

Château Arcole

シャトー・アルコル



" La création d'un vin qui reflète son terroir dans le respect de son environnement "

「環境を尊重しながらテロワールを反映したワインを創造する」

1796年の「ボン・ダルコルの戦い」で歴史的勝利を収めたナポレオンの近衛兵だったジャン・バルトが、ナポレオンから贈られた数枚の金貨を元手に取得したプチ・シャトーです。以来家族経営を貫き、2008年に7代目ヴェロニク・バルト女史が継承、「エノログ」（難関国家資格のワイン醸造技師）である旦那さんのフィリップ・ガルデルと共に仲良く運営しています。

サン・テミリオン村の南西に隣接するサン・シュルピス・ド・ファレラン村に所有する5ヘクタールの単一区画畑（AOCサン・テミリオン・グラン・クリュ）は、1960年代にサン・テミリオン地区で初めてビオロジック栽培を開始した畑として知られます。2008年に「ECOCERT」の認証を取得した後、2010年にビオディナミに転換。2012年に「demeter」の認証を取得しました。（尚、2023年現在、サン・テミリオン地区には約400のシャトーがあり、うち約100シャトーがビオロジック栽培の認証を取得、10シャトーがビオディナミの認証を取得しているとされています（7シャトーが「Biodyvin」、3シャトーが「demeter」）。

このシャトーで造られるワインはご紹介する一作品のみで、夫妻の情熱、入魂の畑仕事、最高度の醸造技法が、ただこの一作のために投入されています。

ラベル上部に刻されたミツバチは、サステナビリティのシンボルです。化学合成肥料や除草剤、殺虫剤、防腐剤といった農薬を一切使用していないのももちろんのこと、製品としても環境に対する多くの配慮がなされています（標準的なボルドー型ボトルよりも10%軽量のボトルを使用、カプセルは100%リサイクル可能、ラベルはリサイクルペーパーを使用、カプセルとラベルの塗料・インクはすべて天然由来、リサイクルペーパーを使用したカートンは再リサイクル可能）。

SO₂の使用を必要最小限に抑えているため、完熟したいちごやかシスの風味が鮮やかに広がります。トースト、バナナ、ビターチョコレートなどを思わせる複雑な香味も印象的。舌触りは絹のように滑らか。サン・テミリオン・グラン・クリュならではの奥深い味わいを、存分にお楽しみいただけます。

所在村	Saint-Sulpice-de-Faleyrens
所有畑面積	5ha
醸造家	Philippe Gardère
趣味	スポーツ全般、旅行、友人たちとワインを飲みながら過ごすひととき
継承年	2008年
栽培	1960年代よりビオロジック栽培（2008年に「ECOCERT」の認証取得）、2010年よりビオディナミ（2012年に「demeter」の認証取得）
醸造	収穫はすべて手摘み。除梗100%。天然酵母のみで発酵。無清澄、ノンフィルターでビン詰め
販売先	フランス国内60%（「エリゼ宮」をはじめとする高級レストラン、ワインショップ）、輸出40%（EU各国、イギリス、アメリカ、カナダ、中国等々）
掲載実績	「Guide Hachette」、「Wine Enthusiast」、「The Wine Cellar Insider」等
Web	https://www.chateaudarcole.com/



Saint-Emilion Grand Cru

サン・テミリオン・グラン・クリュ

AOC Saint-Emilion Grand Cru。メルロ70%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%。5ha。砂利質・砂質土壌。平均樹齢25年。ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&14~18ヵ月間熟成。新樽率は30%。無清澄、ノンフィルターでビン詰め。