

SELECTION **50**  
BORDEAUX 2025

ボルドーワイン委員会がおすすめる

# 厳選 50 本

に選出されました！



2024年11月28日、ボルドーワイン委員会（CIVB）が「SELECTION 50 BORDEAUX 2025」を発表いたしました。日本のワイン業界を代表する5名のスペシャリストがカテゴリー別にブラインドテイastingで厳選したものです。日常を弾ませる小さな贅沢、楽しい時間を紡ぎ出す一本として、フレンドリーな魅力にあふれたボルドーワインの豊かさを知っていただくための2025年のボルドーワインの『顔』となります。今回厳選された50本のボルドーワインに、弊社が輸入するシャトー レオールブラン フェド シェーナ 2022 が選出されました。是非お役立てください。

## シャトー レオールブラン フェド シェーナ 2022 Château Léhoul Blanc Futs de Chêne

毎年このワインを造るために新樽を購入します。そのため、その年に必要な本数をあらかじめ提示することで、手に入れられる特別なキュヴェです。酸化を防ぐために、小さい箱を使い収穫します。朝一番に収穫した葡萄は、昼までにセラーへ運びプレスします。昼に収穫した葡萄は、3~4度に保った部屋へ移し、翌朝プレスします。ブマティックプレスでゆっくり圧搾します。12~24時間、8度の低温に保ち澱を沈めます。樽で20度に温度管理して発酵させ、様子を見ながらバトナーージュします。樽で12ヶ月熟成させます。樽は、2016VTから新樽、1回使用した樽、2回使用した樽をそれぞれ1/3ずつ使用しています。発酵から樽を使うことで、熟成だけ樽で行うワインよりも香りを付け過ぎることがありません。フレッシュな酸、樽からくるバニラの風味、バランスのとれた上品な味わいです。飲み頃は5~10年で、長期熟成させることが出来ます

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. グラーヴ  
生産者：シャトー レオール 葡萄品種：ソーヴィニヨンブラン、セミヨン  
熟成：樽（新樽、1回使用樽、2回使用樽）各1/3で12ヶ月  
品番：FC-723/JAN：4935919317238/容量：750ml

**¥4,400**(本体価格¥4,000)



CHATEAU LÉHOUL

— シャトー レオール —

ボルドー市内から南へ約50km、ソーテルヌの先ランゴン郊外に位置するシャトーです。エリックフォンタは、20歳の頃、地元のワインテイastingクラブに入会、次第にワインへの興味が高まり、24歳の時に家に戻ってワイン造りをすることを決意しました。そして、全てを自分に任せてくれることを条件にワイン造りを始めました。所有する畑は10haで、2ヶ所に分かれ、シャトーのすぐ隣と2km離れた所にあります。当時、誰もしていなかった収量制限など、様々な改革を行い、品質向上に努めました。2019年エリックフォンタは引退し、シャトーはSCEA ヴィニョーブル グリュソンに移譲されました。これまでのラインナップは継続され、白は2019ヴィンテージ、赤は2020ヴィンテージから彼らが醸造を手掛けています。

