

Lucien Lurton

ボルドー地方
ルシアン・リュルトン

ボルドーで無農薬栽培
健全な果実のフレッシュ感を安定して提供



生産者ルシアン・リュルトンは、フランスが誇る世界有数の銘醸地ボルドーで1937～61年には「シャトー・マルゴー」の畑の一部であった「シャトー・デュルフォール・ヴィヴァン」など12のシャトー、300haのブドウ畑を所有する、この地方を代表する有カワイン生産者ファミリーです。

きら星のように輝く数多くのグランヴァンシャトーを手掛けるファミリーの総力を結集して造り上げたボルドーの稀少ピオワインは、リュルトンが自然で丹念な無農薬栽培を管理し、ブドウ本来の持ち味を最大限にそのまま引き出すことが出来る醸造法で仕上げます。そしてその過程は、グランクリュ同様手抜きは一切ありません。

デイリーのオーガニックワインとして、飲み飽きせず、毎日飲みたくなるような親しみある味わいを追求し、確かな品質と毎日買っても負担にならないリーズナブル価格を実現しました。

環境と身体にやさしく、コストパフォーマンス抜群のボルドーワインをお楽しみ下さい。

[35775] Vignes Vertes Blanc ヴィーニュ・ヴェルト ブラン20

呼称	ボルドー	
参考小売	¥2,100	JAN:4582138362015
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 粘土石灰	
品種	ミュスカデル50% ソーヴィニヨンブラン25% セミヨン25%	
醸造 発酵	ステンレスタンクで発酵	
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月シュールリー熟成	
SO ₂	熟成中:40mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:103mg/L	
アルコール度	12%	



特徴 リュルトンが造るオーガニックボルドー、フルーティーで軽やかな酸味が印象的な味わいです。キュヴェ名の「ヴィーニュ・ヴェルト」は健康でいきいきとした畑の「緑のブドウ樹」を意味しています。色調は少し緑がかったクリアな黄色、フレッシュなレモンやグレープフルーツの香りが爽やかでオレンジピールの香りが複雑感を与え、スワリングすると白い花のような甘い香りも現れます。

[35776] Vignes Vertes Rouge ヴィーニュ・ヴェルト ルージュ 19

呼称	ボルドー	
参考小売	¥2,100	JAN:4582138362008
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	
テロワール	土壌 粘土石灰	
品種	メルロー 70% カベルネソーヴィニヨン30%	
醸造 発酵	ステンレスタンクで発酵	
熟成	ステンレスタンクで6ヶ月シュールリー熟成	
SO ₂	熟成中:30mg/L 瓶詰め時:20mg/L トータル:83mg/L	
アルコール度	13%	



特徴 キュヴェ名の「ヴィーニュ・ヴェルト」は、健康でいきいきとした畑の「緑のブドウ樹」を意味しています。リュルトンが無農薬栽培畑を管理し、ブドウ本来の持ち味を最大限にそのまま引き出すことが出来る自然な醸造法で仕上げます。赤紫の色調でカシヤブラックベリーなど赤い果実やスパイスの香りがあり、程良い果実味と酸味をしてタンニンが上手く調和し、飲み飽きしない味わいです。

[35412] Château Haut Moulin Louise シャトー・オー・ムラン ルージュ20

呼称	Bordeaux ボルドー		
参考小売	¥2,200		
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・収量
	粘土石灰	40m・南西	14ha・49hl/ha
品種(収穫)	メルロー 90%カベルネソーヴィニヨン10%(手摘み/平均30年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月20日～10月3日に収穫 50～225hlのステンレスタンクで20日間[24℃]発酵 120hlのステンレスタンクで15日間[22℃]マロラクティック発酵		
熟成	120hlのセメントタンクで12ヶ月[22℃]熟成 清澄有		
SO ₂	瓶詰め時:25mg/L トータル:62mg/L		
アルコール度	13%		



特徴 1650年にボルドーの地でブドウ樹の植樹を始めた代々続く大規模経営のリュルトンファミリーが手がけるピオシリーズで、メルローとカベルネソーヴィニヨンをステンレスタンクで発酵後、12ヶ月熟成しました。褐色を帯びたレンガ色、カシヤやダークチェリー、オークの香り、やや直線的な印象ですが滑らかなタンニンが柔らかく、果実味と熟成感が調和するシルキーなアフターが特徴です。

Diony