



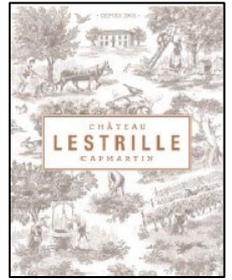
株式会社フィネス

〒105-0004 東京都港区新橋4-27-2

Tel 03-5777-1468 Fax 03-5408-5827

E-mail : info@finesse-wine.co.jp

FINESSE URL : <http://www.finesse-wine.co.jp>



2022年5月

シャトー レストリュー

CHATEAU LESTRILLE

地所: ボルドー地方 アントルドゥーメール地区 サンジェルマン デュピュシュ村

このシャトーの現当主であるエステル ルマージュ女史のルマージュ家は、19世紀の終わり頃から伝統的な葡萄栽培者としてサンジェルマン デュピュシュ村で代々続いています。彼らは情熱を持って葡萄栽培に取り組み、環境を尊重してテロワールを表現することを常に考え、最高の葡萄を収穫する為に努力しています。赤はメルロー種とカベルネソーヴィニオン種、白はソーヴィニオンブラン種、ソーヴィニオングリ種、セミヨン種、ムスカデル種などボルドーの伝統的な品種が植えられています。土壌は泥粘土土壌と砂質土壌で葡萄栽培は環境を尊重し、葡萄の木の間列の間に草を生やして地中の微生物活動を促進して畑を活性化させたり、除葉することで日当たりと風通しを良くして健康で優良な葡萄を収穫し、さらに収穫量を制限することでクオリティを向上させています。近年はより厳しいHVE認証も受け、2020年からはリュットレゾネ(減農薬農法)からビオロジックへ転換しています。

醸造は葡萄を尊重し、アロマと個性を表現させる為に細心の注意を払って行われます。赤ワインの醗酵は区画、樹齢、品種にもよりますが破砕した後にステンレスタンクで25~30℃で約1週間行われ、その後、5日~3週間浸漬させます。熟成は1年間、樽やステンレスタンクで行われ、タンク熟成のワインの方がタニックで骨格がしっかりしており、早くから飲める傾向があります。また、熟成にはワインが空気と触れることも重要でタンク熟成の場合は2~3ヵ月に1回澱引きして空気に触れさせますが、樽熟成の場合は樅の木の孔から極微量の空気の入出力があるので、澱引きは年にもよりますが年0~3回に留められます。白は各品種ごと、区画ごとに別々に醸造され、11~13℃という低温で約3週間かけてじっくり醗酵させます。



当主のエステル女史(左)と収穫前に各葡萄品種の成熟状態をチェックする様子(右)

ル スクレ ド レストリーユ (AC ボルドー スーペリユール)

● **LE SECRET DE LESTRILLE (AC BORDEAUX SUPÉRIEUR)**

メルロー種100%。樹齢40～60年の古木のみ、さらに天候に恵まれて質の高い葡萄が収穫できた年のみ醸造するスペシャルキュヴェです。特別に選抜された樽を使って熟成させますが、樽香は程よく抑えて果実味を引き出し、とても濃い色調でタンニン濃厚な飲み応えあるワインです。ジビエなどの癖のある肉、香辛料を使った料理、ビターチョコレートなどと相性が良いです。

シャトー レストリーユ キャプマルタン ルージュ (AC ボルドー スーペリユール)

● **CHÂTEAU LESTRILLE CAPMARTIN ROUGE (AC BORDEAUX SUPÉRIEUR)**

メルロー種90%、カベルネ ソーヴィニオン種10%。平均樹齢は約25年で果実の風味と丸みを表現するために醗酵はステンレスタンクで、醗酵温度は27～29℃にコントロールし、短い時間のルモンタージュを繰り返し行い、21日間浸漬させます。2～3年樽で12か月間寝かせ、4か月間タンクで寝かせます。カベルネの力強さをメルローのふっくらした味わいが包みこみ、エレガントなタンニンのある、肉厚で風味豊かなワインで、樽熟成がワインの質を色濃く強調させます。

シャトー レストリーユ キャプマルタン ブラン (AC ボルドー)

● **CHÂTEAU LESTRILLE CAPMARTIN BLANC (AC BORDEAUX)**

ソーヴィニオン グリ種47%、ソーヴィニオン ブラン種35%、セミヨン種17%、ムスカデル種1%。白品種は主に泥砂質の多い土壌に植えられていて、セミヨン以外の品種は新鮮さを求めるためと病害を避けるために25～30年で植え替えられるので平均樹齢は約20年ほどです。コンクリートタンクで醗酵、櫛樽で熟成されており、フローラルなアロマ、フレッシュでありながらも葡萄品種と樽熟からくるリッチさとオイリーさを兼ね備え、コクのあるワインになっています。

シャトー レストリーユ ルージュ (AC ボルドー スーペリユール)

● **CHÂTEAU LESTRILLE ROUGE (AC BORDEAUX SUPÉRIEUR)**

メルロー種100%。平均樹齢は約20年、ステンレスタンクで約20日間醗酵、醗酵中は約28℃に保ち、短時間のルモンタージュをしばしば行います。熟成もステンレスタンクで16か月間行い、醸造に時間を掛けることで果実味を引き出し、丸みとコクのある味わいになります。口当たり柔らかく、軽快で渋味もまろやかな飲みやすい仕上がりになっています。

シャトー レストリーユ ブラン (AC アントル ドゥー メール)

● **CHÂTEAU LESTRILLE BLANC (AC ENTRE DEUX MERS)**

ソーヴィニオン ブラン種70%、ソーヴィニオン グリ種19%、セミヨン種6%、ムスカデル種5%。平均樹齢は約20年、ステンレスタンクで成熟した葡萄のみで約12時間醗酵前果皮浸漬し、その後コンクリートタンクで13～14℃の低温でゆっくり醗酵させることで繊細なアロマを失うことなく醗酵が進み、澱上で3か月間寝かせます。マスカットやグレープフルーツを連想させるようなアロマ、ソーヴィニオン ブランのフレッシュさと果実味を素晴らしく表現しています。

