

Château VARI

シャトー・ヴァリ



歴史:

醸造学の資格を持つヤン ジェスタン氏が1994年に購入。直後からテロワールを活かしたワイン造りを手掛けるためにシャトー全体の再構造化を行う。大地を耕し、栽培密度の増加、栽培時の葉の面積を増やし、厳しい剪定、グリーンハーヴェストを実施。ゴム式のプレス機や醸造用のバリックなど、より近代的な設備をセラーに投資した。2009年から有機栽培に転向。所有22haのうち20-21haで生産。14.5haがモンバジヤック、5.5haがベルジュラック赤、1haでベルジュラック白を生産。

	<p style="text-align: center;">○Le Petit Vari sec ル・プティ・ヴァリ・セック</p>		備考	フレッシュな南国フルーツとグレープフルーツのアロマ。生き生きとしたフルーティな後味。グリルした魚や甲殻類と合わせたい。
畑	<p>品種：ソーヴィニオン・ブラン 50%、ソーヴィニオン・グリ50%</p> <p>植樹：2000年</p> <p>位置：標高139m、南～南西</p> <p>土壌：石灰岩と粘土質土壌</p>	<p>醸造</p> <p>ステンレスタンクで醗酵、熟成</p>		
	<p style="text-align: center;">○Bergerac Sec ベルジュラック・セック</p>		備考	フルーティー、はつらつとした味わいでミネラルも感じられる。アペリティフとして、料理は魚貝類に合う。
畑	<p>品種：セミヨン主体、ソーヴィニオン・ブラン</p> <p>植樹：2000年</p> <p>位置：標高145m、南～南西</p> <p>土壌：石灰岩と粘土質土壌</p>	<p>醸造</p> <p>6時間マセレーション ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで4～6か月間シュール・リー熟成</p>		
	<p style="text-align: center;">●Bergerac Rouge ベルジュラック・ルージュ</p>		備考	フルーティー&スパイシーでまろやかな口当たりを持ち、グリルか煮込んだ肉料理、チーズやハムやパテといったシャルキュトリーに合う。
畑	<p>品種：メルロ主体、マルベック</p> <p>植樹：1975年</p> <p>位置：南・南西向きの斜面</p> <p>土壌：石灰岩と粘土質土壌</p>	<p>醸造</p> <p>グラスファイバータンクとステンレスタンクで醗酵 グラスファイバータンクとステンレスタンクで16か月間熟成</p>		
	<p style="text-align: center;">●La Cuvée Gold (500ml) ラ・キュヴェ・ゴールド</p>		備考	2008年が初ヴィンテージ。ゴールドの輝き、若くして果実のコンフィや花の香りを放ち、年数を重ねるごとに変化する。シルキーな舌触り、酸味と甘みの素晴らしいバランスを持つ。優雅で力強く、複雑で爽快さを併せ持つ。
畑	<p>品種：セミヨン</p>	<p>醸造</p> <p>バリックで14か月間醗酵 バリックで14か月間熟成</p>		