



株式会社フィネス

〒105-0004 東京都港区新橋4-27-2

Tel 03-5777-1468 Fax 03-5408-5827

E-mail : info@finesse-wine.co.jp

FINESSE URL : <http://www.finesse-wine.co.jp>

2020年12月

シャトー ル タンプル

Château le Temple

地所: ボルドー地方 メドック地区 ヴァレイラック村

ボルドー中心街から車で約1時間半、ジロンド川左岸のヴァレイラック(Valeyrac)村に位置する当シャトーは「Cru Bourgeois」クラスに位置付けられており、その歴史は十字軍遠征以降の中世ヨーロッパで活躍したテンプル騎士団に由来し、1300年代初頭に建てられたシャトーの名前「Temple」もテンプル騎士団(Templier)に因んでいます。簡素な線や輪郭、迫力ある大きな石を使った壁など、当シャトーの荘厳な建築構造の随所にその重みある歴史を垣間見ることが出来ます。また、葡萄畑は1700年代に開墾され、そこで造られる深い旨味のあるワインからはテンプル騎士団の魂とも言うべき様々な要素を感じる事が出来、その類まれなるクオリティはメドックのラフィットと呼ばれるに相応しい品格を備えています。1933年、その魅力に惹かれた現当主ドゥニベルジェイ(Denis Bergey)氏の祖父がシャトーを購入し、今日まで3世代に渡って経営を続けています。理想的な畑仕事と丁寧な醸造で造られるワインは素晴らしい評価を受けており、古のテンプル騎士団はこの土地の良質なテロワールに注目し、素晴らしいワインが出来るであろうことを見抜いていたのかも知れません。

18haある葡萄畑にはカベルネソーヴィニオン、メルロー、プティヴェルドが植えられており、葡萄の樹齢は約40年、土壌は砂や砂利を多く含み、その深さは8メートル以上になります。葡萄栽培はリュットレゾネ農法(減農薬農法)で、今でこそ多くの生産者が実施している葡萄畑の畝と畝の間に雑草を植えて畑を活性化させるという農法を1980年代にはすでに取り入れていました。品種ごとにステンレスタンクでアルコール醗酵、櫛樽に入れる際にアサンブラージュをして12ヵ月熟成させ、瓶詰前に18~20ヵ月間休ませます。



当主のドゥニ氏



畑の中に佇むシャトー

シャトー ル タンプル

● CHÂTEAU LE TEMPLE 2016 (AC MÉDOC)

葡萄品種はカベルネ ソーヴィニヨン60%、メルロー35%、プティ ヴェルド5%。2016年のボルドーは春から雨が多く、6月までの半年で年間降水量の約8割を記録したほどでした。そのため湿度が高い状態が続いたのでべト病のリスクが常に付きまわっていましたが、幸いにも7月以降は天候が回復して乾燥したので、葡萄の成熟は良好でボルドーとしては素晴らしいヴィンテージになりました。収穫はカベルネ ソーヴィニヨン10月10～11日、メルローは10月16～17日、プティ ヴェルドは10月19日に実施。フレッシュでジューシーな果実味、ハツラツとした酸味とタンニンもありジャミーな凝縮した味わいになっています。



熟成用の樽が置いてあるカーヴ