

# Bordeaux Exclusive Wines

## FIC WINE 専売ボルドーワイン



FIC WINE のメンバーが、数あるボルドーワインの試飲を行い、自信を持ってお勧めできる、高品質でストーリーのあるワインを厳選致しました。日本ではFIC WINEのみが取り扱いを行っております。ぜひご検討ください。

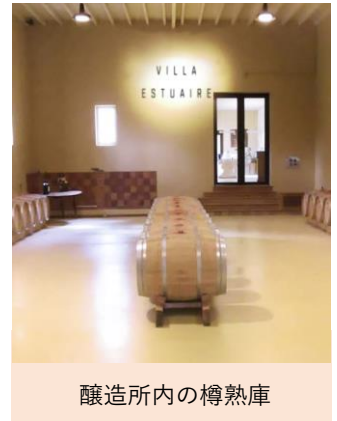
※一部のワインは、販売先を限定して他社の取り扱いがある場合がございます。



### Villa Estuaire ヴィラ・エステュエール/ Pauillac

ボルドーを代表するワイン商のひとつルイ・ヴィアラル社。クリュ・ブルジョワのシャトー・シサクの所有者でもある同社は1969年の創業以来、ボルドー格付けシャトーをはじめとした高級ワインを世界各国に届けています。本社はボーイヤック村の中心でジロンド河畔にあり、“ヴィラ・エステュエール (= 河口の邸宅)”と呼ばれる1880年に建てられた邸宅を、2020年に改築して使用しています。

この歴史的建造物の名前を冠したキュヴェ「ヴィラ・エステュエール」は創業者ルイ・ヴィアラル氏へのオマージュとして、極少量のみ（年間11,000本）リリースされる特別なワインです。ボーイヤック村の1.4haの畑は河口に面した南東向きの丘陵にあります。土壌は粘土と砂利を含み、AOCボーイヤックらしい、しなやかなタンニンとスパイスの効いた骨格を持つワインに仕上がっています。また、当初から創業者が目指した「サスティナブル」なワイン造りの精神を受け継ぎ、HVE3 (High Environmental Value level 3) 認証を取得しています。



醸造所内の樽熟庫



オーナー兼ワインメーカー  
ニコラ・バプティスト

### Ch. Haut Saint Brice シャトー・オー・サン・ブライス/ Saint Emilion GC

シャトー・フィジャック及びシャトー・シュヴァール・ブランに隣接するシャトー・パ・ドウ・ランが造るもう一つのワインです。

サン・テミリオンに属する8地区のうち5地区に小区画を所有しており、砂利、粘土砂質、粘土石灰質の3種の異なる土壌で育つブドウを組み合わせ、バランスに優れたワインに仕上げられています。ブドウ栽培は、剪定・摘芯・摘葉等のキャノピー・マネジメント（樹冠管理）を厳格に行っています。8月下旬から9月上旬にかけては、彼らが“ピンク・ハーベスト”と呼ぶ摘房作業を行い、収穫時には最良のブドウのみを手摘み又は機械で摘み取ります。収穫後のブドウは、振動式の選果台と目視で厳しい選果を行い、徹底して良質のブドウのみを使用する事に拘っています。

ラベルやキャップシールには淡いピンク色が使用されていますが、こちらはオーナーがアンティークショップで見つけた古い版画に使われていた、アンティークピンク色をモチーフにしています。HVE3 (High Environmental Value level 3) 認証済。

### Ch. Haut Caillou シャトー・オー・カイユー/ Lalande-de-Pomrol

ラランド・ド・ポムロールにある所有畑 7ha の小さなシャトーです。このシャトーは、7世代続くワイン生産者で、現在複数のシャトーを所有するルソー家のローラン・ルソー (Lauren Rousseau) が2002年より所有しています。

ローラン・ルソーは、そのワイン造りの才能が認められ生産者として複数の賞を受賞しています。また「ブドウの可能性を最大限に尊重する」ことをモットーとしており、ボルドーでいち早く持続可能な農業の導入を進めました。2009年にはテラ・ヴィティス認証を、2012年7月からはHVE3 (High Environmental Value level 3) 認証を最初に取得した5件の造り手のひとりとなりました。そして、2007年からシャトーには、フランス南西部で唯一の100%天然の竹を使った浄化設備を導入しました。ワイン造りの過程で生じる排水は、全てシャトー内で処理され、外部には一切排出されません。

ワイン造りにおいても同様の考え方を持っており、ブドウをそのままワインへと昇華させるべく無理のない醸造を行っています。丸みとバランスに優れた滑らかな味わいのワインです。



当主ローラン・ルソー

## Chateau Argadens シャトー・アルガダンス/ Bordeaux (白) Bordeaux Superieur (赤)



ボルドーを代表するネゴシアンであり、マルゴー村に第3級格付けのシャトー・パルメも所有する名門シセル家。ボルドー市の南60kmのアントル・ドウ・メール地区にあるシャトー・アルガダンスは、2002年にシセル家が購入し、その後は畑の整備や醸造施設・設備の面で多大な投資が行われました。

45haの所有畑は、平地の多いこの地域で最も標高が高い丘（標高110m）のひとつに位置しています。粘土石灰質の丘は水はけも良く、強過ぎる暑さや春先の霜の被害を受けにくく、ブドウ栽培に理想的な環境です。また、周囲の生物多様性を尊重し、ミツバチの保護や雨水のリサイクルなどを行い、サステイナブルなワイン造りを率先して実施しています。2014年には HVE3（High Environmental Value level 3）を取得しました。毎年、ブドウの状態や飲み手の嗜好の変化に合わせて木樽の使用比率を抑えるなど進化を続けています。現在ではコストパフォーマンスに優れたボルドー・シュペリール最高峰のひとつとして、白・赤共に高い人気を得ています。



ヴィラ・エステュエール

### ■ Villa Estuaire

ジロンド川に面した、砂利を含む粘土土壌の南東向きの畑。手摘みで収穫、天然酵母でアルコール発酵後、マロラクティック発酵。フレンチオーク樽で熟成。深みのあるアロマ。アタックは滑らかな口当たりですが、その後素晴らしい骨格を持つワインへと変化していきます。熟成も可能なワインです。

品種：Cabernet Sauvignon 75%  
Merlot 25%  
タイプ：赤  
ビンテージ：2019  
バーコード：3342590060482  
ケース入数：750ml×6  
商品コード：LVET19  
小売価格：¥5,500（税抜）



シャトー・オー・サン・ブライス

### ■ Château Haut Saint Brice

サン・テミリオンに異なる複数区画のブドウを使用。主に土壌は砂利、粘土砂質、粘土石灰質の3種類。収穫後に選果台を使用した厳しい選果の後、温度管理を行いながら、ステンレスタンクで発酵。発酵中はゆっくりとルモンタージュを行う。その後木樽で約12ヶ月の熟成。果実味豊かで、程良く熟成したエレガントなワイン。

品種：Merlot 70%, Cabernet Franc 30%  
タイプ：赤  
ビンテージ：2016  
バーコード：3770000105742  
ケース入数：750ml×6  
商品コード：KRSB16  
小売価格：¥4,800（税抜）



シャトー・オー・カイユウ

### ■ Château Haut Caillou

粘土砂質、砂利、鉄を多く含む粘土質など、複数の土壌で育つブドウを使用。収穫後は温度管理を行いながらステンレスタンクで発酵・熟成。

赤・黒系ベリーのアロマ、タンニンは細かく、口内を包み込むように広がります。鹿肉及び鶏肉、チーズ、チョコレートと合わせて。

品種：Merlot 80%, Cabernet Franc 10%  
Cabernet Sauvignon 10%  
タイプ：赤  
ビンテージ：2019  
バーコード：3258690001686  
ケース入数：750ml×6  
商品コード：KRHC19  
小売価格：¥4,300（税抜）



シャトー・アルガダンス・ブラン

### □ Château Argadens Blanc

このシャトーの所有畑45haの中で自用ブドウの畑は3haのみ。収穫後にソーヴィニオン・ブランは発酵前に果皮浸漬を行い、セミヨンは直ぐに搾りそのままステンレスタンクで発酵。澱と共にステンレスタンクで熟成させてます。フレッシュな酸と白い花や果実のアロマに満ちたワインです。

品種：Sauvignon Blanc 65%, Semillon 35%  
タイプ：白  
ビンテージ：2022  
バーコード：3394150056183  
ケース入数：750ml×6  
商品コード：SIAG22B  
小売価格：¥3,200（税抜）



シャトー・アルガダンス・ルージュ

### ■ Château Argadens Rouge

日当たりが良く、水はけと風通しに優れた粘土石灰質のなだらかな丘の畑。手摘みで収穫後は丁寧に選果を行い、ステンレスタンクで発酵。その後はタンク及び木樽で、12~14カ月の熟成。軽くフィルターをかけてボトリング。フレッシュフルーツと赤系果実の複雑なアロマ。数年の熟成を経て、バランスに優れた飲み頃ワインに仕上がっています。

品種：Merlot 63%, Cabernet Sauvignon 37%  
タイプ：赤  
ビンテージ：2019  
バーコード：3394150055070  
ケース入数：750ml×6  
商品コード：SIAG19  
小売価格：¥3,200（税抜）