

# CHÂTEAU DU HAUT-MARAY

良いヴィンテージにのみ、所有する最も優れた区画葡萄を使い、樽で発酵、熟成させて造る  
シャトー デュ オー マレの“プレミアム キュヴェ”



兄のジェローム ルーカス (左) と弟のジュリアン (右)。ジュリアンは、サンテミリオン第一特別級 A に昇格した「シャトー パヴィ」の醸造チーフを務めており、「オー マレで働くことの方が、私にとってはより魅力的だ」と語ってくれました。マイクロ シャトーですが、造りはまさにグラン ヴァンです。

兄弟の思いを込め「極秘」という名をつけた最上級品  
シャトー デュ オー マレの真髄を体感できる 1 本

## シャトー デュ オー マレ ルージュ コンフィダンス 2015 *Château du Haut-Maray Rouge Confidence*

「コンフィダンス (Confidence)」とは「秘密」という意味で、造り手のジェロームとジュリアンの二人の秘めたる思いを込めたワインです。オー マレの畑の中で最も優れた区画の葡萄をセレクトして造っています。土壌は白亜の混ざる粘土質です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。500L のフレンチオーク樽で 4~5 週間という長期間の発酵、醸しを行います。凝縮を高めるため、全体の 20% はセニエを行います。ブレンドした後フレンチオーク樽で 22 ヶ月 (新樽比率 50%) 熟成させます。2015VT の生産量はわずか 1200 本です。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ボルドー/グラヴ

葡萄品種：メルロ 70%、カベルネ ソーヴィニヨン 30%

熟成：フレンチオーク樽 (新樽比率 50%) で 22 ヶ月

品番：FC-284/JAN：4935919312844/容量：750ml

**¥7,150**(本体価格¥6,500)

