

# 100% Natural, Organic & Biodynamic Fine Wines



## Chateau Richard / Saussignac • Bergerac

▼ 生産者：シャトー・リシャール  
/ ソーシニャック・ベルジェラック

### 概要

シャトー・リシャールは、南西地方のベルジェラック地区の生産者でAOCベルジェラックの白・赤・ロゼと甘口のソーシニャックを生産しています。

当主のRichard Doughty氏は、元々は海洋学者でしたが、貴腐ワインに魅せられて、ソーテルヌの生産者La Tour Blancheで研修をはじめ、醸造学を修めました。そして、1988年からソーシニャック・ベルジェラックにワイン畑を購入して、ワイン生産者に転身しました。1990年から有機栽培を行っています(ECOCERT認証)。15ヘクタールの畑で、この地域の伝統品種である白ブドウ(ソーヴィニオン、ミュスカデル、セミヨン)を約9ヘクタール、赤ブドウ(メルロー、プーシェ(カヴェルネ・フラン)、カヴェルネ・ソーヴィニオン)を約6ヘクタール栽培しています。

### 栽培・醸造

ソーシニャックは、約1600ヘクタールのブドウ畑が存在しています。土壌は、漸新世の岩石や石灰岩、砂質など。ブドウの栽培に適した粘度・石灰層です。ブドウ畑は丘と斜面に位置しています。

ブドウ畑の平均樹齢は約39年で、最も古い区画は1932年に植えられました。たいいていのブドウの木々は、丘の上か斜面に植えられています。ブドウ畑を耕すのみで、化学肥料や除草剤、殺虫剤は全く使われていません。病気に対しても、薬剤などは使用せず、全て自然から得られる調剤を用いて、対処しています。余分な芽の摘み取りや収穫などの作業は全て手で行っています。また、ソーシニャックの貴腐ワイン用のブドウは、何度かの収穫を行っています。

発酵は自然酵母のみで行われます。熟成は大樽やタンクで行われます。たいいてい熟成の最初の3ヶ月はSO2を添加しないことから、丸みを持った表情豊かなワインとなります。幾つかのキュベは収穫から瓶詰まで全くSO2を添加していません。

白ワインは全く濾過をしていません。また、赤ワインも清澄、濾過を行わないため、どちらのタイプのワインについても、澱や酒石酸が瓶内で発生することが、多々あります。甘口ワインに関しては、軽くフィルターをかけますが、やはり澱などが生じる場合もあります。



	<b>Ose Blanc Sec(オゼ・ブラン・セック)</b>			温度コントロールされたタンクで醸造し、樽で熟成したキュベ。醸造全行程でSO2は使用していません。フレッシュでしっかりした柑橘系やパイナップル味わい、コクが出てきています。最後にきりっとした酸度があり切れ味よし。時間がたつとナッツや蜜のニュアンスが顕著に。
	AOC Bergerac			
	品種：セミヨン100%			
	価格：3,000円	色：白	2012年	
	アルコール度数：13.35%	樹齢：N/A		
	SO2合計：計測されず	栽培：有機栽培		
	SO2自由：計測されず	収穫：手摘み		
糖分：1.0g	醸造：自然酵母			
	<b>Cuvee Osee (キュベ・オゼ)</b>			自然酵母で発酵し、古樽で熟成。無清澄、無濾過。瓶詰まで全過程においてSO2無添加。よく熟したブドウ以外、何も加えていないキュベ。とても生き活きとした口当たり。純粋な黒い果実、さわやかな酸味。現在はチャーミングなニュアンス。パスタや肉料理、チーズとともに。
	AOC Bergerac			
	品種：メルロー60%、カベルネフラン40%			
	価格：2,700円	色：赤	2013年	
	アルコール度数：12.18%	樹齢：N/A		
	SO2合計：計測されず	栽培：有機栽培		
	SO2自由：計測されず	収穫：手摘み		
糖分：0.0g/L	醸造：自然酵母			
	<b>Saussignac Tradition (ソーシニャック)</b>			50%セミヨン、35%ミュスカデル、15%ソーヴィニオンブラン 3回に渡って貴腐菌の影響を受けたブドウを収穫。伝統的な貴腐ワイン。2007年よりフレッシュだが心地よい粘性と、新鮮な酸味を伴っている。パパイヤやメロン、蜂蜜の特徴。
	AOC Saussignac			
	品種：ソーヴィニオンブラン、ムスカデル、セミヨン			
	価格：2,800円	色：貴腐	2010年	
	アルコール度数：13.29%	樹齢：N/A		
	SO2合計：183mg/L	栽培：有機栽培		
	SO2自由：9mg/L	収穫：手摘み		
糖分：108.2g/L	醸造：自然酵母			