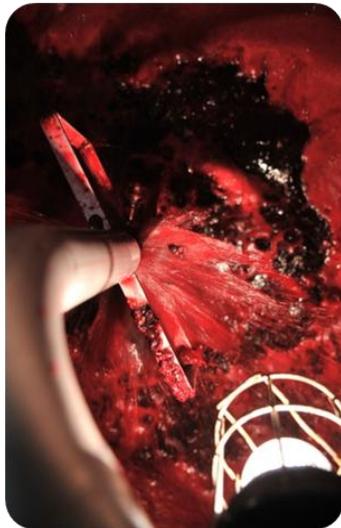


CHÂTEAU JACQUES NOIR

シャトー ジャック・ノワール

2001年、デュクール家は古い歴史をもつこのシャトーを購入し、畑とシェの両方で大規模な改修工事を行いました。オペレーションの東寄りに位置するこのシャトーでは、右岸の品種の女王であるメルロがそのエレガンスを遺憾なく発揮します。

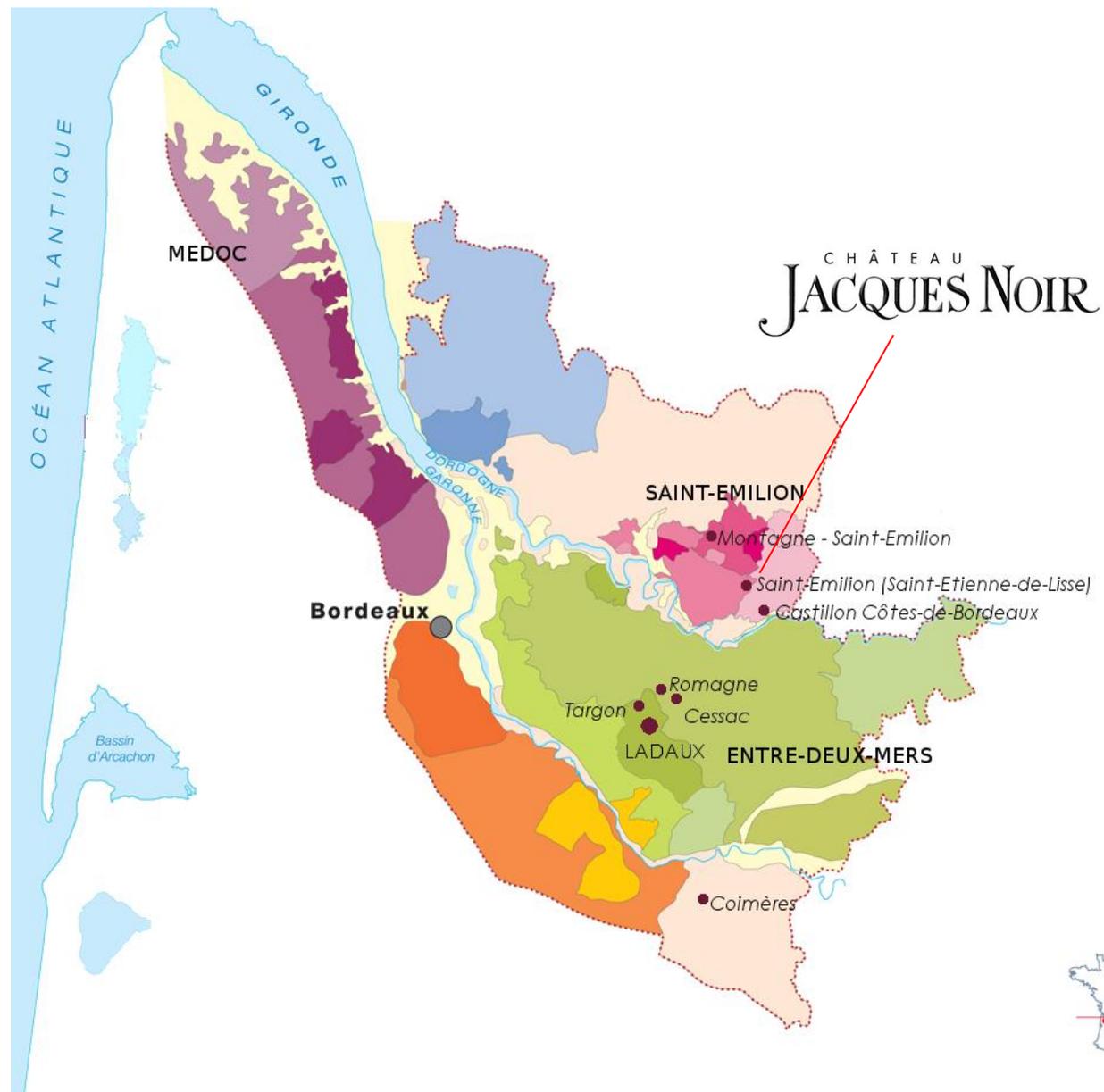
言い伝えによると、元来このシャトーはこの辺りの田舎貴族が基地として利用していたもので、彼は血の気が多く戦いに明け暮れていたとのこと。“ノワール=黒”は彼の鎧兜の色や、夜の闇に紛れて悪事を働いていたことに因んでいるのだそうです。このシャトーで手下とともに寝起きししながら、日中はぶどうを育てたり兵士として戦い、夜になると略奪などをしていたのでしょう。



CHÂTEAU JACQUES NOIR

シャトー
ジャック・ノワール

位置



サンテミリオンの東側のサンテチエンヌ・ド・リス村にある5.5haの畑は、有名なAOCサンテミリオンの台地の麓にあります。一か所にまとまった畑で、メルロだけを栽培しています。

メルロは当家が代々育ててきた、芯まで知り尽くしている赤ワイン品種です。メルロの聖地と呼ばれるこの土地でこの品種を栽培できるとは、なんと幸運なことでしょう。右岸のワインの例に漏れず、シャトー・ジャック・ノワールも非常に複雑な香りをもつ、優雅で飲み応えのあるワインです。

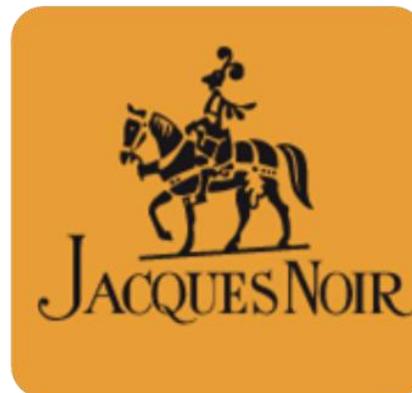


この土地の伝説によると、元々このシャトーの所有者は一人の騎士で、手下を雇って、ぶどう畑で働かせたりこの周辺で戦わせたりしていたそうです。

“ノワール=黒”というあだ名は彼の鎧兜の色、そして夜間に手下と共に悪事を働いたことから来ているとのこと。シャトー・ジャック・ノワールの名は、こうして生まれたのでしょう

ただ、当時の痕跡は殆ど残っていません。シャトーはこれまでに多くの人の手に渡ってきたからです。2001年にこのシャトーが売りに出されたとき、数年前にモンターニュ・サンテミリオンのシャトー・プレザンスを入手して右岸のポテンシャルに確信を得ていた当家は、迷うことなく購入に踏み切りました。

10年間かけて大規模な工事を終えた今、このシャトーの今後は情熱にあふれた当家のメンバーの腕次第、ということになります。



CHÂTEAU JACQUES NOIR

シャトー
ジャック・ノワール

ワイン

AOCサンテミリオン

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°C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°C)、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°C前後)でマロラクティック発酵

熟成: オーク樽で12カ月(新樽、1年使用済み、2年使用済み樽、各33%)瓶詰めの後、カーヴで最低18カ月間の熟成、

平均年間生産本数: 33,000 本

ウノログ: ジェレミー・デュクール

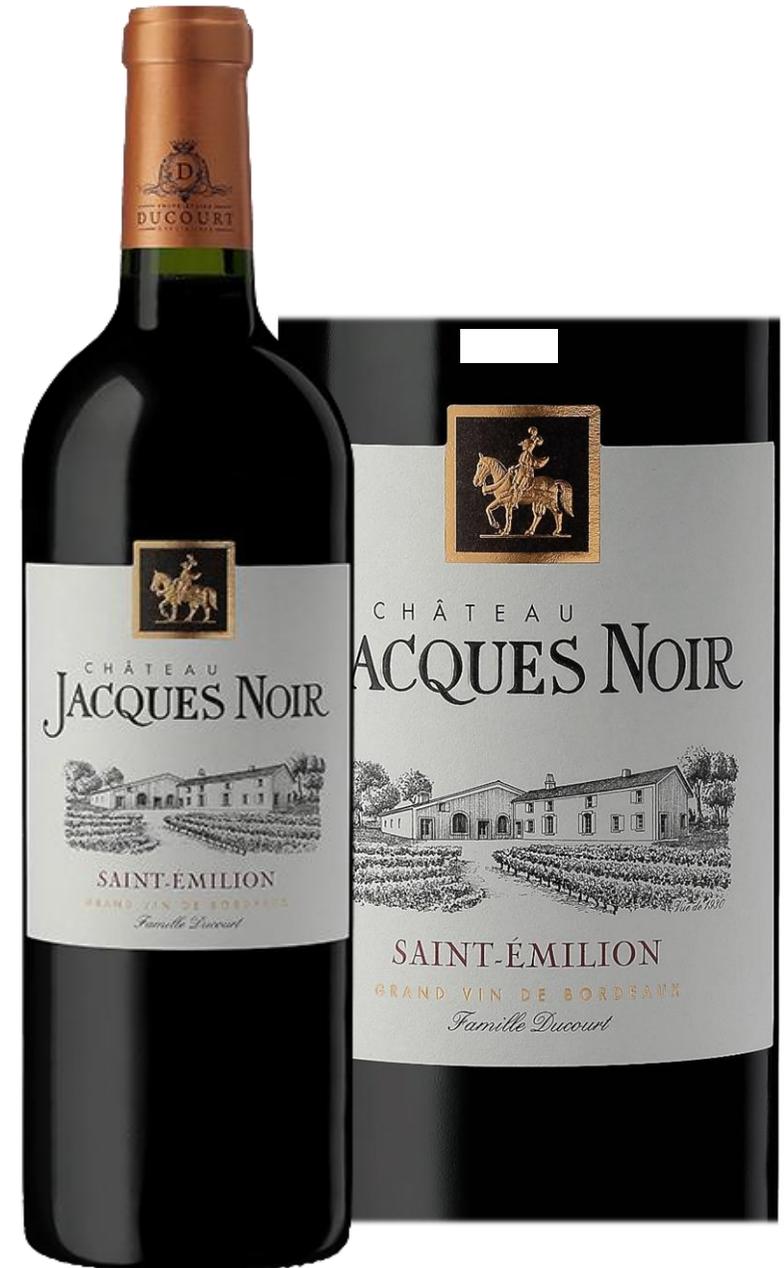
テイasting

色調: 輝きのあるルビー

香り: 優しく撫でるような細やかなアロマ、赤い果実とトースト

味わい: 丸みがあり樽を感じさせるアタック、豊かなマチエール、溶けたタンニンによるバランスの良い骨格。イチゴやブラックベリーが持続し、余韻に爽やかさやエレガンスを付け加える。

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





PROPRIÉTAIRE
DU COURT
DEPUIS 1858



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

www.ducourt.com