

Cru Artisan

# Château des Graviers 2014

シャトー・デ・グラヴィエール



マルゴー村アルサックのコミューンにある5代目当主クリストフ・ランドリーさんのシャトー・レ・グラヴィエールは、ローザン・セグラやディサンなどマルゴー村を代表する格付けの畑に囲まれる中でもひとときわ輝くアルティザン・ボルドーです。

大きく4区画に分けられる畑は1998年から自然農法を実施し、周辺の森林なども含めた自然の力を活かした環境農法を理念に掲げ、現在はビオデナミを実践しています。

3種のタンクを使い畑由来の自生酵母で発酵、熟成にはさらに品種ごと6つのタイプの異なるアンフォラや樽などを使用。パリックは新樽25%で12～16ヵ月熟成。1日2時間、熟成中のワインがリラックスするように、スティールパン系のヒーリング音楽を聞かせています。

世界的な銘醸地マルゴーにおいて自らの思い描く究極のワインを追及しているアルティザン(職人)です。

様々な形状・サイズ・材質のアンフォラや樽を使い分けています



アペラシオン	マルゴー
コミューン	アルサック
オーナー	クリストフ・ランドリー
栽培面積:平均樹齢	14ヘクタール(4区画):30年
土壌	ピレネー由来砂利粘土質
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン61% メルロ26% カベルネ・フラン5% プティ・ヴェルド3% マルベック3% カルムネール2%
製法	3種のタンクと樽を使い畑由来の自生酵母で発酵 小タンク(CF マセラシオンカルボニック) 中タンク(Mb、PV ピジャージュ実施)□ コンクリタンク(CS、M、PV プレス後)600L樽(Cm 収穫後樽にダイレクト) 熟成は6種類のタンクや樽にて12～16ヵ月 小アンフォラ(PV、Mr) 大アンフォラ(Mb) 225L樽(CS) 400L樽(Mr) 600L樽(Cm) 大樽(CF)□ 1日2時間熟成中のワインがリラックスするようにヒーリング音楽を聞かせている□
生産量	40,000本/年
希望小売価格	OPEN

株式会社 アストル (S.A L'Astre)  
〒101-0054 東京都千代田区神田錦町3-6 KS363ビル1F  
TEL:03-5283-7155 FAX:03-5283-7166  
URL:<http://www.sa-astre.com>