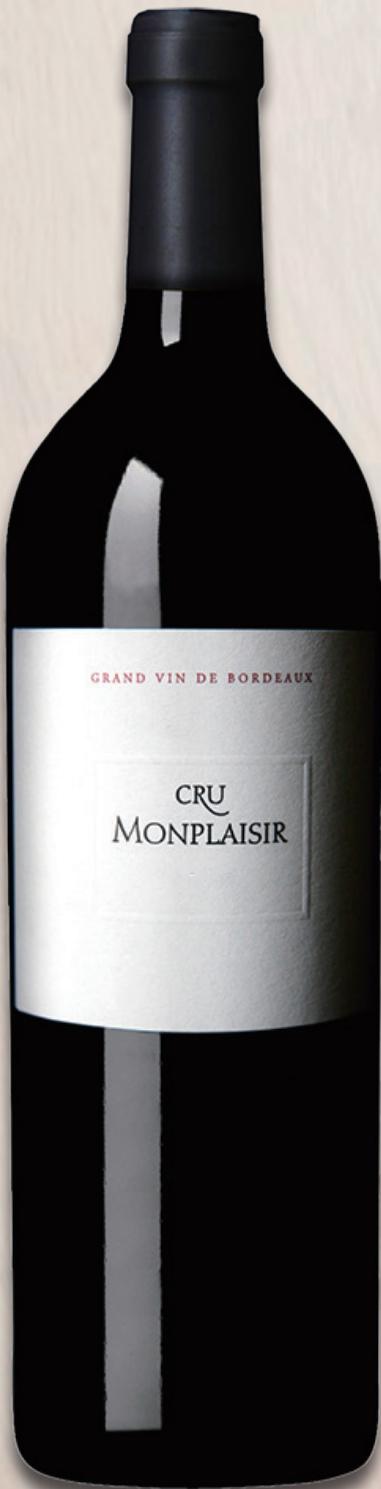




VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

CHATEAU
des
EYRINS

Cru Monplaisir 2021 Bordeaux Supérieur

クリュ・モンプレジール
2021 ボルドー・シューペリュール

名門に生まれた夫婦が造るガレージワイン

シャトー・デ・ゼランは、ゴネ・メドゥヴィル (Gonet-Médeville) 夫妻がオーナーの小規模シャトーです。シャトー・マルゴー、シャトー・ラスコンブ、シャトー・パルメという素晴らしい畠に囲まれ、3m の道を越えるとシャトー・マルゴーという、まさにシャトー・マルゴーの真隣りに位置する好立地の畠を所有しています。ゴネ・メドゥヴィル夫妻は、シャンパニユとボルドーにある名門家系の出身。夫のグザヴィエ (Xavier) 氏は、メニル・シュール・オジエのシャンパニユの名門「フィリップ・ゴネ (PhilippeGonet)」の三男、妻のジュリー (Julie) 女史は、ソーテルヌの名門「シャトー・ジレット (ChateauGilette)」の三女です。二人はボルドー大学の学生時代に出会い、1997 年に結婚。そして 2004 年、夫婦ふたりでボルドーにてワイン造りをスタートしました。

この若き二人に運命が訪れたのが 2009 年。3 代続いてシャトー・マルゴーの醸造責任者を務めたエリック・グランジュール氏からブドウの樹を購入。2013 年には土地も購入し、シャトーのオーナーとなりました。シャトー・マルゴーを知り尽くしたエリック氏は、若き二人のワインに対する情熱と可能性を感じ、この素晴らしい畠を託しました。畠は、地下 22m まで花崗岩層が続く、典型的なマルゴーの地質を持っています。テロワールを重視する二人は 2009 年に植え替えを実施、農薬を使用しないリュット・レゾネ農法で栽培を開始しました。オーガニックの認証こそ取得していませんが、オーガニック農法を行い、将来的にはビオディナミ農法に移行していく予定です。

テロワールを表現し、十分な果実味としなやかなワインを目指す二人は、区画ごとにブドウを分け、ブルゴーニュ的なワイン造りを行っています。近代設備を備えた醸造所が完成し、さらにクオリティーの高いワインが産み出され、より一層磨きをかけたワインを造り出す注目のシャトーです。

畠面積 :	9ha
テロワール :	粘土小石 (4ha)、堆積土壤 (5ha)
ブドウ品種 :	メルロー 75%、カベルネ・ソーヴィニヨン 20%、カベルネ・フラン 5%
収穫 :	手作業
アルコール発酵 :	ステンレスタンクで 18 日間
熟成 :	90% は発酵タンクで 10 カ月間、10% はバリックで 10 カ月間
瓶詰 :	収穫から 10 カ月後
希望小売価格 :	2,900 円 (税別)



WINE & STYLE

東京都港区麻布十番 1-5-30 2F tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp

