

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・ワンを手がけた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、標高の高さと最高のテロワールにあります。標高 86 メートルのブドウ畑は、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。土壌はサン・テミリオンに共通する粘土石灰岩質で、土壌の豊富なミネラルがワインの味わいに余すところなく反映されます。

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、樽を回転させて澱引きするオクソ・ラインを用い一部新樽を含むオークの樽で最大 18 カ月かけて熟成させています。凝縮感としなやかなタンニンに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の通称でしょう。通常のレトロワ・クロワの他に、セニエ法によるロゼも少量生産しています。

今は亡きパトリックと共に 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め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・パーカ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、セイヤン、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: 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9キロの小さなバスケットを使用し完熟した実だけを早朝の早い時間帯に手摘みで収穫。除梗の前後に2度選果。除梗には果硬から果粒を分離する最新型の機器を使用します。

2019・2020 Les Trois Croix Rosé

上代価格 ¥2,800(税別)

レトロワ クロワ ロゼ

JANコード: 4543190160889

「赤ワインの樽から果汁を少しずつ抜いて毎年僅かな量しか生産されないセニエのロゼです。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。2~3年程熟成もできます。12℃程度の中温でサーブすることで、豊かなアロマが際立ちます。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% 樹齢:30~35年 アルコール:13%前後 醸造:セニエ法で醸造。マセラシオンはせぜー一番搾りのフリーラン果汁のみを使用。温度を10℃に保ち48時間ダブルパーージュで澱を落ち着かせ、小型のステンレスタンクを使用し18℃でアルコール発酵。澱引き後、バトナージュしながら13週間以上シュールリー熟成。澱引きし、軽ろ過して瓶詰。提供温度:10~12℃

■コメント■ バラの花びらのように明るく透明感のある色調。仄かな苺の香りを含むピュアでクリーンなアロマ。香りは非常に繊細ですが、余韻は非常に長く感じられます。第一印象は、果実の香りが溶け合うフレッシュな味わい。完熟ブドウを使用しているため、シャープなバランスを備えつつも酸はそれ程強く感じられません。小ぶりで丸いチャーミングなボディで、フレッシュで長い余韻が広がります。瓶詰後1年はフルーティなアロマが楽しめます、2年目からは、よりミネラリーで円やかな味わいが楽しめます。あまり冷やし過ぎるとアロマが閉じてしまうため、冷蔵庫で保管するならばサーブする30分前に出しておくのが良いでしょう。

■2019年ヴィンテージ情報■ 2019年は、暑い年特有のリッチな果実味、凝縮感、高いアルコール分、豊かなタンニンの特徴とするヴィンテージで、左岸では2018年よりも骨格の良い2016年に近いスタイル、右岸はリッチで豊潤な2018年に近いスタイルに仕上がり、前年より酸は若干高めです。この年はブドウの発芽が早く、4~6月にかけて散発的な雨を伴う涼やかな気候が続き、6月初旬にやまばらな開花を迎えましたが、6月中旬から一変して結実に理想的な乾燥した暑い夏を迎えました。7月は時折嵐を伴いながらも、概ね乾燥した晴天が続き、8~9月にかけてはブドウの熟成と収穫に理想的な暑く乾燥した気候に恵まれました。6~10月までの気温は、例年平均よりも高く、9月20日以降の雨でカベルネ・ソーヴイニョンの熟成期間が長引いたためアルコール分が下がり、カベルネにとっては特に出来の良い年となりました。分厚い果皮と色味成分が発達したメルロも、豊かな果実味とタンニン、高い酸とアルコール分を併せ持つ優れたヴィンテージとなりました。(デキャンタ・ヴィンテージ・レポートより)



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

Millésimes

■2020 ヴィンテージ情報■ 2020 年は、全体的に暖かい気候下でブドウが生育しました。3 月に霜が降りたものの、冬から春にかけての平均気温が例年を 2~3 度上回り、夏と秋は暑く乾燥していました。5 月、6 月、8 月に雷雨がありました。夜、数日間降っただけでした。とはいえ、多くのワイナリーにとっては恵みの雨となりました。また、3 月から 9 月までの全体的な雨量が過去 10 年間で最も多かった半面、干ばつに見舞われた年でもありました。開花が 5 月初旬と早かったため、収穫は例年より早まり、白ワイン用のブドウは 8 月中旬から、赤ワイン用ブドウは 9 月に入ってから開始されました。干ばつや病害の影響で前年より収量減となりましたが、小粒ながらも皮の厚いブドウから凝縮感のある果実味を湛えたワインが生まれています。

2016 Château Les Trois Croix Rouge

シャトー レトロワ クロワ ルージュ

【750ml】 上代価格 ¥4,400(税別) JANコード:4543190154765

【1.5L】 上代価格 ¥8,800(税別) JANコード:4543190154789

【6L】 上代価格 ¥45,000(税別) JANコード:4543190159272

【9L】 上代価格 ¥70,000(税別) JANコード:4543190159289

2017 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 ¥2,500(税別) JANコード:4543190154772

【750ml】 上代価格 ¥4,400(税別) JANコード:4543190154765

植樹比率は 80%がメルロ、20%がカベルネ・フランです。これは、粘土・石灰岩質土壌に極めて理想的な植樹比率です。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さ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) 畑面積:18ha 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。) 品種:メルロ 89%、カベルネ・フラン 11% (2016VT)、メルロ 85%、カベルネ・フラン 15% (2017VT)

アルコール:14.5% (2016VT)、14% (2017VT) 醸造:木製の発酵タンクを使用し 28℃以下の低温で長時間マセラシオン。定期的にルモンタージュとピジャージュを施しながら、品種ごとに個別に 4~5 週間かけて発酵。一部新樽を含む木樽で最大 18 ヶ月熟成。

■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℃)

■2016 年ヴィンテージ情報■ 2016 年は、遅霜の影響によりボルドー全体で収穫量が半減しましたが、ボルドーでも最も標高の高い高地に位置するトロワ・クロワの畑は、全ての方向から風を受けることが出来る好立地にあるため、例年よりも 20%の収量減に留まりました。この年は雨の多い湿潤な気候で幕を開け、この雨の影響で病害リスクは高まりましたが、この雨で粘土石灰質の土壌は豊富な水分を地中に蓄え、生育後半の干ばつの影響を最小限に留めることが出来ました。9 月初旬に降った小雨も幸いし、暑く乾燥した夏の間に蓄えられた糖度に見合った成熟したフェノール成分が得られました。収穫作業は理想的な気候条件の下で 10 月末まで続けました。この年のワインは、熟成感のある果実味と、しっかりとしたタンニンを湛えた恰幅の良いエネルギーな味わいに仕上がりました。

★パーカーポイント 90 点:深みのあるガーネット・パープルを湛えた 2016 年トロワ・クロワは、焼いたブラックベリーやブラック・フォレスト・ケーキ、リコリスのアロマに仄かなドライハーブや鉛筆の芯のニュアンスがほんのりと香る。ボリューム感ではミディアムからフルボディで、鮮やかで緻密な黒果実の風味と旨味のある味わいが層を成して口内いっぱいに広がり、キメの粗いタンニンが骨格を添え、浮き立つような高揚感を伴う爽やかな後味を生む。 <<飲み頃:2019-2030 年 | 2018/12/1 掲載>>

★ワインスペクテーター 91 点:カシスやプラム・ピューレのピリリとした鮮やかな果実味にアニスやフルーツケーキのニュアンスが終始一貫して感じられ、口当たり滑らかでフレッシュな後味に林檎の木を思わせる絶妙な樽香がしっかりとした骨格を与えている。生産量 5,833 ケース。 <<飲み頃:2019-2029 年 | 2019 掲載>>

★ヴィノス 92 点:陽気で快活な赤いチェリーやラズベリーにバラの花びらや黒鉛の香りが彩りを添える卓越したブーケが香る。味わいはフレッシュでバランスのとれたミディアムボディで、コクのあるタンニンに粒子の細やかな酸が感じられる。重厚でしっかりとした硬質な後味が 3~4 年程度の瓶内熟成を必要とすることを物語っている。正に私がこのワインをテイस्टイングする前日の夜に亡くなったパトリック・レオンの遺言のようなワインである。 <<飲み頃:2022-2038 年 | 2019/1 掲載>>

★ジェームズ・サックリン 90-91 点:ブラックベリーやブルーベリー、チェリーのアロマが香る極上のフロンサック。繊細なタンニンと骨格のしっかりとした後味が広がるミディアムボディ。 <<2017/4/4 掲載>>

■2017 ヴィンテージ情報■ 4 月の春霜によりボルドー全体で例年の約 50%の収量減となりましたが、品質に関しては非常に優れた年となりました。温暖で乾燥した冬の影響で生育期の始まりが早く、前年より 10 日早く開花を迎えました。夏は前年同様の暑さとなりましたが干ばつは見られず、霜の後の畑の手入れは比較的順調であったと報告されています。これは、生育が早く霜の影響を受けた区画と、生育が遅く霜害をさほど受けなかった区画にはつきり別れたためです。収穫も例年より早まり、収量は少ないものの、カシスやスグリのような果実のアロマを湛えた上質の赤ワインが造られました。

★パーカーポイント 90 点:外観は、深みのある紫がかかったガーネット色。香りは、モレロ・チェリー、ブラック・ラズベリー、ボイゼンベリーにラベンダー、セイロン・ティー、林床のニュアンスがグラスからふわりと漂う。ミディアムボディで、赤系、黒系果実のジャムのような風味が口中を満たし、円熟したまろやかなタンニンとともに後味に爽やかさ感じられる。 <<飲み頃:2020 - 2031 年 | 2020/3/17 掲載>>

★ワインスペクテーター 92 点:温かみのある魅力的なワインで、プラムとカシスのアロマにタバコやジュニパー、鑄鉄のニュアンスが重層的に香り立つ。骨格のある味わい。生産量:5,166 ケース <<飲み頃:2022-2030 年 | 2020 掲載>>

★ジェームズ・サックリン 90 点:魅力的なダークプラムやベリー、バーキングスパイスのアロマが香る。豊かなダークフルーツの果肉が口中に擦り込まれていくように広がる。今飲んで良いが、熟成させても美味しく味わえるだろう。 <<2020/1/10 掲載>>

2017VT 他誌評価:★ヴィノス 92 点

