

SCHRÖDER & SCHÛLER

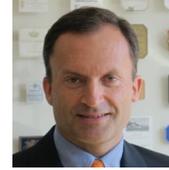
シュロデー・エ・シレー



名門の風格と親しみやすさ。

「シャトー・キルヴァン」の伝統を継承する造り手

1739年創立。ネゴシアンとしては最古の歴史をもつシュロデー・エ・シレー。メドック格付3級「シャトー・キルヴァン」を所有する。代々シレー家によって受け継がれ、素晴らしい品質を維持するために、伝統的技術も尊重しながら、自らが納得する味わいに仕上がったワインのみをリリース。そのクオリティの高さは、フランス内外70カ国以上で認められ世界中を魅了し続けている。



イアン・シレー
(オーナー兼醸造家)



CHÂTEAU KIRWAN 2017

シャトー・キルヴァン 2017

赤・重口

カベルネ・ソーヴィニヨン55%、
メルロー30%、
カベルネ・フラン10%、
プティ・ヴェルド5%

- AOCマルゴー
 - フレンチオーク樽にて19ヶ月熟成
- メドック格付3級。熟したカシスや
ブルーネ、スパイスを想わせる香り。
凝縮した風味豊かな果実味、芳醇
でリッチな味わい。
(シャトー蔵出し)

3263070045952 750ml×6 オープン



K DE KIRWAN 2019

ケー・ド・キルヴァン 2019

赤・重口

カベルネ・ソーヴィニヨン45%、
メルロー30%、カベルネ・フラン15%、
プティ・ヴェルド10%

- AOCマルゴー
 - コンクリートタンクとフレンチオーク樽にて18~20ヶ月熟成
- カシス、ブラックベリー、プラムを想わせる
香りに、クローヴ、コーヒー、杉、甘草
を想わせるスモーキーな香りを伴い複雑
な印象。口当たりはなめらかで、凝縮
した果実味にしなやかな酸ときめ細か
い渋味が調和し、ピロードのような余韻
を織りなす、マルゴーの甘美なスタイル
が表現されたワイン。

3263070055920 750ml×6 ¥10,000



CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN

シャトー・フルカ・オスタン

赤・中重口

メルロー53%、
カベルネ・ソーヴィニヨン45%、
カベルネ・フラン2%

- AOCリストラック・メドック
 - フレンチオーク樽にて12ヶ月熟成 (一部新樽)
 - プライ・インターナショナル・ワイン・チャレンジ2016 ゴールド(V2012)
- ブルーベリー、プラム、カシス、ミネラル、クローヴ、バニラ、腐葉土を想わせる
香り。口当りは柔らかく、凝縮した果
実味に穏やかな酸味が溶け込み、滑
らかなタンニンが骨格を支える気品
のある赤ワイン。

3760167291075 750ml×6 ¥5,000

CHÂTEAU SIGOGNAC

シャトー・シゴニャック



ワイン醸造の名手が揃う、歴史と気鋭のあるワイナリー

18世紀に歴史を遡る、シャトー・シゴニャック。東インド会社の美術館が所有する1740年の船の模型には「シゴニャック」と記載された樽が確認されている。2009年に現オーナーであるクリストフ・アラール氏に引き継がれ、元弁護士で才気溢れる息子のルイとともに、苗の植え替えや土壌の改良など、より繊細で高品質なワインを造るための努力を惜しまず行っている。また、醸造家にはクリュブルジョワ級のシャトー・ラ・トゥール・ド・ビーで10年間醸造責任者を勤めたロラン・トゥレ、コンサルタントにはシャトー・ラ・トゥール、マルゴー、ラフィットなど数々の一流シャトーのコンサルタントを務めるエリック・ボワソノを招聘。間違いなくメドックエリアのトップワインのひとつに名を連ねるであろう、目が離せない囑望のワイナリー。



ロラン・トゥレ(醸造家)



CHÂTEAU SIGOGNAC

シャトー・シゴニャック

赤・重口

カベルネ・ソーヴィニヨン50%、
メルロー48%、プティ・ヴェルド2%

- AOCメドック
- オーク樽熟成
- ジェームス・サックリング90点 (V2020)

ブラックチェリー、ブラックベリー、スミレ、カシス、プラムを想わせる豊かな
香りに、杉、クローヴ、紅茶葉、スモーク
など、やや熟成感のある複雑なア
ロマ。メドックの特徴が濃く、洗練
されたエレガントな口当たり。

3760005230532 750ml×6 ¥3,500

