

ReachOut

Wine List

Château Chantegrive Graves

シャトー・シャントグリーヴ グラーヴ



シャントグリーヴのあるコミューン「ボデンサック」は東側のガロンヌ川の保温・保水効果と西側に広がるランドの森で大西洋の悪天候から守る事が出来る土地柄です。畑は粘土石灰岩層の上にピレネー山脈由来の小石、砂利、シルトの混ざった沖積層の段丘の上にあります。その「グラヴ」は日中に熱を蓄え、夜に熱を放出する。この事はバランスと安定した品質にとって非常に重要であり、この地域の特徴でもあります。

1966年、アンリとフランソワーズ・レヴェック夫妻がこの地で2ヘクタールの畑を購入するところから物語は始まります。それ以降、畑の改良や設備投資を行い、1985年にはボルドーで最高品質を産出する生産者の証しでもある、格付けシャトーを中心とした組合『ユニオン・デ・グラン・クリュ・ド・ボルドー』に加盟するまでになりました。また1988年にはボルドーでは行われていなかった白ワインをオーク樽で発酵、熟成、澱引きするという、いわゆる 当時の「ブルゴーニュ的」技術をシャントグリーヴに導入しました。それが今回ご紹介する上級キュヴェ『キュヴェ・カロリーヌ』が誕生した瞬間です。現在は娘のマリーが加わり環境整備にも取り組みHVE認証（環境価値重視）レベル3を2017年に取得しました。そして2024年4月には最高レベル、4に認定されました。ゼロからスタートした両親の思いを受け継ぎながら持続可能で良質なワインを作り続けています。



Château Chantegrive Cuvée Caroline シャトー・シャントグリーヴ・ キュヴェ・カロリーヌ2016

AOC	グラヴ
セパージュ	ソーヴィニオン・ブラン50%、セミヨン50%
参考上代	3400円（税別）
容量・入数	750ml/12
バーコード	3760084162885

2016年は降雨量はやや多めだったものの、温暖で乾燥した夏と適切な秋の天候が健康で完熟したブドウを育て全体として非常にバランスの取れたワインを生み出しました。酸と果実のバランスが良く、芳醇でエレガントなヴィンテージです。

平均樹齢30年の2種類の葡萄を3週間かけて手摘み収穫の後、酸化に注意をしながら搾汁。低温で3週間、マセラシオンを行います。フレンチオーク樽（50%新樽）で発酵、澱とともに9ヶ月間熟成。

瓶内で早熟で爽やかなソーヴィニオン・ブランが落ち着き始め、晩熟で力強いボディのあるセミヨンが時間の経過とともにオイリーさを増す。樽と融合し、熟成した複雑な味わい。余韻も長い。

ちなみにこの上級キュヴェの『カロリーヌ』は最愛の孫娘の名前です。

熟成したボルドー・ブラン。しかも樽発酵、樽熟成と“個性的なキャラ”として知られているカロリーヌ。『蔵出し特価』で送られてきたサンプルを懐疑的な気持ちで試飲。「あー、ありかも」思わず呟く。

ぜひ大きめのブルゴーニュ・グラスでお試ください！