

Chateau Branaire Ducru 1990

シャトー・ブラネール・デュクリュ



所有者 Patrick MAROTEAUX
オペレーション サンジュリアン
1855 年格付け グラン・クリュ 4級

シャトー・ブラネール・デュクリュは、ボルドーのジロンド川左岸、サンジュリアン-ベイシュベル村に位置しています。1855年のメドック地区グラン・クリュの格付け制度の際には第4級として評価された上質ワインを産するシャトーですが、その味わいはそれ以上の実力をもつ優れた上質ワインであると高い評価を得ているほどです。

シャトーの歴史は古く、17世紀まで遡ります。かつてはシャトー・ベイシュベルの地所の一部でしたが、その当時の所有者の経営上の都合により1680年にジャン・バティスト・ブラネール(Jean-Baptiste Braneyre)がここを購入したことに始まります。代々その子孫に引き継がれてきたシャトー・ブラネール・デュクリュのワインは3家の名に由来しています。1855年の格付け制度発足の際にはDuluc家が所有し、その名が今日のセカンドワインの名(Duluc de Branaire Ducru)に残っており、また1875年にはGustave Ducruがその所有を握ることになったことで今日のシャトー・ブラネール・デュクリュという名が名付けられました。

現在はパトリック・マロトーに所有されており、彼は1988年にこのシャトーを購入しました。彼はユニオン・デ・グラン・クリュ・ド・ボルドー(ボルドー・グラン・クリュ協会)で前会長でもありました。彼の所有になってから最新技術も導入され、現在は大小少なくとも28基の醗酵槽を使用し、これは各区画・品種の持ち株を十分に引き出すための手段であるとの事です。また軽めに焼きを入れた新樽を使用することにより、より純粋な果実味を尊重したワイン造りを目指しています。

ブドウの平均樹齢は約35年で、各品種の区画のバランスを維持するために2ヘクタールの割合で植替えを行っています。

ブラネール・デュクリュ1990は、カベルネ・ソーヴィニオン主体から成ります。1990年はボルドーの最高ヴィンテージのひとつ。熟成した豊かで複雑な果実の甘い香り、チョコレート、また杉や黒鉛などのクラシックなアロマも思わせませす。熟成によりキノコや湿った土などの複雑さもあわせ持ちタンニンが全体に溶け込んでいます。またしなやかな味わいに優しいスパイスのニュアンスがアクセントになり、非常にバランスがとれたワインです。飲み頃真っ只中のお勧めの一本です。

参考情報

土壌 粘土を含む砂利質
栽培面積 60ha
栽培比率 70% カベルネ・ソーヴィニオン、22% メルロー、5% カベルネ・フラン
3% プティ・ヴェルド
平均樹齢 35年
栽培密度 6,700~10,000本/ha
収量 48hl/ha
醗酵・マセラシオン 約21日
熟成 16~20ヶ月(新樽60~65%)
年間生産量 平均 150,000~180,000本

s.a.r.l.Trente-Trois

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