

Château Haut-Marbuzet (Saint-Estèphe)

シャトー・オー・マルビュゼ（サンテステフ村）

詳細・歴史

メドック地区サンテステフ村では異色の家族経営によるシャトーで、長年デュボスク家により経営されています。硬質な酸味を持っているため寝かせてから飲むものと言われるサンテステフのワインの中にあつて、瓶詰め直後からでも熟成してからも美味しく飲める、数少ないシャトーのひとつです。また、芳醇な果実味と美しい酸を持つことから、ボルドー左岸でもっともブルゴーニュ的だとも評されています。恵まれたテロワールによる凝縮した果実味と、程よい樽のフレバーが融合し、独特の個性が育まれています。当主アンリ・デュボスク氏は、「うちの個性を理解し、愛してくれるお客様と共に発展してきたので、これからもその期待に応えていきたい」と言います。"最も官能的なボルドーワイン"と評したロバート・パーカーJr氏を始め、多くのワイン評論家は「格付けが見直されれば確実に3級以上にはランクされる」と絶賛している通り、類稀なオンリーワンの個性を持っています。2003年6月のブルジョワ分類の改訂で『クリュ・ブルジョワ・エクセレンネル』に格付けされました。



シャトーの総面積は75haで、「自分たちの好きなワインを造る」という個性を貫くべく現在も家族経営で運営しており、ファーストとセカンドのキュヴェの区別など重要な局面では、家族を中心とした試飲会議で決めていくなど、伝統や個性を厳格に守りながらも温かみのある運営スタイルを取っています。

ボルドーの伝統ある名シャトーには通常は醸造コンサルタントが必ずいるのですが、このように「シャトー・オー・マルビュゼ」には不在という異例の運営で、流行などに左右されずオンリーワンの個性を大切にしています。それが長年支えてくれたお客様への信頼に応えることであるという方針です。

「一番評価されるシャトーになる必要はなく、オー・マルビュゼの個性を持ち続けることが最優先」とアンリ・デュボスク氏の子息ブリュノ氏は語っています。




畑

【面積】61ha 【栽培品種・割合】カベルネ・ソーヴィニオン50%、メルロー40%、カベルネ・フラン10%
【平均樹齢】約35年 【土壌】砂利粘土質、石灰質

醸造

メルローの使用比率が高く、基本的に新樽を100%使用し、18カ月熟成させることでワインに芳醇さを与えています。

商品コード	商品名	容量	VT	参考上代 (税抜)
40100213	Château Haut-Marbuzet MG シャトー・オー・マルビュゼ マグナム	1500ml	2013	¥18,000
	<p>【産地】ボルドー地方 メドック地区 サンテステフ村 【栽培品種・割合】カベルネ・ソーヴィニオン50%、メルロー40%、カベルネ・フラン10% 【アロマ】ラズベリーやフランボワーズ、チェリーなどのフルーツ、腐葉土、バニラなどに複雑 【味わい】アタックは円く柔らかく、シルクのようなタンニンがたっぷり心地よく印象的で非常にエレガント。 まさに芳醇なサンテステフの赤ワインですが、メルローの比率が高いことにより華麗で華やかです。 1時間前の抜栓を勧めますが、デキャンタージュの必要はありません。 今飲んで魅力的ですが、少なくとも2030年まで十分に熟成可能です。 【アルコール度数】13.0%</p>			
JAN なし				
40100117	Château Haut-Marbuzet シャトー・オー・マルビュゼ	750ml	2017	¥9,000
	<p>【産地】ボルドー地方 メドック地区 サンテステフ村 【栽培品種・割合】カベルネ・ソーヴィニオン50%、メルロー40%、カベルネ・フラン10% 【アロマ】ブラックベリー系果実、腐葉土、僅かにバニラ香 【味わい】メルローが40%使われていることから、柔らかく練れたタンニンと芳醇な果実味が印象的です。 美しい酸に支えられたしっかりとした骨格が感じられ、長いテクスチャーを伴う余韻は、最低でも10年以上の熟成の可能性の証しと言えるでしょう。 【サーブ温度】16℃ 【アルコール度数】13.5%</p>			
JAN なし				