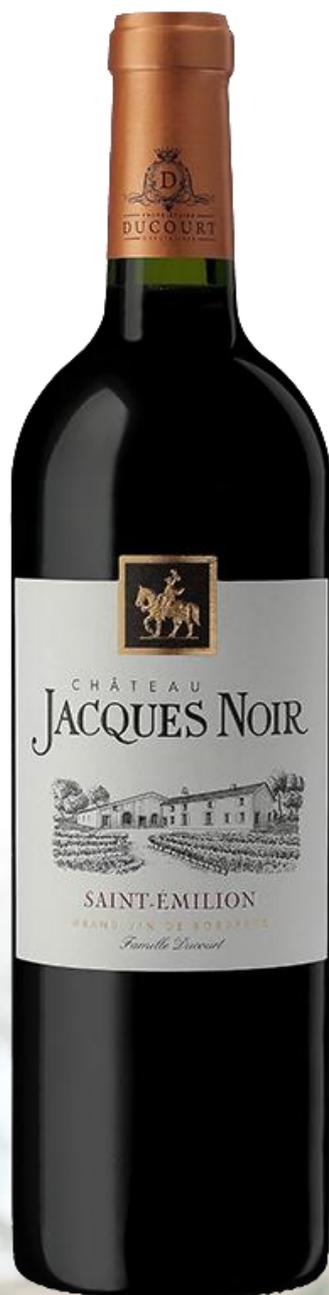




CHÂTEAU JACQUES NOIR

シャトー・ジャック・ノワール サンテミリオン



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。アペラシオンの東寄りに位置するこのシャトーの畑では、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困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。

ぶどう畑

地域：フランス、ボルドー右岸

栽培面積：5.6 ha

土壌：粘土質

品種：メルロ

栽培方法：減農薬栽培、ギュイヨ剪定、草生栽培、除葉、果房の間引き

栽培責任者：フィリップ・デュクール

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選別、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18カ月以上の瓶熟成

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、ややスパイシーな料理、チーズ、チョコレートのデザート