

# 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のと言えるでしょう。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。



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。

## 2021 Les Trois Croix Rosé

上代価格 ¥3,000(税別)

レトロワ クロワ ロゼ

JANコード:4543190172448

フレッシュな果実味を湛えた深みのある味わいが特徴のロゼワインです。

「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) 土壌:石灰質品種:メルロ100% 樹齢:30~35年 アルコール:13%前後 収穫:2021年9月29日~10月12日 醸造:セニエ法(55%)及び直接圧搾法(45%)を採用。セニエ法はワインに深みを与え、直接圧搾法はフレッシュ感のある味わいをもたらします。セニエ法ではスキンコンタクトは行わずフリーラン果汁のみを使用。温度を10℃に保ち48時間ダブルバージュで澱を落ち着かせ、ステンレスタンクを使用して16~18℃で19日間アルコール発酵。パトナージュしながら15週間以上シュールリー熟成。澱引きし、軽ろ過して3月3日に瓶詰。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、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分前に出しておくといいでしょう。

■**2021年ヴィンテージ情報**■ 2021年は深刻な霜害に見舞われた年で、シーズンを通して涼しい気候下でブドウが生育しました。春から夏にかけて雨が降り、べと病が発生した地域もみられました。しかしながら、9月に入ると天候は回復し、続く10月も素晴らしい天候に恵まれ、ブドウは成熟度を増していきました。この年は、霜害の影響で低収量となったものの、収穫したブドウからは、果実味を湛えた秀逸なワインが造られました。



## 2016 Château Les Trois Croix Rouge

シャトー レトロワ クロワ ルージュ

**[1.5L]** 上代価格 ¥8,800(税別)

**[9L]** 上代価格 ¥70,000(税別)

JANコード:4543190154789(1.5L), 4543190159289(9L)

## 2017 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)

**[1.5L]** 上代価格 ¥9,800(税別)

JANコード:4543190154765(750ml), 4543190175074(1.5L)

## 2018 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)

JANコード:4543190175791

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) 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)、メルロ88%、カベルネ・フラン12%(2018VT) アルコール:14% 前後 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℃)

■**2016VT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、全ての方角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、生育期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、しっかりとタンニンを湛えた恰幅の良いエネルギー感ある味わいに仕上がりました。



**2016VT★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》

**2016VT★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asting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》

2016VT 他誌評価:★パーカーポイント90点 ★ジェームズ・サックリン90-91点

■**2017VT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っ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。

**2017VT★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を感じられる。《**飲み頃:**2020-2031年 | 2020/3/17掲載》

**2017VT★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、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》

2017VT 他誌評価:★ジェームズ・サックリン90点: ★ヴィノス92点

■**2018VT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、まれにみるべ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:**深みのある紫がかかった暗い色調。煮詰めたブラックチェリーやブルーベリー、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、ピ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★ジェームズ・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・スペクテーター90点 ★ヴィノス89点