

Château Chadenne Fronsac シャトー・シャデンヌ フロンサック



フロンサック地区の生産者で最古参の一つに数えられ1950年代まではチャールズ・チャップリン登場前のサイレント映画初期の喜劇王であるマックス・ランデール氏の一族が所有していたことでも知られています。ドルドーニュ渓谷を見下ろす粘土石灰岩の高台にある11ヘクタールの畑はフロンサック地区最高のクリュの1つに数えられるに相応しいテロワールです。1999年にフィリップ・ジャン夫妻はこの家を取得して以降、世界的な醸造コンサルタント、ミシェル・ローラン氏の右腕も務める敏腕醸造家クリスチャン・ヴェリー氏を招聘し、惜しみない設備投資と畑の改良に乗り出しました。完璧に熟した健康なブドウを得るために、厳しい剪定、キャノピー・マネジメント、グリーン・ハーヴェストを区画ごとに入念に行いました。

彼らのテーマは毎日の食卓に上がる料理に寄り添える《フード・ワイン》を造る事です。 フロンサック最高峰の優良ヴィンテージ2009年の蔵出しワインをぜひお試し下さい!



Château Chadenne La Fleur シャトー・シャデンヌ・ラ・フルール2009

AOC フロンサック

セパージュ メルロー98% カベルネ・ソーヴィニョン2%

アルコール度数 14%

容量・入数 750ml/12 バーコード なし ご存知の通り2009年はグレートヴィンテージの一つに数えられます。特に夏から収穫時期にかけて、昼夜の寒暖差が凝縮感のある葡萄を作り出しました。ワインは濃厚で力強さがあり、ポテンシャルを兼ね備えた長期熟成タイプになります。

平均樹齢35年のメルローとカベルネ・ソーヴィニョンを使用。厳しい選果を行った後、温度管理の出来るステンレス製タンクにて発酵。マセラシオンは4週間行います。その後70%をフレンチ・オーク、30%をステンレス・タンクで12ヶ月熟成されます。

リッチで力強さを未だに感じることが出来、樽のニュアンスと凝縮感のある果実味に熟成が加わり複雑さをもたらしています。最近、『優しい味わい』の傾向にあるボルドーの中でボリュームのある一昔前のボルドーらしさを味わう事の出来る貴重な1本です。たまにはこんなボルドーも良いのではないでしょうか!