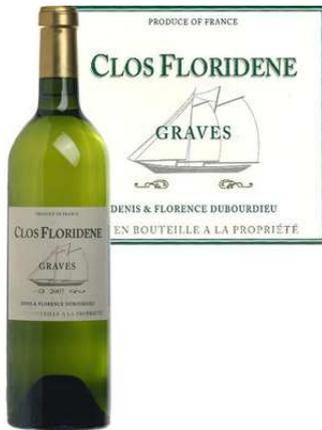


## Clos Floridene 2008

クロ・フロリデヌ



所有者 Denis&Florence Dubourdieu  
オペレーション グラーブ

クロ・フロリデヌは、ボルドー市内の南部、グラーブ地区に位置しています。ブドウ畑のほとんどはバルサク地区の近く、Pujols という高台に位置しており、シロン川が流れています。赤・白ワインともに生産しています。

1982 年からデュブルデュ夫妻によって所有され、始めた当時はセミヨンとミュスカデルの古樹が植えられた、たった 2ha のブドウ畑でした。徐々に周囲のブドウ畑を購入し、1991 年には 13ha の Ch.Montaivet を入手し、現在でもクロ・フロリデヌのセカンドワインの名称として使用しています。

ブドウ畑は全体で 31ha、そのうち 14ha が白ブドウ品種(44%セミヨン、55%ソーヴィニオン・ブラン、1%ミュスカデル)であり、17ha が黒ブドウ品種(64%カベルネ・ソーヴィニオン、36%メルロー)です。なるべく自然な状態を尊重し、除草剤などは一切使用していません。

ドゥニ・デュブルデュ教授といえば、ボルドー大学で 1987 年から研究を重ね、“醗酵温度の管理”、“酵母の選択”、また“スキンコンタクトの技術の発展”に多大な貢献をし、特にボルドーの辛口白ワインの品質向上に大きな成功を収めた偉大な人物です。現在ではフランスをはじめ、海外の至る所でコンサルタントを勤め活躍しています。

ボルドーの白ワイン技術 — マセラシオン・ペリキュレール(仏語)/ スキンコンタクト(英語)とは：  
ドゥニ・デュブルデュ教授とそのチームが 1980 年代後半から手がけてきたボルドーの白ワインに対する醸造技術で、ブドウの果皮から果汁への香味成分、アントシアニンなどの抽出を目的とするものです。压榨や醗酵の前に約 4~24 時間、マセラシオン(浸漬)させることにより香味や出来上がるワインの香り、ボディが増していきます。(現在では多くのトップシャトーでこの技術が使用されています。)

シャトー・クロ・フロリデヌもその醸造技術を利用して造られたワインです。

シャトー・クロ・フロリデヌ 2008 は、ソーヴィニオン・ブランを主体、セミヨンから成ります。熟した果実、例えば洋なしやカリンまたグレープフルーツなどの柑橘系果実を思わせます。フレッシュなアロマにアカシアなどの白い花のニュアンスが重なり、口当たりはまるやかで酸とのバランスが非常にうまくとれています。また程良いオーク樽のニュアンスがあり、ボルドーの高級白ワインに引けをとらない果実味、コクがありながら価格は非常に良心的、コストパフォーマンスに優れた 1 本かと思えます。

### 参考情報

土壌 石灰質、小石、粘土を含む砂質  
栽培面積 31ha  
栽培密度 5,500~7,140 本/ha

s.a.r.l.Trente-Trois

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