



左/シャトー・ミカレ 2008
フレッシュな果実のアロマ、酒類はしっかりとしてまっ
すぐな親しみやすさを持っている。メルローのもたら
すルビー色が美しい。エコセル認定有機農法。
国際ビオコンクール受賞。

右/シャトー・ミカレ 2007
インキーでやや青みが勝る色合い。まだ若く、1日デ
キャンタージュして開かせるといいとのこと。



100年以上前から使われている熟成セラー

クリュ・アルティザンの新世代が作る ビオワイン

シャトー・ミカレ
Château Micalet/AOC Haut-Médoc

シャトー・ミカレは、クリュ・アルティザンの中で「ビオ農法」の第一人者のシャトーである。2004年から「ビオ農法」に転換し、まずは3haが認定を受け、2006年には所有する11haすべてがビオ畑として認定された。ビオの認定を受けるには、農薬を使用しない年数などの規定があるが、シャトー・ミカレでは、1972年にフェドゥー家が経営を引き継ぎ、新しいブドウ畑を購入して以来、微生物を殺さないように化学除草剤を使ったことはなかったため、ビオへの転換というより、従来の方法の延長線上だ、と3代目当主、ドミニク・フェドゥー氏は言う。

父であるドゥニ氏は、メドックの大地への敬意と環境保全から、土壌に優しい農法を行ってきたという。

単に農薬を使わないというだけでなく、その味についても、古くは1900年に、ミカレのヴィンテージはパリ栄誉賞を受賞しており、現代になってからもメドックの有名醸造家、ジャック、エリック・ボワスノー親子が30年以上に渡って醸造コンサルティングをしており、優良ワインとして数々のコンクールで受賞している。

そのスタイルはオリジナルで、フェドゥー家では、メルローの比重を高くしている。75%カベルネと、25%メルロー。メドックの、典型的だったアッサンブラージュに回帰しているのだという。これによって、ミカレのワインは、熟した果実とコンフィのニュアンスを持ちながら、風格を漂わせる男性的な骨格と長いフィニッシュがあり、長熟のポテンシャルを感じさせる。

ドミニク氏は現在、兄で技術一般を管理するダミアン氏とともにミカレを経営する傍ら、シャトーのあるキュサック・フォール村の村長も務める。同村は、佐賀県三瀬市と姉妹都市提携を結んでおり、ドミニク氏もたびたび日本を訪れ、交換留学生の受け入れなども行っているという。



3代目当主ドミニク・フェドゥー氏。クリュ・アルティザンの中では広めの11haの畑を管理している

Château Micalet
10, rue Jeanne d'Arc
33460 Cussac Fort Médoc
TEL. +33 (0)5 56 58 95 48
E-mail: contact@chateau-micalet.fr
URL: http://www.chateau-micalet.fr