



## 2005 - レ・エッセー

商品番号 00180-05

フランス、南西地方、ベルジュラック、AOP

シャトー・ミシェル・ド・モンテーニュ

色	赤	スタイル	辛口	ボディ	ミディアム～フルボディ
アルコール	13.5%	容量	750 ml	熟成度	今飲み頃/保管
ブドウ	カベルネ・フラン, メルロー, カベルネ・ソーヴィニヨン				

### エステイトノート

エステイト	20Ha	ヴィンテージ	40年	清澄処理	有機化合物	
ブドウ畑	20Ha	標高	100m	畑の方角	斜面/南から南西	
1ヘクタールあたりのワイン生産量	5,000	収穫方法	機械摘み	土壌	粘土質石灰石、石灰岩をフロンサックの砂岩が覆っている	
1ヘクタールあたりのブドウ収穫量	50HI/Ha	選別方法	有	ろ過処理	無	
					年間生産本数	100,000

### ヴィンテージノート

#### 2005 - 南西地方、ベルジュラック : 10 / 10 (exceptional)

格別なヴィンテージ。年間通して、ずっと理想的な気候条件でした。雨が少ない春に続いて、(暑すぎない)乾燥して日照に恵まれた夏と秋でしたが、たまにわずかな雨が降りました。ブドウは滑らかなタンニンが豊富な、果皮の厚い小粒で均整の良い形に育ち、完熟しました。深みのある色調。構成の良いワインは、濃厚な果実味あふれる豊かな香り、ほどよい酸味があり、その酸味が数十年間の新鮮さと優雅さを約束しています。

#### テイastingノート

色調は深みのあるえんじ色で、ワインの縁(ふち)はやや明るい赤色。黒系果実を思わせる情熱的な香り。最高に楽しめる年には至ってないが、構成がしっかりして要素のバランスが良いワイン。力強く、果実味が凝縮され、豊かな風味がある。若々しい活力がみなぎっているワインで、タンニンと酸味が徐々に程よく混ざり合ってきている。すでに丸みを帯び、今飲み頃だが、さらに数年間保管することもできる。デキャントすると、ワインの良さを堪能できる。

#### シャトー・ミシェル・ド・モンテーニュ



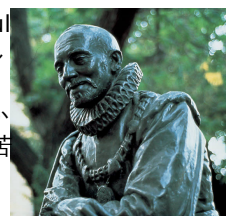
シャトー・ミシェル・ド・モンテーニュは、ベルジュラック近くのドルドーニュ県のサン・ミシェル・ド・モンテーニュ村にあります。フランスを代表する作家、思想家、哲学者、人文主義者が、1533年に生まれ、1592年に59歳で死去したのはこのシャトーです。シャトーは数回建て直しされ、前回建て直しされたのは大部分が火災で崩壊した1885年でした。ミシェル・ド・モンテーニュが生活し、研究したり、仕事をした塔屋だけが、彼の時代のまま残っています。その塔屋は14世紀の歴史的記念館に分類されています。今はボルドーの有名なネゴシアンであるマール・ベッセ家が、このシャトーとエステイトを所有し、そこで暮らしています。

シャトーのブドウ畑は20ヘクタールです。管理上の理由で、アペラシオン(呼称)は南西地方にあります。地質学的、気候的な見地ではシャトーのブドウ畑がある高原のテロワールは、ボルドー地方のサンテ・ミリオンやカステヨンアペラシオンの丘の延長です。そのテロワールの土壌はこれら二つのアペラシオンに見られるのと同じ有名な石灰岩層で構成されています。このことにより、このシャトーが高品質の古典的なボルドースタイルのワインを造ることを可能にしています。



16ヘクタールで赤ワイン用のブドウを、4ヘクタールで白ワイン用のブドウを栽培しています。赤ワイン用のブドウのおよそ40%はカベルネ・フラン、20%がカベルネ・ソーヴィニヨン、40%がメルローです。白ワイン用として、ブドウの95%がソーヴィニヨン・ブラン、5%がセミヨンです。伝統的な方法でワインは造られ、およそ18ヶ月フランスのオーク樽で熟成されます。赤ワインは3年から5年で飲めるようになりますが、熟成を続けるとヴィンテージにより、8年から20年後に完璧な熟成度に達します。白ワインは赤ワインよりより早く飲めるようになりますが、2、3年熟成させるとさらに良くなります。

ミシェル・モンテーニュの生誕400年をお祝いするために、1933年ポール・ランドウスキー(Paul Landowski)によってミシェル・ド・モンテーニュの有名な“魔法の”彫像が製作されました。ソルボンヌ大学に面して設置されたオリジナルの彫像は、白大理石できていました。何らかの原因で、その彫像の足に触り、“サリュ、モンテーニュ(Salut Montaigne)”と言うと試験の結果が確かに良くなるという評判をもたらしました。長い期間を経て、その彫像は様々ないたずらや劣化に苦しみ、正規の修理が必要となりました。1989年、パリ市はオリジナルの彫像を時代の損傷にもっと容易に耐えると思われるブロンズのコピー像におきかえることを決定しました。







## 2005 - Chateau Michel de Montaigne Les ESSAIS

Product N° 00180-05

France, Sud-Ouest Bergerac, AOP

Chateau Michel de Montaigne

Color	Red	Style	Dry	Body	Medium ~ Full
Alcohol	13.5 %	Volume	750 ml	Maturity	Drink or Hold
Grapes	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon				

### Estate notes

Estate	20 Ha	Age	40 years	Fining	Organic compounds
Vineyard	20 Ha	Elevation	100 m	Exposure	Hillside/South-southwest
Vines	5.000	Harvest	Mechanic	Soil	Clay-limestone, Fronsandais molasses over limestone
Yield	50 HI/Ha	Sorting	Yes	Filtration	none
				Bottles a Year	100.000

### Vintage notes

#### 2005 - Sud-Ouest Bergerac : 10 / 10 (exceptional)

An exceptional vintage. Ideal climatic conditions throughout the year. Light rain in spring was followed by a sunny and dry (but not excessively hot) summer and autumn, interspersed by occasional light rain. The grapes ripened fully, were small, tightly packed and with a hard skin, rich in smooth tannins. The wines are structured, concentrated, deeply coloured and flavourfull, with the right degree of acidity to assure freshness and elegance for many decades.

### Tasting notes

*The wine has a profound dark red color with tinges of a lighter red on the edges. Intense nose of black fruits. A powerful, concentrated and rich wine which is firm and well structured with its best years yet to come. The wine still has plenty of youthful vigor. The tannins and acidity are by now well integrated. It is already well rounded and ready to be drunk now but will keep for many more years. Decanting it will enhance the pleasure. Serve at 18-20°C.*

### Chateau Michel de Montaigne



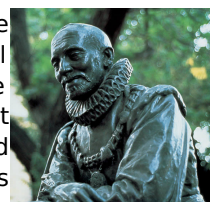
The Chateau Michel de Montaigne is located in the village Saint Michel de Montaigne in the prefecture of Dordogne close to Bergerac. It is here that the famous French writer, thinker, philosopher and humanist was born in 1533 and died, aged 59 in 1592. The chateau has been rebuilt several times, the last time in 1885 when much of it was destroyed by a fire. Only the tower where Michel de Montaigne lived, studied and worked remains as it was during his time. The tower is classified as an historic 14th century monument. The chateau and estate is now owned and lived in by the Maehler-Besse family, reputed negociants in Bordeaux. The vineyard of the chateau is comprised of 20 hectares. Although, for

administrative reasons, the appellation is located in the South-West region, geologically and climatically the terroir on the high plateau, where the chateau's vineyard is located, is a continuation of the hills of the Saint-Emilion and Castillon appellations which are part of the Bordeaux region. The soil of the terroir is made up of the same famous limestone formation which prevails in these two appellation. In turn this enables the chateau to produce classic Bordeaux style wines of great quality. Red wine grapes grow on



16 hectares and white vines on four hectares. About 40% of the red wine grapes grown are Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon and 40% Merlot. For the white wines, 95% of the grapes are Sauvignon Blanc and 5% are Semillon. The wines are produced in traditional ways and aged about 18 months in French oak barrels. While the red wines are accessible after 3-5 years, they will continue to improve and reach their full maturity after 8-20 years, depending upon the vintage. The white wines are accessible much earlier but

will also improve if kept for a few years. The famous "magic" statue of Michel de Montaigne was made by the sculptor Paul Landowski in 1933 to celebrate Michel Montaigne's 400 years anniversary. The original statue, placed facing the Sorbonne University, was made of white marble. For some reasons it acquired the reputation that touching the feet of the statue and saying "Salut Montaigne" would ensure good examination results. Over time the statue suffered all sorts of pranks and deteriorations requiring regular repairs. In 1989 the city of Paris decided to replace the original statue



with a bronze copy which would more easily withstand the wear and tear of times.