

# Chateau Haut Mallet ボルドー地方 シャトー・オー・マレ

## ボルドーの地で昔ながらの自然農法 繊細で落ち着いた味わい

マルク・テンペから「ボルドーに行くなら一度訪ねておいで！」と紹介されて2013年2月に初訪問。

世界有数のワインの銘醸地ボルドー。その地を流れるドルドーニュ河とガロンヌ河の三角州地帯に広がるのが、アントル・ドゥ・メール地区です。ここで1920年にシャトー・オー・マレは誕生し、ブドン家によって代々受け継がれてきました。現在は3代目であるパトリック・ブドンが27haのブドウ畑を所有しています。

彼の父の代から除草剤や化学肥料を使わないビオロジック農法を進め、1995年には有機栽培の認証である「ECOCERT」を取得しています。土壌は粘土石灰と粘土堆積で、凝縮感があり洗練された味わいのワインを造り出します。ブドウは垣根仕立てを施され、ボルドーの平均に比べ約30cm高めに組まれています。この方法はブドウが自然に上に伸びる力を最大限に利用しながら、多くの太陽と風を受けて病気を避けるために採られています。またブドウ畑の周りに雑木林や溝を残すことで、ブドウと自然がバランスを取りながらストレスをかけずに共生しています。こうして出来たブドウは、収穫後ゆっくり4時間も時間をかけ優しくプレス。雑味の無いジュースが搾り出されます。醸造も極力人の手をかけずいたってシンプルに行われ、エレガント且つフルーティーで柔らかさを持ち合わせた非常に優れたバランスのワインが造られます。

実はこのシャトー、あのアルザスビオディナミの巨匠マルク・テンペが22歳の頃に自然なワイン造りを目指すべく修行をした場所としても有名で、彼のワイン造りの原点とも言える場所です。「テロワールを最大限に引き出し自然と共生する」自然派一筋の男が造り出す、エレガントでフルーティーなオーガニックボルドー、是非ご堪能下さい。



[36667] Rouge ルージュ 20	
呼称	ボルドー・シュペリキュール
参考小売	¥3,200 ★
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ
栽培/認証	ビオロジック/エコセル
テロワール	品種(収穫/樹齢)
土壌	標高・向き 面積・収量
粘土石灰	60m・東と西 4.0ha・45hl/ha メルロー80%(手摘み/平均30年)
粘土堆積石灰	60m・東と西 1.5ha・45hl/ha カベルネフラン15%(手摘み/平均25年)
粘土堆積	60m・東と西 1.0ha・45hl/ha カベルネソーヴィニヨン5%(手摘み/平均20年)
醸造 酵母	自生酵母
発酵	21～28日間[28～30℃]醸した後、ステンレスタンクで10日間[29℃]アルコール発酵 10～15日間[20℃]マロラクティック醗酵
熟成	様々な産地の樽で12ヶ月[12～14℃]熟成 濾過有・無清澄
SO <sub>2</sub>	発酵時:20mg/L 熟成時:30mg/L 瓶詰時:10mg/L トータル:17mg/L
アルコール度	14.5%
特徴	歴史あるオーガニックボルドー、ガロンヌ川とドルドーニュ川に囲まれたアントルドゥメール南部の粘土石灰土壌で育てた黒ブドウをステンレスタンクで発酵後、木樽で12ヶ月熟成しました。クリアな赤紫色からカカオやカシス、杏のコンポートの豊かな香りが広がり、酸味と甘味が綺麗に溶け合い滑らかなタンニンを楽しめます。果実のボリュームをたっぷり感じつつ上品で心地良い味わいです。

新着



Diony