

シャトー・ド・ボワ・ブランソンはアンジューで最も古い歴史を持ち、1219年に修道士が荒地を借りブドウを植えた事が始まりです。フランス革命後いくつかのオーナーを経て、1891年にカイユ一家がシャトーを購入しました。1950年代まで畑を拡大していましたが、その後6年間に3度の霜害に見舞われ経済難に陥り、3代目当主が林檎栽培に転換しました。1960年にはワイン醸造を止め、全てのブドウを共同組合に販売しました。1991年に現5代目当主グザヴィエがワイン造りを再開。オーガニックからビオディナミへと転換し、テロワールを反映したワインを造り続けています。



Anjou Blanc Terre de Grès 2022
アンジュー・ブラン・テール・ド・グレ 5,200円



地方:ロワール 750ml **白**
原産地呼称:アンジューAOC
品種:シュナン・ブラン100%
醸造:1.5ha、海綿動物の化石を含む砂岩(grès)に覆われた多孔性石灰岩土壌(トゥフォー)、植密度6000本/ha。全房のまま圧搾し、1~3年樽で1年発酵・熟成。ユーロリーフ取得。

シュナン・ブランの持つ繊細なアロマを感じるワインです。ミネラルとフレッシュさを備え、時間共に複雑性と凝縮感が高まります。

Anjou Blanc Le Clos des Cosses 2021
アンジュー・ブラン・ル・クロ・デ・コス 5,800円



地方:ロワール 750ml **白**
原産地呼称:アンジューAOC
品種:シュナン・ブラン100%
醸造:リンゴ畑だった土地に2014年に植樹。牡蠣の貝殻を含むマール土壌。全房のまま圧搾し、台形の大樽で発酵・熟成。ユーロリーフ取得。

美しいストラクチャーとミネラルを備えたワインで、驚くほどのフィネスとフレッシュさを感じます。

Anjou Rouge La Seigneurie 2020
アンジュー・ルージュ・ラ・セニユリー 4,200円



地方:ロワール 750ml **赤**
原産地呼称:アンジューAOC
品種:カベルネ・フラン100%
醸造:3ha、チューロニアン期の多孔性石灰岩土壌(トゥフォー)、樹齢35年。100%除梗、マセラシオン8日、大樽で20ヶ月熟成。ユーロリーフ取得。

黒い果実の上品なアロマ。絹のようなストラクチャー、細やかなタンニン、熟した上質のカベルネ・フランが持つすべての繊細さを備えたワインです。

Anjou Villages Le Clos des Cosses 2020
アンジュー・ヴィラージュ・ル・クロ・デ・コス 5,200円



地方:ロワール 750ml **赤**
原産地呼称:アンジュー・ヴィラージュAOC
品種:カベルネ・フラン60%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%
醸造:牡蠣の貝殻を含むマール土壌、樹齢23年。100%除梗、マセラシオン7~15日、大樽で1年熟成。ユーロリーフ取得。

熟した果実のアロマ。豊かな果実のフレーヴァーがアタックから広がり、しっかりとしたストラクチャーを備えています。フレッシュで滑らかなテクスチャーが魅力的なワインです。

Garance NV
ガランス 6,800円



地方:ロワール 750ml **赤**
原産地呼称:ヴァン・ド・フランス
品種:ピノー・ドニス100%
醸造:0.4ha、樹齢80年、海綿動物の化石を含む砂岩(grès)に覆われた多孔性石灰岩土壌(トゥフォー)。100%除梗、マセラシオン8日、タンクで10ヶ月熟成。ユーロリーフ取得。

非常にエレガントなワインで、スマイルのアロマと中国山椒のような繊細なスパイスのフレーヴァーを感じます。

Alliance NV
アリアンス 5,800円



地方:ロワール 750ml,1500ml **赤**
原産地呼称:ヴァン・ド・フランス
品種:ガメイ70%、カベルネ・フラン30%
醸造:樹齢60年、海綿動物の化石を含む砂岩(grès)に覆われた粘土石灰岩土壌、25hl/h。2品種の混醸、全房のままマセラシオン7日、6ヶ月樽と卵型コンクリートタンクで熟成。ユーロリーフ取得。

豊かな果実味が溢れるナチュラルなワインです。1時間前にデキャンタし、やや低めの温度でお友達とお楽しみください。