



新入荷

Château
HAUT CANTELOUP

E.A.R.L. ボルドナーヴ フィス

「ル ギド アシェット デ ヴァン」も認める
コストパフォーマンスの高さに注目
ブライ コート ド ボルドーの
実力派シャトーが造る
上質な赤とクレマン

シャトー オー カントループは A.O.C. ブライ コート ド ボルドーエリアのフル村 (Fours) に拠点を置く家族経営の生産者です。2003 年からアレクサンドルとヴァンサンの兄弟が両親からワイン造りを引き継ぎ、シャトーを運営しています。ボルドナーヴ家は 19 世紀からこの地で葡萄栽培を行ってきました。1972 年に兄弟の祖父母が自家元詰めのワインの販売を始め、シャトー オー カントループとしての歴史が始まりました。その後、兄弟の両親がシャトーの発展に力を注ぎ、フル村の畑に加え、母方の持っていたサン パレ ド ブライ (Saint-Palais-de-Blaye) の畑を新たに手に入れました。



現在、合計で 51ha の畑を所有しています。フル村の畑は 33ha、赤ワインに使用する黒葡萄を栽培しています。栽培比率はメルロ 85%、カベルネ ソーヴィニヨン 10%、マルベック 3%、カベルネ フラン 2%です。畑は粘土石灰質土壌の台地に広がっており、葡萄はこの土壌に非常によく適応し、良い成熟を見せてくれます。ワインはフルーティで集約があり、エレガントなスタイルになります。



一方、サン パレ ド ブライに所有する 18ha の畑では白ワイン用の葡萄を栽培しています。畑のほとんどは南向きの丘陵地に広がっています。砂利とシリカの混ざる土壌で、特に白葡萄の栽培に適しています。18ha の畑は、主にソーヴィニヨン ブランを栽培しています。セミヨンは 0.9ha でクレマンに使用しています。その他はソーヴィニヨン グリ、ミュスカデルも栽培しています。

葡萄の栽植密度は 1ha 当たり 4,500 本から 6,000 本です。20 年以上前から畝の間に草を生やしています。これにより樹勢をコントロールすることが出来、より高い熟度の葡萄を得ることが出来ます。収量をコントロールし、より品質の優れた葡萄を得るために剪定、芽掻き、葉落とし、グリーンハーベストを行っています。白葡萄は手摘み、黒葡萄は機械で収穫しています。また葡萄の育つ自然環境に配慮し、HVE (環境価値重視) 認証を取得しています。酵母は自家畑から採取した酵母を培養して使っています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 8 時点のものです。

「ル ギド アシェット デ ヴァン 2023」★★

生産者のフラッグシップで、「ル ギド アシェット デ ヴァン」にて
3年連続 (2018VT~2020VT) で★★評価を獲得しています



シャトー オー カントループ キュヴェ プレステイージュ
ブライ コート ド ボルドー 2020

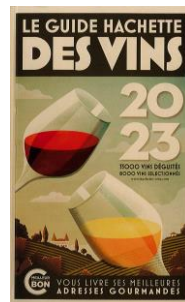
Château Haut Canteloup Cuvée Prestige Blaye Côtes de Bordeaux

しっかりとした濃い色合い、カシスやプラムのジャムを思わせるアロマにスパイスが混ざっています。口に含むとフレッシュで持続性があり、非常に長い余韻が感じられます。

フル村の7haの畑からの葡萄で造ります。土壌は粘土石灰質、葡萄の平均樹齢は20~40年、栽植密度は4,500本/haです。収穫は機械で行います。アルコール発酵は28度にコントロールしながら行います。発酵と醸しの期間は3週間です。熟成はオーク樽で12ヶ月(新樽1/3)。

★「ル ギド アシェット デ ヴァン2023」2星

★「コンクール ド フェミナリーズ 2022」金賞



【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. ブライ コート ド ボルドー
葡萄品種：メルロ84%、カベルネ ソーヴィニオン11%、マルベック5%

熟成：樽で12ヶ月

品番：FC-802/JAN：4935919318020/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

「ル ギド アシェット デ ヴァン 2023」★★

A.O.C. ブライで造る、上位クラス
新樽を使い15ヶ月熟成させた上質な1本

シャトー レ ピエーレレ ブライ 2020
Château Les Pierrères Blaye

2003年から生産しています。畑はフル村の1haの区画です。土壌は粘土石灰質、葡萄の平均樹齢は40年以上、栽植密度は6,000本/haです。収穫は機械で行います。アルコール発酵は28度にコントロールしながら行います。発酵と醸しの期間は3週間です。熟成はオーク樽で15ヶ月、100%新樽を使用します。

★「ル ギド アシェット デ ヴァン2023」2星



【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. ブライ

葡萄品種：メルロ85%、マルベック15%

熟成：樽で15ヶ月

品番：FC-803/JAN：4935919318037/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



「セミヨン主体で造る、フルーティで心地よい飲み口のクレマン」

クレマン ド ボルドー オー カントループ
ブラン ド ブラン ブリュット NV
Crémant de Bordeaux Haut Canteloup Blanc de Blancs Brut

きめ細かく繊細な泡立ちがあります。非常にフルーティな味わいで、クリーミーで軽やかな泡が心地よく感じられます。このワインに使用するのはサン パレ ド ブライにある1haの畑の区画です。土壌は粘土石灰質、葡萄の平均樹齢は15~40年、栽植密度は4,500本/haです。収穫は手摘みで行います。収穫した葡萄は全房のまま空気圧プレスでやさしく压榨します。ベースワインの発酵は低温で行います。発酵後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。熟成は瓶内で12ヶ月行います

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. クレマン ド ボルドー

葡萄品種：セミヨン85%、ソーヴィニオン ブラン15% 熟成：瓶詰後12ヶ月

品番：FC-804/JAN：4935919318044/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年8時点のものです。