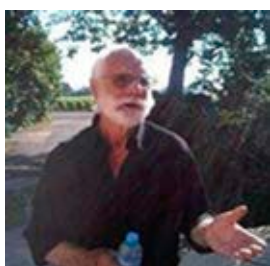




= ヴァンダンジュ・タルディヴでつくられるブルジョワ級メドック =

■ 生産者について



シャトー・サン・サテュルナンが、メドック北部ベガダン村に1975年に創業。

オーナー醸造家アドリアン・トラミエ (Adrian Tramier)は、自然に対して深い尊敬と愛情を持っている造り手。ボルドーではまだ畑へのピオ的なアプローチが珍しかった時代、1976年から土壌と自然環境に適合した“リュット・レゾネ”による葡萄栽培を守り続けています。化学薬品の使用は最小限に限定し、環境に配慮した物質のみを用いて、人間と自然への影響を最小限に抑え、様々な病害に対する防除処置に関して有機的アプローチで取り組んでいます。

このような葡萄の栽培方法によって、10月下旬～11月初めという遅摘みが可能になり、テロワールを真に表現した健全で完熟した葡萄が得られるのです。

「このベガダンの土壌を完全に表現しようとしたら、ここまで遅摘みにしてきちんと(ぶどうを)成熟させないといけない。(カビてしまったり、鳥や動物に食べられてしまう)リスクもあるがそれは何物にも代えられないものだから。」

ワインは、深みのある色調と赤い果物のアロマ、豊かな濃度、絹のようなタンニン、ミネラル感のある享乐的なボディ、そして多くの果実味がそなわっていてさまざまな料理と理想的な相性を奏でることでしょう。

■ 畑・醸造について

メドックにおいて最良の粘土石灰質土壌で、日照条件は最高の南～南西向きの斜面に位置します。所有面積は30ha、平均樹齢は40年。

植樹比率は6600本/ha。剪定方法はダブルグレイブ。栽培は厳格なリュット・レゾネ。収穫は全て手摘み。

手摘みで収穫した葡萄を100%除梗し、低温マセレーションを実施。その後、セメントとステンレスの発酵層で発酵を行います。発酵温度は28度、発酵期間は5日間。引き続き約4週間の果皮浸漬を行い、この間は、1日2回のピジャージュとルモンタージュを施します。使用済みバリックで24ヶ月間熟成。

樽はスガン・モロー、タランソ、ダンプ社製のメディアム+の焼きのものを使用しています。熟成はシュール・リーの状態でいき、定期的にバトナージュを施します。その後、無清澄で瓶詰め。

■ ワインについて

◆ Ch.St Saturnin シャトー・サン・サテュルナン

<品種>メルロー65% カベルネ・ソーヴィニヨン30% カベルネ・フラン5% <面積>30ha <土壌>粘土石灰質土壌 <平均樹齢>40年

<区画>南～南西向きの斜面 <栽培>リュット・レゾネ <醸造>手摘みで収穫した葡萄を100%除梗し、低温マセレーションを実施。その後、セメントとステンレスの発酵層で発酵を行います。発酵温度は28度、発酵期間は5日間。引き続き約4週間の果皮浸漬を行い、この間は、1日2回のピジャージュとルモンタージュを施します。使用済みバリックで24ヶ月間熟成。

樽はスガン・モロー、タランソ、ダンプ社製のメディアム+の焼きのものを使用しています。熟成はシュール・リーの状態でいき、定期的にバトナージュを施します。その後、無清澄で瓶詰め。

プラムや野イチゴ、チョコレートのようなニュアンスが特徴。とろけるようにまとったタンニンとジャムの香りがあります。余韻は長く、甘く優美なワイン。

牛肉のステーキや鶏肉のきのこクリームソース煮などと相性が良いです。