

ReachOut

Wine List

Château Tour du Haut-Moulin Haut-Médoc

シャトー・トゥール・デュ・オー・ムーラン オー・メドック

《シャトー蔵出しの安心感、熟成の妙を楽しむバック・ヴィンテージ》



1870年5代前のルイ・ポワトゥ氏がキュサック・フォール・メドックに畑を購入するところから歴史が始まります。そのキュサック・フォール・メドックは高級なワイン産地ではありませんがサンジュリアンとマルゴーの間に位置し、AOCオー・メドックの中では最高峰の地区のひとつとして知られリーズナブルで定評のある『シャトー・ラネッサンやシャトー・ボーモン』などが有名です。

6代目のリオネル氏の父ローラン氏の時代には《クリュ・ブルジョワ・スペリール》に格付けされ、畑は32ヘクタールにまで広がりました。しかし時代が変わり厳しい経営環境の中、2/3を格付け3級のシャトー・ラ・ラギューンに譲り渡すことになりましたが最後まで手放すことのなかった9.5ヘクタールの畑でワイン造りを続けていきます。

目指すのは近隣のシャトー・ボーモンのような柔らかな果実味豊かで早飲みスタイルではなく、エキスを豊富でしっかりとしたボディと強めのタンニンがあり堅牢なクラシック・スタイル。それぞれが偉大な個性を備えていて熟成とともに調和が取れ、真の素性の良さを味わうことが出来る正統派メドック・ワインです。

しかし、ボルドーに軽快さを求める時代に逆行したスタイルを愚直なまでに追い続けましたが、2024年、このテロワールに魅せられたイスラエル人初のマスター・オブ・ワイン、エラン・ピック氏に売却しファミリーとしての歴史に幕を閉じることになりました。



Château Tour du Haut-Moulin

シャトー・トゥール・デュ・オー・ムーラン2011

AOC オー・メドック
格付け クリュ・ブルジョワ
セパージュ カベルネ・ソーヴィニオン50%
 メルロー45%、プティ・ヴェルド5%
アルコール度数 12.5%

容量・入数 750ml/12
バーコード

《2011年オー・メドックの作柄評価》

春は比較的暑かったものの夏にかけては気温が上がらず雨の多い天候になりました。自ずと湿度が高かった為、カビやバト病といった病害の対応に追われました。9月からは天候が回復したため、収穫を遅らせて完熟を待つ事の出来た生産者は成功を収めることが出来ました。

収穫は9月12日に手摘みで行われ収穫時と収穫後に厳しく選果を行う。
醸造は温度管理の出来るセメント・タンクを使用し低温にて3〜4週間マセラシオンを行い、その後10〜12日間発酵。フレンチオークにて15ヶ月熟成させます。新樽比率25%。

前述のとおり、若いうちは厚みのある豊かなボディとベリー系の果実の凝縮感と強めのタンニンがあるものの、時間の経過と共に上質なそれぞれの個性がバランスを取り始めます。次第に丸みを帯び、樽のニュアンスがワインに溶け込みエレガントでありながら複雑さを感じられます。余韻が長く、12.5%という低アルコールの高品質な熟成ワインに仕上がっています。

今回の売却に際しワインは引き継がれなかった為、蔵に残されたバック・ヴィンテージのスペシャル・オファーを受け、その中でも今一番バランスの取れた飲み頃ヴィンテージ2011年をゲットすることが出来ました。

数少なくなってきた古き良き時代のボルドーメドック・スタイルをお楽しみください。

