VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

CHATEAU des EYRINS

Château des Eyrins 2022 Margaux

シャトー・デ・ゼラン マルゴー



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畑に囲まれ、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畑を所有しています。ゴネ・メドゥヴィル夫妻は、シャンパーニュ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・オジェのシャンパーニュの名門「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ぶどう樹を購入。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信じ、この素晴らしい畑を託しました。畑は、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 年にぶどう樹を植え替え、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、区画ごとにぶどうを分け、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。



＜ 栽培 ＞

畑：　2.9ha の区画
土壌：　深い砂利質
ブドウ品種：　カベルネ・ソーヴィニヨン 85%、メルロ 13%、プティ・ヴェルド 2%
収穫：　手収穫

＜ 醸造 ＞

- ステンレスタンク
- 醸しを 21 日間
- 半分をタンクで 18 カ月、半分を新樽で 18 カ月熟成しブレンド
- 収穫から 20 か月後に瓶詰め

希望小売価格：11,500 円（税別）

WINE TO 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