シャトー・アルセ

# Château A'Lcée

## Castillon Côtes de Bordeaux

シャトー・アルセはル・パンのティエンポン一族のニコラ・ティエンポンが所有するシャトーで、サンテミリオンの隣カスティヨン・コート・ド・ボルドーに6.5ヘクタールの葡萄畑を持ちます。86%がメルロー、14%がカベルネ・フランが植樹されています。赤粘土と石灰岩から構成される土壌はサンテミリオンの最上の畑にみられる特徴の一つです。樹齢は40年と古く、植樹率は1ヘクタール6,500本です。ニコラ・ティエンポンは所有する2011年ヴィンテージからシャトー・アルセを買収しワイン造りに大きい変革をあたえました。まずmassale selectionによる植え替えを実践し植樹率を上げ、葡萄の凝縮感を向上させました。後にサステイナブル、オーガニック栽培も導入し、収穫を遅らせ、収量を減らすことでさらに凝縮感を上げました。今日、シャトー・アルセは以前とは全く異なるワインとなっています。畑やセラーでの厳格な選果の後、温度管理の中、伝統的なセメントタンクで全房発酵を行います。発酵は畑の区画毎に行われます。マロラクティック発酵は50%フレンチオークの新樽、熟成は50%フレンチオークの新樽で平均16～18か月間行われます。ワインをさらに芳醇にさせるため、熟成の最初の半年はオリ引きをしません。シャトー・アルセの生産量は非常に少なく年間700ケースです。

## Château A'Lcée Castillon Côtes de Bordeaux 2012

| | |
|---|---|
| 所有者 | ニコラ・ティエンポン |
| アペラシオン | カスティヨン・コート・ド・ボルドー |
| 品種 | メルロー95%、カベルネ・フラン5% |
| 土壌 | 赤粘土、石灰岩から構成 |
| 面積 | 6.5ha |
| 醸造方法 | 24日～28日のキュヴェゾン、熟成は50%フレンチオークの新樽で平均16～18か月 |
| 味わい | リコリスや黒いベリーの果実。甘いジャムのような印象。ミネラルのニュアンスもあります。凝縮感あるたっぷりとした味わい。 |

輸入元：株式会社ヴァンクロス(Vin X Co., Ltd.)
150-0012 東京都渋谷区広尾5-23-5 長谷部第1ビル5F
TEL:03-6450-3687 FAX:03-6450-3688