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

CHÂTEAU
MAGDELEINE BOUHOU
BLAYE - CÔTES DE BORDEAUX
MB

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を基に、よりサスティ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･ドゥルノン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「イーキン家」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	入荷待ち 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	2018	750	赤	12	（¥ 5,500） ¥5,000	, 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プ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（ストッキンガー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。						