

# 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 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。品種構成はVTにより異なる。
畑	品種：ソーヴィニオン・ブラン主体、 ミュスカデル、セミヨン 植樹：2000年 位置：標高139m、南～南西 土壌：石灰岩と粘土質土壌	醸造 ステンレスタンクで醗酵、熟成		
	<p 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。品種構成はVTにより異なる。
畑	品種：セミヨン主体、ソーヴィニオン・ブラン、 ミュスカデル 植樹：2000年 位置：標高145m、南～南西 土壌：石灰岩と粘土質土壌	醸造 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 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。品種構成はVTにより異なる。
畑	品種：メルロ主体、マルベック、カベルネ・ソーヴィニオン 植樹：1975年 位置：南・南西向きの斜面 土壌：石灰岩と粘土質土壌	醸造 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 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、複雑で爽快感を併せ持つ。
畑	品種：セミヨン	醸造 バリックで14か月間醗酵 バリックで14か月間熟成		