

# CHÂTEAU DU HAUT MARAY

シャトー デュ オー マレ



オーナーのルーカス兄弟/左から、ジェローム (兄)、ジュリアン (弟)

## グラヴの典型的な砂利質土壌ではない、石灰岩土壌の畑に可能性を見出した兄弟 ボルドーの小規模シャトーが生み出す高品質なワイン

シャトー デュ オー マレは、ジェローム ルーカスとジュリアン ルーカスの兄弟が営むマイクロ シャトーです。畑はグラヴのマゼール村にあります。ワイナリーの歴史は20年ほどと、ボルドーの中では比較的新しいシャトーですが、この地でワイン造りを始めたきっかけは兄のジェロームの直感にありました。1996年、大学で心理学を教えていたジェロームが、ある時馬の飼育用に土地を探していました。初めてこの土地を見た時、石灰岩質土壌であること、斜面であることに強く惹かれ、この地でワイン造りをしようと思い立ったのです。その後、INAOの土壌調査で、サンテミリオンやフロンサックのような土壌であることが分かり、ジェロームの闘志に火が付きました。非常に質の高いワインが生まれる可能性を持った土地だということが分かったからです。こうして彼の運命を決めた土地には、現在葡萄畑が広がっています。畑は整然と手入れが行き届いています。グリーンハーベスト(間引き)を行い、畑全体を均一に高品質に保っています。サステナブル認証のHVEを取得しており、化学的なものは使用しておらず、ほとんどを手作業で行います。また、これまでずっとオーガニック栽培を実践していましたが、数年前に公的な認証取得プログラム(Agriculture Biologique)を実践しており、2025VTの認証取得を目指しています。



オーマレを経営するルーカス一家(2019年訪問時)



## 気候変動や病害への対策

気候変動で収穫時期が早くなっており、葡萄が熟すタイミングの見極めが重要になっています。また、病害も発生しており、耐性のある品種を植えることも考えています。今まで以上に、区画や品種ごとに葡萄の収穫日時やタイミングを吟味していかなければなりません。また、数年前に新しく4~5haほど畑を増やし、ソーヴィニヨン ブランやセミヨン、メルロ、カベルネ フランを植え、所有畑は合計で約9haになりました。新しく植えた白葡萄はバランスのよい品質を生み出しており、2021VTと2023VTにセミヨンを使ったワインを生産しました。ワイナリーの隣にもオー マレが所有する土地があり、ここには病害に強い品種 (PIWI) を植えました。現在はVidoc (ヴィドック) という品種を栽培しており、

その他Merlot Khorus (メルロ コルス) も植樹も計画しています。この畑から将来的には新しいワインを造ること計画しています。ここ数年で畑が増えましたが、家族経営で畑の管理をする姿勢は変わりません。

## ジュリアンは「シャトー パヴィ」の醸造スタッフとしても活躍

弟のジュリアンは、近年サンテミリオンズのトップ ワイナリーの仲間入りを果たしたシャトー パヴィで醸造スタッフとしても活躍しています。ジュリアンは科学者だった父と同じく化学を専攻しており、エノロジストを目指すようになりました。兄が畑を買う前には、すでにボルドー大学へ通っていました。2005 年からパヴィで仕事をしています。寡黙な職人タイプのジュリアンは、決して多くを語ろうとはしません。そんな彼がある時、「オー マレで働くことの方が、私にとってはより魅力的だ」と話してくれたことがありました。ワインには彼の手腕が余すところなく表れています。



醸造を担うジュリアン ルーカス

## 小規模シャトーだからこそ出来る細かな醸造

シャトー デュ オー マレでは、その年によってワインの作り方を変えています。収穫された葡萄から、出来上がるワインのバランスを保つように醸造しており、野生酵母のみではなく選別酵母も使用します。これまで使用していたコンクリートタンクは、区画ごとに仕込むのには大きすぎるため、より小さい容量のステンレスタンク (2000L) を購入しました。2019VT からは発酵にはステンレスタンクのみを使用しています。これにより、品種、区画ごとに使い分けが可能となり、ブレンド時にこれまで以上に品種や区画の個性を表現できるようになりました。

良いヴィンテージにのみ、所有する最も優れた区画の葡萄を使い、樽で発酵、熟成させて造る

# “最上級キュヴェ”



シャトー デュ オー マレ ルージュ  
コンフィダンス 2018

Château du Haut-Maray Rouge Confidence

シャトー デュ オー マレの最上級ワインです。コンフィダンスとは「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想いを込めたワインです。良いヴィンテージにしか造りません。しなやかでバランスが良い、グラン ヴァン スタイルのワインです。所有する畑の中で最も優れた区画の葡萄をセレクションして造っています。土壌は白亜の混ざる粘土質、10、15、20 年樹齢の葡萄を使います。畑で選別しながら手摘みで収穫します。500L のフレンチオークの樽発酵槽で4~5週間という長期間の発酵、醸しを行い、250Lのフレンチオークの樽(新樽50%)で22ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. 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：フレンチオークの樽(新樽 50%)で22ヶ月

品番：FC-414/JAN：4935919314145/容量：750ml

**¥8,800**(本体価格¥8,000)

# グラヴの底力を体感できる、貴重なバックヴィンテージ それぞれヴィンテージの個性を楽しむのも魅力です



## シャトー デュ オー マレ ルージュ

### Château du Haut-Maray Rouge

樹齢は7~20年で、収穫量は35hL/haです。厳しく選別します。除梗して、品種別に、低めの23度に温度管理の下、ステンレスタンクとコンクリートタンクで4ヶ月発酵させます。ルモンタージュしながら、ゆっくりと行います。マロラクティック発酵は、26度に維持し100%樽（30%新樽、残りは1回使用樽）で行ない、22ヶ月熟成させます。樽はシャトー パヴィ モデルやアリエ産の樽を使用します。清澄はせず、極めて軽くフィルターを通します。しっかりとした骨格があり、10年以上の熟成の可能性を持っています。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.グラヴ  
葡萄品種：メルロ70%、カベルネ ソーヴィニオン30% 熟成：樽22ヶ月

#### 【2013VT】 <Alc. 13.5%>

品番：FD-184/JAN：4935919961844/容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)

「やわらかい口当たり、全体のバランスが良くまとまっている。今まさに飲み頃を迎えている。霜の影響で収穫量が50%減という、難しいヴィンテージだったことを思わせない、とても良い状態」

#### 【2014VT】 <Alc. 14.0%>

品番：FD-185/JAN：4935919961851/容量：750ml **¥4,400**(本体価格¥4,000)

「収穫時期に理想的な天候に恵まれたため、熟度の高い葡萄を得ることが出来た。力強さだけでなくフィネスも兼ね備えている」

#### 【2016VT】 <Alc. 14.0%>

品番：FC-413/JAN：4935919314138/容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)

「2016VTはボルドーの偉大なヴィンテージ。雨が少なくとても暑く乾燥した年だった。収穫量も十分得ることが出来、品質も良かった」

## 2018VTからセミヨンブレンド

これまで以上に深みと、複雑さを表現することができました

## シャトー デュ オー マレ ブラン 2018

### Château du Haut-Maray Blanc

生産量の大部分は現地のレストラン向けに販売されます。限られた数量のみ分けていただくことが出来ました。収穫量は低く35hL/haです。2018ヴィンテージからセミヨンをブレンドしており、これまでよりも深みを出すことができました。100%除梗し、柔らかくプレスした後、発酵前に低温でスキンコンタクトを行います。15度に温度管理しながら1ヶ月、樽で発酵させます。発酵後、6~8ヶ月樽で熟成させます。樽は225Lのバリックで、新樽比率は15~20%です。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.グラヴ  
葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン70%、ソーヴィニオン グリ25%、セミヨン5%  
熟成：225Lのバリック（新樽15~20%）で6~8ヶ月

品番：FC-016/JAN：4935919310161/容量：750ml **¥3,960**(本体価格¥3,600)

