



# ROQUEFORT



## ボルドーワインとボルドー地方：

シャトー・ロックフォール内には、川や支流に囲まれた丘陵地（ガリア人による三角型城塞都市遺跡）があり、北西をアングランヌ川、南東をアングランヌ川支流とロックフォールの小川が流れています。

数多くの歴史家が、考古学遺跡の宝庫であるこの特殊な土地に関心を寄せてきました。発掘品には、例えば、土器や陶器の破片、先史時代の火打石や武器、城壁跡、多くの墓所、壺や貝殻、武器や道具の破片、埋葬遺跡などがあります。

## 産地：

岩山の麓に広がる特徴的な土地で、石灰質の地下層をもつ広大な台地の上で赤ワインのブドウが作られます。白ワインには、さらに寒い地区で、非常に香り高いブドウが作られるサン・ブリース<sup>2</sup>周辺で収穫されます。



## ブドウ品種：

赤ワイン：メルロー 90%、カベルネ・ソーヴィニオン 10%

白ワイン：ソーヴィニオン・ブラン 85%、セミヨン 15%

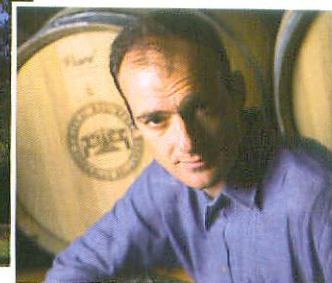


## その他のサービス：

- ・お城見学・ワイン試飲。
- ・一般公開イベント《ロックフォール日曜市》  
(1500名以上可能)
- ・さまざまな家族向けワークショップ：試飲会、料理教室、考古学講習会、ダンス講座など。  
スタッフ一同、作業を休止してイベントを盛り上げます。
- ・お客様対象ゴルフ大会《ロックフォール好きゴルファー大会》、2009年第4回開催予定。

(脚注)

(\*1) シャトーのあるリュガッソン村南部に位置する村の名前（ボルドー東部）ワインの呼称（AOC表記による）。両方ともボルドーのスタイルを良く表現するワインであるが、特にボルドー・シューペリウールは、選ばれた区画のブドウからのみ造られ、12ヶ月以上の熟成を義務づけられている。



《ロックフォールを父から子へ・・・》1976年、繊維工場を経営していたジャン・ベランジェは、シャトー・ロックフォールに出会い魅了され、その18世紀建築を、当時の様式と美しさをそのままに、1978年から1989年にかけて全面改築を行ないました。この工事によって、今日ではワイン貯蔵室に改装されている厩舎内にあった、見事なアーチ型天井を持つ2つの広間のような貴重な財産を見つけることができたのです。1983年になると、ベランジェは24区画ものブドウ農地の整理統合を実施し、30ヘクタールの土地にブドウの木を植えました。そして、超最新の貯蔵庫が完成し、1987年、ワイン醸造が開始されました。ベランジェのコンセプトは、優れたボルドーワインを生み出し、そのボトルをフランス国内市場と海外市場に売り出すこと。彼の息子、フレデリック・ベランジェは1995年、そのリレーバトンを引き継ぎました。現在、彼は120ヘクタールものブドウ畑を、ボルドーとボルドー・シューペリウールのワインのために管理栽培しています。彼にとっては、毎年収穫のたび、現代的で力強くかつ魅力的なワインを作るまたとない機会となっているのです。



## シャトー・ロックフォール・ブラン ボルドー 白

**特徴：**この先様々に紹介されるであろうロックフォール・ブラン極上的一本。冷夏による限られた収穫高から生産されたにもかかわらず、常に同じ製法で作られており、非常に上品でありながら大変はっきりとした口当たりになっています。

ブリュッセル国際ワインコンクール2009年金メダル受賞。



## シャトー・ロックフォール・ロゼ ボルドー ロゼ

**特徴：**淡いピンク色は、早くも食欲をかき立てます。そして、木苺のとグレナディン<sup>5</sup>の軽やかな香りが、鼻いっぱい広がるでしょう。このロゼワインの心地良い酸味とライトボディな口当たりが、新鮮で爽やかな味を強調しています。初夏から夏にかけての急な食事のお供に最適なワインです。キャップ式瓶蓋によって瓶詰めされているので、その粋な味わいと他では見られない風味に驚かされることでしょう。



## シャトー・ロックフォール・ルージュ ボルドー 赤

**特徴：**美しく深い味わい。焙煎豆とバニラの風味を引き出すベリーフルーツを基調にした繊細で緻密な香り。口の中で、ゆったりと柔らかくフルーティーな味わいがふわりと広がってくるでしょう。渋みの少ないタンニンたっぷりのこのワインには、洗練された繊細さといつまでも口中に残る余韻に溢れています。

ヴィナリ・インターナショナル2009年銀メダル受賞。

ギッド・アシェット2008《ク・ド・クール》受賞。

