



CHÂTEAU DE FRANCS

サンテミリオンのトップシャトー
シュヴァルブランとアンジェリユスのコラボレーションワイン

シャトー ド フランの スペシャル キュヴェ



シャトー ド フラン レ スリジェ 2015 *Château de Francs Les Cerisiers*

シャトー シュヴァルブランを1997年まで100年以上に亘って所有していた、エブラル家のドミニク エブラルと、シャトー アンジェリユス等の生産者のユベール ド ブアールが、1985年から共同で購入し経営を始めました。以前から二人は友人で、ボルドーワインのみならず、ワインに対する価値や味わいの好みも似ています。この畑は、良い価格、良いテロワールであったので買いました。その行動に、当時シュヴァルブランのオーナーであったエブラルの父は「馬鹿か!」と言ったそうです。しかし、このシャトー ド フランが成功し、良い意味で父の予想を裏切る事となりました。ロバート パーカー Jr.の『ボルドー 第4版』では、このアペラシオンのトップシャトーのひとつとして紹介されました。エノログは、ユベールが担当しています。シャトー ド フランのスペシャル キュヴェで、通常品とはテロワールが異なります。新樽 1/3、1回使用樽 2/3 で 12~14ヶ月熟成させています。深く濃いルビー色、ブラックベリーやブルーベリーの香り、オークも感じられ、肉付きがよく、濃縮されています。果実味にあふれ、酸は低めです。長い余韻があります。「スリジェ」の名は、葡萄園の近くにサクランボの樹があったことに由来しています。

★「ジャンシス ロビンソン.com」16点

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー

等級：AOC フラン コート ド ボルドー

葡萄品種：メルロ 90%、カベルネ ソーヴィニヨン 10%

熟成：新樽 1/3、1回使用樽 2/3 で 12~14ヶ月

品番：FC-156/JAN：4935919311564/容量：750ml **¥3,630**(本体価格¥3,300)

ボルドーのグレート ヴィンテージ 2015

ボルドーの2015VTは、優良なヴィンテージとして知られています。DecanterのBordeaux Vintage Guideでは、「ペサック レオニャンとマルゴアのアペラシオンが素晴らしいワインを生産したことは間違いないが、一貫した成果を求めるなら、サンテミリオンとポムロールに行かねばならないだろう」として、左岸が4.5/5点、右岸が5/5点と評されています。フラン コート ド ボルドーは、サンテミリオン衛星地区に隣接する右岸エリアです。辛口と甘口の白ワインが認可されているものの、生産量のほとんどは赤ワインとなっています。ボルドーの中でも内陸に位置しているため、海洋性気候ではなく、大陸性気候に該当するところも特徴的です。