

Château du Moulin Rouge (Cussac-Fort-Médoc)

シャトー・デュ・ムーラン・ルージュ (キュサック・フォール・メドック)



詳細・歴史

非常に歴史の長い由緒あるシャトーで、大変古い区画を所有しています。シャトーのある Cussac-Fort-Médoc / キュサック・フォール・メドックに、1732年に赤土で作られた赤い色をした風車が建てられたことから「ムーラン・ルージュ(赤い風車)」と名付けられました。現在シャトーは13代目を迎えますが、運営はブロン・リベイロ家が3世代にわたり担っており、伝統を引き継ぎ、環境保全に敬意を払いながら親族で運営を行っています。

シャトーの立地はマルゴー村とサン・ジュリアン・バイシュヴェル村に挟まれており、ジロンド川河口のミクロクlimaを享受する非常に恵まれた立地条件のもと丁寧に造られたワインは、国内外で高い評価を得ており、数々の賞を受賞しています。生産量の60%は輸出に充てられています。

畑

【AOC】Haut-Médoc 【Classification】Cru Bourgeois

【立地】Cussac-Fort-Médoc: ボルドー市から『Route de Chateau』を北へ35km、サン・ジュリアン村とマルゴー村に挟まれたコミューン

【栽培認証】AREA and SME des Vins de Bordeaux

【畑面積】20ha 【土壌】砂利質 / 粘土石灰質 【平均樹齢】45年

【仕立て】ギユイヨ・ダブル(垣根仕立て) 【収量】50hl/ha

【栽培品種・割合】メルロー50%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%、カベルネ・フラン10%

【収穫】手摘みにて行われ非常に厳格に選果されます。

全体の約25%はセカンド・ワインに充てられます。



醸造

【全房使用率】0%(全て除梗)

【発酵】温度制御のできるステンレスタンクで低温にて予備発酵ののち、28℃に保ちながら、ブドウの状態に応じて慎重にルモンタージュを行います。

【マロラクティック発酵】あり

【熟成】フレンチオーク樽で12か月～20か月間 【新樽比率】1/3程度

【瓶詰時期】6月18日(ブドウ収穫から22か月後)

商品コード

ワイン名

ヴィンテージ

税別参考上代

40010116

Château du Moulin Rouge

シャトー・デュ・ムーラン・ルージュ

2016

¥3,800



【品種】メルロー50%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%、カベルネ・フラン10%

【テイastingノート】深みのある濃くて美しい深紅の色合いで、アロマには熟したダークカラーのベリーやプラムなどの果実、様々なスパイス、上品な樽香のニュアンスがあり、とても心地よく妖艶な印象です。アタックはふくよかで、ミネラルによる輪郭のはっきりした骨格があり、果実由来の程よい甘みを感じられます。ペロアのような舌触りで溶けるような柔らかいタンニンに、スパイスと濃い色をした果実の風味が絡み合い、長期間の樽熟成により肉質的で官能的なニュアンスを楽しめます。芳醇な余韻が長く続き、調和のとれた完成度の高い仕上がりです。

【評価】◆Wine Enthusiast 2019 : 91 ◆James Suckling 2019 : 92 ◆The Wine Doctor 2018 : 90

【アルコール度数】13.0% 【年間生産本数】10万本

JAN 3594410000240