

～ シャンパーニュの血を引く ボルドー・スパークリング界の中心的アルティザン～

# Lateyron

ラテイロン



## スパークリングとスティルワイン

ラテイロン家はサンテミリオンの北、バルバンヌ川を越えたモンターニュ・サンテミリオン地区にあるブドウ栽培者でありワイン生産者で、スパークリングワイン『ラテイロン』とスティルワイン『シャトー・トゥール・カロン』の設備を持っています。

ラテイロンの畑周辺は、かつてはサンテミリオンの丘と連続した標高約100Mの土地で、現在ではバルバンヌ川が大地を削り起伏を形成していますが、土壌の質も近く、サンテミリオンの丘周辺と同様にブドウ栽培に適した土地であることは間違いありません。

自社畑の地下には、かつての石灰岩の巨大な切り出し場跡地が広がっていて、現在は地下セラーとして使用しています。畑の作業小屋と醸造所を地下を通して行き来できるユニークな造りにもなっています。



## クレマン・ド・ボルドーの牽引者

ラテイロン家は、元々、4世代続くシャンパーニュ出身の家系です。1920年代からボルドーの地に移り、スパークリングワインを造り始めた最古参の一つで、ブドウ栽培から徹底管理しているクレマンの生産者です。ボルドー市の公式行事に使用されるなど、この地域を代表する格式高いスパークリングメーカーで、また、その高い技術の信頼感からサンテミリオンやポムロールなどの著名な生産者がリリースしているスパークリングワインの委託醸造もしています。



## メルローの最適地で シャトー・トゥール・カロン

スパークリングメゾン色の強いラテイロン家ですがモンターニュ・サンテミリオンACとしてスティルワインも造っています。館の周囲に広がる12Haのエコセラー認定を受けている自社畑からシャトー・トゥール・カロンを造っています。2009年まで現オーナーの父と3人の叔父たちが共同で所有していたシャトーですが、彼らが引退を決意したのをきっかけにその年の10月に2歳年上の姉コリーヌと弟のリオネルが引き継ぎました。

## 2人のスペシャリスト 栽培の弟と醸造の姉

シャトー・トゥール・カロンで主に栽培を担当しているのがリオネルさんです。

彼はオーナーでありマーケティングを担当していますが、自ら畑仕事も行い栽培を専門としてきた真のヴィニキュロンです。

先代の頃から自然な農法を心がけていましたが、リオネルさんの代になるといち早くビオロジックを取り入れ、シャトー・トゥール・カロンの自社畑もすでにエコセールを取得しています。

メルロー種に適した石灰粘土質のミネラル豊富な畑が館の周辺に広がり、シャトー・トゥール・カロン向けに約12Ha栽培されています。平均樹齢40年以上のがっしりとした古樹、植樹率は5,500本/Haとなっています。栽培責任者にはムエックス家の源流であるサンテミリオンのシャトー・フォンロック(2002年からビオロジックを実践)で活躍しているフレデリック・ベルキオール氏が勤めています。

郷土愛の強いリオネルさんはボルドー・スパークリング界の発展にも積極的な人物です。1990年のアペラシオン・クレマン・ド・ボルドーの設立にも尽力し、AOCクレマン・ド・ボルドー生産者組合の会長を務める重鎮でもあり、最近ではリブルヌにあるINAOの役員にも選出されています。



オーナーで栽培のプロであるリオネル・ラテイロンさんと醸造のプロフェッショナル姉コリーヌさん



スパークリングのラテイロン、赤ワインのシャトー・トゥール・カロンともに醸造は、25年のエノゴ歴を誇るリオネルの姉であるコリーヌ・ラテイロン・デスパーニュさんが担当しています。彼女は現在は同じモンターニュの名家デスパーニュ・ラパン家のシャトー・メゾン・ブランシュに嫁ぎましたが、引き続き実家であるラテイロン家の醸造を担当しています。なお、メゾン・ブランシュでは彼女のご主人もエノゴであるため醸造の仕事を中心に立てて行くことはないそうです。

クラシカルなボルドーの伝統製法を尊重し、ブドウを良く観察し、モンターニュの個性であるミネラル感を活かした醸造を心がけています。

リオネルさんとコリーヌさんは姉弟二人で力を合わせボルドートップクラスのクレマンとモンターニュトップクラスの赤ワインを造り上げ、ラテイロンの名を後世に伝えていきます。



# Lateyron Cremant de Bordeaux Brut

ラティロン クレマン・ド・ボルドー・ブリュット NV



ラティロンはサンテミリオン衛星地区、モンターニュにある最古参のスパークリングメーカーです。かつての石灰岩の切り出し場跡地を使った巨大な地下セラーを持ちそこで瓶内二次熟成を行っています。オーナーのリオネル・ラティロン氏はAOCクレマン・ド・ボルドー生産者組合の会長を務める地元の重鎮で、1990年のアペラシオン・クレマン・ド・ボルドーの設立にも尽力した人物。ボルドー市庁舎で使われる迎賓用スパークリングにもこのラティロンが使われています。現在弊社取り扱いのラティロン・ブリュットはアントル・ドゥ・メール北部ローザン産などの自社管理している畑から厳選したセミヨン種主体で造られる上級キュヴェで、グレープフルーツを思わせる柑橘系のフレーバーと洋ナシのような丸みのある柔らかな果実味、少量ブレンドされているカベルネ2種が絶妙なバランスでボティ感を添えています。クレマン・ド・ボルドーのAOC規定の9ヶ月の瓶熟期間を上回る24ヶ月の長期熟成がもたらすキメの細かい泡立ちを持ったクレマンです。

アペラシオン

クレマン・ド・ボルドーAC

地区

モンターニュ・サンテミリオン(醸造所)  
アントル・ドゥ・メール北部(畑)

作付面積

64ヘクタール(トータル)

土壌

砂まじりの石灰粘土質土壌(地下:石灰岩)

製法

瓶内二次製法、瓶内熟成(24ヵ月)

品種

セミヨン85% カベルネフラン8% カベルネ・ソーヴィニオン7%

希望小売価格

OPEN

株式会社 アストル (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

<http://www.sa-astre.com>

# Lateyron Cremant de Bordeaux Brut Rose

ラテイロン クレマン・ド・ボルドー・ブリュット・ロゼ



ラテイロンはサンテミリオン衛星地区、モンターニュにある最古参のスパークリングメーカーです。かつての石灰岩の切り出し場跡地を使った巨大な地下セラーを持ちそこで瓶内二次熟成を行っています。オーナーのリオネル・ラテイロン氏はAOCクレマン・ド・ボルドー生産者組合の会長を務める地元の重鎮で、1990年のアペラシオン・クレマン・ド・ボルドーの設立にも尽力し、ボルドー市庁舎で使われる迎賓用スパークリングにもこのラテイロンが使われています。ラテイロン・ブリュット・ロゼは、自社管理しているモンターニュ・サンテミリオン産のカベルネソーヴィニヨンとカベルネフランを中心に使った贅沢感溢れるロゼ・スパークリングです。カシスやフランボワーズの爽やかな果実感と飲み応えのある味わい深さ。なんととっても落ち着いた深みのあるロゼの色調が、華やかでエレガントな雰囲気演出してくれます。

アペラシオン	クレマン・ド・ボルドーAC
製法	シャンパーニュ製法(瓶内二次醗酵)
地区	畑)モンターニュ・サンテミリオンほか 醸造所)モンターニュ・サンテミリオン
作付面積	64ヘクタール(トータル)
土壌	砂まじりの石灰粘土質土壌(地下:石灰岩)
品種	カベルネソーヴィニヨン50% カベルネフラン50%
希望小売価格	OPEN

株式会社 アストル (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  
<http://www.sa-astre.com>

# Château Tour Calon 2014

シャトー・トゥール・カロン



シャトー・トゥール・カロンはクレマン・ド・ボルドーのトップ生産者であるラテイロンが醸造所のあるモンターニュ・サンテミリオンで造る赤ワインです。石灰岩の採掘場跡を利用した大規模な地下カーヴの真上に位置する12ヘクタールの畑は石灰岩盤の表層に浅い石灰粘土質が存在する独特な土壌です。ビオロジックを実践し、エコセール認定を受けています。醸造は当主のリオネル・ラテイロン氏の実姉でグラン・コルバン・デスパーニュ、メゾン・ブランシュなどのサンテミリオンの名シャトーを所有するデスパーニュ家に嫁いだエノログ、コリーヌ女史が担当、テロワールの特徴を素直に表現する自然なワイン造りを心がけます。

アペラシオン	モンターニュ・サンテミリオン
オーナー	ラテイロン家(リオネル・ラテイロン)
植樹面積	11.5ha
平均樹齢	45年
品種	メルロー83% カベルネ・ソーヴィニオン10% カベルネ・フラン7%
栽培・醸造	2009年春より有機栽培を実践。2012年からエコセール。 ボルドーの伝統製法を遵守。自生酵母を使用し、 ステンレスタンクで低温発酵、マロラクティック発酵 バリック(新樽25%、1年樽40%、2年樽35%)にて12ヵ月熟成 卵白にて清澄
希望小売価格	OPEN



株式会社 アストル (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  
<http://www.sa-astre.com>