



熟成 BORDEAUX

生産者のセラーで大切に熟成
飲み頃ボルドー

2014 VT

＜エルヴェ リュイエ（オーナー）のコメント＞

輝きのある深いルビーレッド。チェリーやブラックベリー、ブルーベリーを思わせる赤や黒の果実に加え、ハーブやスパイスの要素を感じられます。生き生きとした口当たり、洗練されたタンニンと果実味、酸が非常に良いバランスを保っています。フレッシュでジューシーなフレイバーがあり、微かに感じるミネラルの要素がワインに複雑さを与えています。

シャトー フルール オー ゴーサン 2014

Château Fleur Haut Gaussens

畠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に、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。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.5%>

国／地域等：フランス／ボルドー／A.O.C. ボルドー シュペリュール

生産者：シャトー フルール オー ゴーサン

葡萄品種：メルロー 85%、カベルネ ソーヴィニヨン 5%、カベルネ フラン 5%、マルベック 5%

熟成：50%をフレンチオーク樽で 6 ヶ月

品番：FC-959 / JAN : 4935919319591 / 容量 : 750ml

¥2,530 (本体価格¥2,300)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 2 月時点のものです。



納得のいくヴィンテージにしか生産されない“上級品”

「フラッグシップのシャトー フルール オー ゴーサンよりも、ミネラルと酸がしっかりとしたスタイルを造りたいと考え生み出した」語る自信作

テール シャトー フルール オー ゴーサン 2018 Terre Château Fleur Haut GausSENS

「テール」は、地球という意味で付けました。素晴らしい深く美しいガーネット色。エレガントで調和のとれたアロマには、黒い果実、そしてかすかに森の下生え、そして樽の要素を感じられます。口に含むと丸みがあり、ベルベットのようにしなやか。よく熟してしなやかなタンニンのおかげで、豊かな骨格がもたらされています。繊細なミネラルのキャラクターはこのエリアの特徴です。長く心地よい余韻があります。

仕立てはダブル ギヨーです。植密度は 4,500 本/ha、収穫量は 45hL/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に葉落としの作業を丁寧に行います。収穫は葡萄の温度が上がらないように夜間に行います。アルコール発酵前に 7 度で 48 時間、低温マセラシオンを行います。発酵は温度コントロールしたステンレスタンクで行います。熟成は 400L のフレンチオーク樽で 6 ヶ月行います。清澄せず、フィルターもかけません。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%>

国／地域等：フランス／ボルドー／A.O.C. ボルドー シュペリュール

生産者：シャトー フルール オー ゴーサン

葡萄品種：メルロー 90%、カベルネ ソーヴィニヨン 5%、カベルネ フラン 5%

熟成：400L のフレンチオーク樽で 6 ヶ月

品番：FD-407 / JAN：4935919964074 / 容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

CHÂTEAU
FLEUR HAUT GAUSSSENS

～シャトー フルール オー ゴーサン～

かつて A.O.C. フロンサックだった 日当たりが良い好立地の葡萄畠

フロンサックの西へ 5km ほどのヴェラック村に位置する家族経営の生産者で、現在はエルヴェ リュイ工がシャトーを引き継ぎ、ワイン造りを行っています。ワイナリーや畠がある場所は、1941 年までは AOC フロンサックとして認められていたエリアですが、その後境界線が変わったことで、AOC ボルドー シュペリュールとなりました。畠は、石灰岩が多く含まれる粘土石灰質土壌です。

ワイナリーは、1990 年より全面的な改革を行い、葡萄の栽培方法も一新しました。また数年間をかけてセラーに投資を行い、最新設備を整え、現代的なワイナリーへと生まれ変わりました。数種類の品種を混ぜて造るボルドーブレンド、「シャトー フルール オー ゴーサン」の他に、ボルドーでは珍しい単一品種によるキュヴェ、マルベック 100%による“ラヴィミニエール”やカベルネ フラン 100%による“ラ ベルジュロネット”でも注目を浴びています。近年では、フランス農水省が促進するサステナブル認証 HVE のレベル 3 を取得し、環境保全の配慮、自然環境を尊重したワイン造りを行っています。

