

Maucaillou Haut-Médoc 2018

Château Maucaillou

モーカイユ オー メドック / シャトー モーカイユ

ギュンツ氷河期の砂利と粘土質土壌が育む力強くしなやかな味わい



■作り手:シャトー・モーカイユ■ 1855年のメドック格付けで第4級シャトーに格付けされたシャトー・ベイシュベルからいくつかに分割された土地が後にシャトーとして独立し、1875年にシャトー・モーカイユが設立されました。メドック地区ムーリ村に拠点を置き、シャス・スプリーン、ブジョと肩を並べる名門シャトーの1つです。ボルドーで最高のテロワールとされる70万年前のギュンツ氷河期の砂利質土壌が広がる80ヘクタールの土地を有し、上級シャトーに引けをとらない品質の高いワインを一貫して作ることが高く評価されてきました。祖父の代から3世代にわたってシャトーを運営していたフィリップ・ドゥルトは、ワインと樽の組み合わせから生まれる科学的反応と結果についての論文を書いたこともある樽と醸造のスペシャリストとして知られていました。2006年にフィリップが引退してからは、彼の息子パスカルが姉妹とともにシャトーの運営を担っています。



■ボルドー最高のテロワール■ かつて麦や米、トウモロコシなどの穀物を栽培していた頃、砂利が多く地層の古い不毛なこの土地は、農業に適さないと考えられ、フランス語で「悪い小石」を意味する「モヴェ・カイユ」と呼ばれていましたが、後にワインの葡萄栽培に適した最高のテロワールであることが判明し、高い評価を得るようになりました。

河川の流れによってピレネー山脈とフランス中央高地から運ばれたギュンツ氷河期の粒の大きな砂利と粘土が混合する土壌は、カベルネ・ソーヴィニヨンの栽培に特に適しており、1級シャトーのシャトー・ラトゥールを始め、メドック格付け上級シャトーの殆どがこの土壌の恩恵を受けています。一般に土壌がワインの味わいにもたらす影響として、砂利が力強さや壮大なスケール感をもたらし、粘土が厚みや豊かさをもたらしとされており、この味わいこそが、ボルドー格付け上位の味わいであり、一流テロワールの味わいであると言えるでしょう。

■モーカイユ・オー・メドックについて■ ガロンヌ川に程近いラマルク村の上質な砂利質土壌の畑から主に収穫される葡萄から作られるこのワインは、もともと一般市場向けに出していたワインではありませんでしたが、素晴らしい官能的で上質な味わいから、ロイヤリティの高い得意先向けに特別に瓶詰めするようになりました。

■テクニカル情報■ 産地:ボルドー左岸メドック地区ラマルク村(AOC オー・メドック) 栽培面積:13ha
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン 60%、メルロ 24%、カベルネ・フラン 16% 平均樹齢:25年
アルコール:13%前後 土壌:ギュンツ氷河期の砂利質土壌 76%、粘土石灰質土壌 24%
植樹密度 7000本/ha 生産量:約7万本
醸造:機械で収穫しセラー内での選果作業を経て、品種・品質ごとに個別醸造。100%温度管理されたセラーで発酵前に22℃でマセラシオンを行い、その後26~28℃の一定の温度で定期的にルモンタージュを施しながら、アルコール発酵。発酵開始から3週間後にデキュヴァージュ(ワインの引き抜き)を行う。樽で最低18カ月熟成。サーブの適温:15℃前後

■コメント■ カシス、ロースト香、スパイスの風味が香る上質なアロマに、しっかりと骨格と太いタンニンが感じられるしなやかな味わいです。ボルドー風ヤツメウナギやカマンベール・オ・カルヴァドスと抜群の相性です。

■2018 ヴィンテージ情報■ 2018年は、最高品質のワインに事欠かない卓越したヴィンテージとして記憶されるでしょう。冬から春にかけて多雨多湿な天候が続き、バト病の被害がここ数十年で最も猛威を振りました。5月と7月に降った雹がボルドーの一部の地域に被害をもたらしましたが、5月から6月にかけての開花は至って好ましいものでした。6月下旬から7月初旬にブドウの生育に十分な量の雨が降り、その後は日照量が高く乾燥した極めて理想的な夏の気候が7月初旬から10月初旬まで続きました。これは極めて珍しく、この非常に長く続いた晴天により、収穫期にはブドウが腐敗するリスクもストレスもなく、最高の赤ワインと非常に良質な白ワインが造られた素晴らしいポテンシャルの高いヴィンテージとなりました。アルコールの数値が全般的に高かったため、バランスが品質の良し悪しを分ける鍵となりました。収穫高は、バト病や雹害にやられた一部の地域を除けば多くのシャトーで豊作の年となりました。(情報元:ジャンシス・ロビンソン・ヴィンテージレポート)

★ジェームス・サックリング 92点:カシスやクローブ、松葉、ダークチョコレート、黒鉛を思わせるアロマが香る。ミディアム〜フルボディで、力強さはあるものの熟したクリーミーなタンニンを持つ。深みのある見事な果実味と瑞々しいフィニッシュ。《飲み頃:2023年以降 | 2021/3/3 掲載》



上代価格 ¥3,500 (税別)

JANコード:4543190179058

担当: 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

Le B Par Maucaillou 2018

Château Maucaillou

ルベ パール モーカイユ / シャトー モーカイユ

名門シャトー モーカイユのお値打ちボルドー シュペリユール

■作り手紹介■ シャトー・モーカイユは、1855年のメドック格付けで第4級シャトーに格付けされたシャトー・ペイシュベルからいくつかの土地に分割され、後に独立して1875年に設立されました。メドック地区ムーリ村に拠点を置き、シャス・スプリーン、プジョと肩を並べる名門シャトーの1つです。

ボルドーで最高のテロワールとされる70万年前のギュンツ氷河期の砂利質土壌が広がる80haの土地を有し、上級シャトーに引けをとらない品質の高いワインを一貫して作ることで高く評価されてきました。祖父の代から3世代にわたりシャトーを運営する当主のフィリップ・ドゥルトは、ワインと樽の組み合わせから生まれる科学的反応についての論文を書いたこともあるオークのスペシャリストです。



この名門シャトーが2003年にアントル・ドゥー・メール地区のボレック村に購入したブドウ畑から造るワインがこの「ル・ベ・パール・モーカイユ」です。シャトー・モーカイユと同じ哲学のもと丁寧に醸造され、コストパフォーマンスに大変優れたお値打ちボルドー・シュペリユールです。



<ロバート・パーカーボルドー第3版より>

モーカイユは、メドックで最もコストパフォーマンスの高いワインを一貫して生産している代表的な作り手だ。深みのある色調、すばらしく熟れた果実の凝縮感、見事なボディ、柔らかなタンニンが特徴で、長期にわたりエレガントな熟成ポテンシャルを発揮するに十分なコクとエッセンスを備えている。1980年代初頭から樽熟成の新樽率は最高50%で、残りは著名な格付けシャトーから購入した2年物の樽で熟成させている。格別にエレガントで高い満足感が得られるワインを一貫して作り続けており、そのワインは、品質よりもはるかに低価格で求めることの出来るごく少数のボルドーワインの1つに数えられる。

■テクニカル情報■ 産地:アントル・ドゥー・メール地区ボレック村(AOC ボルドー・シュペリユール)

品種:カベルネ・ソーヴィニオン 30%、メルロ 70% 畑面積:55ha(単一区画) Alc:14%

平均樹齢:35年 土壌:白い砂利質土壌の上に粘土質の古い沖積層が連なる 醸造:機械で収穫した後、手作業と機械で2度選別。発酵前に22℃で数日間マセラシオンを行い、26~28℃の温度でアルコール発酵し、毎日ルモンタージュを施す。発酵開始から3週間目にデレスタージュ(澀抜き静置法)を行う。

■コメント■ 美しいルビー色の色調。心地よい赤い果実、ヴァニラ、チョコレート、ロースト香などの複雑でエレガントなアロマが香る。ダークチェリーとブルーベリーのフレッシュな果実味が豊かに溢れ、しっかりとした骨格を備えた口当たり滑らかで飲みやすい味わい。風味豊かで余韻の長い後味が広がる。

■相性料理■ セップ茸、エスカルゴのファルシ、リブロース、カマンベール・オ・カルヴァドスなど。

★ジェームス・サックリング 89点:カシス、紫色の花、紅茶、クローブ、ムスクの芳醇なアロマが漂う。ミディアムボディで、なめらかで洗練されたタンニンを持つ。フレッシュさとしなやかさを兼ね備えた心地よい味わい。

《2021/3/3 掲載》

■2018 ヴィンテージ情報■ 2018年は、最高品質のワインに事欠かない卓越したヴィンテージとして記憶されるでしょう。冬から春にかけて多雨多湿な天候が続き、べト病の被害がここ数十年で最も猛威を振りました。5月と7月に降った雹がボルドーの一部の地域に被害をもたらしましたが、5月から6月にかけての開花は至って好ましいものでした。6月下旬から7月初旬にブドウの生育に十分な量の雨が降り、その後は日照量が高く乾燥した極めて理想的な夏の気候が7月初旬から10月初旬まで続きました。これは極めて珍しく、この非常に長く続いた晴天により、収穫期にはブドウが腐敗するリスクもストレスもなく、最高の赤ワインと非常に良質な白ワインが造られた素晴らしくポテンシャルの高いヴィンテージとなりました。アルコールの数値が全般的に高かったため、バランスが品質の良し悪しを分ける鍵となりました。収穫高は、べト病や雹害にやられた一部の地域を除けば多くのシャトーで豊作の年となりました。(情報元:ジャンシス・ロビンソン・ヴィンテージレポート)



上代価格 ¥2,200(税別)

JANコード:4543190148832

担当: @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

Le B Par Maucaillou 2019

Château Maucaillou

ルベ パール モーカイユ / シャトー モーカイユ

名門シャトー モーカイユのお値打ちボルドー シュペリユール

■作り手紹介■ シャトー・モーカイユは、1855年のメドック格付けで第4級シャトーに格付されたシャトー・ペイシュベルからいくつかの土地に分割され、後に独立して1875年に設立されました。メドック地区ムーリ村に拠点を置き、シャス・スプリーン、プジョと肩を並べる名門シャトーの1つです。

ボルドーで最高のテロワールとされる70万年前のギュンツ氷河期の砂利質土壌が広がる80haの土地を有し、上級シャトーに引けをとらない品質の高いワインを一貫して作ることで高く評価されてきました。祖父の代から3世代にわたりシャトーを運営する当主のフィリップ・ドゥルトは、ワインと樽の組み合わせから生まれる科学的反応についての論文を書いたこともあるオークのスペシャリストです。



この名門シャトーが2003年にアントル・ドゥー・メール地区のボレック村に購入したブドウ畑から造るワインがこの「ル・ベ・パール・モーカイユ」です。シャトー・モーカイユと同じ哲学のもと丁寧に醸造され、コストパフォーマンスに大変優れたお値打ちボルドー・シュペリユールです。



<ロバート・パーカーボルドー第3版より>

モーカイユは、メドックで最もコストパフォーマンスの高いワインを一貫して生産している代表的な作り手だ。深みのある色調、すばらしく熟れた果実の凝縮感、見事なボディ、柔らかなタンニンが特徴で、長期にわたりエレガントな熟成ポテンシャルを発揮するに十分なコクとエッセンスを備えている。1980年代初頭から樽熟成の新樽率は最高50%で、残りは著名な格付シャトーから購入した2年物の樽で熟成させている。格別にエレガントで高い満足感が得られるワインを一貫して作り続けており、そのワインは、品質よりもはるかに低価格で求めることの出来るごく少数のボルドーワインの1つに数えられる。

■テクニカル情報■ 産地:アントル・ドゥー・メール地区ボレック村(AOC ボルドー・シュペリユール)

品種:カベルネ・ソーヴィニオン 30%、メルロ 70% 畑面積:55ha(単一区画) Alc:14%

平均樹齢:35年 土壌:白い砂利質土壌の上に粘土質の古い沖積層が連なる 醸造:機械で収穫した後、手作業と機械で2度選別。発酵前に22℃で数日間マセラシオンを行い、26~28℃の温度でアルコール発酵し、毎日ルモンタージュを施す。発酵開始から3週間目にデレスタージュ(澱抜き静置法)を行う。

■コメント■ 美しいルビー色の色調。心地よい赤い果実、ヴァニラ、チョコレート、ロースト香などの複雑でエレガントなアロマが香る。ダークチェリーとブルーベリーのフレッシュな果実味が豊かに溢れ、しっかりとした骨格を備えた口当たり滑らかで飲みやすい味わい。風味豊かで余韻の長い後味が広がる。

■相性料理■ セップ茸、エスカルゴのファルシ、リブロース、カマンベール・オ・カルヴァドスなど。

★ワイン・エンスージアスト 91点:しっかりとしたストラクチャーを備えたブルボディ。リッチでスモーキー。バランスが良く、滑らかなタンニンと洗練されたテクスチャーが見事な調和をみせる。凝縮感とコクを備えたワイン。今が飲み頃。《2023/12/1掲載》

■2019年ヴィンテージ情報■ この年はブドウの発芽が早く、4~6月にかけて散発的な雨を伴う冷涼な気候が続き、6月初旬にややまばらな開花を迎えましたが、6月中旬から一変して結実に理想的な乾燥した暑い夏を迎えました。7月は時折嵐を伴いながらも、概ね乾燥した晴天が続き、8~9月にかけてはブドウの熟成と収穫に理想的な暑く乾燥した気候に恵まれました。特にメルロは、分厚い果皮と色味成分が発達し豊かな果実味とタンニン、高い酸とアルコール分を併せ持つ優れたヴィンテージとなりました。

上代価格 ￥2,400(税別)

JANコード:4543190181358

