

掘り出し物のボルドー！

2011年 & 2012年 & 2013年

- ヴィンテージが語られることの多いボルドーですが、グレートヴィンテージ以外にも良いワインはございます。
- グレートヴィンテージではないからこそ、品質に対して魅力的な価格とも言えます。
- 数多くのワインを試飲して選んだワインばかりです。有名シャトーであっても、品質に納得がいかなければ取り扱い致しません。特に、2013年ヴィンテージは生産者の力量が問われたヴィンテージと感じています。
- 「ボルドーは探していない」という方も、良い熟成具合のワインは歓迎という方には喜んでいただけるワインだと思っております。

この価格帯のワインでも、10年の熟成に耐えられるのか・・・？
いいえ、耐えられるどころか、10年の熟成で良くなっています。

Château Fleur Haut Gaussens

シャトー フルール オー ゴーサン 2011



畑は南向きで日当たりのよい場所にあります。栽植密度は4,500本/ha、収穫量は48hL/haです。質の高い葡萄を得るため、芽かき、グリーンハーベストを行い、葡萄が完熟するよう葉落としを丁寧に行います。

発酵前に7度で48時間、コールドマセレーションさせます。温度管理したステンレスタンクで発酵させます。50%をフレンチオークの樽で6ヶ月、残りはステンレスタンクで熟成させます。輝きのあるガーネット色、カシスやブラックベリーのパュアなアロマ、繊細な樽の香り、ベルベットのようになややかな口当たりです。バランスのとれた力強いタンニン、エレガントで洗練された長い余韻があります。

「ル ギド アシェット デ ヴァン 2014」掲載、「ル ギド ベタンヌ&ドゥソーヴ デ ヴァンド フランス 2014」14点、「レ メイユール ヴァンド フランス 2013」★/15点

【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

生産者：シャトー フルール オー ゴーサン

葡萄品種：メルロ 90%、カベルネ フラン&カベルネ ソーヴィニオン 10%

熟成：50%をフレンチオーク樽で6ヶ月

品番：FC-190/JAN：4935919311908/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



2019年に訪問した際のブログがございます。

左記QRコードから。または、弊社ホームページ>生産者情報>シャトー フルール オー ゴーサンのページにも、ブログへのリンクがございます。

サン テステフのお値打ちな1本。
きれいに熟成した状態が好評なこちらのワインも、残り僅か。

Château Ladouys

シャトー ラドゥイ 2013

限定300本



ボルドー左岸のサン テステフ村の南部に位置するシャトーです。粘土と砂利を含む土壌から骨格とボディのしっかりとしたワインが生まれます。設立は 1694 年で、1972 年からギヨノー家が所有しています。収穫した葡萄は、伝統的な方法で区画ごとに醸造します。27~28 度に温度管理したステンレスタンクで 8~10 日間発酵させます。3~4 週間の醸しを行った後、バリック（新樽 30%）に入れて 12 ヶ月熟成させます。レッドベリーやカシスのアロマの中に、樽のローストやコーヒーを思わせる香ばしい要素が感じられます。口当たりは丸みがあり、ピュアで、とてもバランスのとれた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/サン テステフ
葡萄品種：メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン
熟成：バリック（新樽 30%）で 12 ヶ月

品番：FC-241 / JAN：4935919312417 / 容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

今回のご案内で、最もカベルネ ソーヴィニヨンの比率が高く、
クラシカルなスタイル(でも美味しい)なワインがこちら。

Château Haut Bellevue

シャトー オーベルヴュ 2012

限定300本



現在のオーナーのアラン ローズは、3代目で、1986年に妻と共にシャトーを引き継ぎました。1991年にセラーを一新、新しい設備を導入し、熟成庫も建設しました。2003年よりクリュ ブルジョワに格付けされています。畑面積は16ha、葡萄の平均樹齢は24年です。手摘みで収穫します。温度管理したステンレスタンクに入れ、ゆっくりと発酵、醸しを行います。フレンチオークの樽で13ヶ月熟成させます。黒や紫の果実に杉やタバコの要素がバランスよく混ざり合っています。心地よいタンニンが感じられる、クラシカルなスタイルのボルドーです。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/オー メドック・クリュ ブルジョワ
葡萄品種：メルロ 60%、カベルネ ソーヴィニヨン 35%、プティ ヴェルド 5%
熟成：フレンチオークで 13 ヶ月

品番：FC-109 / JAN：4935919311090 / 容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

毎ヴィンテージ「このシャトーは凄い！」と感じていましたが、この2013年ヴィンテージもやはり凄い。

Château du Haut-Maray Rouge

シャトー デュ オー マレ 2013



樹齢は7~20年で、収穫量は35hL/haです。厳しく選別します。除梗して、品種別に、低めの23度に温度管理の下、ステンレスタンクとコンクリートタンクで4ヶ月発酵させます。ルモンタージュしながら、ゆっくりと行います。マロラクティック発酵は、26度に維持し100%樽(30%新樽、残りは1回使用樽)で行ない、22ヶ月熟成させます。樽はシャトー パヴィ モデルやアリ工産の樽を使用します。清澄はせず、極めて軽くフィルターを通します。しっかりとした骨格があり、10年以上の熟成の可能性を持っています。

限定420本

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/グラヴ
生産者：シャトー デュ オー マレ
葡萄品種：メルロ 70%、カベルネ ソーヴィニオン 30%
熟成：樽(30%新樽) 22ヶ月

品番：FC-112/JAN：4935919311120/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



2019年に訪問した際のブログがございます。

左記 QR コードから。または、弊社ホームページ>生産者情報>シャトー デュ オー マレのページにも、ブログへのリンクがございます。

白ワインで飲み頃のワインをお探しなら、こちら！

Château Vermont Blanc

La Grande Cuvée



シャトー ヴェルモン ブラン ラグラン キュヴェ 2015

葡萄園面積は5ha、土壌は粘土石灰質、一部シルトを含む、水はけのよい組成です。葡萄の仕立てはダブル ギヨー。栽植密度は4,500本/haで、収穫量は50hL/haです。収穫した葡萄を5度でコールドマセレーションした後、低い圧で全房圧搾します。12度の低温で、オーク樽発酵。きれいな澱と共に新樽で12ヶ月熟成させます。洗練されていてエレガント、非常にバランスのとれたワインです。豊かな果実味の中に樽熟成によるバニラの要素が感じられます。素晴らしい骨格、長い余韻がいつまでも続きます。

「チャレンジ デ ヴァン アントル ドゥー メール 2017」金賞

【白・辛口】国/地域等：フランス/ボルドー/アントル ドゥー メール オー ブノージュ
生産者：シャトー ヴェルモン
葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン 70%、セミヨン 20%、ソーヴィニオン グリ 10%
熟成：新樽で澱と共に12ヶ月

品番：FC-127/JAN：4935919311274/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

限定240本