



ReachOut

Wine List

Famille Mingot Lalande de Pomerol et Bordeaux

ファミーユ・ミンゴ ラランド・ポムロール &



AOCポルドーとラランド・ド・ポムロールにある22ヘクタールを所有する家族経営のドメーヌ。サヴィニャック・ド・リルの中心地から8km北にあるリル溪谷を見下ろす粘土石灰岩の丘にあります。保湿に優れた畑から黒葡萄4品種2品種が造られています。1964年にレイモン・ミンゴ氏によってシャトー・マレシヨとして設立され、現在は孫のジゴ氏に引き継がれています。子供のころのジュリアンの遊び場は葡萄畑。祖父や父の手伝いをしながら育ちます。学を卒業後、強要をされた訳ではありませんでしたがワイン造りに興味が湧き、伝統的な産地ではなくニュー・ウ産者で学ぶことを決意し一路南米チリへ。伝手を頼りアルマヴィーヴァで働くことになりました。そこで伝統的な産地ながらも、伝統に縛られない新しいワイン造りを決意。地元に戻り、まずは畑と畑周辺の環境整備を整えることです。10年の歳月を掛け『生物多様性・殺菌、殺虫剤・施肥・灌漑』に厳しい基準を満たしたものに付与される（環境価値重視）レベル4を2019年に取得します。



新たな取り組みとして、健康的な葡萄の個性や土地の特徴を最大限に表現するために単一品種（メルロー、フラン、マルベック）でSO2ゼロのキュヴェ「Le vin pur / ル・ヴァン・ピュール」やアペラシオンの概念にとらわれなれない自由なワイン』をテーマとした「Le Petit Comptoir / ル・プチ・コントワール」をヴァン・ド・フランスで。また去年からアンフォラを用いたワイン造りにもチャレンジしています。ポルドー・ワインの置かれている厳しい現実を自ら自分の出来る事を一歩ずつ前に進めるジュリアン・ミンゴは要チェックです。

Le Petit Comptoir

ル・プチ・コントワール

ブラン 2023

AOC	ヴァン・ド・フランス
セパージュ	ソーヴィニヨン・ブラン100%
参考上代	2550円（税別）
容量・入数	750ml/12
バーコード	3760149870304
在庫	潤沢 再入荷



『友と小さなカウンターで肩ひじ張らずに語り、分かち合えるワイン』という想いから飲み飽きしないぐびぐびと飲めるスタイルに仕上がっています。

サヴィニャック・ド・リル（Savignac de l'Isle）にある粘土石灰質土壌のシャトー・マの平均樹齢10年のソーヴィニヨン・ブランを100%使用。収穫後直接圧搾。ステンレにて16~18°Cでアルコール発酵。フレッシュさとアロマを保つため、その年の12月末まで瓶詰めされます。エキゾチックな香りと華やかな果実に切れの良い酸味が心地よく、渇きを潤すヴァン・ド・ソワフです。透明瓶によるワインの色合いと蝋キャップがマッチ。

Le Petit Comptoir

ル・プチ・コントワール

ロゼ 2023

AOC	ヴァン・ド・フランス
セパージュ	メルロー60%、カベルネ・フラン20%、マルベック20%
参考上代	
容量・入数	750ml/12
バーコード	3760149870311
在庫	今夏新ヴィンテージ入荷予定



『友と小さなカウンターで肩ひじ張らずに語り、分かち合えるワイン』という想いから飲み飽きしないぐびぐびと飲めるスタイルに仕上がっています。

サヴィニャック・ド・リル（Savignac de l'Isle）にある粘土石灰質土壌のシャトー・マの平均樹齢20年のメルロー、カベルネ・フラン、マルベックを使用。収穫後直接圧搾ステンレスタックにて16~18°Cでアルコール発酵。フレッシュさとアロマを保つため、その年の12月末までに瓶詰めされます。華やかでチャーミングな果実感と心地よい爽やかさ幅広い料理に合うことの出来る万能タイプのロゼ。ワインの色合いと蝋キャップが

Le Petit Comptoir

ル・プチ・コントワール

ルージュ 2023

AOC	ヴァン・ド・フランス
セパージュ	メルロー60%、カベルネ・フラン40%
参考上代	2550円（税別）
容量・入数	750ml/12
バーコード	3760149870328
在庫	潤沢 再入荷



『友と小さなカウンターで肩ひじ張らずに語り、分かち合えるワイン』という想いから飲み飽きしないぐびぐびと飲めるスタイルに仕上がっています。

サン・ドニ・ド・ピル（Saint Denis de Pile）にある砂質ローム土壌の平均樹齢20年とサヴィニャック・ド・リルにある粘土石灰質土壌の古木のカベルネ・フランを使用。メルローはステンレスタック、カベルネ・フランはコンクリートタンクで醸造。発酵中は28を超えないように管理。穏やかな抽出。熟成期間は短く、瓶詰めは翌年2月に行われ、プラムの香りにジューシーで果実味に溢れた飲み心地に思わずニンマリ。



ReachOut

Wine List



Château Marechaux Blanc

シャトー・マレショー・ブラン

2023

AOC ボルドー・ブラン
セパージュ ソーヴィニオン・グリ100%
参考上代 3200円（税別）
容量・入数 750ml/12
バーコード 3760149870335
在庫 潤沢 New

HVE認証を受けたサヴィニャック・ド・リル（Savignac de l'Isle）にある粘土石灰質らかな傾斜の畑で栽培され、手摘みで収穫された平均樹齢30年のソーヴィニオン・グリが醸造されます。

葡萄は極力酸化を防ぎながら短時間のマセラシオンの後、優しく压榨されます。ソールのアロマを最大限に引き出すため、ステンレスタンクで発酵温度は16°Cを超えないその後、ボリューム感と豊かなアロマを引き出す為バトナージュを定期的に行ないます。その後4ヶ月間熟成。

エキゾチックな果実の香りが美しく際立ち、蜂蜜の香りが鼻をくすぐります。ソーヴィニオン・グリボディの厚みを感じながらも爽やかな酸味も魅力です。

ジュリアン・ミンゴのもう一つも引き出しに触れてみてください。【年間生産数1200本】





ReachOut

Wine List
