

Chateau La Blanquerie

シャトー・ラ・ブランケリー

1986年からずっとオーガニック栽培！
畑のたった1割の区画からとれる、希少なボルドー白ワイン!!



シャトー・ラ・ブランケリーは、カステイオン・ラ・バスティードの北よりに位置し、
18haの畑を所有します。うち2haが白ワイン用の畑で、
ソーヴィニオン・ブランが50%、セミヨンが50%の割合です。
当主だったセルジュ・ルジエは1986年からオーガニック栽培を開始しました。

徹底したビオロジック栽培

除草剤など、化学的なものを一切使用しないことで、安心して飲める優しいワインを造ります。また、この農法は土地の力を最大限生かすため、ブドウ自体のポテンシャルを引き出し、品質を向上させることにもつながります。

シャトー・ラ・ブランケリーのポリシー

オーガニック栽培の理念を大切にしつつ、
畑は古くから変わらない伝統的な手法で運営されます。
畑は牛、馬で鋤を引いて耕します。
また、殺虫剤や除草剤、化学肥料といった
畑の土壌成分に影響を与えるものは一切使用しません。

また、粘土石灰質のブドウ栽培に最適な土壌など、優れたテロワールの
おかげで酸化防止剤(SO2)はほとんど必要としません。



「エコセル」

エコセル(ECOCERT)とは、フランスのトゥールーズに本社を置く世界最大の国際有機認定機関です。認証には、科学除草剤や化学肥料などを一切使わず5年以上の有機農法を続けて初めて認められるもので、エコセルの表示を行うには毎年1回1日かかりで、土壌検査から保管場所、添加物にいたるまで厳密な検査を行い、合格したものだけがエコセルマークをつけることができます。

1991年にフランスの農務省認定機関として創立される。現在では80カ国以上の加盟国で世界最大の有機認定機関。フランスでは生産者の70%以上が認定されています。また、ヨーロッパを中心に世界20カ国以上に認定機関を



ワイン名	Chateau la Blanquerie Blanc
年	2008
地域	AOC Entre-Deux-Mers
品種	セミヨン 50% ソーヴィニオンブラン 50%
土壌	粘土石灰質
醸し	あり スキンコンタクト後清澄
発酵	伝統的手法に基づいたワイン醸造を行います。スキン・コンタクト(通常赤ワインに用いる手法。しばらく果皮と一緒にしておくことで、ブドウの成分を抽出しやすくする。)を行い、ペントナイトで清澄。 18℃でアルコール発酵を行い、濾過して瓶詰します。
備考	クリアで輝きのある色調。シトラスをはじめとする複雑なアロマ。生き活きたフレッシュ感があり、余韻まで続く。 このフレッシュ感が魅力なので、できるだけ早めに飲むことをお勧めします。 提供温度 10~12℃
特徴	1986年からビオロジック栽培。牛や馬で鋤起こしを行い、化学的な薬品などは一切使用しない。



