

Château Machorre Bordeaux Supérieur シャトー・マショール ボルドー・シュペリュール







十壌のサンプル

コート・ド・ボルドー・サン・マケール地区は西側にアントル・ドゥー・メール、南側にガロンヌ河を見下 ろすこの地区は丘陵地帯になっている為、雨や雷はガロンヌ渓谷とアントル・ドゥー・メールの高原 を辿るので影響を受けにくい。乾燥し、風通しの良い畑からは健全な収穫をもたらします。 起源は15世紀半ばまで遡る事の出来るルイ11世に縁のある場所で、19世紀には品評会など で好成績を収めています。1992年に現オーナーのティエリー氏となり近代設備を導入するととも に、畑の周囲を生垣で覆うことにより自然被害から葡萄を守ることを考えました。鉄質の砂利が 多く混じった粘土石灰岩土壌からは肉付きも良いがエレガントでミネラルや酸のある葡萄が生

栽培面積20haとボルドーでは決して大規模ではないが恵まれたテロワールを活かし、地元の 人々に愛されるワインを作り続けています。



Château Machorre シャトー・マショール2020

ボルドー・シュペリュール AOC

セパージュ

カベルネ・フラン10%

容量・入数 750ml/12 3760225630501 バーコード

平均樹齢40年の黒葡萄3品種を鉄質の砂利が多く混じった粘土石灰岩土壌で栽培する。 畑は剪定や収穫時期など区画ごとに管理され、コールド・マセラシオンを行う前に更に選果され る。醸造は伝統的な方法で行われるがヴィンテージのキャラクターを見極め変更することもある。 メルロー60% カベルネ・ソーヴィニョン30% 収量は38hl/haと、この価格帯にしてはかなりの低収量。丁寧なワイン造りが行われていること を窺い知ることが出来ます。また発酵・熟成はコンクリート・タンクを使用します。 アタックは素直で肉厚でジューシー。タンニンが溶け込み始めエレガントでバランスが取れています。 低価格帯の提供が難しさを増す中、ワイン商から特段キャッチーな謳いのあるワインではないが 毎ヴィンテージ、フランスとベルギーで特定の顧客がついていて完売するデイリー・ワインとの紹介を 受け検討。優良ヴィンテージでコスパに優れていた為スポットでの輸入を決定しました。