



2009 - レ・エッセー

商品番号 00180-09

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

2009 - 南西地方, ベルジュラック : 10 / 10 (exceptional)

2009年は並外れだが格別なヴィンテージでした。完璧な開花後、9月の遅い収穫期まで雨が降らず日照に恵まれた気候が続きました。そのため、ブドウの糖度はとても高くなりました。後になって、多少の雨が過度なブドウの木のストレスを和らげました。9月末までにタンニンもしっかりと熟成しました。まろやかで豊富なタンニンと長期間ワインを良い状態で保つ酸味のある、豊満で複雑味と果実味が濃縮された風味豊かな、とにかく美味しいワインです。

テイastingノート

色調は明るめのルビー色、縁はピンク色。ハツラツとした力強さを感じる香りは、よく熟したカシス、ブラックベリー、ブラックチェリー、ロースト香、スパイス香などが調和し、若々しさも感じる。なめらかなアタック、果実味と酸味とのバランスが心地よく、タンニンはまだ若い、ほどよいストラクチャーを形成している。ボリューム感もある、バランスのよいミディアム~フルボディ。

シャトー・ミシェル・ド・モンテーニュ



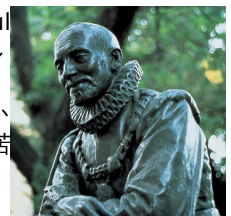
シャトー・ミシェル・ド・モンテーニュは、ベルジュラック近くのドルドーニュ県のサン・ミシェル・ド・モンテーニュ村にあります。フランスを代表する作家、思想家、哲学者、人文主義者が、1533年に生まれ、1592年に59歳で死去したのはこのシャトーです。シャトーは数回建て直しされ、前回建て直しされたのは大部分が火災で崩壊した1885年でした。ミシェル・ド・モンテーニュが生活し、研究したり、仕事をした塔屋だけが、彼の時代のまま残っています。その塔屋は14世紀の歴史的記念館に分類されています。今はボルドーの有名なネゴシアンであるマーラ・ベッセ家が、このシャトーとエステイトを所有し、そこで暮らしています。

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が、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、モンターニュ(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。





2009 - Chateau Michel de Montaigne Les ESSAIS

Product N° 00180-09

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

2009 - Sud-Ouest Bergerac : 10 / 10 (exceptional)

An unusual but exceptional vintage. Perfect flowering was followed by dry, sunny weather until the harvest late in September. Sugar levels in the grapes were very high. Some late rain helped not to stress the vines excessively. By the end of September the tannins too had ripened. The wines simply are delicious, opulent, complex, concentrated rich in fruit, with soft, rich tannins and with a well-integrated acidity to make them last a long time

Tasting notes

The colour is a bright ruby with a pink edge. The powerful and firm bouquet is still youthful and a mixture of ripe cassis, blackberry, black cherry, roast and spice incense. The attack is smooth with fruit flavours. The acidity is pleasant and well integrated. The tannins are still young, they are well structured. The wine has volume and power and is well balanced overall. It is a medium to full bodied wine to drink now or later.

Chateau Michel de Montaigne

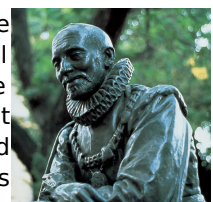


The Chateau Michel de Montaigne is located in the village Saint Michel de Montaigne in the prefecture of Dordogne close to Bergerac. It is here that the famous French writer, thinker, philosopher and humanist was born in 1533 and died, aged 59 in 1592. The chateau has been rebuilt several times, the 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 negotiants 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.