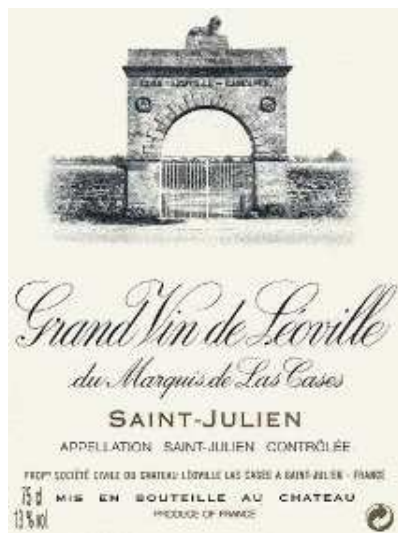


Chateau Leoville Las Cases 1988

シャトー・レオヴィル・ラス・カーズ



所有者 Jean-Huvert Delon

アペラシオン サンジュリアン

1855 年格付け グラン・クリュ 2 級

シャトー・レオヴィル・ラス・カーズは、ボルドーのジロンド川の左岸サンジュリアン村にあるメドック地区グラン・クリュの 2 級格付けのシャトーです。

フランス革命の頃は、もともと大きな地所の一部だったのですが、この地所が分割されました。

1920 年代にその一部をシャトー・レオヴィル・バルトン（サンジュリアン、同 2 級格付け）として、また 1840 年にさらに分割され、シャトー・レオヴィル・ポアフェレ（サンジュリアン、同 2 級格付け）となりました。現在 3 つの“Leoville”が存在し、その中でもレオヴィル・ラスカーズは最も 1 級に近いワインとしての名声を獲得しているワインです。現在、シャトー・レオヴィル・ラスカーズは、デロン家 (Delon) に所有され、2000 年に父である Michel Delon が他界したあとは、息子の Jean-Huvert Delon が所有者として上質なワイン造りを守り続け、今日ではスーパーセカンドとして世界的に知られているシャトーです。

収穫されるブドウはグラン・クロ・ド・ラスカーズという、しっかりと境界が定められた特定の素晴らしい区画から選別したブドウを使用しています。常に果実味豊かで凝縮感のあるワイン生産し、丁寧に醸造されるこのワインの品質は、まさにボルドーグラン・クリュ 1 級のレベルといっても過言ではありません。実際、2008 年に行われた世界をリードする名門大学として有名なアメリカ合衆国のコーネル (Cornell) 大学の調査によれば、1970 年から 2005 年の 35 ヴィンテージの評価を元に、レオヴィル・ラスカーズは 1 級に昇格できうるワインであるという結果を得ました。1 級に引けをとらない長期熟成向きの上質ワインを常に生産しています。

レオヴィル・ラスカーズ 1988 は、カベルネ・ソーヴィニオン主体、メルローから成ります。熟したカシスやプラムなどの黒系果実が主体的、大きな杉の木、カフェ、ミントなどのハーブ、スマイレの花のニュアンス。これらのニュアンスが絶妙に重なり、深いコクへと繋がる。また特徴的なのはしっとりし、そしてなめらかな口当たり。大きなボリュームがありながら様々な要素がまとまって感じるため、突出しすぎているものがない。そして長い余韻が続く。ボルドーを代表できる素晴らしいワインであると考えます。

参考情報

土壌 粘土を含む砂質、粘土を含む砂利質

栽培面積 97ha (全体で)

栽培比率 65% カベルネ・ソーヴィニオン、19% メルロー、13% カベルネ・フラン
3% プティ・ヴェルド

平均樹齢 30 年

栽培密度 8,000 本/ha

収量 42-50hl/ha

醱酵・マセラシオン 28 日

熟成 12-24 ヶ月 (新樽 50~100%: ヴィンテージによる)

年間生産量 平均 216,000 本

s.a.r.l.Trente-Trois

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