



## 仕様

地域：フランス / ボルドー / リストラック

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：18℃

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

シャトー・クラーク・エステートの起源は、ヴェトウイユ修道院のシトー修道会の修道士が12世紀に最初の葡萄の木を植えた時まで遡る。そしてその後、騎士トビー・クラークがこの土地を購入し、1818年以降彼の名前が永久に残ることになった。その後何度も引き継がれ、最終的に売却され、1973年にバロン・エドモンド・ドゥ・ロートシルトによって購入された。

この時に放置されていた葡萄畑は植え直され、その後、最終的に54ヘクタールのワイン生産地を実現するために1974年から1978年の間に完全に作り変えられた。

今日、葡萄の木は粘土質石灰岩の丘の上に植えられていることで、メルローの葡萄は最大限に個性を表すことができているのである。そしてシャトー・クラークで最初のヴィンテージが1978年に瓶詰めされて以来、ワインの品質は常に向上し続けている。

古い建物は修復され、ワイン醸造の過程で使用する技術と設備は最新のものとなった。栽培とワイン生産方法には特別な注意が払われ、非常に厳しく管理されている。手摘みされた葡萄は丁寧に運ばれ、慎重にセラーで選別され、重力を使い、最高の木の樽に入れられる。ワインはその後新樽に入れられ、そこで14~18ヶ月間熟成される。従って、シャトー・クラークはワインを濃縮し、際立ったものにした土地を真に反映したものである。力強さと芳香の複雑さを結びつけ、熟成の大きなポテンシャルを持っている。1997年以来、バロン・ベンジャミン・ドゥ・ロートシルトは彼の父親の伝統を引き継ぎ、彼自身の一流を求める情熱を彼の活動的な仕事に伝播している。

**テイスティングノート** 最初はまろやかでまっすぐな味わいを示し、徐々に深く複雑さを表す。リッチで凝縮した、ピロードのように滑らかなタンニンのテクスチャーを持ち、美しい酸味とバランスが取れている。素直で爽やかさを併せ持つ逸品。

**合う料理** グリルした肉、ソースを使った肉料理、チーズの盛り合わせなどと好相性

**葡萄品種** メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%

## 畑 / 醸造方法

**生産地** リストラック・メドック

**葡萄畑** 55ヘクタール

**土壌** 石灰岩と粘土

**植密度** 1ヘクタールあたり7,000本 (1m x 1.5m)

**樹齢** 30年

**土壌管理** 自然に雑草を生えさせる

**剪定** ギヨー・ダブル

**収穫** 手摘み、手作業による葡萄の選別 (除硬の前)

**醸造** 重力を利用して葡萄を大桶へ移動し、樽とステンレス・スチールの大桶で低温マセラシオンと発酵を行う。各大桶に合わせて、穏やかに抽出し、パンプオーバーとデレスタージュ (液抜き静置法) を行う。

**熟成** 65%新樽、残りは中古樽

**熟成期間** 16ヶ月

## 受賞歴

デキャンター 93ポイント!

ワイン・エンスージャスト 93ポイント!

デキャンター 92ポイント!

ベタンヌ&ドゥソーヴ 17/20ポイント!

ジャンシス・ロビンソン 16.5/20ポイント!

後続2018ヴィンテージ

サクラアワード2024 ダブルゴールド&ダイヤモンドトロフィー!

香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション シルバー!