

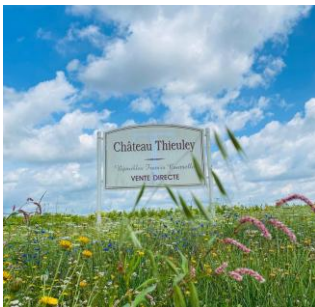
ReachOut

Wine List

【ヌーヴェル・ボルドー】

シャトー・テューレイ

アントル・ドウ・メール



《白ワイン造りの伝統を、姉妹の感性で進化させるボルドーの名門》

アントル・ドウ・メール地区ラ・ソーヴ・マジュールに位置する家族経営のシャトーです。クルセル家の歴史は、アンドレ・クルセルが土地を取得した1950年に始まります。1972年には、農業技師でブドウ栽培学の教授でもあった息子フランシスが継承。畑を4haから約80haへと拡大し現在はシャトー・テューレイを含む3つのドメーヌを所有しています。現在は3代目となる姉妹、マリーとシルヴィー・クルセルが運営。二人とも農業技師と醸造家の資格を持ち、オーストラリア、カリフォルニア、イタリア、スペイン、ブルゴーニュなどで経験を積みました。マリーが栽培・醸造を、シルヴィーが販売・経営を担当しています。ボルドーで白ブドウの抜根が進んでいた1980年代にも、フランシスがソーヴィニヨンやセミヨンの植樹を推進。1986年から果皮浸漬を導入するなど、早くから白ワインの品質向上に取り組んできました。現在も姉妹がその精神を受け継ぎ、畑や品種の個性に合わせて醸造方法を柔軟に選択。伝統を基盤に新しい表現を追求するヌーヴェル・ボルドーの生産者です。

Les Champelés de Thieuley レ・シャンプレ・ド・テューレイ・ ブラン 2024



AOC ボルドー・ブラン
セバージュ ソーヴィニヨン・ブラン、ソーヴィニヨン・グリ、
セミヨン、ミュスカデル、ロンパール

アルコール度数 12.5%

容量・入数 750ml/12

バーコード なし

「Champelé（シャンプレ）」とは、この地方の方言で「小さな耕作地」を意味します。「レ・シャンプレ・ド・テューレイ」は、ドメーヌを形づくる畑、区画、土壌、品種、作物、風景の多様性へのオマージュとして造られたキュヴェです。ラベルには、2025年春にテューレイに滞在した芸術家マリー・バトリエの作品を採用。白ワインのラベルには、ブドウ畑の畝、森の緑、有機物の黒、水と空の青、シルトや石灰岩のベージュなど、テューレイの風景を構成する色彩と線が表現されています。5品種を使用。果皮と果汁を16～22時間接触させる果皮浸漬を行い、果皮に含まれる香りや成分を引き出します。その後は酸化から果汁を守るため、不活性ガスで保護しながら、1パール未満の低い圧力で時間をかけて圧搾。小型のコンクリートタンクで発酵させます。発酵後は、全体の3分の1を樽、3分の2をコンクリートタンクに分け、細かな澱とともに18か月シュール・リー熟成。樽の風味を強く出しすぎず、果実味とフレッシュさを保ちながら、味わいに厚みと複雑さを与えています。花と果実の香りを軸に、ミネラル感と控えめな樽のニュアンスが重なります。18か月の澱熟成による厚みとなめらかな質感を備え、口中で長く続く、複層的で奥行きのある白ワインです。