

CHÂTEAU PLAISANCE シャトー・プレザンス

長い歴史を誇るシャトー・プレザンスを私たちの一家が購入したのは、1994年のことです。このシャトーは、サンテミリオンやラランド・ド・ポムロールのアペラシオンと接するモンターニュ村の西寄りに位置しています。主に粘土・泥土土壌で緩やかな傾斜のため、畑の水はけは良好です。毎年、エレガントで調和のとれた、個性的なワインを生産しています。



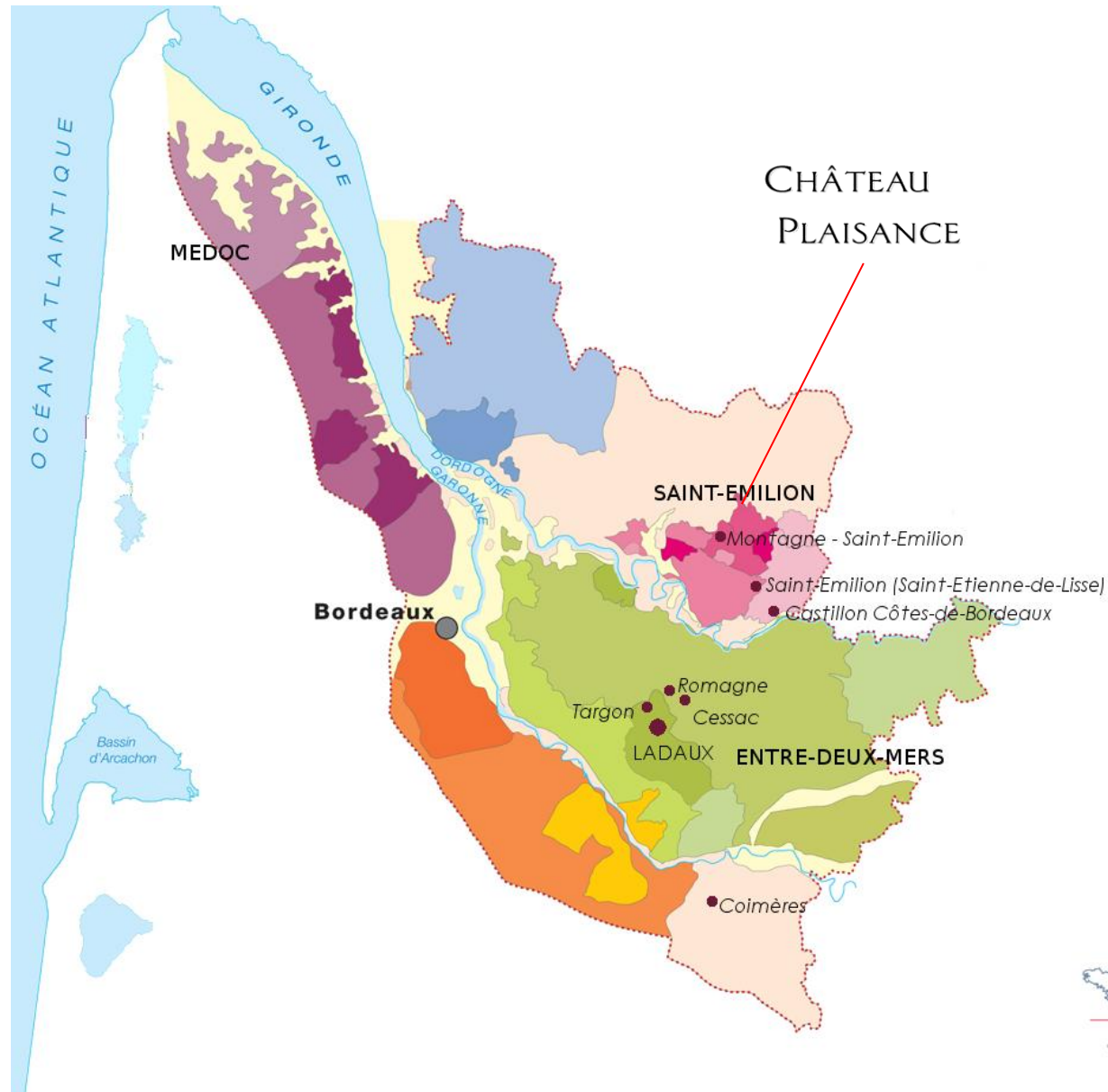
CHÂTEAU PLAISANCE シャトー・プレザンス

位置

A 0 Cモンターニュ・サンテミリオンの西寄りに位置し、17ヘクタールの畑では主品種のメルロと、カベルネ・ソーヴィニヨンが栽培されています。主に粘土・泥土土壌で、緩やかな傾斜のため、畑の水はけは良好です。

数年間かけて調査や精密な分析を行った結果、このシャトーの畑は5つの異なる区画に分けられることが判明しました：

- ・ 4つはシャトーの周囲に位置し、総面積は14ヘクタールです
- ・ 残りの1つは“ワイン用カラフ”を意味する《ラ・ビショード》と呼ばれる、シャトーから1.5キロ離れた場所にあります。そこでは1955年に植えられた、非常に樹齢の高いぶどう樹が育てられています。



1858年： デュクール家の祖先が、初めてぶどう畑を購入します。その畑はアントル・ドゥー・メールのラドー村にありました。

1935年： 当地方で《プレザンス》と呼ばれていたドメーヌをデスパルニュ・ラリビエール家が購入します。それは、伝統的なシャラント風の住宅と5ヘクタールのぶどう畑から構成されていました。同家が運営する間にぶどう畑は少しずつ拡大し、シャトーの建物も改築されて現在の形状となります。

1994年： サンテミリオン地区でシャトーの購入を希望していたデュクール家が、幸運にもシャトー・プレザンスを入手します。

1994年以降： 私たちは醸造用のシェの改築工事を計画し、ついでに樽熟成用のシェも建てることにしました。最高の条件下でワインの熟成を進めるためです。また、ぶどう畑でも様々な取り組みを進めています。これは全体的な品質向上のためですが、同時に畑を区画毎に把握し、ぶどうを別々に醸造するためでもあります。



CHÂTEAU PLAISANCE シャトー・プレザンス ワイン

AOCモンターニュ・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℃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：オーク樽で12カ月（新樽、1年樽、2年樽が各33%）熟成。瓶詰めの後、カーヴで更に18カ月以上熟成

平均年間生産本数：80,000本

ウノローグ：ジェレミー・デュクール

テイスティング

色調：紫がかった深みのある赤

香り：熟した赤い果実、特にブラックベリーとラズベリーの凝縮した香りに、バニラとボワゼのアクセント

味わい：丸みのあるアタック、コクがありシルキー、緻密なタンニン、長い余韻。全体の調和のとれた濃厚なワイン

フードペアリング：シャルキュトリー、赤身肉の煮込み又はバーベキュー、硬質チーズ、ややスパイシーな野菜料理



CHÂTEAU PLAISANCE

シャトー・プレザンス

ワイン

レゼルヴ・ド・ファミーユ

AOCモンターニュ・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℃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

熟成：オーク樽でマロラクティック発酵と熟成を12カ月間行う（新樽50% 1年樽50%）瓶詰めの後、カーヴで更に24カ月以上の熟成

平均年間生産本数：3,000本

ウノローグ：ジェレミー・デュクール

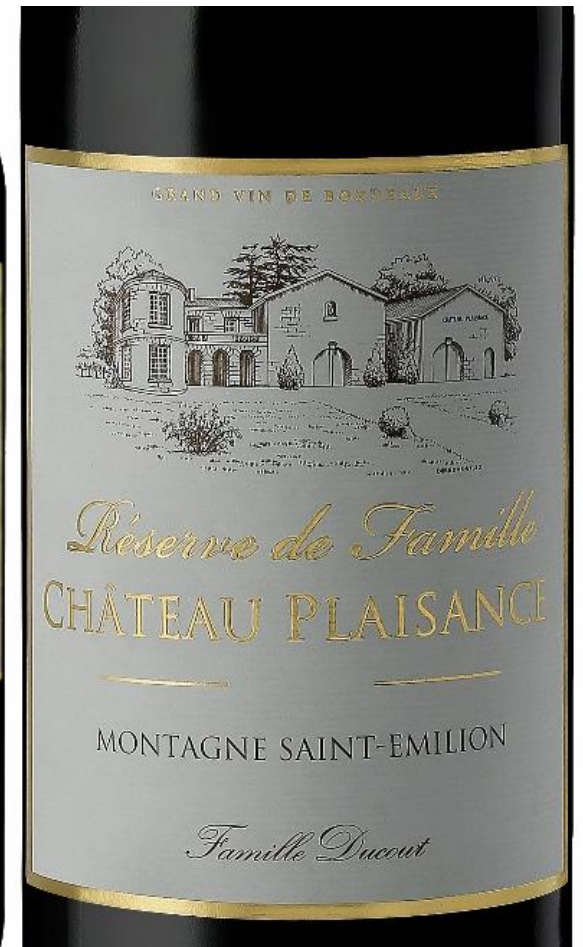
テイスティング

色調：濃厚な赤紫色

香り：ブラックチェリーとラズベリーの力強くエレガントなアロマ、しっかりしたボワゼ

味わい：全てが揃った完全なワイン、ふくよか、たっぷりとした赤い果実、熟したタンニン。長い余韻で微かなミネラルが感じられる

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、ややスパイシーな料理、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