

VIRECOURT

ヴィルクール

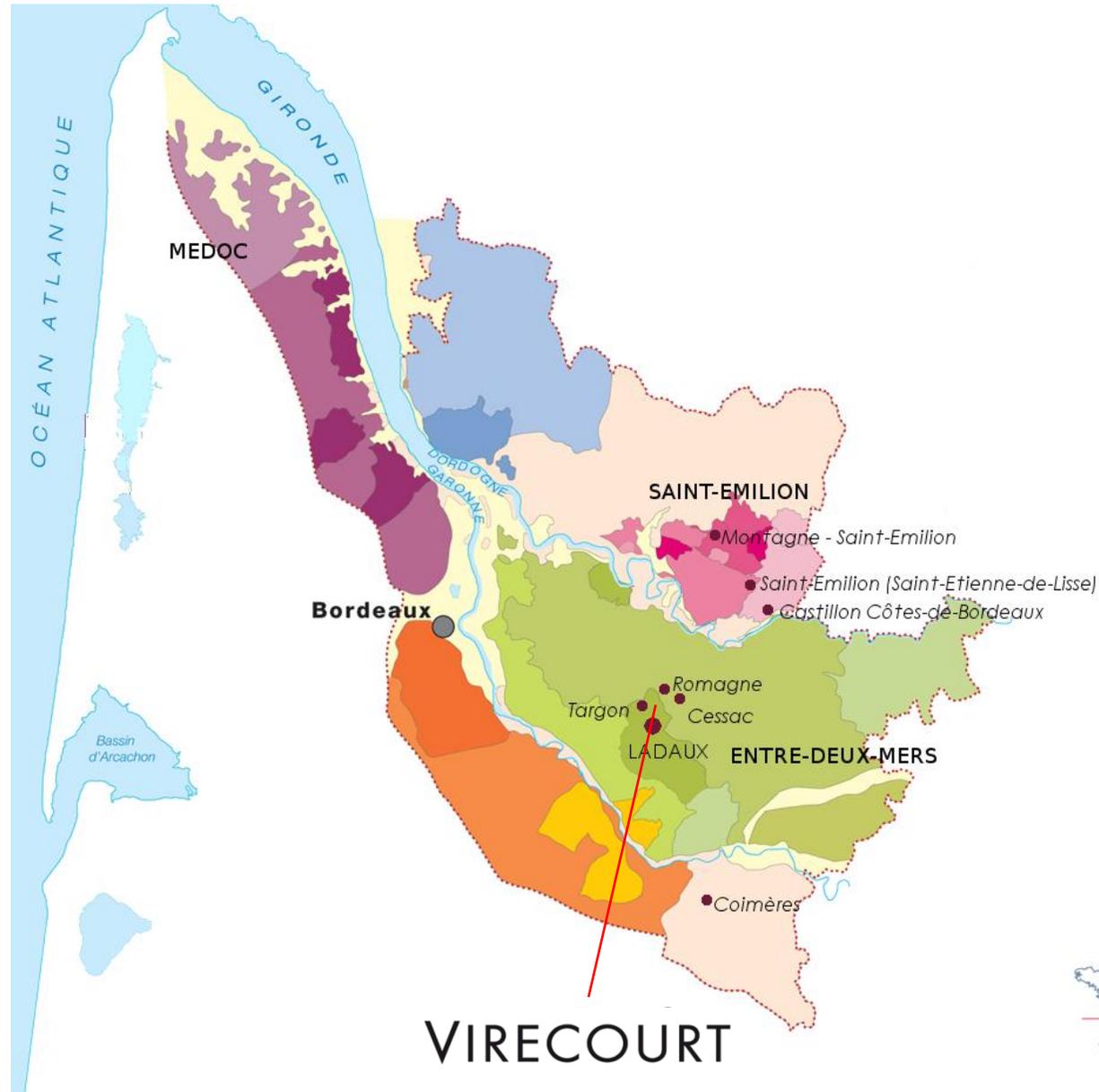
ベルナール・デュクールが初めて一目惚れしたシャトー、それがヴィルクールです。彼は1971年、父親アンリの援助を得て、このロマーニュ村にあるシャトーを購入しました。周りを見渡すと、ドルドーニュ川とガロンヌ川の支流が削って形成したなだらかな丘陵地に、ぶどう畑の景色が広がっています。畑は粘土・泥土質土壌で、日当たりにも恵まれているため、ぶどうの成熟に適しています。



VIRECOURT

ヴィルクール

位置



シャトー・ヴィルクールの畑は、アントル・ドゥー・メールの中心にあるロマーニュ村に位置しています。周りを見渡すと、ドルドーニュ川とガロンヌ川の支流が削って形成したなだらかな丘陵地に、ぶどう畑の景色が広がっています。畑は粘土・泥土質土壌で、日当たりにも恵まれているため、ぶどうの成熟に適しています。

栽培面積：50ha、減農薬栽培

- ・ 赤 (45 ha) メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン
- ・ 白 (5 ha) ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン



ぶどう栽培学とワイン醸造学を修めたベルナール・デュクールは、父親の起業家精神を踏襲します。まず、《ヴィルクール》と呼ばれている土地にある、栗の木の森に囲まれたいくつかの区画を購入します。

これらと隣接する区画は当家の他のメンバーが所有していたため、後の相続の際に、ベルナールの畑に統合されました。

年月と共にぶどう畑は拡大しましたが、森は今でもそのまま残っています。

家族や友人らが森に拾いに行く栗やキノコは、秋の食卓を賑わしています。



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：ステンレスタンク

平均年間生産本数：110,000 本

ウノログ：ジェレミー・デュクール

テイスティング

色調：輝きのあるルビー

香り：赤い果実とバニラ

味わい：肉づきが良い、ふくよか、しなやか。好バランス

フードペアリング：シャルキュトリー、タパス、赤身の肉、白身の肉、チーズ



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：36,000本

ウノログ：ジェレミー・デュクール

テイスティング

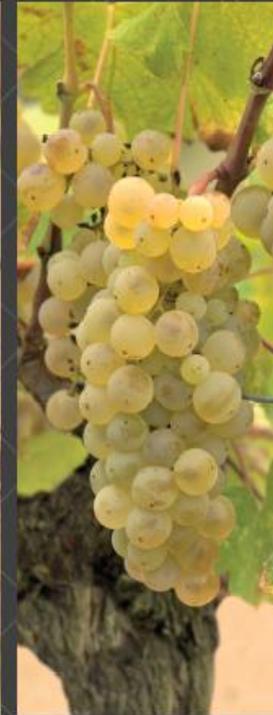
色調：輝きのある淡いイエロー

香り：白い花、ツゲ、柑橘類

味わい：明快なアタック、その後はとろりとしたボリューム感、濃密な香り

フードペアリング：アペリティフとして。魚、魚介類





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

www.ducourt.com