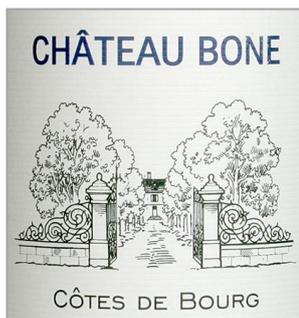


Château Bone 2014

A.O.C. Côtes de Bourg

シャトー・ボーン

繊細なタンニンが後味に広がるフレッシュで美味しい味わい



ジョベール家が4世代に亘り所有するシャトー・ボーンは、ボルドー北西部ゴリアックにあります。ジロンド川河口という最高のロケーションが春の霜や夏の過剰な暑さから葡萄を守り、小高い丘陵状の地形により、豊富な日照量と、水はけの良い土壌に恵まれています。土壌は粘土石灰質で、ミネラルを豊富に含み、正にワイン用葡萄の栽培に打ってつけです。これら全ての環境要因が葡萄のクオリティを高めると共に、ワインの味わいに独特の個性を与えています。

シャトーの醸造哲学は、自然とテロワールの尊重です。土壌造りから栽培、収穫、醸造に至る全ての過程において自然環境を大切にし、テロワールの個性を守っています。ワインは葡萄畑に隣接する「カーヴ・デュ・ブージェ」と呼ばれるワイナリーで醸造されます。テロワールを尊重した昔ながらの伝統的な手法に加え、リュット・レゾネや発酵過程での徹底した温度管理など現在の技術を取り入れ、葡萄が本来持つ自然なアロマとポテンシャルを最大限に引き出しています。

■**テクニカル情報**■ 産地:ボルドー右岸地区/ジロンド県ゴリアック(AOC コート・ド・ブール)
品種:メルロ 45%、カベルネ・ソーヴィニオン 45%、マルベック 10% 味わい:辛口/赤
畑面積:19ha 土壌:粘土石灰質 平均樹齢:25年 植樹密度:4,500株/ha 収量:40hl/ha
アルコール:13% 残糖量:2g/L SO2(Total):61mg/L キャンプ:天然コルクを使用

【**醸造**】機械で収穫し除梗・破碎。ステンレスタンクで一定の温度に管理しながら、ルモンタージュとマイクロ・オキシジェナシオン(発酵中もしくは熟成中の赤ワインにセラミック製筒を通して酸素の微泡を吹き込む技術。ポリフェノールの酸化を促進し、濃厚な色合いや風味にキメ細やかなテクスチャーを与える)を定期的に施しつつ発酵、熟成。

■**2014 ヴィンテージ情報**■ 穏やかで温暖な気候に恵まれた2014ヴィンテージは、カベルネ・ソーヴィニオンにとっては特に当たり年となりました。この年は春先から温暖な気候に恵まれ、葡萄の発育が例年よりも2週間ほど早く進み、6月初旬頃に開花を迎えました。7~8月にかけては湿気の多い曇りの日が続き、収穫期を遅らせましたが、9月には爽やかな風の吹く理想的な晴天に恵まれ、良質な酸を備えた凝縮感のある葡萄が実りました。この年のボルドー地区は、メルロは9月下旬から収穫を開始し、カベルネ・ソーヴィニオンの収穫は10月の第2週目あたりまで伸びました。赤ワインは余韻の長い後味を湛えた芳醇で重厚なスタイルがこのヴィンテージの特徴です。

■**コメント**■ 深みのある紫色を湛え、苺や赤いチェリーを思わせる赤果実のアロマに、オーク由来の仄かなスパイスの風味が香ります。口に含むと、フレッシュで美しくバランスのとれた味わいが口内を満たし、キメ細やかなタンニンが後味に広がります。ハム、ソーセージ、赤身の肉のローストやグリル、ジビエ、白身の肉、川魚、ハードタイプのコンテチーズなどと最高の相性です。

■受賞歴■

2005 ヴィンテージ

デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード 2010 にてヴァリュール・クラレット・トップ 50 選出!

ワールド・ワイン・アワード 2010 で 560 種以上のボルドー・ワインの中から最もコストパフォーマンスの優れたヴァリュール・ワイン、トップ 50 に選出されました。

2008 ヴィンテージ

デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード 2011 にて銅賞受賞!

ザ・タイムズ誌 夏のお買い得な赤ワイン 50 に選出!

2010 ヴィンテージ

デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード 2013 にて推奨ワインに選出!



上代価格 ¥2,500(税別)