CHÂTEAU CARBONNIEUX

Château Carbonnieux
シャトー・カルボニュー

シャトー・カルボニューの歴史は古く1234年まで遡ります。その後ボルドーを代表するシャトーに発展し、第3代アメリカ合衆国大統領のトーマス・ジェファーソンが1787年にこのシャトーを訪問したことが日記に記録されています。ブドウ畑はペラン家が4世代に渡って管理しており、面積は約100ヘクタールとグラーヴ地方で最大規模の畑の1つです。環境に配慮した持続可能な農業に取り組み、ボルドーワイン初のISO認証、また2017年には環境認証マークHVEを取得しています。1959年にグラーヴで赤・白共に格付けを果たしている数少ないシャトーであり、国際的に高く評価されています。

La Croix de Carbonnieux Blanc　2022
ラ・クロワ・ド・カルボニュー・ブラン　6,000円

750ml　白

地方：ボルドー
原産地呼称：ペサック・レオニャンAOC
品種：ソーヴィニョン・ブラン65%、セミヨン35%
醸造：砂利と粘土を含む石灰岩土壌。手摘み後、穏やかに圧搾。澱をかき混ぜながら9ヶ月バリックと大樽で発酵・熟成。

ラ・クロワ・ド・カルボニューのワインは13世紀から18世紀に土地を所有していたサント・クロワ修道院の修道士への敬意を表するために造られました。エキゾチックフルーツやグレープフルーツのフレッシュな香りとミネラル感を楽しめます。

Cuvée 1741 de Carbonnieux　2020
キュヴェ1741・ド・カルボニュー　45,000円

750ml　白

地方：ボルドー
原産地呼称：ペサック・レオニャンAOC
品種：セミヨン100%
醸造：平均樹齢70年、粘土石灰岩土壌。225・400ℓの樽で10ヶ月熟成（新樽25%）。3世紀前にシャトーを所有していた修道士が手掛けていたセミヨン主体のワインへのオマージュを込めたスペシャルキュヴェ。生産量1500本

柑橘、フレッシュアーモンド、白い花の繊細なアロマが時間と共に木、オレンジ、緑茶のニュアンスへと変化します。良く溶け込んだ酸を伴うオイリーで凝縮した味わい。深みがありエネルギッシュで、非常に長い余韻が続きます。

Château Carbonnieux Rouge　2020
シャトー・カルボニュー・ルージュ　11,000円

750ml　赤

地方：ボルドー
原産地呼称：ペサック・レオニャンAOC
品種：カベルネ・ソーヴィニョン49%、メルロー45%、プティ・ヴェルド4%、カベルネ・フラン2%
醸造：樹齢26年。砂利と粘土を含む石灰岩土壌。手摘み後ステンレスタンクで3～4週間発酵後、15～18ヶ月樽熟成（新樽35～40%）。

ブルーベリー、チェリーなどの赤い果実やスミレとともにホワイトペッパーとクローブのスパイス、トースト、レッドシダーのスモーキーなニュアンスが広がります。エレガントで華やかさと繊細さのバランスが良く、6～8年は熟成が可能です。

Château Carbonnieux Blanc　2021
シャトー・カルボニュー・ブラン　10,500円

750ml　白

地方：ボルドー
原産地呼称：ペサック・レオニャンAOC
品種：ソーヴィニョン・ブラン65%、セミヨン35%
醸造：樹齢30年。砂利と粘土を含む石灰岩土壌。手摘み後穏やかに圧搾して清澄。澱をかき混ぜながら10ヶ月バリックと大樽で発酵・熟成（新樽25%）。

アロマは花、爽やかなグレープフルーツ、ライム、レモンなどの柑橘系で生き生きとしたアタックが楽しめます。熟成が進むとドライフルーツや砂糖漬けのフルーツの香りが現れ、味わいにまろやかさとボリュームが生まれます。

La Croix de Carbonnieux Rouge　2019
ラ・クロワ・ド・カルボニュー・ルージュ　5,000円

750ml　赤

地方：ボルドー
原産地呼称：ペサック・レオニャンAOC
品種：カベルネ・ソーヴィニョン60%、メルロー40%
醸造：砂利と粘土を含む石灰岩土壌。手摘み後、ステンレスタンクで3～4週間発酵後12ヶ月樽熟成（新樽30～40%）。

ラ・クロワ・ド・カルボニューのワインは13世紀から18世紀に土地を所有していたサント・クロワ修道院の修道士への敬意を表するために造られました。レッドベリーに加え、スモーキーなアロマ。若いうちから心地よく飲めますが、5年ほど熟成させることをお勧めします。