



Chateau Lagrange 1989

シャトー・ラグランジュ

所有者 サントリー
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 3 級

シャトー・ラグランジュは、ボルドーのジロンド川左岸、メドック地区のサンジュリアン村(マルゴー村とポイヤック村の間)に位置しています。現在は、日本企業であるサントリーが所有しており、3 級格付けのシャトーです。

シャトーの歴史は古く、17 世紀初頭には、ジャン・ド・ヴィヴィアン(王室砲兵隊輜重隊長)、19 世紀には、ルイ・フィリップ朝で数々の大臣を勤めたデュシャテル伯爵などがこのシャトーを所有していました。デュシャテル伯爵は、設備投資をし、品質向上に力を入れ、このときにグラン・クリュに指定されました。そして 1925 年には、センドーヤ家がシャトーを引き継いだのですが、1929 年の大恐慌と戦争により残念ながら破滅することになってしまいました。

サントリーによる買収は、1983 年のことでした。醸造、栽培におけるすべてにおいて本格的な改善を行い、当時、ボルドー大学教授であったエミール・ペイノー博士(2004 年他界)の協力を得るなどして、品質の向上を目指しました。

シャトー・ラグランジュでは、畑を小さな区画に分け、それらを醗酵タンクも別々に醸造します。こうすることによってファースト・ワインとしては納得のいかないものを除き、最高のものだけを使用して、ワインを造っています。また 1983 年からセカンドワインを導入しています。

サンジュリアン村で造られるワインは、ポイヤック村のワインに比べると、よりしなやかなスタイルのワインです。

シャトー・ラグランジュ 1989 は、カシスやミュールなどの黒系果実の香り高く、且つ繊細なアロマ。しなやかさを特徴としてハーブ、タールのニュアンス、タバコなどの熟成由来のブーケとが重なり、味わい深いまた奥行きのあるスタイルを感じて頂けるかと考えます。また穏やかなタンニン、熟成によりこれらのニュアンスがまとまり、余韻へと繋がっていきます。ミディアム～フルボディ。

日本企業により復活を遂げたこのシャトーはサンジュリアンを代表できるシャトーへと様変わりしております。

参考情報

土壌 砂利質、砂質、粘土質
栽培面積 115ha (うち 4ha・白)
栽培比率 65% カベルネ・ソーヴィニオン、28% メルロー、7% プティ・ヴェルド
栽培密度 7,500-10,000 本/ha
収穫 手摘み 選別
醗酵・マセラシオン 15-20 日
樽熟成 20 ヶ月 (新樽 60%)
収量 平均:58hl/ha
年間生産量 平均 300,000 本 (シャトー・ラグランジュ)