

Chateau La Tour Figiac シャトー・ラ・トゥール・フィジャック

地域: Bordeaux

地区、村: Saint-Émilion サンテミリオン

造り手: Maximilian Rettenmaier マキシミアン・レッテンマイエール

HomePage : <http://www.latourfigiac.com/>

出会い:

創業年: 1879 年

歴史:

優れた「グラヴ・ド・サンテミリオン」は、ローマ時代からシャトー・ラ・トゥール・フィジャックに位置する恵まれた土壌の端にあり、ぶどう栽培地として運命付けられていました。

1879 年にシャトー・ラ・トゥール・フィジャックが創立し、更にシャトー・フィジャックと 2 つに分裂しました。畑はシャトー・シュヴァル・ブランの東方に、シャトー・フィジャックの南方に隣接しています。また、ポムロールの西方にも隣接しています。

ドメーヌ解説:

栽培品種: メルロー60%、カベルネ・フラン 40%

自社畑面積: 14.5ha

土壌:

ラ・トゥール・フィジャックのテロワールは粘土質土壌の上に砂利・砂、それに加えシュヴァル・ブラン側の多くの小石があり、また西の方から少しずつ砂が降りてきています。14.5ha の一続きの畑には、メルロー(60%)とカベルネ・フラン(40%)が植わっています。

平均樹齢: 35 年、植樹率: 6500 株/ha

醸造・熟成:

1997年からビオダイナミ技術を基に栽培を行っています。ビオダイナミとは主に思想の応用だけでなく、私たちにとって、農業の観測と良識がとても大事であると考えています。収穫量の平均目標は40hl/haで、収穫はすべて手作業でおこないます。醗酵はすべて穏やかに進みます。

醗酵と同様熟成においても全ての決定権はミレジムにあり、自然の機能に任せます。アルコール醗酵は天然酵母により自然な方法でおこないます。果帽から色素やタンニンを抽出するために行われるピジャージュはブルゴーニュ方式で、ルモンタージュはボルドー方式です。

マロラクティック醗酵と熟成はバリック内の澱の上で行われ、毎年2/3のバリックを新しくします。

プルミエワインは13~15ヶ月、セカンドワインは10~13ヶ月バリックで熟成させます。

可能であれば無濾過で、瓶詰めはシャトーでおこないます。

最終段階は厳しく、必要不可欠な作業(清澄)しかおこないません。

クリスチーヌとステファン・デルノンクールが、畑とカーヴのコンサルタントを担当しています。

年間平均生産量: 36000本

<ワイン>

シャトー・ラ・トゥール・フィジャックのワインはそのフィネスと柔らかいタンニンが魅力的です。またとても複雑な構造のため、長期熟成が可能です。

赤黒系フルーツのアロマが強く、典型的なスミレとミントを感じます。

プロヴァンスの木の香りは、漿果の柔らかい香辛料の香りと融合し、若いうちから感じ取ることができます。口当たり：ラ・トゥール・フィジャックのワインはナチュラルなバランスが良く、すべてにおいてエレガント、しなやか、美しいアクセントにより強調された味わいです。余韻は長く豊かです。