

## Chateau Brane Cantenac 2000

シャトー・ブラーヌ・カントナック



所有者 Henri Lurton  
オペレーション マルゴー  
1855 年格付け グラン・クリュ 2 級

シャトー・ブラーヌ・カントナックは、ボルドーのジロンド川左岸、マルゴー村に位置しています。1855年のメドック地区のグラン・クリュの格付け制度の際には第二級として評価された上質ワインを産するシャトーです。

シャトーの歴史は古く、18世紀まで遡ります。ゴルス家(Gorce)によって創立され、当時はシャトー・ゴルスとして知られていました。1833年、“ブドウ畑のナポレオン”としてニックネームを持つブラーヌ男爵は、ブラーヌ・ムートン(Brane Mouton: 今日Ch. Mouton Rothschild)を手放すとともにこの地のテロワールを評価し、可能性を見極め購入しました。そして1838年にブラーヌ・カントナックと名付けました。

1866年にはシャトー・ディッサンで有名なロイ家(Roy)が所有、また1920年には、シャトー・マルゴーやジスクール、ラグランジュなどの所有者でもあった仲買人や栽培者の団体連合: グラン・クリュ・ドゥ・フランス(The société des Grands Crus de France)が所有しました。

1925年、Léonce Récapetと彼の義理の息子であるフランソワがブラーヌ・カントナックすべてとシャトー・マルゴーの筆頭株主となり、1956年にはフランソワの息子であるルシアン・リュルトン(Lucien Lurton)が相続。そして現在はその息子であるアンリ・リュルトン(Henri Lurton)がブラーヌ・カントナックの所有者です。

醸造においては細かなところまで気を配り、各区画、またその中でもブドウの良し悪しに応じて別々に樽、コンクリートタンク、ステンレスタンクを使用して醗酵させます。そのタンクの許容量は40~200hlとその区画やブドウの熟成状況などに応じて使い分けしているほどです。

樽熟成には7社からの樽(Sequin-Moreau, Taransaud, Nedalie, Demptos, Radoux, Boutes)を使用し、微妙なそのニュアンスの違いを複雑な味わいへと繋いでいます。

ブラーヌ・カントナックでは色調の安定、ソフトな味わい、丸みのあるコク、そして高いタンニン分や強いオーク樽の香りを抑え、果実を主体とする複雑なアロマのあるワイン造りを目指しています。

ブラーヌ・カントナック 2000 は、カベルネ・ソーヴィニオン主体、メルロー、カベルネ・フランから成ります。2000年といえば、ボルドーの最高ヴィンテージのひとつであり、非常に熟した凝縮感のあるカシスなどの黒系果実を多く感じるとともに、しっかりしたタンニン、プラムのジャム、またミントなどの香草、ほんのり煙のニュアンス...これらのニュアンスがひとつにうまくまとまり余韻へと繋がっていく大変上品な味わいを感じて頂ける一本かと考えます。

### 参考情報

土壌 砂利質、粘土を含む砂利質

栽培面積 90ha

栽培比率 65% カベルネ・ソーヴィニオン、30% メルロー、5% カベルネ・フラン

平均樹齢 30年

栽培密度 7,000~8,000本/ha

収量 42hl/ha

醗酵・マセラシオン 20~28日

熟成 18ヶ月(新樽60~70%)

年間生産量 平均 14,000本

s.a.r.l.Trente-Trois

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