



Château D'ESCLANS
DOMAINES SACHA LICHINE

PRESS RELEASE

2024年3月26日

南仏・プロヴァンスのハイエンドロゼワイン「シャトー デスクラン」
シャトー デスクラン最高峰のロゼワイン「ガリュス」
スーパープレミアムロゼワイン「シャトー コート ド プロヴァンス 2022」
日本初上陸

2024年4月より順次販売開始



MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社（東京都千代田区神田神保町）が取り扱うフランス・プロヴァンス地方のワイナリー「シャトー デスクラン」は、シャトーの最上級ワイン「ガリュス コート ド プロヴァンス2022」と、スーパープレミアムライン「シャトー デスクラン コート ド プロヴァンス 2022」を、2024年4月より順次販売開始いたします。

シャトー最高峰 ラグジュアリーロゼワイン「ガリュス」と、シャトーの魂ともいえる
渾身のエステートワイン「シャトー デスクラン」がついに日本上陸

今回「シャトー デスクラン」より、ラグジュアリーでプレミアムな2種類のロゼワインが日本に初上陸いたします。シャトー最高峰のラグジュアリーロゼワイン「ガリュス」は、美しい色合い、繊細なさわやかさが特徴。歴史ある畑の樹齢100年近いブドウ樹のグルナッシュにロール（ヴェルメンティノー）を加え、大型のフレンチオークの新樽で11カ月間熟成した、ロゼワインの常識を変えるハイエンドロゼワインは、世界中のワイン評論家をうならせ、ロゼの世界に新たな幕開けをもたらしました。また、スーパープレミアムロゼワイン「シャトー デスクラン」は、自社畑のグルナッシュとロール（ヴェルメンティノー）を主体に、ステンレスタンクとオーク樽で熟成したワインをブレンドし、フレッシュさと複雑さ、滑りでクリーミーなテクスチャーに仕上げています。シャトーの個性を反映した、フルボディの充実感と洗練されたエレガンスを兼ね備えた一本です。

いずれのワインも、早朝あるいは深夜に手摘みで収穫されたブドウは、まず手作業で選果されます。その後最先端技術を駆使した光学選果機も用いながら厳選し、酸化を防ぎながら慎重に搾汁した果汁から造られています。果汁は独自の温度コントロール機能を備えた600Lの大型フレンチオーク樽（デュミミュイ）あるいはステンレスタンクで発酵・熟成。品種、樹齢、土壌、標高、醸造方法などによって分けられたワインを、ブレンドによって仕上げることで、それぞれに個性のある、そして一貫した高い品質を実現しています。

設立が12世紀以前に遡る歴史を持つ「シャトー デスクラン」は、“ワインの法王”の異名を持つ、アレクシス・リシーヌ氏の息子、サシャ・リシーヌ氏が2006年に購入したことから、輝かしいストーリーが始まりました。ワイン造りにおいて卓越した技術を持つパトリック・レオン氏をワインメーカーに迎え、共にワイン造りの基盤を築いていきました。そして、たぐいまれなる醸造技術を引き継いだ息子ベルトラン・レオン氏率いる醸造チームが独自の技術で作り出すロゼワインは、フランスはもとより、アメリカでもロゼワインのトップブランドとして絶大な人気を誇っています。



Château D'ESCLANS
DOMAINES SACHA LICHINE

CHATEAU D'ESCLANS GARRUS COTES DE PROVENCE 2022

シャトー デスクラン

ガリュス コート ド プロヴァンス 2022

ハイエンドロゼワインの歴史を塗り替えた最高峰ロゼワインの最新作

樹齢100年近いグルナッシュの単一畑のブドウとロール（ヴェルメンティノー）を厳選し、大型のフレンチオークの新樽で11カ月間発酵・熟成。サシャ・リシーヌの「ロゼを偉大なワインにする」という構想の中心に2006年から据えられている、シャトーの最高峰作品です。その複雑性と熟成可能性はロゼワインの概念の枠組みを越え、トップクラスの白ワインやプレステージシャンパーニュにも匹敵します。

- 容量 : 750mL
- 品種 : グルナッシュ、ロール（ヴェルメンティノー）
- アルコール度数 : 14.5%
- 希望小売価格 : 18,600円（税抜） / 20,460円（税込）

テイastingノート

- 色 : 明るく快活な色調
- 香り : 極めてピュアでありながら、力強いワインの個性を表現。
- 味わい : 香りの印象同様の力強さが、表現力豊かな酸味と完璧に調和して、軽やかさも保っています。余韻が長くリッチで複雑でありながら、重苦しさがなく、長期の熟成にも適しています。



CHATEAU D'ESCLANS CHATEAU D'ESCLANS COTES DE PROVENCE 2022

シャトー デスクラン

シャトー デスクラン コート ド プロヴァンス 2022

シャトーの魂ともいえるリッチかつエレガントなロゼワイン

厳選した果実から酸化を防ぎながら7~8°Cでわずかに破碎、フリーランジュースと軽くプレスした果汁を温度管理されたフレンチオークの大樽とステンレスタンクでそれぞれ醸造したのち、ブレンドして仕上げた贅沢なロゼワイン。

- 容量 : 750mL
- 品種 : グルナッシュ、
ロール（ヴェルメンティノー）、ティブラン
- アルコール度数 : 13.5%
- 希望小売価格 : 7,000円（税抜） / 7,700円（税込）

テイastingノート

- 色 : 明るく快活な色調
- 香り : クラシックな赤い果実と、上質なスパイスが調和
- 味わい : フルボディで、バランスのとれた酸味としっかりとした骨格





Château D'ESCLANS
DOMAINES SACHA LICHINE

■ シャトー デスクランについて

フランス・プロヴァンスのロゼワインとして世界的にトップクラスの評価を得るシャトー デスクランは、サントロペの海岸から40km北にある、プロヴァンス地方ヴァール県 ラ・モット・アン・プロヴァンスのエスクラン渓谷にある、19世紀半ばに建築された美しいシャトーを本拠地としています。

歴史は12世紀以前にまで遡り、地下セラーはこのエリアで現存する最古のものです。2006年にサシャ・リシーヌ率いる有能な醸造チームによって引き継がれてからは「ロゼワインの品質を上げた革新的なワイナリー」として多くのワイン評論家やジャーナリストから注目され、フランスだけでなく米国市場でも絶大な人気を誇るロゼワインメーカーとして確固たる地位を確立しています。

岩が多く石灰質土壌の丘陵地にあるシャトーの敷地面積は427ヘクタール。うち210ヘクタールのブドウ畑の果実からワインを造っています。気温が低い利点を活かすため、夜間と早朝に手作業で収穫されたブドウを圧搾前に不要な色やタンニンが抽出されないように大切に扱い、除梗後、光学選果機と手作業で選果。圧搾は、ブドウの鮮度を落とさないよう、循環冷却システムによる7~8°Cの低温環境で、酸化を避けるため窒素ガスを満たして行われています。

フリーランジュースを含め、圧搾の度合いで3段階に分けられた果汁は、温度管理されたステンレスタンクのほか、独自の温度コントロール機能を備えた600Lの大型フレンチオーク樽（デュミ ミュイ）で発酵させ、熟成。ブドウ品種、ブドウ樹の樹齢、収穫された環境、ステンレスタンクか樽かといった特性で分け、適宜ブレンドすることで、品質と表現の安定した一貫性のあるワインを造っています。

公式ウェブサイト：https://www.mhdkk.com/brands/chateau_d_esclans/

