

# 2020 Château Larriaux

## A.O.C. Haut Médoc

シャトー ラリヴォー A.O.C.オー メドック

女当主が代々受け継ぐ女性的でエレガントなラリヴォー

ボルドーのシャトーワインの魅力は、何世紀にもわたり卓越したテロワールから上質なワインを生産していることだけでなく、個々のシャトーの持つ歴史もその魅力の1つです。現在でも世界中の多くのワイン愛好家に愛飲されている理由は、ラリヴォーのように4世紀以上もその個性を守り続いていることにあります。

シャトー・ラリヴォーは、1580年代よりシャトーを所有する一族の女性たちが代々当主を務めてきました。現在は、子孫のベランジェール・テスロンが女当主となり、昔ながらの伝統の味わいを守り抜いています。

シャトーは、オー・メドックとサン・テステフの境界線に程近いシサック・メドックのコミューンにあり、ラフォン・ロシェに隣接する自社畠は、シャトーをとり囲む3区画の畠から成り、2区画は粘土質の下層土を持つ砂利質土壌で、残り1区画は粘土・石灰岩質の土壌を持ちます。雨の多い時期に地中にしっかりと水分を蓄えておくことが出来るため、干ばつや水不足に強いという特性を持ちます。シャトーの植樹比率の6割を占めるメルロに加えて、特に理想的な土壌です。

畠では、生物多様性の維持を図り、環境に配慮した栽培を行っています。環境認証マーク HVE レベル3(最高レベル)の認証取得。



(写真:現当主ベランジェール・テスロン女史とその母アルメル&叔母のサビーヌ・カールスバーグ)

### ■テクニカル情報■

産地:ボルドー左岸地区シサック・メドック村(AOC オー・メドック) 栽培面積:18.6ha

品種:メルロ 57% カベルネ・ソーヴィニヨン 27% プティ・ヴェルド 9% カベルネ・フラン 7% Alc:14%前後

平均樹齢:29年 栽培比率:メルロ 61% カベルネ・ソーヴィニヨン 26% カベルネ・フラン 8% プティ・ヴェルド 5%

土壌:粘土質の下層土に砂利が混在する2区画/粘土・石灰岩土壌の1区画 酿造:コンクリートタンク及びステンレスタンクで発酵。バリックと大樽で熟成。醸造担当者:エリック・ボワスノ 2020年収穫日:9/22-9/30

■コメント■ ラリヴォーは女性的でエレガントなスタイルを持つワインです。メルロが柔らかな口当たりと円やかさを与え、カベルネ・ソーヴィニヨンがしっかりと骨格とフルーティな果実味、カベルネ・フランがエレガント、プティ・ヴェルドがしっかりと色味とタンニンを添えます。赤スグリのアロマとオーク由来の煙草の葉、リコリス、甘いスペイシスの香りが特徴的です。芳醇な果実味とシルキーで柔らかなテクスチャーを湛えた骨格の良いミディアムボディ。ヴェルヴェットのような質感を湛えたややスペイシーな後味が長い余韻を生みます。赤身の肉、ジビエ、ヤギのチーズ、ダークチョコレートなどと抜群の相性です。

■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月に雷雨が数日間続き、多くのワイナリーにとっては恵みの雨となりました。この年は、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月に入りからスタートしました。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造されました。

★ワイン・スペクテーター87点: チェリーや赤スグリのジャムのアロマを持つ。絶妙なジューシーさが躍動感のある味わいをもたらし、スギのアロマと豊かな風味が背景に広がる。《2023/3/31掲載》

★ジェームス・サックリング 92点:洗練されたスタイルの2020年は、魅力的なスグリやチョコレート、樹皮、湿った土の香りと味わいを特徴としている。非常にきめ細やかなタンニンを備えたミディアムボディで、美しい後味が印象的。開くまで時間が必要だ。《2023/5/14掲載》



上代価格 ￥4,500(税別)

JAN: 4543190180610