

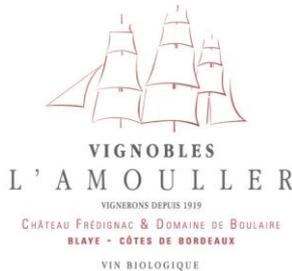


# ReachOut

## Wine List

Château Fredignac Blaye Côte de Bordeaux

シャトー・フレディニャック プライ・コート・ド・ボルドー



1919年水兵だったプルトーニョ地方出身の曾祖父ジャン・マリー・ラムレ氏がソジェロン川（フレディニャック川）近くのサン・マルタン・ラコサードで家畜と穀物と葡萄栽培を始めるが次第にブドウ栽培に傾倒していきます。70年代にプライの優良生産者シャトー・ソージェロンの畑の一部を購入し品質が更に向上。孫のミッシェル氏は念願だった1984年に自社ワインをリリースさせます。そして曾祖父が葡萄づくりを始めてから約100年経った2012年に、大学で環境科学を専攻した現在のヴァンサン氏と妻のルディヴィーヌさんに引き継がれました。さて15haの畑はプライ地区の中心部にあり地下層は海水の地質的サイクルにより砂利、砂、粘土、炭酸泥（貝類由来。やがて石灰岩となる）と多重層土壌。この粘土石灰岩土壌は粘土の保湿と石灰岩の濾過の特性をバランスよく組み合わせ、天候不順に左右されない良好な排水と葡萄栽培に適した水分を補うことができます。また2010年からビオロジックに取り組み、2019年には厳格な基準を設けている『ナチュラル エ プログレ』を取得。ソーラーパネルを設置し電力の自給自足や雨水で農機具の洗浄を実施。2018年以降、醸造において必要に応じて若干使用するSO<sub>2</sub>以外の添加物は一切使用せず、清澄・濾過も行っていない。現在は海洋性気候ですが数十年後には今より高温で降雨量も多くなる地中海性気候になると考えられているため、比較的高温に耐性のあるカルメネルを植樹したり、2023年には「**プライ産オリヴァイル**」を造るため1区画に100本のオリブの木を植樹しました。新しいことにチャレンジを続けるプライ地区の次世代を担う注目の生産者です。

### Merlot Moqueur

#### メルロー・モクール2023



AOC プライ・コート・ド・ボルドー  
セパージュ 樹齢30年のメルロー100%  
アルコール度数 13%

容量・入数 750ml/12  
バーコード

「メルロー・モクール」はヴァンサンが好きなボルドーの高校出身でフランスのロックバンド【Noir Désir ノワール・デジール】の楽曲の歌詞に出てくる『le merle moqueurあざけるクロウタドリ』とMerlotをかけたものです。ちなみにラベルに描かれた鳥はツグミ科のクロウタドリ「merle」です。発酵は土着酵母による。コンクリートタンクにて20日間のマセラシオン。葡萄本来のピュアな味わいを出し、且つ複雑さを与える為にコンクリートタンク12ヶ月熟成。発酵終了後微量のSO<sub>2</sub>添加。清澄なし・無濾過にて瓶詰される。収量38 hl/ha。Total SO<sub>2</sub> 43mg/l  
2023年は春の多湿、夏の高温と降雨の変動、収穫期まで続いた不安定な天候により気候の変動が大きく、畑や生産者の管理の差が品質として表れやすい年でした。そのため、日頃から畑仕事に力を入れ、収穫タイミングを的確に見極めた生産者ほど、テロワールの個性をしっかりと表現した質の高い葡萄を得ることができた年と言えます。  
果実味が豊かでありながら柔らかさのあるタンニンがなめらかで飲み易く、心地の良さが特徴です。

### Le Merlot à la Bouche

#### ル・メルロー・ア・ラ・ブーシュ2023



AOC ヴァンド・フランス  
セパージュ 樹齢20年のメルロー100%  
アルコール度数 13%

容量・入数 1000ml/6  
バーコード なし

『ボルドーの偉大なワイン醸造学に「衝撃」！ボルドーのメルローに未来はない！？我々農家は温暖化の影響に立ち向かう、生きたワインを造るために。ヴァン・ド・ソワフ！』こんなテーマのもとにこのキュヴェは造られました。  
発酵は土着酵母による。ステンレス製タンクにて6日間のマセラシオン。その後果皮は取り除く。ステンレス製タンクにて6ヶ月熟成。瓶詰時に微量のSO<sub>2</sub>を添加。清澄なし・無濾過にて瓶詰め。年間生産本数1ℓ瓶で2000本。Total SO<sub>2</sub> 49mg/l  
グレナデンシロップやイチゴを思わせるチャミングでフルーティーなキャラクター。冷やして喉の渇きを潤すのには最適です！