

Ch Baulos Charmes 2007

シャトー・バロウ・シャルム



所有者 Sean Matthys-Meynard
アペラシオン ペサック・レオニャン

シャトー・バロウ・シャルムは、ボルドー市内から南東約 50km にある北部グラブ地区のペサック・レオニャンというアペラシオン(原産地呼称)で生産されています。 AOC ペサック・レオニャンは、1987 年に赤・白ワイン用に新しくつくられたグラブ地区の中でも特別な上質ワイン産地で、ガロンヌ川の左岸に位置しています。

シャトー・バロウ・シャルムの畑は、シャトー・スミス・オー・ラフィット(Chateau Smith Haut-Lafitte)の横に位置しています。 シャトー・スミス・オー・ラフィットは、1953 年のグラブ地区のグラン・クリュ格付けの際、たった 16 シャトーの1つとして選ばれたシャトーですから 立地条件としてもこのシャトーがどれだけ素晴らしい環境にあるかわかり頂けるかと思えます。

このシャトーの歴史は古く、1762 年頃にはここにブドウ畑が存在し、ワイン造りが行われていました。 今日まで続くこのシャトーの名前の由来は、1792 年にボルドーのワイン商の家系であったバロウ氏によってワイン造りが始められたことによります。 また Baulos とはこの地の名称でもあり、Charmes は、樹木(日本語でクマシデ)の名でもあります。 ブドウ畑にはその大きな木が植えられています。

現所有者である Sean Matthys-Meynard は、2006 年にこのシャトーを購入しました。 これまでペサック・レオニャンのグラン・クリュに格付けされているシャトー・オー・バイイやラトゥール・マルティヤックなどで経験を積み、その情熱を今は自分のワインへ注いでいます。 ペサック・レオニャンを熟知した彼がペサック・レオニャンで造るコストパフォーマンスに優れたワインかと考えます。 またこれは彼の初ヴィンテージワインです。

シャトー・バロウ・シャルム 2007 は、鮮やかなルビー色、プラムなどの黒系果実やラズベリーやレッドチェリーなどの赤系果実から作られたジャムのニュアンスに清涼感あるフレッシュなアロマがあります。 またほのかに樹皮や白こしょうなども感じ、味わいはとても上品。 口当たりはやわらかくしとやかでほのかに煙などのニュアンス。 またミネラル感が程良く余韻へと続きます。 さらに酸、タンニンの調和がとれており、今でも十分お楽しみ頂ける一本かと考えます。

参考情報

土壌 砂を含む砂利質

栽培面積 5.6ha

ブレンド比率 64% メルロー、35% カベルネ・ソーヴィニオン、1% カベルネ・フラン

醗酵・マセラシオン コンクリートタンクにて

熟成 12 ヶ月 (新樽 25~30%)

s.a.r.l.Trente-Trois

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