

# Château Les Trois Croix

シャトー レトロワ クロワ

ムートンの元醸造長パトリック・レオン一家のワイン

シャトー・レトロワ・クロワは、ムートンやオーパス・ワン、アルマヴィーヴァを手がけた今は亡き天才醸造家パトリック・レオンがボルドーのフロンサックにシャトーを購入し、家族と共に始めたワイナリーです。パトリック・レオンがこのシャトーの購入を決めた理由は、標高の高さと陽当たりの良さにあります。標高 86 メートルのブドウ畑は、フロンサックで最も高地に位置し、風が強く春は暖かで、河の谷間を見渡せる素晴らしい景色が広がっています。サンテミリオン、ポムロールもここから見渡すことができます。19.5ha に及ぶ畑 (45 区画) は、メルロとカベルネ・フランの栽培に最も適した土壌から成り、粘土質の土壌はワインに円やかさやストラクチャーを、石灰質の土壌はミネラル感と清涼感をもたらします。この優れた土壌こそが秀逸なトロワ・クロワのワインを生み出す上で重要な役割を果たしています。

【画像:パトリック、ベルトラン】

パトリック・レオンが引退後の 1995 年から手造りで始めたワインは、メルロとカベルネ・フランが主体で、樽を回転させて澱引きするオクソ・ラインを用い一部新樽を含むオークの樽で 12~15 ヶ月かけて熟成させています。凝縮感としなやかなタンニンを用意した溢れるばかりの豊かな果実味。フロンサックとは思えない洗練されたスタイルは、ボルドーとカリフォルニアを代表する一級シャトーの栄光を守ってきた醸造家が造り上げたワインならではのようです。通常のレトロワ・クロワの他にロゼも少量生産しています。



パトリックと共に 1995 年からワイン作りを始めた息子のベルトランが今ではワイナリーの運営を担っています。パトリックから惜しめない助言を受けながらベルトランが手塩にかけて育ててきたブドウは、年々品質が向上しています。作り手が区画ごとの特色の違いを熟知しているため、ヴィンテージを重ねる度に技術の向上がワインの味わいに反映されています。ボルドーのワイン市場を左右する評論家のロバート・パーカーも新しいヴィンテージが出る度に試飲し、その実力を高く評価しています。



《シャトーの名前の由来》 トロワ・クロワとは、「3本の十字架」という意味で、シャトーのブドウ樹が育つフロンサック、セイヤン、サンテニヤンの村にそびえる 3 つの教会の塔に由来しています。

**栽培・醸造:** 植樹比率は 85% がメルロ、15% がカベルネ・フラン。剪定はギヨー・ドゥブル方式の垣根仕立て。芝生など被覆作物の栽培と耕作を行い、リュット・レゾネで栽培。夏に 1 株あたり 7 房のブドウを残して夏季剪定を行い、着色の初期段階で一部早摘みし、葉の摘み取りで収量を制限。収穫は、容量 10 キロの小さなバスケットを使用し適熟したブドウのみを手摘みで収穫。除梗の前後に 2 度選果。除梗には果硬から果粒を分離する最新型の機器を使用します。

## 2022・2023 Les Trois Croix Rosé

上代価格 ¥3,300 (税別)

レトロワ クロワ ロゼ

JAN コード: 4543190177825

フレッシュな果実味を湛えた深みのあるロゼワインです。石灰質の土壌が張りのある爽やかな味わいをもたらします。

「もとは妹の結婚式のために造ったワインで、好評だったため、家族で楽しむ為に毎年造っています。少量生産のため、輸出国は限られており、ほとんどが友人や家族の間で愛飲されています。サラダや白身の魚、おひたしや胡麻和えなどの繊細な和の野菜、天ぷらなどにも良く合います。夏の料理との相性も抜群です (ベルトラン・レオンより)」

■**テクニカル情報**■ 産地:ボルドー/ドルドーニュ川右岸フロンサック地区(ヴァン・ド・フランス) 品種:メルロ 100% 土壌:石灰質 樹齢:30~35年 アルコール:13%前後 醸造:直接圧搾法を採用。フリーラン果汁のみ使用。温度を 10°C に保ち 48 時間ダブルバージュで澱を落ち着かせ、ステンレスタンクを使用して 16~18°C で約 18 日間アルコール発酵。パトナージュしながらシュールリー熟成。澱引きし、軽ろ過して瓶詰。提供温度:10~12°C

■**コメント**■ バラの花びらのように明るく透明感のある色調。仄かな苺の香りを含むピュアでクリーンなアロマ。香りは非常に繊細ですが、余韻は非常に長く感じられます。第一印象は、果実の香りが溶け合うフレッシュな味わい。完熟ブドウを使用しているため、シャープなバランスを備えつつも酸はそれ程強く感じられません。小ぶりで丸いチャーミングなボディで、フレッシュで長い余韻が広がります。瓶詰後 1 年はフルーティなアロマが楽しめ、2 年目からは、よりミネラリーで円やかな味わいが楽しめます。あまり冷やし過ぎるとアロマが閉じてしまうため、冷蔵庫で保管するならばサーブする 30 分前に出しておくのが良いでしょう。

■**2022 ヴィンテージ情報**■ この年のボルドー地方は、冬は寒く乾燥していましたが、春にかけて気温が上昇したため、芽吹きと開花が早まりました。4 月は霜が降り、気温が急激に下がりましたが、幸い、若い樹の生長にはほとんど影響はありませんでした。6 月には雹が降り、収量が減った一方で、気温は上昇し続けました。以降は干ばつに見舞われ、7 月はここ数十年で最も乾燥していました。フェノール類の成熟が促されたものの、干ばつ対策を強いられ、グリーンハーベストや灌漑、直射日光を避けるために日陰を作るなどして対処する生産者もいました。厳しい年ではありましたが、夜間は涼しかったため、フレッシュなアロマと酸を湛えた優れた品質のブドウが出来ました。

■**2023 ヴィンテージ情報**■ 2023 年の生育期がスタートして数ヶ月は、乾燥した暖かい気候で、例年より芽吹きが早まりました。5 月下旬~6 月初旬に開花が始まり、開花も結実も完璧な状態でした。その後は、暑さに加えて継続的に雨が降りました。その影響で、一部の地域でベト粉病が蔓延しましたが、財政的に早急に対処できたシャトーは、軽微な被害で済みました。カビや腐敗の影響は、地域やシャトーごとに異なり、収量と品質に大きな差が生じました。8 月と 9 月に熱波が襲来し、収穫直前まで暑い日が続きました。黒ブドウの収穫時期は、特に理想的な天候に恵まれ、芳醇なアロマを備えたワインができました。



担当: @millesimes.com 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

## 2017 Château Les Trois Croix Rouge

シャトー レトロワ クロワ ルージュ

【1.5L】 上代価格 ¥9,800(税別)

JANコード: 4543190175074

## 2018 Château Les Trois Croix Rouge

シャトー レトロワ クロワ ルージュ

【375ml】 上代価格 ¥2,800(税別)

【750ml】 上代価格 ¥5,500(税別)

【1.5L】 上代価格 ¥12,000(税別)

【3L】 上代価格 ¥28,000(税別)

JANコード: 4543190175791(375ml), 4543190175784(750ml), 4543190175807(1.5L), 4543190179980(3L)

「このワインは非常に食事と相性が良く、肉料理や魚料理(※スパイシーな味付けの料理を除く)とよく合います。ワインの状態が安定するまでロゼであれば瓶詰から最低3ヶ月、ルージュであれば瓶詰後、最低1年間は寝かせる必要があります。瓶詰後2年間は非常にフルーティで、その後はミネラル感とややスパイシーな風味を増してゆきます(ベルトラン・レオンより)」

■**テクニカル情報**■ 産地: ボルドー右岸地区(AOC フロンサック) 土壌: 粘土・石灰岩質 畑の標高: 86m(フロンサックで最も高地) 平均樹齢: 45年(18haのうち6haは樹齢50~70年の古樹の区画、樹齢25年以下の若木はセカンドワインにブレンド。) 品種: メルロ88%、カベルネ・フラン12% アルコール: 14%前後 醸造: 木樽、ステンレスタンク、コンクリートタンクで28℃以下で長時間マセラシオン。定期的にルモンタージュとピジャージュをしながら、品種ごとに個別に4~5週間かけて発酵。一部新樽を含む木樽で12~15ヶ月熟成。新樽率: 32%(2017VT)、39%(2018VT)

■**相性料理**■ ビーフや赤身肉など香りの濃い肉料理、シーバスやマグロなどの魚を使った料理。(提供温度: 17~18℃)

■**2017 ヴィンテージ情報 (ワイナリーより)**■ 2017年は、フランス全土で混沌とした気象条件に見舞われたため、1945年以降の低収量となりました。ボルドーは、4月の霜害でかなりの被害を被ったため、収穫量は例年の40%減となりましたが、フロンサックで最も高地に位置するトロワ・クロワの畑は霜害を免れ、収穫量も例年の10%減に留まりました。この年は、例年よりも早期に収穫を迎え、収量は少なかつたものの、クオリティは、色味、凝縮感、アルコール分のどれをとっても素晴らしいヴィンテージとなりました。



2017VT★**パーカーポイント90点**: 外観は、深みのある紫がかかったガーネット色。香りは、モレロ・チェリー、ブラック・ラズベリー、ボイゼンベリーにラベンダー、セイロン・ティー、林床のニュアンスがグラスからふわりと漂う。ミディアムボディで、赤系、黒系果実のジャムのような風味が口中を満たし、円熟したまろやかなタンニンとともに後味に爽やかさ感じられる。◀**飲み頃: 2020 - 2031年 | 2020/3/17掲載**▶

2017VT★**ワインスペクテーター92点**: 温かみのある魅力的なワインで、プラムとカシスのアロマにタバコやジュニパー、鑄鉄のニュアンスが重層的に香り立つ。骨格のある味わい。生産量: 5,166 ケース ◀**飲み頃: 2022-2030年 | 2020掲載**▶

2017VT 他誌評価: ★**ジェームズ・サックリン90点** ★**ヴィノス92点**

■**2018 ヴィンテージ情報 (ワイナリーより)**■ この年の生育期は、春は高温多湿で、夏は高温で乾燥していました。春に萌芽を迎え、ブドウの樹はストレスなく例年通り順調に成長しました。6月上旬に乾燥した天候が続き、開花が早まりました。その後、湿度が高くなり、まれにみるべト病が発生しました。7月12日頃には湿度は下がり、暑く乾燥した理想的な気候が10月末まで続いたことで、適熟したブドウを収穫することができました。

2018年は同年12月に逝去したパトリック・レオンが関わった最後のヴィンテージです。ベルトランをはじめとする彼の家族は、このヴィンテージを彼へのオマージュとして特別な想いを込めて造りあげました。

2018VT★**パーカーポイント92点**: 深みのある紫がかかった暗い色調。煮詰めたブラックチェリーやブルーベリー、ブラックベリーのジャムを思わせる大胆なアロマに加え、五香粉、樹皮、黒トリュフやリコリスのニュアンスがグラスから豊かに香り立つ。ふくよかで凝縮感のあるフルボディの味わい。黒果実が口中を包み込み、ピロードのような滑らかさとフレッシュ感に続いて、パンチの効いたスパイシーな後味が広がる。◀**飲み頃: 2022-2039年 | 2021/4/23掲載**▶

2018VT★**ジェームズ・サックリング91点**: ブラックプラムやカシス、クローブ、ドライハーブ、大地の香りが漂う。ミディアムボディの味わいで、力強く、グリップの効いたタンニンを持つ。堅牢でストラクチャーのあるフィニッシュ。もう少し寝かせると、円やかになるだろう。◀**飲み頃: 2024年以降 | 2021/3/3掲載**▶ 2018VT 他誌評価: ★**ワイン・スペクテーター90点** ★**ヴィノス92点**