

Château La Tour Carnet Haut-Médoc

シャトー・ラ・トゥール・カルネ オー・メドック



《歴史と格式を誇る格付け4級シャトー、堂々たる風格のオー・メドック》

オー・メドック地区サン・ローラン村にあるメドック格付け4級のシャトー。所有者はバサック・レオニャンの著名格付けシャトー『シャトー・パプ・クレマン』など世界42のワイナリーのオーナー、バルナール・マグレ氏です。

1990年代後半に取得してから惜しみない設備投資と畑の改良に乗り出し、かつては渋く、タンニックで粗さが目立つワインと評されていたが2000年以降、完熟した豊潤な果実味を備えた上質なワインへと変貌していき評価が上昇しました。

格付けシャトーに相応しい伝統と格式を重んじながら未来を見据えてチャレンジする生産者として注目されています。



Les Pensées de La Tour Carnet  
レ・パンセ・ド・ラ・トゥール・カルネ  
2015

AOC      オー・メドック  
            サン・ローラン  
セバージュ      カベルネ・ソーヴィニオン56%  
                            メルロー44%

容量・入数      750ml/12  
バーコード      3760117903515

《2015年》偉大なヴィンテージ」として高く評価されています。気候条件が非常に良好で高品質なブドウが収穫され、力強く、芳醇で、熟成ポテンシャルの高いワインが多く生まれました。

☺ 気候と栽培状況

春：乾燥して温暖。開花は順調で病害も少なく、健全なスタート

初夏（6月）：適度な雨が降り、ブドウ樹に必要な水分が供給された

盛夏（7～8月）：猛暑と乾燥。干ばつの懸念もあったが、8月下旬に適度な雨が降り、ブドウは回復

収穫期（9月～10月）：晴天が続き、理想的なタイミングで収穫が可能に

粘土質の土壤に石灰岩が豊富に含まれ、グンツ礫の深い層で覆われた地盤で平均樹齢30年のカベルネ・ソーヴィニオンとメルローで造られています。

キャンピー・マネージメントは7月20日以降に畑の東側で1回目を、8月13日以降に西側で2回目が行われました。その後収穫はメルローは9月28日～10月7日、カベルネ・ソーヴィニオンは10月6日～13日をすべて手作業で行いました。

低温でマセラシオンの後、発酵。手作業によるバトナージュ。熟成は1年使用のフレンチオークで15ヶ月。

敏腕醸造家、ミッシェル・ローラン氏がコンサルタントとして携わっています。

格付けシャトーが手掛ける偉大な2015年をこの機会にお楽しみください。

