

Chateau L'Euziere シャトー・ルジエール

シャトー・ルジエールは4世代に渡って続く家族経営のヴィニュロンです。畑は23ヘクタールにまたがっています。およそ30年前、ラングドックでは新たな葡萄栽培の風が吹き始めていました。

当主ミシェルにとって、情熱を捧げ、大いなる希望に手を伸ばす決断の時が訪れたのです。

彼は『良い仕事をするのが良い仕事を造る』の哲学を貫いたのです。

数年を経た1991年、妹のマルセルがドメーヌに参画しました。

マルセルはルーヴル美術館にあるルーヴル美術学校で芸術を学んだ

後、宝石職人として働いていました。その才能はドメーヌ・ルジエールを象徴するファミリー・ストーンにも生かされています。

ルジエールは“ラングドックの宝石”と呼ばれるピク・サン・ルーの中心地、モンペリエから北へ25キロメートル、フォンタネに位置しています。

多面体のようなテロワールは日照と波動を多角的に受け、揺りかごのように葡萄の樹を護ってくれるのです。

幸運なことに、北方にはセヴェンヌ山脈が壁となっており、南に地中海を臨むふたつの気候が補完的に作用しています。この気候の相互作用が果実にとって最適なフェノール類の成熟、そして昼夜の大きな寒暖差を生むのです。標高130メートル。粘土石灰質が主体の多彩な土壌です。

周囲には様々な花や植物が咲き誇っています。(樅、パイナップル、ローリエ、西洋ネズ、タイム、ローズマリー、ジュニパーベリーなど)。様々な香りを放つこれらはすべて、尽きることのない土地の宝物であり、私達が求める美食家のための喜びに満ちた味わいに葡萄の樹が順応していったのです。

ルジエールは、伝統と経験を活かし、決してテクノロジーに頼り過ぎることのないワイン造りをこの数十年続けています。



私達のワインはこの類まれなる土地の個性、この土地の人々が培ってきた意思、そして私達の感覚と情熱のマーケティングを反映させているのです。

●メディア情報 Le Guide Bettane&Dessauve des Vins de France より

ピク=サン=ルーのフォンタネに居を構える注目株である。

このドメーヌは非常に丁寧に鮮やかなタンニンとフレッシュさが筋道を立てられたように構築されたラインナップを造り出している。

グルナッシュとシラーで表現されたトルマリン、ムールヴェードルが加えられたラルマンダンとし・ゼスカルブール。後者の最上キュヴェはバリックで熟成されている。

白ワインは向上が目覚ましく、ラングドックの白ワインとしては非常に手間をかけられて造られている。

私たちは、今後、このドメーヌがこの地域の白ワインとして頂点に近づいていると思っています。



**2017 Cuvee Grains de Lune
Blanc Languedoc**

キュヴェ グランド・リュヌヌ ブラン ラングドック 参考上代¥2,600

葡萄：ルーサンヌ50%、ヴェルメンティーノ25%、グルナッシュ・ブラン25%

樹齢：ルーサンヌ、ヴェルメンティーノ、グルナッシュ・ブラン、20年 収穫量：25~46hl/ha

土壌：白亜紀、ヴァランギニアン階後期に由来する斜面から崩落した柔らかい石灰を伴う粘土石灰質土壌。地勢：南東向き

醸造：破碎する前にCO2と共に8時間の浸漬。温度管理をしながら24時間のダブルバージュ（前清澄）。16~18°Cで醸造します。

熟成：良質な澱とシュール・リー。バトナージュを施しながら7カ月タンク熟成して後、瓶詰め。

2016 Tourmaline Languedocトルマリン ラングドック 参考上代¥2,300

葡萄：グルナッシュ80%、シラー20%

樹齢：シラー6年、11年、11年。グルナッシュ22年。 収穫量：28~38hl/ha

土壌：白亜紀、ヴァランギニアン階後期に由来する斜面から崩落した柔らかい石灰と泥灰土を伴う粘土石灰質土壌。地勢：南、南東向き

醸造：セパージュごとに醸造。温度管理をしながら伝統的な醸造。デレスタージュと呼ばれる独特の液循環（発酵槽で果帽が浮き上がった時、下部より液のみ抜き取り他の槽へ移し、果帽が底面に落ち込んだところで移した液を上部へ戻し入れる）で1日2回のルモンタージュ。キュヴェゾンは26~30日間。

熟成：タンク熟成。濾過、清澄せずに瓶詰め。

2016 L'Almandin Pic Saint Loup ラルマンダン ピク・サン・ルー 参考上代¥2,600

*ラルマンダンとはガーネットの一種を指す専門用語であり、私達の家族の石である赤い鉱石です。

葡萄：シラー70%、グルナッシュ25%、ムールヴェードル5%

樹齢：シラー11年、17～29年。グルナッシュ24年～46年。ムールヴェードル30年 収穫量：22～40hl/ha

土壌：白亜紀、ヴァランギニアン階後期に由来する斜面から崩落した柔らかい石灰と泥灰土を伴う粘土石灰質土壌。

地勢：南、南東向き

醸造：セパージュごとに醸造。温度管理をしながら伝統的な醸造。デレスタージュと呼ばれる独特の液循環（発酵槽で果帽が浮き上がった時、下部より液のみ抜き取り他の槽へ移し、果帽が底面に落ち込んだところで移した液を上部へ戻し入れる）で1日2回のルモンタージュ。キュヴェゾンは26～38日間。

熟成：タンクで2年、越冬させます。濾過、清澄せずに瓶詰め。

2013 Les Escarboucles Pic Saint Loup

レ・ゼスカルブークル ピク・サン・ルー 参考上代¥3,500

*エスカルブークルとはガーネットの一種を指す古い言葉であり、1800年頃まで使われていました。

私達の家族の石である赤い鉱石です。

葡萄：シラー80%、グルナッシュ15%、ムールヴェードル5%

樹齢：シラー28年、38年。グルナッシュ45年。ムールヴェードル29年 収穫量：25～38hl/ha

土壌：白亜紀、ヴァランギニアン階後期に由来する斜面から崩落した柔らかい石灰と泥灰土を伴う粘土石灰質土壌。

地勢：南、南東向き

醸造：セパージュごとに醸造。温度管理をしながら伝統的な醸造。デレスタージュと呼ばれる独特の液循環（発酵槽で果帽が浮き上がった時、下部より液のみ抜き取り他の槽へ移し、果帽が底面に落ち込んだところで移した液を上部へ戻し入れる）で1日2回のルモンタージュ。キュヴェゾンは26～38日間。

熟成：12～14カ月アリエ産バリックで熟成。新樽1/3。1年樽1/3。2年樽1/3。