

# 2020 Château Larrivaux 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け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畑は、シャトーをとり囲む3区画の畑から成り、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とっては、特に理想的な土壌です。

畑では、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。**HVE(環境価値重視)認証の最高ランク、レベル3を取得**

(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・カールスバーク)



■**テクニカル情報**■ 産地:ボルドー左岸地区シサク・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・ソーヴィニオン 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・ソーヴィニオン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連なる2区画/粘土・石灰岩土壌の1区画 醸造:コンクリートタンク及びステンレストンクで発酵。バリックと大樽で熟成。

醸造担当者:エリック・ボワソ 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・ソーヴィニオンがしっかりとした骨格とフルーティな果実味、カベルネ・フランがエレガンス、プティ・ヴェルドがしっかりとした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、甘いスパイ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パ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月に入って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られました。

★**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、湿った土の香りとお味を特徴としている。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▶

★**ヴィノス 90点**:非常に調和のとれた上品で緻密な香り。ブラックベリーのアロマに森の下草や微かに鉛筆の削りくずのようなニュアンスが重なる。ミディアムボディの味わいで、黒系果実に溶け込んだ黒鉛の香りが印象的。現時点では、やや硬さが残るものの、フレッシュ感と塩味があり、黒鉛のニュアンスを伴う魅力的な余韻へと続く。飲み頃を迎えつつあるが、あと数年は熟成させたほうが良いだろう。

◀**飲み頃:2025-2035年 | 2022/12掲載**▶ 他誌評価:★**ワイン・スペクテーター**87点

上代価格 ¥4,500(税別)

JANコード: 4543190180610

株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes