

ReachOut

Wine List

Famille Lacoste Entre-Deux-Mers

ファミーユ・ラコスト アントル・ドゥー・メール



ボルドー市街地から南東25kmにあるコミューン《カピアン》はガロンヌ川に向かう傾斜地でアントル・ドゥー・メールの中心部に位置しています。砂利やシルトの混ざった粘土質土壌の畑に白ぶどう4.4ヘクタール（ソーヴィニヨン・ブランとセミヨン）と赤ぶどう5.2ヘクタール（カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー）を栽培しています。ちなみに同名の格付けシャトーがありますが無関係で『ラグランジュ』と呼ばれる土地や人名でも見かけられます。《自立した小さな集落》という意味もあるようです。

1990年にミッシェル・ラコスト氏が取得した時のシャトーは荒廃していましたが持続可能なワイン造りを目指し再建に乗り出します。現在は父の意志を受け継ぎ2代目のオリビエさんと数学教師だった妹のロールさんが農薬や収量の制限、SO2を必要最低限に抑えるなどを実践し2014年にエコセル認証を取得しています。

彼らが目指しているのは【地元の伝統を尊重し高品質のアペラシオンのワイン造り】と【枠を超えた特別なワインを創り出すこと】で現代性を追求していくことです。またワイン造りから販売まで自らが行える規模を維持していくことも大切にしています。



Château Lagrange Amphore
シャトー・ラグランジュ・アンフォール2024

AOC	ボルドー・ブラン
セパージュ	ソーヴィニヨン・ブラン70% セミヨン30% 平均樹齢30年
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし

このキュヴェに使われる葡萄はガロンヌ河へ向かう、なだらかな傾斜にシルト質粘土土壌に砂利が混じった1ヘクタールの区画でビオロジックで育てられています。収量は30hl/haとこの地域ではかなり低く抑えられていることにより凝縮感を出すことに成功しています。

軽めにスキンコンタクトを行った後、バルーン型の圧搾機で搾汁。デブルバージュののち砂岩のアンフォアを使用し土着酵母で発酵を促します。同じく1000リットルの砂岩のアンフォアで7ヶ月間熟成されます。瓶詰は25年春。

艶やかな黄金色、柑橘と白い花のような繊細な香りに満ち、フレッシュさとミネラルのバランスが取れている。生き生きとした中にしなやかで丸みのある味わいで余韻も長く続きます。ちなみにラベルは余計な装飾や複雑さを排除し基本的な形や色、素材に焦点を当てることで純粹な美しさや機能性を強調する《ミニマリズム》の作品で有名な地元アントル・ドゥー・メール在住の画家エマニュエル・ルブランさん作。まさしく彼らのワイン造りと合致していますね。

