

# Chateau Le Puy

シャトー・ル・ピュイ/ボルドー



## 微生物の唾液が ワインを造る

### ボルドーはカリフォルニアじゃない！

シャトー・ル・ピュイ当主アモローさんが来日した際、雑誌のインタビューで好きなワイン、嫌いなワインを聞かれていて、その答えが独特でした。好きなワインは70年代のシャトー・ラトゥールで嫌いなワインは今のシャトー・ラトゥールというもの。アモローさんは今のボルドーワインにカリフォルニアワインと変わらない位の高い完成度を感じながら、ボルドーという地域性やテロワールを失くしてしまっている事を危惧しているのです。70年代のボルドーワインはテロワールを感じさせる個性があったが、今のボルドーワインを飲んででもこの畑のワインだかさっぱり解らないのが悲しい、と。

### 微生物の唾液が重要

彼等の畑には1立方メートル当たり2億5,000万匹の微生物が住んでいる。目には見えないが、まとめると約150グラム。微生物は葡萄の根に張り付き、樹液の中の糖分を吸い上げる。その後、彼らが吐き出す酸性の唾液が土中のカルシウムを溶かす事で土中にミネラルが豊かに含まれる様になるのだそう。『ミネラルこそが土地の個性。昔のラトゥールやラフィットにも強烈なミネラルがあった。土が生きていたからだ。今のボルドーワインに鉄分やマグネシウムを感じることはないのは土地が死んでしまったからだろう』アモロー

### サマージュドキャップ

土地の味を際立たせる為に採用しているのが「サマージュドキャップ」という独特のマセラシオン方法。中近東で開発された技法で過度な抽出を好まない彼等にとってはとても理にかなった方法。

発酵中、果皮をピシャージュやルモンタージュで刺激すると粗いタンニンや過度な色素が抽出されてしまう。それを避ける為に細かいネットで果皮を常にワインの中に漬け込んでおく。果皮は動かず、酸化する事もなく刺激されないで粗いタンニンや余計な色素は出てこない。だから彼等のワインは軽やかで繊細。重厚で詰まった果実としつかりとしたタンニンが特徴の現代ボルドーとは全く違うのです。どちらかと言うとブルゴーニュ的。伸びのある酸とミネラルが背骨でタンニンは細かくクリスピー。アモローさんが考える70年代のボルドーワインが持っていた土地の味がここにはあります。



## ボルドーで最もブルゴーニュ的なワイン

Emilien 2018

参考上代:6,500円

入港数:600本

エミリアン

85% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 1% Malbec and 1% Carmenere  
ピオディナミ。100%除梗してコンクリート槽で4週間マセラシオン。果帽をネットでワイン中に沈めて(ピシャージュもルモンタージュも一切行わない)抽出を抑えている。澱引きせずに大樽で12ヶ月、250Lの古木樽で更に12ヶ月熟成。ノン・フィルターで清澄も行わない。酸化防止剤は大樽での熟成時に約5mgを加える。自然生成された亜硫酸を含めて39mg/Lの残存。

### 【テイスティング】

2018年は果実の充実度もかなり高いですが、他のボルドーにはない高い酸度とサマージュドキャップならではの薄く繊細なタンニンでワイン全体が繊細。もはや、一般的なボルドーとは別の世界です…。旨いんです。



【ご注文は受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp) / ファックス:03-3584-2681】

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

- ・登録はQRコードで簡単
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM

## エミリアンの2nd 信じられないコストパフォーマンス！



**Duc des Nauves 2019**

参考上代: **2,600** 円

入港数: **1,200** 本



デュック・デ・ノーヴ

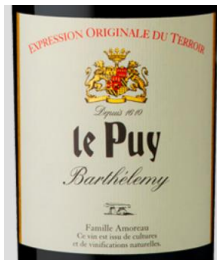
70%メルロー、20%カベルネ・フラン、10%カベルネ・ソーヴィニオン。シャトー・ル・ピュイの樹齢の若い葡萄を使用。ピオデミ。区画毎に分けて小容量のコンクリートタンクにて発酵、熟成。ピシャーージュもモンターージュも一切行わないで果帽をネットでワイン中に沈めて過度の抽出を抑えている。これが他のボルドーとは全く違う点。醸造的にはほぼエミリアンと同じくするが樹が若いのと畑も購入したばかりなのでセカンドとして区別されています。

### 【テイasting】

澆刺として果実のフレッシュさ。少しだけ還元的ですが、徐々に素直さが出てきます。タンニン、酸味、果実味とどの要素もフレッシュで軽快。ル・ピュイにしては珍しい若々しい美味しさです。この価格でこのクオリティーは考えられません。最高のコストパフォーマンスを約束します。

## 《酸化防止剤完全無添加》

### 70年代の美しくジャミーでない 本来のボルドーワイン



**Barthelemy 2018**

参考上代: **22,000** 円

入港数: **120** 本



バルテルミ

85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

レ・ロックと呼ばれる特別区画の葡萄を使用。100%除梗。コンクリート槽で4週間マセラシオン。果帽をネットでワイン中に沈めて(ピシャーージュもモンターージュも一切行わない)抽出を抑えている。澆引きせずに大樽で12ヶ月、250Lの古木樽で更に12ヶ月熟成。酸化防止剤無添加。

### 【テイasting】

酸化防止剤無添加でも酸化香や揮発は一切なく、美しいんです…。飲むと背筋が伸びる思いです。ボルドーでピュアさを追求したワインがこのキュヴェ。雑味は一切ありません。綺麗な酸に引っ張られ余韻はどこまでも続きます。最後に薄く細かいタンニンを感じますが、前半は果実のスムーズさに圧倒されるはず。

### こんなにも旨味に溢れたロゼがあったでしょうか？ ロゼの概念を変えるはず！



**Rose Marie Rose 2021**

参考上代: **8,900** 円

入港数: **120** 本



ローズ・マリー

100%Merlot

毎年ヴィニヨンによりメルロー、カベルネ・ソーヴィニオン、カルメネールの中から最適な品種が選ばれる。一切の添加物は加えずにバリック樽(古樽)で6~10ヶ月、ゆっくり発酵を続ける。その後、アッサンブラージュ。酸化防止剤は醸造段階からボトリングまで一切添加しない。

### 【テイasting】

ミネラルと柑橘系の風味から始まり、メルローらしい黒系果実、シナモン、丁子と徐々に複雑性が増していきます。まだ若いのでミネラルと果実主体ですが、余韻は異常に長い！例年、少し熟成すると妖艶さが出てくるんです。このロゼ以上の表現力を持ったロゼを経験した事はありません。

### 酸化防止剤無添加の甘口ワイン ソーテルヌなんて 200mg/L 入れるのにOです！



**Marie-Elisa 2010** <<500ml>>

参考上代: **78,000** 円

入港数: **6** 本



マリー・エリザ

100%Semillon

1926年以降僅か5ヴィンテージしか造られた事の無い希少キュヴェ。特に良い年の良い区画の葡萄だけを収穫せず置いておき、11月に真菌菌が付いた粒のみを複数回に分けて収穫。ゆっくりとプレスした後に、天然酵母のみ使用し自生した酵母が付着した古い木樽で3年から7年間ゆっくりと発酵させる。酸化防止剤無添加。500本のみ生産されました。

### 【テイasting】

高過ぎて飲めませんでしたが、5年位前にドメヌで飲んだ時の印象はカリヤパイナップルみたいなフレッシュなアタックから紅茶やシナモンみたいなスパイスまで口中でどんどん変化したのを覚えています。今美味しいんでしょうね。

【ご注文は受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp) / ファックス: 03-3584-2681】

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で！

- ・登録はQRコードで簡単
- ・読者限定「特別条件」
- ・限定品、最新入港案内
- ・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM