

ロゼではない 赤ワインの一つのかたち

シャトー・テューレイ ボルドー・クレール
Chateau Thieuley Bordeaux Clairet

クレールを楽しむ文化はボルドーの誇り



ハッと空気を晴れやかにしてくれるような、強い赤みを帯びた濃いルビー色。通常のロゼと比べれば明らかに色味がしっかり乗っている。

鼻を近づければ、ホイチゴやサクランボの明るく甘い香り。瑞々しい赤い果実香にべっこう飴や焼き菓子を思わせる少しのロースト香。香りの時点ではデザートワインではないかと思わせるように甘さと丸さがフレンドリーなキャラクターを造っている。

味わいを試す。円い印象だった香りが鼻に抜け、同時に想像以上にしっかりしたタンニンと酸が舌の中心にくっきりと居座る。赤果実の親しみやすい旨みがギュッと締まって余韻まで続いた後も、タンニンの余韻が存在感をもって口中を引き締めてくれる。

歴史の流れの中で、赤ワインとして一つの立派な分流といえるクレールという特殊な立ち位置。ボルドーの人たちは、「ワインをしっかりと飲みたい！（けれども飲み疲れはしたくない。）」という時にクレールを楽しむ。生産者シルヴィーは、「クレールはボルドーワインにおける大切な文化。どんなことがあってもクレールだけは造るのを辞めない」と語る。このクレールは、その美しいテイストだけではなく、背景にあるボルドーワイン文化も味わえる1本。



輸入元 株式会社ワイン・ラボ www.wine-labo.jp

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366

Technical Sheet

ワイン名	シャトー・テューレイ ボルドー・クレール Chateau Thieuley Bordeaux Clairet
クラス	AOC Bordeaux Clairet
生産者	シャトー・テューレイ Chateau Thieuley 1950年から始まった家族経営シャトー。1980年代、ボルドー中のワイナリーが白用ぶどうを引き抜きメルロに植え替えた時期、白ワインに誇りをもつシャトー・テューレイは全く逆のことを行い、今も白ワインに力を入れ続ける。現在はシルヴィーとマリーの姉妹がシャトーを切り盛りする。
産地	フランス ボルドー地方 ボルドー市街地からガロンヌ川を渡り、南東へ30km
セパージュ	70%メルロ、30%カベルネ・ソーヴィニヨン
タイプ	クレール
畑	粘土・砂利質 シャトー名「Thieuley」はこの周辺の豊富なミネラルを持つ粘土質の呼び名 « tioule » に由来
醸造熟成	30時間のスキンコンタクト、醸しの後、窒素式プレス機で圧搾。3か月間ステンレスタンク熟成。
ALC %	13.0%



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。