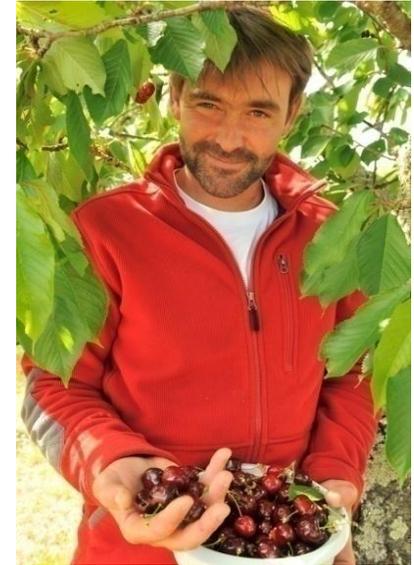
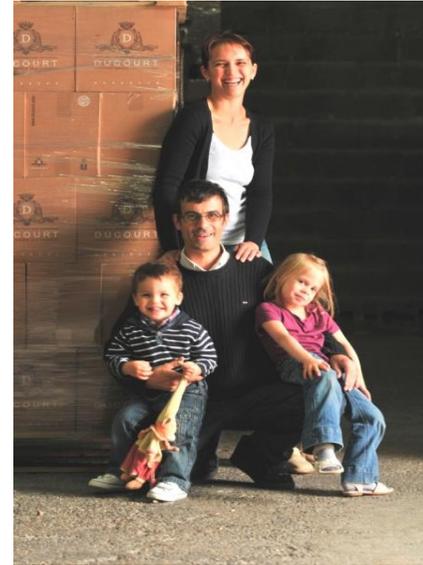


# CHÂTEAU LA HARGUE

## シャトー・ラ・アルグ

1954年に私たちの祖父アンリ・デュクールが入手したこのシャトーは、昔から美味しい半甘口白ワインで知られています。泥土の畑には白ぶどうだけが植えられており、近くを通る水の流れと日当たりの良さの恩恵を受けています。日中の暑さと夜間の涼しさが交互することで、ぶどうの香りの凝縮感が増すのです。この白ワイン用の素晴らしい畑は、アントル・ドゥー・メールのこの辺りの典型的なテロワールです。



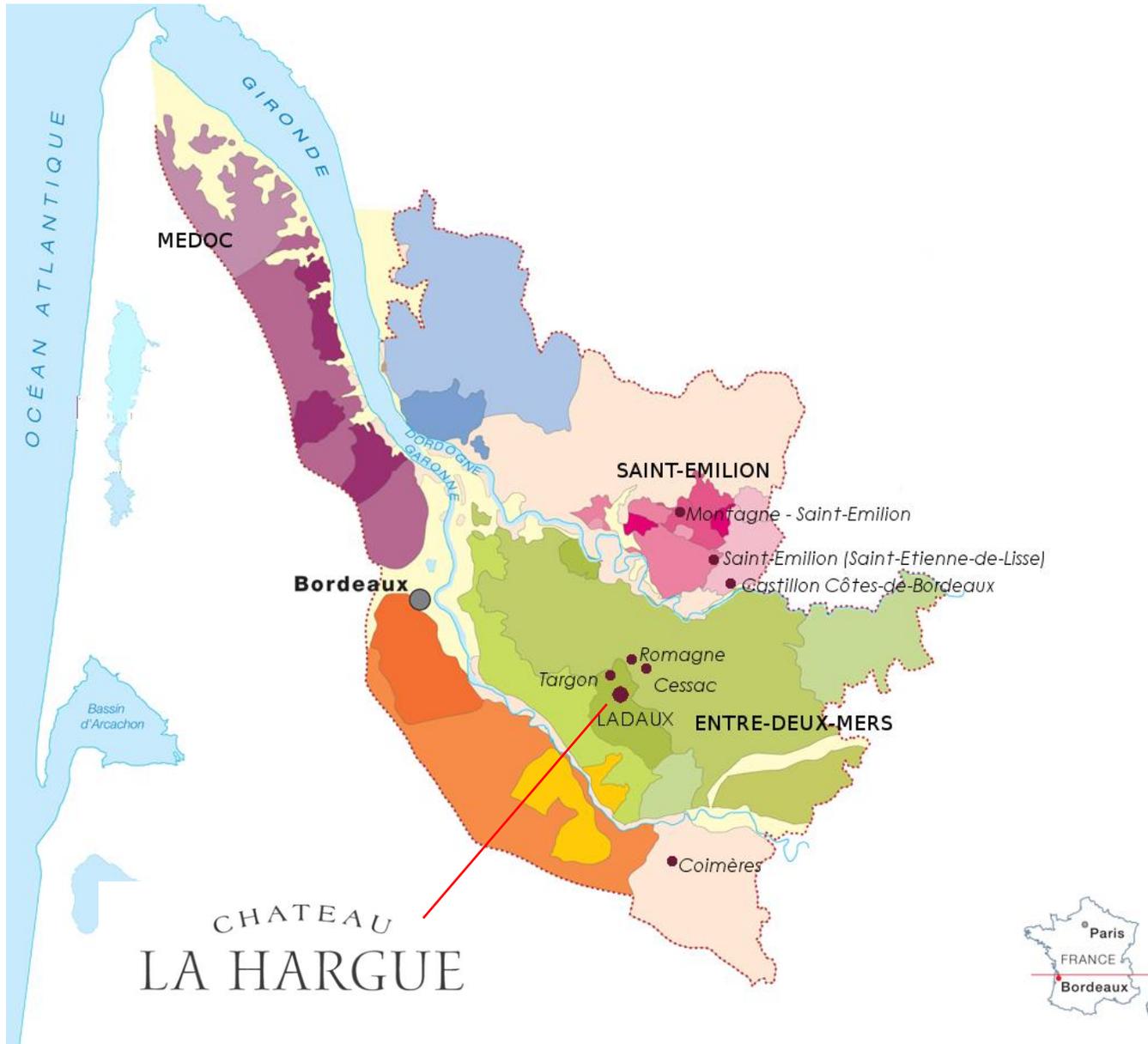
# CHÂTEAU LA HARGUE

## シャトー・ラ・アルグ

## 位置

シャトー・ラ・アルグは、200年以上も前から私たちの祖先が住んでいたラドー村にあります。冷たい泥土の畑と、理想的な日当たりの恩恵にあずかっています。このような特殊なテロワールでは、日中の暑さと夜間の涼しさの差が大きくなり、白ぶどうに非常に凝縮した香りを与えます。

栽培面積：26ha 減農薬栽培で白ぶどうのみを栽培  
品種：ソーヴィニヨン、セミヨン、ミュスカデル



# CHÂTEAU LA HARGUE

## シャトー・ラ・アルグ

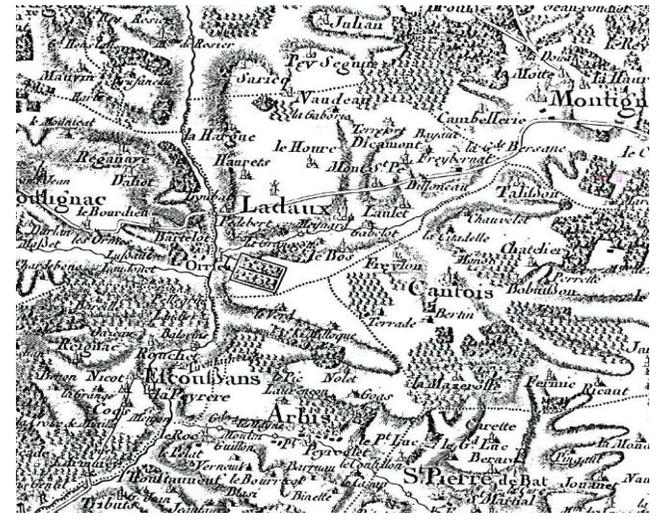
## 歴史

古いフランス語で、ラ・アルグは鍛冶場のことです。昔、農家は畑で働かせる飼馬を、蹄鉄をつけるために村の鍛冶場に連れて行ったものです。

19世紀になると所有者は生業を変え、主にぶどう栽培とさくらんぼの果樹栽培に取り組むようになりました。建物が改修されて現在の形状になり、《シャトー》という名称がつけられたのもこの頃のことです。

1954年、まだ若かったアンリ・デュクールがこのシャトーを入手します。この最初の購入に続いて、以降、ぶどう畑への投資が繰り返されていきます。歴史的には甘口白ワインを生産していたシャトーですが、アンリの指示のもと、また畑を拡大していったこともあり、辛口白、ロゼ、赤と多様なワインを手掛けるようになりました。

シャトーの前の道に、過去の思い出であるさくらんぼの樹が今でも見られます。



# CHÂTEAU LA HARGUE

シャトー・ラ・アルグ

ワイン

AOCボルドー(半甘口白ワイン)

## 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。温度は徐々に20℃まで上昇

**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**：80,000本

**ウノログ**：ジェレミー・デュクール

## テイスティング

---

**色調**：輝きのある淡い金色

**香り**：トロピカルフルーツと柑橘類が混じった繊細な香り、少々バナナ

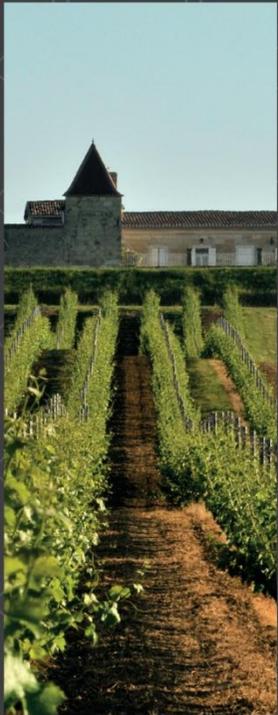
**味わい**：繊細でエレガント、完璧なバランス、ライトボディ、フルーティ

**フードペアリング**：アペリティフに。フォワグラ、魚の鉄板焼き、青かび系チーズ、甘味の強いデザートや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](http://www.ducourt.com)