



# ReachOut

## Wine List

Château Quincarnon Graves

シャトー・カンカルノン グラーヴ



フランス・ボルドー地方、ソーテルヌ地区の銘醸地ファルグに位置し、周辺にはシャトー・リュセックやシャトー・ド・ファルグなどソーテルヌの著名シャトーが点在しています。1680年代のマルキ・ド・カンカルノン子爵により創設された歴史的なドメーヌで、現在はペルー出身の家族経営ワイナリーです。1988年、ペルー出身のカルロス・アセレット氏がフランスへ移り、結婚を機にこの地でワイン造りを始めました。現在では数学エンジニアだった息子のガブリエル氏と国際マーケティング会社に勤めていた妹のマチルドさんが引き継いでいます。

ワイン造り全体を通じた合理的で持続可能な生産哲学『プロダクション・レゾネ（production raisonnée）』という手法（リュット・レゾネに加え自然酵母利用やSO<sub>2</sub>削減、水やエネルギーの使用効率化、廃棄物リサイクルや地域雇用の重視、輸送・包装も含めたサステナブル運営）が導入され、品質と環境の両立を目指しています。

モットーは「異国からもたらされた痕跡」だと言います。創業者カルロス・アセレットがペルー出身であること、そしてボルドーの伝統に異国の感性を融合させるという哲学が込められています。異文化の視点からボルドーの地に新たな息吹をもたらす、そんな思いを象徴しています。



Château Quincarnon  
シャトー・カンカルノン2019

AOC	グラーヴ
セパージュ	カベルネ・ソーヴィニヨン60%、メルロー40%
容量・入数	750ml/12
バーコード	3284399451323

ファルグ・ド・ラゴン村にある8.2ヘクタールの畑から生まれます。砂礫質5.2haと粘土ローム質3haの土壌に、平均樹齢20年のブドウが1ヘクタールあたり5,000本という高密度で植えられています。栽培はギョ仕立てによる剪定を採用し、自然な草生と手作業でのリーフカットを行うなど、丁寧な畑管理が特徴です。セパージュはカベルネ・ソーヴィニヨン60%、メルロー40%。2019年は日照に恵まれた良年で、果実の凝縮度と酸のバランスに優れ、豊かな果実味と上品な構造を兼ね備えた仕上がりとなりました。収穫は機械で行い、ステンレスタンクで温度管理のもと発酵、低温マセラシオンを実施することで、果実の香りと柔らかなタンニンを引き出しています。アルコール度数は13%。4～9年の熟成ポテンシャルを持ち、クラシックなグラーヴの気品と、2019年特有のしなやかさが調和した一本です。