



# ReachOut

## Wine List

Château Villeranque Haut-Médoc

シャトー・ヴィルランク オー・メドック



マルゴーから西に3km、シャトー・シャススプリーンなどのあるムーリスから南に3kmにあるコミューン「アヴェンサン」にある老舗シャトー。同じコミューンの北部にあるシャトー・シトランの傘下となり2000年を最後にシトランの一部となった今は無き銘シャトーの貴重な2000年ヴィンテージです。

AOCオー・メドックを名乗れるコミューンは29村（単体でAOCを名乗る事の出来るものは除く例：ポイヤック）ある中で100ヘクタールを超える生産者は僅か10軒。小規模生産者が多く、南北に広がっている為味わいやスタイルが全く異なります。北部（サンテステフの北側）のワインはしっかりとした堅牢なスタイルで、南部（ボルドー市街地の北側）は柔らかみがあり軽快さがあるのが特色です。今回ご紹介のシャトー・ヴィルランクのあるアヴェンサンは中間に位置している為バランスの良いワインを産むことで知られています。そのコミューンで一番評価の高いシャトー・シトランはオーナー交代を繰り返し、1980年代には日系企業が所有し品質が向上。1996年には格付け2級のシャトー・グリュオ・ラローズやシャトー・シャス・スプリーンなどを率いるタイヤン・グループの一員となりその後、更に評価を上げることになりました。その同時期にシャトー・シトランは近隣にあったヴィルランクを傘下にし、栽培から瓶詰まで一貫してシトランで行っていました。

### Château Villeranque シャトー・ヴィルランク2000



AOC	オー・メドック
セバージュ	メルロ50%、カベルネ・ソーヴィニヨン48.5% カベルネ・フラン1.5%
参考上代	5,600円（税別）
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし

2000年のボルドーは天候に恵まれ、偉大なヴィンテージと言われています。生育期前半は雨が多く、曇りがちで不安視されていましたが、8月からは晴天に恵まれます。そして収穫期である9月も理想的な天候で、ブドウはしっかりと熟していくことができました。2000年のボルドーは、しっかりと果実が完熟したことにより、長期熟成可能な理想的なヴィンテージとなりました。平均樹齢40年の3品種のアッサンブラージュ。丁寧に選果を行い温度管理のできるステンレス・タンクで醸造。3週間のマセラシオン。15～18カ月間フレンチ・オーク樽熟成 - 新樽比率30%

20数年の経過を経て紅茶やキノコを思わせる香り、完熟した果実の角が取れ丸みのある味わいに。蔵出しで状態も良く、熟成オー・メドックを味わうことが出来るものボルドーの魅力のひとつです。



※経年によるラベル染みやリコルクをしていないので  
折れやすいものがありますのでご了承の上お買い求めください。