

## 木樽のロースト香に負けない果実の濃縮感

シャトー・ローデュック プレスティージュ  
Chateau Lauduc Prestige

### 地元では定評のある樽使いの名手が醸す 上級キュヴェ



色合いはダークな赤紫色。ゆっくりとグラスの淵を落ちる液体は密度が高く、エキス分の強さを想像させる。香りを試せば、樽香と果実香がどちらも負けじとばかりに主張してくる。黒くしっとりとしたウェットなフルーツのニュアンスは焦がしたような樽香をまとめて、ボルドーらしく気高いイメージをもたらす。

口に含んでみる。しっかりと伝わってくるブドウの果肉感。外の強いストラクチャーを作るタンニンそのものは存在感はあるけれども、木樽香がもたらす何かを甘く焦がしたようなイメージが加わり、硬く感じさせない。狭いところにぎゅっと詰まったような、果実の強さを樽が外から包み、和らげてくれているようなイメージ。余韻には、黒果実を種ごと食べ干した後のような、スツと引き締まる空気感。

シャトー・ローデュックは、地元ボルドーでは木樽熟成の名手として名高く、その腕は若い醸造家が教えを請いに集まるほど。果実の味わいを邪魔せず、引き立て、それでいて自分も主張する、絶妙な役回りに木樽を活かす。

### Technical Sheet

ワイン名	シャトー・ローデュック プレスティージュ Chateau Lauduc Classic Prestige
クラス	AOC Bordeaux Supérieur ボルドー・シュペリユール
生産者	シャトー・ローデュック Chateau Lauduc グランド一家が20世紀初めから経営するワイナリー、55haを所有。 スタイリッシュで洗練された味わいに定評があり、数々の評価誌に取り上げられる。特に赤ワインの木樽熟成技術の高さは地元で有名。
産地	フランス ボルドー地方 プルミエール・コート・ド・ボルドー地区 ボルドー中心部から東へ16km
セパージュ	75%メルロ、20%カベルネ・ソーヴィニヨン、5%カベルネ・フラン
タイプ	赤
畑	粘土石灰質、南向き斜面 手作業で収穫
醸造熟成	低温下で3~4日間の浸漬により、色素やエキスを十分に抽出。空気圧搾機使用。1日2回のルモンタージュで21日間発酵。
ALC %	13.5%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ [www.wine-labo.jp](http://www.wine-labo.jp)

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail [info@wine-labo.jp](mailto:info@wine-labo.jp) TEL 073-474-3366



この資料は Wine-Labo ホームページ  
からもダウンロードできます。