

# 新入荷

## CHÂTEAU L'ESCARDERIE

シャトー レスカドリー



### オーガニック栽培に理想的な環境を見つけ、ワイン造りをスタート 年間生産量約 15,000 本の小規模生産者

シャトー レスカドリーはフロンサックのサン ジェルマン ド ラ リヴィエール村に位置する、家族経営のワイナリーです。現在は、トマとメラニーの夫妻によってオーガニック栽培によるワイン造りが行われています。

設立当初から有機栽培に取り組み、2018年にオーガニック認証を取得しました。現在はビオダイナミを実践していますが、認証は取得しておりません。人的介入を出来るだけ減らし、可能な限り自然なワイン造りを目指しています。このシャトーを購入したのは、ドルドーニュ河からほど近く、ゆるやかな斜面にあるという素晴らしいロケーションに惚れ込んだためです。畑は1ヶ所にまとまっています。また、周辺は森に囲まれており、オーガニック栽培に理想的な環境です。畑は南向きで日当たりが良く、葡萄がしっかりと熟することが出来ます。トマとメラニーは自分達のワイン造りについて、次のように語ります。



「私たちは家族経営のワイナリーで、可能な限り人的介入を無くし、環境への影響を最小限に抑えることを追求しています。また、アンフォラでの発酵、熟成や新しい品種の栽培など、実験的な試みを行っています。現代の農業は、より環境にやさしい方法でのワイン造りが両立できると確信し、オーガニック栽培をすることに決めました。化学除草剤は一切使用していません」

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 9 月時点のものです。



## 馬で耕作、除草剤の不使用 野生酵母での発酵、SO<sub>2</sub>を抑えた醸造がポイント

現在、5.2haの畑を所有しており、メルロ、カベルネ フラン、マルベックを栽培しています。出来る限り人的介入を制限した葡萄栽培を心がけています。その一環として、畑の耕作に馬を使っています。これにより、二酸化炭素の排出量を抑え、またトラクターによって土が固まるのを防いでいます。畑の土壌は粘土石灰質と砂質粘土です。10月に畑の畝に緑肥としての草を植え、翌年の5月に刈り取ります。畑の処置は化学的な殺虫剤、除草剤は使用せず、銅と硫黄を使っています。害虫対策はフェロモンカプセルを使用しています。収穫は100%手摘みで行い、収穫した葡萄は人の手で厳しく選別し、100%除梗します。



発酵は葡萄の果皮についている野生酵母のみで行い、選別酵母は使いません。手摘みで収穫した葡萄は半地下にあるセラーに運ばれます。半地下の利点は1年を通じて一定の温度を保てること、収穫した葡萄はセラーの上からタンクに運び込むことが可能なため、移動にポンプを使う必要がない点です。重力により葡萄がタンクに落ち、醸造のプロセスが始まります。ワインの安定性を確保しながら亜硫酸の添加量は出来る限り少なくしています。収穫した葡萄の品質に応じて必要な場合にのみ亜硫酸を使用します。熟成にはオーク樽の他に一部のキューヴェについてはアンフォラを使用しています。



NEW /



アンフォラと樽で熟成させることで、柔らかなタンニン、複雑さと深みを表現しました

## シャトー レスカドリーを知るなら まずはこの1本

### シャトー レスカドリー 2018 Château l'Escarderie

アンフォラと樽で熟成させることで非常に調和のとれたリッチでエレガントなワインに仕上がっています。タンニンは非常に柔らかく、心地よいスパイスや樽のローストのニュアンスが感じられます。畑は日当たりの良い南向き、なだらかな斜面に位置しています。土壌は粘土石灰質です。収穫は畑で選別しながら100%手摘みで行います。アルコール発酵は葡萄の果皮についている野生酵母を使い、伝統的なコンクリートの発酵槽で行います。マロラクティック発酵後、テラコッタのアンフォラと225Lのオーク樽(新樽20%)に移し12~14ヶ月熟成させます。セラーにて厳格な衛生管理を行うことで亜硫酸の添加量を最小限に抑えています。2018VTの生産本数は4000本です。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. フロンサック

葡萄品種：メルロ80%、カベルネ フラン20%

熟成：アンフォラと225Lのオーク樽で12~14ヶ月

オーガニック認証：ユーロリーフ、AB

品番：FC-972/JAN：4935919319720/容量：750ml



**¥5,720**(本体価格¥5,200)



NEW



## アンフォラで発酵、熟成させることで 葡萄のピュアな果実味をそのまま表現しました

限定  
480本

### アンフォラ ド シャトー レスカドリー 2020 Amphora de Château l'Escarderie

南フランスで造られたテラコッタのアンフォラで発酵、熟成させたキュヴェです。そのため木樽の影響を受けず、たいへん良い熟成をすることが出来ます。タンニンは驚くほどしなやか、シルキーでバランスのとれたワインです。畑は日当たりの良い南向き、なだらかな斜面に位置しています。土壌は粘土石灰質です。収穫は畑で選別しながら100%手摘みで行います。発酵は葡萄の果皮についている野生酵母で行います。葡萄は破砕せず、テラコッタのアンフォラに入れて発酵させます。熟成も同じアンフォラで11ヶ月行います。熟成期間中、卵型のアンフォラの中でワインの液体は自然対流が生まれます。その結果、熟成は通常よりも早く進みます。亜硫酸をほとんど添加せずにボトリングを行います。2020VTの生産本数は3700本です。



【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. フロンサック

葡萄品種：メルロ 60%、カベルネ フラン 25%、マルベック 15%

熟成：アンフォラで11ヶ月

オーガニック認証：ユーロリーフ



品番：FC-973/JAN：4935919319737/容量：750ml

¥5,720(本体価格¥5,200)

NEW



## 葡萄の持つポテンシャルをいかし、伝統的なコンクリートタンクで熟成させました 充実した果実味とタンニンがあり 葡萄の品質の高さを感じさせてくれる1本

### パシヨン ド シャトー レスカドリー 2019 Passion de Château l'Escarderie

しっかりとした濃い色合い、レッドベリーの豊かなアロマとフレーバーを持つふよやかなワインで、長い余韻が感じられます。畑は日当たりの良い南向き、なだらかな斜面に位置しています。土壌は粘土石灰質です。収穫は畑で選別しながら100%手摘みで行います。アルコール発酵は葡萄の果皮についている野生酵母で行います。発酵、熟成ともに伝統的なコンクリートの発酵槽で行います。熟成期間は11ヶ月です。健全な葡萄だけを使用し、セラーにて厳格な衛生管理を行うことで亜硫酸の添加量を最小限に抑えています。2019年VTの生産本数は8,950本です。

★「ル ギド アシェット デ ヴァン 2023」2星

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. フロンサック

葡萄品種：メルロ 60%、カベルネ フラン 25%、マルベック 15%

熟成：コンクリートタンクで11ヶ月

オーガニック認証：ユーロリーフ、AB



品番：FC-971/JAN：4935919319713/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

