

## Florilège by Haut Nouchet 2008

フロリレーージュ・オー・ヌシェ



所有者 Briest Famille  
オペラシオン ペサック・レオニャン

シャトー・オー・ヌシェは、ボルドー市内から南東約 50km にある北部グラブ地区のペサック・レオニャンというオペラシオン（原産地呼称）で生産されています。AOC ペッサック・レオニャンは、1987 年に赤・白ワイン用に新しくつくられたグラブ地区の中でも特別な上質ワイン産地で、ガロンヌ川の左岸に位置しています。

シャトーの歴史は古く、1860 年ボルドーの名家、Tandonnet 家が所有していたことから始まります。19 世紀後期、遺産相続によりこの畑を受け継いだ当時、Martillac 上院議員 Marcel Vayssiere により “Château Haut Nouchet” と命名、1908 年のロンドン国際ワインコンクールにて金賞を獲得、1910 年のブリュッセルでのワインコンクールでも金賞受賞と名声を獲得していましたが、その後の第一次世界大戦、世界恐慌などの原因で低迷期を迎えることになりました。

ですが 1970 年、この素晴らしい立地条件にある畑のポテンシャルを非常に評価し、ルシアン・リュルトン（シャトー・シュヴァール・ブランやシャトー・イクムの総責任者であるピエール・リュルトンの兄弟。）の購入により再建されていきます。建物の改装、ブドウの樹の植替え（1992 年より有機農法を導入）、醸造設備などすべてにおいて投資を行いました。そして 2008 年、ブリエスト（Briest）家が当時の所有者、ルイ・リュルトン（ルシアンの子息）に願ってこのシャトーを購入、現在に至ります。またボルドーでは屈指の醸造家兼、醸造コンサルタントとして有名なステファン・デュルノンクール（Stéphane Derenoncourt）のコンサルトのもと今日、上質ワイン造りに力を入れています。

このフロリレーージュ・オー・ヌシェは、シャトー・オー・ヌシェと区画違いのワイン。（セカンドワインではありません）“フロリレーージュ”とは、“詩の選集”という意味。花や果実のたくさんの“詩”をこのワインに感じて頂ければという願いが込められています。ラベルに描かれた“Dinoyson” ディオニソス（ギリシャ神話の酒神＝ローマ神話のヴァッカス）がきっと皆様に素晴らしい“ワインの詩”を奏でてくれる事だと思います。

フロリレーージュ・オー・ヌシェ 2008 は、60%セミヨン、40%ソーヴィニオンから成ります。グレープフルーツなどの柑橘系果実、またパッションフルーツやライチなどのニュアンス。カシスの芽などの植物や黄色く小さな花のニュアンス。イキイキした酸と果実味、そして控えめな樽のニュアンス（ヴァニラなど）は時間と共にまとまりをみせ、洗練されたこのワインの個性とボリュームを表現し始めます。とてもコストパフォーマンスに優れたワインであると考えます。

### 参考情報

土壌 砂利質、粘土を含む石灰質  
栽培面積 34ha(白:7ha)  
栽培比率 70% ソーヴィニオン・ブラン、30% セミヨン  
栽培密度 6,666 本/ha  
平均樹齢 27 年  
収量 30hl~35hl/ha  
熟成期間 樽にて 9ヶ月(新樽:20%)  
年間生産量 平均 10,000 本

s.a.r.l.Trente-Trois

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