Pierre Lurton



2023 Pierre Lurton Bordeaux Blanc
ピエール・リュルトン ボルドー・ブラン

サン・テミリオンの格付けで頂点に立つ第一特別級 A「シャトー・シュヴァル・ブラン」、ソーテルヌで唯一の特別第一級の称号を持つ世界最高峰貴腐ワイン「シャトー・ディケム」を統べるピエール・リュルトン氏。2つの最高峰シャトーを総括する最も有能なワインメーカーの一人として知られています。

ピエール氏が生まれたリュルトン家はボルドー屈指の名家。1897 年、サン・テミリオンの南、約 20km のクレジヤックにてシャトー・ボネを構えたところから、その歴史は始まりました。セラー・マスターのステファン・ギヨニー氏、栽培担当のピエール・デュパ氏、醸造担当のパスカル・プスヴァン氏の3人を迎え、ピエール・リュルトンと共にワイン造りに従事しています。

原産地呼称： AOC Bordeaux / AOC ボルドー
ブドウ品種： セミヨン 52%, ソーヴィニヨン・ブラン 38%,
ソーヴィニヨン・グリ 5%, ミュスカデル 5%

キュヴェ情報： シャトー・ディケム、シャトー・シュヴァル・ブランを手掛ける巨匠が本気で取り組む贅沢なカジュアル・ボルドー。ピエール・リュルトン氏自らの名を冠し、新たなボルドーの扉を開くワインとして、自信を持って造り上げた銘柄です。ワインに対する情熱、テロワールを尊重した造りで、ラベルにはピエール氏生家のシャトーのドアにデザインされていたボルドーのシンボルともいうべきドア・ノッカーが描かれています。「新たなるボルドーの扉となる」という意味と「故郷ボルドーへのノスタルジー」の想いを込めたデザインとなっています。このワインと共に「新たなる一歩」を踏み出してみては。

栽培： 畑があるのはサン・テミリオンの南、約 20km にあるクレジヤック。この地の丘陵地にはサン・テミリオンから続く岩盤が地中にあり、サン・テミリオンの南側と酷似した土壌が見られます。この地を知り尽くしたピエール・リュルトン氏が選んだ特に優れた 5 区画でブドウを栽培しています。畑は約 40ha、粘土石灰質土壌、平均樹齢約 20 年。機械収穫。

醸造： 低温で管理されたコンクリートタンクでアルコール発酵
マロラクティック発酵させず、ブレンド後すぐに濾過を行う

テイスティング： レモンやツゲ、ライチやマンゴーの風味が華やかに広がる。口に含むとなめらかなテクスチャー。上質な酸とまろやかなボディには、名門の貫禄と気品を感じる余韻には、柑橘の爽やかさ、ハチミツや白胡椒のニュアンスが心地良く広がる。

アルコール： 13%

提供温度： 10℃

相性の良い料理：寿司、生牡蠣、天ぷら

参考小売価格： 2,900 円 (税別)



WINE&STYLE 東京都港区麻布十番 1-5-30 2F tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp