

Château Magdeleine Bouhou (シャトー マグドレーヌ・ブーウー)



シャトー マグドレーヌ・ブーウーは、ジロンド川の河口東にあるカーズ村の中心部に17haを所有するワイナリー。

シャトー名は、何世代も前の偉大な祖母であった「マドレーヌ」と、現地の方言で「風」を意味する「ブーウー」に由来しています。

その歴史と評価は高く、早くも1868年にはFéret Guideの初版でPremier Cru Bourgeoisに分類されています。

2004年にシャトーを継承した4代目のミュリエル・ルソー・ルヴェール女史は、主要とするメルローとマルベックを中心にその素晴らしい歴史とワイン造りに基に、よりサステイナブルな栽培への転換を実施。

2009年以降には、独学でブドウ栽培とワイン造りを実践するステファン・ドウルノクールをコンサルタントに迎え、畑の改良から造りに至るまで大きな改革を行います。有機農法を実践する事で明確にテロワールを強調し、地球を尊重すると共に大地と調和しながらより高品質なワイン生産に取り組んでいます。

2021年には、シャトーピュイナールのオーナーでもある「イーケン家」によって引き継がれました。今後の更なる飛躍が期待されています。



商品名	年代	容量 (ml)	種類	入数	参考小売価格	備考 / POS
-----	----	---------	----	----	--------	----------

シャトー マグドレーヌ・ブーウー サン・サフル カベルネ・フラン

Château Magdeleine Bouhou Sans Soufre CF	2020	750	赤	12	¥3,850 ¥3,500	3760193400045
--	------	-----	---	----	------------------	---------------

100%カベルネ・フラン (平均樹齢30年/オーガニック)。コンクリートバットで発酵、熟成。SO₂無添加。アルコール13.5%

紫がかった深いルビーレッドで、赤系果実やタイムの香りと果実味が広がります。カベルネ・フランの優雅さを自然な造りによって余すことなく表現しているワイン。

シャトー マグドレーヌ・ブーウー ラブリ

Château Magdeleine Bouhou L'Abri	2016	750	赤	12	¥4,510 ¥4,100	WE 90pt, 3760193400205
----------------------------------	------	-----	---	----	------------------	---------------------------

90%メルロ、10%マルベック (平均樹齢35年/オーガニック)。コンクリートバットで発酵、フレンチオーク(33%NEW)で12ヶ月熟成。アルコール14.5%
マグドレーヌ・ブーウーのフラッグシップ・ワイン。繊細さと新鮮さを持ちながら、熟した果実としっかりとしたタンニンを持ったクリスピーで熟成可能なスタイル。

シャトー マグドレーヌ・ブーウー ラ・トラヴァース ブラン

Château Magdeleine Bouhou La Traverse Blanc	2023	750	白	12	¥5,500 ¥5,000	
---	------	-----	---	----	------------------	--

セミヨン、ルーサンヌ、シャルドネ (オーガニック)。コンクリートバットで発酵、熟成。アルコール13%

黄金色を帯びた深みのある黄色、熟した桃とパイナップルの複雑な香り。口当たり豊かで、ボリュームとしなやかさがあり、非常に持続性のある風味が最後まで続く。

シャトー マグドレーヌ・ブーウー シャルドネ

Château Magdeleine Bouhou Chardonnay	2023	750	白	12	¥6,600 ¥6,000	
--------------------------------------	------	-----	---	----	------------------	--

100%シャルドネ (オーガニック)。2/3は500リットルの新樽 (ストックンガー2、タランソー1)、1/3はタンクで発酵、熟成。アルコール13%

フローラルでフルーティーな魅力的な香りが優しくトーストした心地よい香りに支えられている。味わいはバランスが良く、調和がとれていてわずかにクリーミー。