

CHATEAU LARROQUE

シャトー・ラロック

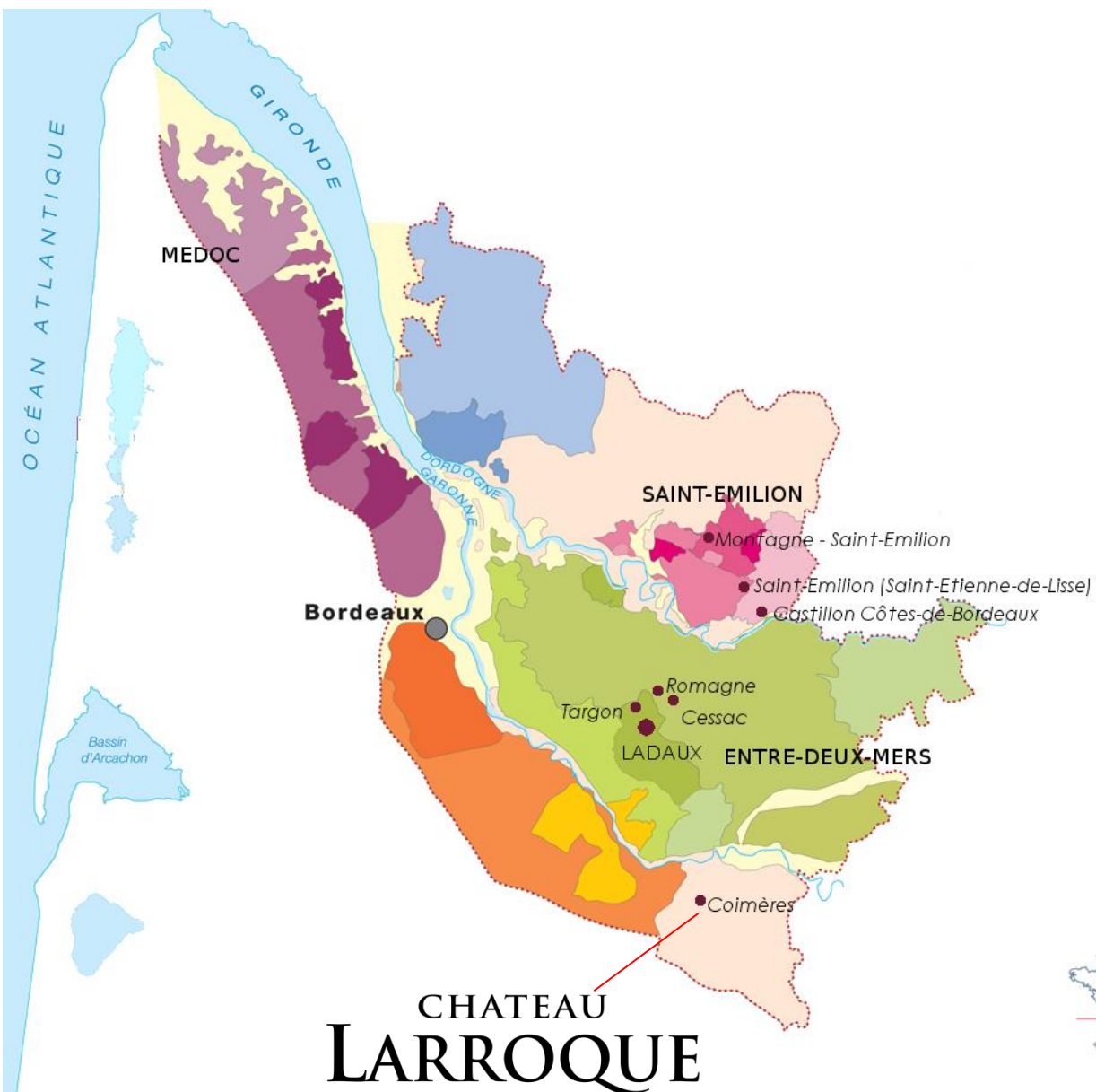
アンリ・デュクールの子マリ＝クリスティーヌが、左岸のグラヴとこの境界近くに位置するこの魅力的なシャトーを購入したのは、1979年のことです。その後数年の間に、60ヘクタールほどの畑全体に新たに植樹し、1348年に建てられた邸宅の改修工事を行いました。現在、当シャトーでは赤、白、ロゼ3色の高品質ワインを生産しています。



CHATEAU LARROQUE

シャトー・ラロック

位置



シャトー・ラロックの素晴らしい粘土・泥土質土壌の畑は、クワメール村の入り口にあたる丘陵の斜面にあります。AOCボルドーに属しています。

栽培面積: 55 ha、減農薬栽培

- 赤(48ha) メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン
- 白(7ha) ソーヴィニヨン・ブラン コロンバード



1348年： シャトー・ラロックは、当時フランス西部を納めていた英国王エドワード3世の許可を得て、彼の臣下が建てたものです。この臣下の名前から当初は《ド・ラ・ロック》と呼ばれていましたが、時と共に《ラロック》に変わっていきました。

1600年： 壮麗なシャトー・ド・カディヤックを建てた建築家たちにより、改修されます。

1791年： フランス革命によりシャトーの一部が破壊されたあと、修理されます。

1860年： このシャトーの周囲には森、穀物畑、ぶどう畑が広がり、土地の総面積は400ヘクタールでした。権威あるフェレ出版社の本で、シャトー・ラロックはこの村のプルミエ・クリュだと言及されています。

1875年： シャトーを所有していた一族の最後の一人が亡くなり、ジャーナリストでボルドー在住のヘンリー・バデュが購入。その後、何人かの手に渡りました。

1979年： デュクール家が入手し、修復工事に取り掛かります。



CHATEAU LARROQUE

シャトー・ラロック

ワイン

AOCボルドー(赤)

醸造

収穫: 涼しい朝のうちに機械にて

マセラシオン: 24～48時間の発酵前低温マセラシオン

発酵: 温度制御ステンレスタンク(26℃前後)でアルコール発酵、3週間かけて優しくキュヴェゾン(30℃)、液抜きと圧搾、フリーランワインとプレスワインを分ける、温度制御ステンレスタンク(18℃前後)でマロラクティック発酵

熟成: オーク樽とステンレスタンク使用

平均年間生産本数: 80,000本

ウノログ: ジェレミー・デュークール

テイasting

色調: 深いルビー

香り: 熟した赤い果実と少々のおミレが、スパイシーさと混じりあっている

味わい: フルーティーで柔らかなアタック、長い余韻

フードペアリング: シャルキュトリ、タパス、赤身の肉、白身の肉、チーズ



CHATEAU LARROQUE

シャトー・ラロック

ワイン

AOCボルドー・シュペリエール(ルージュ)

醸造

収穫 : 涼しい朝のうちに機械にて

マセラシオン: 24~48時間の発酵前低温マセラシオン

発酵: 温度制御ステンレスタンク(26℃前後)でアルコール発酵、3週間かけて優しくキュヴェゾン(30℃)、液抜きと圧搾、フリーランワインとプレスワインを分ける、温度制御ステンレスタンク(18℃前後)でマロラクティック発酵

熟成: オーク樽とステンレスタンク使用、樽熟成12カ月、瓶詰めの後、カーヴで更に12カ月以上の瓶熟成

平均年間生産本数: 300,000本

ウノログ: ジェレミー・デュクール

テイasting

色調: 濃厚なガーネット

香り: 赤い果実、アーモンドとヘーゼルナッツ、控えめなバニラ香も

味わい: 絹やビロードの質感のアタックのあと、パット・ド・フリュイや甘草、トーストの香りと共に、上質で濃厚なマチエールの整った構造が現れる。エレガントな余韻

フードペアリング: シャルキュトリ、タパス、赤身の肉、白身の肉、チーズ



AOCボルドー(白)

醸造

収穫: 涼しい朝のうちに機械にて

マセラシオン: ぶどうの成熟状態によって数時間のマセラシオン・ペリキュレル(果皮浸漬)を実施したあと圧搾

発酵: 低温(12℃)にてアルコール発酵を開始。徐々に温度が上昇し、20℃にて発酵終了

熟成: 温度制御ステンレスタンクでシュール・リ製法で熟成

平均年間生産本数: 50,000 本

ウノログ: ジェレミー・デュクール

テイスティング

色調: 緑がかった淡いイエロー

香り: 複雑性に富む香りは白い花、トロピカルフルーツ、柑橘類、ツゲ。少々のもネラル感も

味わい: 香り高い、ボリューム感、柑橘フルーツの心地よい爽やかさが長く続く

フードペアリング: アペリティフとして。魚、魚介類



AOCボルドー(ロゼ)

醸造

収穫: 涼しい朝のうちに機械にて

マセラシオン: ぶどうの成熟状態によって数時間のマセラシオン・ペリキュレー
ル(果皮浸漬)を実施したあと圧搾

発酵: 低温(12℃)にてアルコール発酵を開始。徐々に温度が上昇し、20℃にて
発酵終了

熟成: 温度制御ステンレスタンクでシュール・リ製法で熟成

平均年間生産本数: 30,000本

ウノログ: ジェレミー・デュクール

テイasting

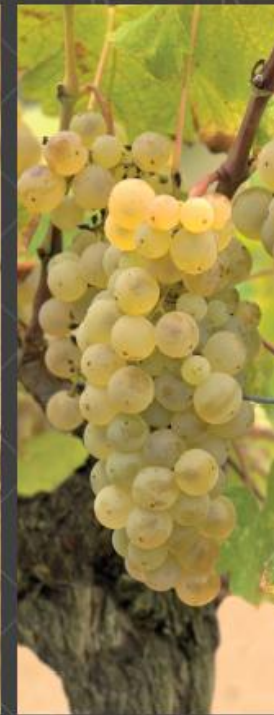
色調: 輝きのある淡いピンク

香り: グロゼイユに白い花のアクセント

味わい: フルーティー、心地よい、丸みのある肉づき、甘美

フードペアリング: アペリティフとして。シャルキュトリー、魚、ピザ、鶏肉





BORDEAUX - ENTRE-DEUX-MERS - BORDEAUX SUPÉRIEUR
CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX - MONTAGNE SAINT-EMILION
SAINT-EMILION

www.ducourt.com