



# シャトー・スゴンザック

フランス／ブライ・コート・ド・ボルドー

**Ch.マルゴの対岸に位置する絶好の場所！ブライでありながら高級ワインの雰囲気醸し出す極上ワイン！ギ・ド・アシェット最高評価【3つ星】&【クー・ド・クール】獲得の衝撃デビューは伊達じゃない！**

## ◆シャトー・スゴンザック・エリタージュ ～衝撃デビューしたブライのモンスターワイン～

シャトー・スゴンザックの最上級ワインが“エリタージュ”。フランスのワイン専門誌等でかなり高い評価を得ているワイン。初リリース 1999 年の翌年、2000 年ヴィンテージにおいてフランスワインの専門誌【ギ・ド・アシェット】で最高評価の★★★(3つ星)を獲得、さらに「最も心に残るワイン賞」も獲得。2002 年には数あるワインコンクールの中でも世界中のバイヤーが注目する主要な4つのワインコンクール、すなわち【ブリュッセル・コンクール・モンドリアル】【ボルドー・ヴァン・アキテーヌ・コンクール】【パリ・コンクール・ジェネラル・アグリコール】【マコン・コンクール・デ・グラン・ヴァン・ド・フランス】と全てで金賞を受賞したのも記憶に新しい。

さらに、2003 年のプリムールの試飲会ではボルドー格付け第2級“シャトー・デュクリュ・ポーカイユ”や“ピション・ラランド”にスタイルが似ていると評価され、ブライ地区で最もリッチでエレガント、そして、格付けワインと比べられてしまう程の資質を持つワインがこの“エリタージュ”なのです！ブドウの平均樹齢は 40 年と高く、丘に面した最良の区画から収穫されたブドウを使用。低収量で造られ、醸造・熟成方法は格付けワイン並の贅沢な造りで、マロラクティック発酵は樽の中、そして、新樽 100%で 12～16 ヶ月の熟成を経て瓶詰されます。

## ◆加藤尚孝氏によるワイン・セレクション

シャトー・スゴンザックはフランス・ボルドー在住の加藤尚孝氏のセレクションとなります。加藤氏は 1996 年以降フランスの各地のワイン生産者を巡り、類稀なるテスティング能力を開花させ、さらに日本に本当に素晴らしいワインを紹介するべく、知識・人脈を築きあげてきました。2000 年頃から日本のワインマーケットでは【知る人ぞ知る人物】として活躍しており、今では人気ワインコミックの『神の雫』の登場人物としても出演、また同コミックがドラマ化された時のフランス・コーディネーターも務めています。

### ウノコム社代表 加藤尚孝プロフィール

- 1996年 ブルゴーニュ・ディジョンに留学
- 1997年 ボルドー在住
- 1999年 ボルドー第二大学ワイン醸造学部よりDUAD（公認試飲家）ディプロム取得
- 2001年 ワイン輸出会社「ウノコム」を設立
  - グラン・コンセイユ・デュ・ヴァン・ド・ボルドー（ボルドーワイン最高評議会）の公式通訳
- 2004年 テレビ朝日系列「ボカボカ地球家族」に出演する
- 2006年 サン・テミリオンワイン委員会より、「プリュドム・ド・ラ・ジュラード・ド・サン・テミリオン」（サン・テミリオン市参事会委員）の称号を叙任される
- 2009年 日本テレビ系列ドラマ「神の雫」のフランスコーディネーターを務める





## Ch.マルゴアの対岸に位置する絶好場所！

シャトー・スゴンザック エリターージュ AOC・ブライ・コート・ド・ボルドー

参考小売価格 **4,900** 円(税別)

Chateau Segonzac Heritage AOC Blye-Cotes de Bordeaux

◆赤ワイン／750ml ◆フランス／ボルドー／ブライ ◆カベルネ・ソーヴィニオン 50%、メルロー50% ◆JAN: 3760052702518

1本の樹に6房以上のブドウを实らせないようにして低収量で収穫。カベルネ・ソーヴィニオン 50%、メルロー50%。12ヶ月フレンチ・オークで熟成。深いガーネットの色合い。よく熟した黒い果実の香り。口当たりはとても滑らかで、タンニンは、丸く、長く口中を覆いつくす。ピロードのような舌ざわりで余韻が驚くほど長い…。完璧なバランス。【ブライでありながら高級ボルドーワインの雰囲気醸し出す極上ワイン】今後10年以上は美味しく飲める。



## フレッシュベリーの香り！エリターージュのお手頃版！

シャトー・スゴンザック ボルドー・ルージュ AOC・ボルドー

参考小売価格 **3,200** 円(税別)

Chateau Segonzac Terroir AOC Bordeaux

◆赤ワイン／750ml ◆フランス／ボルドー／ブライ ◆メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニオン 20%、マルベック 10%

◆JAN: 3760052703713

エリターージュのエントリー・レベルのワインが遂に日本初入荷です！メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニオン 20%、マルベック 10%。フレッシュでフルーティーなアロマと高樹齢(平均樹齢28年)のブドウから造られる深味が共存している。エリターージュの系譜を感じさせるしなやかで丸いタンニンがあり果実味がよちフレッシュな仕上がり。

