

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 / トリスタン・ロゼ・ド・オルドン氏と共に設立した自身のドメーヌで、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づくりを行っており、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。彼らは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)
【栽培品種】カベルネ・ソーヴィニオン 48% メルロー 48% プティ・ヴェルド 2% カベルネ・フラン 2%
【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、それぞれの区画に適したワイン造りを行っており、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

ヴィンテージ

税別参考上代

40630115

Château Campillot

シャトー・カンピヨ

2015

¥3,300



【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、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】カベルネ・ソーヴィニオン 48% メルロー 48% プティ・ヴェルド 2% カベルネ・フラン 2%

【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

【テイastingノート】アロマには2015年ヴィンテージ特有のフレッシュな赤系果実と熟した果実がバランスよく組み合わせられてリッチな印象で、さらに僅かにスモーキーなニュアンスが感じられ、アタックからとても豊かなタッチです。熟した果実の表現力がポリフェノールに広がり、すでによく溶け込んでいるタンニンがしっかりと骨格をなして、たっぷりとした果実味が心地よいドライさを保ったままフィニッシュまでエレガントに連なります。

【評価】「Wine Enthusiast 93pt」、「Guide Hachette 2019 ★」

【アルコール度数】13.0%

JAN なし