

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(ECOCERT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(ソーヴィニオン、ミュスカデル、セミヨン)を約9ヘクタール、赤ブドウ(メルロー、ブーシェ(カヴェルネ・フラン)、カヴェルネ・ソーヴィニオン)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。



	Ose Blanc Sec(オゼ・ブラン・セック)			(※昨年の輸入時よりも、総じて、味わいがまとまり、滑らかな酒質になっていました。少し澱が出ています。) 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、石や鉄のようなメタリックなニュアンスも感じます。2014年よりも、すこし力強く熟したグレープフルーツ、みかん、パイナップルのニュアンスが中心です。また今までで一番酒質がきれいな作りだと思います。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。栽培・醸造の全工程で動物製品を使用していないので、ヴィーガン方もお飲みいただけます。
	Vin de France			
	セミヨン、ソーヴィニオンブラン、ミュスカデル			
	価格: 3000円	色: 白	2015年	
	アルコール度数: 14.08%	樹齢: N/A		
	総亜硫酸: 計測されず	栽培: 有機栽培		
	遊離型亜硫酸: 計測されず	収穫: 手摘み		
	糖分: 1.3g/L	醸造: 自然酵母		