

Le B Par Maucaillou 2021

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・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:13.5%
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 90点:スパイシーなチェリーやレッドベリー、フレッシュなイチゴの香りが広がる。非常に瑞々しい、しなやかな口当たり。柔らかなタンニンを備えたミディアムボディで、果実味を湛えた滑らかな余韻が印象的。グラス一杯飲み干したくなるような優れたバランスとフレッシュ感を備えたワイン。

<<2023/12/29 掲載>>

■2021 ヴィンテージ情報■ 2021年は深刻な霜害に見舞われた年で、シーズンを通して涼しい気候下でブドウの樹は成長しました。春から夏にかけて雨が降り、べと病が発生した地域もみられました。しかしながら、9月に入ると天候が回復し、10月も見事な晴天に恵まれ、理想的な気象条件の中でブドウは成熟を迎えました。この年は、霜害の影響で低収量となったものの、収穫したブドウからは、フレッシュさを湛えたバランスの良い味わいのワインが出来ました。

上代価格 ¥2,400(税別)

JANコード:4543190181358



Maucaillou Haut-Médoc 2019

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。

■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: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。

■2019ヴィンテージ情報■ 2019年は、暑い年特有のリッチな果実味、凝縮感、高いアルコール分、豊かなタンニンの特徴とする傑出したヴィンテージです。2016年、2018年に続くグレートヴィンテージの一つで、2018年よりも骨格の良い2016年に近いスタイルに仕上がっています。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。その結果、凝縮した果実味と鮮やかな酸、きめ細かなタンニンが見事に調和したワインが生まれました。

★ジェームス・サックリング 90点:熟したチェリーやスグリ、バナナの葉、バラ、スイートスパイスの香りが広がる。きめ細やかなタンニンとフレッシュな酸を備えたミディアムボディの味わい。よく熟した芳醇な香りが印象的。

《2022/1/21掲載》



上代価格 ¥3,800 (税別)

JANコード:4543190188043

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

Millésimes