



# ReachOut

## Wine List

Vignoble Mingot Lalande de Pomerol et Bordeaux

ヴィニョブル・マンゴー ラランド・ポムロール&ボルドー



AOCボルドーとラランド・ド・ポムロールにある22ヘクタールを所有する家族経営のドメヌ。サヴィニャック・ド・リルはポムロールの中心地から8km北にあるリル溪谷を見下ろす粘土石灰岩の丘にあります。保湿に優れた畑から黒葡萄4品種、白葡萄2品種が造られています。1964年にレイモン・マンゴー氏によってシャトー・マレシヨとして設立され、現在は孫のジュリアン・マンゴー氏に引き継がれています。子供のころのジュリアンの遊び場は葡萄畑。祖父や父の手伝いをしながら育ちます。地元の大学を卒業後、強要をされた訳ではありませんでしたがワイン造りに興味が湧き、伝統的な産地ではなくニュー・ワールドの生産者で学ぶことを決意し一路南米チリへ。伝手を頼りアルマヴィーヴァで働くことになりました。そこで伝統的な品種を活かしながらも、伝統に縛られない新しいワイン造りを決意。地元に戻り、まずは畑と畑周辺の環境整備を整えることから始めます。10年の歳月を掛け『生物多様性・殺菌、殺虫剤・施肥・灌漑』に厳しい基準を満たしたものに付与されるHVE認証（環境価値重視）レベル4を2019年に取得します。

新たな取り組みとして、健康的な葡萄の個性や土地の特徴を最大限に表現するために単一品種（メルロー、カベルネ・フラン、マルベック）でSO2ゼロのキュヴェ「Le vin pur / ル・ヴァン・ピュール」やアペラシオンの概念にとらわれない『堅苦しさのない自由なワイン』をテーマとした「Le Petit Comptoir / ル・プチ・コントワール」をヴァン・ド・フランスでリリース。また去年からアンフォラを用いたワイン造りにもチャレンジしています。ボルドー・ワインの置かれている厳しい現実を直視しながら自分の出来る事を一歩ずつ前に進めるジュリアン・マンゴーは要チェックです。

【2024年について】

冬から春にかけて例外的に雨が多く、結果ベト病が猛威を振るい、開花期はやや混乱しました。幸運にも夏は好天に恵まれ7～8月は温暖で乾燥した天候となり、過度な雨は降らなかったためバランスの取れた緩やかな成熟をもたらしました。収穫は早く白とロゼは9月5日から、赤は20日から開始。収穫は品質を確保し凝縮感を高めるために収量を制限しながら慎重に行う。



### Le Petit Comptoir

#### ル・プチ・コントワール

ブラン 2024

AOC ヴァン・ド・フランス

セパージュ ソーヴィニオン・ブラン100%

容量・入数 750ml/12

バーコード 3760149870304



『友と小さなカウンターで肩ひじ張らずに語らい、分かち合えるワイン』という想いから飲み飽きしないぐびぐびと飲めるスタイルに仕上がっています。

サヴィニャック・ド・リル (Savignac de l'Isle) にある粘土石灰質土壌のシャトー・マレシヨの平均樹齢10年のソーヴィニオン・ブランを100%使用。収穫後直接圧搾。ステンレスタックにて16～18°Cでアルコール発酵。フレッシュさとアロマを保つため、その年の12月末までに瓶詰めされます。エキゾチックな香りと華やかな果実に切れの良い酸味が心地良く喉の渇きを潤すヴァン・ド・ソワフです。透明瓶によるワインの色合いと蝋キャップがマッチ。

### Le Petit Comptoir

#### ル・プチ・コントワール

ロゼ 2024

AOC ヴァン・ド・フランス

セパージュ メルロー50%、マルベック50%

容量・入数 750ml/12

バーコード 3760149870311



『友と小さなカウンターで肩ひじ張らずに語らい、分かち合えるワイン』という想いから飲み飽きしないぐびぐびと飲めるスタイルに仕上がっています。

サヴィニャック・ド・リル (Savignac de l'Isle) にある粘土石灰質土壌のシャトー・マレシヨの平均樹齢20年のメルロー、マルベックを使用。収穫後直接圧搾。ステンレスタックにて16～18°Cでアルコール発酵。フレッシュさとアロマを保つため、その年の12月末までに瓶詰めされます。華やかでチャーミングな果実感と心地よい爽やかさに溢れる幅広い料理に合うことの出来る万能タイプのロゼ。ワインの色合いと蝋キャップが可愛い。

### Le Petit Comptoir

#### ル・プチ・コントワール

ルージュ 2024

AOC ヴァン・ド・フランス

セパージュ メルロー60%、カベルネ・フラン40%

容量・入数 750ml/12

バーコード 3760149870328



『友と小さなカウンターで肩ひじ張らずに語らい、分かち合えるワイン』という想いから飲み飽きしないぐびぐびと飲めるスタイルに仕上がっています。

サン・ドニ・ド・ピル (Saint Denis de Pile) にある砂質ローム土壌の平均樹齢20年のメルローとサヴィニャック・ド・リルにある粘土石灰質土壌の古木のカベルネ・フランを使用。メルローはステンレスタック、カベルネ・フランはコンクリートタンクで醸造。発酵中は28°Cを超えないように管理。穏やかな抽出。熟成期間は短く、瓶詰めは翌年2月に行われます。プラムの香りにジュシーで果実味に溢れた飲み心地に思わずニマリ。



# ReachOut

## Wine List

---



### Château Marechaux Blanc

シャトー・マレショー・ブラン

2024

AOC ボルドー・ブラン

セパージュ ソーヴィニヨン・グリ100%

容量・入数 750ml/12

バーコード

HVE認証を受けたサヴィニャック・ド・リル（Savignac de l'Isle）にある粘土石灰質土壌のなだらかな傾斜の畑で栽培され、手摘みで収穫された平均樹齢30年のソーヴィニヨン・グリ100%で造られます。

葡萄は極力酸化を防ぎながら短時間のマセラシオンの後、優しく压榨されます。ソーヴィニヨン・グリのアロマを最大限に引き出すため、ステンレスタックで発酵温度は16°Cを超えないように管理。その後、ボリューム感と豊かなアロマを引き出す為パトナージュを定期的に行ないます。フレンチ・オークで4ヶ月間熟成。

エキゾチックな果実の香りが美しく際立ち、蜂蜜の香りが鼻をくすぐります。ソーヴィニヨン・グリらしくボディの厚みを感じながらも爽やかな酸味も魅力です。

ジュリアン・ミンゴのもう一つも引き出しに触れてみてください。【年間生産数1200本】