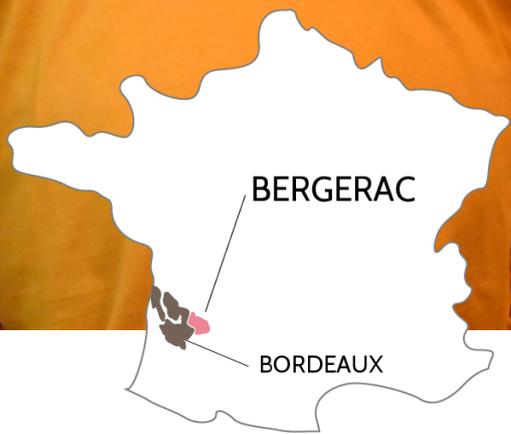


# CHÂTEAU DES EYSSARDS



## シャトー デ ゼサール

Château des Eyssards Blanc  
Château des Eyssards Rouge

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 8 月時点のものです。



### しっかりと酸がキープされた白ワイン

以前はスキンコンタクトを重視していましたが、酸を保つために止めました。パトナーージュもやらなくなりました。また、温暖化に対応するため収穫時期も早めています。かつては葡萄の熟度を重視しましたが、今は酸が求められており、時代に合せて最適な方法を取り入れています。



### 同価格帯のボルドーを凌駕するクオリティ

ボルドーの東側に位置するベルジュラックですが、良い品質であっても市場は無かったため、ゼサールはネームバリューで売るのではなく、高品質かつリーズナブルな価格のワインに重点を置くことにしました。その結果、日本市場でも受け入れられる存在となりました。



### ラボでの葡萄の成熟度の分析

葡萄の分析には今まで以上に力を入れるようにしました。以前は畑で葡萄を食べて熟度を知り、収穫時期を決めていましたが、気候変動の影響で、より細かい分析が必要と考え、定期的に外部のラボに葡萄を運び、含まれる成分分析を行うようにしました。



### 赤は抽出をやさしくしてより親しみやすいスタイルへ

フラヴィガドメーヌに加入してからは、赤ワインの抽出をソフトなものに変更しました。加えて、樽の影響も控えめにして、飲み心地の良いワインに仕上げるように心掛けています。



## シャトー デ ゼサール ブラン 2023

Château des Eyssards Blanc

※無くなり次第 2024VT に切り替わります

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。凝縮度の高い目の詰まった味わいです。「セミ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」とパスカルは話していました。

★「アシェット ガイド 2025」2星

【白・辛口】<スクリュューキャップ> <Alc.13.5%>

国/地域：フランス/南西地方/A.O.C.ベルジュラック

葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン、セミオン 熟成：ステンレスタンク

品番：FA-238/JAN：4935919092388/容量：750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)

## シャトー デ ゼサール ルージュ 2021

Château des Eyssards Rouge

ほのかにスパイシーな香り、フルーティでカシスや黒い果実を思わせる風味、甘さをほとんど感じず、切れが良く、口の中をぐっと締めるドライなタンニン、魅力的な濃縮した味わいがあり、後味もとても良いワインです。「メルロが好きなのは、カベルネ ソーヴィニオンより果実味も豊富で、フレッシュだからです。ブレンドすると更に素晴らしくなります」とパスカルは話していました。発酵が始まる前に4~5日マセラシオンします。ステンレスタンクに入れ28度で発酵させます。タンクと、一部は樽で熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%>

国/地域：フランス/南西地方/A.O.C.ベルジュラック

葡萄品種：メルロ、カベルネ フラン 熟成：タンクと樽（一部）で熟成

品番：FA-236/JAN：4935919092364/容量：750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)

# CHATEAU DES EYSSARDS

# ROSE

季節にかかわらず楽しめる、定番に出来るロゼ

シャトー デ ゼサールの

## 自信作

「この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！」



### シャトー デ ゼサール ロゼ 2024 Chateau des Eyssards Rosé

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。

★「コンクール デ ヴァン ド シュッド ウェスト 2025」で金賞

【ロゼ・辛口】 <スクリュューキャップ> <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 ゼサール

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)

