



2010 - シャトー・ダルシャンボー

商品番号 00240-10

フランス、ボルドー、グラヴAOP,

シャトー・ダルシャンボー、イラ

色	赤	スタイル	辛口	ボディ	ミディアムボディ
アルコール	13.0 %	容量	750 ml	熟成度	今飲み頃/保管
ブドウ	カベルネ・ソーヴィニヨン, カベルネ・フラン, メルロー				

エステイトノート

エステイト	15Ha	ヴィンテージ	30年	清澄処理	無
ブドウ畑	15Ha	標高	55m	畑の方角	南/南西
1ヘクタールあたりのワイン生産量	7,500	収穫方法	手摘み/機械摘み	土壌	石灰岩の上に砂利と粘土
1ヘクタールあたりのブドウ収穫量	30HI/Ha	選別方法	有	ろ過処理	無
				年間生産本数	60,000

ヴィンテージノート

2010 - ボルドー : 10 / 10 (exceptional)

2010年はブドウの成長がゆっくりと始まった年でしたが、6月から10月の気候はブドウにとって完璧でした。日中は暑くなく、陽光が降り注ぎ、また、ほとんどの夜は涼しいという気候でした。2010年は1949年以来最も乾燥した年となりました。ブドウの木はストレスにさらされ、その結果、非の打ち所の無いほどバランスのとれた果実が育ちました。タンニンは豊かで丸みを帯び、アルコール度は通常より高く、さらに、ワインがこの先新鮮で生き生きとして、優れた状態で長期保存するのにぴったりな程よい酸味があります。2010年の収穫時期はかなり遅めでした。

テイステイングノート

色調は明るめのルビー色、縁はピンク色。若干閉じ気味の香りは、よく熟したカシス、ブラックチェリー、ブラックベリーに、ほんのりとロースト香とスパイス香が調和。なめらかなアタック、穏やかで心地よい酸味、細やかで豊かなタンニンがストラクチャーを形成している、ミディアムボディ。

シャトー・ダルシャンボー、イラ



数世代に渡って、デュブルデュ(Dubourdieu)家がこのシャトーを所有しています。およそ20ヘクタールのエステイトは、イラ(Illats)村の“アルシャンボー(Archambeau)”という名前の丘の上にあります。ブドウ畑は単一畑で、標高55メートルに位置しています。その標高は有名なグラブ地域特有で、その地域にはフランスの最も名声あるシャトーがいくつもあります。ブドウが育つ傾斜面の土壌は、粘土と石灰岩の下層土の上に砂利と小石で構成されています。この完璧なテロワールと畑の向きのおかげで、この家族は優れた赤ワインや白ワインを造るブドウを栽培できるのです。余りよくない年でさえも、素晴らしいワインが造られるのでグラブは有名です。

完璧な方角に向けた斜面が、ブドウの木の出芽を春霜から守っています。敷地の微気候のおかげで、ブドウは年間を通じて健康な状態で育ちます。さらに、(下り坂という)天然の水はけにより、ブドウは素晴らしい自然の濃度を高めます。



このシャトーは年間120,000本のワインを生産しています。その中の85,000本が赤ワインで、30,000本が白、残りがロゼワインです。ブドウ畑は伝統的な方法で手入れされています。つまり、定期的に耕作され、除草剤は10年間以上も使用されていません。このような方法で、デュブルデュ家は自然の摂理を尊敬し、ワインを造った後の果皮、果肉、種子、果茎、葉などの有機体の残りを単に混ぜて土壌に返すのです。