

Château Les Remparts

シャトー・レ・ランパール

多様なテロワール、低収量、少量生産が生み出す高いクオリティ

シャトー・レ・ランパールは、ソーテルヌ地区のプレニャック村にシャトーを構えるブティック・ワイナリーで、プレニャック(AOCソーテルヌ)とピュジョル・シュル・シロン(AOCグラヴ)の2つのコミューンに総面積9ヘクタールの自社畑を所有し、小規模ながらもクオリティの高いワインを生産しています。

ブドウ栽培は、サステナブル農法(環境保全型農法)を採用し、殆どの畑仕事が手作業で行われ、収穫の際は、最も良い房だけを長時間かけて丹念に選別しています。収量を極めて低く抑え(平均収量は、貴腐ブドウ:10hl/ha、グラヴの辛口赤:45hl/ha、グラヴの辛口白:20hl/ha)、ソーテルヌの貴腐ワインに関しては、1本のブドウから平均グラス1~2杯しか作られず、年によってそれ以下となる場合があります。選果とブレンドの際に非常に厳しい選定を行うため、年間生産量は僅か3万ボトル程です。

■宇宙を旅した史上初の貴腐ワイン、クロ・ダディ■ シャトーの前当主のマダム・カトリーヌ・ガシェは、シャトーの品質向上に大きな役割を果たした人物で、ソーテルヌのワイン作りに革命をもたらしました。マダム・ガシェがシャトーを相続した当時、ランパールのソーテルヌは、重たく甘ったるさのある時代遅れのワインに過ぎませんでしたが、マダムの一筋な献身と卓越した専門知識、勇気ある決断をもって、エレガントでフレッシュな味わいのモダンなスタイルの貴腐ワインへと躍進を遂げました。マダムは、この新しいワインに母アンドレス・イヴェット・ダディ・デュブルの名に因んで「クロ・ダディ」と名付けました。



クロ・ダディは、たちまち成功を収め、数々の著名な国際ワインコンクールで表彰され国際的な注目を集めると同時に、ロンドンや香港、モスクワ、ミュンヘン、ボルドー、コート・ダジュールの高級レストランのワインメニューにリストアップされるようになりました。また、フランスの宇宙飛行士ミシェル・トニーニがソユーズ15号の有人宇宙飛行ミッションに持参するワインにクロ・ダディを選んだことで、クロ・ダディは、宇宙を旅した史上初めてのワインとなりました。

現オーナーのイーライ・ラジモフは大のワイン愛好家で、優良なワイナリーを求めて4年間かけてフランス中を探し回り、2011年にシャトー・レ・ランパールのオーナーとなりました。イーライは、前オーナーが築き上げたスタイルとエスプリを忠実に守ると共に、セミヨンとソーヴィニオン・ブランの古樹を集団選抜して大規模な植え替えを行い、ソーヴィニオン・ブランの単一畑を植樹、ディケム御用達のサン・マルタン社から最高級の樽を仕入れるなど、ワインの更なる品質向上に向けて惜しみない投資を続けています。【写真:現当主イーライ・ラジモフとパートナーのイゴール・ソロモン】

~ A.O.C. Graves ~

12世紀フランスから英国へワインを輸出する際の重要な拠点として栄えてきたグラヴ地区は、グラヴ(砂利)という地名のごとく、水はけの良い砂利を多く含んだ畑が多く、粒の細かな砂利と赤色粘土、石灰が混合する土壌を持つグラヴのユニークなテロワールは、この土地で育まれるブドウに驚くほどに見事な複雑味を与えています。この複雑味こそ、グラヴのワインが中世からヨーロッパで絶大な人気を誇ってきた所以であると言えるでしょう。



2018 Clos Les Remparts Blanc "Jean Dubos"

上代価格 ¥2,800(税別)

クロ・レ・ランパール・ブラン・ジャン・デュボ

ピュジョル・シュル・シロンの古い単一畑に育つ古樹のセミヨン主体の辛口白ワインです。バルサクの石灰質台地に鉄分を多く含む赤砂が連なるジャン・デュボの畑で育つセミヨンは、力強く丸みがあり、生き生きとした芳醇な白ワインに仕上がります。

■テクニカル情報■ 産地:ボルドー左岸グラヴ地区ピュジョル・シュル・シロン村(AOCグラヴ)

畑:ジャン・デュボ(鉄分を多く含む赤砂が石灰質台地を覆う0.6haの単一畑) 樹齢:45年 植樹密度:6600株/ha
醸造:ブルゴーニュ産フレンチオークとアカシア材の古樽で発酵。週に1度バトナージュしながらシュールリー熟成。

【2018VT】 品種:セミヨン92% ソーヴィニオン・ブラン8% 収量:29hl/ha 酸:3.55g/L pH:3.34 Alc:13%

■コメント■ やや青みを帯びた輝きのあるイエロー。パイナップルと洋ナシのアロマが豊かに広がる。口に含むと、滑らかで円やかなフルボディの味わいに、仄かな甘みを感じられる。後味はフレッシュで長い余韻が続く。生き生きとしたフレッシュな爽快感を湛えながらも芳醇な味わい。 ■相性料理■ 白身魚、豚肉、熟成したチーズなどと抜群の相性。 提供温度:12℃前後

■2018 ヴィンテージ情報■ 2018年は、最高品質のワインに事欠かない卓越したヴィンテージとして記憶されるでしょう。5月と7月に降った雹が一部地域に被害をもたらしましたが、5月から6月にかけての開花は至って好ましいものでした。6月下旬から7月初旬にブドウの生育に十分な量の雨が降り、その後は日照量が高く乾燥した理想的な夏の気候が7月初旬から10月初旬まで続きました。この稀に長く続いた晴天により、収穫期にはブドウが腐敗するリスクもストレスもなく、最高の赤ワインと非常に良質な白ワインが造られた素晴らしくポテンシャルの高いヴィンテージとなりました。(ジャン・シス・ロビンソン・ヴィンテージレポートより)

★ワイン・エンスージラスト 89点:樽の効かせ方が実に賢明で、木樽由来のナツメグの風味がフレッシュでフルーティな果実味を引き立てる。円熟した味わいだが軽やかなテクスチャーを持ち、林檎の風味が心地よく豊かな酸と共に広がる。今が飲み頃。◀2020/3/1掲載▶



2016・2018 Clos Les Remparts Rouge

上代価格 ￥3,000(税別)

クロ・レ・ランパール・ルーージュ

■**テクニカル情報**■ 産地:ボルドー左岸/AOC グラーヴ地区/ピュジョル・シュル・シロン村 品種:メルロ 100% 樹齢:25-45年 植樹密度:6,600株/ha アルコール:13.5~14%前後 平均収量:50hl/ha 畑:バルサクの石灰岩台地の延長線に広がるギサ・シュド(砂利質)とジャン・デュボ(赤い砂状)の2区画 醸造:手摘みで収穫し厳しく選別。ジャン・デュボの区画で収穫されたブドウは、容量400Lのフレンチオークの樽で、ギサ・シュドの区画のブドウは、ステンレスタンクで発酵。そのままラクトリック発酵させた後、大樽とボルドー産フレンチオークの新樽バリックで熟成。

■**コメント**■ ヴァニラ、赤果実、ココアビーンズが香る凝縮感のあるスパイシーなアロマ。口当たり滑らかで丸みのあるタンニンを湛えた豊満で円熟した味わいが口内を満たし、美しくバランスのとれた余韻の長い後味が広がる。

■**相性料理**■ 獣肉(ジビエ)、グレービーソース、肉のグリル焼き、熟成したチーズ等と抜群の相性です。

■**2016 ヴィンテージ情報**■ 2016年は、前年の2015年に引き続き、非常に優れた年となりました。このようなグレート・ヴィンテージが2年連続したのは、2009年と2010年以来です。この年は、発芽の始まりが早く、その後は冷涼で非常に雨の多い日が続いたため、病害が懸念されましたが、6月から雨が一滴も降らない過去25年間で最も乾燥した天候が3ヶ月続き、日照量が多く乾燥した理想的な気候条件の下で開花を迎えました。干ばつは、9月初旬の小雨で幕を閉じ、成熟の最終段階にあるブドウの熟成を助けました。その後、10月初旬までカラッと晴れたインディアンサマーが続き、収穫期間中は、昼間は日照量が多く乾燥し、夜間は冷涼な気候という非常に理想的な気候条件に恵まれ、フェノール成分がよく成熟し、良質な酸を湛えた極めて健康状態の良いブドウが収穫出来ました。



~ A.O.C. Sauternes ~

クロ・ダディは、ソーテルヌ地区ブレニャックに点在する総面積6ヘクタールの9つのブドウ畑から厳しい選定基準のもと手摘みで丁寧に収穫したセミュオンと、少量のソーヴィニヨン・ブランをブレンドして作られます。シロン河の河岸に広がる石灰質の土壌を持つレ・ランパールの畑が貴腐ブドウの力強い香りにミネラル感溢れる独特のアロマを生む一方、シャトー・ディケム畑の向かいに位置するシャトーで最も標高の高い区画は、エレガントで繊細な味わいのマストを生み、シャトー・ド・マルに隣接する樹齢の古い区画は、スパイシーなニュアンスを特徴とします。区画ごとに多様な個性を持つブドウを巧みにブレンドすることで、美しくバランスのとれた複雑味のある貴腐ワインを生み出すことが可能となります。



2014 Clos Dady

上代価格 ￥5,300(税別)

クロ・ダディ

ジャパン・ワイン・チャレンジ 2017にてインターナショナル・トロフィー・フォー・ベスト・デザート・ワイン、リージョナル・トロフィー・フォー・ベスト・ホワイト・ワイン・フォー・フランスを受賞!(受賞ヴィンテージ:2014年)



■**テクニカル情報**■ 産地:ボルドー左岸/AOC ソーテルヌ地区/ブレニャック村 品種:セミュオン 90%、ソーヴィニヨン・ブラン 10% 樹齢:25~45年 植樹密度:6,600株/ha 収量:5hl/ha アルコール:13% 残糖量:82g/L pH:3.43 酸:5.28g/L 畑面積:6ha 土壌:石灰岩に粘土質の砂が連なる畑と砂利と砂が混じる8つの区画 醸造:手摘みで厳しい選定基準のもとに選別し、ボルドー産のオークで樽発酵。定期的にバトナージュを行いながら6ヶ月シュールリー熟成させ、更に12ヶ月熟成。2016年6月に瓶詰。

■**コメント**■ 淡く輝きのある麦わら色。黄色いバラの香りと軽やかなサフロンのニュアンスが仄かに香るミネラリーでスパイシーなアロマ。口当たり滑らかで美しくバランスのとれた味わいで、繊細なヴァニラの風味が後味に広がる。

■**相性料理**■ アペリティフにも最適ですが、鶏肉や子牛肉、チーズ等と非常に良く合います。

■**2014 ヴィンテージ情報**■ 2014年は、ソーテルヌにとっては当たり年と言えるヴィンテージで、9月に断続的な雨と温暖な気候に恵まれたため、果実味が凝縮されると同時にボトリチス菌の繁殖が促進され、10月下旬にはピークを迎えました。2014年は、2003年を彷彿とさせる素晴らしい気候条件に恵まれ、21世紀に入り最も優れたヴィンテージであると唱える批評家もいます。

★**パーカーポイント 87-89点**:2014年のクロ・ダディは、最も残糖量の少ない貴腐ワインの1つで、くっきりとした輪郭を湛えた素晴らしく濃厚なアロマが香る。ピリッとしたシャープな酸を湛えた軽やかな味わいで、残糖量の少なさから、飲み始めにドイツの甘口ワインのようなすっきりとした印象を受ける。上質な酸が一貫して感じられ、やや直線的で真っすぐな味わいの後味が広がる。《**飲み頃:2017-2029年 | 2015/4/30**》

★**ワイン・エンスージアスト 89点**:アプリコットと桃のアロマが飲み始めに香る、すっきりとタイトに引き締まったミネラル感溢れるワイン。芳醇な果実味が見事に引き出され、シャープな酸に蜂蜜やパイナップルの風味が感じられる。熟成力の高いワイン。《**飲み頃:2019年以降 | 2017/12/31 掲載**》

★**ジャパン・ワイン・チャレンジ 2017年★インターナショナル・トロフィー・フォー・ベスト・デザート・ワイン**

もしリーズナブルな価格帯でネームバリューのあるフレッシュでバランスのとれた味わいの2014ヴィンテージをお探であれば、クロ・ダディは間違いなく一番上位にリストアップされるべきワインだ。ピリッとした酸味の効いた軽やかなスタイル。甘口ワインによくあるねっとりした質感というよりは、爽やかな口当たりで、核果実を思わせる甘みと酸のバランスが実に美しくとれている。