



株式会社フィネス

〒105-0004 東京都港区新橋6-7-3

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

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

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

2019年1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templar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templar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templar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templar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と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、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 2012 (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%。2012年は畑において常に警戒している必要があった年で、春はあまり天気が良くない日が続き、初夏になっても肌寒く気温が低いままでした。7月14日以降は晴れた日が続き気温も上がって本来の天候に戻り、秋まで素晴らしい天気が続いたので、春から夏にかけて気温が低かった影響で品種によって多少成熟のスピードに差が出てしまったものの、メドックとしては理想的な収穫日となりました。メルローは10月12日から、その後カベルネソーヴィニヨン、プティヴェルドは10月20日に収穫を行いました。色調濃く厚みのある味わいでタニックですが厳しさはなく柔らかい口当たり、エレガントでオイリーさも感じられる良い出来になっています。



熟成用の樽が置いてあるカーヴ