

ルパート&ロートシルト 新発売

～ロスチャイルド家と「南アフリカの英雄」ルパート家が磨き上げた南アフリカの宝石～

ファインワインを輸入販売する（株）ファインズ（本社：東京都品川区、代表取締役社長：八木徹）は、南アフリカの「ルパート&ロートシルト (Rupert & Rothschild)」のワインを2月25日(水)から販売致します。

「ルパート&ロートシルト」は、フランス、ロスチャイルド家のエドモン・ド・ロートシルト男爵と、高級ブランドグループである「リシュモン社」*1 を所有する南アフリカの実業家で、同国での慈善活動に多大な貢献をしながら、「ステレンボッシュ・ファーマーズ・ワイナリー」「ベルクケルダー」など、南アフリカワイン産業の近代化を牽引したワイナリーを立ち上げてきたアントン・ルパート氏により1997年に創設されました。

*2

同ワイナリーは、1690年にフランスからこの土地に移住してきたユグノー派修道士(プロテスタント)らによって切り拓かれた「フレデリックスベルク農園」の跡地に立てられています。

ルパート&ロートシルトでは、南アフリカの6地域に自社畑と長期契約畑を有し、フランス系品種のブドウを栽培しており、摘葉・摘房から収穫まで全ての作業が手作業で行われます。

また、HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)*3の導入やISO14001を取得するなど、畑でのリユット・レゾネだけではなく、ワイナリーにおいても環境負荷の少ないワインづくりが実践されています。

ミッシェル・ロラン氏のコンサルティングを受けながら、この地を開拓したユグノー派の末裔であり、セラーマスターを務めるスコーク・ウィレム・ジュベール氏が「畑で育ったブドウの品質をまっすぐワインに伝える」というポリシーのもと、高品質なワインづくりを行っています。

*1：本拠地はスイス。傘下にある主なブランドはカルティエ、ヴァン・クリーフ&アーベル、ピアジェ、ダンヒル、ランセル、クロエ、モンブランなど

*2：現在はロスチャイルド家側からバンジャマン男爵、ルパート家側からヨハン氏とハンネリ女史の姉妹による共同経営。

*3：「食品の原料の受け入れから製造・出荷までのすべての工程において、危害の発生を防止するための重要ポイントを継続的に監視・記録する衛生管理手法」（厚生労働省ホームページより）

【クラシック 2006 Classique】



ステンレスタンクで20-25日かけて発酵、フレンチオーク樽でマロラクティック発酵を行い、ブレンド後フレンチオーク樽で17ヶ月熟成させます。

プラムやチェリー、桑の実を思わせる香りと、コリアンダーやスパイスのニュアンスがあります。味わいはエレガントで若々しいタンニンと長く続く余韻をお楽しみ頂けます。

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 55%、メルロ 45%

容量：750ml

参考価格：2,200円（税別）

【バロン エドモン 2004 Baron Edmond】



エドモン・ド・ロートシルト男爵の名を冠したフラッグシップワイン。

自社畑及び契約畑の中で、そのヴィンテージで最も良くできた5~6つの畑のブドウから造られます。

プラムやチェリー、カシス、ブラックチョコレート、煎ったコーヒーなどの香りが漂い、長い余韻が心地よさを誘います。

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 54%、メルロ 46%

容量：750ml

参考価格：3,970円（税別）

【バロネス ナディーヌ 2007 Baroness Nadine】



自社畑及び契約畑の中でも、冷涼な場所にある畑のブドウのみを使用しています。ホールクラスターで破碎し、丁寧に抽出したフリーランの果汁のみを、80%はフレンチオークで、残りはステンレスタンクで醗酵、その後11ヶ月間、500Lのフレンチオークで熟成。

エレガントで、ライムや白い花、ルビーグレープフルーツを思わせる爽やかな果実味と、アーモンドやバニラのニュアンスがバランスを保っています。

ワインの名はエドモン男爵の妻 ナディーヌ夫人に因んでいます。

品種：シャルドネ 100%

容量：750ml

参考価格：3,500円（税別）