

熟成

生産者のセラーで大切に熟成させた
飲み頃ボルドー

BORDEAUX

シャトー フルール オー ゴーサン

Château Fleur Haut Gaussens

畑は南向きで日当たりのよい場所にあり、栽植密度は 4,500 本/ha、収穫量は 48hL/ha です。質の高い葡萄を得るため、芽かき、グリーンハーベストを行い、葡萄が完熟するよう葉落としを丁寧に行います。発酵前に 7 度で 48 時間コールド マセレーションさせます。温度管理したステンレスタンクで発酵させます。50%をフレンチオークの樽で 6 ヶ月、残りはステンレスタンクで熟成させます。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/A.O.C. ボルドー シュペリユール
熟成：50%をフレンチオーク樽で 6 ヶ月

「年を経るにつれて深みと複雑さが増し、素晴らしい熟成を見せています」

2011VT <Alc.13.5%>

葡萄品種：メルロ 90%、カベルネ フラン 5%、カベルネ ソーヴィニヨン 5%

品番：FC-952/JAN：4935919319522/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)

<エルヴェ リュイエ (オーナー) のコメント>

レンガ色を帯びた濃いガーネット色、デリケートな香りには、チェリーやラズベリーを思わせる熟した赤い果実が感じられ、ブラックペッパーのスパイス、芍薬の花のフローラルなノートが互いを引き立てています。ふくよかさを感じる口当たりがあります。ワインの持つ酸が心地よい緊張感をもち、リッチな果実味とスパイシーなフレーバーと調和しています。

「エレガントでバランスが良く、
ヴィンテージの良さを反映しています」

2012VT <Alc.14.0%>

葡萄品種：メルロ 85%、カベルネ フラン 5%、カベルネ ソーヴィニヨン 5%、マルベック 5%

品番：FC-953/JAN：4935919319539/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)

<エルヴェ リュイエ (オーナー) のコメント>

生き生きとしたルビーレッド。カシスやプラムのアロマに加え、調和のとれたオーク由来のココアやバニラの要素と混ざり合っています。スムーズで丸みのある口当たり、ソフトなタンニン、果実味、酸が素晴らしく調和しています。ダークベリーのフレーバーはスパイスやかすかに土っぽい要素によって引き立てられ、エレガントで繊細な余韻へと続きます。

「フレッシュで親しみやすいのが特徴で
様々なシチュエーションに最適なワインです」

2014VT <Alc.13.5%>

葡萄品種：メルロ 85%、カベルネ フラン 5%、カベルネ ソーヴィニヨン 5%、マルベック 5%

品番：FC-959/JAN：4935919319591/容量：750ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)

<エルヴェ リュイエ (オーナー) のコメント>

輝きのある深いルビーレッド。チェリーやブラックベリー、ブルーベリーを思わせる赤や黒の果実に加え、ハーブやスパイスの要素が感じられます。生き生きとした口当たり、洗練されたタンニンと果実味、酸が非常に良いバランスを保っています。フレッシュでジューシーなフレーバーがあり、微かに感じるミネラルの要素がワインに複雑さを与えています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 10 月時点のものです。



シャトー フルール オー ゴーサン

Château Fleur Haut Gaussens

ボルドーで4世代続く家族経営の生産者

シャトー フルール オー ゴーサンは、フロンサックの西、ヴェラック村に位置しています。1941年から4世代にわたって続く家族経営の生産者です。現在、4代目のエルヴェ リュイエ（写真上）がシャトーを引き継ぎ、ワイン造りを行っています。1990年より全面的な改革を行い、葡萄の栽培方法も一新しました。また数年間をかけてセラーに投資を行い、最新設備を整え、現代的なワイナリーへと生まれ変わりました。数種類の品種を混ぜて造るボルドー ブレンド「シャトー フルール オー ゴーサン」の他に、ボルドーでは珍しい単一品種によるキュヴェ、マルベック 100%による「ラ ヴィミニエール」やカベルネ フラン 100%による「ラ ヘルジュロネット」でも注目を浴びています。

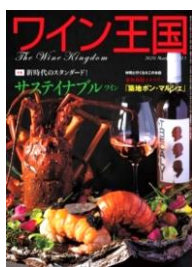
ワイン造りの哲学

エルヴェが目指すのは、テロワールを尊重したワイン造りです。「ヴィテージごとに異なる物語がある。我々はそれを受け入れ、寄り添うようにしている」と言います。また、「テロワールを重視する我々のワイン造りのアプローチにおいて、自然が最も大きな力を持つんだ」とオーナーのエルヴェ リュイエは語ります。しかし、それは熟成を待たなければ飲み頃にならないワインと言う意味ではありません。シャトー フルール オー ゴーサンの特徴は「フィネスとエレガンス」であり、豊かなアロマと力強いタンニンが素晴らしく調和しています。



南向きで日当たりが良い好立地の葡萄畑

所有する葡萄栽培が可能な畑は40ha、27の区画に分かれています。フロンサックの丘の上に広がっており、石灰岩を多く含む粘土石灰質土壌です。南向きのため、たいへん日当たりが良い場所にあり、非常に集約のある葡萄が出来ます。葡萄の平均樹齢は30年、古いもので50年の樹もあります。栽培品種は90%がメルロ、残りがカベルネ フラン、カベルネ ソーヴィニオン、マルベックです。また、2018年に新しくソーヴィニオン ブランを植えました。サスティナブル（持続可能）な農法を取り入れています。現在はHVEのレベル3の認証を取得しています。



『スタンダードにとられない革新的なシャトー』

— ワイン王国No.115より —

「ワイン王国115号」現地取材特集、『ハイパフォーマンスなボルドーワイン』にて、シャトー フルール オー ゴーサンが紹介されました。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年10月時点のものです。