

## Chateau de Fieuzal 2000

シャトー・ド・フューザル



所有者 SA Château de Fieuzal

管理者 Lochlann Quinn

オペレーション ペサック・レオニャン

シャトー・ド・フューザルは、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・レオニャンというアペラシオン(原産地呼称)で生産されており、クリュ・クラッセに格付けされています。AOC ペサック・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・ド・フューザルの歴史は古く、これまで数々の所有者に引き継がれていますが、その名は 1851 年までフューザル家が所有していたことに由来します。その後はグリフォン(Griffon)家が購入、その兄弟のひとりがボルドーの教皇レオン 13 世の領事として勤めていたことにより、そのコネクションを利用して市場での取引を拡大、バチカン宮殿(ローマ教皇庁)から評価を受け、少なくとも 1893 年のヴィンテージをバチカンの貯蔵庫に置くことに成功しました。

しかしながら、同年、経営の継続を断念し、アルベル・リカルド(Abel Ricard)へ売却、アルベルは非常にワインに対して情熱的であったにもかかわらず、世界大戦勃発、経済破綻により衰退していきました。それを建て直したのが、リカルドの娘(Odette)とその夫(Eric Bocke)であり、彼らの努力があって 1959 年のグラブ地区の格付け制度の際、クリュ・クラッセのとして評価されました。

以後も幾度かに渡り所有者がかわりましたが、近年では 2001 年までジェラルド・グリブラン(Gerard Gribelin)が所有、現在は、ロシュラン夫妻(アライド・アイリッシュ銀行)によって所有されています。

ブドウはリュット・レゾネで栽培、自然を尊重しながら大切にワイン造りを行っています。

醸造では新樽を 50%使用、良心的な価格でありながら長期熟成にも耐える品質であり、常に高い評価を得ています。

シャトー・ド・フューザル 2000 は、ブラックベリーやブラックチェリーなどの甘いコンフィチュールを思わす熟した黒系果実にブラックペッパーなどのスパイス、紅茶、またほのかに墨汁などのニュアンスがあります。優しい口当たりで、程良い熟成と共にタンニンもまとまりをみせ、酸とのバランスが非常によく飲みを迎えてだしています。現在、フューザルは白ワインの方が有名ではありますが、格付けは赤ワインに対してのもの。それを再確認できる潜在能力、コストパフォーマンスに優れたワインかと考えます。また 2000 年という最高のヴィンテージの恩恵を受けてさらなる熟成も期待できるワインです。

### 参考情報

土壌 砂を含む砂利質

栽培面積 48ha (赤:39ha、白:9ha)

栽培比率 60% カベルネ・ソーヴィニオン、33% メルロー、4.5% カベルネ・フラン、2.5% プティ・ヴェルド  
50% ソーヴィニオン・ブラン、50% セミヨン

平均樹齢 約 30 年

栽培密度 8,300 本/ha

醗酵・マセレーション 28 日間

熟成 16~24 ヶ月 (新樽 50%: 赤白共に)

年間生産量 平均 156,000 本(赤)、48,000 本(白)

s.a.r.l.Trente-Trois

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