

Château Les Trois Croix

シャトー レ トロワ クロワ

ムートンの元醸造長パトリック・レオン一家のワイン

シャトー・レ・トロワ・クロワは、ムートンやオーパス・ワン、アルマヴィーヴァを手がけた今は亡き天才醸造家パトリック・レオンがボルドーのフロンサックにシャトーを購入し、家族と共に始めたワイナリーです。パトリック・レオンがこのシャトーの購入を決めた理由は、標高の高さと陽当たりの良さにあります。標高 86 メートルのブドウ畠は、フロンサックで最も高地に位置し、風が強く春は暖かで、河の谷間を見渡せる素晴らしい景色が広がっています。サンテミリオン、ポムロールもここから見渡すことができます。19.5ha に及ぶ畠(45 区画)は、メルロとカベルネ・フランの栽培に最も適した土壌から成り、粘土質の土壌はワインに円やかさやストラクチャーを、石灰質の土壌はミネラル感と清涼感をもたらします。この優れた土壌こそが秀逸なトロワ・クロワのワインを生み出す上で重要な役割を果たしています。

【画像:パトリック、ベルトラン】

パトリック・レオンが引退後の 1995 年から手造りで始めたワインは、メルロとカベルネ・フランが主体で、樽を回転させて濾引きするオクソ・ラインを用い一部新樽を含むオークの樽で 12~15 ヶ月かけて熟成させています。凝縮感とやかなタンニンを備えた溢れるばかりの豊かな果実味。フロンサックとは思えない洗練されたスタイルは、ボルドーとカリフォルニアを代表する一級シャトーの栄光を守ってきた醸造家が造り上げたワインならではと言えるでしょう。通常のレ・トロワ・クロワの他にロゼも少量生産しています。

パトリックと共に 1995 年からワイン作りを始めた息子のベルトランが今ではワイナリーの運営を担っています。パトリックから惜しみない助言を受けながらベルトランが手塩にかけて育ててきたブドウは、年々品質が向上しています。作り手が区画ごとの特色の違いを熟知しているため、ヴィンテージを重ねる度に技術の向上がワインの味わいに反映されています。ボルドーのワイン市場を左右する評論家のロバート・パークーも新しいヴィンテージが出る度に試飲し、その実力を高く評価しています。



《シャトーの名前の由来》 トロワ・クロワとは、「3 本の十字架」という意味で、シャトーのブドウ樹が育つフロンサック、セイян、サンテニヤンの村にそびえる 3 つの教会の塔に由来しています。

栽培・醸造: 植樹比率は 85% がメルロ、15% がカベルネ・フラン。剪定はギヨー・ドゥーブル方式の垣根仕立て。芝生など被覆作物の栽培と耕作を行い、リュット・レゾネで栽培。夏に 1 株あたり 7 房のブドウを残して夏季剪定を行い、着色の初期段階で一部早摘みし、葉の摘み取りで収量を制限。収穫は、容量 10 キロの小さなバスケットを使用し適熟したブドウのみを手摘みで収穫。除梗の前後に 2 度選果。除梗には果梗から果粒を分離する最新型の機器を使用します。

2024 Les Trois Croix Rosé

レトロワ クロワ ロゼ

上代価格 ¥3,600(税別)

JAN コード:4543190184120

メルロと相性の良い石灰質の土壌が、ミネラル感を湛えた引き締まった味わいを生みます。

「もとは妹の結婚式のために造ったワインで、好評だったため、家族で楽しむ為に毎年造っています。少量生産のため、輸出国は限られており、ほとんどが友人や家族の間で愛飲されています。サラダや白身の魚、おひたしや胡麻和えなどの繊細な和の野菜、天ぷらなどにも良く合います。夏の料理との相性も抜群です (ベルトラン・レオンより)」

■テクニカル情報■ 産地:ボルドー/ドルドーニュ川右岸フロンサック地区(ヴァン・ド・フランス) 品種:メルロ 100% 土壌:石灰質樹齢:30~35 年 アルコール:13%前後 醸造:直接圧搾法を採用。フリーラン果汁のみ使用。温度を 10°C に保ち 48 時間デブルバージュで濾を落ちさせ、ステンレスタンクを使用して 16~18°C で約 19 日間アルコール発酵。バナージュしながらシュールリー熟成。濾引きし、軽くろ過して瓶詰。提供温度:10~12°C 認証:HVE(環境価値重視認証)最高レベル 3 取得

■コメント■ グレープフルーツのアロマに赤果実のニュアンスが香るフレッシュでクリーンなノーズ。円やかな味わいで綺麗な酸を持つ。フレッシュ感と凝縮感の完璧なバランス。石灰質土壌由来のミネラル感があり、エレガントな余韻が続く。

■2024 ヴィンテージ情報■ この年のボルドー地方の生育期は雨に見舞われ、1991 年以来、最も収穫量が少ない年となりました。大雨により、結実不良やカビが発生しました。しかしながら、7~8 月にかけて晴天に恵まれたことで、ブドウの樹は活力を取り戻し、生産量は少ないながらもクオリティの高いブドウが収穫できました。



担当: @millesimes.com 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millesimes

2018 Château Les Trois Croix Rouge

シャトー レ トロワ クロワ ルージュ

2019 Château Les Trois Croix Rouge

シャトー レ トロワ クロワ ルージュ

【375ml】 上代価格 ￥2,800(税別)

【1.5L】 上代価格 ￥12,000(税別)

【750ml】 上代価格 ￥5,000(税別)

JAN コード: 4543190175791(2018VT/375ml), 4543190175807(2018VT/ 1.5L),
4543190183659(2019VT/750ml)

「このワインは非常に食事と相性が良く、肉料理や魚料理(※スパイシーな味付けの料理を除く)とよく合います。ワインの状態が安定するまでロゼであれば瓶詰から最低 3 ヶ月、ルージュであれば瓶詰後、最低 1 年間は寝かせる必要があります。瓶詰後 2 年間は非常にフルーティで、その後はミネラル感とややスパイシーな風味を増してゆきます(ベルトラン・レオンより)」

■テクニカル情報■ 産地:ボルドー右岸地区(AOC フロンサック) 土壌:粘土・石灰岩質 畑の標高:86m (フロンサックで最も高地) 平均樹齢:45 年(18ha のうち 6ha は樹齢 50~70 年の古樹の区画、樹齢 25 年以下の若木はセカンドワインにブレンド。) アルコール:14%前後 製造:木樽、ステンレスタンク、コンクリートタンクで 28°C 以下で長時間マセラシオン。木樽で定期的にルモンタージュと軽めにピジャージュを施しながら、27~34 日間発酵・マセラシオン。一部新樽を含む木樽で 12~15 ヶ月熟成。

【2018VT】 品種:メルロー 88%、カベルネ・フラン 12% 新樽率:39%

【2019VT】 品種:メルロー 84%、カベルネ・フラン 16% 新樽率:35%

■相性料理■ ビーフや赤身肉など香りの濃い肉料理、シーバスやマグロなどの魚を使った料理。(提供温度:17~18°C)

■2018 ヴィンテージ情報 (ワイナリーより)■ この年の生育期は、春は高温多湿で、夏は高温で乾燥していました。春に萌芽を迎え、ブドウの樹はストレスなく例年通り順調に成長しました。6 月上旬に乾燥した天候が続き、開花が早まりました。その後、湿度が高くなり、まれにみるベト病が発生しました。7 月 12 日頃には湿度は下がり、暑く乾燥した理想的な気候が 10 月末まで続いたことで、適熟したブドウを収穫することができました。

2018 年は同年 12 月に逝去したパトリック・レオンが関わった最後のヴィンテージです。ベルトランをはじめとする彼の家族は、このヴィンテージを彼へのオマージュとして特別な想いを込めて造りあげました。

2018VT★パーカーポイント 92 点:深みのある紫がかった暗い色調。煮詰めたブラックチェリーやブルーン、ブラックベリーのジャムを思わせる大胆なアロマに加え、五香粉、樹皮、黒トリュフやリコリスのニュアンスがグラスから豊かに香り立つ。ふくよかで凝縮感のあるフルボディの味わい。黒果実が口中を包み込み、ビロードのような滑らかさとフレッシュ感に続いて、パンチの効いたスパイシーな後味が広がる。

《飲み頃:2022-2039 年 | 2021/4/23 掲載》

2018VT★ジェームス・サックリング 91 点:ブラックプラムやカシス、クローブ、ドライハーブ、大地の香りが漂う。ミディアムボディの味わいで、力強く、グリップの効いたタンニンを持つ。堅牢でストラクチャーのあるフィニッシュ。もう少し寝かせると、円やかになるだろう

《飲み頃:2024 年以降 | 2021/3/3 掲載》 2018VT 他誌評価:★ワイン・スペクターー90 点 ★ヴィノス 92 点

■2019 ヴィンテージ情報 (ワイナリーより)■ 2019 年の生育期は、2016 年とほぼ同時期の 3 月 30 日に芽吹きとともに幕を開けました。4 月、5 月は比較的寒く雨の多い月でした。6 月に入り、暑く、乾燥した気候が均一かつ迅速なブドウの樹の成長を促しました。月初に降った長雨の影響をあまり受けことなく、開花は全体的に順調に進みました。7 月、8 月は暑く、乾燥し、着色期が始まった頃に一度、雨(27mm)が降りましたが、理想的な条件下で成長してきました。雨が降らない夏の間も、夜間の涼しさと粘土石灰質土壤の恩恵を受け、ブドウの樹はその潜在力を最大限に発揮することができました。その後、9 月 22 日にやっと雨(24mm)が降り、ブドウは完璧に近いバランスを保持しながら、見事な成熟を迎えました。収穫したブドウは小粒で、糖と酸のバランスが素晴らしい、フェノールの成熟も良好でした。

2019VT★パーカーポイント 91-93 点:紫がかった深みのあるガーネット色。漬したブラックプラムや熟したブラックベリー、モレロチェリーのアロマに四川胡椒、ウッズモーク、メントール、野生のセージのニュアンスが溶け合う大胆なアロマを持つ。歯ごたえのある黒果実がたっぷり詰まったミディアム~フルボディの味わいで、円やかなタンニン、フレッシュ感を堪え、爽やかな余韻がどこまでも続く。《2020/6/18 掲載》

2019VT★ヴィノス 93 点:赤果実のアロマに鉛筆の芯や森林のニュアンスが香る明瞭で美しいソーヴ。ミディアムボディで、しなやかなタンニンがしっかりと骨格を包みこんでいるが、後味には生き生きとしたフレッシュな味わいが広がる。卓越したワイン。

《飲み頃:2024-2045 年 | 2021/12 掲載》 他誌評価:★ジェームス・サックリング 92 点 ★ワイン・スペクターー91 点

