



# シャトー・ド・ロンガルリ

AOC コート・ド・ボルドー

栽培・醸造コンサルタント ミシェル・ローラン  
ブドウ品種：メルロー 100%

シャトー・ド・ロンガルリの歴史は長く、19 世紀フロキセラ到来前には既に存在していました。現所有者である Alejandro P Bulgheroni 氏（アルゼンチン人、石油・ガスビジネス業を営むビリオネア）は、2014 年このシャトーを購入。多大な投資のもと再構築を行い品質の向上に努めました。ブドウの栽培は 58 ヘクタールで、シャトー・ド・ロンガルリは、100% メルローから造られ、2017 年が初ビンテージになります。

## 土壌

アントル・ドゥ・メール地区 Saint Quentin de Caplong 村に位置しています。畑は南南西向きで大変日当たりが良く、ここには粘土を含む石灰質土壌が多く存在します。メルローの栽培には冷たい土壌（粘土質）が適しており、粘土は湿気を保持してくれるためメルローにとって大変適した土壌と言えます。またここは標高 100m に位置しているためきれいな酸を保持することを可能にしています。



## 栽培・醸造



栽培・醸造コンサルタント  
ミシェル・ローラン氏

土壌の特徴を活かしメルロー 100% で造っており、2022 年 BIO 認証予定です。収穫はブドウが完熟するまで待ち、糖分と酸のバランスを考慮し時期を見極め収穫しています。また 2014 年より栽培・醸造コンサルタントに世界的に著名なミシェル・ローラン氏を迎え、上質なワイン造りに力を入れています。ステンレスタンクでマセラシオン・発酵後、12 ヶ月間ステンレスタンクで熟成。

深みのある紫色。香りはブラックベリーやプラムのコンポートなどの黒系果実を思わせます。さらに ほのかに感じる炭や煙のニュアンス。またシナモンなどの複雑なアロマ、カシスリキュールを思わずコク。柔らかい口当たりになめらかな酸と豊かな果実味が時間と共にまとまりを見せ ある程度の骨格や厚みある味わいを楽しんで頂ける大変コストパフォーマンスに優れた一本です。

【希望小売価格】 2,800 円（税別）  
【オペレーション】 AOC コート・ド・ボルドー  
【バーコード】 3663633000112  
【ケース】 12 本入  
【度数】 14%  
【セパージュ】 メルロ 100%