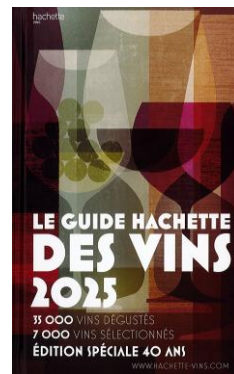


LE GUIDE HACHETTE DES VINS 「アシェット ガイド 2025」

3 星 ★★ ★

♥ COUP DE COEUR



LE GUIDE HACHETTE DES VINS

COUP DE COEUR

★★ ★

シャトー デ ゼサール ブラン キュヴェ プレステージ 2022 Château des Eyssards Blanc Cuvée Prestige

遅く収穫し、完熟した葡萄を使っているのが特徴です。洋梨のような完熟したフルーツにスモーク、ナッツ、蜂蜜の風味があります。濃く、豊かな個性があり、滑らかで焦がしたオークの風味の後口が感じられます。オークの樽で発酵させます。新樽、1回使用樽、2回使用樽各 1/3 で、澱と共に攪拌しながら、6~12ヶ月熟成させます。

【白・辛口】 <Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ベルジュラック
生産者：シャトー デ ゼサール 葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン、セミヨン
熟成：オーク樽で澱と共に6~12ヶ月

品番：FB-237/JAN：4935919212373/容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)

♥ CH. DES EYSSARDS
Cuvée Prestige Elevé en fût de chêne 2022 ★★ ★
15000 8 à 11 €



Situé sur la rive gauche de la Garonne, aux confins de la Gironde et du Lot-et-Garonne, un domaine du Bergeracois créé en 1985 par Pascal et Laurent Cuisset avec leurs parents Léonce et Marcelle. En 2015, Flavie Cuisset, la fille de Pascal, a rejoint l'exploitation, qui compte 60 ha de vignes et propose des bergerac, saussignac et des cuvées en IGP Périgord.

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

「アシェット ガイド 2025」 2 星 ★★

シャトー デ ゼサール ブラン 2023 Château des Eyssards Blanc

「セミイオンは骨格を与えています。ソーヴィニオン ブランの比率を高くしたことで、しっかりとした酸をもたらしました。ベルジュラックで一番のソーヴィニオン ブランを造っている自負があります」とパスカールは話していました。压榨後、ステンレスタンクで果汁を2~3週間0度で発酵させずキープします。18度で6週間発酵させます。ステンレスタンクで3ヶ月熟成させます。フルーティで熟した洋ナシや白桃のようなはっきりとした甘い香りと、余韻にはローズマリーのようなハーブの香りもあります。酸味は穏やかで凝縮度の高い目の詰まった味わいです。

【白・辛口】 <スクリュューキャップ> <Alc.13.5%>

国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ベルジュラック 生産者：シャトー デ ゼサール
葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン、セミヨン 熟成：ステンレスタンクで3ヶ月

品番：FA-238/JAN：4935919092388/容量：750ml

品番：FB-493/JAN：4935919214933/容量：375ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

¥1,045(本体価格¥950)



シャトー デ ゼサルより待望の入荷!

これからの季節にピッタリのロゼ & 白



シャトー デ ゼサルによりロゼワインが新入荷!!
「私たちが造りたいのは美味しいワインだ!」と語る自信作です

シャトー デ ゼサル ロゼ 2024 Chateau des Eyssards Rose

パスカルは、「ロゼのコンセプトは、一杯飲んだら喜びを与えてくれること。とにかく私たちが造りたいのは美味しいワインだ!」と話します。このロゼにはしっかりと酸は必要ないと考えています。それぞれの葡萄は適切なタイミングで収穫しています。まずメルロを収穫してプレスし、ジュースを低温で保管しておきます。それから、カベルネの成熟をきちんと待ってから収穫し、プレスしたジュースをブレンドすることで造り上げています。収穫は夜間に機械で行います。24時間果皮浸漬を行い、色とアロマを抽出してから压榨し、ステンレスタンクでアルコール発酵を行います。熟成もフレッシュさを保つため、ステンレスタンクで行います。プレスします。この工程は美しいロゼカラー、そして赤い果実のアロマを引き出すために大変重要です。丸みのあるスタイルですが残糖によるものではありません。

【ロゼ・辛口】<スクリューキャップ> <Alc. 12.5%>

国/地域等: フランス/南西地方/A.O.C.ベルジュラック 生産者: シャトー デ ゼサル

生産者: シャトー デ ゼサル 葡萄品種: メルロ 80%、カベルネ ソーヴィニヨン 20%

熟成: ステンレスタンク

品番: FD-381 / JAN: 4935919963817 / 容量: 750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



「即座に」と名付けた、とにかくフレッシュなソーヴィニヨン ブラン
ご好評につき完売していましたが、再入荷しました!!

イリコ プレスト ソーヴィニヨン ブラン 2024 ILLICO PRESTO Sauvignon Blanc

「スタンダードのベルジュラック ブランよりも酸が高く、フレッシュさを感じられるスタイルです。樹齢の若いソーヴィニヨン ブランを使用していて最も早く収穫します。収穫からリリースまでがとても早いワインなので、チャレンジングなワインといえます。ワインを飲み始めたばかりの若い人にアピールできるような、ソフトでフルーティなスタイルのワインとして造りました」とフラヴィは話します。ワイン名の「イリコプレスト」は、「即座に、すぐに」という意味です。樹齢は15年です。レモンやグレープフルーツなどの非常にフレッシュな柑橘系のアロマを引き出しています。フレッシュさと酸を保つため、シュール リは行っていません。心地よい酸があり、フレッシュでキリッと爽やかなソーヴィニヨンで、美しい酸とミネラルが感じられます。収穫した葡萄はすぐにプレスし、ステンレスタンクを使い16度の低温で発酵を行います。

【白・辛口】<スクリューキャップ> <Alc. 13.5%>

国/地域等: フランス/南西地方/I.G.P.ペリゴール 生産者: シャトー デ ゼサル

葡萄品種: ソーヴィニヨン ブラン 100% 熟成: ステンレスタンク

品番: FD-180 / JAN: 4935919961806 / 容量: 750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

