

Valérie & Jérôme EYMAS

Château La Rose Bellevue

シャトー・ラ・ローズ・ベルヴュー



ブライの北サン・パレのコミューンにあるシャトー・ラ・ローズ・ベルヴュー。数キロ北に行けばコニャックというボルドーでも北部にある地で、45ヘクタール(赤39ヘクタール、白6ヘクタール)のブドウ畑を、4世代続くエイマス家のジェロームとヴァレリーの夫妻で運営しています。

オーストラリアやシャンパーニュ、ローヌ地方で研鑽を積んできたジェローム氏は、代々受け継いだボルドーの伝統を守りながらも新しい風を吹き込み、マーケティングを担当しているヴァレリー夫人は精力的な広報活動や、モダンなパッケージングやラベルデザインの導入などでさらに魅力的な付加価値を付けることに成功しています。



ボルドーらしい安定感のあるクラシカルな魅力と、現代の食事・健康志向に合うような華やかかつエレガントな仕上がりを意識したシャトー・ラ・ローズ・ベルヴューのワインは老若男女問わず、幅広い層に支持される魅力を持っています。

細かい砂利、粘土、砂質の44ヘクタールの畑では、環境に配慮したリュットレゾネでブドウ造りを行っています。ギヨダブルの垣根の端にはシャトーのシンボルでもあるバラが植えられており、害虫対策のシグナルとしても活躍しています。現在はさらに10数ヘクタールの土地を取得中で今後の展開も楽しみなシャトーです。





年季の入った醸造所のシャトー・ラ・ローズ・ベルヴューですが、内部は綺麗に改装されています。

厳しい選果を行いながらの収穫後はドライアイスを使用するなどして参加を防ぎます。22基のタンクを使用して区画ごとに醸造します。酵母は毎年収穫時の状況を見てエノログと話し合いながら決めますが、ほぼ毎年同じ酵母で発酵させています。

上級キュヴェ(キュヴェ・プレスティージュやセクレ)にはバリックも使用しています。400樽のバリックからは濃厚で長期熟成向きの赤、白も造り出しています。ボルドーの伝統製法を守りながらも、近代の設備により果実味豊かで華やかなワインを造り上げています。



陽気なヴァレリー夫人とジェロームさん。ワインにも二人の性格が表れ、明るさと華やかさがシャトー・ラ・ローズ・ベルヴューの特徴でもあります。クラシカルとトラディショナル、キュートとチャーミングを併せ持った生産者です。

左)エイマス家の看板猫シャマルちゃん。

Château La Rose Bellevue Sauvignon Blanc 2016

シャトー・ラ・ローズ・ベルヴュー・ソーヴィニヨン・ブラン



ブライの北サン・パレのコミューンにあるシャトー・ラ・ローズ・ベルヴューは4世代続くエイマス家のジェロームとヴァレリーの夫妻で運営しています。

オーストラリアやシャンパーニュ、ローヌ地方で研鑽を積んできたジェローム氏は、代々受け継いだボルドーの伝統に新しい風を吹き込み、近年、評価本「ギド・アシェット」でも掲載の常連になっており、ブライの中でも注目されるシャトーになっています。

シャトー・ラ・ローズ・ベルヴュー・ソーヴィニヨン・ブランはソーヴィニヨン・ブラン種をメインに使ったスタンダードキュヴェの白ワインです。

リュット・レゾネを実践した畑から収穫されたブドウは厳しい選果をし、ドライアイスを使用して酸化を防ぎます。24時間のマセラシオン・ペリキュレール、ダブルバージュ、シュール・リーを行い、華やかでフルーティなアロマと、心地良い柑橘系の爽やかさを引き出します。



ジェローム&ヴァレリー・エイマス夫妻

アペラシオン

コート・ド・ボルドー・ブライ・ブランAC

オーナー

エイマス家

栽培面積

6ヘクタール(全45Ha:赤39Ha/白6ヘクタール)

土壌

シルト質土壌、粘土質土壌

品種

ソーヴィニヨン・ブラン85% ミュスカデル15%

平均樹齢

15~25年

生産本数

35,000本

製法

24時間のマセラシオン・ペリキュレール。
16~18°Cでシュールリーを行う

希望小売価格

OPEN

株式会社 アストル (S.A L'Astre)
〒101-0054 東京都千代田区神田錦町3-6 KS363ビル1F
TEL:03-5283-7155 FAX:03-5283-7166
URL:<http://www.sa-astre.com>

Château La Rose Bellevue Rosé 2016

シャトー・ラ・ローズ・ベルヴュー・ロゼ



ブライの北サン・パレのコミュンにあるシャトー・ラ・ローズ・ベルヴューは4世代続くエイマス家のジェロームとヴァレリーの夫妻で運営しています。

オーストラリアやシャンパーニュ、ローヌ地方で研鑽を積んできたジェローム氏は、代々受け継いだボルドーの伝統に新しい風を吹き込み、近年、評価本「ギド・アシェット」でも掲載の常連になっており、ブライの中でも注目されるシャトーになっています。

シャトー・ラ・ローズ・ベルヴュー・ロゼはメルロ種をメインに使ったセニエ法で造られる辛口ロゼワインです。

グリーンハーヴェスト、除葉を行う。完熟してから収穫し、除梗後、人の手による選果。空気圧式圧搾機でプレス。温度管理されたタンクで低温発酵。発酵期間20日。

華やかでチャーミングな果実感と心地良い爽やかさに溢れた幅広くデイリーに使えるコストパフォーマンス抜群のロゼワインです。



ジェローム&ヴァレリー・エイマス夫妻

アペラシオン	コート・ド・ボルドー・ブライ・ブランAC
オーナー	エイマス家
栽培面積	1.5ヘクタール相当(全45Ha:赤39Ha/白6ヘクタール)
土壌	シルト質土壌、粘土質土壌
品種	メルロ75% カベルネ・ソーヴィニヨン20% カベルネ・フラン5%
平均樹齢	15~25年
生産本数	12,000本
製法	セニエ
希望小売価格	OPEN

Château La Rose Bellevue Rouge 2015

シャトー・ラ・ローズ・ベルヴュー・ルージュ



ブライの北サン・パレのコミューンにあるシャトー・ラ・ローズ・ベルヴューは4世代続くエイマス家のジェロームとヴァレリーの夫妻で運営しています。

オーストラリアやシャンパーニュ、ローヌ地方で研鑽を積んできたジェローム氏は、代々受け継いだボルドーの伝統に新しい風を吹き込み、近年、評価本「ギド・アシェット」でも掲載の常連になっており、ブライの中でも注目されるシャトーになっています。

シャトー・ラ・ローズ・ベルヴュー・ルージュはメルロ種をメインに使ったスタンダードキュヴェの赤ワインです。

リュット・レゾネを実践した畑から収穫されたブドウは厳しい選果をし、ドライアイスを使用するなど一貫して酸化を防ぐ努力をしています。日常の料理に合わせやすい肩の力の抜けたピュアな果実感とほのかなスパイス香が心地良いボルドー・ルージュです。



ジェローム&ヴァレリー・エイマス夫妻

アペラシオン

ブライ・コート・ド・ボルドーAC

オーナー

エイマス家

栽培面積

39ヘクタール(全45Ha:赤39Ha/白6ヘクタール)

土壌

シルト質土壌、粘土質土壌

品種

メルロ75% カベルネ・ソーヴィニオン25%

平均樹齢

15~25年

生産本数

200,000本

製法

温度管理ステンレスタンクにて発酵、のち熟成

希望小売価格

OPEN

株式会社 アストル (S.A L'Astre)
〒101-0054 東京都千代田区神田錦町3-6 KS363ビル1F
TEL:03-5283-7155 FAX:03-5283-7166
URL:<http://www.sa-astre.com>