

ReachOut

Wine List

Château de Chelivette Cadillac-Côtes de Bordeaux

シャトー・ド・シュリヴェット ガイヤック・コート・ド・ボルドー



13世紀に創建のシュリヴェットはボルドーとポムロールの中間のコミューン、サン・ユラリーに位置します。歴史を感じさせる一つに、庭にある礼拝堂のペディメント（切妻屋根）に“Introite port as ejus in confessionne”聖書の詩篇で「賛美をもってこれらの門に入れ」というモーツァルトの作品『ジュピター』のような天上の音楽を連想させる言葉が1620年の日付で刻まれています。また丘の中腹には、発明家クロード・シャップが発明した大型の手旗信号とも言える腕木通信（うでぎつうしん）『テレグラフ』の塔が現存する。1929年版のワイン専門書“Vins de Bordeaux de Cocks et Ferret（コック&フェレ）”には「日当たりの良い丘の中腹に位置するこの畑からは、人気の高いワインが造られ、品評会でいくつものメダルを獲得している」と記述がある。こんな長い歴史のある生産者も次第に荒廃していきましたが2014年にフロレンス&ジャック・ボレル夫妻が引き継ぐことで再構築されていきます。まず第一に醸造設備の改修やアンフォラも導入していきます。次に4haある石灰粘土質の畑への取り組みとしてビオディナミ農法へと転換。2019年には移行を完了します。動植物が人間と共存し、調和のとれた自給自足を可能にしながら、高品質で健康的なワインを造る事を目標として取り組んでいます。再スタートしてから10年。ジロンド最古のひとつと言われる生産者が『ヌーベル・ボルドー』に挑みます。



Château de Chelivette

シャトー・ド・シュリヴェット・ルージュ

2019

AOC	ボルドー・シュペリール
セパージュ	メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%
参考上代	4000円（税別）
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし

丘の中腹にある石灰粘土質のボルドー・シュペリール区画の畑はビオディナミ農法で栽培されています。特に生産者を代表するこのキュヴェは平均樹齢30年を超えるメルローとカベルネ・ソーヴィニヨンを使用。セメント・タンクを使用し天然酵母にて発酵。マセラシオンを3週間行う。その後フレンチオーク樽に移し熟成させる。SO2は必要最低限しか使用しない。完熟したチェリー、カシスなど濃い果実の甘いアロマ。タニックなグリップ、豊かでフレッシュな果実味。余韻も長くリッチ。決して古臭くはなく、かと言って時代に迎合したスタイルでもない。これぞ彼らが目指すフィネスを感じることの出来る『ヌーヴェル・ボルドー・ワイン』といった味わいです。ワイン専門紙や品評会など各方面から評価を受けるに至っています。



S en CIEL

エサン・シエル2021

AOC	カディヤック・コート・ド・ボルドー
セパージュ	メルロー40% カベルネ・ソーヴィニヨン40% カベルネ・フラン20%
参考上代	4800円（税別）
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし

『空にS』の意。SO2ゼロであることが不可欠『エッセンシャル』の読みにも掛けているようです。20年はふくやかで柔らかなメルロー100%が人気でしたが、21年は霜害の影響もあり低収量だった為、カディヤック・コート・ド・ボルドーの区画で収穫される平均樹齢40年の3品種を使用しリリース。2種のカベルネ比率を60%にしたため、引き締まりやや酸のある全く違ったスタイルとなりました。ビオディナミ農法で栽培。セメント・タンクを使用し天然酵母にて発酵。マセラシオンを3週間行う。その後セメント・タンクとフレンチオーク樽で熟成。SO2を使用しない生産数1200本の限定キュヴェです。酒質は高くリッチでスケールの大きさもあるのでこれからどの様に変化していくのか楽しみですね。