

トレス パラシオス

Viña Tres Palacios

シャトー マルゴの元総支配人から 「Mr. Merlot」と呼ばれた男が表現する チョルキ渓谷のテロワール



トレス パラシオスは「3つのパラシオス」という意味で、パラシオス家の3代目であることを指しています。1代目が行っていたワイン造りを現オーナーのパトリシオが復活させました。現在はカミーロ ラメルがワイン造りを行っています。カミーロ ラメルはかつて、ボルドー1級のシャトー マルゴ総支配人だったポール ポンタリエから「Mr. Merlot」と呼ばれた人物です。ポール ポンタリエはチリのアルト マイポにあるブティックワイナリーのコンサルタントをしていた際、ボルドーブレンド（カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、カベルネ フラン）でワインを造っていましたが納得する品質のものが出来ませんでした。ある時、ポンタリエがトレス パラシオスのメルロを飲み、その品質に驚き、カミーロのことを覚えていたそうです。その後、あるディナーでポンタリエに会った際、カミーロのことを、「Mr. Merlot」と呼んでいたそうです。



海岸山脈に囲まれた畑。昼夜の寒暖差がワインに豊かなアロマをもたらします。



太平洋からの風が吹き抜けるチョルキ渓谷

ワイナリーは、チョルキ渓谷というマイポ ヴァレー（マイポ コスタ）の西のエリアに位置しています。太平洋から 30 kmの距離なので、海からの冷涼な風が吹き抜けます。また太平洋からの風だけではなく、ワイナリーを囲む海岸山脈からの風もあります。東側には海岸山脈の中でも最も高い山のひとつ、オルコン デ ピエドラ山がそびえています。このような環境のため、夏になると昼夜の寒暖差は 30 度にもなります。これは葡萄栽培には非常に大切な要素です。また、冷たい風が畑を涼しく保ってくれるため、葡萄はゆっくりと完熟し、葡萄に酸とアロマが保たれます。

また、火山由来の堆積土壌は、チリのセントラル ヴァレーの中でも他とは異なるテロワールを持っており、これがトレス パラシオスのワインに独自性を与えるとともに、やわらかでエレガントな味わいをもたらします。

「Mr. Merlot」が造る最良区画のメルロで仕込む上級キュヴェ

メルロ ファミリー ヴィンテージ 2020

Merlot Family Vintage

何年も調査を行い、最も優れた葡萄が出来る最良の区画を選び、その畑のメルロで仕込んだ上級キュヴェです。標高は 200m、土壌は花崗岩と粘土で構成され、砂利が多く、ミネラルが豊富に含まれています。紫を帯びた濃い赤色。様々なベリーやスグリなど皮の黒い果実のアロマの中に、黒胡椒やクローヴのスパイシーな要素、さらにコーヒーやモカの香ばしい香りが豊かな果実味とバランスよく混ざり合っています。濃厚なプラムを思わせるフレイバーが広がり、同時にたっぷりのスパイスもあります。非常にエレガントでシルキーな口当たりです。濃厚な果実味の中に感じるバニラやコーヒー、樽のニュアンスがワインに複雑さを与えています。4月に手摘みで収穫し、除梗、破碎します。発酵前に低温で 10 日間コールド マセレーションを行います。27 度以下に温度管理しながらステンレスタンクで発酵させます。その後、225L のバリック（新樽 35%）に移し、12 ヶ月熟成させます。ワインそのものの良さをキープするためにろ過せず瓶詰めします。



【赤・フルボディ】国/地域等：チリ/D.O.マイポ ヴァレー

葡萄品種：メルロ 熟成：225L のバリック(新樽 35%)で 12 ヶ月

品番：W-093/JAN：4935919080934/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



商品名 & ラベルデザインが変更となりました！



- ・ W072 メルロ レセルブ → W092 メルロ グラン レセルブ
 - ・ W052 ピノ ノワール レセルブ
→ W091 ピノ ノワール グラン レセルブ
 - ・ W056 シャルドネ レセルブ → W090 シャルドネ グラン レセルブ
- ※ レセルブ → グラン レセルブ に変更

「Mr. Merlot」の実力を知るのにふさわしいエントリークラスのメルロ

メルロ グラン レセルブ 2020

Merlot Gran Reserve

葡萄はメルロにとって理想的な気候、土壌のある場所に植えています。畑の標高は 200m、土壌は花崗岩と粘土で構成され、砂利が多く、ミネラルが豊富に含まれています。ブラックベリーやプラム、カシスのアロマの中に、黒胡椒やクローヴのスパイシーな要素が感じられます。口当たりはたっぷりとして、豊かな果実味があります。非常に柔らかくしなやか。複雑さはありながら、とてもバランスが良く、親しみやすいスタイルです。収量は 8 トン/ha。除梗、破碎し、発酵前に低温で 5 日間、コールド マセレーションします。27 度以下に温度管理しながら、ステンレスタンクで発酵させます。その後、225L のバリック (新樽 20%) に移し、約 6 ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 国/地域等：チリ/D.O.マイポ ヴァレー
葡萄品種：メルロ 熟成：225Lのバリック(新樽20%)で約6ヶ月
品番：W-092/JAN：4935919080927/容量：750ml



¥1,980(本体価格¥1,800)

冷涼なチョルクイ渓谷のテロワールを活かして造る、ブルゴーニュ品種にも注目です！

ピノ ノワール グラン レセルブ 2021 (左)

Pinot Noir Gran Reserve

土壌は火山性の堆積土で、表土は粘土質、下層土は砂利と石灰岩が混ざります。少量ずつ仕込むのがポイントで、発酵用タンクの下の部分までしかマストを入れません。そうすると果皮と果汁との接触面が多くなり、ピジャージュなどでマストに負荷をかけずにソフトな抽出が可能となります。イチゴやラズベリーの赤い果実やスマレのアロマ。口当たりは繊細でフレッシュ、バランスがとれています。余韻にも心地よい果実味が続きます。

【赤・ミディアムボディ】 国/地域等：チリ/D.O.マイポ ヴァレー
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：瓶で6ヶ月
品番：W-091/JAN：4935919080910/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



シャルドネ グラン レセルブ 2021 (右)

Chardonnay Gran Reserve

海洋性の冷涼な気候のため、フレッシュで豊かなアロマを持つ葡萄が出来ます。主にステンレスタンクを使い、全体の15%は樽で発酵、熟成させます。フルーティでフレッシュ、しっかりとした酸とミネラルのノートが感じられます。パイナップルやマンゴーを思わせるトロピカルフルーツのアロマ。口に含むとフルーティでフレッシュ、しっかりとした酸とミネラルのノートが感じられます。冷涼な気候がもたらす、しっかりとした心地よい酸、長い余韻があります。

【白・辛口】 国/地域等：チリ/D.O.マイポ ヴァレー 葡萄品種：シャルドネ
熟成：ステンレスタンクで澱と共に2ヶ月、全体の15%は樽で熟成
品番：W-090/JAN：4935919080903/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)