

# CHATEAU DES EYRINS

シャトー デ ゼラン

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 (Philippe Gonet)」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 (Chateau Gillette)」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。

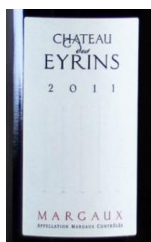
この若き二人に運命が訪れたのが2009年。3代続いてシャトー・マルゴーの醸造責任者を務めたエリック・グランジュール氏からぶどう樹を購入。2013年には土地も購入し、シャトーのオーナーとなりました。シャトー・マルゴーを知り尽くしたエリック氏は、若き二人のワインに対する情熱と可能性を信じ、この素晴らしい畑を託しました。畑は、地下22mまで花崗岩層が続く、典型的なマルゴーの地質を持っています。テロワールを重視する二人は2009年にぶどう樹を植え替え、農薬を使用しないリュット・レゾネ農法で栽培を開始しました。オーガニックの認証こそ取得していませんが、オーガニック農法を行い、将来的にはビオディナミ農法に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。



道を隔てて左がシャトー・マルゴー、右がシャトー・デ・ゼラン。

ラベル 色 ヴィンテージ 容量/入数 希望小売価格 JANコード 商品コード



## Margaux

マルゴー

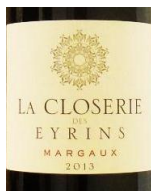
カベルネ・ソーヴィニヨン70%、メルロ27%、プティ・ヴェルド3%。樹齢40~60年。マルゴー村北部(Plateau Nord de Margaux)の Plateau des 3 Moulins 台地上。地下22mまで花崗岩層の土壌。密植率10,000本/ha。栽培面積2.90ha。手摘み。ステンレスタンク発酵21日間、樽熟成(新樽50%)18ヵ月間。

2012	750/12	¥6,800	4986504 122041	2180222-3352
------	--------	--------	----------------	--------------

## CLOSERIE DES EYRINS

クロズリー デ ゼラン

2009年に植え替えた、シャトー・デ・ゼランの若木を使ったセカンド・ワインです。



## Margaux

マルゴー

メルロ75%、カベルネ・ソーヴィニヨン25%。礫土層土壌。0.75ha。手摘み。ステンレスタンク発酵21日間、ステンレスタンク熟成18ヵ月間。

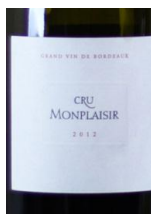
2013	750/12	¥4,800	4986504 122058	2180233-2863
------	--------	--------	----------------	--------------

## CRU MONPLAISIR

クリュ モンプレジール

ゴネ・メドゥヴィル夫妻が手掛けるボルドー・シュペリユール。

マルゴーのコミューンの中にある畑 (AOCマルゴーの区画外) より生産されます。



## Bordeaux Superieur

ボルドー シュペリユール

メルロ75%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%、カベルネ・フラン5%。小さな粒子の砂質に赤い粘土質と茶色の粘土質が混ざった土壌 (Argilo-graveleux)。栽培面積5ha。手摘み。ステンレスタンク発酵18日間、樽熟成(新樽10%)10ヶ月間。

2015	750/12	¥2,400	4986504 122065	2180245-3855
------	--------	--------	----------------	--------------