



# Château Mareil MÉDOC Cru Bourgeois

シャトー・マレイユ  
メドック・クリュ・ブルジョワ



タ イ プ : 赤辛口フルボディ  
原 産 地 : フランス ボルドー  
葡 萄 品 種 : カベルネ・ソーヴィニヨン 56%、  
メルロ 36%、カベルネ・フラン 8%  
A L C : 13.5%  
ク ラ ス : AOC メドック  
サービ温度 : 18°C前後



相性のよい料理  
ビーフストロガノフ、豚肉の生姜焼き、  
牛すじ肉の煮込み、熟成チーズなど

## コメント:

深みのあるガーネット色。モレロチェリーやブラックベリーなどの熟した果実の香りとほんのりスパイシーなニュアンス。口当たりはリッチで滑らか。フルーティでフレッシュな味わいの中に力強さがあり、構造的。シルキーなタンニンとリコリスやナツメグ、更にアーモンドやタバコなどの香ばしさもあり、複雑で長い余韻を楽しめる赤ワイン。

## ワインの背景:

### ・畑



ボルドーの中心部を流れるジロンド河の左岸に広がるメドック地区。ここは数多くの名門シャトーを排出している銘醸地。畑はおだやかな海洋性気候の影響を受け、土壌は粘土質石灰岩で出来ており、上質のブドウが生産される。平均樹齢 40 年以上。

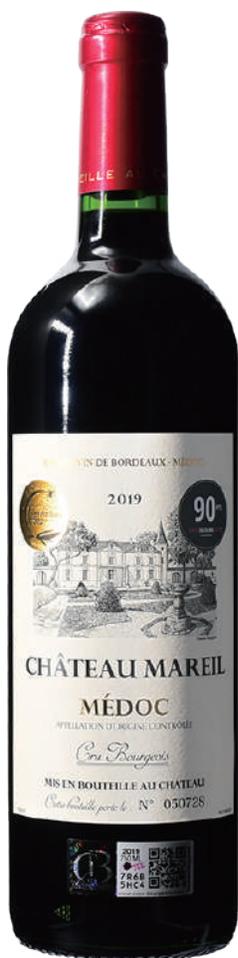
### ・ワイナリー



機械収穫の後は高品質のワインを生産するためにセラー内でブドウの厳格な選別を行う。温度制御のもと、ステンレスタンクで低温マセラシオン、その後アルコール発酵。鮮度、果実味を最大限に引き出すため、ステンレスタンクで熟成。

### ・造り手 **Château Mareil** シャトー・マレイユ

シャトー・マレイユはメドック地区の中心部、ジロンド河に近いオールドナック自治区に位置します。現オーナーのマリー・フランソワーズ・ブランは 400 年以上に渡ってこの地でブドウ生産や家畜を家業としてきた一家の子孫です。1980 年、マリー・フランソワーズ・ブランと夫のジャン・ドニは、ブドウ畑で大規模な改革を開始しました。ブドウの植え替えや栽培方法を模索しながら、十数年間に渡り収穫したブドウは共同組合に販売してきました。その間彼らは醸造技術を学び、ブドウの栽培技術も向上させて行きました。1998 年、満を持して自身たちが生産したブドウから造るワインの自家醸造がスタート。現在 17ha のブドウ畑（カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ・フラン）を所有しブドウ生産からワイン醸造、瓶詰までをシャトーで一貫して行っています。畑では生物多様性保護と持続可能な農業法を実施。2020 年より HVE(高環境価値認証)レベル3 を取得しました。また、シャトー・マレイユはクリュ・ブルジョワに格付けされています。シャトー・マレイユは家族経営の小さな生産者ですが、それゆえに畑やセラーでの作業の中で細部にまで気を配ることができ、高品質のワインを生産することを実現しています。2019 年ヴィンテージではボルドー・コンクールで金賞、ジェームズ・サックリング・アワードでは高評価の 90 点を獲得しています。



商品番号	KFRWAF197-750
内容量	750ml
JANコード	3429671951393
希望小売価格	¥2,800 (税抜)