



Chateau Monbousquet 2001

シャトー・モンブスケ

生産者 Gerard Perse
オペレーション サンテミリオン
格付け サンテミリオン・グラン・クリュ

シャトー・モンブスケは、ボルドー・ジロンド川の右岸にあるサンテミリオンの街から約 500m 南に位置しています。

シャトーの歴史は長く、1540 年まで遡ります。

数多くの人々に所有されたシャトーですが、重要な人物として 1682 から 1826 年の所有者である著名な De Carles 家や 1858 から 1877 年に所有していた Count de Vassal-Montviel 氏などがあげられます。

現在は、1993 年からスーパーマーケット業界で財を築いたジェラルド・ペルス氏によって運営され、大きな変化をもたらしました。またシャトー・パヴィなどのオーナーでもあります。

現在のシャトーのほとんどは 1779 年に建てられたものです。

ペルス氏は、以前は大規模なシャトーで商業的にワインを生産していたこのシャトーに投資し、醸造コンサルタントにミッシェル・ロランを迎えるなど品質の向上を重視し、収量を抑え、それにより凝縮感があり、熟成にも耐えうるワイン造りを可能にしました。

2001 年モンブスケは、メルロー種を主体とした凝縮された黒系や赤系果実にチョコレートのようなリッチでコクのある味わい。またトップシャトー同様、新樽 100%を使用していることで、スモーキーで軽く炒ったコーヒー豆のようなニュアンスがあり、バランスのある滑らかなタンニン分で余韻も長い。現代的な味わいの中に造り手の情熱を感じて頂けるワインであると考えます。

参考情報

土壌 (北部): 砂利質、(南部): 砂を含む砂利質

栽培面積 32ha

栽培比率 70% メルロー、20% カベルネ・フラン、10% カベルネ・ソーヴィニオン

平均樹齢 38 年

栽培密度 5,500 本/ha

収穫 手摘み 選別

醗酵・マセラシオン 28~35 日

樽熟成 18-22 ヶ月 (新樽 100%)

収量 平均: 28-30hl/ha

年間生産量 平均 80,000 本

s.a.r.l.Trente-Trois

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