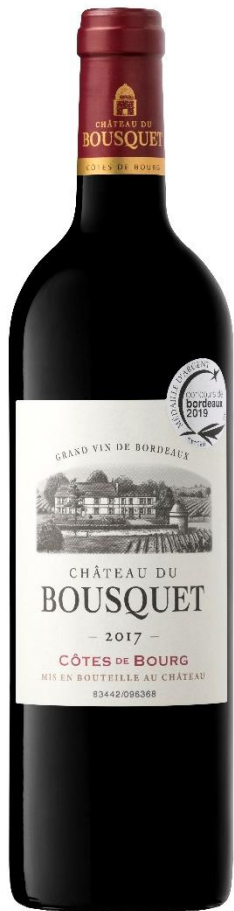





CHÂTEAU DU BOUSQUET

CÔTES DE BOURG




MILLÉSIME 2017



CELLARING AND SERVING

-  サービス温度 : 17° C
-  4年～6年熟成もお勧め
-  1時間前に抜栓

TASTING NOTES

-  深紅色の輝きをした鮮やかな紅色。
-  しっかりとした黒果実やヴァニラの香りに、焦がした香りを感じる。このドメーヌの特徴がよく表れている。
-  濃く、味わい深い。口に含むとバランスの良さを感じる。タンニンがきれいな骨格を形成し、余韻も長い。

FOOD/WINE PAIRINGS

上質なハム・ソーセージ類、鶏肉、豚ヒレ肉からメル添え、グリルしたりブロス、ソースを使った料理、香辛料の効いた料理、熟成チーズ。

CLIMATE

2017年は異例、厳しく、不均一なヴィンテージ。

- 2016年の晩秋は乾燥し、翌年の初冬は非常に穏やかな気候だった。雨が不足した。
- 春、4月26日～28日の間に霜被害があった。ボルドーの多くのブドウ畑が所々打撃を受けた。しかし、メドックのブドウ畑は河口と水温のおかげで、低地エリアを除いて、この難を逃れた。その後、霜被害があった区画は樹の成長が再開するまでに1ヵ月以上かかった。
- 夏は良く晴れた。6月は非常に暑く、9月は雨がよく降った。
- 収穫時期は非常に早かった。良質で、害虫被害は全くなかった。

VINEYARD MANAGEMENT

- ブドウ畑の20%が霜被害にあった
- 霜被害があった場所と無かった場所、成長が異なる2つのブドウ栽培を同時に行った。
- 霜被害がなかった場所では理想的な開花状況だった。
- 果実の成熟時期は早く、熟すスピードも速かった。

HARVEST DATES

メルロー：9月21日～29日
マルベック：9月22日
カベルネ・フラン：9月29日
カベルネ・ソーヴィニヨン：10月3日、4日

VINIFICATION

- 注意深く管理をしなければならないヴィンテージだった。
- 発酵が止まることがないように、酵母の状態を細かく確認し、最適な環境を整えるよう注意をした。
- 特にアルコール発酵の後半では、味わに収斂(しゅうれん)性が現れないよう、ジューシーな果実味を表現するよう、ルモンタージュが行われた。
- シャトー・デュ・ブスケの醸造所が一部新しくなったことで、より良いワイン造りができた。

BLEND

メルロー：70%
カベルネ・ソーヴィニヨン：20%
カベルネ・フラン：5%
マルベック：5%

OUR EXPERT



アントワーヌ・ド・オリヴェラ
醸造管理責任者



ジュリアン・ベル
ワインコンサルタント



2013ヴィンテージよりテラ・ヴィティス認証