



Chateau Musar

シャトー・ミュザール

1930年にガストン・ホシャールにより設立。紀元前4500年頃にフェニキア人によりレバノンにワインやブドウが伝えられ6千年以上ものワイン造りの歴史があります。畑は海拔約1000メートルの高地に位置し夜の気温が低く、また夏と冬の寒暖差が大きいためブドウの生育期間が長いのが特徴。シャトー・ミュザールはレバノンで初めてオーガニック栽培の認証を取り、白ワイン用には古い土着品種でシャルドネによく似たオバイデとセミヨンの祖先と言われるメルワーを栽培しています。シャトー・ミュザール・レッドは世界で高い評価を受け、2代目のセルジュ・ホシャールは英国デキャンター誌が1984年から始めたマン・オブ・ザ・イヤーを世界で最初に受賞しました。



Chateau Musar White 2010
シャトー・ミュザール・ホワイト 6,300円



地方:ベッカー・ヴァレー 750ml **白**
産地:ベッカー・ヴァレー
品種:オバイデ60%、メルワー40%
醸造:世界でも珍しい、フィロキセラ害を受けていない自根の樹。フレンチオークにて9ヶ月発酵・熟成、30%新樽。ブレンド後に瓶詰めし、さらに6年熟成。

香りと味わいはオレンジの花、ハチミツ、パッションフルーツ、バナナ、ゲアバ。非常にバランスが取れ、心地よい酸と洋ナシやハチミツの長い余韻を感じます。辛口のソーテルヌや熟成したグラヴの白ワインのスタイルを連想させます。

Aana 2015
アナ 4,000円



地方:ベッカー・ヴァレー 750ml **赤**
産地:ベッカー・ヴァレー
品種:サンソー50%、グルナツシュ35%、カベルネ・ソーヴィニヨン15%
醸造:15~20日マセレーションを施しながらセメントタンクにて9ヶ月発酵・熟成。さらに9ヶ月フレンチオークで熟成。

濃厚なレッドフルーツ、ブラックカラント、ブルーベリー、シガーボックス、皮、紅茶の葉、チョコレート。味わいは赤いプラムとダークチョコレート、タンニンは柔らかく、わずかにヴァニラの風味。後味にとっても心地よいミントを感じる滑らかなワインです。

Chateau Musar Red 2012
シャトー・ミュザール・レッド 6,000円



地方:ベッカー・ヴァレー 750ml **赤**
産地:ベッカー・ヴァレー
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン33%、サンソー33%、カリニャン33%
醸造:9ヶ月セメントタンクにて発酵・熟成、その後1年フレンチオークで熟成、30%新樽。ブレンド後、9ヶ月タンクで熟成させて瓶詰め。さらに3~4年瓶熟させ収穫から7年後にリリース。

スモーキーでスパイシーな香りはブラックフルーツ、トースト、ダークチョコレート、シガーボックス。味わいは骨格がしっかりとっていて、チェリー、ブラックカラント、プルーンなどのブラックフルーツやレッドフルーツの豊かな果実味に加え、わずかにダークチョコレートや新鮮な紅茶の葉のニュアンスも感じます。

Chateau Musar Rosé 2016
シャトー・ミュザール・ロゼ 6,000円



地方:ベッカー・ヴァレー 750ml **ロゼ**
産地:ベッカー・ヴァレー
品種:オバイデ55~65%、メルワー30~40%、サンソー5%
醸造:シャンパーニュと同じように白ワインと赤ワインをブレンド。9ヶ月フレンチオークにて発酵、熟成後に瓶詰め。

繊細なサーモンピンク。芳醇なアロマはストロベリー、野生のハーブ、アーモンド、わずかにローズウォーターの香りも。滑らかでバランスが良く、リッチなレッドフルーツのフレーヴァー。フィニッシュはフレッシュで柑橘の風味が残ります。