

Château Haut Colombier (Premières-Côtes-de-Blaye)

シャトー・オー・コロンビエ (プルミエ・コート・ド・ブライ)



詳細・歴史

ボルドー地方、プルミエ・コート・ド・ブライ地区、カール(CARS)村に位置する、シェティ家による家族経営のプティ・シャトーです。畑はAOCブライ(Blaye)の中でも最も高い丘に位置し、ジロンド川の河口に広がる素晴らしい夕陽を望むことができます。

このシャトーはボルドーでは珍しく畑への意識が大変高く、5代目のエマニュエル・シェティ氏がブルゴーニュへ赴き、ピオへ移行するために研鑽を積み、2014年の「ボルドー・ルーージュ」から、ABラベルの認可が下りています。コルクには「ヴィニユロン」という文字がしっかりと刻まれており、彼らの畑への信念が伺えます。



畑・栽培・醸造

【畑面積】38ha 【土壌】粘土石灰質

この地区はマルゴー村やサンジュリアン村の対岸に位置しているため、ワインはこれらの村々と同じく非常にエレガントで、若いうちから美味しく飲めるのが特徴です。畑は日照条件に非常に恵まれており、年間240日以上に渡り太陽の恩恵を受けています。アペラシオンの「プルミエ・コート / Premières-Côtes」という名前は、大西洋上から陸地を望むと最初の丘(コート/Côte)がここブライ地区であることを意味しています。このことは実は、「ここよりも太平洋側にあるメドック地区は全て平地であり、斜面のある丘ではない」という解釈に基づくものだそうです。ちょっと驚きですね。



【栽培品種】「シャトー・オー・コロンビエ」ではマルベックに着目し、メドック地区におけるプティ・ヴェルドと同じように、ワインに深みと複雑さをプラスする効果を狙って醸造されており、徐々にその栽培面積を広げています。

《白ブドウ》ソーヴィニヨン・ブラン、ソーヴィニヨン・グリ

《黒ブドウ》メルロー、カベルネ・フラン、マルベック(この地区では「コ/Cot」と呼びます)、カベルネ・ソーヴィニヨン

【醸造】栽培から醸造まで自然の摂理を大切にし、サステナブルなワイン造りを行っており、作業は全て月のカレンダーを参考に行われています。収穫は厳格な選果のもと手摘みにて行われます。



商品コード

商品名

VT

参考上代
(税抜)

40300319

Château Haut Colombier Blanc

シャトー・オー・コロンビエ・ブラン

2019

¥2,300



【品種】ソーヴィニヨン・ブラン70% ミュスカデル20% セミヨン10%
 【収穫】夜明けから早朝にかけての時間帯に、完熟した果実のみを厳格に選果して手摘みにて収穫
 【全房使用率】0%(除梗100%)
 【マセラシオン】低温にて12時間
 【発酵】新樽30%、ステンレスタンク70%にて温度管理のもと行われます。
 【熟成】シュールリーにて密閉され翌年の1月まで熟成されます。
 【アロマ】柑橘系果実やヨード、ツゲなど複雑な要素がたっぷり広がります。
 【味わい】アタックに火打石のニュアンスのあるミネラルが感じられ、柑橘系果実の爽やかな酸味とジューシーさのバランスが良く、非常に心地よく感じられます。
 【マリァージュ】牡蠣などの魚介類を使った前菜、寿司、焼き魚など。8~10°Cでのサーブが好ましいです。
 【アルコール度数】14.5%

JAN なし

40320117

Château Haut Colombier Rouge

シャトー・オー・コロンビエ・ルーージュ

2017

¥2,300



【品種】メルロー54% カベルネ・フラン27% マルベック13% プティ・ヴェルド6%
 【区画面積】10ha 【区画立地】日当たりが良くテロワールにおける最高の区画
 【樹齢】約30年 【土壌】粘土石灰質土壌
 【収穫】フレッシュな果実感を残すため夜~夜明けにかけて手摘みにて収穫し、カーヴにて即座に手作業で選果。
 【マセラシオン・発酵】コンクリート・タンクで27~30°Cに温度管理され、マセラシオンはおよそ30日間行われます。
 【熟成】ステンレスタンクとフレンチオーク古樽(1~3年使用)にて1年間
 【アロマ】カシスなどの熟した黒いベリー系の果実、スパイス、スー・ポワ、焙煎したてのコーヒー豆など非常に複雑で豊か。
 【味わい】アタックは柔らかく、果実味と共に香りと同じ焙煎されたニュアンスが口中に広がり、アフターにはペロアのような舌ざわりの滑らかなタンニンが感じられ全体を引き締めています。非常にコストパフォーマンスの高いワインです。
 3~8年熟成可能。
 【アルコール度数】14.0%

JAN なし