

# 100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



## Chateau Richard / Saussignac • Bergerac

▼ 生産者：シャトー・リシャール  
/ ソーシニャック・ベルジェラック

### 概要

シャトー・リシャールは、南西地方のベルジェラック地区の生産者でAOCベルジェラックの白・赤・ロゼと甘口のソーシニャックを生産しています。

当主のRichard Doughty氏は、元々は海洋学者でしたが、貴腐ワインに魅せられて、ソーテルヌの生産者La Tour Blancheで研修をはじめ、醸造学を修めました。そして、1988年からソーシニャック・ベルジェラックにワイン畑を購入して、ワイン生産者に転身しました。1990年から有機栽培を行っています(EOCOCERT認証)。15ヘクタールの畑で、この地域の伝統品種である白ブドウ(ソーヴィニヨン、ムスカデール、セミヨン)を約9ヘクタール、赤ブドウ(メルロー、プーシェ(カヴェルネ・フラン)、カヴェルネ・ソーヴィニヨン)を約6ヘクタール栽培しています。

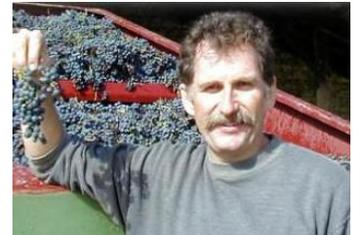
### 栽培・醸造

ソーシニャックは、約1600ヘクタールのブドウ畑が存在しています。土壌は、漸新世の岩石や石灰岩、砂質など。ブドウの栽培に適した粘度・石灰層です。ブドウ畑は丘と斜面に位置しています。

ブドウ畑の平均樹齢は約39年で、最も古い区画は1932年に植えられました。たいいていのブドウの木々は、丘の上か斜面に植えられています。ブドウ畑を耕すのみで、化学肥料や除草剤、殺虫剤は全く使われていません。病気に対しても、薬剤などは使用せず、全て自然から得られる調剤を用いて、対処しています。余分な芽の摘み取りや収穫などの作業は全て手で行っています。また、ソーシニャックの貴腐ワイン用のブドウは、何度かの収穫を行っています。

発酵は自然酵母のみで行われます。熟成は大樽やタンクで行われます。たいいてい熟成の最初の3ヶ月はSO2を添加しないことから、丸みを持った表情豊かなワインとなります。幾つかのキュベは収穫から瓶詰まで全くSO2を添加していません。

白ワインは全く濾過をしていません。また、赤ワインも清澄、濾過を行わないため、どちらのタイプのワインについても、澱や酒石酸が瓶内で発生することが、多々あります。甘口ワインに関しては、軽くフィルターをかけますが、やはり澱などが生じる場合もあります。



	<b>Ose Blanc Sec(オゼ・ブラン・セック)</b>			淡い黄色い色合いで、芳香は柑橘系(みかんやグレープフルーツ)の果実やその皮、ミント、爽やかな草木、個人的には石や鉄のようなメタリックなニュアンスも感じます。味わいはフレッシュでごく微量ですが炭酸ガスが含まれているようでピチピチ感が最初あります。レモンや爽やかなパイナップル、グレープフルーツのニュアンスが中心で、余韻に甘苦いグレープフルーツ的なニュアンスがありました。フルーツを使ったサラダや生のホタテ、サーモン、タコ、イカなどを使ったサラダ、カルパッチョなど。
	AOC Bergerac			
	品種: セミヨン100%			
	価格: 3000円	色: 白	2014年	
	アルコール度数: 13.03%	樹齢: N/A		
	SO2合計: 計測されず	栽培: 有機栽培		
	SO2自由: 計測されず	収穫: 手摘み		
	糖分: 計測されず	醸造: 自然酵母		

	<b>Cuvee Osee (キュベ・オゼ)</b>			自然酵母で発酵し、古樽で熟成。無清澄、無濾過。瓶詰まで全過程においてSO2無添加。よく熟したブドウ以外、何も加えていないキュベ。とても活き活きとした口当たり。純粋な黒い果実、さわやかな酸味。現在はチャーミングなニュアンス。パスタや肉料理、チーズとともに。
	AOC Bergerac			
	品種: メルロー60%、カベルネフラン40%			
	価格: 2,700円	色: 赤	2015年	
	アルコール度数: 13.1%	樹齢: N/A		
	SO2合計: 計測されず	栽培: 有機栽培		
	SO2自由: 計測されず	収穫: 手摘み		
	糖分: 0.0g/L	醸造: 自然酵母		

	<b>Saussignac Tradition (ソーシニャック)</b>			3回に渡って貴腐菌の影響を受けたブドウを収穫。金色の外観、粘着性を感じます。芳香は思いのほか控えめで、フレッシュなアンズや蜂蜜のようなニュアンス。熟した黄桃やマンゴー、パパイヤの果実感、はちみつ。とても高い粘着性があります。ピュアな甘みが中心で奥の方に貴腐的なニュアンスを感じます。長い余韻。フォアグラやゴルゴンゾーラなどのブルーチーズ、アップルパイやバニラアイスなどと相性が良さそうです。
	AOC Saussignac			
	品種: ソーヴィニヨンブラン、ムスカデール、セミヨン			
	価格: 2800円	色: 貴腐	2012年	
	アルコール度数: 12.84%	樹齢: N/A		
	SO2合計: 185mg/L	栽培: 有機栽培		
	SO2自由: 29mg/L	収穫: 手摘み		
	糖分: 125.5g/L	醸造: 自然酵母		