

カステル社とシャトー・ベイシュヴェル テイastingディナー共同開催

ボルドーで設立され、フランスを中心に多くのワイナリーを所有するカステル社と、サン・ジュリアン村にありメドック格付け第4級のシャトー・ベイシュヴェルが、共同でテイastingディナーを開催した。カステル社からはオーナーファミリーのヴェレナ・ラウー氏が、ベイシュヴェルからはコマーシャル・ディレクターのエルワン・ル・ブロゼック氏が来日し、それぞれのワインを披露した。

「ラ・マケリーヌ クレマン・ド・ボルドー」は、1892年からカステル家が所有しており、ボルドーで初めて瓶内二次発酵を行なったスパークリングワインだ



カステル社のオーナーファミリーの一員ヴェレナ・ラウー氏(左)と、ベイシュヴェルのコマーシャル・ディレクター、エルワン・ル・ブロゼック氏。

という。メルロ 80%、プティ・ヴェルド 20% のブラン・ド・ノワールで、瓶内熟成 24 か月、ブリュット・ナチュール。快活で爽やかな味わいは、アペリティフに最適。これはテラヴィティス認証だが、2024 年からオーガニック認証となる。「シャトー・モンラベール 2020」は、サンテミリオン・グラン・クリュ。2009 年にカステル社が購入し、トップ・シャトーにしようと、アンジェリユスのユベール・ド・ブアール氏にコンサルタントを依頼。畑に暗渠を入れ、2019 年にはグラヴィティ・フローの新設備を整え、区画ごとの醸造（コンクリートとス



試飲に供されたボトル。

テンレス) など改革を推進した。こちらでも 2024 年にはオーガニック認証を取得する。張りのある果実の香りは凝縮感がありながら強すぎず、上品なさりとしたテクスチャーで、細やかなタンニンとバランス。20ha の畑はメルロ 80%、カベルネ・フラン 20%。

「シャトー・ベイシュベル」の 2009 年は、熟成が始まり、複雑性のある香りが華やか。フルボディで力もあるが、フィネスも感じられ、今ちょうど飲み頃。2003 年は心地良いスパイシーさとソフトな味わい。

輸入元：アカデミー・デュ・ヴァン

(Y. Nagoshi)