

Lorgeril

ロルジュリル



"Toujours plus haut - en référence à l'altitude des vignes et la qualité des vins"

「常により高く - ぶどう畑の標高とワインの品質を指す」

世界遺産「歴史的城塞都市カルカソンヌ」で知られるカルカソンヌ市の北西に隣接するベノーティエ村に、1620年に設立されたこの名門ワイナリーは、以来家族経営を貫き、1987年より12代目当主ニコラ・ロルジュリルが運営しています。「ベタンヌ&ドゥソーヴ」をはじめとする各種ワインメディアの常連であり、ミシュラン星付きを含むフランス国内の多数のレストランにオンリストされている他、輸出先も30ヵ国を数えます。

ロルジュリル家のワインの名声を不動のものにしている、大きなアドバンテージが2つあります。

ひとつは、所有する350ヘクタールの畑すべてが、冷涼な山麓（標高200~450m）に位置していること。ここから、濃過ぎない、エレガントなワインが生まれます。

もうひとつは、2006年から、醸造神パトリック・レオン（1985年から2004年までの19年間にわたって、「シャトー・ムートン・ロートシルト」や「オーパス・ワン」などを擁する「バロン・フィリップ・ド・ロートシルト」グループの醸造総責任者を務めた）が醸造コンサルタントとして総監修を行い、2018年12月に他界されるまで13年間にわたって、大いに薫陶を受けたことです。

「パトリックの教えは、醸造長ベルナル・デュランはもちろん、私たちすべての中に生き続けています」（ニコラ・ロルジュリル）。

食卓に、驚きを。括目のコストパフォーマンスです。

所在村	Pennautier
所有畑面積	350ha
醸造家	Bernard Durand
趣味	小型飛行機で飛行すること
継承年	1987年
栽培	極めて厳格なリュット・レゾネ栽培（2008年に「Bureau Veritas」の認証取得）
醸造	除梗100%。「ISO22000」（食品安全マネジメントシステム）の認証を取得
販売先	輸出50%（30ヵ国）、フランス国内50%（レストラン、ワインショップ、個人のワイン愛好家）
掲載実績	「Bettane & Desseuve」、「Gilbert & Gaillard」、「Guide Hachette」、「La Revue du Vin de France」、「Wine Advocate」、「Decanter」等多数
Web	https://www.lorgeril.wine/en/home/



Bête-Bête!! Pinot Noir

ベエベエ!! ピノ・ノワール

<ラベルデザインは6パターンあります。中身は同じワインです>IGP Pays d'Oc。ノワール山脈麓の海拔450mの高標高畑より。5ha。粘土石灰質土壌。樹齢25~30年。コンクリート製タンクで醸造。



Bête-Bête!! Cabernet Sauvignon

ベエベエ!! カベルネ・ソーヴィニヨン

<ラベルデザインは6パターンあります。中身は同じワインです>IGP Pays d'Oc。ノワール山脈麓の海拔450mの高標高畑より。10ha。粘土石灰質土壌。樹齢25~30年。コンクリート製タンクで醸造。



Bête-Bête!! Merlot

ベエベエ!! メルロ

<ラベルデザインは6パターンあります。中身は同じワインです>IGP Pays d'Oc。ノワール山脈麓の海拔450mの高標高畑より。10ha。粘土石灰質土壌。樹齢25~30年。コンクリート製タンクで醸造。



Bêe-Bêe!! Cabernet Franc

ベエベエ!! カベルネ・フラン

<ラベルデザインは6パターンあります。中身は同じワインです>IGP Pays d'Oc。ノワール山脈麓の海拔450mの高標高畑より。0.4ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢20年。ステンレスタンクで醸造。



Bêe-Bêe!! Chardonnay

ベエベエ!! シャルドネ

<ラベルデザインは6パターンあります。中身は同じワインです>IGP Pays d'Oc。ノワール山脈麓の海拔450mの高標高畑より。20ha。粘土石灰質土壌。樹齢25～30年。ステンレスタンクで醸造。



Bêe-Bêe!! Oaked Chardonnay

ベエベエ!! オークト・シャルドネ

<ラベルデザインは6パターンあります。中身は同じワインです>IGP Pays d'Oc。ノワール山脈麓の海拔450mの高標高畑より。10ha。粘土石灰質土壌。樹齢25～30年。225Lの樽（新樽率50%）で発酵後、12ヶ月間熟成。



Bêe-Bêe!! Sauvignon Blanc

ベエベエ!! ソーヴィニヨン・ブラン

<ラベルデザインは6パターンあります。中身は同じワインです>IGP Pays d'Oc。ノワール山脈麓の海拔450mの高標高畑より。20ha。粘土石灰質土壌。樹齢25～30年。ステンレスタンクで醸造。



Bêe-Bêe!! Viognier

ベエベエ!! ヴィオニエ

<ラベルデザインは6パターンあります。中身は同じワインです>IGP Pays d'Oc。ノワール山脈麓の海拔450mの高標高畑より。20ha。粘土石灰質土壌。樹齢25～30年。ステンレスタンクでシュール・リー醸造。



Bêe-Bêe!! Rosé

ベエベエ!! ロゼ

<ラベルデザインは6パターンあります。ラベルの背景色は透明です。中身は同じワインです>IGP Pays d'Oc。グルナッシュ60%、サンソー40%。直接压榨法によるロゼワインです。ノワール山脈麓の海拔450mの高標高畑より。21ha。粘土石灰質土壌。樹齢25～30年。ステンレスタンクで醸造。



Fleur d'Ambre [vin orange]

フルール・ダンブル [ヴァン・オランジュ]

Vin de France。シャルドネ100%のオレンジワインです。ノワール山脈麓の海拔450mの高標高畑より。1ha。粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。コンクリート製タンクで2週間マセラシオンした後、ステンレスタンクで7ヶ月間熟成。作品名の「フルール・ダンブル」は「琥珀の花」の意味で、このオレンジワインの色合いを表現したものです。