

## Chateau La Grande Clotte Blanc 2008

シャトー・ラ・グランド・クロット・ブラン  
(Rolland Collection)



所有者 Michel Rolland  
アペラシオン ボルドー・ブラン  
(Lussac Saint Emilion)

シャトー・ラ・グランド・クロット・ブランは、ボルドーのジロンド川右岸にあるリュサック・サンテミリオン村に位置しています。リュサック・サンテミリオンは、サンテミリオンの4つの衛生地区のひとつで、サンテミリオンの周囲にある村です。それ以外には、モンターニュ・サンテミリオン(Montagne St.Emilion)、サン・ジョルジュ・サンテミリオン(St'Georges St.Emilion)そしてピュイスガン・サンテミリオン(Puisseguin St.Emilion)の村があります。ただし、この地で生産される白ワインは、原産地呼称制度によりリュサック・サンテミリオンを名乗ることが許されていませんので、原産地呼称は、ボルドー・ブランになります。

シャトー・ラ・グランド・クロットは、赤・白共に生産され、ミッシェル・ローランに所有されています。彼は世界的に醸造家兼コンサルタントとして最も有名な人物のひとつで、海外でも数多くのワイナリーでコンサルタントを務め活躍しています。また彼は他にもいくつかのシャトーをフランスはもちろん、海外にも所有しており、これまでの彼の経験と熱意を“ローラン・コレクション”として所持しています。

“ローラン・コレクション”は、もともとローラン家の地元であるポムロール村が位置するボルドーのジロンド川右岸の5つのアペラシオンからいくつかのワインと海外ニューワールドでは、アルゼンチンから3種、南アフリカから2種のワインを生産、またオールドワールドでは、スペインでもワインを造っています。

シャトー・ラ・グランド・クロット・ブランは、1992年から白ブドウの栽培を始め、現在でもたったの1haのみです。丁寧に手摘みで収穫し、選別されます。そしてフレンチオークの新樽で醗酵後、澱との攪拌を行いながらアロマを増し、8~10ヶ月間熟成させます。ろ過は行わず、ワインの個性をそのまま生かしています。

シャトー・ラ・グランド・クロット・ブラン 2008は、伝統的ボルドーの白ブドウ品種であるソーヴィニオン・ブランを主体としてセミヨンとミュスカデルから成ります。

ふくよかな果実味、豊かなボリューム、カモミールなどのハーブにレモンやグレープフルーツなどの柑橘系果実。さらにオークのフレーバーと凝縮された果実味がバランスよく酸と調和しています。

右岸で造られる白ワインとして大変興味深い、また今後のさらなる飛躍が期待できる素晴らしいワインであると考えます。

### 参考情報

土壌 粘土質を含む砂利質、砂質を含む砂利質  
栽培面積 1ha  
平均樹齢 18年  
栽培品種 60% ソーヴィニオン・ブラン、25% セミヨン、15% ミュスカデル  
収穫 手摘み  
醗酵 新樽  
樽熟 8-10ヶ月  
年間生産量 4,000-6,000本

s.a.r.l.Trente-Trois

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