

CHÂTEAU SAUVAGNÈRES シャトー・ソヴァニエール

SUD-OUEST / BUZET



= 南西地区に珍しい飲み頃ワイン =

■ 生産者について



当主は、ベルナル・テラス(Bernard Therasse)。アジャン近くのサント・コロムブ・アン・ブレイオワ(Sainte Colombe-en-Bruilhois)に位置する、ビュゼ村の南西部にある生産者です。

粘土質石灰と砂利の土壌で構成され、20haの畑を所有しています。

1973年にAOC認定をうけた「ビュゼ」。メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フランなどボルドーに似たぶどう構成でワインがつくられています。

1969年、ジャック・テラス(Jacques Therasse、現当主ベルナルの父)によってこの地が買い取られました。それまではぶどうの樹にまじって果物が植えられていました。1971年、息子のベルナル(Bernard)も参加し、本格的なワインの生産がはじまりました。1974年には正式にベルナルがドメーヌを継承し、13haだった畑が20haとなっています。

■ 畑・醸造について

20haを所有。平均樹齢は30年。土壌は、粘土石灰質と石灰質、岩質の南向き斜面。この辺りの土壌はグラヴとよく似ています。メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、ソーヴィニヨン・ブランが植えつけられています。

■ ワインについて

◆ **Buzet Rouge Cuvée Prestige** ビュゼ・ルージュ・キュヴェ・プレスティージュ

<品種>メルロ カベルネ・ソーヴィニヨン カベルネ・フラン <醸造>機械摘みで除梗は100%。
新樽30%で15カ月樽熟成。

色調は深く、赤系果実の香りやバニラ、モカの香りがうかがえます。タンニンは細かく溶け込み、まろやかで柔らかく滑らかなワインです。牛や鹿などの赤身肉のグリル、煮込みなどよく合います。

