

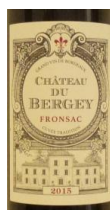
CHATEAU DU BERGEY

シャトー デュ ベルジェイ

フロンサックの北東端にあり、シャトー・ダレムやオー・カルルなどの銘醸シャトーがひしめく好立地に位置しています。1960年設立。現在は3代目オリヴィエ・グジョン氏によって運営されています。12歳からワイナリーを手伝い、ワイン造りとともに育ってきた彼は、ワインへの情熱と熱意をもった造り手です。

所有する畑はなだらかな斜面が広がり、豊かな川からのミネラルによって形成された石灰質と粘土質の土壌です。「カベルネ系の品種には向かない土壌。魅力的な酸を持った素晴らしいメルロができる」とこだわり、メルロに特化したワインを造っています。また、収量よりも環境や品質にこだわり、サステイナブルな農法で栽培をしています。化学的なアプローチをしないため病害へのリスクは高くなりますが、「生態系を尊重し、手を掛けすぎないことが大切」と語ります。ナイトハーベストを行い、収穫したぶどうの温度管理を徹底し、手間暇を惜しみません。

発酵は特注で作ったセメントタンクで行います。上部に煙突のような排気口がついたセメントタンクは、マセラシオンと発酵期間に発生した酸素を除去することができます。マストを酸素から守り、フレッシュでフルーティーさのある理想のワインが造られます。



Fronsac

フロンサック

メルロ100%。樹齢40年。植樹面積6,250本/ha。収量53hl/ha。粘土質、石灰質土壌。栽培面積3ha。コンクリート・タンク発酵、コンクリート・タンクにて12ヶ月間熟成。

| | | | | |
|------|--------|--------|----------------|--------|
| 2016 | 750/12 | ¥2,300 | 4986504 124007 | 101238 |
|------|--------|--------|----------------|--------|