



仕様

地域：フランス / ボルドー / リストラック・メドック

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：18℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

シャトー・クラーク・エステートの起源は、ヴェトウイユ修道院のシトー修道会の修道士が12世紀に最初の葡萄の木を植えた時まで遡る。そしてその後、騎士トビー・クラークがこの土地を購入し、1818年以降彼の名前が永久に残ることになった。その後何度も引き継がれ、最終的に売却され、1973年にパロン・エドモンド・ドゥ・ロートシルトによって購入された。

この時に放置されていた葡萄畑は植え直され、その後、最終的に54ヘクタールのワイン生産地を実現するために1974年から1978年の間に完全に作り変えられた。

今日、葡萄の木は粘土質石灰岩の丘の上に植えられていることで、メルローの葡萄は最大限に個性を表すことができているのである。そしてシャトー・クラークで最初のヴィンテージが1978年に瓶詰めされて以来、ワインの品質は常に向上し続けている。

古い建物は修復され、ワイン醸造の過程で使用する技術と設備は最新のものとなった。栽培とワイン生産方法には特別な注意が払われ、非常に厳しく管理されている。手摘みされた葡萄は丁寧に運ばれ、慎重にセラーで選別され、重力を使い、最高の木の樽に入れられる。ワインはその後新樽に入れられ、そこで14～18ヶ月間熟成される。従って、シャトー・クラークはワインを濃縮し、際立ったものにした土地を真に反映したものである。力強さと芳香の複雑さを結びつけ、熟成の大きなポテンシャルを持っている。1997年以来、パロン・ベンジャミン・ドゥ・ロートシルトは彼の父親の伝統を引き継ぎ、彼自身の一流を求める情熱を彼の活動的な仕事に伝播している。

テイスティングノート 最初はまろやかでまっすぐな味わいを示し、徐々に深く複雑さを表す。リッチで凝縮した、ピロードのように滑らかなタンニンのテクスチャーを持ち、美しい酸味とバランスが取れている。素直で爽やかさを併せ持つ逸品。

合う料理 グリルした肉、ソースを使った肉料理、チーズの盛り合わせなどと好相性

葡萄品種 メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%

畑 / 醸造方法

生産地 リストラック・メドック

葡萄畑 55ヘクタール

土壌 石灰岩と粘土

植密度 1ヘクタールあたり7,000本 (1m x 1.5m)

樹齢 30年

土壌管理 自然に雑草を生えさせる

剪定 グイヨー・ダブル

収穫 手摘み、手作業による葡萄の選別（除硬の前後）

醸造 重力を利用して葡萄を大桶へ移動し、樽とステンレス・スティールの大桶で低温マセラシオンと発酵を行う。各大桶に合わせて、穏やかに抽出し、パンプオーバーとデレスタージュ（液抜き静置法）を行う。

熟成 65%新樽、残りは中古樽

熟成期間 16ヶ月

受賞歴

デキャンター 93ポイント！

ワイン・エンスージアスト 93ポイント！
デキャンター 92ポイント！
ベタンヌ&ドゥソーヴ 17/20ポイント！
ジャンシス・ロビンソン 16.5/20ポイント！

後続2018ヴィンテージ
サクラアワード2024 ダブルゴールド&ダイヤモンドトロフィー！
香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション シルバー！