



Château Sigalas Rabaud

1er Cru classé depuis 1855

シャトー・シガラス・ラボー

フランス／ボルドー／ソーテルヌ

ボルドー・ソーテルヌの格付け第1級シャトー。所有する畑が14ヘクタールというのは、格付け第1級では最小規模。近年は環境保全、生物の多様性、テロワールの尊重を掲げ、化学物質の使用を避け、有機的にブドウを栽培する方法をとっているシャトー。もちろん全てのワインが素晴らしいのですが、亜硫酸無添加ワイン【ル・サンク・サン・スーフル・アジュテ】は、そんな彼らの今後の指針を示しているかのような素晴らしいワインです。

◆シャトーの歴史

17世紀以降続くシャトー。現在のシャトー名“Sigalas Rabaud(シガラス・ラボー)”に落ち着くのは、1863年にHenri de Sigalas(アンリ・ド・シガラス)に買収されてからになります。その後、畑を相続したアンリの一人息子であるPierre Gaston de Sigalas(ピエール・ガストン・ド・シガラス)は、《le bijou de Sigalas》直訳すると「シガラの宝石」と呼ばれる、南向きの斜面に広がる砂利質土壌の14ヘクタールの畑のみを残し、その大部分を売却します。

その後、代々受け継がれた14ヘクタールの“シガラの宝石”は、現在、シャトー・シガラス・ラボーの正式な相続人となったLambert des Granges(ランベール・デ・グランジュ)家が受け継いでいます。彼らはソーテルヌのテロワールを尊重した、素晴らしいワイン造りとシャトーの伝統を守り続けています。



◆le bijou de Sigalas“シガラの宝石”というテロワール

「シガラの宝石」と呼ばれる畑は、南向きで、60万年前にガロンヌ川によって堆積された珪質の砂利で覆われた粘土質の土壌。その北西にはシロン川が流れ、ボトリティス・シネリア(貴腐菌)の発症に不可欠な霧の形成を促す冷たい水が流れています。また、南向きの斜面ということもあり、ボトリティス化(貴腐化)されたブドウを乾燥させ、貴腐化が行き過ぎないように制御することが可能となります。このように「シガラの宝石」は、まさに、貴腐ワインを造るために形成されたような奇跡のテロワールなのです。20世紀最後の世界優秀ソムリエのOlivier Poussier(オリヴィエ・プシエ)もシガラス・ラボーの持つこの畑を「奇跡のテロワール」と評価しています。



◆ワイン造り

ファースト・ワインとセカンド・ワインは、ブドウ・醸造過程・樽熟成までは全て同じ方法で造られます。唯一の違いは、樽熟成による個体差のみ。収穫は、すべてのブドウが同じ条件でボトリティス化するわけではないので、9月～11月の間に複数回に分けて行われます。機械では貴腐菌の付いたブドウのみを選別するのは不可能なので、手作業での収穫・選別となります。フレンチオークで醸造され、33%の新樽で熟成されます。

◆マス・セレクション

シャトーの畑には、セミヨン85%、ソーヴィニヨン・ブラン15%の割合でブドウが植えられています。これらのブドウ樹は、いわゆるマス・セレクション(※マッサル・セレクション・・・畑のブドウ樹から優れた樹を何種類か選び、台木に接ぎ木して育てていく方法で、自分の畑に合った優秀な樹が代々継続して畑で育っていく)が行われ、常に高いクオリティでのワイン造りを維持しています。

シャトー シガラス ラボー 2016 AOC ソーテルヌ (業務用)

終売

Le Château Sigalas Rabaud, Premier Cru Classé 1855 AOC Sauternes

◆白ワイン・極甘口(貴腐ワイン) / 750ml ◆フランス / ボルドー / ソーテルヌ ◆セミヨン 100% ◆JAN: 4582245860923

このシャトーのファースト・ワイン。ほぼ毎年、90%以上のセミヨンが使用されます。基本的には18ヶ月のフレンチオーク熟成。9月～11月まで複数回に分けて良質なボトリティス菌のみを手摘み・手作業にて厳しく選別する。2016年はセミヨン100%。貴腐ワインらしく非常に豊かなふくらみと香りが感じられます。パイナップル、アップル、ホワイトピーチなどのフレッシュフルーツのアロマがあります。非常にバランスが取れ、とりわけ華やかさが表れているのがこのヴィンテージの特徴。様々な要素が混ざり合い、幾重にも重なるフレッシュでピュアな余韻が素晴らしい。【WA-94】

<input type="checkbox"/>	2016	Sigalas Rabaud	Early	94	View Prices
--------------------------	------	----------------	-------	----	-----------------------------

【375ml】リュートナン ド シガラス 2013 AOC ソーテルヌ 【2nd ワイン】 (業務用)

終売

Le Lieutenant de Sigalas AOC Sauternes

◆白ワイン・極甘口(貴腐ワイン) / 375ml ◆フランス / ボルドー / ソーテルヌ ◆セミヨン 83%、ソーヴィニヨン・ブラン 17% ◆JAN: 4582245860954

シャトー・シガラス・ラボーのセカンド・ワイン。セミヨン83%、ソーヴィニヨン・ブラン17%。12ヶ月のフレンチオーク熟成。使用するブドウ・醸造・樽熟成までの過程は、全てファースト・ワインと同じ方法で造られる。唯一の違いは、樽熟成による個体差のみ。ファースト・ワインになれなかったものがセカンド・ワインに振り分けられる。2013年は花、白系フルーツの香りが中心で、ファーストよりフレッシュな印象を受けるが、熟成による深みも十分感じられる。味わいはより軽快でエレガントさを伴い、柑橘系フルーツ、白桃のアロマに満ちている。2013年、しかもセカンド・ラベルということもあり、非常に良い状態で飲み頃に近づいている。



シガラス ラボー ル サンク サン スーフル アジュテ 2019 AOC ボルドー シューベリユール 【亜硫酸塩無添加ワイン】

参考小売価格 **6,000** 円(税別)

Le 5 Sans Soufre Ajouté Vin blanc doux

◆白ワイン・甘口(半貴腐ワイン) / 750ml ◆フランス / ボルドー / ソーテルヌ ◆セミヨン 85%、ソーヴィニヨン・ブラン 15% ◆JAN: 4582245860947

ファースト、セカンドと同じ畑から収穫される“半”貴腐化したブドウで造られる亜硫酸塩無添加ワイン。セミヨン85%、ソーヴィニヨン・ブラン15%。樽熟成はなし。収穫はもちろん手摘み・手選別されるが、完全な貴腐状態になる前(半貴腐状態)に収穫してワインにする。完全に貴腐化されていない分、コクのある甘さの中にフレッシュな酸が感じられる。近年のこのシャトーの指針を示す【テロワール重視のワイン造り】という事で、亜硫酸塩無添加で造られる。第一印象は非常に複雑、そして、ファーストやセカンドと比べると少し糖度は抑え目で、その分キレイな酸が心地よく感じられる。このレベルの糖度にこのレベルの酸があることで、甘口ワインなのに飲み飽きすることがない。香りはリンゴ、桃、アンズ、ハーブなど複雑な香り。全体的には、柑橘フルーツ、白い花のアロマが中心で、甘くフレッシュな味わい。

※少し大きめの澱が沈殿していますが、これはワインの製造過程で出来たブドウの搾りかすです。亜硫酸塩無添加で澱が固まらず沈まない状態、さらにノンフィルターで瓶詰するため、不純物ではありません。

ラ セミヤント ド シガラス 2016 AOC ボルドー ブラン 【ソーテルヌの辛口白ワイン】

終売

La Sémillante Vin blanc sec

◆白ワイン・辛口 / 750ml ◆フランス / ボルドー / ソーテルヌ ◆セミヨン 100% ◆JAN: 4582245860930

14ヘクタールの畑の中に辛口ワイン専用の場所があり、そこから収穫されたセミヨン100%で造られる辛口ワイン。収穫はもちろん手摘み。ワインの一部は樽で発酵し8ヶ月のフレンチオーク熟成。ワインに複雑さを与える為に、異なるロット、仕込んだ樽を見極めて「良い」と判断された樽のワインでブレンドが行われる。しっかりとした骨格の上に、セミヨンの優しく繊細でしなやかなボディが付け加えられているイメージ。どことなく貴腐ワインらしいハチミツの様なニュアンスも感じられるが、何故か辛口、みたいな不思議な感覚に陥るワイン。ソーテルヌのテロワールがダイレクトに感じられる辛口ワイン。

(株)カーヴ 〒107-0052 東京都港区赤坂 7-5-34 インペリアル赤坂フォーラム 512