

Château HAUT-CANTELOUP



シャトー オー カントループ

- ・19世紀から葡萄栽培する家系
- ・「アシェット」も認める実力派シャトー
- ・品質にこだわった葡萄から造る上質なボルドー
- ・HVE 認証を取得
- ・セミヨン 100%で造るクレマンにも注目

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。ボルドー家は 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 2026 年 4 月時点のものです。

「アシェット ガイド」も認める 実力派シャトーから スタンダードクラスが待望の入荷！

ソーヴィニヨン ブランのお手本のような白と
2020VT でしっかりと飲み応えのある赤を、是非お試しください！

NEW



シャトー オー カントループ ブラン キュヴェ トラディション 2024 (左) Château Haut Canteloup Blanc Cuvée Tradition

畑はアペラシオンの北部サン パレ ド ブライ村に位置しています。土壌はシリカと砂利を含む組成です。葡萄の樹齢は15~40年、栽植密度は5,000本/haです。葡萄をプレスする前にスキンコンタクトを行い豊かなアロマを引き出します。発酵は低温に温度管理しながらステンレスタンクで行います。熟成も綺麗な澱と共にステンレスタンクで行います。輝きのある麦わら色、白い花や柑橘系の果実のエレガントなアロマが感じられます。口に含むと生き生きとフレッシュ、非常にバランスの良い味わいです。

■「パリ農産物コンクール 2025」金賞

【白・辛口】<Alc.13.0%>

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：ソーヴィニヨン ブラン 85%、ソーヴィニヨン グリ 15%
熟成：ステンレスタンク

品番：FD-523/JAN：4935919965231/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

シャトー オー カントループ ルージュ キュヴェ トラディション 2020 (右) Château Haut Canteloup Rouge Cuvée Tradition

土壌は粘土石灰質、葡萄の樹齢は15~40年、栽植密度は4,500本/haです。発酵は28度以下に温度管理しながら行います。発酵と醸しの期間は3週間です。熟成はステンレスタンクで15ヶ月行います。カシスを思わせる、熟した果実のアロマが広がります。バランスが良く丸みのある口当たり、余韻に心地よいタンニンによる骨格が感じられます。

■「チャレンジ インターナショナル デュ ヴァン 2022」金賞

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%>

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 88%、カベルネ ソーヴィニヨン 12%
熟成：ステンレスタンクで15ヶ月

品番：FD-524/JAN：4935919965248/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

生産者のフラッグシップで、「アシェット」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 プレスティージュ
ブライ コート ド ボルドー 2021
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。このワインに使用するのはフル村の7haの畑からの葡萄です。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度に温度管理しながら行います。発酵と醸しの期間は3週間です。オーク樽で12ヶ月（新樽1/3）で熟成させます。

■「ボルドー コンクール 2023」金賞

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 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88%、カベルネ ソーヴィニヨン7%、マルベック5%
熟成：樽で12ヶ月

品番：FC-802/JAN：4935919318020/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

「アシェット 2025」3星&♥COUP DE COEUR

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 2022
Château Les Pierres Blaye

このワインは2003年から造っています。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度に温度管理しながら行います。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。

■「アシェット 2025」3星& Coup de Coeur

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 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



¥4,400(本体価格¥4,000)

セミヨン100%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圧搾します。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】<Alc.11.0%>
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100%

品番：FD-593/JAN：4935919965934/容量：750ml

¥3,740(本体価格¥3,400)

