



ReachOut

Wine List

Château Machorre Bordeaux Supérieur

シャトー・マシヨール ボルドー・シュペリユール



土壌のサンプル

コート・ド・ボルドー・サン・マケール地区は西側にアントル・ドゥー・メール、南側にガロンヌ河を見下ろすこの地区は丘陵地帯になっている為、雨や雷はガロンヌ渓谷とアントル・ドゥー・メールの高原を辿るので影響を受けにくい。乾燥し、風通しの良い畑からは健全な収穫をもたらします。起源は15世紀半ばまで遡る事の出来るルイ11世に縁のある場所で、19世紀には品評会などで好成績を取っています。1992年に現オーナーのティエリー氏となり近代設備を導入するとともに、畑の周囲を生垣で覆うことにより自然被害から葡萄を守ることを考えました。鉄質の砂利が多く混じった粘土石灰岩土壌からは肉付きも良いがエレガントでミネラルや酸のある葡萄が生まれます。栽培面積20haとボルドーでは決して大規模ではないが恵まれたテロワールを活かし、地元の人々に愛されるワインを作り続けています。



Château Machorre シャトー・マシヨール2020

AOC	ボルドー・シュペリユール
セパージュ	メルロー60% カベルネ・ソーヴィニヨン30% カベルネ・フラン10%
参考上代	2200円（税別）
容量・入数	750ml/12
バーコード	3760225630501
在庫	潤沢 再入荷

平均樹齢40年の黒葡萄3品種を鉄質の砂利が多く混じった粘土石灰岩土壌で栽培する。畑は剪定や収穫時期など区画ごとに管理され、コールド・マセラシオンを行う前に更に選果される。醸造は伝統的な方法で行われるがヴィンテージのキャラクターを見極め変更することもある。収量は38hl/haと、この価格帯にしてはかなりの低収量。丁寧なワイン造りが行われていることを窺い知ることが出来ます。また発酵・熟成はコンクリート・タンクを使用します。アタックは素直で肉厚でジューシー。タンニンが溶け込み始めエレガントでバランスが取れています。低価格帯の提供が難しさを増す中、ワイン商から特段キャッチーな謳いのあるワインではないが毎ヴィンテージ、フランスとベルギーで特定の顧客がついていて完売するデイリー・ワインとの紹介を受け検討。優良ヴィンテージでコスバに優れていた為スポットでの輸入を決定しました。