

ReachOut

Wine List

Château La Mondette Castillon Côtes de Bordeaux

シャトー・ラ・モンドット カスティヨン・コート・ド・ボルドー



コート・ド・カスティヨンはローマ時代まで遡る事の出来る古くからの葡萄の産地として知られ、ドルドーニュ川の右岸にある9村からなるAOCです。起伏が激しく丘の上の斜面は粘土石灰岩、低いところは砂利や砂が増すなど畑の位置によって異なり味わいに影響を与えていると言われています。また日照時間に恵まれ、自然が豊かであることからボルドーの中では早くから自然農法を取り入れ成功を収める生産者が数多く見受けられます。シャトー・ラ・モンドットのあるレ・サル・ド・カスティヨンはサンテミリオンから東に約10kmにある地区で『ブルベヌ』と呼ばれるシルト質（細かい砂質）土壌にあり健康的なブドウ栽培が出来るエリアです。収穫時期に近所の人たちの手を借りる以外はスリゼヴィッチ夫妻と息子さんの3人でワイン造りを行うカスティヨン地区の小規模生産者です。19世紀末に建てられたこの建物は、15ヘクタールの有機農法（ピオロジック）による農地（ブドウ畑6ヘクタール、森林と牧草地、池など9ヘクタール）の中心に位置し、ロバ、ヤギ、馬、ポニーと共生する地元の動植物の憩いの場となっています。濃さを求めず優しく抽出を促し、SO2も必要最低限しか使用せず自然体がモットー。アルコール度数も上がり過ぎないように注意を払っています。しっかりと『ボルドーらしさ』を表現しながらもエレガントでピュアなスタイルを体感してください。

Château La Mondette

シャトー・ラ・モンドット 2020

AOC	カスティヨン・コート・ド・ボルドー
セパージュ	カベルネ・ソーヴィニオン50%、メルロー50% 平均樹齢25年
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし



温度調節付きのステンレス・タンクを使用し天然酵母で発酵。優しい抽出、7日間のマセラシオン。手作業によるパンチングダウン。その後オーク樽で11か月熟成。使用樽比率：新樽20%、1年使用樽40%、2年使用樽40%。SO2は美味しさを損なわない程度で使用する。アルコール度数：12.5%。葡萄は温暖化の影響もあり過熟傾向。キャノー・マネージメントなど畑仕事で成熟をコントロールしている。赤い果実（イチゴ、ラズベリー）の優しい香り。口に含むと凝縮した果実の存在感がありジューシー。過度な樽の要素がなく、うまく融合しているので優雅さを引き立てることに成功しています。決してゴージャスで自己主張の強いタイプではありません。トップ・キュヴェとなるシャトー・ラ・モンドット2020年は飲み頃を迎えています。

La Mondette

ラ・モンドット 2020

AOC	カスティヨン・コート・ド・ボルドー
セパージュ	メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニオン30% 平均樹齢25年
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし



ラベルは『Été 96』で2024年度セザール賞短編アニメーション部門を受賞したMathilde Bédouetとマチルド・バドゥエ氏による。ピオロジックで栽培された葡萄を温度調節機能付きのステンレス・タンクを使用し天然酵母で発酵。優しく抽出し、手作業によるパンチングダウンを行う。アルコール発酵終了後、数日間のマセラシオン。ステンレスタンクで8か月熟成。23年4月瓶詰。SO2は必要に応じて少量使用する。アルコール度数：12.7%。味わいは透明でフルーティーなアロマ、フレッシュさと程よい酸味があり、また旨味を感じ、飲み飽きしない素朴なワインです。

La Mondette Sans Sulfites Ajoutes

ラ・モンドット・サン・シュルフィットゥ・アージュテ 2022

AOC	ヴァンド・フランス
セパージュ	メルロー100%
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし



ピュアさの溢れる果実感と、スムーズな口当たりのワインを造るためSO2無添加でチャレンジするキュヴェ。ピオロジックで栽培された葡萄を温度調節機能付きのステンレス・タンクを使用し天然酵母で発酵。優しく抽出し、手作業によるパンチングダウンを行う。アルコール発酵終了後フレッシュさを保つ為短いマセラシオン。ステンレスタンクで4か月熟成。激引きは一度行い、濾過はしない。アルコール度数：13.5%。年産1800本。香りや味わいにネガティブな要素はなく奥行きや深みのある味わいが楽しめる仕上がり。活き活きとした自由なスタイル。規則に縛られないワイン造りの結果、ヴァンド・フランスでのリリースです。