

ReachOut

Wine List

Château Haut Peyruguet Bordeaux

シャトー・オー・ペイルゲ ボルドー



アントル・ドウ・メール地区のピュート・ド・ロネイの高台に位置するスーサック村に位置し、ジョリヴェ家によって4世代に渡り営まれているシャトーです。

1981年にジャン・マルク、カトリヌ夫妻が引き継いでからは近代化を進める一方で、栽培から瓶詰まで自らが管理しテロワールを表現していくことに注力します。

中でも葡萄の成熟度や水分ストレスを区画ごとにモニタリングできるシステムの導入や1999年に近隣生産者と共に廃水処理施設を設立することにより地域の環境保護にも努めています。またサステナブルな方法での害虫駆除を行ったり、HVE認証（環境価値重視）レベル3やISO 14001認証やEUが設立した自然保護ネットワークで特に生物多様性の保護を目的としているNatura 2000を取得し葡萄畑周辺の自然環境保護に貢献する取り組みを続けています。

現在は娘のベネディクト、マリイ姉妹に継承され、ブドウの成熟度を監視し最適な収穫時期を決定するためのツール【DYOSTEMダイオステム】を導入し区画ごとに管理しています。

伝統を尊重しながらも環境の変化に対応し現代にあった持続可能なワイン造りを続けている姿勢は尊敬に値します。



Château Haut Peyruguet blanc シャトー・オー・ペイルゲ・ブラン2024

AOC	ボルドー（アントル・ドウ・メール）
セパージュ	ソーヴィニヨン・ブラン70% セミヨン30%
参考上代	2,150円（税別）
容量・入数	750ml/12
バーコード	3284399551696

スーサック村はアントル・ドウ・メール地区北東部の高台に広がるならかな丘陵地にある小さな村です。アントル・ドウ・メール特有の粘土と石灰岩の入り混じった白ブドウに適した土壌です。平均樹齢20年のソーヴィニヨン・ブランとセミヨンは必要に応じてキャノピー・マネージメントやグリーン・ハーヴェストを行い、果実の最適な凝縮を促します。平均収量50hl/ha。醸造は区画ごとに行われ、温度管理の出来るステンレス・タンクで低温発酵、フレッシュさを保つ為3週間ステンレス・タンクで熟成。果実味を保ち、繊細なアロマを損なわないよう早目に瓶詰めされます。完熟した桃、洋ナシ、柑橘類の香りと白い花のフレーバー。爽やかで心地よい果実味と酸がバランスを取り、エレガントな口当たりを与えてくれます。ムシムシした夏に文句なしの白ワイン！お手頃価格が嬉しい限りです。