

## 濃密なエキスと自然な甘酸っぱさ

ピュイスガン・サンテミリオン シャトー・リゴー  
Puisseguin Saint-Emillion Chateau Rigaud

### ボルドー自然派の立ち位置を打ち立てるような 1 本



力強いブラック。ダークな紫色が落ち着いて重心の低いイメージの味わいを想像させる。

香りを試してみれば、皮のエキス感が空気を通して立ち上がってくる。まだ触れていないのに固形のニュアンスが伝わる。スモーク感、発酵を終えた酵母がまだその活動をひっそりと続けているような、樽の底の空気を思わせる香り。

口に含んでみれば、まず伝わってくるのが体つきの大きさと力強さ。立体的に広がるぶどうのボリューム。タンニンと酸には不思議とそれぞれの境界線がなく、どちらとも言えるような甘酸っぱく渋い要素となって、梅や紫蘇がお料理をサツと爽やかにしてくれるように、味わいを上品にまとめ、そのまま綺麗な余韻へと沈んでいく。クラシックな味わいのバランスを重視するボルドー地方の中で、ここまでナチュラルな甘酸っぱさを表現するビオワインは珍しい。それでいて、ボルドーらしいボディの強さはきちんと顕在する。

オーナーのピエール・タイは思慮深く、自然をこよなく愛する人物だ。彼の生活そのものがビオディナミ農法への深い理解と密接に繋がっている、まさに彼の思想が味わいに溢れ出た 1 本。

#### Technical Sheet

ワイン名	ピュイスガン・サンテミリオン シャトー・リゴー Puisseguin Saint-Emillion Chateau Rigaud
クラス	AOC Puisseguin Saint-Emillion
生産者	シャトー・リゴー Chateau Rigaud ピュイスガン・サンテミリオンでも最も古いワイナリー、AOC の知名度を上げた第一人者と言われる。2011 年よりビオディナミを取り入れる。フランスのワイン雑誌「RVF」(La Revue du vin de France)でも絶賛されている。
産地	フランス ボルドー地方 ピュイスガン・サンテミリオン地区
セパージュ	85%メルロ、15%カベルネ・フラン
タイプ	赤
畑	粘土石灰質 ビオディナミ農法
醸造熟成	100%除梗、天然酵母発酵 (カベルネ・フランは樽発酵)、木樽熟成 16 か月 (1 年樽と 2 年樽併用)、SO2 使用は最低限
ALC %	14.5%



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。