

Le Haut-Médoc de Maucaillou 2016

Chateau Maucaillou

ル・オー・メドック・ド・モーカイユ / 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、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で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する現当主のフィリップ・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です。



■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。

河川の流れて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すと言われており、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。

■オー・メドック・ド・モーカイユについて■ 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、素晴らしく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:メルロ55%、カベルネ・ソーヴィニヨン45% 平均樹齢:25年 アルコール:13%
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°Cでマセラシオンを行い、その後26~28°C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週間後にデレスタージュ(液抜き)を行い、酸化作用により濃い色素とタンニンを抽出。その後、オークの樽(新樽率:40%)で最低18カ月熟成。サーブの適温:15°C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、しっかりとした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。

■2016 ヴィンテージ情報■ 2016年のボルドーの赤ワインのクオリティは世界中で称賛的となった。この年は生産量も多く、およそ7億7千万本のワインが生産された。夏の気候は極めて乾燥し夜間は冷涼で、9月中旬の雨が幸いして果粒が小さく果皮の厚いよく熟れたブドウを実らせた。この年のボルドーの赤ワインは、豊かなタンニンと高い酸、素晴らしく芳醇で香り豊かなアロマを特徴とする。(ジャンシス・ロビンソンより)

2015 ヴィンテージ★ジェームズ・サックリン 92点 JamesSuckling.com 2018年2月3日(飲み頃:2020年~)
様々なベリー系果実を思わせる夏果実の円熟した鮮やかなアロマが香る。香りも味わいも素晴らしくフレッシュで、プラムとブラックベリーの恰幅の良い果実味が伸びのある長い余韻を生む。2020年以降が飲み頃。



上代価格 ¥2,900(税別)

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

Millésimes

Le Bordeaux de Maucaillou 2016

Chateau Maucaillou

ル・ボルドー・ド・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・ベ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、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・ボルドー・ド・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・シュペリール）

品種：カベルネ・ソーヴィニオン 45%、メルロ 43%、カベルネ・フラン 12% 畑面積：55ha（単一区画） Alc：13%

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度選別を行い、ステンレス・タンクで数日間のマセラシオンを経て、一定の温度に管理しながらアルコール発酵。果実の香りを抽出するため最初は低温で、後半は繊細なタンニンを抽出するため、温度を少し上げて発酵させ、その後、約14ヶ月樽熟成（新樽率35%）。

■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、リブローズ、カマンベール・オ・カルヴァドスなど。

■2016 ヴィンテージ情報■ 2016年は、前年の2015年に引き続き、非常にクオリティの優れた年となりました。このようなグレートヴィンテージが2年連続で続いたのは、ボルドーでは2009年と2010年以来です。この年は、発芽の始まりが早く、その後は冷涼で非常に雨の多い日が続いたため、病害によるストレスが懸念されましたが、6月からは雨が一滴も降らない過去25年間で最も乾燥した天候が3ヶ月続き、日照量が多く乾燥した理想的な気候条件の下で開花を迎えました。砂利質や粘度室の土壌に深く根をはる比較的樹齢の古いカベルネ・ソーヴィニオンやメルロは、春の間に地中に蓄えられた水分から十分な水源を得ることが出来ました。干ばつは、9月初旬の小雨で幕を閉じ、成熟の最終段階にあるブドウの熟成を助けてくれました。その後、10月初旬までカラッと晴れたインディアンサマーが続き、収穫期間中は、昼間は日照量が多く乾燥し、夜間は冷涼な気候という非常に理想的な気候条件に恵まれ、フェノール成分がよく成熟し、良質な酸を湛えた極めて健康状態の良いブドウが収穫出来ました。

（情報元：ワインスペクテーター・ヴィンテージ・レポート）



上代価格 ¥2,200（税別）