

Chateau de Lengoust

シャトー・ド・ラングースト 

豊かな果実、涼しげなキャラクター、グラスを重ねるごとにみせる表情豊かな味わい…。
驚くほど高いコストパフォーマンスも魅力の、優良ミネルヴォワ。



1985年からA.O.C.となったミネルヴォワは、西部ラングドックを代表するアペラシオンであり、高品質の赤ワインの産地として名高い。東西約50km、南北約30kmに広がる巨大な円形劇場のような形をしたラングドックで最も広い産地のひとつであり、標高もミディ運河やオード川付近では50m、ノワール山脈のふもとでは500mと場所により差が大きい。基本的に地中海の影響を受けた気候だが、エリアにより気温や降雨量の差が大きく、また、土壌も砂利や砂岩、石灰、一部ではシストや大理石も見られ、そのテロワールは多彩である。

シャトー・ド・ラングーストの畑が位置するエリアは地中海に最も近く、ミネルヴォワの中でもお買い得なワインの地区として知られる。表面に石がごろごろとした砂利と石灰からなる土壌は蓄熱性と排水性がよく、さらに斜面は1日を通して日照に恵まれた南向き。完熟したブドウを得るには最適の環境である。2001年、ボルドー最有力なカンヌ・ド・ラ・ヴィン・ド・フランスを擁するティエノ・グループが、そのポテンシャルを見込んでシャトーを取得。このテロワールを最大限にワインに反映させるべく、2009年よりサステイナブル・アグリカルチャーを採用。2010年にビオロジックでの栽培に転換し、2013年にはビオ認証を取得予定である。

収穫は、まるでボルドーのトップシャトーのように理想の熟度に達したブドウのみを区画ごとに手作業で収穫。フルーティさを引き出すために低温浸漬後、ステンレスタックでやはり区画ごとにアルコール発酵を行っている。

ラングーストという名前は、かつてオード渓谷を守るローマ人が、この渓谷を表すのに用いていた「狭い」を意味するラテン語に由来する。12世紀に建てられたアビー・ド・ラングーストという修道院によってこの地所のブドウ栽培が始まったとされ、修道院の廃墟はまだシャトーの敷地内に見られる。この地の歴史をその名に受け継ぎ、最高のワインを知るティエノ・グループの惜しめないバックアップにより造られるラングーストは、ジューシーな果実に満ち、飲み飽きさせない涼しげなキャラクターを備え、グラスを重ねるごとに表情豊かな味わいをみせる。果実豊かな味わいに加え、驚くほど高いコストパフォーマンスも魅力の、優良ミネルヴォワである。



シャトー・ド・ラングースト

2012 Chateau de Lengoust

限定 希望小売価格 ¥1,800

- 産地: Minervois
- 品種: ムールヴェデル32%、シラー32%、
グルナッシュ・ノワール30%、
カリニャン6%
- 熟成: ステンレス12ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13%



ベリー系果実やチェリーのジャムのふくよかな香りを引き立てるスパイシーなニュアンス。アタックは丸く、豊かな完熟果実が滑らかに口の中を満たす。心地よく溶け込んだ細かなタンニンが感じられるフィニッシュは、エレガントな酸のおかげで非常に伸びやか。ラングドックの太陽がもたらす果実感と、涼しさを兼ね備えた上質なミネルヴォワ。