

④ Vin Rouge : Ch .des EYRINS 2004
ヴァン・ルージュ シヤトー・ド・ゼラン
AOC、Margaux
マルゴー

ぶどう品種 :カベルネ・ソーヴィニヨン 70%
メルロー 25%
プテヴェルド 5%

⑤ Vin Blanc : Bordeaux de GINESTET 2004
ヴァン・ブラン ボルドー ド ジネステ
Oak Aged Blanc
オークエージド ブラン
AOC、Bordeaux
樽熟ブラン

ぶどう品種 : セミヨン
ソーヴィニヨンブラン

⑥ Vin Rouge : P AVILLON ROUGE Du Chateau MARGAUX 1995
ヴァン・ルージュ パビヨン ルージュ ドュ シヤトー マルゴー
AOC、Margaux

ぶどう品種 :カベルネ・ソーヴィニヨン 60%
メルロー 33%
プティヴェルド
カベルネ・フラン 7%

???

② Z 2008

Ch.ル・パンのオーナー、リュック・ティエポンとカリスマ醸造家
ジャック・ポワスノのコラボで生まれたワイン。

↓

Ch.マルゴーラフィット・ラトゥールなど超大物
(シャトーのコンサルタント)

しかも畑は Ch.マルゴーの東側。Ch マルゴーのおとなりでありますがこの場所、
1855年の格付より決められたマルゴー村を名のれる地域外であるため
AOC MARGAUX とはならない。クラスは AOC Bordeaux。
ですが、たしかメドック・テイストのワインです。

③ Domaine De L'ILE MARGAUX 2006

1740~1875年までの135年間、Ch.マルゴーが所有していた島、
その名もマルゴー島。島内24ha。

島に渡るには Ch.マルゴーの敷地を横切り東側斜面をおりて船着場に。
渡し舟で5分。この渡し舟が唯一の交通手段。

島では19C中ごろよりぶどう栽培、ワイン醸造の開始。2001年より現在の所有者
ファヴァレル家に。

ジロンド河には大小7つの島があるが、マルゴー島は最もメドック寄りの島で、
なんと Ch.マルゴーの土壌成分・青粘土層で構成されており、しかも肥沃。
堆肥や肥料は一切不要。

川の中洲にあるため気候がメドックより温暖、霜害でコマッタはなかった。

ぶどうにとってはメドックよりはるかに熱しやすいテロワール。

満潮時には適度な水分が、干潮時には自然な水はけとなり、

これってまるで月の満ち欠けのヴィオディナミ農法でがありませんか。

人間の手によるヴィオディナミではなく、月と地球の壮大な自然農法であります。

島の利点

フィロキセラの侵入なし。接ぎ木ではないのです。チリの原木と同じです
ジロンド河の島産ワインは AOC ボルドー、又は AOC ボルドー・シュペリユールと
規定されているため、AOC マルゴーは名のれない。が、限りなくマルゴー村、
マコーのものや近隣メドックに似ている。とてもミステリアスなワインです。

④ Ch. des EYRINS 2004

Ch.マルゴーの北西にあり、Ch.マルゴーの畑のお隣で、Ch.マルゴーの畑とは道幅わずか6歩。

Ch.ド・ゼランの近くにはCh.マルゴーの他、デュフォールヴィヴァン、イッサン、マルキ・ダーレム、フェリエール、と名だたるCh.群があり、恵まれた立地。

オーナーは親子3代、70年間Ch.マルゴーのセラー・マスターを務めてきたグランジュル家の4代目、エリック・グランジュル。

曾祖父、祖父から彼の父へと受けつがれたCh.マルゴーの技術と経験が、エリックに引き継がれ2000年が初ヴィンテージ。

2000年以降は毎年天候に恵まれ、いずれの年も抜群の出来でCh.マルゴーを彷彿させるテイストがあります。

その一つがタンニン。

タンニンはとても多く濃厚ですが、タンニンのキメがなめらかなためバランスが良いのでとてもシルキー。

2004年はきれいに仕上がったワインというよりも上り坂途中の若々しさが感じられ、抜栓後、翌日の味わいの方を好ましく思われるかも。

とにかく妖艶な香りです。うふふ（笑）

⑤ Bordeaux de GINESTET 2004

1897年よりワイン商としてスタート。現在ボルドーを代表するネゴシアンの一つ。

ジネステ家はかつて1934～1976までCh.マルゴーを所有。

この時代にCh.マルゴーのセカンドラベル誕生。様々な功績はあるものの残念無念なことに1960年～しばらくの間、Ch.マルゴーの名声を落とし、1974年には大損失。

これがもとで1976年にギリシャ人の大富豪、アンドレ・メンツェロプーロスに売却。

現在、ジネステファミリーは新世界ワインの台頭に対抗すべく、リーズナブルな価格で、価格<品質をモットーに大昔から世界中に名声をとどろかせたボルドーワインが決して高額なものばかりではなく、普段のみのハウス・ワインの上質なものとしての更なる普及につとめています。

⑦ P AVILLON ROUGE Du Chateau MARGAUX 1995

Ch.マルゴのセカンドワイン。と、その前に Ch マルゴのお話を。

Ch.マルゴはフランスを代表する赤ワインの1つ、
ボルドー、メドック地区マルゴ村にあり、1855年に始まったメドック格付第1級の
4大シャトーの1つですが、フランスの魂とも、フランスのワインの女王と呼ばれる
ボルドーワインの中出最も女性らしいと言われています。

◎Ch マルゴの歴史

12世紀 「ラ・モット・ド・マルゴ」の名前で農園として文献に登場

13世紀 ボルドーを含むアキテーヌ地方がイギリス領となりボルドーワインは
イギリス貴族・王族に愛飲され Ch.マルゴも次々と有力貴族の所有となる。

16世紀 ピエール・ド・レストナックが所有し、この間に畑を増やし生産力を高め
現在のシャトーの礎を築く。

18世紀 ワインの醸造技術が大きく進歩し、現在のワインに近い、濃厚で複雑な
旨味と長期熟成に耐えるグレードの高いものとなる。

ルイ 15 世の治世、第一愛妾ポンパドゥール夫人がラフィットを。
第二愛妾のデュ・バリール夫人が Ch.マルゴを宮廷にもちこみ名声を高める。

18C 末期 大富豪ジョゼフ・ド・フェメルと娘のマリー・ルイズの所有に、
が、この親子はフランス革命時にギロチンに。断頭台のつゆとなり果てました。
その後 Ch.マルゴは革命政府に没収。

1801年 シャトーはド・ラ・コロニラ侯爵の手に。
彼が、Ch.マルゴのシンボルともいえる、
ギリシャ神話の神殿のように厳かで美しいシャトーの建物
(ラベルの絵) を 1810 年に完成。

19C 半ば シャトーはナポレオン 3 世の皇后ウジェニーの侍女、
スコットランド人女性エミリー・マクドネルの所有に。
1855年のパリ万博の時、Ch.マルゴはブラインド・テイスティングで
20/20の満点を出し、Ch.ラフィット、Ch.ラトゥールに次ぐ
第1級第3位にランク。
エミリーはナポレオン 3 世の失脚によりイギリスへ亡命。

1934年より ジネステ家所有。いろいろあって・・・ジネステ・ブラン参照

1976年 ジネステよりギリシャの大富豪アンドレ・メンツェロプーロスの手に。
エノロジスト、エミール・ペイノーを顧問に迎え、Ch.マルゴーの名声を取り戻す。

1980年 メンツェロプーロス死去
現在は娘、コリーヌ夫妻と総支配人ポール・ポントリエによって運営されている。

Ch.マルゴーのファンは多く、特に有名なのがデュ・バリー夫人、
思想家フリードリヒ・エンゲルスと続き、アーネスト・ヘミングウェイが圧巻
彼にいたっては、フランス・アメリカ航路の船中であのマレーネ・
ディートリヒと毎晩 Ch マルゴーを飲み、原稿を書きはたまた孫に
マルゴーの名前をつけたほど。
若くして亡くなった映画女優、マーゴ・ヘミングウェイがその人。

渡辺淳一の失樂園でも有名になりました。

P AVILLON ROUGE Du Chateau MARGAUX 1995

パビヨン・ルージュ 1995

グレート・ヴィンテージでもあり、Ch.ものに限りなく近いレベルのセカンド。

セパーージュは	カベルネ・ソーヴィニヨン	60%
	メルロー	33%
	プティヴェルド	
	カベルネ・フラン	7%

キメの細かなタンニン。上質のエレガンス。只今飲み頃です。