

Castillon Côtes de Bordeaux

Roc (Eric Prissette) 2012

ロック エリック・プリセット



元フランスリーグのプロサッカー選手であり、「シャトー・ロル・ヴァランタン」をサンテミリオンのガレージワインを代表するシャトーに築き上げた前オーナー(2009年売却)でもあるエリック・プリセット氏。そのエリック・プリセット氏がカスティヨンの丘陵地で2008年からスタートした新しい試みがシャトー・ロックです。

シャトー・ロックの名前は、サンテミリオンの丘からカスティヨンまでつながる石灰岩粘土質土壌の約10センチ下に石灰岩の層があることから"ROC(岩)"と名づけられました。

ボルドー地方でも自然農法に適したカスティヨンの丘陵地で2010年から有機栽培を実践したブドウ栽培を行っています。(2013年からABマークの認証を得ています)

大きく3つの区画ごとに大樽(フードル)とコンクリートタンクを使用し、カベルネ・ソーヴィニオンはバリックを使用して熟成。熟成期間は大樽は19ヶ月、バリックは13~14ヶ月、コンクリートタンクは22ヶ月行います。その後、軽く清澄し瓶詰めされます。

活き活きとつつ丸みのある果実味、スパイスやロースト香などの複雑さが感じられます。心地良い甘すっぱさに、ミネラル感豊富なしっかりとした味わい。優雅さのある長い余韻が楽しめます。

アペラシオン カスティヨン・コート・ド・ボルドーAC

オーナー エリック・プリセット

栽培面積 5ヘクタール

土壌 表面は石灰岩粘土質土壌、下層は石灰岩質の土壌が広がっている

品種 メルロー80%、カベルネ・フラン10%、カベルネ・ソーヴィニオン10%

平均樹齢 31年

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>

Castillon Côtes de Bordeaux

Coup de Foudre (by Roc) 2011

クー・ド・フードル バイ・ロック



元フランスリーグのプロサッカー選手であり、「シャトー・ロル・ヴァランタン」をサンテミリオンのガレージワインを代表するシャトーに築き上げた前オーナー（2009年売却）でもあるエリック・プリセット氏。そのエリック・プリセット氏がカステイヨンの丘陵地で2008年からスタートした新しい試みがシャトー・ロックです。

「クプ・ド・フードル」はシャトー・ロックの上級キュヴェで、「クー・ド・フードル Coup de Foudre」とはフランス語で「一目惚れ」を意味します。また、「フードル Foudre」は大樽のことでもあります。

2010年から有機栽培を実践したブドウ栽培を行っています。（2013年からABマークの認証を得ています）

醸造は木樽にて20日間のアルコール発酵後、30°Cで15日間の醸しを行います。

100%30ヘクトリットルの大樽（Foudre）で12ヶ月熟成します。

弾けるような豊かな果実味に、スパイスやロースト香などの複雑さが感じられ、ミネラル感のあるしっかりとした長い余韻が楽しめます。その名の通りアタックから飲む者を魅了する「一目惚れ」ワインです。

アペラシオン カステイヨン・コート・ド・ボルドーAC

オーナー エリック・プリセット

栽培面積 5ヘクタール

土壌 表面は石灰岩粘土質土壌、下層は石灰岩質の土壌が広がっている

品種 メルロー75%、カベルネ・ソーヴィニオン25%

平均樹齢 31年

生産量 7, 200本 (31 hl/ha)

植栽密度 5, 000本/ヘクタール

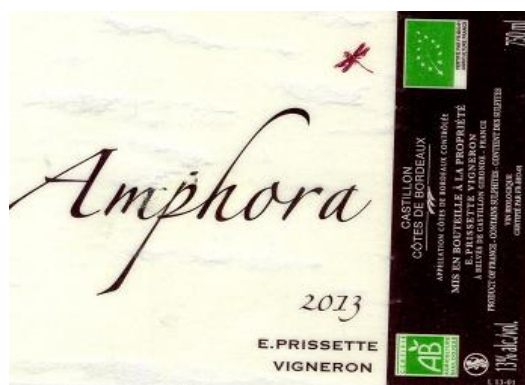
希望小売価格 OPEN

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>

Castillon Côtes de Bordeaux

Amphora (Eric Prissette) 2015

アンフォラ エリック・プリセット



エリック・プリセット氏

シャトー・デュ・ロック キュヴェ・アンフォラはシャトー・ロール・ヴァランタンの元オーナーであるエリック・プリセット氏によって2008年に購入されたシャトー・デュ・ロックの若樹から造られるカジュアルラインです。

2010年から有機栽培を実践し、2013年からはABマークの認証を得ています。

“キュヴェ・アンフォラ”という名は、同じくプリセット氏がラングドック地方に所有する“ヴィラ・サンボジア”というドメーヌを購入した際に敷地内で古代のアンフォラが見つかったことから名づけられました。

ラベルに描かれた“トンボ”は澄んだ自然な畑と短い一生の一瞬一瞬を力強く生きる活力あふれる様をイメージしています。

醸造はコンクリートタンクにて20日間のアルコール発酵後、28～30℃で15日間の醸しを行います。その後、4～6ヶ月間、果実味を最大限に引き出すためコンクリートタンクのみで熟成し、清澄作業または軽く濾過し瓶詰めされます。

畑の土壌に多く石灰岩を含むため、はっきりしたミネラル感のある味わいが特徴で、ピュアなブドウの凝縮された甘みにメリハリの効いた酸味、クリアーでありながら長い余韻が楽しめます。

アペラシオン

カステイヨン・コート・ド・ボルドーAC

オーナー

エリック・プリセット

栽培面積

1.96ヘクタール

土壌

表面は石灰岩粘土質土壌、下層は石灰岩質の土壌が広がっている

品種

メルロー90%、カベルネ・フラン10%

平均樹齢

34年

生産量・収量

25,000本 40HL/Ha

植栽密度

5,000本/ヘクタール

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>