

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

URL: http://www.finesse-wine.co.jp





2017年7月

シャトー ライヤス

CHATEAU RAYAS

地所:コート デュ ローヌ地方 シャトーヌフ デュ パプ地区

現当主であるエマニュエルレイノ氏は現在3つのシャトーを運営しています。1880年にエマ ニュエル氏の曾祖父が葡萄栽培を始めたところからスタートしたこのシャトーは、1920年には瓶 詰を始めてシャトーのワインとして売り出すようになりました。その後、レイノ家はシャトーデ トゥール、シャトードフォンサレットを購入してワイン造りの幅を広げ、現在では合計約60haの葡 萄畑を所有しています。シャトー デトゥールはエマニュエル氏の父から、シャトー ライヤスとシャ トードフォンサレットは叔父のジャックレイノ氏から引き継いで運営しています。

シャトー ライヤスはシャトーヌフ デュ パプの町から車で10分ほどの所にあり、農道を奥深くま で進んだ所に醸造所が建てられています。醸造所内は薄暗く、2階への木製の階段は崩れかけ ており、何十年も使い続けている樽が並んでいます。約10haの葡萄畑は人里離れた森の中に 位置し、御当地名物の大きな円礫が見当たらない痩せた砂地で育つ葡萄からはとても繊細な味 わいのワインが出来上がります。白葡萄はグルナッシュブラン種とクレレット種、黒葡萄はグル ナッシュ種が植えられています。畑の周りはたくさんの森に囲まれており寒暖の差が激しいの で、葡萄はとてもゆっくり成熟します。そのため周囲の生産者よりも収穫時期が3週間も遅くなりま す。

シャトード フォンサレットはオランジュの町の北のラグランド パレオル村にあり、約10haの畑に 植えられている葡萄品種は白はグルナッシュブラン種、クレレット種、マルサンヌ種、赤はグル ナッシュ種、サンソー種、シラー種で、ワイン造りはシャトーライヤスの醸造所で行われます。 フォンサレットに植えられているシラー種はエルミタージュのドメーヌ ジャン ルイ シャヴから、現 当主ジャンルイシャヴ氏の祖父の時代に譲渡されたものです。



当主のエマニュエル レイノ氏(左)と旧樽が並ぶ醸造所

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ [シャトー ライヤス]

• CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE [CHÂTEAU RAYAS]

グルナッシュ種100%。ワインに力強さや骨格を与える小石が多くて日当たりの良い畑、オイリーさとスパイシーさを与える砂質と粘土質が混ざって古木の多い畑、繊細さや複雑さを与えるグルナッシュと相性の良い砂質の畑の3つがあり、それぞれ別々に醸造されて最終的にアサンブラージュされます。野性的な味わいながらも繊細さを損なわず、威風堂々とした、正に教皇のごとき風格を持つワインです。



森に囲まれた砂質土壌のグルナッシュの畑(5月)

シャトーヌフ デュ パプ ブラン [シャトー ライヤス]

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC [CHÂTEAU RAYAS]

グルナッシュブラン種50%、クレレット種50%。ワインに余計な化粧をさせないように樽は一切使わずステンレスタンク又は琺瑯タンクのみで醸造します。グルナッシュブランの繊細なフルーティさ、クレレットのオイリーな肉厚さがお互いを引き立て合っています。



シャトーの裏にある砂質土壌のクレレットの畑(5月)

ライヤ 1/2

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ [ピニャン]

グルナッシュ種100%。シャトーヌフ デュ パプに所有する区画の中で最も北に位置し、砂質ではなく粘土と丸石で形成される一般的なシャトーヌフの土壌に近い畑です。甘くスパイシーな香り、エレガントな酸味と果実味、しっかりした骨格があり口当たりは固いですが奥行きが深く素晴らしい余韻があるワインです。

コート デュ ローヌ <シラー> [シャトー ド フォンサレット]

• CÔTES DU RHÔNE <SYRAH> [CHÂTEAU DE FONSALETTE]

シラー種100%。道を1本隔てたところに小石混じりの粘土質土壌の畑と砂質土壌の畑があり、粘土質土壌は力強さとスパイシーさを、砂質土壌は繊細さとオイリーさを表現します。収穫量が少ないヴィンテージは混ぜて醸造しますが、基本的には土壌の違いで2つのキュヴェに分けて醸造してからアサンブラージュします。色調がとても綺麗で、深みのあるスパイシーな味わいです。



コート デュ ローヌ ルージュ [シャトー ド フォンサレット]

CÔTES DU RHÔNE ROUGE [CHÂTEAU DE FONSALETTE]

グルナッシュ種50%、サンソー種35%、シラー種15%。葡萄品種ごとに別々に醸造して瓶詰前にアサンブラージュします。豊かな果実味と酸味、ストラクチャーがあるグルナッシュ、軽やかできめ細かいエレガントなサンソー、スパイシーで滑らかな舌触りのシラー。それぞれ単独でも十分美味しいですが、アサンブラージュすることで深みや複雑さも感じられる絶妙なハーモニーを奏でます。

コート デュ ローヌ ブラン [シャトー ド フォンサレット]

CÔTES DU RHÔNE BLANC [CHÂTEAU DE FONSALETTE]

グルナッシュブラン種87%、マルサンヌ種8%、クレレット種5%。果実味豊かで綺麗な酸がありグルナッシュブランの繊細さが良く出ています。天気の良かった年はパワフルでリッチ、涼しかった年はフレッシュで繊細な味わいとヴィンテージの影響が出やすいワインです。

コート デュ ローヌ ルージュ, ラ ピアラード

CÔTES DU RHÔNE ROUGE, LA PIALADE

グルナッシュ種90%、サンソー種5%、シラー種5%。通常、フォンサレットの若木とアサンブラージュで使わなかったもので造られます。イチジクや胡椒のような香りで旨味、スパイシーな酸味が素晴らしく力強さはありませんがとても滑らかで染み込むような旨味が楽しめます。

シャトー デ トゥール

CHATEAU DES TOURS

シャトー デトゥールはシャトーヌフ デュ パプの東、ヴァケラスに隣接するサリアン村に位置し、シャトー ライヤスの醸造所とは対照的に照明が明るく、近代的な設備が完備されています。約40haの葡萄畑では赤ワイン用にグルナッシュ種、サンソー種、シラー種、メルロー種、クノワーズ種、白ワイン用にグルナッシュ ブラン種、クレレット種が栽培されています。



ヴァケラス

VACQUEYRAS

グルナッシュ種92%、シラー種8%。甘草やシナモン、オレンジピールのような甘い香りも感じられ、タンニンが木目細かいながらも豊富でとても凝縮した味わい。酸と果実味もしっかりしていてアルコール度数は15%を超えるのでとても飲み応えがあります。

コート デュ ローヌ ルージュ

CÔTES DU RHÔNE ROUGE

グルナッシュ種65%、シラー種20%、サンソー種15%。甘草やシナモンのような香り、砂糖漬けの赤い果実のようなアロマがとても豊かでストラクチャーもあり、スパイシーで果実味たっぷりの味わいです。

コート デュ ローヌ ブラン

CÔTES DU RHÔNE BLANC

グルナッシュ ブラン種100%。南国フルーツのアロマで果実味がたっぷりしていてオイリー、舌触りもまろやかで余韻がとても長く残ります。



シャトー デトゥールのグルナッシュ ブランの畑(5月)