



Chateau Corbin Michotte 1966 / 1964

シャトー・コルバン・ミショット

所有者 Jean-Noel Boidron

オペレーション サンテミリオン・グラン・クリュ

格付け サンテミリオン・グラン・クリュ・クラッセ

シャトー・コルバン・ミショットは、ボルドーのジロンド川右岸にあるサンテミリオン村に位置しています。ポムロール村との境界に位置し、シャトー・シュバル・ブランやシャトー・フィジャックのすぐ近く、非常に素晴らしい立地に恵まれています。

シャトー・コルバン・ミショットは、かつて大地所の一部で英国の王太子(プリンス・オブ・ウェールズ)であった黒太子が所有していました。現在の建物は19世紀のもので、1959年に現所有者であるJean-Noel Boidronによって購入されました。1980年にはセラーの大改装が行われ、さらなる品質の向上と共に素晴らしい人気を誇り、グラン・クリュ・クラッセへと昇格しました。現在は、彼の子供たち、Isabelle、Emmanuel、Hubertも加わり家族経営を守り続けています。またモンターニュ / サン・ジョルジュ・サンテミリオンに「シャトー・カノン」やポムロールに「シャトー・カントローズ」などのシャトーも所有しています。

シャトー・コルバン・ミショットのブドウ畑はこれまで一度も除草剤を使用したことがありません。これはブドウ栽培にとって非常に重要な要因のひとつである土壌を大切にしているからです。また、ここの土壌は地下水の影響＝水不足によって逆にブドウの実に深みやアロマを持たせ品質を高めるという効果があります。醸造の段階では新樽とステンレスタンクの両方で熟成を行い、程よいオークのアロマを感じさせつつこの地のテロワールの果実味を非常に大切にするため樽のニュアンスをそれほど強調し過ぎないスタイルのワイン造りを目指しています。また古くからの石灰岩でできた素晴らしい地下セラーを所持し、そこは常に涼しく、湿気があり、ワインにとっては最高の環境です。そのためここで30年以上の長期熟成をも可能にしています。

シャトー・コルバン・ミショットの味わいは、しっとりしたプラム、ブラックチェリーなどの黒系果実が主体的。控えめな天然のさくらんぼを思わせる赤系果実のニュアンスが果実感を引き立てています。またそれら果実感もフレッシュだけではなく、プラムのタルトを思わせる、果実に熱を加えたコンフィチュールなども感じます。さらにほどよくカフェなどのニュアンス、シガーボックス、燻製香。5、6年の熟成を経て、大きすぎないボリュームに酸、タンニンが程よく馴染み始め飲み頃を迎えはじめます。

また長期熟成を経て生まれた柔らかく、そして大きな香りのボリューム。味わいについてもレーズンやアーモンドなどの乾燥した果実。干草やバジル、シナモンなどのエピソード。動物の皮、湿った土、またジロール茸やトリュフなどの高貴なきのこのニュアンスを備え、大変複雑で奥深い味わい。約45年、シャトーから動かず最高の状態で熟成したこのワインに熟成というワインの大きな魅力ある味わいを感じて頂けることかと考えます。

参考情報

土壌 茶系を帯びた砂、粘土と砂利を含む砂質、鉄質
栽培面積 7ha
栽培比率 65% メルロー、30% カベルネ・フラン、5%カベルネ・ソーヴィニオン
平均樹齢 35年
栽培密度 5,865本/ha
収穫 手摘み 選別
樽熟成 18～24ヶ月 (新樽:70%)
収量 平均:40hl/ha
年間生産量 平均 37,000本

s.a.r.l.Trente-Trois

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