Château MONT-REDON

シャトー・モン・ルドンは、コードデュローヌ地方のオランジェとアヴィニヨンの間、ロッケモウレという村にあります。 1300 年代、もとはイングランド国教会に属していたという歴史あるワイナリーです。現オーナーは、1923 年からシャトーを所有しているプランタン家のジャン・アベイユとディディエ・ファーブルの二人。設立者のアンリ・プランタンが開拓したアペラシオンの一番高いところにある最良の畑でのブドウ栽培は、その後の世代にしっかりと引き継がれ、モンルドンをシャトーヌフデュパプの中で主要なワイナリーに成長させました。現在も、この地のテロワールを反映した味わいと伝統に基づく堅実なワイン造りをしています。ワイナリーはシャトーヌフデュパプの 100 ヘクタールを中心に、リラックには 18 ヘクタール、コートデュローヌでは 27 ヘクタールで栽培しています。収量はシャトーヌフデュパプで 30hl/ha、コートデュローヌでは 42～46h/ha。地中海性気候、ミストラル、石ころだらけの畑など土壌はやせていて収穫量は少ないですが、凝縮したブドウが結実します。 シャトーでは、厳選された粒を手摘みで収穫し、完璧な状態の果実だけをワインに使います。ブドウの粒は摘まれるとすぐに小さな容器に入れて運び、圧搾します。その後、土壌の質やブドウ品ごとに、醸造の計画が練られ、温度管理のされているコンクリートやステンレスの樽にそれぞれ分けられて、ワイン造りが始まります。 コンクリートタンクの中で数ヶ月寝かせた後、ブルゴーニュ産の小樽で熟成します。熟成期間は、10 ヶ月～14 ヶ月とワインによって異なります。 特にシャトーヌフデュパプは、13 種類の品種をバランスよく配合し、芳醇な味わいと複雑さを作り出すために三週間の長い醸しを行います。長期間保存するためのワインは、コンクリートに別にいれられます。その後、ブレンドして味を均一化し、ボトリングします。ボトリングされたワインは、清潔で湿度の高い地下倉庫に数ヶ月貯蔵し、出荷までの間寝かされます。アロマは、4～5 年の熟成で古い皮革やラズベリー、リコリスのニュアンスが現れ、さらに 10 年～12 年経つとスギゴケやマッシュルーム、湿った土等の独特な芳香を放つ素晴らしいワインに変貌します。

Côtes du Rhône Blanc

セパージュ：ルーサンヌ90%　ヴィオニエ10%

畑：表土は大きな石に覆われている。 栽培面積：27ha

栽培・醸造：リュットレゾネ。空気圧プレス機で圧搾後果汁を10度～12度で低温清澄。ステンレスタンクで約4週間発酵。MLFなし。 滓とともにステンレスタンクにて6～8か月の熟成。

コメント：エキゾチックフルーツのアロマが広がるリッチなスタイル。しっかりとした酸がフレッシュ感を与え、かりん杏、ドライハーヴなどの香りを持つ。

Côtes du Rhône Rouge

セパージュ：グルナッシュノワール80%　シラー20%

畑：表土は大きな石に覆われている。 栽培面積：27ha

栽培・醸造：リュットレゾネ。除梗後、15～18日のマセラシオンの後発酵。マロラクティック発酵あり。タンクにて10ヶ月間の熟成。

コメント： イチゴ、若いカシスのベリー系の明るい果実味。木や植物、葉の乾燥したニュアンスがスパイシーでフルーティー。

Lirac Blanc

セパージュ：クラレット45%、グルナッシュ・ブラン25%、 ルーサンヌ20%ヴィオニエ10%

畑：表土は大きな石に覆われている。石灰土壌 。空気圧プレス機で圧搾後果汁を10度～12度で低温清澄。ステンレスタンクで約3週間発酵。MLFなし。35%はフレンチオーク、65%は滓とともにステンレスタンクにて8か月。ボトリング前にブレンド。

栽培面積：18ha

栽培・醸造：リュットレゾネ。

コメント：たっぷりとした果実味と骨太のミネラル。煮詰めた杏やパッションフルーツ、蜂蜜のニュアンス。

Lirac Rouge

セパージュ：グルナッシュノワール70% シラー20% ムールヴェードル10%

畑：表土は大きな石に覆われている。粘土質石灰土壌 。

栽培面積：18ha

栽培・醸造：リュットレゾネ。除梗後、２から３週間かけての発酵。 35%は228Lのブルゴーニュの小樽で、65%はヴァットで熟成された後アッサンブラージュ。収穫より１８か月後にボトリング。さらに出荷までに最低４か月はセラーにて寝かされる。

コメント：凝縮感あるスパイシーな味わい。ドライフルーツのような果実味としまったタンニン。すっと通る酸がお料理とワインをつなぐ。カシス、イチジク、土、ミネラルのニュアンス。

Châteauneuf du Pape Blanc

セパージュ：グルナッシュブラン40% ブールブラン25% クレレット20% ルーサンヌ10% ピクプール5%

畑：表土は大きな石や砂で2m覆われており、砂質層の下は白亜質粘土土壌。ヌフデパープの中で最も石灰質の土壌を選んで植樹している。

栽培面積：100ha

栽培・醸造：リュットレゾネ。空圧プレス後、低温前清澄（10～12℃）。4週間の低温発酵（14～１６℃）アロマとフレッシュ感保持の為、マロラクティック発酵は行わない。タンクで滓とともに熟成。

コメント：白桃、洋なし、チャービルのようなハーフのニュアンス。２年から３年経過がフレッシュさを楽しめる一段階の飲み頃。さらに５年ほどの熟成後ははちみつ、白トリュフ、アカシアのニュアンスに変化。

Châteauneuf du Pape Rouge

セパージュ：グルナッシュノワール60% シラー30% ムールヴェードル8% その他2%(13品種のブレンド)

畑：表土は大きな石に覆われている。粘土質石灰土壌 。

栽培面積：100ha

栽培・醸造：リュットレゾネ。除梗後、15～21日のマセラシオンの後発酵。マロラクティック発酵後50%は小樽へ残りはコンクリートタンクで熟成。タンクにて18か月。ビン詰め後最低6か月

コメント： よく熟した黒い果実と様々なスパイス、甘草などのハーブの複雑な芳香が心地よいワイン。紫の深い色合いも魅力的の、酸とタンニンのバランスが見事。上品な野性味がありながらドライでスムース。

輸入元：Vin X Co.,Ltd. / 株式会社ヴァンクロス

〒150-0012 東京都渋谷区広尾５－23－５第一長谷部ビル 5F

TEL：03-6450-3687 FAX：03-6450-3688 Email：info@vin-x.jp