

Château Haut Colombier (Premières-Côtes-de-Blaye)

ドメーヌ・オー・コロンビエ (プルミエ・コート・ド・ブライ)



詳細・歴史

ボルドー地方、プルミエ・コート・ド・ブライ地区、カール(CARS)村に位置する、シェティ家による家族経営のプティ・シャトーです。畑はAOCブライ(Blaye)の中でも最も高い丘に位置し、ジロンド川の河口に広がる素晴らしい夕陽を望むことができます。ボルドーでは珍しく、畑への意識が大変高いシャトーで、5代目のエマニュエル・シェティ氏がブルゴーニュへ赴き、ピオへ移行するために研鑽を積み、2014年度の「ボルドー・ルージュ」から、ABラベルの認可が下りています。コルクに「ヴィニユロン」という文字が刻まれているとお、彼らの畑への信念が伺えます。



畑・栽培・醸造

【畑面積】38ha

この地区はマルゴー村やサンジュリアン村の対岸ということの影響もあり、ワインは非常にエレガントで、若いうちから美味しく飲めるのが特徴です。また日照条件に非常に恵まれており、畑は年間240日以上に渡り太陽の恩恵を受けています。アペラシオンの「プルミエ・コート (Premières-Côtes)」という名前は、大西洋上から陸地を望んだ場合に、最初の丘(コート)がブライ地区であることを意味しています。このことは実は、「それよりも太平洋側にあるメドック地区は全て平地であり、斜面のある丘ではない」という解釈に基づくものだそうです。ちょっと驚きですよ。



【栽培品種】白:ソーヴィニオン・ブラン、ソーヴィニオン・グリ

赤:メルロー、カベルネ・フラン、マルベック、カベルネ・ソーヴィニオン

当シャトーではマルベック(この地区では「コ(Cot)」と呼びます)に着目し、メドック地区におけるプティ・ヴェルドのように、ワインに深みと複雑さをプラスする効果を狙って醸造されており、徐々にその栽培面積を広げています。

栽培から醸造まで自然の摂理を大切に、サスティナブルなワイン造りを行っており、作業は全て月のカレンダーを参考に行われています。収穫は厳格な選果のもと手摘みにて行われます。



商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
40300317	Château Haut Colombier Blanc シャトー・オー・コロンビエ・ブラン	2017	¥2,300



【品種】ソーヴィニオン・ブラン70% ミュスカデル20% セミヨン10%
 【収穫】夜明けから早朝にかけての時間帯に、完熟した果実のみを厳格に選果して手摘みにて収穫
 【除梗】100% 【マセラシオン】低温にて12時間
 【発酵】新樽30%、ステンレスタンク70%にて温度管理のもと行われます。
 【熟成】シュールリーにて密閉され翌年の1月まで熟成されます。
 【アロマ】柑橘系果実やヨード、ツゲなどがたっぷり、かつ複雑に広がります。
 【パレット】アタックに火打石のニュアンスのあるミネラルがあり、果実味、酸味とのバランスが心地よく広がります。
 【マリアージュ】牡蠣などの魚介類を使った前菜、寿司、焼き魚など。8~10℃でのサーブが好ましいです。
 アルコール度数:13.0%

JAN なし

40320116	Château Haut Colombier Rouge シャトー・オー・コロンビエ・ルージュ	2016	¥2,300
----------	--	------	--------



【品種】メルロー85%、マルベック10%、カベルネ・ソーヴィニオン5%
 【収穫】フレッシュな果実感を残すため夜~夜明けにかけて手摘みにて収穫し、カーヴにて即座に選果を行います。
 【マセラシオン・発酵】温度管理のもと行われます
 【熟成】ステンレスタンクにて1年ののち、フレンチオーク樽にてさらに1年熟成されます。
 【アロマ】カシスなどの黒いベリー系の果実、スパイス、スー・ポワ、焙煎したのコーヒー豆など非常に複雑
 【パレット】アタックは柔らかく、果実味と共に香りと同じ焙煎されたニュアンスが口中に広がり、アフターに程よいタンニンがあり全体を引き締めています。コストパフォーマンスが高いワインと言えます。
 アルコール度数:14.0%

JAN なし