



フランス/ボルドー地方

Maison Riviere Bordeaux Selection

メゾン・リヴィエール ボルドー・セレクション



Chateau Saint Sauveur Duplessis 09
シャトー サン ソヴァール
デュプレシス 09

AOCボルドー
メルロー 75% カベルネ ソーヴィニヨン 25%

白亜質の混じった砂質の土壌。
各品種ごとにすべて手摘みで収穫し、選果・除梗を行う。圧搾はソフト・プレスで行い、それぞれのブドウのもつテロワールをより引き出すために、品種別に発酵とマセラシオンを15~21日間行います。その後それぞれのワインのテイastingを行い、その年ごとの割合でブレンドし瓶詰めされます。
色調は深いチェリーカラー。赤い果実のフルーティーな香りと果実感。ボディがあり、しっかりとした質感。



Pur-Sang 09
ピュレ サン 09

AOCボルドー
メルロー 85% カベルネ ソーヴィニヨン 15%

粘土質の石灰岩土壌。
機械での収穫後、手作業により選果・除梗を行う。ソフトプレスで搾った果汁は小さなステンレスタンクで最低28日間低温発酵を行います。その後、オーク樽で最低12ヶ月間の熟成後、瓶詰めされます。
ピュレ・サン=「サラブレッド」の意の通り、純粋でボルドーの伝統的スタイルを固持し、フレッシュと力強さを兼ね添えたボディです。フランスの良い印象で長い余韻に素晴らしい風味に包まれる貫禄の赤ワインです。



Chateau Tuileries de Bel Air Graves 05
シャトー トウレイルドベルエア
グラヴ 05

AOCグラヴ
メルロー 60% カベルネ ソーヴィニヨン 25%
カベルネ フラン 15%

ボルドー南東部でも最も標高の高い場所に位置する砂利質土壌の畑。全て手作業により収穫・選果・除梗を行った後、ソフト・プレスで圧搾されたブドウは、ワイン全体により良い色調とタンニンをもたらせるために1日に3~4回攪拌をおこないながら、ステンレスタンクにて3週間低温発酵を行います。その後最低12ヶ月間の樽熟成を経て瓶詰めし、さらに地下のカーヴにて熟成させた後に出荷されます。
深みのある美しいルビー色。香りの第一印象はレーズンやイチジクのドライフルーツ。ピーマンなどの青野菜が続き、コーヒーの甘いフレーバーに変化します。
アタックは強めでフレッシュな甘酸っぱいフルーツのストレートな印象。酸味が豊富で、青いチェリーを食べたような新鮮さがあります。少しのスパイスと共に複雑かつ眺めの余韻につながり、ボルドーワインらしい気品とバランスの良い仕上がりです。



Chateau Tuileries de Bel Air
Graves Prestige 04
シャトー トウレイルドベルエア
グラヴ プレステージ 04

AOCグラヴ
メルロー 75% カベルネ ソーヴィニヨン 25%

畑のなかでもと特にいい区画のブドウを厳しく剪定し、収穫後より良いブドウのみを厳選して造られる、トゥレイルドベルエアグラヴの上級キュヴェ。全て手作業により収穫・選果・除梗を行った後、ソフト・プレスで圧搾されたブドウは、ワイン全体により良い色調とタンニンをもたらせるために1日に3~4回攪拌をおこないながら、ステンレスタンクにて3週間低温発酵を行います。その後最低18ヶ月間の樽熟成を経て瓶詰めし、さらに地下のカーヴにて熟成させた後に出荷されます。
色調は褐色にちかいダークカラーで、少しレンガ色に変化。スモーキーな香り、燻したコーヒーの香ばしさの後、エストラゴン、タイムなどのハーブ香もミックスされます。
酸味は極めて滑らかでシルキー。落ち着いた印象で、熟したプラムやブルーベリージャムのような風味が楽しめる。ボディに樽のパニラ香が少しあり、甘草、ナツメグのスパイスとよく調和されていてワインに奥行きを与えています。