



## Saint Estephe (Chateau Montrose)

サンテステフ (シャトー・モンローズ / サードワイン)

所有者 Martin BOUYGUES  
オペレーション サンテステフ

シャトー・モンローズは、ボルドー左岸、オー・メドック地区、サンテステフ村に位置し、1855年のメドック地区格付けの際には第2級として評価された大変素晴らしい歴史を持つシャトーのひとつであり、この【サンテステフ】は、2011年より初リリースされたシャトー・モンローズのサードワインにあたります。

1778年当時、セギュール伯爵の所有地(\*ヒースの荒地)だった一部をエチエンヌ・テオドール・デュムラン(Etienne Theodore Dumoulin)が購入しました。1806年にエチエンヌ・テオドール・デュムランが亡くなった後は、彼の息子(Etienne Theodore 父と同名)によって管理され、南部のジロンド河に面した`エスカルジョンの土地`と呼ばれた区画(下層土は砂利質)のポテンシャル評価し、ブドウの樹の植え付けが行われ、1820年までには、さらにブドウ畑を拡大、そして小さなシャトーを建築しました。( \*ヒース/heath: 荒地に群生する常緑低木で、春または秋に白・淡紅などの鐘形の小花を多くつける。)

【モンローズ】とは、Mont-Rose =【バラの山】という意で、それはピンク色のヒースに覆われた風景に因んで名付けられました。

その後、所有は、マチュー・ドルフュス(Mathieu Dollfus)へと代わり、多大な投資が行われ、大々的なシャトーと醸造所の改装、そして労働者のための新しい宿泊施設まで建築されました。1887年、彼の死後、その所有権は、シャトー・コスデストゥルネルの所有者であったオスタン兄弟(Jean Justin & Jean Jules Hostein)へと移り、のちにJean Julesの独占所有となり、彼は1896年、親戚にあたるルイ・ヴィクトール・シャルモリュー(Louis Victor Charmolue)へと売却しました。

2006年より大手建設会社、また通信で有名なブイググループの所有となり、現在は95ヘクタールを所有(2010年より)、トップ・キュヴェのシャトー・モンローズ、セカンドのラ・ダム・ド・モンローズ、そして2008年収穫よりこの【サンテステフ】を生産し、サードワインとして位置づけられました。【サンテステフ】は、総生産量わずか約20,000本です。醸造長はJean Bernard DELMAS氏。樽での熟成を控えているためよりきれいな果実味をカジュアルなスタイルで楽しめるよう造られています。またサンテステフの特徴でもある粘土質を含む砂利質土壌でメルローを栽培していることで、バランスの良いきれいな酸を備えた仕上がりになっています。主にフランス国内のショップ/レストランでの消費を目的として販売されているため日本国内ではまだあまり見かけることのないワインです。

(2008年収穫、ただし、ラベルにヴィンテージの記載はありません。ボトル詰め:2009年4月)

サンテステフは、53%メルロー、47%カベルネ・ソーヴィニオン+カベルネ・フランから成ります。きれいなルビー色にフレッシュなブラックベリーやカシスの豊かな果実のアロマを思わせませす。さらにこしょうなどのスパイス、ほのかにフレッシュ・ミントなどのハーブの香りがあり、また時間と共に墨汁やスマレのニュアンスを表現し始めます。生き活きとした酸が豊かな果実味とのバランスを造り、なめらかな優しい舌触りを特徴としています。トップシャトーゆえの骨格を備え持ち、ソフトなタンニンで今からでも十分お楽しみ頂けます。また今後、2~3年の熟成により、さらなる味わいの変化もお楽しみ頂ける1本かと考えます。

### 参考情報

土壌 粘土を含む砂利質  
栽培品種 メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン  
平均樹齢 8~10年  
収量 55hl/ha  
熟成 約6ヶ月  
年間生産量 約20,000本

s.a.r.l.Trente-Trois

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