

ReachOut

Wine List

Château d'Arsac Margaux

シャトー・ダルサック マルゴー



歴史は古く、12世紀初頭まで遡る事の出来るメドックでも最古参のシャトーのひとつです。1986年4月に現所有者のフィリップ・ラウ氏が購入した当時、シャトーは廃墟と化し畑は3haにまで縮小され、セラーは鶏小屋として使われていたようです。そこから再建がスタートし醸造設備、セラーは修復されました。畑に至ってはアルサック村は本来『AOCマルゴー』を名乗る事の出来るエリアですが前所有者は興味を示さず申請してきませんでしたがラウ氏は108haまで買い足し、今では54haがAOCマルゴーとしてリリースされCru Bourgeois Exceptionnelとなっています。土壌は泥灰岩と石灰岩上の砂利砂質（砂利と砂が50%）。しっかり力強さとしながらも、繊細さを兼ね備えたバランスの良いワインが産まれます。07年以降、その中から白葡萄に適した4haの畑にソーヴィニオン・ブランを植樹。また環境を尊重し、持続可能な葡萄栽培にも取り組むHVE認証（環境価値重視）レベル3とISO 14001認証を取得しています。ワイン造りにおいて100haにも及ぶ葡萄栽培から瓶詰までの工程をピラミッド型に編成されたチームで行い、方向性や意思の統一を図っています。ボルドーの大規模生産者にとって『ワン・チーム』になることは高品質なワインを造る上でとても重要な事なのです。マルゴーで躍進を続けるシャトー・ダルサックに注目していきましょう。

Château d'Arsac Cuvée Céline

シャトー・ダルサック・キュヴェ・セリーヌ2023



AOC	ボルドー・ブラン
セパージュ	ソーヴィニオン・ブラン100%
参考上代	3700円（税別）
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし

ラウ氏の妻セリーヌさんの名前を入れた、大変珍しいアルサック産の白ワインです。僅か4haの葡萄は樹齢17年に達し、近年品質が向上しています。23年の春は霜害、日照時間が少なく、初夏までは雨も多くカビ対策に追われます。8月からは暑く、乾燥した日が続いたため最終的には良い葡萄が収穫出来、ソーヴィニオン・ブランは9月6日より収穫を開始しました。バルーン型の圧搾機により搾汁、酵素による低温で沈降させる。ステンレス・タンクと樽で発酵。ステンレス・タンク40%、新樽20%、1～2年使用樽40%で熟成。いわゆる優良年ではないのが功を奏しボリュミーではなく透明感がありフレッシュさに満たされ、程よく凝縮した果実味が広がります。若いうちから楽しめるスタイルです。

