



2003 - シャトー・トゥール・オー・コサン

商品番号 00296-03

フランス、ボルドー、メドックAOP、クリュ・ブルジョワ

シャトー・トゥール・オー・コサン、ブレニャン

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・ソーヴィニヨン, メルロー				

エステイトノート

エステイト	40ha	ヴィンテージ	30年	清澄処理	卵白
ブドウ畑	17ha	標高		畑の方角	南南西の傾斜面
1ヘクタールあたりのワイン生産量	7,000	収穫方法	手摘み	土壌	粘土、石灰岩、砂利
1ヘクタールあたりのブドウ収穫量		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

2003 - ボルドー : 8 / 10 (very good)

2003年は1540年以来、最も暑い年でした。どのような時も最高品質のワインの幾つかは生産されましたが、多くのワインの品質は並でした。6月から8月は、連日連夜、30℃～40℃またはそれ以上の気温で、大変暑くて乾燥していました。やっと8月後半と9月に雨が降りました。糖度とアルコール度はとても高くなりました。一番良いワインはメドック北部とグラヴ/ペサック・レオニャンで造られました。それは、これらの地域の冷たい粘土質の土壌が冬から春にかけて水分を保持することが出来たからです。

テイステイングノート

綺麗な深いガーネット色で縁はオレンジ。温かみのある熟成香が優雅に香る。丁子などのスパイス、ドライなカシスやチェリー、森の土など、厚みのある複雑な香り。しなやかなアタックで、酸は比較的穏やか。ポリウム感があり、細やかなパウダー状のタンニンがたっぷり。まだ若いエッセンスを保っている。

シャトー・トゥール・オー・コサン、ブレニャン



シャトー・トゥール・オー・コサンは、ボルドーの最も有名なクリュ・ブルジョワの一つです。現在4代目ですが、1877年以来クリアン家がこのエステイトを所有しています。クリアン家の起源はメドックで、1630年まで遡ります。このシャトー名は(1615年にこのエステイトの丘に建てられた)古い風車のトゥール(塔屋)と、このエステイトに隣接しているコサン村にちなんでいます。

このエステイトは、土壌が粘土、石灰岩、ピレネー山脈の砂利の17ヘクタールの畑で構成されています。その畑にはカベルネ・ソーヴィニヨンとメルローが等分に植えられています。ワインはとても伝



統的な方法で醸造され、ブドウ栽培には化学肥料を一切使用しません。その代わりに、彼ら独自のブドウの茎などから作る天然の肥料を使います。また、この地域では機械収穫が一般的ですが、彼らは手摘みで収穫します。昔、彼らが初めて間引き手法をメドックに導入しました。この手法は、熟していないブドウがワインの品質を台無しにすることがないように、夏の間にブドウの木から未熟な房を摘み取ることです。そうすることで残っているブドウの濃度も確実に高くなります。

特にワインの出来の良い年の上等級ワインと比べても、シャトー・トゥール・オー・コサンのワインは引けを取らないと言われていました。ヴィンテージによりますが、これらのワインは10～25年間保管できます。ある日、フィリップ・クリアンが何故ワインをろ過しないのかと聞かれた時、次のように答えたと言われています。何故ろ過？私のワインは悪いものを含んでいないよ。



2003 - Chateau Tour Haut Caussan

Product N° 00296-03

France, Bordeaux, Medoc AOP, Cru Bourgeois

Chateau Tour Haut Caussan, Blaignan

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

Estate notes

Estate	40 Hectars	Age	30 years	Fining	Egg-white
Vineyard	17 Hectars	Elevation		Exposure	Hillside slope, South-southwest
Vines	7,000	Harvest	Manually	Soil	Clay and limestone and Pyrenean gravel
Yield		Sorting	Yes	Filtration	none
				Bottles a Year	100,000

Vintage notes

2003 - Bordeaux : 8 / 10 (very good)

2003 was the hottest year since 1540. Some of the greatest wines ever were produced but many were average at best. June to August was very hot and dry with temperatures of 30o~40o C or higher, day and night. It finally rained in the 2nd half of August and in September. Sugar and alcohol levels were very high. The best wines were made in northern Medoc and Graves/Pessac-Leognan as the cool clay soil there was able to retain some water from the winter and spring.

Tasting notes

A deep, clean garnet colour with an orange edge. Aged incense are combined with an elegant bouquet. Spicy cloves, dry cassis ad cherries, forest soil, the bouquet is complex and lasting. With a supple attack the acidity is well rounded. The wine has volume and power and plenty of fine grained tannins. The wine still appears young. Drink now or later. Decanting will enhance the complex taste.

Chateau Tour Haut Caussan, Blaignan



Chateau Tour Haut Caussan is one of the most famous Crus Bourgeois in Bordeaux. Since 1877 the estate is owned by the Courrian family, now in the 4th generation. The family traces its origins in Medoc back to the year 1630. The chateau is named after the Tour (Tower) of the old windmill (built on a hill of the estate in 1615) and the village Caussan which is adjacent to the estate. The estate comprises of 17 hectares on clay and limestone and Pyrenean gravel which are planted half and half with Cabernet Sauvignon and Merlot grape varieties.

The wines are made in very traditional ways, no chemical fertilizers are used. Instead they prepare their own natural compost from grape stalks. They also harvest the grapes manually even though mechanical harvest is predominant in the area. Long time ago they were the first to introduce green harvesting techniques to the Medoc. The term stands for cutting, during the summer, unripe clusters of grapes so as not to spoil the quality of the wine.



Chateau Tour Haut Caussan wines are said to compare favourably with classified growth wines especially in top years. Depending upon the vintage the wines will last 10 ~ 25 years. As any good wine they are not filtered so as to retain the best natural elements. Ask one day why he does not filter his wines Philippe Courrian is said to have replied: Why filter ? My wine does not contain anything bad.