

Vignobles Raymond

ボルドー地方&ベルジュラック地方
ヴィニョブル・レモン

1850年代に開墾した歴史ある優良バイオシャトー
品種と区画ごとに適正を見つけ施す最適なブドウ栽培
外観、味わい、価格、全てが絶妙のバランス



2011年6月ボルドー市から南東方面へ80km車を走らせアントルドゥメールの広大な大地を目指しました。この地で1850年に設立した家族経営の Vignobles Raymond(ヴィニョブル・レモン)は15haから現在の130haへと規模を拡大してきました。現在の当主リネール・レモンは地球環境の悪化と共に環境に優しい農法をいち早く取り入れるべきと考え、2000年から130haの全ての畑でビオロジック栽培へ転換するという大胆な舵取りを行い、ボルドー地方の新たな伝統を築くべく方向を定めました。

畑では殺虫剤、除草剤、合成消毒剤、化学肥料などを一切使用せずAB規格のルールを徹底。基部葉の除葉(房に日光をあて光合成を促す共に空気の循環を良くして病気から守る方法)などパーセル(区画)や品種ごとに最適な栽培方法を取り入れ、日々革新に努めています。

シャトー・ド・ラギャルドは彼らが所有するシャトーのひとつでSt Laurent du Bois村に畑があります。Vignoble Raymondにとってすべての出発点となる現在の基礎を築いたシャトーで、1850年に初代がここシャトー ドラギャルドに辿り着きその周りを開墾、整備したのが全ての始まりとなりました。当時はまだ15haしかなかったのですが8代目となる現在は50haを所有するまでになりました。現在所有する130ヘクタールの畑の中で最も歴史的&重要なシャトーという位置づけです。

そして、レモンは新たな取組みとして、ボルドー地方東隣の注目産地ベルジュラックで希少なビオディナミ農法から生み出される特別キュヴェ Biotyfull(ビオティフル)を2011年に初リリースし自然な味わいとコストパフォーマンスで高い評価を得ています。

[33448] Chateau de Lagarde Blanc シャトー・ド・ラギャルド ブラン14		[33693] Chateau de Lagarde Rouge シャトー・ド・ラギャルド ルージュ 15	
呼称	Bordeaux ボルドー	呼称	Bordeaux ボルドー
参考小売	¥2,000 JAN:4582138364675	参考小売	¥2,000 JAN:4582138364668
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム	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 AB SOLD OUT	栽培/認証	ビオロジック/エコセール AB SOLD OUT
テロワール	土壌 面積・収量 粘土石灰 50ha・45hl/ha	テロワール	土壌 面積・収量 粘土石灰 50ha・45hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニオンブラン60% セミヨン40% (平均25年)	品種 (収穫/樹齢)	カベルネソーヴィニオン60% メルロー 30% カベルネフラン10% (平均25年)
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母
発酵	圧搾後、ステンレスタンクで発酵[16°C]	発酵	圧搾後、醸し1ヶ月 ステンレスタンクで1ヶ月半発酵
熟成	ステンレスタンクで2ヶ月熟成	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月熟成
SO ₂	収穫時・熟成時・瓶詰め時: 30mg/L	SO ₂	収穫時: 極少量
アルコール度	12%	アルコール度	13%
特徴	ボルドー南エリア、ガロンヌ川右岸アントルドゥメールのオーガニックワインです。粘土石灰土壌で育てたブドウを使い、ステンレスタンク発酵後、2ヶ月間熟成しました。色調はクリアな黄色で、ハーブや柑橘系果物の清々しく爽やかな香りがあり、しばらくするとセミヨン種由来であるうっすらとした複雑な香りが複雑さを増し、シャープでキレのある酸味も軽快ですっきりとしたドライな飲み口	特徴	ガロンヌ川右岸アントルドゥメールのオーガニックワインです。粘土石灰土壌で育てたカベルネ主体にステンレスタンク発酵後、6ヶ月間熟成しました。現地評価本、Gilbert & Gaillard 2011で金賞を受賞しています。艶のある赤紫色、すぐりなどの果実やスパイスや茎の香りが上品に広がり、果実味と程良いタンニンと酸とのバランスも良く、上品でピュアな味わいです。

Diony