



ReachOut

Wine List

Vignoble Laurent Cassy Entre deux mers

ヴァイニョブル・ローラン・カッシー アントル・ドゥ・メール



《ボルドー・パイレーツの旗手、ローラン・カッシー氏が切り拓く新時代》

ボルドー地方アントル・ドゥ・メール地区モリゼス村に広がる中世創建の歴史あるシャトーです。6代目のローラン・カッシー氏は父方のシャトー・テレフォル・モンテリシャルと母方のシャトー・シヤックを受け継ぎ、伝統を大切にしながらも未来を見据えたワイン造りに挑戦しています。

68ヘクタールの畑は粘土石灰質、砂質、石混じりなど多様で『環境に敬意を払えば、ブドウは必ず応えてくれる』という信念に基づいて除草剤や化学肥料に頼らず、自然と共生することを第一に考え、畑には生垣を植え穀物を播種し、森林を守りながら、豊かな生態系を維持しています。Demeter（デメテル）認証。

若手生産者が集まり、伝統に縛られず自由な発想で新しいボルドーワインを提案する団体《ボルドー・パイレーツ》の創設メンバーとしても知られ、次世代のボルドーワインを提案しています。

【Union des Vignerons Bordeaux Pirate（ボルドー・パイレーツ連合）について】

- ・2019年にFacebookグループとして始まり、2022年に正式な協会として設立
- ・伝統やアペラシオン規定に縛られない革新的ボルドー生産者を支援する団体
- ・少なくとも1キュヴェを“Pirate”として提出し、専門ジャッジによる審査合格が必要。AOP対象なら「Bordeaux Pirate」、非アペラシオンなら「Cuvée Pirate」となる。
- ・味とアイデアの独自性を重視する審査基準
- ・有機認証取得（または転換中）が参加条件
- ・小売店・ワインショップ・レストランなど、個性を伝えられる場でのみ販売可能



Sauve qui Peut サーヴ・キ・プ2024

AOC ボルドー
セパージュ カベルネ・フラン100%
平均樹齢35年
アルコール度数 12.5%
容量・入数 750ml/12
バーコード なし

フランス語で「とにかく逃げ」「みんな逃げろ」という意味の慣用句。思わずグラスを手に取りたくなる軽やかで自由な発想のカベルネ・フラン100%のキュヴェ名です。

粘土質、粘土石灰質土壌でピオディナミ栽培されブドウは温度管理の出来るセメントタンクにて低温で8時間のマセラシオン。土着酵母で低温発酵。熟成はセメントタンクで6ヶ月。SO2は瓶詰時に少量使用。

色は輝きのある薄紫色。香りはフレッシュで華やかで口当たりは柔らかく抜群。

爽やかな果実味と酸がバランス良いので軽く冷やしてもよし、常温でゆっくり食事と楽しめます。

ボルドーのカベルネ・フランの新たな可能性を体感していただける1本です。



Entre nous アントル・ヌ2024

AOC アントル・ドゥ・メール
セパージュ ソーヴィニオン・ブラン50%
ソーヴィニオン・グリ50%（平均樹齢30年）
アルコール度数 12.5%
容量・入数 750ml/12
バーコード なし

Entre Nous（アントル・ヌ）フランス語で「私たちの間で」「ここだけの話」という意味の言葉。

生産地 Entre-Deux-Mers（二つの川の“間”の土地）の名を想起させるキュヴェ名ですね。

アントル・ドゥ・メール地区モリゼス村の粘土石灰質、シルト質土壌は保水力と水はけのバランスが

良く、肥沃さとミネラル感を兼ね備えたソーヴィニオン・ブランとソーヴィニオン・グリを古くから栽培。

温度安定性を保つ為に地下セメント・タンクを用いる。低温で2時間のマセラシオン。土着酵母

で低温発酵。熟成は地下セメント・タンクで2ヶ月。SO2は発酵後と瓶詰時に少量使用。

柑橘や白い花の香りがあり、爽やかでミネラル感とソーヴィニオン・グリ特有の南国の果実を思わせる厚みも持ち合わせた辛口白ワインです。

新世代ボルドーの Vin de soif『ヴァン・ド・ソワフ』、喉の渇きを潤すワインです。



Coup de blouge クー・ド・ブルーージュ2024

IGP アトランティック
セパージュ カベルネ・フラン、マルベック、ソーヴィニオン・ブラン
ソーヴィニオン・グリ、ミュスカデル、セミヨン
アルコール度数 12.0%
容量・入数 750ml/12
バーコード なし

自社畑で栽培する6種類の黒と白ブドウをアッサンブラージュしたワインです。

ステンレス製タンクにて発酵前に8~9時間マセラシオンを行い、その後 16°Cで低温にて発酵。

熟成はコンクリートタンクで6ヶ月。SO2は使用しない。アルコール度数11.5%

《Blouge（ブルーージュ）》は白ワイン用ブドウに少量の赤ワイン用ブドウを加え、皮ごと短時間

浸漬することで生まれる新しいワインスタイルです。白の爽快な飲み心地に、赤系果実のアロマや

愛らしい色合いが溶け合い、ロゼとも異なる独自の世界観をつくり出します。伝統の地ボルドー

でも若い生産者を中心に挑戦が増えており、今後の広がりが期待されるカテゴリーですので是非

一度お試しください。