

2015 Château Robin

シャトー・ロバン

世界最優秀ソムリエ、アンドレアス・ラーソンのお墨付き



シャトー・ロバンの歴史は古く、著名なボルドーワインガイド「フェレ」の1874年初版本には既にその名が言及され、フェレ・ガイド第三版に「クリュ・ロバン」としてシャトーの葡萄園についての記事が掲載されました。このガイドは1846年から英国人チャールズ・コックスが優れたボルドーワインについて調査したもので、シャトーの位置や特徴なども具体的に紹介されています。シャトー・ロバンは、サン・テミリオン村から車で東へ10分程行った場所にあります。

2003年にジャンとローランス・カイユ夫妻がこのシャトーを購入しました。当時シャトー・ロバンは高品質なワインを生産することで評判を呼び、業界専門誌から非常に高い評価を得ていました。現在、カイユ家の長男ジェロームがシャトーの運営を担っています。長年自動車業界で仕事をしてきたジェロームは、シャトーやワイン造りの仕事に魅了され、のち家族と共にこの地に移り住み、情熱を持ってワイン造りに挑むようになりました。セラーは最新の技術を搭載した設備を備え、良い技術や手法は旧世界・新世界の如何を問わず取り入れ、常に品質の向上に努めています。

■アペラシオン:AOCカスティヨン・コート・ド・ボルドー■ (ワインアドヴォケート2007年4月30日号)
サン・テミリオンに隣接するコート・ド・カスティヨンは、今やボルドーの衛星地区でも最先端に行く最もファッションブルなAOCである。コート・ド・カスティヨンは、ここ10年で、これまでに例を見ない新しいボルドーワインのトレンドを生み出してきた。この地区は、多くのトップ・ワイナリーを輩出してきたが、飲み手の多くが興味の対象外としてしまう価格帯、その格別な品質を考慮すればたったの二束三文とも言える安価な値段で手に入るワインが多い。ボルドーワインについて真剣に学ぶ学生や飲み手には是非とも一度足を運んでもらいたい非常にエキサイティングなアペラシオンである。
(著:ロバート・パーカーJr.)

■テクニカル情報■ 産地:ボルドー右岸/AOCカスティヨン・コート・ド・ボルドー 土壌:粘土石灰質
品種:メルロー60% カベルネ・フラン 30% カベルネ・ソーヴィニオン 10% 樹齢:48年 畑面積:12ha
醸造:100%完全に除梗し軽く破碎・圧搾。1日に2-3回ルモンタージュを行い温度を一定に管理しながらコンクリートタンクで区画・品種ごとに3~6週間かけて発酵。熟成はオークの樽60%(アメリカンオーク10%で残りはフレンチオーク)、コンクリートタンク40%で12カ月熟成。フルーティな果実味とオークの風味の絶妙なバランスを見極めながら慎重にテイastingを行い、最終ブレンド比率を決定。

■アンドレアス・ラーソンのコメント■ モダンボルドーの伝統の粋を極めたモダンでスタイリッシュなワイン。石灰岩を豊富に含む最高のテロワールが、素晴らしい大地の香りと豊富なミネラルをワインに与え、熟成するに従い、ブラック・トリュフとオークの香りへと変化してゆく。ワイルド・ベリーに、赤果実と黒果実の風味が溶け合うフルーティな味わい。木の香りがよく溶け込み見事な一体感を見せている。よく熟れた良質なタンニンが感じられるフルボディで、カベルネ・フラン種の特徴がよく引き出され、ワインの味わいに極めてしっかりとした骨格を与えている。このタンニンの個性は、私が特に好む要素で、どこまでも広がるスパイシーな後味が長い余韻がフィニッシュを美しく彩る。新しくモダンなボルドーワインの鏡とも言える格別な逸品だ。

■2015 ヴィンテージ情報■ 2015年は、クラシック・ヴィンテージと呼ばれる2010年や2009年を彷彿とさせる最高の年となりました。冬は冷涼な気候と適度な雨量に恵まれ、続く春の良好な天候が幸いし萌芽は迅速かつ均一に進み、5月末から6月初旬にかけて晴天が続いたため、開花も非常に順調で良好なものとなりました。7月の暑い気候の下、水分の供給が適度に制限されたお陰で、葡萄の果皮が分厚く発達し、収穫直前も極めて理想的な気候条件が続いたため、懸念点の一切ない状態で理想的な収穫を迎えました。

上代価格 ¥2,800 (税別)

