



CHÂTEAU LES HAUTS-CONSEILLANTS / Lalande de Pomerol

突飛な人の夢

レ・オー・コンセイヤン? 頑固で常に理に反した、ワインに首っだけの男の夢 起業と建設——。
レオポルド・フィジャックは一生をこれに費やしました。それだけに、彼が長年あため続けてきた、
忘れられた見事なテロワールに威厳を取り戻すという計画を具体化しない手はありません。
70年代初頭、経済不況真っ直中のラランド・ド・ポムロールで、彼は品質改革に取り込みます。

ラランド … ド・ポムロール!

砂と粘土を含む見事な砂利質のテロワールで、初回の収穫時からフィードバックを加えながら、整備、
灌漑、植樹と畑の手入れは連鎖的に続きます。ラランドには、ポムロールの名がついています。これは
すなわち、甘美なタンニンと、この隣接地区で培ってきたブーロット・オーディー家の百年に及ぶ歴史が
存在することを意味します。その上に、独自の個性、繊細さ、魅力が備わっているのです。

限りなく続く一目惚れ

当初は正気とも思えなかった計画が間違っていなかったことは、40年近くの歴史が物語っています。
今日、立派な成長を遂げたワイナリーに対する一族の愛着は日増しに深まり、ワインは大きく羽ばたこう
としています。アルコール感があり活みなぎるアロマ、ナチュラルでなめらかな舌触りに加えて、深みと
複雑さが求められています。女性的でうっとりとする魅力を備えたワインの歴史がここにあります。

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・ピュルグラウヴ - シャ
トー・モンルガール・ラ・クロワ - 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
ート・テュイルリール / リュサック・サンテミリオン:シャトー・デュ・クールラ - シャトー・レ・ゼシュヴァン

「豊満でとろりとしている」ロバート・パーカー
「際立った個性、グランヴァン」ニール・マーティン、ザ・ワインジャーナル

「口中をたっぷりと満たす熟したワイン」ワイン・スペクティーター

「常に見事なワイン」アシェット・ガイド
「ラランド・ド・ポムロールで最もシルキーなタンニンの一つ」ベターヌ&ドゥソーヴ



生産地区：ラランド・ド・ポムロール

所有者：フィジャック・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：10ヘクタール

土壌：6ヘクタールの粘土・砂質の表土と砂利質の下層土（ネアックのシュヴロール台地）、10%の粘土を含む4ヘクタールに及ぶ砂利質の見事な小高い丘（ラランド）

品種：メルロ90%、カベルネ・フラン10%

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：35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応じて選摘

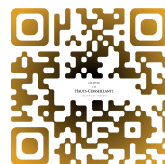
収穫：かごを用いた手摘みと選別機能つき 機械による収穫後、水槽式比重選別機にて更に選果

発酵タンク：温度調節機能付ステンレス/コンクリート製タンク

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、空圧式压榨機

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）。澱引きを年1～2回

年間生産量：50000本



シャトー・レ・オー・コンセイヤン / ラランド・ド・ポムロール