

# RONAN BY CLINET

ロナン・バイ・クリネ

名門シャトー・クリネが手掛けるバリュール・ボルドー

ワイン・アドヴォケートでパーカーポイント 100 点満点の評価を叩き出したポムロールの雄、シャトー・クリネ。そのシャトー・クリネの現当主ロナン・ラポルドがリーズナブルでクオリティの高い新たなボルドーワインのジャンルを確立すべく、2009 年に自身の名前を冠して立ち上げたワイン・ブランドがロナン・バイ・クリネです。

メルロ 100%の赤ワインは、ジロンド川右岸のコート・ド・ボルドー、コート・ド・カスティオン、コート・ド・ブルの畑から収穫し、ソーヴィニオン・ブランとセミオンをブレンドして造る白ワインは、ソーテルヌとサン・テミリオン間に広がるジロンド川流域の畑から収穫したブドウをシャトー・クリネの醸造チームが厳選し、ポムロールのワイナリーで醸造しています。2015 年には、ポムロールの中心部にロナン・バイ・クリネの醸造を専門とする新たな醸造所が増設され、各畑から収穫されたブドウの入荷から瓶詰めまでを一貫して担っています。日常的に楽しめるフレッシュでフルーティな味わいで、若いうちから飲みやすく、数年間の熟成が効くしっかりとした骨格を備えたバリュール・ボルドーです。



## 2018 Ronan by Clinet Bordeaux Blanc

上代価格 ¥2,300(税別)

ロナン・バイ・クリネ・ボルドー・ブラン

サクラ・ワイン・アワード金賞受賞ワイン！(受賞年:2016年 / 受賞ヴィンテージ:2014VT) ソーテルヌとサン・テミリオン間に位置する、ジロンド川流域で最も標高の高い高地に広がるブドウ畑は、粘土・石灰岩質の土壌、良好な日当たり、標高 145M の高地という好条件が相まって、魅力的でフレッシュなアロマを湛えたユニークな白ワインを生み出します。



■テクニカル情報■ 産地:ボルドー地区ジロンド川流域ソーテルヌとサン・テミリオン間 (AOC ボルドー) 畑の標高:145m  
品種:ソーヴィニオン・ブラン(主体)、セミオン(少量) アルコール:13%前後 栽培:サステナブル農法 ※スクリュューキャップ仕様  
醸造:スキンコンタクトと 16-18℃の低温でのアルコール発酵を経てステンレスタンクで熟成 サーブの適温:10-12℃(軽く冷やす)



■コメント■ 鮮やかに美しく輝く金色が上質なワインであることを物語っています。仄かな柚子、グレープフルーツ、白い花、パッションフルーツのアロマが途切れなく続きます。複雑味のあるフレッシュでエレガントなワインで、柑橘系果実や果肉の白い果実、温かなスパイスの風味が口内いっぱいに広がります。肉厚でいてシャープな酸を湛えたクリーンな味わいです。アペリティフに最適ですが、パスタや魚料理、鶏肉のグリルやソース和え、チーズなどと合わせても最高の相性です。



■2018 ヴィンテージ情報■ ボルドーの 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。冬から春にかけて多雨多湿な天候が続き、ペト病の被害がここ数十年で最も猛威を振りました。5月と7月に降った霜がボルドーの一部の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極めて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。これは極めて珍しく、この非常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、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。

## 2014 Ronan by Clinet Bordeaux Rouge

上代価格 ¥2,400(税別)

ロナン・バイ・クリネ・ボルドー・ルーージュ

サクラ・ワイン・アワード金賞受賞ワイン！(受賞年:2018年 / 受賞ヴィンテージ:2014VT)  
バリュール・ボルドー3 ヴィンテージ連続選出ワイン！(選出ヴィンテージ:2010VT&2011VT&2012VT)



コート・ド・ボルドー、カスティオン、ブルの畑からシャトー・クリネの醸造チームが厳選して作るメルロ 100%の赤ワイン。繊細なスパイスが香るフルーティでクラシックな味わいは、フランスの一流レストランでもサーブされ、コストパフォーマンスに優れたボルドーワインをトップソムリエ達がブラインドテイastingで選ぶバリュール・ボルドーTOP 100にも選出されました。

■テクニカル情報■ 産地:ボルドー右岸 コート・ド・ボルドー、カスティオン、ブル地区 (AOC ボルドー) 品種:メルロ 100%  
アルコール:12.5% 熟成期間:12ヶ月 年間生産量:約 120,000 ボトル サーブの適温:16-18℃(室温)

■コメント■ 外観は深みのあるルビー色。香りは複雑味があり、ラズベリー、チェリー、黒スグリの魅惑的なアロマが香ります。口当たりしなやかで鮮やかな味わい。赤いチェリーと焼いたスパイスの鮮やかな風味が生き生きと感じられます。芳醇でいて柔らかな味わいを湛えた秀逸なるメルロ。しっかりとしたストラクチャーと力強さも兼ね備えた味わいは、食事との相性も抜群です。アペリティフとして単体でもお楽しみいただけますが、赤身の肉やチキンのグリル、パスタやチーズとも良く合い、パーティーやバーベキューなどの催しにピッタリのワインです。

