

Chateau Mirebeau シャトー・ミルボー

地域: Bordeaux

地区、村: Pessac ペサック

造り手: Florence et Cyril DUBREY フローランス&シリル・デュブレイ

HomePage : <http://www.chateau-mirebeau.com/>

創業年: 1996年

ドメーヌ解説:

AOC Graves の Chateau d'Ardennes オーナー、デュブレイ夫妻が 1996 年に購入。17 世紀に建てられた家を囲むように広がる 4.28ha のブドウ畑からはガロンヌを見渡せ、かの有名小説家アレキサンドル・デュマの娘オルガはそこからの絶景に魅了されたそうです。1900 年代はじめの Chateau Mirebeau はボルドーのグラン・ヴァンのひとつに数えられるほど人気があり、当時高値で取引されていました。現オーナーのデュブレイ夫妻は 1 世前の人気を蘇らせるために努力を続け、2005 年にはビオディナミ農法を取り入れました。



本人の略歴: 農業専門学校、トゥールーズの醸造学校を卒業後、1995 年に Jean-Pierre Moueix のところにビオディナミについて話をしにきたニコラ・ジョリーと出会う。そして 2005 年、Jaques Mell と出会い、シャトー・ミルボーをビオディナミへ転換した。

栽培品種: メルロー 60%、カベルネ・フラン 35%、カベルネ・ソーヴィニオン 5% (平均樹齢 30-35 年)

自社畑面積: 4.28ha

土壌: 標高 38-40m。砂利と粘土の土壌に一部石灰を含む。北向き。Mirebeau は遠くを見る (Voir loin) という意味を持ち、畑からは 8km 先のガロンヌ河を見ることができます。

認証機関: 認証は取得していないが、デメテールの基準に従ってビオディナミ栽培を行っている。



主な仕立て方法: ギュイヨ・ドゥーブル

支柱の素材: 木、鉄

支柱の素材: 木

堆肥: 牛糞 (マリア・トゥーンのレシピに基づき造られたもの)、イラクサ・トクサ・アギナなどの煎じ薬、プロポリスの原液、ビオ堆肥の購入 (500・501)

醸造・熟成: 手摘み。収穫後除梗したブドウをステンレスタンクに移し 4-6 日間 12°C でマセレーション。野生酵母でアルコール発酵 (28-30°C) をおこないます。期間は約 3 週間。期間中毎日ルモンタージュをします。ML 発酵もステンレスタンクで。熟成は 100% 樽熟成。毎年 1/3 づつ新樽に交換します。熟成期間は約 12 ヶ月。清澄なし、ろ過は行いません。

醸造: ステンレスタンク (4800L)

セラー環境: 畑から 100m ほどの場所にあり、築 250 年にもなる石造りのもともとは家畜小屋だった建物に併設。

年間平均生産量: 12000~17000年

