



CHÂTEAU DU COURLAT / Lussac Saint-Emilion

別世界

中世封建時代の旧厩舎、大きな杉並木道、庭園、自然の姿をそのまま残した沼などが今でも残っています。人々が、古来よりワイナリーを囲む丘で葡萄造りに励んできたとすれば、今日のシャトー・デュ・クールラは、訪ねる人たちにとって、自然、畑、ワインに捧げる憩いの場、安らぎの場なのです。

自然と栽培

夜明けの光に輝く、純粋な粘土質の土地、遠くの畑に浮かぶシルエットを想像してみてください。剪定、除葉、枝の固定といった一つひとつの作業に、正確さが求められます。この冷たいテロワールが、ワインに新鮮味と構成を備えます。タンニンのクオリティを高めるためには、一瞬たりとも気を抜けません。これだけの努力があってこそ、人は、自然の為す業を向上させることができるのです。

2つのワインには2つの理念

ピエール・ブーロットは、遺産相続の際に祖父の帽子で行ったくじ引きで、クールラを譲渡から救いました。力強く深みのあるクールラ《ジャン・バティスト》は、この祖父の名前にちなんだものです。他の区画についても、正真正銘、土地の精神に忠実です。クールラ・クラシックには、エレガントな果実味と喜びが感じられます。

その他の一族所有のワイン:ポムロール:クロ・デュ・クロシェ、シャトー・ボナルグ、シャトー・モンルガール・ラ・クロワ、シャトー・ビュルグラヴ、シャトー・ボーセジュール・ド・ボナルグ / ラランド・ド・ポムロール:シャトー・レ・オー・コンセイヤン、シャトー・レ・オート・テュイルリー / リュサック・サンテミリオン:シャトー・レ・ゼシュヴァン

「常にアペラシオンのトップ
クラスのワイン」
ロバート・パーカー

「サンテミリオン衛星地区の
10大ワインの一つ」
デカンター

「ポムロールの雄であるヴィニョーブル・オー
ディーは、衛星地区リュサックでも秀
逸なワインを手掛けている」
ベターヌ&ドゥソーヴ



生産地区：リュサック・サンテミリオン

所有者：ブーロット家

経営責任者：ジャン・バティスト・ブーロット

醸造コンサルタント：ミッシェル・ローランのチーム

運営方針：総合的環境保護の精神に基づく減農薬農業

面積：4ヘクタール

土壌：泥土、粘土質

品種：メルロ100%

植樹密度：区画により、1ヘクタール当たり6000～8000株

平均樹齢：25年

剪定方式：ダブルまたはシングル・ギュイヨ方式

青摘み：色つきの時期に必要なに応じて選摘

耕作：伝統的な機械耕作、機械除草

収穫：収穫カゴで手摘み。不良な果粒を選別後、水槽式比重選別機にて更に選果

発酵タンク：温度調節機能付ステンレス製タンク

醸造：区画単位、手作業によるもろみ循環（ルモンタージュ）、キュヴェゾン約1ヶ月間、空圧式搾機

熟成：フランス産の目の細かいオーク樽で15ヶ月

（新樽、1年樽、2年樽をそれぞれ1/3ずつ使用）試飲による判断で、澱引きを年1～2回

年間生産量：18000本



シャトー・デュ・クールラ / リュサック・サンテミリオン