

シャトー・ド・プラド (Château de Prade)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Bernard FOURNIER
	国>地域>村	フランス>ポルドー>コート・ド・カスティオン>ル・ブルグ
	AOC	コート・ド・ポルドー
	歴史	シャトー・ド・プラドはコート・ド・カスティオン地区の中では最も古いピオワイン生産者。現オーナーのベルナル・フルニエは1972年、高校卒業と同時に父のワイナリーで働く。1989年、実質的な経営を任せられたベルナルはシャトー・ド・プラドを正式にシャトー登録する。そして2001年に父の引退を機にシャトーを引継ぎ現在に至る。
	気候	畑は全て南向きに位置し、土壌は隣のサンテミリオン丘陵と同質のものを有している。気候は温暖な海洋性気候で、冬でも気温は穏やかで霜の被害は少なく夏は暑い。大西洋が運ぶ湿度が内陸に比べて少し高いのが難点。
	畑総面積	13 ha
	農法	1970年にエコセール認証 (それ以前からピオ農法を実践)
	収穫方法	収穫者17人で手摘み。畑での選果。
	ドメヌのスタッフ	3人、季節労働者数人
	趣味	サッカー
	生産者のモットー	品質にこだわったコストパフォーマンスの高いワインをつくる!

37.-4. AC Côtes de Bordeaux Castillon 2016 コート・ド・ポルドー・カスティオン(赤)		37.-5. AC Côtes de Bordeaux Castillon 2016 Élevé en Fût de chêne" コート・ド・ポルドー・カスティオン エルヴェ・アン・フュド・シエヌ(樽熟) (赤)		37.-6. VdF Blanc Moëlleux 2018 ブラン・モワルー(白甘)	
品種	メルロー95%、カベルネフラン5%	品種	メルロー75%、カベルネフラン20%、カベルネソーヴィニヨン5%	品種	セミヨン
樹齢	40年平均	樹齢	40年平均	樹齢	42年平均
土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質	土壌	石灰質・粘土質
マセラシオン	セメントタンクで30日間	マセラシオン	セメントタンクで30日間	マセラシオン	なし
醱酵	自然酵母で22日間	醱酵	自然酵母で22日間	醱酵	自然酵母で1ヶ月半
熟成	セメントタンクで13ヶ月	熟成	古樽(225 L)で12ヶ月 ホーロータンクで1ヶ月	熟成	セメントタンクで6ヶ月
マリァージュ (生産者)	イノシシのパテ、 黒ブーダン	マリァージュ (生産者)	ウサギのレバーマスタードソース、 マグレドカナル	マリァージュ (生産者)	フォアグラのテリーヌ、 クレームブリュレ
マリァージュ (日本向け)	牛肉とマッシュルームの赤ワイン煮	マリァージュ (日本向け)	牛ハツとしし唐のグリル	マリァージュ (日本向け)	ロックフォールとリンゴのサラダ
ワインの 飲み頃	2019年~2029年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2019年~2034年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2019年~2039年 供出温度:8℃
テイスティング コメント	カシス、ブルーベリージャム、スミレ、ミント、黒トリュフ、タバコの葉、なめし革の香り。ワインはしなやかで上品なコクがあり、滑らかな果実の凝縮味に洗練されたミネラル、奥ゆかしく繊細な酸、キメの細かいタンニンが優しく溶け込む!	テイスティング コメント	カシス、ブルーベリージャム、ドライプルーン、スミレ、クローブ、モミの木、生肉の香り。ワインは柔らかくしなやかなコクと濃縮感があり、染み入るような優しい果実味にキメの細かいタンニンの収斂味が優しく溶け込む!	テイスティング コメント	パパイヤ、黄桃のコンポート、熟したパイナップル、フユ香、ハチミツの香り。ワインはまったりと上品にまるやかで清涼感があり、ネクターのような心地よい甘さの中に繊細な酸とほんのり渋みを伴ったミネラルがきれいに溶け込む!
希望小売価格	2,500円(税込2,750円)	希望小売価格	2,700円(税込2,970円)	希望小売価格	2,500円(税込2,750円)
ちなみに!	収穫日は9月25日~10月3日。収量は50 hL/ha。2016年は特にメルローの当たり年で、質量共に2015年を超えるヴィンテージと評価されている! SO ₂ はマロの後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。フィルター&コーラージュ有。	ちなみに!	収穫日は9月25日~10月3日。収量は50 hL/ha。2016年は特にメルローの当たり年で、質量共に2015年を超えるヴィンテージと評価されている! 樽は3年~4年樽を使用! SO ₂ はマロの後と瓶詰め時に計20 mg/L添加。フィルター&コーラージュ有。	ちなみに!	収穫日は10月20日。収量は30 hL/ha。2018年はミルデューの被害から逃れたセミヨンをバスリヤージュで仕上げた! SO ₂ は収穫時、発酵後、瓶詰め時に添加。残糖は100g/L。SO ₂ の量を減らすため細かめのフィルターを2回かけている!