



## 2017 - シャトー・ル・クロ・デュ・ノテール・ル・ジュ・フワイ

商品番号 00340-17

フランス、ボルドー、コート・ド・ブルAOP,

シャトー・ル・クロ・デュ・ノテール、ブル

色	赤	スタイル	辛口	ボディ	ミディアムボディ
アルコール	13.0 %	容量	750 ml	熟成度	今飲み頃/保管
ブドウ		メルロー			

### エステイトノート

エステイト	21Ha	ヴィンテージ	30年	清澄処理	卵白
ブドウ畑	21Ha	標高	20m	畑の方角	南/南西
1ヘクタールあたりのワイン生産量	4,800	収穫方法	機械摘み	土壌	石灰岩と粘土質砂利の上に粘土
1ヘクタールあたりのブドウ収穫量	45HI/Ha	選別方法	2回	ろ過処理	軽いろ過 年間生産本数 20,000

### テイastingノート

明るめのルビー色で縁はピンク。香りはまだ少し閉じ気味。フレッシュな熟したチェリーや小さなベリー類、ローストしたカカオなど、若々しい香り。なめらかなアタックで、ふっくらとした口当たり。酸もソフトでタンニンもまろく、一体感のある味わい。重すぎず親しみやすい。セラー温度で。今美味しい。

### シャトー・ル・クロ・デュ・ノテール、ブル



このエステイトは、ガロンヌ川とドルドーニュ川の合流点が見渡せる丘の上にあります。クロ・デュ・ノテールは公証人のメートル・メナードの妻が19世紀半ばに相続した、小さなファミリーブドウ園として始まりました。彼と同様に公証人の義理の息子、メートル・アンリ・クタンが、同じように相続し、次に彼の息子が引き継ぎました。時間とともに、「クロ・デュ・ノテール」（公証人のブドウ畑）として、このエステイトは知られるようになりました。1950年代に、公式にその名称になりました。1974年に、このエステイトはシルヴェットとローラン・シャボナーによって引き継がれ、その後、ブドウ畑を再構築し、色々な面を近代化しました。

このシャトーが注目を浴びることとなった基準の一つは、その土壌の混合物と多様性です。土壌は化石石灰岩の上に鉄分豊かな礫岩で主に構成されています。石灰岩は、乾燥した気候では湿気を保ち続け、涼しい時期には水をよく吸います。フランスの最高級のワインの多くは、一般的に言って、ブドウに甘さと素晴らしい栄養素をもたらす石灰岩の土壌で栽培されたブドウに由来しています。しかし、石灰岩の土壌には鉄分が不足しています。最も偉大なワインを造るのは、石灰岩と鉄分の組み合わせなのです。その混合は、ワインに豊かな風味、しっかりした構成、濃い色調、複雑味をもたらします。また、確実にワインが熟成し、さらに何年も経ってもっと良く熟成させる濃度もその混合がもたらしています。

このエステイトは21 ha で、2つの独特な区画が含まれています。15 ha の「ル・クロ・デュ・ノテール」は、主に、粘土質石灰岩の上に砂利で構成されたテロワールです。5 ha の「ノテール・グラン・レゼルヴ」は石灰質沖積層の上に鉄分豊富な砂礫層があるテロワールです。畑を変えながら栽培された若いブドウで、ロゼワインを造っている「ル・クレア・デュ・ノテール」は、合せて1 ha のブドウ畑で構成されています。1956年に遡る最も古い木もありますが、ブドウの木々の平均年齢は30年です。栽培されている主な品種はメルローで、次にカベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フランと続きます。グラン・レゼルヴ・ワインの50%は新しいフランスのオーク樽で熟成されますが、クロ・デュ・ノテール・ワインが樽で熟成されるパーセンテージは、グラン・レゼルヴより低いです。

ワインのテイストはヴィンテージによって異なりますが、濃い深みのある色調で、若いうちはトーストされた香りがそっと感じられ、熟成後は複雑味、熟した果実のブーケがあります。ワインはフルボディで、よく馴染んだタンニンがあり、口に含むと凝縮味と力強さを感じます。