

Chateau du Cros la Tradition 2005

シャトー・デュ・クロ



所有者 Vignoble M Boyer
オペレーション ルーピアック



シャトー・デュ・クロは、ボルドー市内から南へ約 40km のところにあるルーピアックという地域で生産されています。ガロンヌ川の右岸に位置しており、甘口白ワインの生産で有名な地域のひとつで、対岸はバルザック地区です。

このシャトーは、現所有者である Catherine d'Halluin の祖父によって 1921 年に購入されました。そのあと 1967 年までその父によって運営されていました。現在では全体で約 90ha のブドウ畑を所有し、赤、白、甘口白ワインを生産しています。中でもこの甘口白ワインは洗練され、人気の高いワインです。

この甘口白ワインは、ボトリティス・シネレア菌という貴腐菌の影響を受けたブドウを丁寧に手摘みで収穫し造られています。特定のメソクライメットの影響を受けて生産されるワインで、ここにはガロンヌ川が流れています。

秋になるとその川の影響によりブドウ畑には霧が多く発生し、翌日の朝、太陽の日差しを受けその霧が蒸発すると貴腐菌（ボトリティスシネレア）はより繁殖し、その影響で果実はしなびたような状態となり最高の貴腐ブドウが出来上がります。その結果、果実の酒石酸と糖分が劇的に凝縮され、甘口ワインの生産を可能にしています。

ブドウ品種は3種が栽培されており、セミヨン、ソーヴィニオン・ブラン、ミュスカデルです。中でもセミヨンが最も重要な品種で、貴腐菌の影響をより受けやすい品種です。ソーヴィニオン・ブランはセミヨンよりも貴腐菌の影響を早く受け、酸の高い品種で、セミヨンの太った感じを補ってくれます。ミュスカデルは主に若々しいアロマを与えてくれます。

ここで造られる甘口は、世界的にも有名なソーテルヌよりも軽い味わいで甘さは控えめ。重たく感じることなくすっきりとした酸と果実味のバランスが素晴らしく、若いうちから気軽に楽しめるワインです。

シャトー・デュ・クロ トラディション 2005 は、セミヨン主体、ソーヴィニオン・ブラン、ミュスカデルから成ります。

ゴールドエイロー、香りはアカシアなどの白いお花、柑橘系果実や桃、アプリコット、マンゴーなどの果実を思わせます。なめらかな口当たりで、すっきりした酸と果実の甘さのバランスが非常に素晴らしく、重く感じることはありません。熟成と共にマーマレードジャムやドライフルーツなどのニュアンスが現れてきます。

アペリティフとして、または鶏などの白いお肉のソテーやナツメグ風味のホタテのソテー、またマイルドなブルーチーズなどと良く合うかと考えます。

参考情報

土壌 粘土を含む石灰質

栽培面積 90ha（内、ルーピアック：白 10ha）

栽培品種 セミヨン、ソーヴィニオン・ブラン、ミュスカデル

醗酵 ステンレスタンクにて

樽熟成 12ヶ月（新樽 60%）

年間生産量 2,400 本

s.a.r.l.Trente-Trois

39, rue Huguerie, 33000 Bordeaux, FRANCE Email:33@trente-trois.fr, Tel: +33(0)953459303