



Chateau Lauduc

ボルドー地方
シャトー・ローデュック

今までにないとびきり面白いボルドーを！と一念発起
わずか1.75haの小さな畑を極力手作業で管理する兄弟
右岸で造られるエレガントで長熟向きのファーストとお手頃早飲みタイプのセカンド



家族経営の小さなシャトー'Chateau Lauduc'。現当主で3代目ですが、お父様は実質半ば引退しており、長男が醸造責任者M. Regis Grandeau、次男が経理面・販売責任者M. Herve Grandeauといったトライアングルで行われております。

新しい感覚の若いHerveが今までに無い飛び切り面白い高品質の赤ワインを作ろうと決心。そして専門家の協力を得て1997年に誕生したのが'd-vin'です。2011年よりすべての畑がビオロジック転換中で、2014年ヴィンテージよりエコセール認証を取得予定です。

普通通りの木製円形機械で丁寧にプレスした自然なジュースで収量を通常よりぐっと押さえての収穫。基本的に樹齢の古い木からのブドウを使用、メルローを主品種にして、醸造します。

年々ファーストはメルローの比率が高くなり、味わいは右岸のよう。畑は1.75haあり、中には死んでいるブドウの木もあるので7000本位のブドウの木です。その中に76%がメルロー、24%がカベルネソーヴィニオンです。

収穫はまずはメルローを行います。40名の収穫者という大人数で一気に収穫です。そしてその後何日かカベルネソーヴィニオンの熟成を待ちます。そしてその中でも約2割程、傷がついたブドウや状態の良くないブドウをはじきます。2007年はそのブドウでロゼを作りました。2002年に50hlの大きなインクスタックを購入したので、発酵前に温度を低く3日間漬け込み、それから発酵を促します。温度コントロール出来るので基本的に自然発酵に任せますが、最高温度は28℃以上にする事はありません。勿論補糖は一切しません。

たった6600本の生産量、レア物と呼べるほど少ない生産量であります。まだまだレア物と呼べるほど少ない生産量であります。誰がブラインドで飲んでAC Bordeauxと言えましょうか？ AC Bordeauxとは思えないコスト・パフォーマンスを考えるとまだ買い！下手な村名クラスのワインがへなちょこに感じてしまいます。このワインもラッキーなタイミングで昔の在庫を頂けましたが、今改めてこうやって試飲すると、実に美味しいなって感じです。まだまだ瓶熟しても十分に楽しめるワイン。凄いです。

そしてもっと拘ろうとd-vinを選択し、その残ったブドウとChateau Lauducのファーストをブレンドして造られたワインが、1999年が初リリースのセカンドワイン。2012年ヴィンテージはカベルネ90%メルロー 10%の比率で造られています。d-vinのセカンドですから、しっかりとしたBodyですので、勿論通常のAC Bordeauxと比べれば、それはそれは美味しい出来栄です。現在は非常に果実香が前面に感じるアロマティックな出来栄ですが、熟成が進むと落ち着きが出始め、AC Bordeauxというカテゴリーでは考えられない味わいになることでしょう。

通常セカンドワインは経営面を考えて作るシャトーが多くありますが、ここではファーストに拘りたい為に誕生したワインなのです。例えば2001年のヴィンテージは5樽セカンドに落とす事を決定し、Lauducの良いブドウを頂いてブレンド、もともとファーストしか存在しない畑なので剪定から始まる作業は全て通常のd-vinを狙います。この発想がd-vinを世に出したのだからこういうセカンドがあっても可笑しくはないですね。(新井順子)

【41659】d:vin 2nd ディー ヴァン セカンド12				【42035】d:vin ディー ヴァン12			
呼称	Bordeaux ボルドー			呼称	Bordeaux ボルドー		
参考小売	¥2,700			参考小売	¥6,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ			規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	収量・面積
	粘土 砂利 砂質	80m・南	33hl/ha		粘土 砂利 砂質	80m・南	33hl/ha・1.3ha
品種 (収穫/樹齢/面積)	カベルネソーヴィニオン90% (手摘み/平均35年/0.45ha) メルロー 10% (手摘み/平均30年/1.3ha)			品種 (収穫/樹齢)	メルロー 100% (手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	50hlのステンレスタックで発酵			発酵	手摘みしたブドウを4日間醸し、50hlのステンレスタックで5週間発酵		
熟成	そのまま2ヶ月間熟成 軽く濾過・清澄有			熟成	400Lと225Lの新樽で16ヶ月熟成 半分は漉引きし、残り半分とアッサンブラージュ 無濾過・清澄あり		
SO ₂	醸造時:30mg/L 瓶詰時:30mg/L トータル:81mg/L			SO ₂	醸造時:30mg/L 瓶詰時:30mg/L トータル:90mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	14%		
特徴	1999年に初リリースしたシャトー・ローデュックのセカンドワイン、カベルネソーヴィニオン主体にステンレスタックで発酵・熟成しました。若さを感じる明るい紫の色調、ハーブやバラの香りがグラスに立ち込めスワリングするとプラムやカシスの香りに変化します。若々しいタンニンとフレッシュな果実味、全体的にまだ若さを感じますが、ジュースのポテンシャルは間違いありません。			特徴	その年の出来の良い樽のみのブレンドで造られるD-VINのファーストキュヴェ、12年は全てメルローの樽が選ばれました。手摘みしたブドウを4日間醸し、ステンレスタックで発酵、新樽100%で16ヶ月熟成しました。熟したプラムやビターチョコ、ヒノキ、ムスクの香り、ほどけたタンニンを伴った黒系果実のアタックに綺麗な酸、重心は中心に残りエレガントで女性的な仕上がりです。		

