

Château Climens

1^{ER} CRU • BARSAC

GRAND VIN DE SAUTERNES

BÉRÉNICE LURTON

ベレニス・リュルトン

Château Climens is Unique

シャトー・クリマンの個性

ワイン愛好者から、シャトー・ディケムに匹敵する、バルザックの最高のワインと評されています。しかし、シャトー・クリマンは他と比較できない個性を持っています。





The Lord of Barsac

ソーテルヌとバルザック

- ACバルザックはソーテルヌの一部にあり、バルザックまたはソーテルヌの産地名を期すことができます。
- ソーテルヌとバルザックでは、ボルドーで最高品質の甘口ワインを生産しており、その中でも特に優れたシャトーは1855年に格付けされています。
- クリマンは第1級格付けのシャトーです。



特徴ある地質を持つバルザック

Château Climens

1^{er} CRU • BARSAC
GRAND VIN DE SAUTERNES
BERENICE LUYON

シロン川

Sauternes AOC



Château d'Yquem

どうしてバルザックはソーテルヌ地区で 唯一独自のアペラシオンを持つ村なのでしょうか？

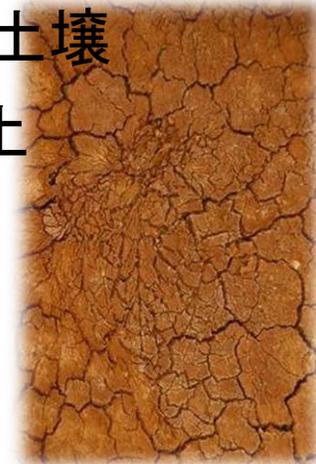
Sauternes

- 1 700 ha
- 砂利
- 珪土
- 小石



Barsac

- 540 ha
- 亀裂の入った石灰土壌
- 砂交じりの赤い珪土



- 表土と下層土の土壌が異なることによるテロワールの違いがあります。ソーテルヌは砂利質で、バルザックは石灰岩が主体です。
- この土壌の違いによって異なった特徴を持ち、バルザックはストラクチャーと香りに、生き生きとしたフレッシュさが感じられます。

Château Climens



Climens in Barsac

シャトー・クリマンは、バルザックのスタイルを顕著に表現しており、ロード・オブ・バルザックと呼ばれています。バルザックは優雅で、繊細でありながら、秘めた力を持つワインです。“ソーテルヌの”と称されるシャトー・ディケムは、甘美でバロック的と言われているのに対し、シャトー・クリマンはフレッシュでメリハリがあり、調和のとれた味わいが特徴です。



What makes Climens unique

バルサックの中でもクリマンのテロワールはユニークです。砂質粘土の上に、薄い石灰岩が広がり、表土を形成しています。“クリマン”は古いこの地方の方言で「不毛、不毛の土地」を意味します。この痩せた土地は実は素晴らしいぶどうを育て、最高のワインを生み出します。土壌がワインの品質に深い関係する所以です。石灰岩がワインに複雑さと骨格をもたらし、粘土質は瑞々しさを、砂鉄成分は輝きと明るさ、そして赤みを帯びた色合いは味わいの豊かさをもたらします



セミヨン100%で造られているのも特徴です。ボルドーはぶどう品種をブレンドする産地として何世紀にもわたって知られています。その中で、ペトリュスとクリマンだけが単一品種でワインを造るシャトーです。ペトリュスの品種はメルロでクリマンはセミヨンです。セミイオンはソーテルヌの主な品種ですが、ほとんどのシャトーは、10～20%程度ソーヴィニオン・ブランと僅かですがミュスカデルを使用します。ソーヴィニオンは、ワインに新鮮さをもたらす品種です。クリマンではソーヴィニオンを使わずに醸造していますが、フレッシュさを持った味わいで有名です。それは、クリマンのテロワールに起因し、ここで栽培されるセミイオンからは凝縮感と独特の個性を持ったワインが造られます。



クリマンは常にクリスタルのような透明感が感じられます。これは収穫の質の高さに起因します。貴腐菌(ボトリティス・シネレア)は時にはカビの害もたらしめますが、ここでは偉大な魔法のような存在です。

ボトリティスが高貴な菌となるには、特殊な条件が必要です。: マイクロクライメット(微気候)は高すぎない適度な湿度と日照が必要で、水はけの良い土壌を持つテロワールが条件です。それに適したぶどう品種が栽培され、完熟した素晴らしい貴腐ぶどうとなります。



収穫

良い気象条件によって高品質の貴腐ぶどうが育つことだけでなく、一年を通して高度な栽培技術が求められます。特に収穫時は、スタッフの洗練された技術を必要とします。

ぶどうの畝を何度も行き来し、貴腐であるだけでなく、糖度の高い凝縮した理想的なぶどうを選択し、最新の注意を払って収穫します。



恵まれた歴史



他の多くの格付けシャトーとは異なり、クリマンの畑は何世紀にもわたって全く同じ区画に位置し、シャトーとセラーを囲む畑は30ヘクタールあります。過去のクリマンの所有者や管理者の全てが常に品質の維持に高い基準を設けていたと言えます。

家族の軌跡

1557年にロボレル・デ・クリマン家がシャトー・クリマンを興し、1802年まで所有していました。リュルトン家は多くの家族がワインに係っており、家族3世代がボルドーでワイン事業に携わっています。第4世代はフランスに限らず世界の多くの地域(カリフォルニア州、南アメリカ、オーストラリア等)で活躍しています。現在90歳のルシアン・リュルトンは20世紀の後半を代表する偉大な栽培家でした。彼はぶどう畑の栽培方法を改善し、彼の多くの子供たちのために沢山のシャトーを購入しました。そして、1971年にクリマンを取得し、彼の的確な手法はシャトー・クリマンに受け継がれています。



ルシアン・リュルトンの末娘のベレニス・リュルトンは、1992年からクリマンを管理し現在も所有者としてシャトーの維持に当たっています。当時、若い女性が有名なシャトーの所有者となることは非常にまれなことでした。彼女とスタッフはチームとなり、クリマンの特異性と威信を維持しています。



ビオダイナミ

1998年から技術ディレクターとして働くフレデリック・ニヴルとともにぶどうをビオダイナミで育てることを決め、2010年ぶどう畑をビオダイナミに変換しました。

農薬の使用を止め、植物から造った液体や他の自然原料からのプレパレーションによって肥料や害虫駆除へと置き換えました。

目的は、環境を維持するだけでなく、健康で均整の取れたぶどうの樹を育て、素晴らしい個性的なクリマンのテロワールの資質をぶどうを通してワインに見出すことです。



バイオダイナミとは？

アジアの伝統的な医薬がそのよい例です。鉱物、植物、動物からの自然の要素を用いることによって、ぶどうの樹は環境と調和し健康に育つことができます。



クリマンの個性

クリマンはエレガントなスタイルが特徴です。しなやかやさや乾燥した花や果実、スパイスやハーブとミネラルを感じる、複雑なアロマがあります。口中では滑らかさ、繊細でありながらも、ビビッドさがをもつ独特の風合いがあります。そして、長い熟成が可能なワインです。



クリマンはヴィンテージが満足でない年であってもその変わらない品質によって有名です。その理由はテロワールも影響しますが、同時に、畑そしてセラーで働くスタッフの努力によるところが大きく関与しています。



ワインと料理のマリアージュ

A wonderful versatility: Climens can be paired with many different cuisines and foods.

F
R
E
N
C
H



Apéritif



Foie gras



Poultry



Grilled fish

C
L
A
S
S
I
C
S



Crustaceans



Cheese



Seasonal fresh
fruit



After dinner

Japanese cuisine

J
A
P
A
N
E
S
E



C
L
A
S
S
I
C
S



texte

Indian & Thai food

I
N
D
I
A
N

C
L
A
S
S
I
C
S



Tandoori chicken



Indian lentil soup



Donut vegetables

T
H
A
I

C
L
A
S
S
I
C
S



Red tuna tataki
with spices



Shrimp with orange
and lemon sauce

Chinese food

C
H
I
N
E
S
E



crispy cuttlefish with garlic and ginger

C
L
A
S
S
I
C
S



Pecking duck



Wine tourism

We give wine lovers the opportunity to visit Château Climens: they can *discover the vineyard, the cellars, and the tisanerie*, the room dedicated to biodynamy.

We also organize visits involving a *vertical of Château Climens with amuse-bouches*.

The passionate have the possibility to participate to a *food and wine matches lunch* prepared by a Michelin Star chef in the chateau's private rooms.

