

ReachOut

Wine List

【バックヴィンテージ】

シャトー・デュ・グラン・ボス

グラヴ



《歴史あるグラヴの畑を再生した、家族経営のシャトー》

ベサック・レオニャンから南へ続くグラヴ北部のカストル＝ジロンに位置する家族経営のシャトーです。モンテスキューユカリのラ・ブレードにも近く、歴史は17世紀に遡ります。1868年版の『コックス & フェレ』にも、地域を代表するシャトーとして掲載されています。その後、畑は長期間耕作されていませんでしたが、サン・テステフのクリュ・ブルジョワ・シュペリール、シャトー・ラ・エイを所有していたアンドレ・ヴァンサン氏が、同シャトーの売却後となる1988年に取得。深い砂礫質土壌の可能性を見だし、建物や醸造設備を整備するとともに、畑の再生と植樹を進め、1992年に最初の収穫を迎えました。敷地は約43haで、その半分以上をブドウ畑、残りを森林が占めています。現在は孫娘のルー・ロシェ氏が運営を引き継ぎ、家族の歴史とグラヴのテロワールを守りながらワイン造りを行っています。2020年からは有機栽培への移行にも取り組んでいます。



Château du Grand Bos Blanc シャトー・デュ・グラン・ボス ブラン 2018

AOC	グラヴ・ブラン
セパージュ	セミヨン74%、ソーヴィニヨン・ブラン16%、 ソーヴィニヨン・グリ8%、ミスカデル2%
アルコール度数	12.4%
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし

2018年は、祖父アンドレ・ヴァンサン氏から運営を引き継いだ孫娘ルー・ロシェ氏にとって、最初のヴィンテージです。シャトーはその後、2020年から有機栽培へ移行しており、本品は新しい世代によるワイン造りが始まった時期でありながら、移行前の畑の姿も伝える一本。シャトーの世代交代と変化の起点を味わえる、貴重なバックヴィンテージです。

ブドウはすべて手摘みで収穫し、フレンチオーク樽で発酵させます。使用する樽のうち新樽比率は30%。その後、樽で8か月間熟成し、瓶詰め前にベントナイトによる清澄を行っています。2019年7月19日に瓶詰め。

穏やかで甘やかな樽香。完熟した果実の凝縮感とふくらみがあり、きれいな酸が全体を引き締めています。熟成による落ち着きと豊かさを備えた、バランスのよい味わいです。

8年の時を経て、飲み頃を迎えたグラヴ・ブラン。蔵出しで届いた、熟成感と品格を備える正統派の味わいをお楽しみください。

酒石由来の細かな結晶や沈殿物が見られる場合がありますが、ワインの自然な成分であり、品質には問題ありません。

【ボルドーの2018年ヴィンテージ】

2018年のボルドーは、雨の多い冬から春にかけてバト病が広がり、生産者に厳しい畑仕事を強いめた一方、7月以降は一転して高温で乾燥した晴天が続きました。白ブドウは酸と果実のバランスを保つため、8月下旬から比較的早い時期に収穫。グラヴを含むボルドーの辛口白は、熟した果実の厚みを備えながら、予想以上にフレッシュさも保った「良好から非常に良好」な作柄と評価されています。なかでもセミヨンは、豊かな風味と奥行きをもたらしました。