



Le Chat Rouge
ル・シャ・ルージュ

Signe Vignerons
シーニエ・ヴィニユロン



親しみやすい赤い猫のエチケツが人気のワインシリーズ。驚くべきはその可愛いラベルとは裏腹な高いクオリティ！
凄腕醸造家が率いる、オーガニックを実践するヴィニユロン(ぶどう栽培家)たちのこだわりが詰まったワインなのです。

品質へのこだわりを誓いシーニエ(サイン)した、 情熱溢れる生産者の集団

シーニエ・ヴィニユロンは醸造家オリヴィエ・ラヴィエ氏の指導の下に、品質へのこだわりを誓った人々が共同で設立されました。複数のぶどう生産者組合がぶどう栽培やワイン造りのノウハウと、傾ける情熱を結集して署名したことから、シーニエ(サインした)ヴィニユロン(ぶどう栽培者)と名付けられました。

このブランドのワインとなるブドウは、入念に品質チェックが行われ、その品質に従い1~4位まで厳しくランク付けを行っています。そして1位にランク付けされたぶどうのみが「ル・シャ・ルージュ」のワインに使用されるのです。

シーニエ・ヴィニユロン社は、ボージョレ地区最大のワインコンクール「トロフィー・リオン」で2005年・2006年のヴィラージュ部門で最高金賞を2年連続受賞し、その品質の高さを証明しました。

その後、彼らの志に同意した、異なる地方の生産者へも彼らの活動が伝わり、参加を申し出る者が現れます。一例として、コート・デュ・ローヌのピエール・ルーゴン、ラングドックのフレデリック・ケルメル、という2名の有名なワインメーカー・生産者がシーニエ・ヴィニユロンに署名・参加しました。

今やシーニエ・ヴィニユロンは、ボージョレの境を超えてフランス全国のブランドとして認知されています。

出来る限り自然環境に配慮した栽培方法(リュット・レゾネ)を徹底しており手摘みによって丁寧に作られたぶどうからできるワインは優しい味わいです。

ル・シャ・ルージュ 赤いネコの言い伝え

「ル・シャ・ルージュ」とは、フランス語で赤い猫を意味します。フランスのボージョレ地方に昔から伝わる言い伝えに、姿の见えない猫の話があります。夜家々の屋根をミャーミャー鳴きながら渡り歩くネコ、普段は姿が見えないのですが、月の光を浴びた時、またはボージョレ地方の新酒を仲間と飲んで、幸せになっている人々にのみ、その赤いネコの姿が見える、というものです。

この言い伝えから造られるワイン、「ル・シャ・ルージュ」には、飲む人に、楽しく、幸せになってもらいたいという思いが込められています。もちろん、11月の第3木曜日のヌーヴォー解禁日には、このル・シャ・ルージュのヌーヴォーが登場します!!



素晴らしい品質であることは、数多くの賞や評判により証明されていますが、

このワインのもう一つの魅力は、ディテールにこだわった、親しみやすいデザイン。キャップシールに見える足跡のマークや、それぞれのボトルごとに異なる赤いネコの絵が描かれています。



					
ワイン名	Le Chat Rouge Chardonnay ル・シャ・ルージュ・シャルドネ	ワイン名	Le Chat Rouge Sauvignon Blanc ル・シャ・ルージュ・ソーヴィニオン・ブラン	ワイン名	Le Chat Rouge Pinot Noir ル・シャ・ルージュ・ピノ・ノワール
年	2008	年	2008	年	2009
地域	エロー マルセイヤン(ラングドック)	地域	エロー マルセイヤン(ラングドック)	地域	ラングドック
品種	シャルドネ(平均樹齢20年)	品種	ソーヴィニオン・ブラン(平均樹齢15年)	品種	ピノ・ノワール(平均樹齢20年)
土壌	石灰質土壌 リュット レゾネを実施 標高100-200m	土壌	石灰質土壌 リュット レゾネを実施 標高100-200m	土壌	石灰質土壌 リュット レゾネを実施 標高100-200m
発酵	完全徐梗後にステンレスタンクで発酵、熟成。ステンレスを使用することで、滑らかさと香りの華やかさを守ります。	発酵	徐梗後にスキコンタクト(果皮と果汁を一緒にしておき、アロマを抽出する)。6℃の低温で6時間おいて、不純物を沈殿させる(デブルバージュ)。12℃で醸造ステンレスタンク熟成。	発酵	徐梗後ステンレスタンクで熟成。1日3回ピジャージュ(棒でタンク内を攪拌し、空気に触れさせることで活性化を促す作業)を行う。一部分樽熟成。
備考	淡い黄金色。柑橘系の香り、洋梨など白い果実の香り。味わいはバターとフルーツジャムを思わせる、柔らかな甘みとコクを感じます。6℃で提供するのがおすすめ。食前酒としても楽しめますが、白身魚のグリルまたは、クリームソースかけ、家禽類等幅広く料理に合わせる事もできます。	備考	野菜やハーブの香り。カシス、つげ、トマト、凝縮した緑系フルーツやグレープフルーツの香り。提供温度は6°℃(しっかり冷やす)程度を推奨、甲殻類、スズキ、アジア料理と相性が良いです。	備考	ガーネット色。グリオット(サクランボ)、干しスモモの香り。若干 モモ・サクランボなどの種の香り。ソフトで上品なタンニン。サクランボ オードヴィーの繊細で調和のとれた香り。12-13℃で提供して下さい。食前酒として、ハム・ソーセージ類、小型の鹿肉と相性が良い。
					
ワイン名	Le Chat Rouge Merlot ル・シャ・ルージュ・メルロ	ワイン名	Le Chat Rouge Syrah ル・シャ・ルージュ・シラー	ワイン名	Le Chat Rouge Cabernet Sauvignon ル・シャ・ルージュ・カベルネ・ソーヴィニオン
年	2009	年	2009	年	2009
地域	ラングドック ペゼナ	地域	エロー マルセイヤン(ラングドック)	地域	ラングドック ペゼナ
品種	メルロ(平均樹齢20年)	品種	シラー(平均樹齢15年)	品種	カベルネ・ソーヴィニオン (平均樹齢20年)
土壌	粘土石灰質土壌 リュット レゾネを実施。 東から南東向きの斜面。 標高は 25-120m	土壌	粘土石灰質土壌 リュット レゾネを実施 標高100-200m	土壌	石灰質土壌 リュット レゾネを実施 標高100-200m
発酵	徐梗後に空気圧式圧搾機(空気圧を使用するため、優しく圧搾することができる)でプレス。その後タンクで発酵。	発酵	徐梗後、アルコール発酵を4週間行う。タンクと樽で熟成。	発酵	完全徐梗後にステンレスタンクで発酵、熟成。ステンレスを使用することで、滑らかさと香りの華やかさを守ります。
備考	空気圧でフリーランジュース(自然な空気の圧力をかけ、流れ出てくるえぐみのない、ピュアな果汁)を用いるため、とても綺麗な仕上がり。豊かな果実のボリューム感。赤系果実、甘草やコショウの香り。13-14℃で提供がおすすめ。野鳥の網焼きやブリーチーズと相性が良い。	備考	濃い紫の色調。コショウ、スマイル、ミュール(ブラック・ラズベリー)やカシスの黒系果実の凝縮した香り。口に含むと、深みのあるやわらかさを感じる。タンニンの収斂性があるが、熟成してバランスがとれている。13-14℃と、軽く冷やした状態で提供が良く、肉のソースがけ、牛のチーズ。	備考	構成が力強くしっかりしている。滑らかで緻密な、しかし存在感のあるタンニンが印象的。カシスや、スパイス、スモーキーな印象の香り。13-14°℃で提供するのがおすすめです。肉やジビエのグリルと相性が良い。