

ラフィットの エレガンスを 継ぐもの達

DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD

今年8月6日、フランス・パリのロスチャイルド一族のエリートロスチャイルド男爵が逝去された。彼は第二次大戦終戦後の1946年に一族を代表してシャトー ラフィットの経営を引継ぐと、戦争によって荒廃していたシャトーの再興に尽力するとともに、ボルドーワイン全体の復興にも大きな貢献を果たすこととなる。そして1974年、甥のエリック男爵がラフィットの経営を引継ぐ。エリック男爵はシャトーの品質向上に力を注ぐだけでなく、広いヴィジョンの下にワイン専門会社としてドメヌ バロン ド ロートシルト(DBR)社を設立して、ボルドーの他の著名シャトー達の取得・経営に着手するばかりでなく、南仏ラングドック地方のシャトー オーシエールの設立、チリのロス・ヴァスコスの取得やアルゼンチンでのカロ・プロジェクトの立ち上げと、様々な展開を図っていく。こうした事業展開の中核となるのがDBR社で、フランス国内ではラフィットの品質責任者のシャルル シュヴァリエ氏が、海外部門では元シャトー ラトゥールの品質責任者であったクリスチャン ル ソメール氏が、ラフィットでのワイン作りの輪を広げていくことになる。その活動の基本となる理念は、ラフィットで培ったワイン作りの技法を、各地の葡萄作り・ワイン作りの伝統と融和・統合して、新しいワインの世界を構築する、というもの。

今回はこうしたワインの中からボルドーのシャトー達と、ポルトガルでの新しい挑戦 キンタドカルモのワインをご紹介します。

Quinta do Carmo

キンタドカルモ(カルモの荘園)は、ポルトガルの首都リスボンから東へ200km、スペイン国境に近いアレンテージョ地方のボルバ地域に位置している。この地で3世紀に渡ってワイン作りを続けてきたキンタを、DBRの総帥エリック男爵が入手したのは1992年、チリのロス・ヴァスコスでの改革を始めた4年後のことである。エリック男爵が目指したのは「アレンテージョの地場産の葡萄とワイン作りの伝統」と、「フランスの葡萄とラフィットで培ったワイン作りの技法」の融合。

葡萄畑では様々な分析が進められ、アラゴネス、アlicantテ・ブーシェなどの伝統的葡萄品種に加えて、カベルネ・ソーヴィニオン、シラーのフランス系葡萄が植えられた。また、醸造設備は従来のラガール(大理石造りの箱型発酵槽)を廃止して、温度コントロールが可能なステンレスとコンクリート製の発酵槽を導入、熟成にはボルドータイプの小樽を用い、作られるワインによって新樽も使われている。そして、ワイン作りを指揮するのはDBR海外部門の品質責任者、クリスチャン ル ソメール氏。クリスチャンは現地の品質責任者ヨアヒム ローク氏と共同して、ルネッサンスとも言うべき新しいワイン作りに取り組んでいる。

ドン マルティーニョ2003

PLQCD03

アラゴネス(テンプラニーリョ)40%、トリンカデラ20%、アlicantテ・ブーシェなどの伝統的葡萄80%にカベルネ・ソーヴィニオン、シラー各20%をブレンドして作られたもの。ステンレス・タンクで発酵後、果実の風味を生かすため、樽ではなくステンレス・タンクで16ヶ月間熟成。暗く深いガーネット色をしており、黒いベリー系果実のアロマや各種のハーブ、スパイスとともに、瓶熟によるプラムや紅茶などの深みのある風味をもっている。熟したタンニンも心地よいミディアム・ボディのワイン。



キンタドカルモ2001

PLQCR01

アラゴネス40%、トリンカデラ15%、アlicantテ・ブーシェ10%、シラー10%、カベルネ・ソーヴィニオン25%をステンレス・タンクで発酵させ、フレンチ・オークの樽(新樽比率35%)で12ヶ月間熟成させたワイン。深く暗いガーネット色をしており、ブラックチェリーのジャムのように甘さを感じるほどに心地よい凝縮感もち、口当たりも滑らか。しかし、ワインに溶け込んだキメの細かなタンニンも充分にあり、今がちょうど飲み頃のワインに仕上がっている。



*キンタドカルモ ブドウ畑

キンタドカルモ レゼルヴァ2003

PLQCV03

2000年がファーストヴィンテージとなる最上級ワイン。アラゴネス50%、トリンカデラとアlicantテ・ブーシェ合計で15%、カベルネ・ソーヴィニオン20%、シラー15%をステンレス・タンクで発酵、フレンチ・オークの新樽100%で12ヶ月間熟成させたもの。ブラックベリーなどの凝縮された果実の風味と、ローストしたコーヒーやヴァニラなどの新樽香のバランスした重厚な風味をもつ。口に含むとジャムのような甘さすら感じる厚みのある味わいの中に熟したたっぷりとしたタンニンをもち、エレガントで長いアフターテイストの世界が愉しめる。



Château Peyre-Lebade

シャトー ペイル ルバード2003

ALFYR03

メドック地区リストラック村のクリュ・ブルジョワ シャトー。エリー男爵と同世代のエドモン男爵が1979年に取得したシャトーで、子息のバンジャマン男爵が所有してワイン作りを行い、DBRが販売を任されている。

メルロ75%、カベルネ・ソーヴィニオン20%、同フラン5%を新樽比率15~20%で12~14ヶ月間熟成させたワイン。カシスやチェリーのアロマに軽いハーブやミントのヒントが感じられる若々しく清々しい風味が心地よい。ほどよい凝縮感とともに、こなれた柔らかいタンニンをもったバランスのよい優雅な味わいのコストパフォーマンスの高いワイン。



Château Duhart-Milon

ムーランドデュアール2003

ALBDP03

ボーイヤック村のグラン・クリュ第4級、シャトー デュアール・ミロンのセカンド・ラベル。1962年にロスチャイルド家が所有して以来、葡萄畑が隣接していることからラフィットと同じ醸造チームがワイン作りを行っている。

カベルネ・ソーヴィニオンが3/4を占めるデュアール・ミロンと異なり、メルロ70%、カベルネ・ソーヴィニオン30%を12ヶ月間熟成させたワインで、カシスやブラックチェリーのアロマにリコリスやハーブなどの風味が入り交じった複雑な風味をもつ。タンニンはワインに溶け込んでおり、メディアム・ボディでバランスのよい味わいとなっている。現在まさに飲み頃。

*2004年ヴィンテージの在庫あり



*醸造責任者シャルル・シュヴァリエ氏

Château L'Évangile

シャトー レヴァンジル2002

WLEE99

パムロールの著名10シャトーのひとつレヴァンジルをロスチャイルド家が入手したのは1990年、それ以降、葡萄樹の植替え、醸造設備・樽熟庫の改修やセカンド・ラベルの開発による品質の向上など、レヴァンジルに多くの情熱と愛情が捧げられることとなった。

2002年ヴィンテージはメルロ76%、カベルネ・フラン24%から作られており、カシスのリキュールのように甘く濃密な香りやチョコレートやコーヒー、スパイス、ヴァニラなどの複雑な風味をもっている。上品で優雅なアフターテイストも非常に長い極上のワイン。



*シャトー レヴァンジル
ブドウ畑

Château Rieussec

ボルドー、ソーテルヌ地区ファルグ村のプルミエ・グラン・クリュ シャトー。1984年にDBR社が取得後、醸造所の新設や樽貯蔵庫の改修などが加えられ、いまや隣接するシャトー ディエムに次ぐ品質と名声を勝ちえている。

シャトー リューセック2003

ALKRW03

セミヨン90%、ソーヴィニオン・ブラン8%、ミュスカデル2%を新樽比率65%で26ヶ月間樽熟させたもの。深みのある黄金の輝きをもち、柑橘系の果物や熟した桃などのアロマとともにヴァニラやある意味でスパイシーな風味をもっている。レンゲの蜂蜜のように濃厚な甘さをもち、余韻も非常に長い名品。



カルム ドリュエック2004

ALKRP04

18世紀にリュエックを所有していたカルメル派修道会にちなんだ名前をもつセカンド・ラベル。2004年ヴィンテージはセミヨン100%を新樽とステンレス・タンク50%ずつで18ヶ月間熟成させて作られたもの。

明るい輝く黄金色。若々しくフレッシュな果実香がさわやかで、アカシアの蜂蜜のように可憐でやさしい甘さをもったワイン。



“R” ド リューセック2004

ALSRW04

シャトー リューセックの作る辛口白ワイン。ソーテルヌでは辛口が認められていないため、AOCはボルドー セックとなっている。ソーヴィニオン・ブラン20% (100%新樽)と、セミヨン80% (75%ステンレス・タンク、5%新樽で熟成)から作られているが、熟成期間が6ヶ月と短いため新樽からの香りは控えめで、果実のアロマがいかにされたワイン。わずかに緑色を帯びた輝きのある麦蘘色をしており、若々しくすっきりと爽やかなアロマをもつが、口当たりはソフトで蜂蜜を思わせる滑らかなさを備えた、バランスのとれたワインとなっている。

*2005年、2006年ヴィンテージの在庫あり



2007年9月 “ラフィットのエレガンスを継ぐもの達”特集

製品コード	ワイン名	ヴィンテージ	色	アペラシオン	容量	梱包	参考価格
PLQCD03	ドン マルティニョ キンタド カルモ	2003	赤	ボルトガル	750ML	12	2,140
PLQCR01	キンタド カルモ	2001	赤	ボルトガル	750ML	12	3,200
PLQCV03	レセルヴァ キンタド カルモ	2003	赤	ボルトガル	750ML	6	6,300
ALFYR03	シャト-ヘイルルバ-ド	2003	赤	オー・メック	750ML	12	2,920
ALBDP04	ム-ランド デュア-ル	2004	赤	ボ-イヤック	750ML	12	3,950
WLEE99	シャト-レヴァンジール	2002	赤	ボムロール	750ML	12	23,300
ALKRW03	シャト-リュ-セック	2003	白	ソーテルヌ	750ML	12	10,000
ALKRP04	カルムド リュ-セック	2004	白	ソーテルヌ	750ML	12	4,250
ALSRW05	Rド リュ-セック	2005	白	ボルドー	750ML	12	2,800
ALSRW06	Rド リュ-セック	2006	白	ボルドー	750ML	12	2,980

* 別紙でご紹介しております「Rド リュセック2003」と「ムーランド デュアール2003」は在庫が切れております。

* 参考価格はすべて税抜き価格です。