

CÔTES DE BORDEAUX

FOODE
FRANCE
Bistrot
BENOÎT
TOKYO

プレス用資料
— ジャパン・ミッション —

2011年1月

Campaign financed with the
help of the European Union



目次

1. コンセプト: シェフによるサミット協定	p.03
2. ジャパン・ ミッション: フードフランス	p.04
3. コート・ ド・ ボルドー連合組合	p.05
4. 4 つのテロワールの紹介	p.07
5. ワインリスト	p.14

シェフによるサミット協定

私たちの輸出事業のすべては、世界中のシェフたちによるパートナーシップによって支えられています。現在世界中から 24 名の著名なシェフがコート・ド・ボルドーとのパートナーシップに参加しており、このムーブメントを『アコール・オ・ソメ(サミット協定)』と呼んでおります。

2004 年以來コート・ド・ボルドー連合組合とレストランラ・チュピナのジャン・ピエール・グジラダキスはコラボレーションを通して、コート・ド・ボルドーのワインとフランス南西地方の料理を世界に広める努力をして参りました。

『アコール・オ・ソメ』と名付けられたこのムーブメントの目的は、世界中のシェフとともに美食とワインと友好のコミュニティを作り上げることです。現在は世界中のすべての大陸に散っている 24 名のアンバサダー・シェフを数え、コート・ド・ボルドーのワインと調和する南西フランス料理のビストロ・ラ・チュピナのメニューは彼らによって手がけられました。

シェフたちの多くが既にボルドーの地に招待され、私たちの地方に伝わるアール・ド・ヴィーヴル(生き方)を体験しながらコート・ド・ボルドーのワイン製造者たちに出会い、フランス南西地方特有の郷土料理を味わっています。



ジャパン・ ミッション：フードフランス

シェフによるサミット協定の趣旨は、ジャン・ピエール・グジラダキスのビストロ・ラ・チュピナの典型的なボルドー郷土料理をコート・ド・ボルドーのワインと共に提案することにあります。

今回の外交企画が行われるのは、東京で最も注目度の高いエリアにあるビストロ・ブノワです。アラン・デュカスが「時間の止まった隠れ家」としてプロデュースしたビストロ・ブノワは 10 階に位置し、古いブルジョワ風の家屋の様相を呈しており、東京の都会のど真ん中でフランスの美食のひと時を提供しています。

予定されている催し物:

2011 年 1 月 20 日から 25 日にかけて、2006 年よりアラン・デュカスが手がけるフードフランス・ジャポンの枠内で、ラ・チュピナのメニューが南西フランスのオーセンティックな料理とコート・ド・ボルドーのワインと共に日本のお客様に振舞われます。

1 月 24 日 (月) には日本で影響力を持つ 60 人の著名な女性たちがラ・チュピナの料理とコート・ド・ボルドーのワインを味わう会に招待されており、この会にワイン製造業者も立ち会うことになっています。会場は完全女性限定の雰囲気包まれます。

また、1 月 25 日 (火) にはジャーナリストと輸入業者を対象に、郷土料理とそのワインたちを通じてフランス南西地方の美食文化を発見していただくための昼食会が予定されています。

今回のイベントはコート・ド・ボルドーのワイン製造業者にとって、そのワインを知ってもらうためにうってつけの機会であり、5 日間を通して日本の一般のお客様をはじめ、ジャーナリスト、卸売業者の方々にブレイ、カステイヨン、カディヤック、フランを擁するコート・ド・ボルドーのワインを味わっていただきます。

このイベントはイベントとしても重要ですが、コート・ド・ボルドーのワイン製造業者にとっては市場を知る機会でもあります。

また、新しい顧客に出会ったり、日本の市場が私たちに与えてくれる機会を最大限に広げるために販売拠点を訪ねたりする上でも大変有意義なイベントとなるでしょう。

コート・ド・ボルドー連合組合

ブレイ、カディヤック、カスチヨン、そしてフランの各テロワールは「コート・ド・ボルドー」の名の下に一つになり、既に存在する顧客と新規の国際的マーケットに、そのより強い個性をアピールしていきます。

コート・ド・ボルドー連合組合：「コート・ド・ボルドー」のワイン生産地は総面積1万2653ヘクタール、1500のワイン生産者、年間7千5百万ボトルを製造しており、ボルドー地方のワイン製造の14%を占めます。

新ラベル

2009年の製造年号から、コート・ド・ボルドーのワインのボトルのラベル記載の名称が新しくなります。

→ 共通の体系名称《コート・ド・ボルドー》Côtes de Bordeaux 「ボルドー」はワインの著名産地を、「コート」はクオリティーの高いワイン製造に適した日当たりの良いなだらかな丘陵を顧客の脳裏に思い浮かばせます。

→ サブネーム《ブレイ》Blaye、《キャディヤック》Cadillac、《カステイヨン》Castillon、《フラン》Francs はそれぞれの地理的なシチュエーションが理解できるように、そして各テロワールがもつ本来の名称を尊重しています。

→ 輸出用のボトルや4つのテロワールの共同制作によるラベルについては《コート・ド・ボルドー》のラベルのみを使用することが可能となっています。

《プルミエール コート・ド・ブレイ》

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX

《プルミエール コート・ド・カディヤック》

CADILLAC
CÔTES DE BORDEAUX

《コート・ド・カステイヨン》

CASTILLON
CÔTES DE BORDEAUX

《コート・ド・フラン》

FRANCS
CÔTES DE BORDEAUX

詳しい情報をもっとお知りになりたい方はホームページへアクセス！

www.bordeaux-cotes.com

CÔTES DE BORDEAUX

コート・ド・ボルドーのワインは、あのワイン漫画「神の雫」でもスター的存在！

80万ボトル以上ものワインが2009年に日本に輸出されたコート・ド・ボルドーは漫画『神の雫』の中でも取り上げられ、活躍しています。



現在フランスでも25巻まで出ている日本を代表するワイン漫画『神の雫』。亡き父が残した遺言が語る12本の偉大なワインを求めて、その二人の息子が毎回謎に満ちたエピソードの中で奮闘。そして隠された13本目のワインとは？巻を追うごとに登場するワインの中には、コート・ド・ボルドーのワインたちも度々登場しています！

ブドウ栽培に適した丘陵の斜面にある土壌に加えて、ワイン製造者の情熱と確かな技術がコート・ド・ボルドーのワインを世界に認めさせたということでしょう。

紹介されたコート・ド・ボルドーのワイン

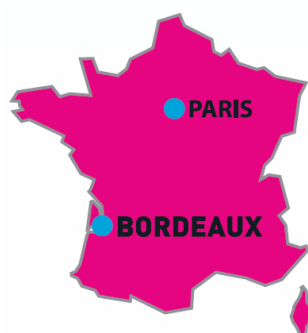
- シャトー・モン・ペラ (Château Mont Pérat)、2001年
- シャトー・ピュイグロー (Château Puygueraud)、2001年
- シャトー・プピーユ (Château Poupille)、1999年
- シャトー・ル・ピュイ (Château le Puy)、2003年

4つのテロワール

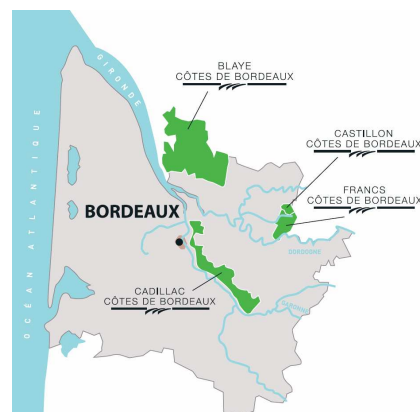
ヨーロッパ



フランス



ボルドー



ブレイ・コート・ド・ボルドー

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

所在地：ボルドー市から 45 キロ北。メドックに面する。

面積：6 500 ヘクタール、42 の市町村

各ドメーヌの平均面積：15 ヘクタール

年間製造量 ：320 000 ヘクトリットル (1 ヘクトリットルは 100 リットル)

：15 000 ヘクトリットル

製造者：700 人

土壌：粘土質石灰土壌、砂まじりの粘土土壌、珪土質粘土土壌、粘土土壌。

ブドウの品種 ：メルロー70%、カヴェルネ・ソーヴィニヨン20%、カベルネ・フランまたはマルベック(malbec)10%。

：主にソーヴィニヨン、ミュスカデル(muscadelle)、セミリヨン(sémillon)

カスティヨン・コート・ド・ボルドー

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

所在地：ボルドー市から東に 45km。西の境界はサンテミリオンに接し、南はドルドーニュ川、そして東はドルドーニュ県に面している。

栽培面積：3 000 ヘクタール、9 つの市町村を擁する。

各ドメーヌの平均栽培面積：8 ヘクタール

年間生産量  : 160 000 ヘクトリットル

生産者数：360 人

協同組合数：1

土壌：ドルドーニュ河に沿って比較的新しい沖積土が広がる。土質は砂を含む礫質土壌または砂を含む粘土土壌。これが丘陵に入ると粘土質石灰土壌または泥灰岩質土壌に変わる。

ブドウの品種  : メルロー 70%、カベルネ・フラン 20%、カベルネ・ソーヴィニヨン 10%。

キャディヤック・コート・ド・ボルドー

CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

所在地：ガロンヌ川右岸、縦 60km 幅 5km の帯状地帯はボルドー市の北からランゴンまで続く。

栽培面積：2 600 ヘクタール、39 の市町村を擁する

各ドメーヌの平均栽培面積：12 ヘクタール

年間生産量  : 100 000 ヘクトリットル

生産者数：240 人

協同組合数：2

土壌：高台は小石まじりの石灰質土壌、傾斜の真ん中あたりは粘土質石灰土壌、そして丘陵のふもとには珪土まじりの細かい砂利地が広がる。

ブドウの品種  : メルロー 55%、カベルネ・ソーヴィニヨン 25%、カベルネ・フラン 15%、マルベック 5%

フラン・コート・ド・ボルドー

FRANCS CÔTES DE BORDEAUX

所在地：ボルドー市から 50km 北東、サンテミリオンから東に 10km に位置する。ボルドーのアペラシオンのなかで最も小さい。

栽培面積：500 ヘクタール、3 つの市町村を擁する

各ドメーヌの平均栽培面積：約 6 ヘクタール

年間生産量  : 29 000 ヘクトリットル

 : 1 000 ヘクトリットル

生産者数：77 人

土壌：《アジャネ》といわれる柔らかい石灰質土に覆われた星状のたんばく石を含む土壌。

ブドウの品種  : メルロー50%、カベルネ・フラン 25%、カベルネ・ソーヴィニヨン 25%。

 : セミリオン 60%、ミュスカデル 20%、ソーヴィニヨン 20%。

お問い合わせ

コート・ド・ボルドー連合組合 **Union des Côtes de Bordeaux**

住所：**1, cours du XXX juillet
33 000 Bordeaux**

電話：**+33 5 56 00 21 98**

メール：**contact@bordeaux-cotes.com**

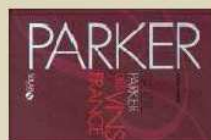
ワインリスト

本日紹介されたワインの詳細とお問い合わせ先を示しましたのでご確認ください。

Cadillac Côtes de Bordeaux キャディヤック・コート・ド・ボルドー	
Château Carignan Prima シャトー・カリニャン、	Julien Jouannel j.jouannel@chateau-carrignan.com
Château Carignan シャトー・カリニャン、	
Château Léon シャトー・レオン、	
Château Mont Pérat シャトー・モン・ペラ、	Thibault Despagne contact@despagne.fr
Castillon Côtes de Bordeaux カスティヨン・コート・ド・ボルドー	
Château Manoir du Gravois シャトー・マノワール・デュ・グラヴォワ	Caroline Shinohara info@caleofrance.com
Château Clos Leo Cuvée Caroline シャトー・クロ・レオ・キュヴェ・カロリーヌ	
Château Poupille シャトー・プピユ、	Philippe Carille chateaupoupille@orange.fr
Château Des Demoiselles シャトー・デ・ドモワゼル	Jonathan Ducourt jonathan.ducourt@ducourt.com
Château Brisson シャトー・ブリソン Château Le Peyrat	Cédric Valade paul.valade@wanadoo.fr
Château Robin シャトー・ロバン、	Jérôme Caillé chateau.robin@wanadoo.fr
Château Lamour シャトー・ラムール、	Françoise Lannoye francoise@vignobles-lannoye.com
Côtes de Bordeaux コート・ド・ボルドー	
Dourthe Grands Terroirs	Arnaud Paulin arnaud.PAULIN@groupehienotexport.com

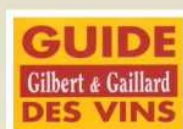
VINTAGE 2005
Wine Spectator

90 Points
James Suckling
March 31th, 2008



Avril 2007
86-88 / 100

VINTAGE 2006



Edition 2010
82 / 100

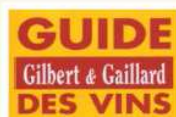


Bronze Medal
in 2010

VINTAGE 2007



Gold Medal in 2010



Edition 2010
82 / 100



CHÂTEAU CARIGNAN PRIMA 2007

CADILLAC
CÔTES DE BORDEAUX



Specificities

Grape varieties: 100% Merlot
Harvesting : manual
Age of the vines: 40 years
Winemaking : Cement tanks of small size.
Aging: 18 months on average in new french oak.

Tasting notes

A vermillion hue and an intense fragrance of blueberry and blackberry. Elegant in mouth, the wine let a fruity structure and mellow tannins. A complex wine which is nicely structured, and well balanced.

To serve with

Perfect for roasted beef, rabbit, lamb, game in sauce, ripened cheese, or chocolate cake.

Recommended temperature

Between 16° and 18°, to decanter 2 hours before

Conservation

From 5 to 10 years

www.chateau-carignan.com

VINTAGE 2005

Wine Spectator

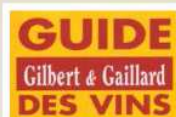
88 Points

James Suckling
March 31th, 2008

**Concours Féminalise
2010 – Gold Medal**



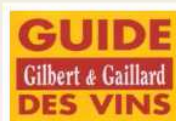
VINTAGE 2006



Edition 2010
82 / 100

**Grand Jury
Européen
87 points**

VINTAGE 2007

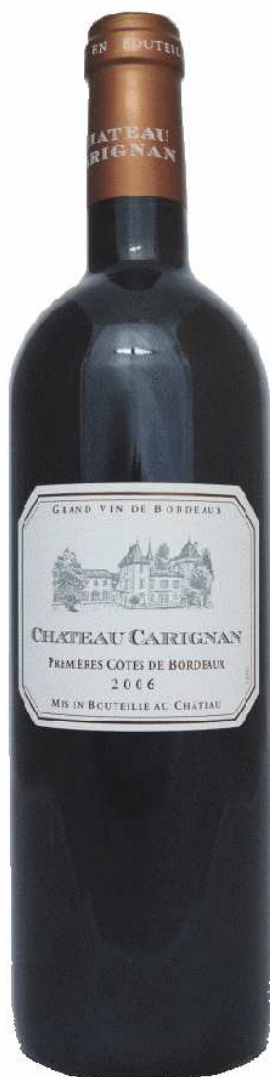


Edition 2011
85 / 100



CHÂTEAU CARIGNAN 2006

CADILLAC
CÔTES DE BORDEAUX



Specification

Grape varieties : 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Harvesting : manuel and mecanical

Age of vines : 25 years

Winemaking : small volume tanks thermo regulated.

Aging: 9 - 12 months in second hand oak barrels (one or two wines only) French and American oak.

Tasting notes

A beautiful and deep ruby colour, the shade is intense. The complexity of the nose expresses a large aromatic range. Long to the palate, the fleshy mouth presents a concentrated tannic structure wich offer black fruit aromas, black currant, blackberry, cocoa, spices, very well balanced.

To serve with

Perfect with hot starters, red meat, sauce dishes and cheese.

Recommanded temperature

Between 16° and 17°

Conservation

5 to 10 years

www.chateau-carignan.com

VINTAGE 2007

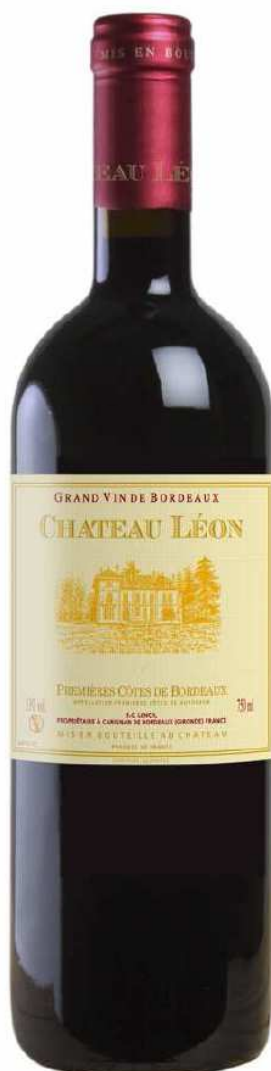


**Concours Féminalise
2010 – Gold Medal**



CHÂTEAU LEON 2008

CADILLAC
CÔTES DE BORDEAUX



Specification

Grape varieties : 65% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

Harvesting : mechanical

Age of the vines: 12 years on average

Winemaking : On stainless steel tanks thermo-regulated during 9 to 12 months and micro-oxygenation .

Tasting notes

An intense ruby color. Complex nose of ripe cassis. Elegant palate of black fruits with some peppery notes. The mouth is round, empty, with soft tannins.

To serve with

Gourmet wine on the fruit, perfect to drink on the aperitif time with tapas, grilled meat, or friendly meal.

Recommended temperature

Between 13° and 17°

Conservation

2 to 3 years

www.chateau-carignan.com

MD
• DESPAGNE •

Mont Perat

2003

シャトー モンペラ
AOC プルミエールコルドウボルドー
厳選した畑において明確な手法で醸造した、シャトーモンペラ。その
テロワールとデスパニーニエ家の優れた才能が光る。

CADILLAC
CÔTES DE BORDEAUX



Produit de France

The
WINE
ADVOCATE

ワイン・アドボケート NO152
ロバート・パーカー 89-91/100

パリコンクール2005
金メダル

アペラージュ (AOC)

プルミエールコルドウボルドー

ブレンド

80 % メルロ
20 % カベルネ ソーヴィニヨン

分析情報

アルコール度: 14,02 %
総酸量: 3,26 g/l (H₂SO₄)
糖分: 2,2 g/l
フリー-SO₂: 31 mg/l
トータルSO₂: 92 mg/l

発売日

01/09/2005

テロワール

所在地: 33550 Capien

平均樹齢: 28年

栽培密度: 6 000 /ha

地質: 粘土石灰砂礫質

収穫量: 1本あたり8房

栽培

環境を尊重したブドウ栽培 (クジニエ氏指
導による Lutteraisonnée/リュットレゾネ:
必要に応じて最小限の範囲・手法で処置を
施す)。芝植え、剪定、除草、手作業にて
ブドウの選別。

醸造

定温に調節されたコンクリートタンクにて
時間をかけて発酵。フランス製樽にてマロ
ラクテイック発酵を行った後、樽にて7ヶ月
間、そしてステンレスタンクにて7ヶ月
間熟成。

醸造者のテイスティングノート

ガロンヌ川の河岸に植えられたメルロとカ
ベルネが2003年に一段と優れた実力を発揮
した。完熟状態で収穫したブドウで醸造し
、素晴らしい繊細さ、さくらんぼやかシス
、皮のような香りを放ち、最初から最後まで
スムーズな印象を与える舌触り。

アドバイス

16-19°Cで。
2016年までが飲み頃。

シェフのすすめ

若鶏の赤ワイン煮込みや鳩・鴨料理などの
伝統的フランス料理とよく合う。
良く熟したチーズ又はチョコレートとも。

DES PAYS
DE
D'ESPAGNE

Mont Pérat

2005



THE
WINE
ADVOCATE

ロバート・パーカー
85-87点

Wine Spectator

ジェームズ・サックリング
"しなやかなタンニンとしつかりした果
実味が生きている、良質ワイン。"

シャトーモンペラ

AOC プルミエールコートドゥボルドー
厳選した畑において明確な手法で醸造した、シャトーモンペラ。その
テロワールとデスパニーヌ家の優れた才能が光る。

CADILLAC
CÔTES DE BORDEAUX

アペラシオン (AOC)
プルミエールコートドゥボルドー
ブレンド
75 % メルロ
15 % カベルネ ソーヴィニオン
10 % カベルネ フラン

分析情報

アルコール度: 14,05 %
総酸量: 3,45 g/l (H2SO4)
糖分: 0,4 g/l
フリーSO2: 21 mg/l
トータルSO2: 69 mg/l

発売日

15/08/2007

テロワール
所在地: 33550 Capian
平均樹齢: 15年
栽培密度: 6 000 /ha
地質: 粘土/砂礫石灰質
収穫量: 1本あたり 6-8房

栽培

環境を尊重したブドウ栽培 (クジニエ氏指
導による *Little raisonnée* / リュットレゾネ;
必要に応じて最小限の範囲・手法で処置を
施す)。芝植え、剪定、除草、手作業にて
収穫。

醸造

定温に調節されたステンレスタンクにて時
間をかけて発酵。フランス製新樽にてマロ
ラクティック発酵を行った後、樽にて7ヶ
月間、そしてステンレスタンクにて7ヶ月
間熟成。

醸造者のテイステイングノート

深い色合い、フルーティーな風味、そして
抜群のバランスの良さ。いますぐ飲んでも
、長期間寝かせておいても良いワイン。ス
ミレ・黒い果実・天草の香りが、気品ある
まろやかな舌触りとマッチ。

アドバイス

16-19°Cで。
今すぐから2018年までがピーク。

シェフのすすめ

牛肉や鴨肉と相性が良い。固めの熟成チー
ズと合わせると、更に魅力を増す。

Chateau Manoir du Gravois シャトー・マノワー・デュ・グラヴー

A.O.C Castillon Cotes de Bordeaux カスティオン コート ド ボルドー

CASTILLON
CÔTES DE BORDEAUX



シャトー マノワー デュグラヴーはサンテミリオンの東に位置する Saint-Genès-de-Castillon サン ジュネス ド カスティオンで 13 世紀からワインの生産をしています。ワインの質が劇的に変化したのは 1997 年にコニャック地方からこの地に移住したフィリップ エミール氏が小作人になり、畑の改革と醸造を手掛けてからです。収穫時期を通常より約 2 週間遅らせることによりブドウは完熟しフルーティーなワインに仕上がっています。又畑はサン ジュネス ド カスティオンの台地に位置し、表土に多くの砂利がある為ブドウは熟しやすくカスティオン独特の Rustique(ルスティック・素朴や田舎)な感じがしません。ラ・モンドット等のコンサルティングを行うステファン ドーノンクールとは昔からの友人で個人的にアドバイスも貰っています。

生産者：Philippe Emile フィリップ エミール

☆ **Chateau Manoir du Gravoux Cuvee Vieilles Vignes キュベ ヴィエイユ ヴィーニュ**

アペラシオン：Castillon Cotes de Bordeaux

品種：メルロー 90%, カベルネフラン 10%

面積：3ha

土壌：砂利を含む石灰粘土質土壌、その下の層は石灰質。

エルバージ：新樽 10% 残りは 1 年落ち 2 年落ち 3 年落ちの樽を使用。12 カ月間の樽熟成

備考：サン ジュネス ド カスティオンの台地に植わっている、ヴィエイユ ヴィーニュの畑から 35hl/ha の低収量。このキュベは樽熟成を行い、長期熟成にも耐えるワインです。

Clos Leo クロ・ レオ

Clos Leo Cuvee Caroline クロ・ レオ キュベ キャホリン

A.O.C Castillon Cotes de Bordeaux カスティオン コート ド ボルドー

CASTILLON
CÔTES DE BORDEAUX



クロレオはサンテミリオンの東に位置する石灰粘土質土壌のベルベーズ ド カスティオンにあります。

2000 年に渡仏し 2001 年にヴァランドローで醸造を学び 2002 年に生産開始。

通常 1 ヘクタール辺り 6000 本生産出来るが、良いブドウだけを醸造するようにしている為に多い年でも 3000 本程に制限しています。畑では除草剤などを使わず自然な形で栽培し醸造も伝統的な方法を使っています。

生産者：篠原 麗雄 キャホリン

☆ クロレオ & キュベ キャホリン

アペラシオン：Castillon Cotes de Bordeaux

品種：メルロー 80%, カベルネフラン 20%

面積：0.83ha

土壌：石灰粘土質

エルバージ：新樽 50%残りは 1 年落ちの樽を使用 21 カ月間の樽熟成 (クロレオ)

新樽 20%残りは 1 年落ちの樽を使用 21 カ月間の樽熟成 (キュベ キャホリン)

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX



神之零第9集179頁



Chateau Poupille

Presentation & Situation

Winemaker in Saint-Emilion, Jean-Marie Carrille purchase château Poupille in 1967 and gave the management to his son Philippe Carrille in 1989, fifth generation of wine producers.

Poupille is located East of Bordeaux, 6 miles away from Saint-Emilion in Sainte Colombe. The estate is composed of old vines aged 35 years old in average. The vines face south at the top of hills. In local dialect, Poupille means « end of the hill ».

Vinification is traditional with use of natural yeasts. We respect cantonment and we are awaiting organic label.

The totality of our production is certified biological since the vintage 2008. We realize a lot of innovative actions in favour of the sustainable farming: installation of 3 weather stations with GPRS, construction of a photovoltaic shed. We possess one of the best "carbon footprint" of Bordeaux.

Vintage 2005

Appellation : Castillon Côtes de Bordeaux, near Saint-Emilion.

Surface area: 18 ha

Surface area for this wine: 9 ha

Soil: Clay and limestone

Grape variety: Merlots 100 %

Total production: 40 to 50 000 bottles

Yield : 30 to 40 hl per ha

Harvesting: thinning-out of the leaves, green harvest and manual harvesting with selective picking and sorting table.

Vinification: In concrete vats with temperature control.

Ageing: 100 % oak barrels with 75 % new barrels each year

Bottling: No filtration and no egg settling. Estate bottled.

Contact

Vignobles Jean-Marie Carrille - 33350 SAINTE - COLOMBE

Tél : +33 5 57 74 43 03 / Mobile +33 6 17 069 069

Fax : +33 5 57 74 45 12

e-mail : chateaupoupille@orange.fr

Manager : Philippe Carrille

Stand during Vinexpo Hong-Kong : D12

Château DES DEMOISELLES

CASTILLON
CÔTES DE BORDEAUX

In the Middle Ages a sisterhood of nuns, with Basque origins, established itself on the grounds of this estate. With courage and perseverance, they tended the vines and gave voluntary lessons to the children of the parish. By visiting 'Les Demoiselles' you could be sure to get help and prudent advices.



VINEYARD

Region : Bordeaux, France

Surface : 77 acres

Soil : Sand and clay

Grape Varieties : 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Vineyard management : Guyot pruning, de-budding, thinning out leaves, green harvest, sustainable agriculture

Vineyard manager : Philippe Ducourt

VINIFICATION

Maceration : Cold-skin maceration

Fermentation : In stainless steel tank with thermoregulated temperature

Ageing : 12 months in oak barrels

Annual production : approx. 150 000 bottles

Winemaker : Eric Fuzeau

TASTING NOTES

Colour : Nice dark ruby color

Bouquet : Elegant nose of black cherry, raspberry and fresh oak notes

Palate : Well-balanced, long fruit-driven finish supported by toasty traces



Château Brisson

AOC Castillon-Côtes de Bordeaux

Valade family's vineyard

Production

- blend of 85% Merlot and 15% Cabernet Sauvignon

Viticulture

- high trellis for a better photosynthetic activity
- integrated vineyard management
- double cane pruning (3 buds on each cane)
- disbudding
- thinning out the leaves (twice a year)
- green harvest (thinning the bunches)

Winemaking

- cold pre-fermentative maceration during five days
- fermentative maceration with a strict control of temperature
- gentle pressing
- malo-lactic fermentation in oak barrels for a third of the blend

Ageing

- barrels filled by gravity flow
- twelve-month ageing period in oak barrels renewed every three years
- ageing on the lees with monthly stirring and topping
- neither filtered nor fined wine
- bottling at the estate



Valade family's vineyard

EARL PL Valade
1, Le Plantey
33 350 Belves de Castillon
France

Phone : +335 57 47 93 92
Fax : +335 57 47 93 37
E-mail : paul.valade@wanadoo.fr

Château Le Peyrat

CASTILLON
CÔTES DE BORDEAUX

The Valade family Vineyards

Production

- 85% of Merlot, grown on a soil made of yellowy brown clay and sand
- 15% of Cabernet Franc, grown on a warm soil composed of silt & sand

Viticulture

- High trellis for a better photosynthetic activity
- Integrated vineyard management
- Double cane pruning (4 buds on each cane)
- Disbudding
- Thinning out the leaves (twice a year)

Vinification

- Cold maceration during five days
- Fermentation with a strict control of temperature
- Gentle pressing

Aging

- Half of the blend is aged in French oak barrels whereas the other part is aged in subterranean tanks
- Aging on the lees with monthly stirring and topping for half of the blend
- Neither filtered nor fined wine
- Bottled at the estate

Awards

- **Château Le Peyrat 2005 :**
 - *Bronze medal at Bordeaux wine contest*
 - **From The Times July the 11th, 2009. Top summer wines for less than £8 :**
"The right bank Côtes de Castillon is my favourite Bordeaux satellite and like most of its ilk this splendid '05 is a merlot-dominant claret, topped up with one fifth cabernet sauvignon and a dash of cabernet franc. The 2005 was a great vintage in Bordeaux and even at this humble claret level, Peyrat reeks of especially classy, ripe, oaky, truffley fruit, complete with a fine leathery finish."
- **Château Le Peyrat 2006 :** *Silver medal at Bordeaux wine contest*
- **Château Le Peyrat 2007 :** ** 1 Star in the Hachette Guide 2011*
- **Château Le Peyrat 2008 :** *Bronze Medal at Paris wine contest*



Valade Family Vineyards

EARL PL Valade
1, Le Plantey
33 350 Belves de Castillon
France



Phone : +33 5 57 47 93 92
Fax : +33 5 57 47 93 37
Mobile : +33 6 84 80 03 37
Email : paul.valade@wanadoo.fr

Technical Informations



Estate

Very old estate already mentioned in the first issue of the Féret guide in 1874 situated 10 minutes road east of the village of Saint Emilion.

General Presentation

Concentrated, rich, powerful but smooth, silky, and round, Château Robin is elegant, fine, balanced and refreshing. Harvested, vinified and aged with the greatest care on one of the most beautiful *terroir* next to Pomerol and Saint-Emilion, this wine is only pleasure, for everyone, quite simply!

A Great wine to drink now through to 15 years

AOC

Côtes de Castillon

Surface Area

12 hectares (29.64 acres)

Varietals

60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Average Age of Vines

40 years

Soil

Limestone and clay on east/south-east slopes

Harvesting

By hand picking, with a severe sorting upon reception at the cellar.

From October, 1st to October 5th 2007

Yield

31,36 Hl/Ha

Vinification

100% de-stemming, light crushing, pumping-over 2 to 3 times a day. Wine making in temperature controlled concrete tanks (from 3 to 6 weeks depending on the plot of land and grape variety).

Aging Process

12 months in:
New oak barrels: 18%
1 year old barrels: 24%
Concrete Tanks: 58%
Type of oak (Medium Heat) :
French: 87%
American: 13%
Final blending is carefully carried out to obtain a perfect harmony between the fruity and woody qualities.

Tasting Report (July Gencod
2010)

By Andreas Larsson, World Best Sommelier 2007. To see this video comment on his video blog, click:

<http://www.video-sommeliers.com/?qo=video&id=57>

"Chateau Robin made a very elegant wine in 2007.

It was not the easiest vintage, but the result is brilliant.

What I like about this wine is the lightness. It is only 12.5% alcohol.

Aromatically, it's very pure, very mineral, with luxurious notes of white berries.

The palate is silky and round, but it still holds its structure.

The virtue of this wine is that it is splendid to drink today and it will continue to develop for 10 years at least. Good length, with fine spiciness. The 30% Cabernet Franc adds an extra dimension of complexity."

Bottling

From September 7th to 9th, 2009
75cl: 50172 bottles

Technical Data

Alcohol Degree: 12,5% (12.80%)
Total Acidity: 2.91 g(H2SO4)/l
pH: 3,75
Free SO2: 25 mg/l
Total SO2: 89 mg/l
Residual Sugar: < 2 g/l

Bottle 75 cl: 3760118240718
Carton 12x75 cl: 3760118241722

Awards

Decanter World Wine Awards

September 2010



Bronze Medal

Press Review

Bettane et Desseuve

Le Grand Guide des Vins de France 2011

Guide Hachette 2011

September 2011

Marianne

Special Edition « 100 wines of pleasure, authentic and affordable »



Best Wine of the Readers Bordeaux Area

15,5/20

« A perfectly Balanced wine, and ready to drink »

2 Stars ★★

« ...Château Robin proves once again that it belongs to the top of the appellation »

« The best Value for Money of France » by Perico Legasse et Eric Conan

« A wonderful bottle... »

Andreas Larsson – World Best Sommelier 2007

Video Comment: <http://www.video-sommeliers.com/?qo=video&id=57>

« Chateau Robin made a very elegant wine in 2007,... The result is brilliant »

JournalduVin.com

<http://www.lejournalduvin.com/2010/09/zoom-sur-le-chateau-robin-en-cotes-de-castillon/>

« Heartbrake »

« Robin is a good and sure value in your cellar »

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX



TECHNICAL SHEET

CHÂTEAU: Lamour

OWNERS: Françoise and Philippe LANNOYE

APPELLATION: Castillon – Côtes de Bordeaux

LOCATION: On hillsides at the boundary of Saint-Emilion.

SURFACE: 12.5 Acres

AVERAGE AGE OF THE VINES: 40 years old

DENSITY: 5800 vine stocks/ Hectare

SOILS: clay, silt and sand

LAMOUR

CASTILLON – CÔTES DE BORDEAUX 2007

« Deep Ruby Color. Rich and complex in nose. Hints of morrow cherries, black fruits and coffee. Ample and long in mouth, with crystallized fruit aromas and wooded notes. Intensely smooth. »

BLEND: Merlot 100%

HARVES : Mechanical picking followed by a selection on vibrating tables, then a hand selection.

VINIFICATION: Long fermentation, (20 days) for an optimum extraction of the grapes, giving a rich wine with a good structure.

AGEING: The wine ages for 12 months in French oak barrels.

PRODUCTION: 12 000 Bottles

BOTTLE SIZES: 75 cl

CONTACT: Françoise Lannoye

Tel: + 33(0)5 57 55 23 28

Fax: + 33(0)5 57 55 23 29

contact@vignobles-lannoye.com



FRANÇOISE ET PHILIPPE
LANNOYE

Le Chai - 33570 Puisseguin
FRANCE

Tel. 00 33 (0)5 57 55 23 28
Fax 00 33 (0)5 57 55 23 29

contact@vignobles-lannoye.com
www.vignobles-lannoye.com



DOURTHE

GRANDS TERROIRS

Côtes de Bordeaux

Appellation : Côtes de Bordeaux

Vintage : 2009

Varietals : 100% Merlot.

Technical facts: Côtes de Bordeaux include the Bordeaux appellations located predominately on the slopes. The terroir benefits from an excellent sloping aspect, providing great exposure to sun, allowing rainwater to continuously drain away and protecting the vines from spring frost. In addition, it creates ideal conditions for the vines to produce fine wines.

Tasting : Fine and elegant wine with concentrated aromas of ripe red fruits, such as raspberries and cherries. On the palate the wines strikes an excellent balance structure and rounded character, silky tannins and long and aromatic finish.

Food and wine matching : red and white meats, barbecue, pasta, cheeses.

TASTING NOTES

[illegible]