

Wine List

Château La Brande Castillon Côtes de Bordeaux

シャトー・ラ・ブランド カスティヨン・コート・ド・ボルドー

《型破りで無垢な情熱。ボルドーの枠を超え、自由に弾ける味わい》



シャトー・ラ・ブランドは注目のサンテミリオン・グラン・クリュ「シャトー・マンゴ」のトデスキーニ家が、カスティヨン・コート・ド・ボルドーに所有する21haの畑からなります。畑は森に囲まれた南向きの丘陵地に広がり、標高15～78m、最大63mの高低差を持つ粘土石灰質の斜面が特徴です。最大17%の傾斜が優れた排水性と日照条件を生み出します。粘土主体でフリント（火打石）を含む土壌は、熱保持や根域環境に影響を与え、ワインに丸みとともに引き締まったミネラル感やほのかなスモーキーなニュアンスをもたらします。「Le Marmot LA BRANDE（ル・マルモー・ラ・ブランド）」というキュヴェは、まるで「子供」のように若々しく率直さを感じることが出来るスタイルに仕上げました。現在はシャトー・オーゾヌで醸造を学んだ兄カールと弟のヤンが中心となり、伝統を大切にしながらも、テロワールのエネルギーをダイレクトに表現するワイン造りに挑戦しています。農園では、生物多様性の保護や減農薬の厳格な基準をクリアしたHVE認証の最高レベル3を取得しているほか、エコセル（AB認証）やビオディナミ（BIODYVIN認証）も受けており、その徹底した姿勢はボルドーでも際立っています。

ワイン名の「Marmot（マルモー）」はフランス語で「子供」を意味し、ボルドーらしい厳格なイメージを脱ぎ捨てて、子供のように自由で情熱的な1本を目指す彼らの想いが込められています。



Le Marmot LA BRANDE ル・マルモー・ラ・ブランド2024

AOC	カスティヨン・コート・ド・ボルドー
セパージュ	メルロ50% カベルネ・フラン50%
アルコール度数	13%
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし

最新の2024年ヴィンテージは、メルロ50%とカベルネ・フラン50%のセパージュ。9月24日にメルロ、10月5日にカベルネ・フランを、それぞれベストなタイミングで収穫しました。醸造面では野生酵母を用い、ステンレス・タンクのみで仕上げることで、酵素やオーク（木樽）を一切使用せず、ブドウ本来のピュアな果実味をストレートに引き出しています。さらに、醸造から瓶詰めまで亜硫酸（SO2）を一切加えない「サンスフル」を実践し、収穫からわずか6ヶ月という異例の早さで1月29日に瓶詰めされました。

その味わいは《Du fruit à l'état pur（デュ・フリユイ・ア・レタ・ピュール：純粋な状態の果実）》の言葉通り、瑞々しいペリーの香りが弾けるような、驚くほどクリアで心地よい仕上がりです。

子供のような自由な感性と、若々しく弾ける情熱を視覚化した独創的なアートラベルと共に、今のボルドーの面白さを伝えてくれる、喜びにあふれた1本です。