

PIERRE LURTON

ピエール リュルトン

サン・テミリオンで唯一の特別第一級の称号を持つ世界最高峰貴腐ワイン「シャトー・ディケム」を統べるピエール・リュルトン氏。2つの最高峰シャトーを総括する最も有能なワインメーカーの一人として知られている彼が、培った経験・技術の全てを込め、自らの名を冠したワインを造りました。

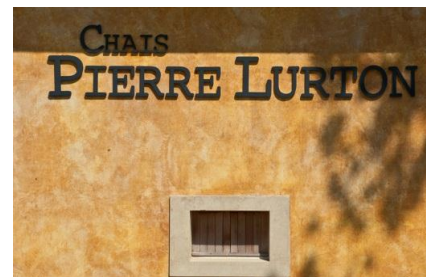
ピエール氏が生まれたリュルトン家はボルドー屈指の名家。1897年、サン・テミリオンの南、約20kmのクレジャックにてシャトー・ボネを構えたところから、その歴史は始まりました。その後、同じクレジャックにシャトー・マルジョスもスタートさせました。このクレジャックは、リュルトン家にとっては、ワインビジネスをスタートさせたリュルトン家発祥の地です。

このクレジャックという丘陵地は、サン・テミリオンから続く岩盤が地中にあり、サン・テミリオンの南側と酷似した土壌です。この地を知り尽くしたピエール氏は、特にブドウ栽培に優れた5区画のパーセルを選び、自らの名を冠したワイン「ピエール・リュルトン」を生産しています。

畑の広さは約40ヘクタール。粘土質と小石の混ざった土壌です。ぶどうの樹齢は平均20年程度。現在は、セラー・マスターのステファン・ギヨニー氏、栽培担当、ピエール・デュパ氏、醸造担当のパスカル・ボウゼビン氏の3人が、ピエール・リュルトンと共にワイン造りに従事しています。

ラベルには、ピエール・リュルトン氏が生家のシャトーのドアにデザインされていたボルドーのシンボルともいべきドア・ノッカーが描かれています。「新たなボルドーの扉となる」という意味と「故郷ボルドーへのノスタルジー」の想いを込めたデザインです。

偉大なワインに対する情熱、テロワールを尊重した造り、ピエール氏が自らの名を冠し、新たなボルドーの扉を開くワインとして、自信を持って造り上げたワインです。



(上)ピエール・リュルトン氏。(下)シャトー入り口。

ラベル 色 ヴィンテージ 容量/入数 希望小売価格 JANコード 商品コード

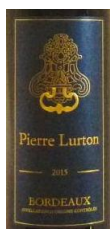


Bordeaux Blanc

ボルドー ブラン

ソーヴィニヨン・ブラン70%、セミヨン30%。わずかにソーヴィニヨン・グリも入っている。アントル・ド・メールの特徴が現れた粘土質石灰岩土壌。低温で管理されたステンレスタックにてアルコール発酵。マロラクティック発酵はしない。ブレンド後、すぐに濾過を行う。ステンレスタック熟成。

2016	750/6	¥2,300	4986504 123161	2226346-7206
------	-------	--------	----------------	--------------



Bordeaux Rouge

ボルドー ルージュ

メルロ80%、カベルネ・フラン10%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%。アントル・ド・メールの特徴が現れた粘土質石灰岩土壌。低温で管理されたステンレスタックにてアルコール発酵。ブレンド後、すぐに濾過を行う。ステンレスタック熟成。

2015	750/12	¥2,300	4986504 122249	2226325-10325
------	--------	--------	----------------	---------------



(左)最新の設備を導入し、整然とされた醸造所。
(中央)1945年、シャトー・ボネを設立した当初の写真。
(右)醸造担当パスカル・ボウゼビン氏。