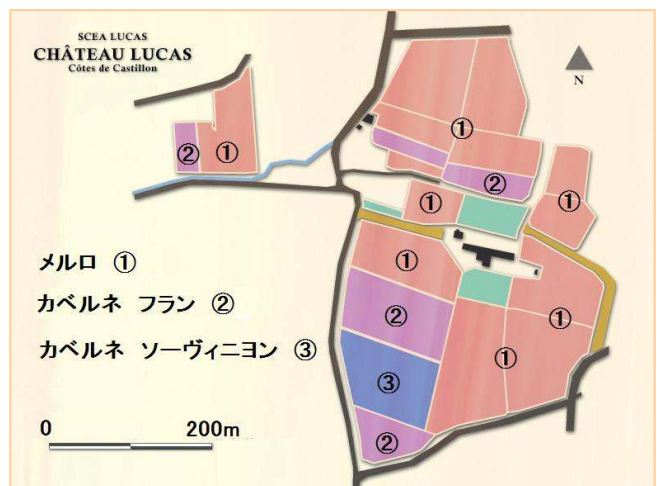


三ツ星シェフ ジョエル ロブションも認めた血筋の良さ 確かな造りとしっかりとした味わいがこの価格とは、まさに驚きです！



シャトー リュカ コート ド カスティヨン
FB-442 2003 Château Lucas Côtes de Castillon ¥1,890
 (本体価格¥1,800)

【赤・フルボディ】生産地:ボルドー、コート ド カスティヨン

生産者:S.C.E.A. リュカ(クリスチャン デオール)

葡萄品種:メルロ(80%)、カベルネ ソーヴィニヨン(20%)

ブラックベリー、カシスの果実味が、かすかなバニラ、コーヒー、革へと移り変わり、より複雑な香りを持っています。口の中では、タンニンはきめ細やかで、中くらいから高めの酸を伴って、見事な構成を見せています。西洋杉、スパイス、モカが層となって、いつまでも残るフィニッシュは、長くフルーティです。

圧倒的な高評価のボルドー 2003 ヴィンテージ。まだタニックで、数年の熟成が期待出来ます。

《 シャトー リュカ 》

ボルドーの東 40km、西をサンテミリオンに、南をドルドーニュ河に隣接するコート ド カスティヨンの中心部、カスティヨン ラ バタイユにあります。葡萄園面積は 13ha で、メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン、カベルネ フランを栽培しています。植密度は 6500 本/ha で、仕立てはダブル ギヨーです。栽培に際しては、出来るだけ化学薬品を使わないようにしています。収穫は手摘みで、区画ごと、葡萄品種ごとに、葡萄の熟成具合に応じておこないます。動く選果テーブルで最良の葡萄を選んだ後、除梗し、発酵のため温度管理されたセメントタンクへ入れます。マロラクティック発酵の後、オーク樽で 12 ヶ月間熟成します。品質と熟成の具合をチェックするため、クリスチャン デオールとワインメーカーのティエリが定期的に試飲します。シャトー リュカの他に、「L ド リュカ」と「ラ フォンテーヌ リュカ」を造っています。

《 '01 年の評価 》

'01 年は、伝説の三ツ星シェフ ジョエル ロブションがセレクトし、「セレクション ジョエル ロブション」として取り扱いました。また、「ガイド アシェット 2005」で 1 星を獲得しています。