

Château DES DEMOISELLES

シャトー・デ・ドウモワゼル



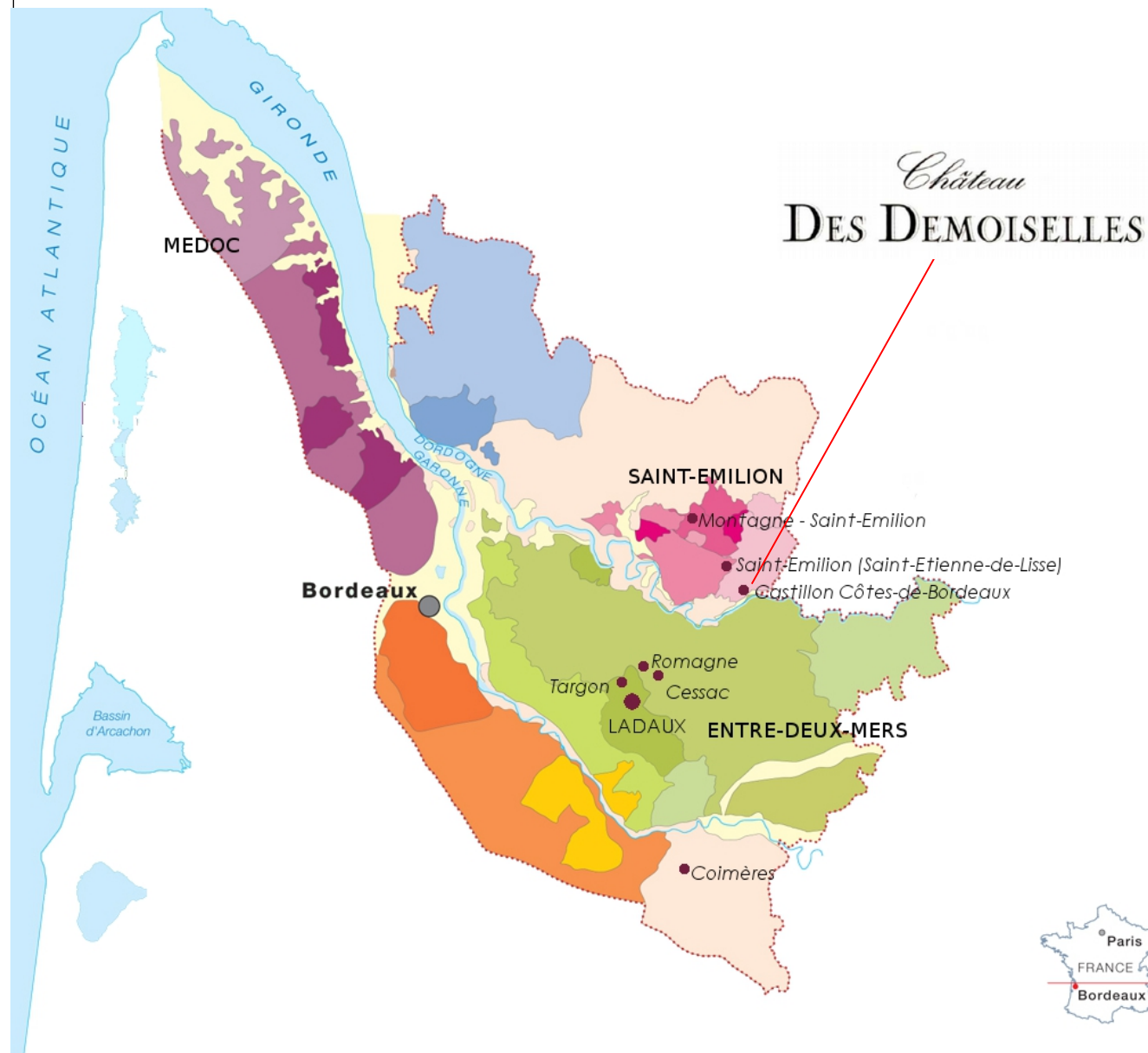
サンテミリオンとカステイヨン・ラ・バタイユの間に位置するシャトー・デ・ドウモワゼルは、当社が所有する最も有名なシャトーの一つです。ワインの素晴らしい品質に加えて、歴史的な意義も大きいからです。“ドウモワゼル（未婚の女性たち）”というシャトー名は、このシャトーが女子修道会によって運営されていた中世末期につけられました。修道女たちはぶどうを栽培しながら、教区の子供たちに無料で教育を施していました。



Château DES DEMOISELLES

シャトー・デ・ドゥモワゼル

位置



シャトー・デ・ドゥモワゼルの畑は AOC カステイヨン・コート・ド・ボルドーにあり、その土壌は上質な粘土からなります。31 ヘクタールの畑では、メルロとカベルネ・ソーヴィニオンを減農薬で栽培しています。

そのうちの《ペル》と呼ばれる4ヘクタールは、AOC サンテミリオンとの境界に広がる、非常に素晴らしい区画です。毎年、その区画でも最高のぶどうだけを選んで、単独で醸造しています。全工程で特別な注意を払い、オーク樽で熟成したワインは、少量ながら傑出した品質に仕上がります。これが、レゼルヴ・ド・ファミユ・デュ・シャトー・デ・ドゥモワゼルです。



Château DES DEMOISELLES

シャトー・デ・ドゥモワゼル

歴史



記録によると、百年戦争で戦っていた英国人将官ジョン・タルボ伯爵は、1453年のカステイヨンでの決定的な戦いで敗れて死亡する前に、シャトー・デ・ドゥモワゼルに避難していたそうです。

また、中世の終わりには、女子修道会員たちがこのシャトーで暮らしていました。彼女たちはぶどうを栽培しながら、教会区の子供たちに無料で教育を施していました。《ドゥモワゼルの家》に行きさえすれば、援助や助言が得られたのです。

これらの栄誉あるシャトーの歴史を、2001年にオーナーとなった当家が引き継いでいます。フィリップ・デュクールは甥のベルトランと共に、過去10年間に全てのぶどう樹を植え替えました。この見事なテロワールのポテンシャルを全て引き出すために、最先端の醸造用シェも新たに建築されました。

Château DES DEMOISELLES

シャトー・デ・ドウモワゼル

ワイン

AOC カステイヨン・コート・ド・ボルドー
醸造

収穫：涼しい朝のうちに機械にて

マセラシオン：24 ～ 48 時間の発酵前低温マセラシオン

発酵：温度制御ステンレスタンク（26℃前後）でアルコール発酵、3週間かけて優しくキュヴェゾン（30℃）、液抜きと圧搾、フリーランワインとプレスワインを分ける、温度制御ステンレスタンク（18℃前後）でマロラクティック発酵

熟成：オーク樽とステンレスタンク使用、12か月間の樽熟成、瓶詰めの後、カーヴで更に12か月以上の瓶熟成

平均年間生産本数：220,000本

ウノログ：ジェレミー・デュークール

テイasting

色調：濃厚な赤紫色

香り：繊細で複雑なアロマ、赤いフルーツ、ボワゼ、バニラ、モカ

味わい：よく溶けたタンニン、複雑で力強い風味、ふくよかな余韻

フードペアリング：シャルキュトリー、タパス、赤身肉の煮込み又はバーベキュー、硬質チーズ



Château DES DEMOISELLES

シャトー・デ・ドゥモワゼル

ワイン

AOC カステイヨン・コート・ド・ボルドー
レゼルヴ・ド・ファミーユ

醸造

収穫：朝早く涼しいうちに収穫し、最高のぶどうだけを選別

マセラシオン：24 ～ 48 時間の発酵前低温マセラシオン

発酵：温度制御ステンレスタンク（26℃ 前後）でアルコール発酵、3 週間かけて優しくキュヴェゾン（30℃）、液抜きと圧搾、フリーランワインとプレスワイン選別、マロラクティック発酵

熟成：オーク樽で 12 カ月（新樽 50 % 1 年樽 50 %）瓶詰めの後、カーヴで更に 24 カ月以上の瓶熟成

平均年間生産本数：3,000 本

ウノログ：ジェレミー・デュクール

テイスティング

色調：紫がかった濃いルビー色

香り：黒い果実の濃厚な香り、軽くバニラが混じったボワゼ、スミレのニュアンスも

味わい：豊満なアタック、熟した果実、シルキーなタンニン。炒ったヘーゼルナッツ、胡椒とスパイス。エレガントながら堅牢なストラクチャー、長い余韻

フードペアリング：赤身肉のバーベキューまたは煮込み、ジビエ、少々スパイシーな料理、チーズ、チョコレートのデザート





BORDEAUX - ENTRE-DEUX-MERS - BORDEAUX SUPÉRIEUR
CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX - MONTAGNE SAINT-EMILION
SAINT-EMILION

www.ducourt.com