



Clos du Marquis 1982

クロ・デュ・マルキ

所有者 Jean-Huvert Delon
オペレーション サンジュリアン

Clos du Marquis は、ボルドーのジロンド川の左岸サンジュリアン村にある 2 級格付けのシャトー・レオヴィル・ラス・カーズで造られるワインです。もともとレオヴィル・ラス・カーズのセカンドワインとして称されてきましたが、2007 年の Le Petit Lion du Marquis de Las Cases のリリースにより、プティ・リオンがレオヴィル・ラス・カーズの正式なセカンドワインとなり、クロ・デュ・マルキは異なる区画からできるファーストワインとして位置づけられました。

シャトー・レオヴィル・ラス・カーズは、もともと大きな地所の一部で、フランス革命のころこの地所が分割されました。それが現在のシャトー・レオヴィル・バルトンであり、また 1840 年にはさらに分割され、現在のシャトー・レオヴィル・ポアフェレとして今日ワインを造り続けています。

今日、シャトー・レオヴィル・ラス・カーズは、デロン家(Delon)に所有され、2000 年に父である Michel Delon が世界したあとは、息子の Jean-Huvert Delon が所有者として上質なワインを造り続け、今日ではスーパーセカンドとして知られているシャトーです。

クロ・デュ・マルキの畑は、グラン・クロ・ド・ラスカーズの外側、プティ・クロの内側に位置する（レオヴィル・ラスカーズはこの畑から収穫されたブドウを使用）しっかりと境界が定められた区画から選別され生産されています。2007 年までセカンドワインと称されてきましたが、実際はシャトー・レオヴィル・ラスカーズが所有するひとつのブランドです。その品質ははるかにボルドーグラン・クリュのワインのレベルを超えていると考えます。（醸造方法はシャトー・レオヴィル・ラスカーズとほとんどかわりません）またレオヴィル・ラス・カーズと比べ、早く飲み頃を迎えることができます。

Clos du Marquis 1982 は、カベルネ・ソーヴィニオン主体、メルローから成ります。ボルドー赤ワインにとって最高のヴィンテージ。黒系果実の複雑な熟成のアロマにカフェや甘草、ほんのりブラックベリーから作られたコンフィチュールのようなニュアンス、ほのかにシナモンやこしょうなどのスパイス、さらに湿った土などのニュアンス。タンニンや酸もワインに馴染み、バランスがとれています。長い熟成を経ても感じるしっかりした果実味と熟成による複雑味との共存が楽しめる素晴らしいワインであると考えます。

参考情報

土壌 粘土を含む砂質、粘土を含む砂利質

栽培面積 97ha（全体で）

栽培比率 65% カベルネ・ソーヴィニオン、19% メルロー、13% カベルネ・フラン
3% プティ・ヴェルド

平均樹齢 30 年

栽培密度 8,000 本/ha

収量 42-50hl/ha

醱酵・マセラシオン 12-20 日

熟成 12-24 ヶ月（新樽 20%）クロ・ド・マルキ

年間生産量 平均 / レオヴィル・ラスカーズ:216,000 本、クロ・デュ・マルキ:240,000 本

s.a.r.l.Trente-Trois

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