

# BORDEAUX ボルドーワイン

特別な価格で入手出来た限定数量のボルドーワイン。  
各アイテム、在庫が無くなり次第、終了となります。是非ご活用下さい。

## 「サンテミリオン グラン クリュがこの価格で楽しめる」

全体的に涼しい年となった 2012 年。  
そんな中で、エレガントながら果実の膨らみがあり、バランスよく、  
飲み頃を迎えているのがこのワインの特徴です。

### シャトー ガイヤール ド ラ ゴルス サンテミリオン グラン クリュ 2012

Château Gaillard de la Gorce Saint-Emilion Grand Cru

飲み頃

サン テミリオンのワインは全世界で高い評価を得ていますが、それは「グラン クリュ」の品質の高さが起因しています。AOC サン テミリオン グラン クリュは特定のテロワールを表しているわけではありませんが、毎年厳しい審査が行われ、格付けが更新されています。そして数少ない最高の品質のワインだけが「グラン クリュ」の名称を使用することが許されています。このシャトーはサン テミリオンの街から 5 キロほど東に離れた小さな村にあります。畑は 6ha で、土壌は粘土石灰質です。収穫は機械摘みです。醸造は伝統的な方法で行われますが、温度管理は徹底しています。バリック樽とステンレスタンクで 18 ヶ月熟成させています。深いルビーレッド。香りには森の下生えや樹皮のアロマが感じられます。口当たりはシルキーで、繊細でふくらみのある凝縮感があり、余韻には完熟した果実の風味がいつまでも長く続きます。

【赤・フルボディ】

国/地域等：フランス/ボルドー/サンテミリオン

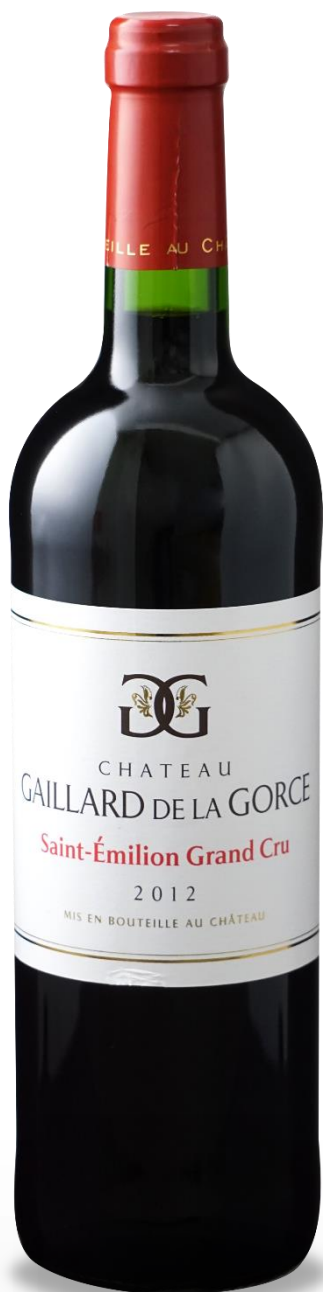
葡萄品種：メルロ 70%、カベルネ フラン 30%

熟成：バリック樽とステンレスタンクで 18 ヶ月

品番：FC-214 / JAN：4935919312141 / 容量：750ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)

#### 2012 年ヴィンテージについて

寒い春が続き、開花は例年よりも遅く、色づきも例年よりも遅くなりました。その後は晴天に恵まれましたが、生育期の降雨量の多さから例年以上に畑の作業を強いられました。全体的に雨が多かったヴィンテージで、早熟のメルロにとっては期待の出来るヴィンテージとなりました。





2009VT や 2010VT 年のような派手さはありませんが、  
その分個性がはっきりと出たヴィンテージです

ラ ヴィエルジュ デュ シャトー アルノートン 2011  
*La Vierge du Château Arnauton*

70ケース限り

土壌は粘土石灰質、栽植密度は 1ha 当たり 5,500 本。収量は 44hL/ha です。収穫した葡萄は、アルコール発酵前に低温マセラシオンを行います。発酵はコンクリートタンクで 28~30 度にコントロールしながら 21 日間行います。発酵中、ミクロビュラージュを行います。全体の 1/3 を樽、残りはコンクリートタンクに入れ 12 ヶ月熟成させます。チェリーがかったルビーレッド、赤い果実と樽の心地よい香りがうま味と調和しています。口に含むと柔らかく、素晴らしい果実味が広がります。程よい酸が感じられ、とても調和のとれた味わいです。

★「コンクール ド ボルドー2013」で金賞

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ボルドー/フロンサック  
葡萄品種：メルロ 熟成：1/3 を樽、2/3 をコンクリートタンクで 12 ヶ月  
品番：FB-857/JAN:4935919218573/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



アシェット ガイドにも度々掲載される実力派シャトー

シャトー ラルジャンテール 2014  
*Château L'Argenteyre*

シャトーは、ボルドー市街から北西に 60km、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 27ha、土壌は砂利と、粘土石灰質の混ざる組成となっています。収穫は手摘みと機械摘み。醸造は区画ごとに行います。収穫した葡萄は選果テーブルで厳しく選別し、コンクリートタンクとステンレスタンクを使い、24~26 度にコントロールしながら発酵させます。熟成はバリック (35%新樽) で 14~18 ヶ月行います。紫がかった濃い赤色、スパイシーなベリーに熟した葡萄のニュアンス、程よい樽のニュアンスも感じられます。力強く、まろやかで、熟したタンニンが心地よく感じられます。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ボルドー/メドック クリュ ブルジョワ  
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン、メルロ、プティ ヴェルド  
熟成：バリック (35%新樽) で 14~18 ヶ月  
品番：FC-313/JAN:4935919313131/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



シャトー オーゾンヌの栽培責任者が所有する、  
注目のボルドー シュペリユール

シャトー ヴァルド ロック 2015  
*Château Val de Roc*

シャトー ヴァルド ロックは、2008 年に、サンテミリオン・グラン クリュ クラッセ A に格付けされているシャトー オーゾンヌの栽培責任者ローラン ヴァレにより、リブルヌの北西に位置するサン シエ ダブザックに設立されました。畑面積は 6ha、粘土石灰質土壌、平均樹齢は 30 年です。自然環境を尊重した葡萄栽培を行っています。発酵はタンクで 30 日間行います。熟成は、全体の 3 分の 1 に樽を使用しています。ボルドーらしいエレガントさを備えながら、スムーズで親しみやすい味わいを持っています。

【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 70%、カベルネ ソーヴィニオン 20%、カベルネ フラン 10%  
熟成：全体の 1/3 を樽熟成  
品番：FC-269/JAN:4935919312691/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



---

## 天才醸造家と呼び声の高いステファン ドゥルノクールがコンサルタント ドメヌ ド クルテイヤックのセカンドワイン

---

### フルール ド クルテイヤック 2016 Fleur de Courteillac

天才醸造家ステファン ドゥルノクールがコンサルタントを務めるドメヌ ド クルテイヤックのセカンドワインです。この価格帯でセカンドワインを造ること大変珍しいことです。このワインは比較的樹齢の若い木の葡萄を使っています。一部はドメヌ ド クルテイヤックに使わなかったプレスワインを使用します。収穫は機械で行います。除梗し、セラーで良い葡萄だけを選別します。発酵は品種ごと、区画ごとに分け、ステンレスタンクと小型のコンクリートタンクを使い、27度から30度に温度コントロールしながら行います。フレッシュさと果実味を失わないよう、一部のみバリックで熟成させ、ワインにエレガントさとまろやかさを与えています。しっかりと濃い色合い、フレッシュかつフルーティで非常によくバランスが取れています。「カシミアを液体化したようなイメージ」というオーナーのドミニク メヌレの言葉どおり、非常にシルキーでしなやかな口当たりです。

【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、カベルネ ソーヴィニオン、カベルネ フラン

熟成：一部をバリックで熟成

品番：FC-318/JAN：4935919313186/容量：750ml **¥1,980**(本体価格¥1,800)



---

## メドックでたいへん長い歴史を持ち、奇跡の復活を遂げた シャトー ダルサックのオーナーが、オー メドックで手掛けるワイン

---

### シャトー ル モンテユ ダルサック 2012 Château le Monteil d'Arsac

**60ケース限り**

ル モンテユ ダルサックは、シャトー ダルサックのセカンドワインというよりも弟分のような位置づけです。シャトーの歴史は古く 900 年以上の歴史を持ち、メドックの中でも最も古いシャトーのひとつです。12 世紀、当時のアルサック卿の所有となり、その後、16 世紀には有名な哲学者ミシェル ド モンテーニュの兄弟の手に渡ります。18 世紀になるまで葡萄栽培は行われていませんでしたが、19 世紀末にはメドックで最も広い畑を持つまでになりました。20 世紀初頭にフィロキセラの被害を受け、葡萄は壊滅してしまい、1930 年代の半ばには完全に衰退し、1954 年のマルゴーの AOC が認定された際にも外れてしまいます。時が過ぎ、1986 年にフィリップ ラウーがシャトーを購入します。彼は 10 年をかけてシャトーを再興します。荒れ果てた畑に、新たに葡萄を植え、セラーを改築し、設備の近代化を図りました。その結果、AOC マルゴーと AOC オー メドックの所有する 108ha の畑は見事に復活しました。このワインはオー メドックの畑 (54ha) からのものです。発酵は温度コントロールされたステンレスタンクで 3 週間から 4 週間行います。熟成は全体の 30% をバリック、70% をステンレスタンクで行います。一部樽熟成による心地よい木のアロマが感じられます。口に含むと肉厚で丸みがあり、タンニンはともしなやかです。

【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 51%、カベルネ ソーヴィニオン 49%

熟成：30% をバリック、70% をステンレスタンク

品番：FC-337/JAN：4935919313377/容量：750ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)