

シャトー・マルソー



ビジョン

有名な秀でたテロワールは名高いアペラシオンとペアになっているパターンが多い一方で、同程度に偉大なテロワールは散在しており、ボルドーのアペラシオンの中で見つけ出すのは難しいことです。シャトー・マルソーの畑もこのような隠れた偉大なるテロワールの1つに位置しています。

テロワール

サンテミリオン東部から数キロメートル離れており フランスの歴史的な村に近く、モンテーニュの故郷の近隣に位置します。シャトー・マルソーの畑は、フラン・コート・ドゥ・ボルドーアペラシオンの最も高い所に広がります。

畑は緑生茂る数ヘクタールの地に収まっており、南向きの緩やかな傾斜地にあります。マルソーの樹は、どのような天候においても水分供給を確実にしてくれる粘土層の土壌で根を伸ばします。この驚くべき粘土質テロワールにおいて、右岸の象徴となるメルローを、単一品種畑で植樹したのは当然の結果でした。

技術

テロワールの表現は、畑での作業から始まっています。マルソーの畑の表面積は小さいため、葡萄の生長サイクル期間中、一本一本の樹に配慮した作業に対し、他に例を見ないほど気を配っています。作業とは、剪定、整枝、葉が適切に日に呈する工夫、初期の除葉、グリーンハーヴェスト、ヴェレゾン終期での生長の遅い葡萄の除去、そして各区画の理想的な熟度に応じた収穫です。

醸造

ワイン醸造テクニックは各畑や区画の特別な環境に基づいています。ワイナリーの目的とは自然につくられた葡萄の濃縮度を利用し、テロワールや品種の個性を余すことなく引き出すことです。フレンチオーク樽で区画ごとに分けて熟成し、各キュヴェのアイデンティティを活かします。最終的なブレンドは12ヶ月の熟成期間の最後に行われ、マルソー、そしてセカンドワインのプレリュードとなります。

シャトー・マルソー の商品



プレリー (2019)



シャトー・マルソー (2013)