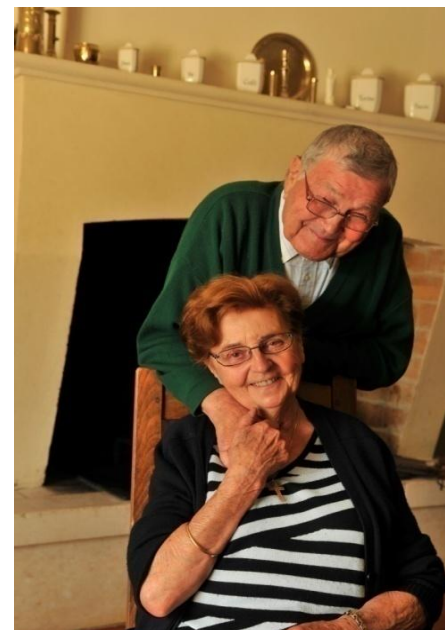


CHATEAU D'HAURETS シャトー・ドレ

元々は慎ましい農家の住まいだったこの建物を、18世紀にスウェーデン人名士が購入し、シャルトルズ様式の邸宅に改修します。それを私たちの祖父母であるアンリとシモーヌ夫妻が購入して住み始めたのは、1983年のことでした。現在このシャトーは、私たち一家や友人が集まる憩いの場としても愛されています。ここで生産されるワイン同様に、気取りのないとても居心地の良いシャトーです。



CHATEAU D'HAURETS シャトー・ドレ

位置

シャトー・ドレはラドー村に位置し、当社の醸造用シェから数百メートルのところにあります。シャトーと風車を完全に取り巻いているぶどう畑は、主に粘土・石灰質の冷たい土壌で形成されています。

栽培面積: 30ha、減農薬栽培

- ・ 赤 (15ha) メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン
- ・ 白 (15 ha) ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン

CHATEAU D'HAURETS



16世紀： 当家の遠い昔の祖先の一人がこの地に落ち着き、村の共同風車の近くにつつましい農家を建てます。

17世紀： 何人かの人手に渡った後、ボルドーのスエーデン領事が購入し、天井を高くしたり、その他の拡張工事を遂行。二つの塔も追加します。小さな農家は優雅なシャルトルーズに生まれ変わり、狩りの際などに宿泊や宴の場として利用されていました。

20世紀初め： シャトー・ドレは、この辺りで最大のワイン生産シャトーとなります。ワインの品質に自信をもっていた当時のオーナーは、周辺の同業者と連合して、自ら定めた共通の規則に従って働き、自分たちのワインの品質や名声を高めていくことを決めます。こうして、フランスの初期のAOCの一つが誕生していきます。

1983年： シャトーをデュクール家が購入し、改修します。アンリとシモーヌは引退後このシャトーで暮らし始めます。アンリは新たに、シャトー周囲の美化に情熱を傾けるようになり、様々な灌木や草花を植え、珍しいバラの樹のコレクションを始めました。今日、庭のバラは800種類にも達し、散歩する人を魅了しています。



CHATEAU D'HAURETS

シャトー・ドレ

ワイン

AOCボルドー（赤）

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

平均年間生産本数： 93,000本

ウノログ： ジェレミー・デュクール

テイスティング

色調： 紫がかった濃厚なルビー

香り： 赤い果実、焦げた木材とバニラのエレガントなニュアンス

味わい： 果実味、充実感、緻密で柔らかいタンニン。長い余韻でコントロールされたボワゼを感じる

フードペアリング： シャルキュトリ、タパス、赤身の肉、白身の肉、チーズ



CHATEAU D'HAURETS

シャトー・ドレ

ワイン

AOCボルドー(白)

醸造

収穫: 涼しい朝のうちに機械にて

マセラシオン: ぶどうの成熟状態によって数時間のマセラシオン・ペリキュレール(果皮浸漬)を実施したあと圧搾

発酵: 低温(12℃)にてアルコール発酵を開始。徐々に温度が上昇し、20℃にて発酵終了

熟成: 温度制御ステンレスタンクでシュール・リ製法で熟成

平均年間生産本数: 108,000本

ウノローグ: ジェレミー・デュクール

テイasting

色調: 緑がかった淡いイエロー

香り: 白い花と新鮮な果実が調和した気品のある香り

味わい: 非常にエレガントで余韻が長い、柔らかさと爽やかさの絶妙なバランス

フードペアリング: アペリティフとして。魚、魚介類



CHATEAU D'HAURETS

シャトー・ドレ

ワイン

AOCボルドー（ロゼ）

醸造

収穫： 涼しい朝のうちに機械にて

マセラシオン： ぶどうの成熟状態によって数時間のマセラシオン・ペリキュレール（果皮浸漬）を実施したあと圧搾

発酵： 低温（12℃）にてアルコール発酵を開始。徐々に温度が上昇し、20℃にて発酵終了

熟成： 温度制御ステンレスタンクでシュール・リ製法で熟成

平均年間生産本数： 15,000本

ウノローグ： ジェレミー・デュクール

テイasting

色調： 輝きのあるチェリーピンク

香り： ラズベリーや小さい赤いベリー類。花のアロマも少々感じる

味わい： 果実味、軽快でエレガントエレガント

フードペアリング： アペリティフとして。シャルキュトリー、魚、ピザ、鶏肉





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

www.ducourt.com