

Chateau Les Quatre Filles

コート・デュ・ローヌ地方
シャトー・レ・キャトルフィーユ



最高の品質と価格の良さ「カリテ・エ・プリ」
1715年創業、歴史ある家族経営シャトー
フレシア弟が兄の意思を受け継ぎ、栽培から醸造まで奮闘中

2007年6月、コート・デュ・ローヌ地方アヴィニョンの北50km、モンテルメールの南50kmに位置する石造りの教会がある古い町Sainte Cecile les Vignes(サン・セシル・レ・ヴィーニュ)を訪れました。シャトー・レ・キャトルフィーユは、1715年から続く歴史あるドメヌで、ヴァンソンとロマンのフレシア兄弟が経営から栽培醸造まで手分けして行っていました。しかし、2015年兄のヴァンソンが心臓発作のため急逝してしまい、悲しみに暮れていた弟のロマンですが、兄の意思を引き継ぎ、今では醸造も手がけ不慣れではありますが前を見て進んでいる最中であります。

ドメヌ名の由来ですが、フレシア兄弟の母ニコルが4姉妹(ニコル・マルティン・レジン・ソフィー)であったことから、キャトル(4人)・フィーユ(娘)と名付けられました。地中海性気候とミストラル(冷風)の影響を受けるこの土地でフレシア兄弟は1996年に両親よりシャトーを引継ぎ、1999年に土壌や環境の改善を願いビオロジック栽培へ転換しました。

4つのアペラシオンがあり、南部ローヌ地方でポテンシャルの高さから注目を集めるCairanne村(ケランヌ)で産出する「ケランヌ・ヴィラージュ」、その西に位置するRochegude村(ロッシュグッド)で造られる「ロッシュグッド・ヴィラージュ」、「コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ」、そして人気商品フレシアの「コート・デュ・ローヌ」です。

除草剤、化学肥料、殺虫剤などケミカルなものは一切使用しない畑からは、凝縮した健康なブドウが育ちます。丁寧に手摘み収穫したブドウは野生酵母のみで自然発酵、この地ならではの果実味たっぷりで厚みのあるワインが生み出されます。いずれのキュヴェも一度味わっていただくとそのレベルの高さと価格のバランスに感動を覚えることでしょう。前途有望な若き生産者が表現する「カリテ・エ・プリ」(品質と価格の良さ)ワインを存分にお楽しみください。

【33780】Flesia Blanc フレシア・ブラン16	
呼称	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ
参考小売	¥1,700 JAN:4582138362732
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口
栽培/認証	ビオロジック/エコセール、AB
テロワール	土壌 面積・収量 粘土石灰 砂質 1ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ブルブラン25% グルナッシュブラン25% ヴィオニエ25% マルサンヌ25%(手摘み)
醸造	酵母 自生酵母 発酵 全品種同時にゆっくり時間をかけてプレス グラスファイバータンクで1ヶ月発酵[14 ~ 17°C]
熟成	そのまま4ヶ月熟成
SO ₂	発酵中と瓶詰め時:少量 トータル:66mg/L
アルコール度	13.5%
特徴	南ローヌの粘土石灰土壌で無農薬栽培する4種の地ブドウを同時にゆっくりプレスし、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。淡いレモンイエローの色調、ジャスミンや熟れたメロン、ライムの香り、口に含むと焼き塩や鉱物的なニュアンスと華やかな果実味が広がり、後半にはハーブやジンジャーの苦みがアクセントとなります。例年以上にバランス良く、凝縮感に富んだ出来上がりです。



【34028】Flesia Rouge フレシア・ルーージュ 16	
呼称	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ
参考小売	¥1,800
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ
栽培/認証	ビオロジック/エコセール AB
テロワール	土壌 標高 面積・収量 粘土石灰 100m 30ha・40hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 50% シラー 20% カリニャン20% ムールヴェードル10%(手摘み)
醸造	酵母 自生酵母 発酵 100hlのステンレスタンクで12日間醸し、6日間発酵 グラスファイバータンクで20日間マロラクティック発酵
熟成	グラスファイバータンクで18ヶ月間熟成 瓶詰め:2017年7月
SO ₂	発酵前:30mg/L 熟成中:10mg/L 瓶詰め時:40mg/L トータル:20mg/L未満
アルコール度	14%
特徴	南ローヌ、兄ヴァンソンの亡き後も弟ロマンが造り続けるロングセラーの赤ワインは、4種類のブドウをステンレスタンクで醸し、発酵後、グラスファイバータンクで熟成、果実の複雑味や凝縮感、色素や厚みを出すためルモンタージュを取り入れています。濃い赤紫の外観、赤果実と土っぽい風味が広がる豊かな味わいは、以前同様のコストパフォーマンスの高さで自信を持ってお勧めいたします。



【33304】Cairanne ケランヌ13	
呼称	コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ
参考小売	¥2,000 JAN:4571455192818
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ
栽培/認証	ビオロジック/エコセール、AB
テロワール	土壌 面積・収量 粘土石灰 5ha・30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 70% (手摘み/平均50年) シラー 30% (手摘み/平均20年)
醸造	酵母 自生酵母 発酵 ステンレスタンクで1ヶ月発酵[25 ~ 30°C] 凝縮味と色素を抽出するため発酵中に デレスターージュ
熟成	木樽とステンレスタンクで8ヶ月熟成
SO ₂	発酵中と瓶詰め時
アルコール度	13%
特徴	南ローヌでポテンシャルの高いテロワールとして注目を集めるケランヌ村、日当たりの良い粘土石灰土壌で育つ高樹齢のグルナッシュ主体に造られました。果実の凝縮感と綺麗な色素を抽出するため発酵中に丁寧にルモンタージュしています。やや褐色がかった深いルビー色、赤い果実やスパイスなどが絡む複雑な香りと豊かな果実味、濃厚でしっかりしたタンニンと余韻の長さが特徴です。



Diony