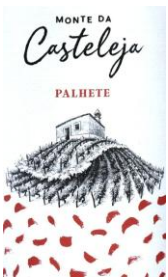


ポルトガル南部アルガルヴェ地方ラゴス近郊にあるモンテ・ダ・カステレジャは、丘の上の一軒家と畑からなる家族経営のワイナリーだ。名は敷地内で発見された古代ローマ時代の城跡（Castelo）に由来する。当主ギヨーム・ルルーはフランス人の父とラゴス出身の母を持ち、モンペリエとポルトで栽培醸造を学び、祖父の畑を継いで1999年に創業した。畑では土着品種のバシュタルドやマルヴァジア・フィナなどを栽培。アルガルヴェはポルトガル本土最南のワイン産地で、気温はかなり高いとされるが、海風と晩夏には北風「ノルターダ」が山から吹きおろすことで、ブドウに酸を保たせることができるのだそう。2008年にオーガニック認証取得。

2022

近年まれにみる涼しい年だった。

● Palhete パリエーテ				備考
	畑	品種：バシュタルド主体、ソウサオン 植樹：2000年 位置：標高6~12m 土壌：粘土石灰質	醸造 発酵開始までスキンコンタクト 500Lの樽で6カ月間熟成	
● Meia Praia tinto メイア・プライア・ティント				備考
	畑	品種：アルフロシェイロ主体、ソウサオン 植樹：2000年 位置：標高12m 土壌：粘土石灰質	除梗し足で破碎 スキンコンタクトなしで20日間発酵 225Lの古樽で6カ月間熟成	

赤品種2種類を使い、醗酵が始まるまでの短い期間だけ果皮を漬け込んだ軽やかで早飲みスタイルのワイン。色合いは濃い赤色で、アルコール度数は12.5%（2022）。

限られた低収量の区画から造られる。メイア・プライア（「半分の浜」の意）はワイナリーからもほど近く、多くの旅行者でにぎわうビーチの名。ラゴシュという美しい街への賛辞を込めて造られるキュヴェ。程よい果実の熟度と、しっかりと感じるが穏やかな酸味のアタックが心地よい気軽な赤ワイン。アルコール度数は12.5%（2023）。