

Wine List

Château Cap de Mourlin Saint-Émilion Grand Cru Classé シャトー・カップ・ド・ムーラン サン＝テミリオン グラン・クリュ・クラッセ



サンテミリオンにおいて、長い歴史と家族経営を今に伝える由緒あるシャトーです。その起源は17世紀（1647年）に遡り、以来およそ400年にわたり、同一家系が13世代にわたって所有・運営を続けてきました。これはサンテミリオンの中でも極めて稀な例であり、シャトーの大きな特徴となっています。

現在もワイン造りはCapdemourlin（カップ・ド・ムーラン）家による家族経営で行われ、畑の管理から醸造、熟成、瓶詰に至るまでを一貫して自らの手で担っています。世代交代を重ねながらも、テロワールを尊重し、流行に左右されないクラシックなスタイルを守り続けてきました。

テロワールは、サンテミリオンらしさを端的に体現しています。畑はアペラシオン中心部に近い好立地にあり、粘土石灰質を主体とした土壌が広がります。この土壌は水分保持力と排水性のバランスに優れ、特にメルロにとって理想的な成熟環境を提供します。ブドウは過度な水分ストレスを受けにくく、果実の厚みと滑らかなタンニンを自然に備えることができます。畑の平均樹齢は30年以上と比較的高く、収量を抑えながら安定した品質を生み出しています。

こうした歴史とテロワールの積み重ねにより、格付け『サンテミリオン・グラン・クリュ・クラッセ』としての評価を長年維持してきました。派手さよりも持続性を重んじ、熟成を見据えた設計を貫く姿勢は世代を超えて土地と向き合ってきた家族経営ならではのものです。ワインには、土地の個性と家族の歴史が静かに、しかし確かに刻み込まれています。

今回は『蔵出しオファー』を頂き、中でもバランスが取れ最高の状態であった2012年をセレクトしました。13世代に渡って守り続ける『アルティザンの技と想い』を体感してください！



Château Cap de Mourlin
シャトー・カップ・ド・ムーラン2012

AOC	サン＝テミリオン グラン・クリュ・クラッセ
セバージュ	メルロ65%、カベルネ・フラン25% カベルネ・ソーヴィニヨン10%
アルコール度数	14.0%
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし

畑はサンテミリオン北側の斜面に位置し、粘土石灰質および粘土シリカ質土壌という、メルロを中心とした品種に適した条件を備えています。栽培密度は1haあたり5,700～6,500本と高く、樹勢を抑えながら果実の凝縮度を高める設計です。栽培では芽かき、摘芯、除葉、グリーンハーヴェストなどを丁寧に行い、収量は約37.5hl/haに管理されています。収穫はすべて手摘みで行われ、ブドウの健全性が最優先されます。

醸造では、収穫後に光学選果を行い、さらに低温でのプレ・マセラシオンを実施します。発酵はステンレスタンクで行い、ポンピングオーバーを主体とした穏やかな抽出によって、果実味とタンニンのバランスを丁寧に整えます。マロラクティック発酵は一部を新樽内で実施し、ワインの質感と奥行きを高めています。

熟成はフレンチオーク樽で15～18か月行われ、新樽50%、1年使用以上の樽50%を併用します。この比率により、樽香を過度に主張させることなく、ワインの骨格を整え、長期熟成に耐える安定感を与えています。結果として、果実の純度、エレガンス、構造のバランスが取れた、サンテミリオンらしいクラシックなスタイルが完成します。