

Château Tertre de la Mouleyre

シャトー テルトル・ド・ラ・ムレール



テルトル・ド・ラ・ムレールはサンテミリオンの東に位置する

Saint-Étienne-de-Lisse (サン=ティエンヌ・ド・リス)村にわずか 1.66 ヘクタールの畑から生産されています。近くにはヴァランドローやロル ヴァランタン、また 2010 年にグランクリュ クラッセに昇格したフルール カーディナル等の畑が隣接しています。

1950 年、現当主のエリック氏の母方の両親はサンテミリオンに 5ha とカスティオンに 2ha の葡萄畑を購入しました。

1983 年にお爺さんが亡くなり、エリックの両親が管理する事になりましたが、経済的に問題があったので畑を少しずつ売却し現在の 1.66ha が残りました。

1994 年からエリックが管理するようになりました。エリックはヴァンテージの特徴を捉え、フルーティーなワインを造る事を心がけています。彼は 6 歳の時からお爺さんと一緒に畑で仕事を手伝い、8 歳の時には一人で葡萄の管理をする事が出来ました。1994 年からワインを生産しており、葡萄畑ではビオロジック栽培を実践。2001 年からオーガニック、カリテフランス認証を受けています。畑の樹齢は 40 年で 6 区画に分かれておりトラクターは使わず全ての作業は手で行っています。もちろん収穫も手で行い区画毎に収穫しタンクへ運びます。

醸造は自然酵母で発酵を行い、ボルドーの伝統的な方法を用い約 3 週間のキュヴェゾン。又温度が 30 度以上になった場合はテスターージュを行い温度を下げます。マロラクティック醗酵はタンクで行い全体の 50%は新樽。残りの 50%はタンクで約 16 カ月間の熟成を行います。

彼はこのワイン作り以外に 2003 年から 2010 年までの間、シャトー テルトル・ロートブッフでも働いており、畑と醸造の管理もしていました。

●栽培について

葡萄の成長をよく観察し、病気にならないように予防すること。非常にシンプルな考え方です。テルトル・ロートブッフのミジャヴィル氏とは同じ考え方でよく意見交換もしています。

葡萄は過熟手前の完熟状態で収穫します。葡萄が完熟することによって、醸造時に発生する香りをよく抽出することが出来ます。また、葡萄本来の香りは、熟成によって失われますが、醸造によって得られた香りは熟成することにより安定し、経年によってより綺麗な熟成の香りになると考えています。

2015 Château Tertre de la Mouleyre Saint-Émilion Grand Cru
シャトー テルトル・ド・ラ・ムレール サン=テミリオン グラン・クリュ
参考上代¥10,000



畑面積:1.66 ヘクタール、1.2 ヘクタールはサン=テティエンヌ・ド・リス村の平地に位置しています。最も標高が高いところで80メートル。残りの0.46ヘクタールは標高50メートルの西向きと北向き斜面です。

土壌:石灰粘土質。表土に粘土と細かい砂、石灰が混じります。下層はヒトデ石灰岩です。
 平均樹齢:40年 葡萄品種:メルロー80%、カベルネ・フラン20%

【メディア情報】

毎年、デキャンター誌では、テルトル・ロートプフのセラーで無名なワインを選出する試飲を行います。今年、本誌で最も衝撃的だったのは、サン=テミリオンで有機栽培を行う小さなシャトー、テルトル・ド・ラ・ムレールでした。
 巨星テルトル・ロートプフの直後に提供されましたが、それにも関わらずそのピュアさと透明感は輝いていました。オーナーのエリックはテルトル・ロートプフで以前働いていた時に（テルトル・ロートプフのオーナー）フランソワの娘で現在、妻であるニナに出会いました。
 2008年までは、この小さな土地（1.6ヘクタール）から生産されるワインは樽でネゴシアンに売られていました。ニナは彼の一大決心に対する評価を敢えて求めてはいません。
 しかしエリックのワインがニナの父親と同じワインのレベルを持っていることは明らかなのです。
 Nicola Arcedeckne-Butler MW 2011 5月

エリック・ジャンヌトゥは、幼少期を彼の祖父母と共に、ボルドーのドルドーニュ川右岸、サンテミリオンにほど近い葡萄畑と蔵で過ごした。学校にはわずかな興味しか持つことのできなかつたエリックだが、彼の祖父の横にくっつき畑を駆け回ることが何よりも楽しかった。

彼のワインに対する興味は6歳のとき訪れた。8歳をむかえる頃には、祖父のワイン造りと、その管理の手伝いをすでにできるようになる。これはごく自然なことだった。

エリックがワイン醸造を理解したとき、彼はすでに一人の醸造家になっていた。

1995年、領域を飛び越え、名立たるシャトーのマネージメントを成し遂げた後、ついに自分の故郷のドメーヌへと帰還した。

Tertre de la Mouleyre は、小さな丘の頂上の古い水車の横にひっそりと存在する。

葡萄畑は粘土質と石灰岩土壌で構成されており、サンテミリオンの領域の中にある。

1855年の等級分けの際にはAOCに認められていなかったが、今日では神格化された存在の一つとなっている。さまざまな数のバリエーションと、ありえないほど恵まれた土壌、特に石灰岩土壌と程よい水分を含んだ環境には驚かされる。

Tertre de la Mouleyre の葡萄畑は、2001年以降、有機栽培で管理されている。

2ヘクタールに満たない畑に対し、エリックは彼が出来る限りの愛情を注ぎ、慎重に作業をしている。

エリックは特別な有機堆肥と肥料を使い、常に手作業で手入れを行っている。こういった栽培法にマニュアルなどない。彼のメソッドは、あくまでそれぞれの畑がその時々で必要としているものを感じることにある。

カーミットは、これをサンテミリオンの「本質」と呼んでいる。

エリックの栽培法は、周囲の小さなシャトーとは違う。決して壮大な計画でなければ、容易なことでもない。

これこそがもっとも伝統に則ったボルドー（の栽培法）であり、これはまさにペイノーやパーカー以前の、1981年までに構成されていた方法なのだ。

Kemit Lynch Wine Marchant より