

「テロワールを表現する」に特化した圧倒的ポリシー

Château Le Rey

シャトー・ル・レイ

カステイヨンの新星シャトー

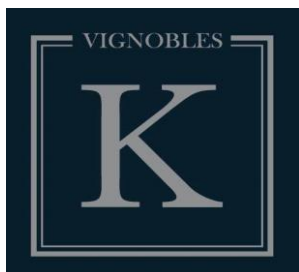
シャトー・ル・レイは、かつてシャトー・ル・ゲイなどの著名シャトーで実力を示したワインメーカー、ジャン・クリストフ・メイルー氏を筆頭に、彼もチームの一人として活躍するヴィニョーブルK(サンテミリオンのシャトー・トゥール・サン・クリストフやシャトー・オー・ブリッソン、ポムロールのシャトー・ラ・パタッシュ、ランクロ・トルマリーヌなどを所有する近年注目の右岸生産者)と、スペインのプリオラートにワイナリーも所有するベルギーのワイン商フィリップ・ランブレット氏の3者がカステイヨン地区サント・コロンブでワイン造りを行っているシャトーです。



ジャン・クリストフ・メイルー氏

実力と革新のワインメーカー ジャン・クリストフ・メイルー氏

ボルドーで国際経済とワインとスピリッツの流通を学んだジャン・クリストフ・メイルー氏は1997年にボルドーを拠点にフランスやハンガリー、アルゼンチンなど広く展開するワイン商社エドニア社の『ジャン・ミシェル・アルコート』のチームに加わりました。(ジャン・ミシェル・アルコート:シャトー・クリネのオーナー家の婿であり、クリネをポムロールのトップクラスに生まれ変わらせた人物) 2003年には海外事業ディレクターに任命されアルゼンチンのメンドーサにある「アルタ・ヴィスタ・ワイナリー」の立ち上げを指揮し、ゼロから年間200万本以上のボトルを生産するまでのワイナリーに成長させました。



2005年にボルドーに戻ると、ポムロールのシャトー・ル・ゲイ、シャトー・ラ・ヴィオレットを、2010年からはシャトー・ランクロのマネージャーを務め、ポムロールでも名の知れた人物となりました。

彼の手掛けた上記ル・ゲイやラ・ヴィオレット、ランクロが銘醸ポムロールの中でも高い評価を受けていることは周知のことと思います。



2014年より、現在のヴィニョーブルKに参加。サンテミリオンのシャトー・トゥール・サン・クリストフやシャトー・オー・ブリッソン、ポムロールのシャトー・ラ・パタッシュ、ランクロ・トルマリーヌなどを管理し、高い品質のワインを造っています。

2015年に、カステイヨン地区にシャトー・ル・レイを購入すると、ヴィニョーブルKのクラシカルで高級ラインであるサンテミリオン、ポムロールのワイン造りとは対照的に、ボルドーでも類を見ないテロワールに着目したチャレンジ精神旺盛なワイン造りを実践しはじめたのです。



土壌別に造り上げられるワインたち

シャトー・ル・レイは現在「レ・ザルジューズ（粘土の意味）」と「レ・ロシューズ（岩石の意味）」の2つのキュヴェをリリースしています。敷地内の「粘土質土壌」と「石灰岩質土壌」の区画を分けて管理し、それぞれのブドウの個性を引き出すワイン造りを行っています。

ボトルも、ブルゴーニュ的な小区画ごとのテロワール表現をおこなっているため、ボルドーでは珍しい撫で肩のブルゴーニュ型に瓶詰めしています（画像：下）。

エチケットにも記載がある通り「レ・ザルジューズ」に使われる区画はNo.1とNo.3（上画像参照）です。これらの区画は2種類の粘土質土壌で構成されています。

粘土質ではあるがさらさらとした湿り気の少ない『Argile-Bleue アルジルブルー（青い粘土質）』はチャーミングで丸みのある印象を、きめ細やかで粘性の高い『Argilo-Vert アルジロヴェール（緑の粘土質）』は余韻のある奥行きをワインに与えてくれます（画像：下）。

「レ・ザルジューズ」の区画のブドウからは黒系果実の風味が良く引き出され、それを生かすためにステンレスで熟成しています。



「レ・ロシューズ」にはNo.5とNo.6の区画を使用。これらの区画はその名の通り石灰岩質土壌で構成されており、ブドウに塩分質を感じるようなミネラル感と厚みをもたらします。またタンニンが強固になりやすいため、樽熟成をしてやわらかな味わいに仕上げられています。

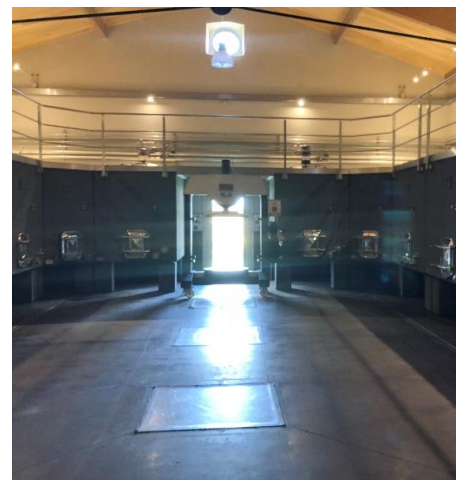
ちなみに、No.2の畑は今年新たにカベルネ・フランを植樹し、そのカベルネ・フランを使った新しいキュヴェを準備中で、No.4の畑は抜根をして現在使っておりませんが、白ワイン用のブドウを新たに植える予定とのこと。

醸造工程中のSO2は不使用

よりピュアで自然な酵母の働きと、そこから得られる果実感大切にするため、シャトー・ル・レイは「レ・ザルジューズ」「レ・ロシューズ」とともに醸造工程中にSO2は使用していません。（瓶詰め前には少量使用）

SO2不使用というバイオワインのイメージがありますが、決してバイオワインを目指した造り方をしていうわけではなく、実践しているのは『Agriculture Propre(適正農業)』です。その年ごとの天候と生育状況などを見極め一番適した栽培、醸造方法を行います。

数々の著名シャトーで活躍してきた経験に裏付けられた実力と、「土壌の違いを自由な発想で表現」というポリシーのもと革新的なアイデアを生み出していくジャン・クリストフ・メイルー氏から目が離せません。



Château Le Rey "Les Argileuses" 2016

シャトー・ル・レイ・レ・ザルジューズ



シャトー・ル・レイは、かつてシャトー・ル・ゲイで実力を示したワインメーカー・ジャン・クリストフ・メイルー氏を筆頭に、彼もチームの一人として活躍する『ヴィニョーブルK(サンテミリオンシャトー・トゥール・サン・クリストフやシャトー・オー・ブリソン、ポムロールのシャトー・ラ・パタッシュ、ランクロ・トルマリーヌなどを所有する近年注目の右岸生産者)』と、スペインのプリオラートにワイナリーも所有するベルギーのワイン商フリップ・ランブレット氏の3者がカステイオン地区サント・コロンブでワイン造りを行っているシャトーです。

シャトー・ル・レイは土壌に着目したワイン造りを行っており、キュヴェ「レ・ザルジューズ」は”区画No1とNo3”の粘土質の畑からのみ造られています。(もうひとつ「レ・ロシューズ」という岩だらけの区画から造られるキュヴェもあります)

発酵と熟成はステンレスタンクを使用し、粘土質から生まれたのブドウの特徴を十分に引き出すことに注力。ブルゴーニュ的な小区画ごとのテロワール表現を連想させるため、ボルドーでは珍しい撫で肩のブルゴーニュ型のボトルに瓶詰めされています。

ピュアさの溢れる果実感と、スムーズな口当たりながら奥行きや深みのある味わいが楽しめる仕上がり。旨味の凝縮したワインです。

アペラシオン	カステイオン・コート・ド・ボルドー
オーナー	ジャン・クリストフ・メイルー氏を筆頭に、ヴィニョーブルKとフリップ・ランブレット
作付面積	12ヘクタール
品種	メルロ85% カベルネ・フラン15%
平均樹齢	約30年
土壌	粘土質土壌(区画No1とNo3)
製法	ステンレスタンクにて醸造・熟成
生産本数	27,000本
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 Le Rey "Les Rocheuses" 2016

シャトー・ル・レイ・レ・ロシェーズ



シャトー・ル・レイは、かつてシャトー・ル・ゲイで実力を示したワインメーカー・ジャン・クリストフ・メイルー氏を筆頭に、彼もチームの一人として活躍する『ヴィニョーブルK(サンテミリオンのシャトー・トゥール・サン・クリストフやシャトー・オー・ブリッソン、ポムロールのシャトー・ラ・パタッシュ、ランクロ・トルマリーヌなどを所有する近年注目の右岸生産者)』と、スペインのプリオラートにワイナリーも所有するベルギーのワイン商フフィリップ・ランブレット氏の3者がカステイオン地区サント・コロンブでワイン造りを行っているシャトーです。

シャトー・ル・レイは土壌に着目したワイン造りを行っており、キュヴェ「レ・ロシェーズ」は”区画No5とNo6”の100%石灰質土壌の畑からのみ造られています。
(もうひとつ「レ・ザルジルーズ」は粘土質土壌のみから造られるキュヴェもあります)

発酵には円錐形のステンレスタックを使用。新樽20%、1年樽40%、2年樽40%で12か月間熟成されます。
ブルゴーニュ的な小区画ごとのテロワール表現を連想させるため、ボルドーでは珍しい撫で肩のブルゴーニュ型のボトルに瓶詰めされています。

ピュアな果実味とクリアなミネラル感と樽熟成からくる豊かな味わいのバランスが美しく、丸みのある優しいタンニンとハーブの香りが広がります。

アペラシオン	カステイオン・コート・ド・ボルドー
オーナー	ジャン・クリストフ・メイルー氏を筆頭に、ヴィニョーブルKとフィリップ・ランブレット
作付面積	12ヘクタール
品種	メルロ85% カベルネ・フラン15%
平均樹齢	約30年
土壌	石灰質土壌(区画No5とNo6)
製法	円錐型ステンレスタックで区画ごとに発酵、12か月熟成(新樽20%)
生産本数	12,000本
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>