

## Château Puy d'Amour

シャトー・ピュイ・ダムール



"Toujours vous trouverez  
l'amour"

「愛はいつでも見つけることができ  
る」

ボルドー右岸、サン・スラン・ド・ブール村に1962年に設立されたシャトーで、2000年にビオロジック栽培を開始しました。2019年より「シャトー・モンフォレ」など複数のプチシャトーを所有するドミニク・レモンが所有となり、翌2020年に「エコセール」の認証を取得。ビオロジック・プチシャトーとして新たな門出を迎えました。

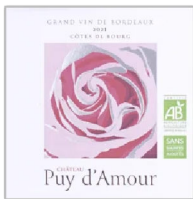
ご紹介する「コート・ド・ブール」は、ジロンド川をほぼ直下に見下ろす7ヘクタールの丘陵畑からの作品で、20メートルにも及ぶ石灰岩基盤を粘土質と赤色砂利質の表土が覆う、ボルドー有数の優れた土壌で育まれます。川沿いであるため1年を通じて温暖で風が多く、ビオロジック栽培に最適な衛生環境の下、ぶどうは健康的かつ理想的に完熟します。

醸造は、ボルドーで普通に行われている一連の最新技術のすべてに背を向け、ナチュラルに行っています。ワインへの負荷が大きいピジャージュ（パンチング・ダウン）も行わず、最小限のルモンタージュ（パンピング・オーヴァー）のみで軽やかに醸します。畑から引き続いてカーヴにおいても完全なる清潔が確保されており、SO2を一切使用しない醸造を実現しています。

こうして誕生したワインの口当りは羽毛に包み込まれるようにふんわりと柔らかく、果実味はぶどうを丸ごと食べているように鮮やかでジューシーです。ああ、美味しいなあ・・・という余韻が、夢のように長く続きます。

尚、フランスではバラは「愛」の象徴とされています。

所在村	Saint-Seurin-de-Bourg
所有畑面積	7ha
醸造家	Dominique Raimond
趣味	マウンテンバイク、ランニング、料理、読書
継承年	2019年
栽培	2000年よりビオロジック栽培（2020年に「ECOCERT」の認証取得）
醸造	除梗100%。収穫からビン詰めに至るまでSO2は一切不使用
販売先	フランス国内90%（ワインショップ、レストラン）、輸出10%（EU各国）
掲載実績	「Guide Hachette」等



## Côtes de Bourg

コート・ド・ブール

AOC Côtes de Bourg。メルロ80%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%、カベルネ・フラン10%。12ha。粘土石灰質・赤色砂利質土壌。樹齢50～60年のVV。収量50hl/ha。除梗100%。ステンレスタンクでアルコール発酵後、コンクリート製タンクでマロラクティック発酵&5ヶ月間熟成。清澄はせず、軽くフィルターをかけてビン詰め。収穫からビン詰めに至るまでSO2は不使用。2021年ヴィンテージは「2022年度インターナショナル・ワインチャレンジ」および「2022年度マコン・ワインコンクール」でダブル金賞受賞。2022年ヴィンテージは「2023年度インターナショナル・ワインチャレンジ」、「2023年度ヴィナリス・インターナショナル」、「2023年度シタデル・デュ・ヴァン」でトリプル金賞受賞。