

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、ソーテルヌ地区のブレニヤック村にシャトーを構えるブティック・ワイナリーで、ブレニヤック(AOCソーテルヌ)とピュジョル・シユル・シロン(AOCグラーヴ)の2つのコムーヌに総面積9ヘクタールの自社畠を所有し、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、殆どの畠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、グラーヴの辛口赤:45hl/ha、グラーヴの辛口白: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もあります。選果とブレンドの際に非常に厳しい選定を行なうため、年間生産量は僅か3万ボトル程度です。



■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、マダムの一団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周り、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ヨン・ブランの古樹を集団選抜して大規模な植え替えを行い、ソーヴィニヨン・ブランの単一畠を植樹、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】

■2017ヴィンテージ情報(ソーテルヌ)■ 4月にフランス全土を襲った春の霜害は、過去25年間で最悪の被害となり、1945年以来の低収量の年となりました。ボルドー全体では、例年のおよそ半分の収穫量となりましたが、クオリティに関しては非常に優れた年となりました。この年、クロ・ダディでは春霜により、甚大な被害を受け、収穫量が80%減少したため、たった5樽分しか生産されませんでした。このような難しい年にも関わらず、酸と糖のバランスに優れた風味豊かなソーテルヌが出来ました。

■2020ヴィンテージ情報■ 2020年は、全体的に暖かい気候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。とはいっても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ーヴ地区は、グラーヴ(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畠が多く、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ー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、グラー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コード: 4543190178228

樹齢45年以上のセミヨン主体の辛口白ワインです。土壌の異なる畠から、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:ボルドー左岸グラーヴ地区ピュジョル・シユル・シロン村、イラ村(AOCグラーヴ)

品種:セミヨン 70% ソーヴィニヨン・ブラン 30% アルコール:12%前後 平均収量:27hl/ha

畠:ジャン・デュボ(ピュジョル・シユル・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 釀造: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■ 自身魚、豚肉、熟成したチーズなどと抜群の相性。 提供温度:12℃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》

担当: @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millesimes

2020 Clos Les Remparts Rouge

上代価格 ¥3,500(税別)

クロ レ ランパール ルージュ

JANコード: 4543190179591

■テクニカル情報■ 产地:ボルドー左岸/AOC グラーヴ地区/ピュジョル・シュル・シロン村 品種:メルロー 100% 樹齢:25-45 年
植樹密度:6,600 株/ha アルコール:13.5%前後 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(砂利質土壤)とジャン・デュボ(赤い砂質土壤)の区画 素材: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。
熟成:容量 400L のフレンチオーク(20%)、新樽率 30%のボルドー産フレンチオークのバリックで熟成。

■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ヤックに点在する総面積 6 ヘクタールの 9 つのブドウ畠から厳しい選定基準のもと手摘みで丁寧に収穫したセミヨンと、少量のソーヴィニヨン・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壤を持つレ・ランパールの畠が貴腐ブドウの力強い香りにミネラル感溢れる独特的なアロマを生む一方、シャトー・ディケムの畠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。



2017 Clos Dady

クロ ダディ

上代価格 ¥6,300(税別)

JANコード: 454319018354

※2017VTは霜の影響により生産量が激減したため、僅か 5 樽のみ生産

■テクニカル情報■ 产地:ボルドー左岸/AOC ソーテルヌ地区/プレニヤック村 品種:セミヨン 90%、ソーヴィニヨン・ブラン 10%
樹齢:25~50 年 植樹密度:6,600 株/ha 畑面積:5ha アルコール:13.5% 残糖量:102g/L pH:3.65 酸:4.53 g/L 瓶詰:2019 年 4 月
土壤:石灰岩に粘土質の砂が連なる畠と砂利と砂が混じる 8 つの区画 素材: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ラ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。

★パーカーポイント 90-92 点:見事な透明感を備えたグレープフルーツや白桃のアロマにカフィアライムとパウダリーなチョークのニュアンスが香る。素晴らしい調和のとれたエネルギー感のある味わいで、コクのある後味に生き生きとした酸が広がる。

《2018/4/27 掲載》



★ヴィノス 90-92 点:貴腐菌の特徴が見事に表現された明瞭なアロマ。キレのある酸やとろりとした質感、躍動感を備えた非常にバランスの良い味わい。仄かなスパイクの風味が漂う心地よい余韻が魅力的。最近テイスティングしたクロ・ダディの中でも、卓越したヴィンテージの一つ。《飲み頃:2021-2030 年 | 2018/4 掲載》