

Frédéric Bellanger

Château Roquefort

シャトー・ロックフォール

アントル・ドゥ・メールの中心、リュガツソンの
コミューンにあるシャトー・ロックフォール。
石器時代の遺跡をはじめ、交通の要所で
あった中世の時代の要塞や塔の跡が残され
ている歴史的にも価値のある地に堂々と建
つシャトーです。



11世紀にはすでにブドウ栽培が行われていたといわれている
歴史のあるシャトーで、その名であるロックフォールRoquefort
が「強い岩 Roca Forti」を語源とするように、石灰岩がむき出し
になっている場所があるなど、地表近くまで石灰岩盤の地層
が迫る土壤が広がっています。

シャトーは、現在のオーナーであるベランジェール家が1976
年から所有、現在は2代目のフレデリック・ベランジェールが
オーナーとして敏腕を振るっています。



写真右上) 左からオーナーのフレデリック・ベ
ランジェール氏、支配人サミュエル・メストル氏、営
業部長のローラン・メール氏

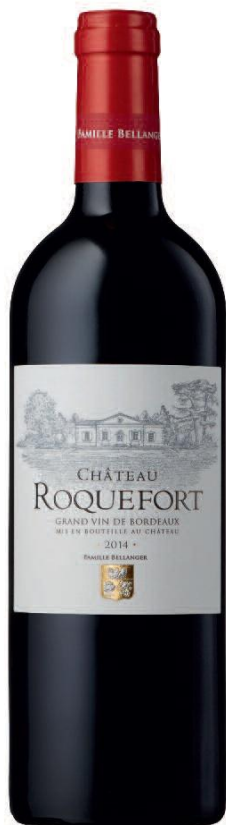
標高90メートルほどの起伏に富んだ微気候の
集合体である240ヘクタールほどの敷地のうち
約100ヘクタールがブドウ畑で、赤ワイン用ブ
ドウ品種はメルロ種を中心に約78ヘクタール、白
ワイン用品種はソーヴィニオン・ブラン種を中心
に22ヘクタールが栽培されています。

環境農法アグリキュルチュール・レゾネを導入し
てブドウ造りを行い(1区画実験的にビオロジッ
クを導入)、また、畑と醸造所を含めて国際的な
安全基準であるISO14001の認定を受けていま
す。



Château Roquefort Rouge 2014

シャトー・ロックフォール



アントル・ドゥ・メールの中心、リュガツソンのコミューンにあるシャトー・ロックフォール。石器時代の遺跡をはじめ、交通の要所であった中世の時代の要塞や塔の跡が残されている歴史的にも価値のある地に堂々と建つシャトーです。

現在のオーナーであるベランジェール家が1976年から所有、現在は2代目のフレデリック・ベランジェールがオーナーとして敏腕を振るっています。

緩やかな起伏のある畑は約100ヘクタールのブドウ畑が広がり、フランス農産省認定の環境農法アグリキュルチュール・レゾネを導入してワイン造りを行っています。

収穫、選果の後、温度管理タンクにて低温発酵。熟成はタンクとバリックを併用。バリックは全体の2/3を12か月間行います。

果実感を大切にしたいはっきりとしたフルーティさにスムーズな口当たり。ボルドー赤のお手本のような造りのコストパフォーマンスに富んだワインです。

アペラシオン

ボルドーAC

オーナー

ベランジェール家（フレデリック・ベランジェール）

支配人・エノログ

サミュエル・メストル

栽培面積

78ヘクタール（赤）

土壌

粘土シルト土壌

品種

メルロ90% カベルネ・ソーヴィニオン10%

生産量

180,000本/年

製法

温度管理タンクにて低温発酵
タンクとバリック（全体の約2/3）にて12か月熟成

希望小売価格

OPEN



フレデリック・ベランジェール氏

Château Roquefort Blanc 2016

シャトー・ロックフォール・ブラン
アントル・ドゥ・メールAC



アントル・ドゥ・メールの中心、リュガツソンのコミューンにあるシャトー・ロックフォール。石器時代の遺跡をはじめ、交通の要所であった中世の時代の要塞や塔の跡が残されている歴史的にも価値のある地に堂々と建つシャトーです。

現在のオーナーであるベランジェール家が1976年から所有、現在は2代目のフレデリック・ベランジェールがオーナーとして敏腕を振るっています。緩やかな起伏のある畑は約100ヘクタールのブドウ畑が広がり、フランス農産省認定の環境農法アグリキュルチュール・レゾネを導入してワイン造りを行っています。

シャトー・ロックフォール・ブランの「アントル・ドゥ・メールAC」は白の区画26ヘクタールのうち2.5ヘクタールの優良区画から造られた上級キュヴェで、温度管理ステンレスタンクにて醸造。低温での温度管理を徹底し、スキンコンタクトも行います。

ボルドー白ワインの銘醸地らしい、爽やかで華やかな辛口の白ワインに仕上がっています。

アペラシオン

アントル・ドゥ・メールAC

オーナー

ベランジェール家（フレデリック・ベランジェール）

支配人・エノログ

サミュエル・メストル

栽培面積

2.5ヘクタール(全:約100ヘクタール/白26ヘクタール)

平均樹齢

30年

収量

45HL/Ha

土壌

粘土シルト土壌

品種

ソーヴィニオン・ブラン70% セミヨン30%

生産量

14,500本/年

製法

温度管理ステンレスタンクにて醸造、スキンコンタクトを行う

希望小売価格

OPEN



フレデリック・ベランジェール氏