

Chateau d'Aiguilhe

シャトー・デギュイユ

France

サンテミリオンの奇才ナイベルグ伯爵×天才醸造家ステファン・デュルノクール
コート・ド・カスティヨンを注目の産地として知らしめた実力派シャトー

CHATEAU
D'AIGUILHE



Comtes von Hepperg

ラ・モンドット、クロ・ド・ロラトワール、シャトー・カノン・ラ・ガブリエールなどを所有するステファン・フォン・ナイベルグ伯爵が、注目の産地コート・ド・カスティヨンで手掛けるのがシャトー・デギュイユである。

12世紀後半から続くボルドーでも最も古いシャトーの一つであるが、ナイベルグ伯爵が取得後、ブドウの植え替えや醸造技術及び設備の近代化を行い、天才醸造家ステファン・デュルノクールとのタッグによって飛躍的に品質が向上した。

コート・ド・カスティヨンとサン・テミリオンの境に位置するシャトーは、「Aiguille(針)」という名前の通り、片側が丘、もう一方が小さな谷間という岩の多い切立った高台にあり、50haの畑を所有する。この高台まで、サン・テミリオンから続く石灰層が横たわっており、コート・ド・カスティヨンにありながら理想的なテロワールであると云える。

ブドウはピオディナミの手法をもとに、堆肥や植物をベースとした調剤を使用するなど環境にやさしい栽培法を採用するとともに、月曆に合わせて作業を行

う。2015年には最新の醸造設備が整えられ、近代化が完了した。重力を利用した移送システムを取り入れ、新たに設置された9つの円錐型のコンクリートタンクを含む26のタンクでの発酵後、マロラクティック発酵と熟成にはフレンチオーク樽が用いられる。

デキャンタ誌にて「マスター・オブ・ワインが選ぶお買得ボルドー」として最高得点を獲得するなど、コストパフォーマンスの高さが国内外から注目を集めている。



セニョール・デギュイユ
2016 Seigneurs d'Aiguilhe

定番 希望小売価格 ¥3,200

- 産地: Cotes de Castillon
- 品種: メルロ75%、カベルネ・フラン25%
- 熟成: バリック6か月後、ステンレス9ヶ月
- 評価: ー
- アルコール度数: 14%

「常に飲みごろ」をコンセプトに造られるセカンドワイン。フレッシュなブラックチェリーやブルーベリーのアロマ。ジューシーな甘く優しい果実味としなやかなタンニンが感じられ、心地よいフレッシュさも楽しめる。



シャトー・デギュイユ
2015 Chateau d'Aiguilhe

限定 希望小売価格 ¥5,700

- 産地: Cotes de Castillon
- 品種: メルロ85%、カベルネ・フラン15%
- 熟成: バリックで澱と共に14ヶ月(新樽30%)
- 評価: ー
- アルコール度数: 14.5%

甘美なブラックカレント、ローストコーヒールやリコリスのアロマ。甘いタンニン、丸く豊かなテクスチャーと印象的なビュアさに加え、長い余韻を感じられる。

