

Frédéric Bellanger

Château Roquefort

シャトー・ロックフォール

ドルドーニュ川とガロンヌ川に挟まれるアントル・ドゥ・メール(直訳すれば『2つの海の間』という意味)地区の中心、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。



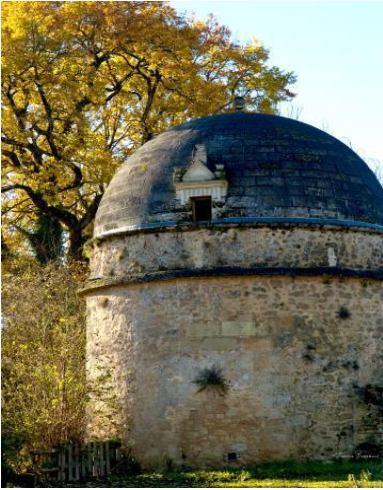
11世紀にはすでにブドウ栽培が行われていたといわれている歴史のあるシャトーで、その名であるロックフォール Roquefortが「強い岩Roca Forti」を語源とするように、石灰岩がむき出しになっている場所があるなど、地表近くまで石灰岩盤の地層が迫る土壌が広がっています。シャトーは、現在のオーナーであるベランジェール家が1976年から所有、現在は2代目のフレデリック・ベランジェールがオーナーとして敏腕を振るっています。

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、営業部長のカミーユ・ジエ氏



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。





約240ヘクタールの広大な敷地には、紀元前3500年頃の遺跡や、中世の建物跡、鳩小屋(写真左)、馬小屋(下)など、歴史的な建造物が点在しています。

石灰岩の採掘跡地もあり、その壁面からシャトー・ロックフォールの土壌、薄い粘土・砂質の地表の下に石灰岩質が広がっている地下構造が見て取れます(左下)。

ブドウ畑を有機農法を行うのはもちろんですが、周囲の森や畑の自然環境造りを重視しながらワイン造りを行っています。

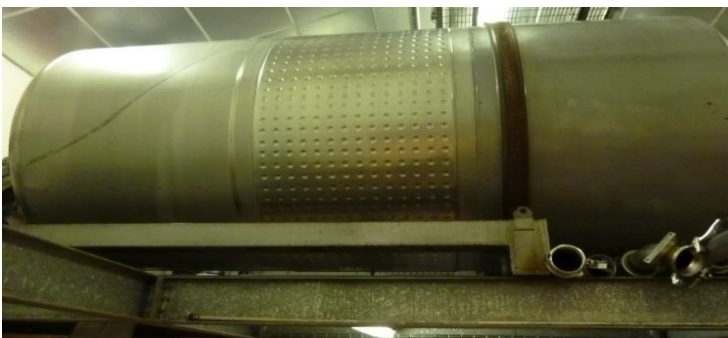


サンテミリオンに似た土壌構成でもあり赤ワインの生産量が中心のシャトー・ロックフォールですが、白の品質が高いことでも知られています。

初代オーナーであるフレデリックの父は、ボルドーワイン業界の権威でもある故ドニ・ダブルデュ教授と親交があり、彼が提唱した「マセラシオン・ペリキュレール」と「空気式プレス機(写真下)」に賛同して、いち早く導入したシャトーの一つでもありました。

白の区画は約22ヘクタールあり、約17ヘクタールをボルドーACで、2.5ヘクタールを「アントル・ドウ・メールAC」で、ソーヴィニヨン・ブランの厳選区画2ヘクタールをメインに上級キュヴェ「ロックフォールティッシム」としてリリースしています。

『アントル・ドウ・メール』の名を世界に知らしめるため、王道を歩んでいるリーダー的存在のシャトーです。



アントル・ドゥ・メールAC

Château Roquefort Blanc 2017

シャトー・ロックフォール・ブラン



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

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>

アントル・ドゥ・メールAC

Roquefortissime Blanc 2019

ロックフォルティッシム・ブラン



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。

ロックフォルティッシム・ブランは22ヘクタールの白の区画のうち最良の2ヘクタールのソーヴィニオン・ブランを主体に造られる上級キュヴェです。

2019ヴィンテージからアントル・ドゥ・メールACに格上げしました。

バリックにて発酵(1ヶ月)。新樽50%、50%1年樽にて6ヶ月間澱とともに熟成。爽やかな果実感と豊かな樽からくる風味が心地よい飲みごたえのある白ワインです。

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

品種

ソーヴィニオン・ブラン95% セミヨン5%

面積

2ヘクタール(白:22ヘクタールのうち)

生産本数

12,000本/年

土壌

粘土石灰質土壌

製法

バリックにて発酵(1ヶ月)のち新樽50%にて6ヶ月澱とともに熟成

希望小売価格

OPEN



フレデリック・ベランジェール

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>