

Chateau d'Escurac 2012

A.O.C. Médoc



シャトー・デスキュラク AOC メドック

クリュ・ブルジョワ最高峰



「ジロンドのワインの格付けにおいて、私達はペパン氏のデスキュラクを5級シャトーの中に含めたい。たとえ当主がシャトーの格付けをボン・ブルジョワ(良いクリュ・ブルジョワ)におさえておきたいと願ったとしても、私達はこのシャトーが5級に値すると考えている。」

1839年にジロンド県のワイン畑専門誌ル・プロダクチュールが掲載したこの記事は、例え当時の格付けが今と同じような価値を持たず、「メドック・ブルジョワ・シュペリユール以上の品質である」という意味に過ぎなかったとしても、シャトー・デスキュラクのテロワールがいかに優れているかということが昔から認知されていたことを示しています。

デスキュラクの畑はメドックで一番標高の高い場所の1つに位置しており、周囲のブドウ畑を見下ろしています。土壌は奥深くまで砂利質で、カベルネ・ソーヴィニヨン栽培に特に理想的です。ブドウ栽培はリュット・レゾネ(減農薬)方式で行い、伝統と最新技術を融合させたワイン作りを実践しています。

ワインは、通常はカベルネ・ソーヴィニヨンとメルロ半々のブレンドで、赤果実や森の小草を思わせるアロマを持ち、シルキーなタンニンを含んだクリーンでエレガントな味わいが感じられます。独特の個性が光る洗練されたスタイルは、第15回クリュ・ブルジョワ杯(1996VT)で金賞に輝いた経歴を持ちます。収穫年から3~10年が飲み頃です。

■**テクニカル情報**■ 産地:ボルドー/ジロンド川左岸/メドック中央部シヴラック村(AOCメドック) 畑面積:23ha
格付け:クリュ・ブルジョワ [2003年にブルジョワ・シュペリユールに格上げ] 当主:ジャン・マルク・ランデュロー
品種:メルロ70%、カベルネ・ソーヴィニヨン29%、カベルネ・フラン1% 平均樹齢:26年 平均収量:40~50hl/ha
土壌:白亜・粘土を砂利が覆う 植樹密度:5000株/ha 収穫:機械での収穫。選果は畑とセラーの両方で実施

醸造:ブドウは除梗・破碎し、温度管理されたステンレスタンクを使用し6~7°Cで6~10日間マセラシオン。1日2回ルモンタージュとビジャージュを行い、果帽を沈めながら3~4週間かけてアルコール発酵させた後、樽に移し替えてマロラクティック発酵。新樽率30~45%のオークの樽で12ヵ月間シュールリー熟成。毎年、樽の3分の1は新樽に入れ替え。卵白で清澄。無ろ過で瓶詰。

■**相性料理**■ グリルした肉や肉のシチュー、独特の風味を持つチーズなどと抜群の相性です。

■**2012 ヴィンテージ**■ 湿気の多い冷涼な冬の影響で開花は不均一となり、収穫量が減少。その後、雨のない乾燥した気候が長く続き、水不足で結実にもばらつきができました。干ばつの後は、9月後半から大雨に見舞われ、10月下旬まで続いたため、病害のリスクが高まり、一部の作り手は、湿潤な気候の下での収穫を強いられました。ボルドー地区の多くの作り手によれば、この年のワインは、総じてアルコール分は控えめで、やや硬質なタンニンが特徴。2012年は、シーズン後半の湿潤な気候を相殺するために創意工夫を怠らず、収量を低く抑え、悪い実を除くべく厳しい選別を行うなどといった対処が出来ていれば比較的良好なワインが作れました。メルロは比較的出来のよい年で、カベルネ・フランにとっても良年でしたが、カベルネ・ソーヴィニオンは、作り手の判断を試される年となりました。

★**パーカーポイント 86点 #218 2015年4月30日掲載** ロバート・パーカーJr.(飲み頃:2015~2022年)
一貫して見事な仕上がりのクリュ・ブルジョワ。2012年は、深みのあるルビー・パープルの色合いを湛え、黒スグリや赤スグリの端正なアロマにスパイスや大地の香りが感じられ、やや小ぶりの後味を生む。今後5~7年間が飲み頃。

★**ワインスペクテーター86点/2015年掲載** プラムやブラックベリーのしっかりとした硬質な果実のアロマに煙草や木炭の微かな香りが美しく溶け込んでいる。軽快でスモーキーなキレのある味わいが余韻の長い柔らかな後味を生む。今が飲み頃。生産量8000ケース。

★**ジューズ・サックリン 87-88点/2013年4月20日掲載** ベリーやチェリーを思わせる良質な果実味。味わいはフルボディで、ヴェルヴェットのようなタンニンを湛え、クリーンな後味が広がる。この年にしては非常に良い仕上がり。

★**ワインエンスージアスト 86点** 円熟した魅惑的な果実味と茎っぽい(果梗のニュアンスが際立つ)タンニンを含んだスモーキーなワイン。フレッシュで、黒スグリを思わせるピリリとした酸が感じられる。円やかで丸みのあるワインで、短期間のうちに発展してゆく。2017年以降が飲み頃。

★**ジャンシス・ロビンソン 16/20点 2019年9月26日掲載**(飲み頃:2018~2022年) 中程度の濃淡を持つ、燻したようなガーネット色。魅惑的で複雑味のあるアロマは、フレッシュな果実味が豊かに感じられるが、成熟し始めた甘いめし皮の香りを併せ持つ。タンニンはしっかり溶け込んでいるが、ワインの味わいに輪郭を与えるのに十分な存在感を呈している。円やかだがフレッシュな味わい。今が飲み頃。渾身の力作ではないが、心地よさに満ちている。



上代価格 ￥3,800(税別)