

Domaine de Moncets

ドメーヌ ド モンセ



ボルドー



Château la Bastidette シャトー ラ バスティデット 2023

AOP モンターニュ・サンテミリオン 赤・フルボディ品種：メルロー

サン・テミリオンの銘醸地として知られるモンターニュ・サンテミリオン村に位置する「シャトー・ラ・バスティデット」は、ドメーヌ・ド・モンセのラインナップを長年支えてきた重要なキュヴェです。ボルドー右岸を代表する至宝「シャトー・シュヴァル・ブラン」からわずか750m北という絶好のロケーションに恵まれています。このワインは、単一品種であるメルローの純粋さを追求し、右岸の美しいテロワールをありのままに表現することを目指して造られています。

テロワールと栽培

6.50ヘクタールの自社畑は、砂質のダーククレイ（暗色粘土）土壌で構成されています。1ヘクタールあたり6,000本という密植度で栽培され、7つの区画ごとに異なる管理プロセスを導入しています。2022年からはオーガニック農法への転換をスタートし、選別された被覆植物（カバークロップ）の播種や定期的な土壌耕作に加え、ドローンを用いた最新の植生バランス管理など、環境に配慮した精密なワイン造りを実践しています。

醸造のこだわり

収穫されたブドウは、重力フローシステムによって優しく搬入されます。最新の振動式選果台や除梗機、さらに比重選別システムを用いることで、極めて質の高い果実のみを厳選しています。発酵には、温度調節機能を備えた最新世代のイタリア製コンクリートタンクを採用。区画ごとに管理可能なこのタンクは、内側のエポキシ樹脂加工を排除した仕様で、テロワールの個性をより忠実に反映させることを可能にしました。

テイastingコメント

色調は深みのあるパープル。カシスやチェリーの果実味にスミレの繊細な香りが重なり、右岸のメルローらしい豊かなアロマが口いっぱいに広がります。生き生きとしたフレッシュ感、凝縮された果実のパワー、そしてシルキーなまろやかさが三位一体となり、気品ある余韻へと導きます。

