

2013 Marquis de Mons Margaux Chateau La Tour de Mons

マルキ・ド・モン・マルゴー / シャトー・ラ・トゥール・ド・モン

繊細でしなやかなタンニン、フレッシュな酸、美しく端正なバランス



マルキ・ド・モンは、シャトー・ラ・トゥール・ド・モンのセカンド・ワインです。マルキ・ド・モンのブドウが育つ単一区画の畑は、マルゴーのアペラシオンの中でも北部に位置し、ガロンヌ川左岸の最良のメドック・クリュとして卓越したテロワールを誇ります。

シャトーの起源は13世紀に遡ります。1623年にピエール・ド・モンがシャトーを買い上げ、自らの名前を冠したワイナリーを設立。20世紀末までピエール・ド・モン一族がシャトーの所有権を代々継承してきました。



1990年代から新オーナーの下、空調設備が完備されたセラーや大型の排水設備など醸造所の設備を現代的な最新の設備に一新し、葡萄栽培も環境と生態系バランスに配慮したサステナブルな栽培方法を取り入れるようになりました。全ては、マルゴーの偉大なテロワールを深く尊重し、エレガンスとピュアな味わいを兼ね備えたクラシックなワインを作るためです。

グラン・ヴァンと同じ手間暇をかけ、ブレンド比率もグラン・ヴァンのセパージュ比率に倣ってブレンドされるマルキ・ド・モンは、シャトーでも比較的若木のブドウから作られるワインです。

■**テクニカル情報**■ 産地: ボルドー左岸メドック地区マルゴー村北部 (AOC マルゴー)
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン 52%、メルロ 48% アルコール: 13.5%前後 平均樹齢: 31年
畑面積: 48ha 土壌: 粘土・石灰岩を含むガロンヌ川の砂利質土壌 植樹密度: 8,500株/ha
醸造: 収穫後、ワイナリーで丹念にブドウを選定し、収穫場所・区画ごとに小さなステンレスタンクで時間をかけて低温発酵させた後、フレンチオークの樽で12ヶ月熟成。

■**2013年ヴィンテージ情報**■ 2013年は、ヴィンニュロン年として記憶されるヴィンテージです。錯雑した気候により、ブドウ畑の健康状態に常に目を光らせ、頻りに手入れすることを余儀なくされました。栽培チームがブドウの品質管理に全ての労力を注ぎ、ブドウ畑とワイナリーの両方で非常に厳格な選果を行ったため、醸造に関しては何の問題もなく、至って好ましい条件のもとでワイン造りを行うことが出来ました。(収穫期間: 9/28~10/12)

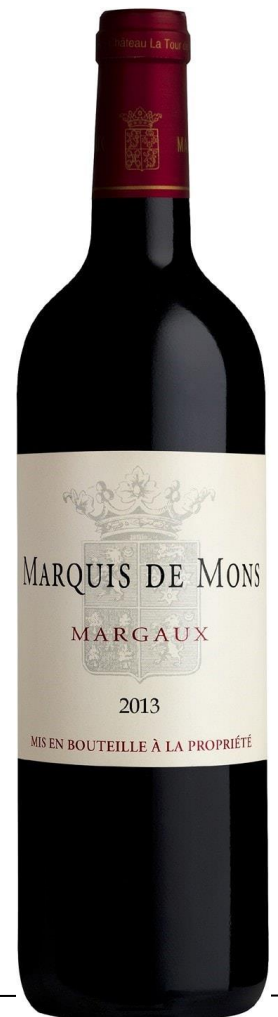
■**生産者コメント**■ 2013年のマルキ・ド・モン・マルゴーは、美しいルビー色を湛え、赤果実やラズベリーのような濃厚なアロマを呈しています。アタックは、フレッシュで心地よく生き生きとしています。味わいは丸みのあるフルボディで、タイトに引き締まったタンニンが感じられます。酒齢の若いうちから楽しめる軽やかでフレッシュなスタイルのマルゴーです。

2012ヴィンテージ★**ジェームズ・サックリン 89点**: ブルーベリーやスグリの果のアロマと風味が鼻腔と口内の双方に感じられる。繊細なタンニンを湛えたミディアムボディで、フレッシュでクリーンな後味が広がる。今すぐに飲んでも良いが熟成も効く。《2015/2/23掲載》



CHATEAU
LA TOUR DE MONS

参考上代価格 ¥4,200(税別)



株式会社ミレジム

Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes