



# シャトー ラ ローズ ペリエール

ボルドー／リュサック サンテミリオン

＼New／  
**新入荷**



右から、ジャン-リュック シルヴァン、レミ（息子）、クレール（娘）

## リュサック サンテミリオンの中でも最も古いとされる葡萄畑のひとつから 樽職人としても知られる一族が手掛ける、こだわりのボルドー ワイン

シャトー ラ ローズ ペリエールは、2003 年よりボルドー右岸で樽会社「トネリエ シルヴァン」を運営するジャン-リュック シルヴァン（写真右）がオーナーとなりワイン造りを行っています。所有する畑は全体で 14ha、サンテミリオン衛星地区のリュサック サンテミリオンに位置しています。現在、ジャン-リュックと娘のクレール（写真左）、ワインメーカーのブルーノ セレリエのチームが最新技術を融合させつつ、品質を重視したワイン造りが行われています。彼らは、樽会社を運営していることから、自分たちの求めるワインに最も適した樽を、選ぶことが出来るという利点があります。

ジャン-リュックの父ジェラルドは 1957 年、リブルヌで樽の修理会社を始めました。そして、1980 年からジャン-リュックが樽職人として一緒に働き始めました。それ以降、徐々に樽の販路をフランス国内外に広めていきました。現在もジャン-リュックは子供達と共にワイン造りと同時に樽会社の運営も行っています。

### 歴史ある葡萄畑

シャトー ラ ローズ ペリエールの葡萄畑は 12 世紀、カスティヨンの伯爵夫人がリュサックの地にシトー派の修道院を建設した際に開墾されました。修道士たちは、この地域の農民たちに農業技術の支援を行い、サンティアゴ デ コンポステーラに向かう巡礼者の受け入れを担っていました。彼らは土地の周辺の森を開墾し、石灰岩の丘の斜面に最初の葡萄を植えました。この歴史から、シャトー ラ ローズ ペリエールはリュサック サンテミリオンの中でも最も古い葡萄畑のひとつとされています。シャトーの名前は石切り場を意味する単語「ペリエール」に由来する水流、「ラ ペリエール (La Perrière)」からとられています。オーナーのジャン-リュックはこの豊かな歴史と素晴らしい粘土石灰質の土壤に惚れ込み、2003 年にシャトーの購入を決めました。それ以来、畑、セラー、熟成庫の大々的な改修を行ってきました。



ラ ローズ ペリエールの粘土石灰質の土壤（写真右）

赤ワイン用の畑の土壤は、南向きの斜面に位置しています。表土は非常に薄く（30～50 cm）、下層土は石灰岩です。葡萄は様々に異なる層に根を伸ばしています。



## 葡萄畑、栽培

ワイン造りにとってまず必要なのが品質の高い葡萄です。1年を通じて、剪定、土壌、カヴァークロップの管理、オーガニックの肥料の使用など、高い品質を得るために細心の注意を払っています。また、品質を高めるためにグリーンハーベストは必須です。通常、1本の葡萄に8~10房を残し、収量が45hL/haになるようにコントロールしています。収穫は十分に葡萄が熟すまで待ちますが、フレッシュさを保ち、過熟にならないように心がけています。区画によって機械摘み、または手摘みを行っています。手摘みの場合、最初に畑で選別しながら収穫し、セラーに運んでからさらに選果テーブルで選別します。



## 環境に対するアプローチ

彼らのワイン造りの哲学は環境、および畑のテロワールを尊重することです。環境に対する取り組みはジャン-リュックと娘のクレールを中心としたチームによってその志を実現しています。樽職人の家系であるシルヴァン家の人々は人間が自然に対して何を負っているのか、そして自然を尊重することがどれだけ重要であるかを誰よりも良く理解しています。環境に配慮した葡萄栽培を目指し、2018年にHVE（環境価値重視）の認証（レベル3）を取得しました。すべての作業はHVEの基準に従って行われています。除草剤は使用していません。2020年からオーガニックに転換を始め、2023年中の認証取得を目指しています。畝の間にクローバーやオーツ麦、マメ科の植物などのカヴァークロップを植えました。これにより土壌の通気性が良くなり、また自然の肥料となっています。また、畑の周辺に生け垣を植えることで葡萄の害虫の天敵となる益虫の生息を促しています。HVEとオーガニックの認証取得という二つのアプローチはワインの生産活動が環境に与える影響を軽減することが出来ると考えています。



## 受け継がれるワイン造り

シルヴァン家のワイン造りの情熱は4世代に渡り受け継がれています。ジャン-リュックの祖父ピエールは1961年に最初の畑を手に入れました。ワイン造りは世代を超えて受け継がれています。また、ジャン-リュックは樽会社を営む父から学んだノウハウを生かし、自身のワインのオーク樽での熟成の技術を磨くことが出来ました。今日、4代目にあたるクレールとレミが父のジャン・リュックと共にワイン造りそして樽会社の運営を行っています。彼らは父と同じ情熱を持ち、比類のないノウハウを生かしながら、品質を追求したワイン造りを目指しています。



## 醸造

セラーには50hLと100hLのステンレスタンクがあり、収穫時、葡萄は区画ごとに選別され、区画ごとに醸造を行っています。“シャトー・ラ・ローズ・ペリエール”を含む一部のキュヴェについては発酵、熟成共に100%樽を使用しています。この昔ながらのプロセスについては、何度もテストを繰り返した結果、500Lの樽が最も適していると判断しました。

収穫された葡萄は重力を利用して樽に入れます。発酵前にドライアイスを使用し8度に温度を下げ、数日間コールドマセラシオンを行い、色とアロマを抽出します。赤ワイン用の葡萄はすべて除梗、破碎します。



## 熟成

白ワインは新樽で約10ヶ月熟成させます。一方、赤ワインは12~14ヶ月、新樽または古い樽で熟成を行います。果実味と樽の要素を調和させることで、果実味を保ちつつ、ワインに丸みと骨格を与えて洗練させることを目指しています。

NEW



## ラ ローズ ペリエールを代表するワイン

樽の職人でもある生産者が手掛ける、渾身のワイン  
自社製の樽も使用し、絶妙な調和をもたらしたバランスの良い1本

### シャトー ラ ローズ ペリエール

Château La Rose Perrière

台地にある複数の区画の葡萄からのセレクションです。熟した葡萄の果実味と樽との絶妙なコンビネーションが魅力のワインです。ブラックチェリー、プラム、ブラックベリーなど黒い果実のアロマが広がります。口当たりはフレッシュでバランスが良く、非常にしなやかなタンニンがあります。長く心地よい余韻があります。収穫をはじめ、グリーンハーベストや芽掻きなどの畑仕事は全て手作業で行っています。収穫した葡萄は除梗、破碎します。発酵、熟成ともに100%樽で行っています。発酵は500Lのオーク樽の新樽で行います。熟成は225Lと500L、大樽で14ヶ月行います。樽は全体の50%が新樽、残りが1回使用樽です。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. リュサック サンテミリオン

葡萄品種：(19VT)メルロ80%、カベルネ フラン10%、カベルネ ソーヴィニヨン7%、マルベック3%  
(16VT)メルロ90%、カベルネ フラン10%

熟成：225L、500L、大樽で14ヶ月

【2019VT】品番：FC-982/JAN：4935919319829/容量：750ml

**¥5,500**(本体価格¥5,000)

【2016VT】品番：FC-983/JAN：4935919319836/容量：750ml

**¥5,720**(本体価格¥5,200)

### シャトー ラ ローズ ペリエール ブラン 2021

Château La Rose Perrière Blanc

洋梨や白桃を思わせる華やかなアロマにグレープフルーツやリンゴの要素が混ざっています。非常に調和のとれた味わいがあります。葡萄は2007年に植樹されました。畑は石灰質の多い北向きの斜面に位置しているため、フレッシュさとミネラルを保つことが出来ます。収穫は最もよい熟度で摘み取るため、数回に分けて行います。畑で選別しながら手摘みで収穫した葡萄はプレスの前に低温で一晩置きます。発酵および熟成は新樽と1回使用した樽(500L)を使用します。熟成は約10ヶ月です。熟成中、味わいに厚みを与えるため、シュールリを行います。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. ボルドー

葡萄品種：ソーヴィニヨンブラン90%、セミヨン7%、ミュスカデル3%

熟成：500Lの樽で約10ヶ月

品番：FC-981/JAN：4935919319812/容量：750ml

**¥4,400**(本体価格¥4,000)

## シルヴァン家が手掛ける、お手頃価格のボルドー スムーズな飲み口で若いうちから楽しむことが出来る1本

### シャトー ムーラン クーレッシュ 2020

Château Moulin Courrech

フレッシュな赤い果実のエlegantなアロマが広がります。口に含むと豊かな果実味が広がり、上質なタンニンが感じられます。丸みとボディがあり、とてもスムーズな飲み口で、若いうちから楽しむことが出来ます。ピュイスガン村の高台に位置する2.7haの畑は、1948年に建てられた水車のすぐ近くにあり、硬い粘土石灰質土壌です。栽培はオーガニックです。畝の間にカヴァークロップとして様々な植物を植えています。収穫した葡萄は除梗、破碎し、ステンレスタンクに入れます。アルコール発酵前に低温マセラシオンを行い、色とアロマを抽出します。温度コントロールしながら発酵させます。熟成はステンレスタンクとコンクリートタンクで約12ヶ月行います。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. コートドボルドー

葡萄品種：メルロ85%、カベルネ ソーヴィニヨン15% 熟成：タンクで約12ヶ月

品番：FC-984/JAN：4935919319843/容量：750ml

**¥1,980**(本体価格¥1,800)

NEW



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年10月時点のものです。