



# ReachOut

## Wine List

Château La Loubière Bordeaux Supérieur

シャトー・ラ・ルービエール ボルドー・シュペリール



《名匠が導くボルドーの新たな遺産。伝統と革新が織りなす次世代ワイン》

1837年に創業したシャトー・ラ・ルービエールは、ボルドー・アントル＝ドゥ＝メール北西部の丘陵地に位置し、南向き斜面に広がる畑は粘土石灰質の力強さ、砂質の軽やかさ、ローム質の調和を併せ持つ多様なテロワールが特徴です。オック語(フランス南部の原語)で「狼の住処」を意味する名を冠した歴史あるシャトーです。2015年に娘のカロリーヌ・ティッシュネ氏が6代目として家業を引き継ぎ、ビオディナミ農法への転換を推進、2018年にはHVE3認証を取得しました。現在30ヘクタールの畑ではメルローを主体に8種のブドウを栽培し、多様な土壌と気候を活かしたワイン造りを行っています。



チームには、エルミタージュの名匠ジャン＝ルイ・シャヴ氏に学んだ栽培家ニコラ・ジェレ氏、格付けを超えた存在シャトー・ペトリウスを44年間支えた醸造家ジャン＝クロード・ベルエ氏と息子ジャン＝フランソワ氏、感受性結晶法(ワインやブドウの状態を結晶の形を使って調べる方法)の研究者マルグレーテ・シャベル氏といった卓越した専門家が名を連ねます。知見と情熱が融合し、クラシックでありながら革新的なワインが生まれました。スタンダード・キュヴェの他に「サン・スフル」(SO<sub>2</sub>無添加)やソーヴィニヨン主体のフレッシュな白ワインやボルドーでは珍しいミュスカデル100%のワインなど、多彩なレンジを展開し、伝統を尊重しつつ新しい世代のボルドーを表現しています。



### Château La Loubière rouge シャトー・ラ・ルービエール・ルージュ2020

|       |             |
|-------|-------------|
| AOC   | ボルドー・シュペリール |
| セパージュ | メルロー100%    |
| アルコール | 15.5%       |
| 容量・入数 | 750ml/12    |
| バーコード | なし          |

2020年は非常に穏やかな冬の後、芽吹きは通常より2週間早く始まりました。春は均一な開花をもたらしましたが、ペト病の圧力を受けました。それでも非常に質の高い赤ブドウが区画ごとに収穫され、早熟ながらも品質の高いヴィンテージとなりました。

結果、2020年は早熟品種であるメルロー100%で造られましたが、粘土石灰質の斜面、砂利質の丘の上部、砂質ロームのエリアとキャラクターの違うメルローを使用することにより味わいに複雑さをもたらすことが出来ました。

区画ごとに温度管理されたステンレス・タンクで発酵後、マセラシオン。4週間かけ緩やかに抽出を行う。熟成はステンレス・タンク78%、1年使用のフレンチ・オーク22%にて12ヶ月。

丸みのある果実味、しなやかなタンニン、フレッシュさと飲みやすさを残しつつ、熟成による複雑さは完成度が高く、この価格帯で味わえるクオリティを遥かに超越しているワインです。



### Château La Loubière Sauvignon シャトー・ラ・ルービエール・ソーヴィニヨン2023

|       |                                           |
|-------|-------------------------------------------|
| AOC   | ボルドー                                      |
| セパージュ | ソーヴィニヨン・ブラン67%<br>ソーヴィニヨン・グリ18%、ミュスカデル15% |
| アルコール | 13.0%                                     |
| 容量・入数 | 750ml/12                                  |
| バーコード | なし                                        |

砂質粘土土壌の白ブドウ用の畑は約4ヘクタールあり平均樹齢40年に達しています。

23年は春先に多雨・高湿度により病害(うどんこ病・べと病)のリスクが高まり早目の収穫。

8月後半～9月の気温安定・夜間の涼しさが、酸の保持と香りの形成に役立ちました。

全房のまま直接空気圧プレス。低温発酵、温度管理されたステンレスタンクにて実施。定期的なバトナージュを行いながらフレンチ・オークで9ヵ月熟成(20%新樽使用)。年産1800本。色は淡く、グリーンがかったクリアなレモンイエロー。ライム、白い花、洋ナシ、火打ち石のようなミネラルの香り。シャープでエレガントな酸、ふくらみのある口当たり、樽熟による繊細な厚みと余韻の長さが特徴です。

洗練を極めたワインとして、ガストロノミーのワインリストにも堂々と並ぶレベルだと確信しています。



### Château La Loubière Muscadelle シャトー・ラ・ルービエール・ミュスカデル2023

|       |            |
|-------|------------|
| AOC   | ボルドー       |
| セパージュ | ミュスカデル100% |
| アルコール | 13.5%      |
| 容量・入数 | 750ml/12   |
| バーコード | なし         |

僅か0.2ヘクタールのミュスカデルは平均樹齢40年、砂質粘土の畑で栽培されます。

9月8日に収穫を開始。畑とセラー内にて2回の選果を行う。全房のまま直接空気圧プレス。

低温で48時間のダブルパーージュ(澀引き)。フレンチオークにて低温発酵。澀とともに定期的にバトナージュを行う。フレンチオークで9ヵ月熟成。年産911本。

ボルドーでは珍しいミュスカデル100%のワイン。華やかな香りと繊細なテクスチャーを引き出すため丁寧な工程を経て造られました。果実の純粋さと樽由来のまろやかさが調和した唯一無二の華やかな香りと繊細なテクスチャーを引き出す為、丁寧な工程を経て造られました。果実の純粋さと樽由来のまろやかさが調和した、限定生産911本のボルドーでは珍しいミュスカデル100%の希少な白ワインです。