

Chateau Haut Mallet ボルドー地方 シャトー・オー・マレ

ボルドーの地で昔ながらの自然農法 繊細で落ち着いた味わい

マルク・テンペから「ボルドーに行くなら一度訪ねておいで！」と紹介されて2013年2月に初訪問。

世界有数のワインの銘醸地ボルドー。その地を流れるドルドーニュ河とガロンヌ河の三角州地帯に広がるのが、アントル・ドゥ・メール地区です。ここで1920年にシャトー・オー・マレは誕生し、ブドン家によって代々受け継がれてきました。現在は3代目であるパトリック・ブドンが27haのブドウ畑を所有しています。

彼の父の代から除草剤や化学肥料を使わないビオロジック農法を進め、1995年には有機栽培の認証である「ECOCERT」を取得しています。土壌は粘土石灰と粘土堆積で、凝縮感があり洗練された味わいのワインを造り出します。ブドウは垣根仕立てを施され、ボルドーの平均に比べ約30cm高めに組まれています。この方法はブドウが自然に上に伸びる力を最大限に利用しながら、多くの太陽と風を受けて病気を避けるために採られています。またブドウ畑の周りに雑木林や溝を残すことで、ブドウと自然がバランスを取りながらストレスをかけずに共生しています。こうして出来たブドウは、収穫後ゆっくり4時間もの時間をかけ優しくプレス。雑味の無いジュースが搾り出されます。醸造も極力人の手をかけずいたってシンプルに行われ、エレガント且つフルーティーで柔らかさを持ち合わせた非常に優れたバランスのワインが造られます。

実はこのシャトー、あのアルザスビオディナミの巨匠マルク・テンペが22歳の頃に自然なワイン造りを目指すべく修行をした場所としても有名で、彼のワイン造りの原点とも言える場所です。「テロワールを最大限に引き出し自然と共生する」自然派一筋の男が造り出す、エレガントでフルーティーなオーガニックボルドー、是非ご堪能下さい。



[34836] Bourdieu Crémant de Bordeaux Brut ボルデュークレマン・ド・ボルドー ブリュットNV

呼称	Crémant de Bordeaux クレマン・ド・ボルドー		
参考小売	¥2,500		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 白泡・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土泥土	60m・東、西	60hl/ha
品種	セミヨン100% (平均30年)		
醸造	酵母	培養酵母	
	発酵	セメントタンクで18日間発酵	
	熟成	ステンレスタンクで5ヶ月熟成後、3月から瓶内2次発酵 デゴルジュマンはコルクに記載(1518⇒2018年の15週目) ドザーージュ 7g/L	
	SO ₂	熟成中:20mg/L 瓶詰め前:10mg/L トータル:59mg/L	
ガス圧	5.9気圧		
アルコール度	12%		



特徴 ボルドーのアントル・ドゥ・メール地区南部で1963年よりビオロジック栽培を続けてきたシャトー・オー・マレー家が造るセミヨン100%のクレマンでスリニャックに所有する土地名を冠しています。グリーンを帯びた淡いイエローから、ハーブ、レモンや白い花の香り、やさしい泡に包まれたフルーティー且つミネラリーなテイストに心地良い酸を伴う均衡のとれたアフター、素晴らしいコスパです。

[34631] Blanc ブラン18

呼称	Entre-Deux-Mers-Haut-Benauges アントル・ドゥ・メール・オー・ブノージュ		
参考小売	¥2,500		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	品種(収穫/樹齢)		
土壌	標高・向き	面積・収量	
粘土石灰	60m・東と西	1.5ha・40hl/ha	セミヨン70% (手摘み/平均67年)
粘土堆積石灰	60m・東と西	0.6ha・40hl/ha	ソーヴィニオンブラン30% (手摘み/平均25年)
醸造	酵母	自生酵母(ソーヴィニオンブランは培養酵母使用)	
	発酵	空気圧搾後、24時間[12℃]醸した後、ステンレスタンクで15~20日間[20℃]発酵(10~15日間[20℃]マロラクティック発酵あり)	
	熟成	様々な産地の木樽で7ヶ月[12~14℃]シュールレリー熟成/濾過有・無清澄	
	SO ₂	発酵時:20mg/L 熟成時:30mg/L 瓶詰め時:10mg/L トータル:59mg/L	
アルコール度	12.5%		



特徴 歴史あるオーガニックボルドー、ガロンヌ川とドルドーニュ川に囲まれたアントル・ドゥ・メール南部の粘土石灰土壌で育てたセミヨンとソーヴィニオンブランをステンレスタンクで発酵、木樽で7ヶ月熟成しました。イエローの外観にレモンや熟れた果実のアロマを感じます。柔らかく滑らかなテクスチャーに果実と酸のバランスが良く、塩味や少タスマーキーなタッチが大人な印象を与えてくれます。

[34292] Rouge ルージュ 16

呼称	ボルドー・シュペリユール		
参考小売	¥2,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	品種(収穫/樹齢)		
土壌	標高・向き	面積・収量	
粘土石灰	60m・東と西	4.0ha・45hl/ha	メルロー 80% (手摘み/平均30年)
粘土堆積石灰	60m・東と西	1.5ha・45hl/ha	カベルネフラン15% (手摘み/平均25年)
粘土堆積	60m・東と西	1.0ha・45hl/ha	カベルネソーヴィニオン5% (手摘み/平均20年)
醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	21~28日間[28~30℃]醸した後、ステンレスタンクで10日間[29℃]アルコール発酵 10~15日間[20℃]マロラクティック醗酵	
	熟成	様々な産地の樽で12ヶ月[12~14℃]熟成 濾過有・無清澄	
	SO ₂	アルコール発酵時:20mg/L 熟成時:30mg/L 瓶詰め時:10mg/L	
アルコール度	13.5%		



特徴 歴史あるオーガニックボルドー、ガロンヌ川とドルドーニュ川に囲まれたアントル・ドゥ・メール南部の粘土石灰土壌で育てた黒ブドウをステンレスタンクで発酵後、木樽で12ヶ月熟成しました。クリアな赤紫色からカカオやカシス、杏のコンポートの豊かな香りが広がり、酸味と甘味が綺麗に溶け合い滑らかなタンニンを楽しめます。果実のボリュームをたっぷり感じつつ上品で心地良い味わいです。