ヶ月熟成させます。