

# Clavis Oréa

天才ワインメーカーによる  
サン・テミリオンの新星



生産者	Clavis Oréa クラヴィス・オレア
名称	Saint-Emilion Grand Cru サン・テミリオン グラン・クリュ
タイプ	赤ワイン
産地	仏 ボルドー地方 サン・テミリオン地区
品種	Merlot 70%, Cabernet Franc 20%, Cabernet Sauvignon 10%
コード	FR02BOR01-15
内容量	750ml
参考価格	2015年 5,500円
会員価格	2015年 3,600円

## 自社輸入ワイン

2017年秋、ボルドー地方のサン・テミリオンを訪問して発見したワインです。「金の鍵」と名付けられたワインは2015年、3,200本が生産されました。ワインメーカーであるフランク (Franck Jugelmann) によってプロデュースされた新しいブランドです。彼は元シャトー・オーブリン (ボルドー地方5大シャトー) でワインメーカーとして働いていた経験の持ち主ですが、現在はブドウ畑を所有せず、栽培者と共にブドウを育てワインを造っています。ブドウ収穫量を38ヘクトリットル/ヘクタールの低収穫に抑え、果実の糖度を高めることに成功しました。このワインを初めて試飲したとき、完成度の高さに驚かされました。小樽 (225ℓ) で熟成され、30%は新樽で、30%は2年樽で、40%は大樽で約16ヶ月の熟成を経て作られました。ワインは果実味があって、心地よいオークの香りが調和しています。まさに新しいスタイルのサン・テミリオンと言えるでしょう。

このワインは「Tボーンステーキ」にピッタリとマッチすると思いますが、「豚のロースカツ」や「カキフライ」など、ウスターソースをかけた家庭料理にも合わせてみると楽しみが広がります。

