

Ch Reynon 2009

シャトー・レイノン



所有者 Denis&Florence Dubourdieu
オペレーション ボルドー

シャトー・レイノンは、ボルドー市内から南東へ 35km、ガロンヌ川の右岸に沿って位置するプルミエ・コート・ド・ボルドー地区の Beguey 村にあります。

このシャトーは、1958 年にフローレンス・デュブルデュ (Florence Dubourdieu) の父であるジャック・デイヴィッド (Jacques David) によって購入され、1976 年にフローレンスとその夫であるドゥニ・デュブルデュに引き継がれました。

ドゥニ・デュブルデュ教授といえば、ボルドー大学で 1987 年から研究を重ね、“醗酵温度の管理”、“酵母の選択”、また“スキンコンタクトの技術の発展”に多大な貢献をし、特にボルドーの辛口白ワインの品質向上に大きな成功を収めた偉大な人物です。現在ではフランスをはじめ、海外の至る所でコンサルタントを勤め活躍しています。

ボルドーの白ワイン技術とは — マセラシオン・ペリキュレール(仏語)/ スキンコンタクト(英語)

ドゥニ・デュブルデュ教授とそのチームが 1980 年代後半から手がけてきたボルドーの白ワインに対する醸造技術で、ブドウの果皮から果汁への香味成分、アントシアニンなどの抽出を目的とするものです。圧搾や醗酵の前に約 4~24 時間、マセラシオン(浸漬)させることにより香味や出来上がるワインの香り、ボディが増していきます。現在では多くのトップシャトーでこの技術が利用されています。

シャトー・レイノンもその醸造技術を利用して造られたワインです。

シャトー・レイノン 2009 は、ソーヴィニオン・ブランを主体、セミヨンから成ります。生き活きとした酸に柑橘系(レモンやグレープフルーツなど)のアロマにほのかに桃や西洋梨の香りがあります。それらがうまくこのワインの爽快感を引き立たせています。魚介類を中心とした和食にも合わせやすいかと考えます。

参考情報

土壌 粘土を含む砂利質、石灰質、砂質
栽培面積 37.5ha (内、16.5ha が白ブドウ品種)
栽培比率 89% ソーヴィニオン・ブラン、11% セミヨン
栽培密度 5,500 本/ha

s.a.r.l.Trente-Trois

39, rue Huguerie, 33000 Bordeaux, FRANCE Email:33@trente-trois.fr, Tel: +33(0)953459303