

Chateau Rouaud

ボルドー地方
シャトー・ルオー

ワインは健康のためのサプリメント！
ボルドー右岸の土着品種でビオロジック栽培
瑞々しさたっぷりのやわらかボルドー



2013年2月、昔ながらのボルドーワインを求めてボルドー市内から南東方面へ、約50km走るとガロンヌ河の右岸にシャトー・ルオーがあります。1785年に設立されたとても歴史ある生産者です。代々家族経営で受け継がれ、現在はフィリップ・ギニャンが当主を務め、シャトーの中で民宿も営んでいます。フィリップはやさしい笑顔で「私はとても小さな生産者で、大きな量を造りたいとは思わない。よりクオリティーの高いワインを造りたいと思っている。」と話してくれました。大規模生産者が多いボルドー地方では珍しく、極小規模の7haの畑を最愛の妻と従業員と3人で心を込めて耕しています。

標高100mの南向きの畑には、粘土石灰土壌の上に樹齢30年のメルロー、マルベック、カベルネフランが植わっています。

「このエリアの地ブドウは黒ブドウのメルロー・カベルネフラン・マルベックと白ブドウのセミュオンで、カベルネソーヴィニヨンやソーヴィニヨンブランは植えないんだよ。それらはロワールから来た品種だからね。」と、伝統に根ざし、このエリアの地ブドウを昔ながらの有機栽培で育み、しっかりとテロワールを表現することに努めています。収穫したブドウを自生酵母のみでセメントタンクで発酵。「新樽は使わない。それは私のワインにとっては凶器だ。」との哲学のもと、熟成もセメントタンクで24ヶ月間行います。

こうして出来上がったワインは、落ち着いた気品のある香りの中にフランポワーズジャムのニュアンスが織り交じり、丸いタンニンと酸味が交じり合って長い余韻を感じられます。ボトルにも独特のこだわりがあり、「すべてがナチュラルでいたい、軽量瓶を使う事で、製造過程で排出される二酸化炭素量を減らしたいんだ」「瓶の底が平面なのはワインがしっかりと熟成をしているので澱があまり出ないから、底のくぼみは必要ない」と、ネックの短いエゴボトルを使用しています。

「私のワインは健康のためのサプリメントだ！」 ダシ系旨みが体に染み込む昔ながらのボルドー。是非ご賞味下さい。

[53716] Rouge ルージュ 08	
呼称	ボルドー
参考小売	¥3,100 JAN:4582138367225
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム
栽培/認証	ビオロジック/エコセール
テロワール	土壌 標高・向き 面積 粘土石灰 100m・南 3ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	メルロー 80% カベルネフラン10% マルベック10%(手摘み/平均30年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	セメントタンクで約15日間発酵
熟成	セメントタンクで24ヶ月熟成 荒いフィルターで濾過・清澄あり
SO ₂	収穫後と熟成中に少量 トータル:69mg/L フリー:17mg/L
アルコール度	12.5%
特徴	アントルドゥメールの粘土石灰土壌、昔ながらの無農薬栽培で育てたメルロー主体にセメントタンクで発酵後、24ヶ月間熟成しました。ボトルは環境を考慮して軽量瓶を使う拘りです。オレンジがかったガーネット色で落ち着いた気品のある香りの中にフランポワーズジャムのニュアンスを感じつつ、丸いタンニンと酸味が交じり合って長い余韻を感じられる癒し系で旨みたっぷりの味わいです。



Diony