

Château Campillot (Médoc)

シャトー・カンピヨ (メドック)



《詳細・歴史》

サン・ジュリアンの不動の銘シャトー『シャトー・ブラネール・デュクリュ』(4級格付け)で、醸造と経営の責任者として名を馳せているJean-Dominique Videau/ジャン=ドミニク=ヴィドー氏が、2005年に友人のTristan Roze Des Ordon/トリストラン・ロゼ・デ・オルドン氏と共に設立した自身のドメーンで、メドック地区の北部サン・テステフ村に隣接するSaint-Germain-d'Esteuil/サン・ジェルマン・デ・ストウイユ村に本拠を構えています。自社畑は僅か約9ヘクタールとボルドーではとても小規模な生産者ですが、地球環境に配慮したワイン造りを行っており、設立から僅か7年後の2012年ヴィンテージから『クリュ・ブルジョワ』に認定されました。モダンな手法を取り入れながらも、半世紀以上前の压榨機を用いるなど、確固とした哲学のもとワイン造りを行っており、「スタイリッシュで官能的なフィネスを備え、一本芯の通ったクラシカルなメドックの赤ワインを生み出している」と、世界中で高く評価されています。

《畑》

【産地】ボルドー地方 メドック地区北部 Saint-Germain-d'Esteuil/サン・ジェルマン・デ・ストウイユ村 (サン・テステフ隣接)
【自社畑面積】8.7ha 【栽培管理】リュットレゾネ(減農薬農法)
【平均植栽密度】伝統的な高密度:8000本/ha 【平均樹齢】29年
【土壌】主に粘土石灰質で、標高の高い区画は細かい砂利と砂礫質



《醸造》

小さなタンクを用いて、それぞれの品種と区画に適した醸造を行っており、抽出をうまくコントロールすることで、表情豊かな果実味としなやかで肉付きの良いストラクチャーを持つバランスの取れた仕上がりを目指しています。
【発酵】区画ごとに細かく分け、温度管理のできる小さなステンレスタンクにて低温で発酵
【熟成】フレンチオーク樽にて12カ月間 【新樽比率】25%
【年間生産量】20,000~30,000本

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
40630117	Château Campillot シャトー・カンピヨ	2017	¥4,000



【キュヴェ】メドック地区の名手によるキュヴェで、カベルネ・ソーヴィニオンとメルローが同じ割合で醸されているため骨格がしっかりした構造で、ウッディーでありながらチャーミングな面も併せ持っており、まさに「ボルドーらしさ」と「持続力」を兼ね備えた、飲み飽きない魅力に溢れるコストパフォーマンスの非常に高いボルドーワインと言えるでしょう。

【格付け】Cru Bourgeois

【品種】メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニオン34%、プティ・ヴェルド3%、カベルネ・フラン3%

【区画総面積】8.7ha

【土壌】主に粘土石灰質で、標高の高い区画は細かい砂利と砂礫質

【平均樹齢】29年

【平均収量】40hl/ha

【アルコール度数】13.0%

JAN なし