

# Château Les Remparts

シャトー レランパール

多様なテロワール、低収量、少量生産が生み出す高いクオリティ

シャトー・レ・ランパールは、ソーテルヌ地区のプレニャック村にシャトーを構えるブティック・ワイナリーで、プレニャック(AOCソーテルヌ)とピュジョル・シュル・シロン(AOCグラヴ)の2つのコミューンに総面積9ヘクタールの自社畑を所有し、小規模ながらもクオリティの高いワインを生産しています。

ブドウ栽培は、サステナブル農法(環境保全型農法)を採用し、殆どの畑仕事が手作業で行われ、収穫の際は、最も良い房だけを長時間かけて丹念に選別しています。収量を極めて低く抑え(平均収量は、貴腐ブドウ:10hl/ha、グラヴの辛口赤:45hl/ha、グラヴの辛口白:20hl/ha)、ソーテルヌの貴腐ワインに関しては、1本のブドウから平均グラス1~2杯しか作られず、年によってそれ以下となる場合があります。選果とブレンドの際に非常に厳しい選定を行うため、年間生産量は僅か3万ボトル程です。



■宇宙を旅した史上初の貴腐ワイン、クロ・ダディ■ シャトーの前当主のマダム・カトリーヌ・ガシェは、シャトーの品質向上に大きな役割を果たした人物で、ソーテルヌのワイン作りに革命をもたらしました。マダム・ガシェがシャトーを相続した当時、ランパールのソーテルヌは、重たく甘ったるさのある時代遅れのワインに過ぎませんでしたが、マダムの一閃な献身と卓越した専門知識、勇気ある決断をもって、エレガントでフレッシュな味わいのモダンなスタイルの貴腐ワインへと躍進を遂げました。マダムは、この新しいワインに母アンドレス・イヴェット・ダディ・デュブールの名に因んで「クロ・ダディ」と名付けました。



クロ・ダディは、たちまち成功を収め、数々の著名な国際ワインコンクールで表彰され国際的な注目を集めると同時に、ロンドンや香港、モスクワ、ミュンヘン、ボルドー、コート・ダジュールの高級レストランのワインメニューにリストアップされるようになりました。また、フランスの宇宙飛行士ミシェル・トニーニがソユーズ15号の有人宇宙飛行ミッションに持参するワインにクロ・ダディを選んだことで、クロ・ダディは、宇宙を旅した史上初めてのワインとなりました。

現オーナーのイーライ・ラジモフは大のワイン愛好家で、優良なワイナリーを求めて4年間かけてフランス中を探し回り、2011年にシャトー・レ・ランパールのオーナーとなりました。イーライは、前オーナーが築き上げたスタイルとエスプリを忠実に守ると共に、セミヨンとソーヴィニオン・ブランの古樹を集団選抜して大規模な植え替えを行い、ソーヴィニオン・ブランの単一畑を植樹、ディケム御用達のサン・マルタン社から最高級の樽を仕入れるなど、ワインの更なる品質向上に向けて惜しみない投資を続けています。【写真:現当主イーライ・ラジモフとパートナーのイゴール・ソロモン】

■2014 ヴィンテージ情報 (ソーテルヌ) ■ 2014年は、ソーテルヌにとっては当たり年と言えるヴィンテージで、9月に断続的な雨と温暖な気候に恵まれたため、果実味が凝縮されると同時にボトリティス菌の繁殖が促進され、10月下旬にはピークを迎えました。2014年は、2003年を彷彿とさせる素晴らしい気候条件に恵まれ、21世紀に入り最も優れたヴィンテージであると唱える批評家もいます。

■2015 ヴィンテージ情報 (ソーテルヌ) ■ 生育期は順調なスタートを切りました。春は暖かく乾燥し、夏は暑い日が多かったものの、最終的に雨に恵まれました。断続的に乾燥した気候が続いたおかげで病気の発生を抑えることができました。湿度の高さと夜の涼しさがボトリティスの発生を促し、収穫は例年より早まりました。この年のソーテルヌは非常に素晴らしい出来で、豊かな果実味、バランスの良い酸に加えて貴腐ブドウの個性がしっかりと表現された味わいに仕上がっています。

■2019 ヴィンテージ情報■ 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冷涼な気候が続き、6月初旬にや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。特にメルロは、分厚い果皮と色味成分が発達し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。

■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が、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。

## ~ A.O.C. Graves ~

12世紀フランスから英国へワインを輸出する際の重要な拠点として栄えてきたグラヴ地区は、グラヴ(砂利)という地名のごとく、水はけの良い砂利を多く含んだ畑が多く、粒の細かな砂利と赤色粘土、石灰が混合する土壌を持つグラヴのユニークなテロワールは、この土地で育まれるブドウに驚くほどに見事な複雑味を与えています。この複雑味こそ、グラヴのワインが中世からヨーロッパで絶大な人気を誇ってきた所以であると言えるでしょう。



### 2020 Clos Les Remparts Blanc

上代価格 ¥3,300(税別)

クロ レランパール ブラン

JAN: 4543190178228

樹齢45年以上のセムヨン主体の辛口白ワインです。土壌の異なる畑から、力強く丸みのある、生き生きとした芳醇な味わいのワインが生まれます。

■テクニカル情報■ 産地: ボルドー左岸グラヴ地区ピュジョル・シュル・シロン村、イラ村(AOCグラヴ)

品種: セムヨン 70% ソーヴィニオン・ブラン 30% アルコール: 12%前後 平均収量: 27hl/ha

畑: ジャン・デュボ(ピュジョル・シュル・シロン村: 鉄分を多く含む赤砂が石灰質台地を覆う)、カイヤウ、ムーラン・ナ・ヴァン(イラ村: 細かい砂利) 樹齢: 45年 植樹密度: 6600株/ha 醸造: 手摘みで収穫し厳しく選別。ステンレスタンクで発酵。フレンチオークとアカシア材の樽を使用し、週に1度バトナージュしながらシュールリー熟成。

■コメント■ 洋ナシ、アーモンド、ハチミツのアロマが豊かに広がる。濃厚かつ滑らかな味わいで、仄かな樽香が漂う。後味はフレッシュで長い余韻が続く。生き生きとしたフレッシュな爽快感を湛えながらも芳醇な味わいが口中を満たす。

■相性料理■ 白身魚、豚肉、熟成したチーズなどと抜群の相性。提供温度: 12°C前後

★パーカーポイント 85-87点: ゴールデン・デリシャス・アップル、洋ナシ、ライムの葉、新鮮な干し草の香りがグラスから溢れるように香り立つ。爽やかで引き締まった軽快な味わいが心地よい後味を生む。◀飲み頃: 2022-2025年 | 2021/7/31 掲載▶



### 2019 Clos Les Remparts Rouge

上代価格 ¥3,300(税別)

クロ レランパール ルージュ

JAN: 4543190175975

■テクニカル情報■ 産地: ボルドー左岸/AOCグラヴ地区/ピュジョル・シュル・シロン村 品種: メルロ 100% 樹齢: 25-45年 植樹密度: 6,600株/ha アルコール: 13.5% 平均収量: 23hl/ha 畑: バルサックの石灰岩台地の延長線に広がるギサ・シュド(砂利質)とジャン・デュボ(赤い砂状)の区画 醸造: ステンレスタンクで発酵。マロラクティック発酵は、タンクと樽で行う。容量400Lのフレンチオークの樽、ボルドー産フレンチオーク及びアメリカンオークのバリックで熟成(95%フレンチオーク、アメリカンオーク 5%、新樽率 50%)

■コメント■ ヴァニラ、赤果実、ココアビーンズが香る凝縮感のあるスパイシーなアロマ。口当たり滑らかで丸みのあるタンニンを湛えた豊満で円熟した味わいが口内を満たし、美しくバランスのとれた余韻の長い後味が広がる。

■相性料理■ 獣肉(ジビエ)、グレービーソース、肉のグリル焼き、熟成したチーズ等と抜群の相性です。



## ~ A.O.C. Sauternes ~

クロ・ダディは、ソーテルヌ地区プレニャックに点在する総面積6ヘクタールの9つのブドウ畑から厳しい選定基準のもと手摘みで丁寧に収穫したセムヨンと、少量のソーヴィニオン・ブランをブレンドして作られます。シロン河の河岸に広がる石灰岩質の土壌を持つレ・ランパールの畑が貴腐ブドウの力強い香りやミネラル感溢れる独特のアロマを生む一方、シャトー・ディケム畑の向かいに位置するシャトーで最も標高の高い区画は、エレガントで繊細な味わいのマストを生み、シャトー・ド・マルに隣接する樹齢の古い区画は、スパイシーなニュアンスを特徴とします。区画ごとに多様な個性を持つブドウを巧みにブレンドすることで、美しくバランスのとれた複雑味のある貴腐ワインを生み出すことが可能となります。



### 2014 Clos Dady

上代価格 ¥5,300(税別)

### 2015 Clos Dady

上代価格 ¥5,800(税別)

クロ ダディ

JAN: 4543190157155 (2014VT), 4543190175227 (2015VT)

ジャパン・ワイン・チャレンジ 2017にてインターナショナル・トロフィー・フォー・ベスト・デザート・ワイン、リージョナル・トロフィー・フォー・ベスト・ホワイト・ワイン・フォー・フランスを受賞!(受賞ヴィンテージ: 2014年)

■テクニカル情報■ 産地: ボルドー左岸/AOCソーテルヌ地区/プレニャック村 品種: セムヨン 90%、ソーヴィニオン・

ブラン 10% 樹齢: 50年 植樹密度: 6,600株/ha 畑面積: 5ha アルコール: 13%前後

【2014VT】残糖量: 82g/L pH: 3.43 酸: 5.28g/L 瓶詰: 2016年6月

【2015VT】残糖量: 121g/L pH: 3.69 酸: 4.42g/L 瓶詰: 2017年5月

土壌: 石灰岩に粘土質の砂が連なる畑と砂利と砂が混じる8つの区画 醸造: 手摘みで厳しい選定基準のもとに選別し、ボルドー産のオークで樽発酵。定期的にバトナージュを行いながらシュールリー熟成させ、更に数ヶ月熟成。

■コメント■ 淡く輝きのある麦わら色。黄色いバラの香りと軽やかなサフロンのニュアンスが仄かに香るミネラリーでスパイシーなアロマ。口当たり滑らかで美しくバランスのとれた味わいで、繊細なヴァニラの風味が後味に広がる。

■相性料理■ アペリティフにも最適ですが、鶏肉や子牛肉、チーズ等と非常に良く合います。

2014VT★パーカーポイント 87-89点: 2014年のクロ・ダディは、最も残糖量の少ない貴腐ワインの1つで、くっきりとした輪郭を湛えた素晴らしく濃厚なアロマが香る。ピリツとしたシャープな酸を湛えた軽やかな味わいで、残糖量の少なさから、飲み始めにドイツの甘口ワインのようなすっきりとした印象を受ける。上質な酸が一貫して感じられ、やや直線的で真っすぐな味わいの後味が広がる。

◀飲み頃: 2017-2029年 | 2015/4/30▶ 2014VT 他誌評価: ★ワイン・エンスージアスト 89点

2015VT★パーカーポイント 89-91点: 蜂蜜と蜜蝋のクリアで魅力的なアロマが香る。口に含むと甘みが広がり、オレンジコーディアルの風味が蜂蜜のニュアンスを伴う果実味や豊かな質感を際立たせ、撫でるように優しい後味が続く。瓶詰から10年後が飲み頃。

◀飲み頃: 2018-2028年 | 2016/4/28 掲載▶ 2015VT 他誌評価: ★ワイン・エンスージアスト 89点

