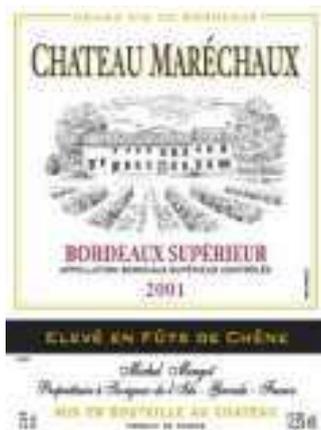


Chateau Marechaux 2005

シャトー・マレシヨ



所有者 Michel Mingot
オペレーション ボルドー・スペリユール

シャトー・マレシヨは、ボルドーのジロンド川右岸のサヴィニャック/アイル(Savignac/Isle)というサンテミリオンに近いリブルーヌの村の中心付近にあります。

1981年から3代に渡ってミンゴット家に所有されています。17haを所有し、日当たりのよい南西向きの斜面でブドウは栽培され、素晴らしい立地条件のもと“エレガント”なワインをキーワードとして調和のとれたワイン造りを目指しています。

ファーストワインとして、シャトー・マレシヨを生産しており、90%メルロー、10%カベルネ・ソービニオンから造られています。熟成には新樽30%を使用し、残りはコンクリートタンクで熟成します。ステンレスタンクと比べ、コンクリートタンクを使用することによってエアレーション作用(ワインに少量の空気を送り込み、全体的にやわらかい仕上がりになります)があり、タンニン分を和らげることが可能です。早く飲み頃を迎えます。

3代に渡り、醸造・栽培においてさまざまなノウ・ハウを駆使し、果実味豊かで丸みのあるエレガントなワイン造りを目指し、消費者に納得してもらえるようなワイン造りを試んでいます。

シャトー・マレシヨ2005は、深いルビー色に赤系果実、プラムなどのデリケートなアロマに炒ったモカのニュアンスがあります。果実味とオークのフレーバーの調和がとれていて、ミディアムボディで柔らかな余韻が続きます。2005年はボルドー赤ワインにとって最高のヴィンテージのひとつ。

今、お飲みになって頂いてもご満足して頂けると思いますし、今後3年ぐらいはお楽しみ頂けるワインかと思えます。グリルした牛肉や鴨、また野鳥などと一緒にお飲み頂ければさらなるマリアージュも楽しんで頂けるかと思えます。

参考情報

栽培面積 17ha
栽培品種 メルロー、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオン
栽培密度 4,500本/ha
醗酵 ステンレスタンク(温度管理のもと)
熟成 12-14ヶ月(新樽 約30%+コンクリートタンク)
年間生産量 8,000本

s.a.r.l.Trente-Trois

39, rue Huguerie, 33000 Bordeaux, FRANCE Email:33@trente-trois.fr, Tel :+33(0)953459303