

ラフィット・ロートシルトの元チーフワインメーカーが
満を持して生み出した、最高のデ일리ワイン！



シャトー・リヴィエール・ル・オー



FRANCE

シャトー・リヴィエール・ル・オーは、かつてシャトー・ラフィットのワイン造り全てを
統括した偉大な醸造家、エリック・ファーブル氏が、
引退して商売抜きに、自分の求めるスタイルのワインを造るために築いたシャトーです。

2 エリック・ファーブル

以前シャトー・ラフィットのテクニカルディレクターとして、栽培・醸造の両面を任されてい
た著名な醸造家。

就任直後の 1986 年にいきなりパーカー 100 点を獲得した人物です。

この華々しい門出から 8 年間、シャトー・ラフィット・ロートシルトを実質管理。

ラフィットを引退後、次こそは自分自身のワインを造る番だと、長年の夢を実現すべく行動に
出ました。元々シラーやムールヴェドルといった風味豊かなブドウが好みであり、また、雨の
多いボルドーよりも気候に恵まれた産地を求めたエリックが引き寄せられたのは、地中海沿岸
地域。

2001 年に 500km 近くに渡ってラングドック周辺の畑を探索した際に、そのポテンシャルに一目
で魅せられ、理想の地として選んだのがこのテロワール、「ラ・クラブ」という土地です。

この土地は遥か昔に「ジュリアス・シーザー」もワイン造りにと選んだ土地。

独特の「ハードライムストーン」主体の土壌がユニークなブドウを生み出します。

南国の太陽、一年のうち 300 日以上が晴天というこの土地では、ボルドー品種は
過熟して果皮が弱まってしまう。そこで、この土地に適した品種を選び、
南仏の土地や日差しを移しだしたような、果実味溢れる親しみやすいワインを
生み出しました。



株式
会社

トゥエンティワン コミュニティ

TEL : 03-5413-3211
FAX : 03-5413-3212

MAIL : w_info@21cc.co.jp
<http://www.21cc.co.jp/>

ラフィット・ロートシルトの元チーフワインメーカーが
満を持して生み出した、最高のデイリーワイン！



シャトー・リヴィエール・ル・オー



FRANCE

デキャンター誌 Decanter Magazine
「フランスのヴァリュエールワイン、ベスト 50 に入る」

ジャンシス・ロビンソン (マスターオブワイン)

Jancis Robinson, Master of Wine

「ラングドックワインの中でも、私のお気に入りの一つ」

ローズマリー・ジョージ (マスターオブワイン・ラングドックのスペシャリスト)

「ユニークなテロワールだ・・・繊細さも併せもつワイン」

スティーヴン・スパリエ マスターオブワインs

「シラーのスパイス感、グルナッシュの果実味、そしてボルドーのエレガンスを持つ」



シャトー・リヴィエール・ル・オー

Chateau Riviere le Haut

- 原産国：フランス
- 産地：ラングドック・ルシヨン
- 原産地呼称（AOP）：コトー・デュ・ラングドック
- 土壌：ハードライムストーン（石灰質）土壌
- 品種：シラー40% グルナッシュ 40% ムールヴェドル 20%
- 容量：750ml
- タイプ：赤ワイン



シャトー・リヴィエール・ル・オーは、エリック・ファーブル氏がかつて造っていたラフィットとは異なるスタイルです。

もともと南のワイン、果実味一杯で明るい雰囲気、親しみやすくヴォリュームのある

スタイルが好みだったというファーブル氏は、雨の多いボルドーから離れた地中海沿岸の古い地層に目を付けました。

「ガリーグ」と呼ばれる土壌、ローズマリーやラベンダーなど野生のハーブが生い茂る岩場のようにも見える厳しい土壌に実るブドウは、香味と凝縮感がたっぷりの、素晴らしいクオリティを誇ります！

テイasting

黒く熟したプラムを丸かじりするような、一杯の香りと果実味。

ブルー、アメリカンチェリー、ブラックベリーの香りと、黒蜜やなめし皮、それにハーブが混じるような複雑な香りが広がりますが、ポイントはあくまでシンプルで美味しいと感じる果実味とヴォリューム感！

辛口でキレも良いため、肉料理をはじめ、いろんな料理と合わせられますし、何杯でもグラスが進みます。

気取らない普段のお食事、肉じゃがや生姜焼き、中華から、ちょっと奮発した料理、例えば羊の香草焼きや豚肉のローズマリー風味なども◎。

ハーブも効かせるのがポイントです。



株式会社 トゥエンティーワン コミュニティ

TEL : 03-5413-3211
FAX : 03-5413-3212

MAIL : w_info@21cc.co.jp
<http://www.21cc.co.jp/>