



# CHATEAU SAINT MAURICE

シャトー サン モーリス



コート・デュ・ローヌ南部アヴィニョンの北西に位置するシャトー・サン・モーリスは、19世紀初頭に伯爵家が所有するシャトーを改築し設立されました。

当時オリーブやラベンダーと共に開拓された葡萄畑のほとんどは現在樹齢60年以上の古木となり、シャトー・サン・モーリスのワインを形作る基盤となっています。

現在、醸造から栽培までを取り仕切るクリストフ・ヴァレント氏は若干12歳より同シャトーのワイン作りに参加、ローヌ地方の雄としても名高いギガル社でも修行をするなど幅広い経験の持ち主です。特にヴィエイユ・ヴィーニュ(古木)のブドウから造られるコート・デュ・ローヌは長期の熟成を経てそのテロワールの真価を發揮します。



Du Nizou Blanc 2008  
デュ・ニゾン ブラン

VDP ドゥ・ガール

シャルドネ種 100%

シャトー・サン・モーリスがAOCの規定にとらわれず、モダンなスタイルで手掛けるVDPライン。低温での管理を徹底するため、収穫は全て夜中に手摘みで選果を兼ねて行う。15度以下で三週間澱と触れさせながら発酵させることでふくよかで、複雑味のある味わいを引き出しています。

希望小売価格 ¥ 1,600(税別)



Du Nizou Rouge 2007  
デュ・ニゾン ルージュ

VDP ドゥ・ガール

メルロ種 40% シラー種 40% カリニャン種 20%

シャトー・サン・モーリスがAOCの規定にとらわれず、モダンなスタイルで手掛けるVDPライン。低温での管理を徹底するため、収穫は全て夜中に手摘みで選果を兼ねて行う。25度で3週間のアルコール発酵後、ステンレスタンクに熟成。

希望小売価格 ¥ 1,600(税別)



Les Parcelles Blanc 2007  
ル・パルセレール ブラン

AOC コート・デュ・ローヌ

グルナッシュブラン 50% ルーサンヌ 50%

ヘクタールあたりの収穫量を24hリットルまで制限。平均樹齢30年以上のぶどうのみを使用。チューブを使用し空気に触れさせた状態でダブルパーージュを行い、風味をよきまやかに仕上げます。シュールリーを行いながらフレンチオークで熟成。

2008年度 パリ農業大臣コンクール銀賞

希望小売価格 ¥ 2,000(税別)



Les Parcelles Rouge 2007  
ル・パルセレール ルージュ

AOC コート・デュ・ローヌ

グルナッシュ 50% シラー 30%  
ヴューカリニャン 10% サンソー 10%

平均樹齢30年以上のぶどうのみを使用。チューブを使用し空気に触れさせた状態でダブルパーージュを行い、風味をよきまやかに仕上げます。

2008年度 マコンワインコンクール銀賞

希望小売価格 ¥ 2,000(税別)



Cuvee Vieilles Vignes Blanc 2006  
キュヴェ・ヴィエイユ・ヴィーニュ ブラン

AOC コート・デュ・ローヌ

グルナッシュブラン 50% ルーサンヌ 50%

ヘクタールあたりの収穫量を24hリットルまで制限。平均樹齢60年以上の古木のぶどうのみを使用。チューブを使用し空気に触れさせた状態でダブルパーージュを行い、風味をよきまやかに仕上げます。シュールリーを行いながらフレンチオークで熟成。

希望小売価格 ¥ 2,800(税別)



Cuvee Vieilles Vignes Rouge 2007  
キュヴェ・ヴィエイユ・ヴィーニュ ルージュ  
AOC コート・デュ・ローヌ  
"ヴィラージュ" ロダン"

グルナッシュ 60% シラー 30%  
カリニャン 10%

ヘクタールあたりの収穫量を35hリットルまで制限し平均樹齢60年以上の古木のぶどうのみを使用。夜間に収穫を行いその後3日間の低温マセラシオン。最長で4週間のアルコール発酵後、フレンチオークで12ヵ月熟成。

2008年ヴィンテージは、  
2009年版ギド・アシェットにおいて  
最高賞「クー・ド・クー」受賞！！

2009年ヴィンテージは、  
2009年度GENERAL AGRICOLE DE PARIS  
金賞受賞！！

希望小売価格 ¥ 3,000(税別)