

Château
GINKGO

2016

BOUTEILLE N° 014007



DOMAINES YURIGUSA



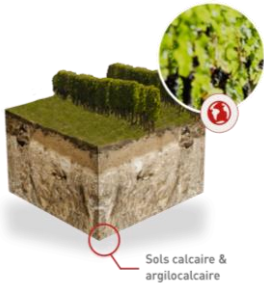
CHATEAU GINKGO

～失われてしまった本質のワインの味を求めて～

ワインの聖地ボルドーに約6,600ある生産者の中で初の日本人女性ワインメーカーが情熱をもって挑戦。僅か3,600本の生産量のワインが初リリース！！

化学肥料、農薬、除草剤等は一切使用しない有機農法。

最高のロケーション



Sols calcaire & argilocalcaire

ボルドー最高峰といわれる偉大なワイン、ペトリュスの醸造に44年間携わったメルローの達人醸造家のベロエさんはじめ、ペトリュスの土壤専門分析を手掛けている専門家が太鼓判を押すシャトーです！！
シャトー・ジンコは、サンテミリオンと同じ土壤が続く、「プラットー」と呼ばれる台地にあり(石灰粘土質)、なだらかな斜面はサンフィリップデグイ村に所有する2区画がすべて南向きの畑で標高100メートルと高いため風通しがよく、健全なぶどうが取れる最高のロケーションとなっています。

醸造&熟成

メルロー種100%。平均樹齢35-40年の樹で、一部は樹齢65年にも達するヴィエーユ・ヴィーニュがあります。伝統的な耕作、ブドウは手摘みで収穫後、上が開いたり閉めたりできる特注の小さな発酵槽(高さは1メートル50センチと低くワイドなブルゴーニュ式)でおよそ3週間発酵させます。発酵温度は20度から25度。ピジャージュ(搾入れ)、ルモンタージュ(ポンピング・オーバー)を行います。醸しは、インフージョン(煎じ)風で、自然にゆっくりと時間をかけて行い、樽の中で、マロラクティック発酵を自然に促すようにしています。ほぼ新樽にて18ヶ月熟成。清澄(コラージュ)はせず、またフィルターにもかけていません。



贅沢な造り

ブドウ畑：1.65 ha ブドウ樹の数は約7,500本で生産量は3,600本
1本のワインを造るのに約1.4本のブドウ樹を使用する贅沢な造りです。
平均樹齢：35年～40年 (古い樹は65年のものを含む)
植栽密度：1ヘクタールあたり5,000本
収量：1ヘクタールにつき20ヘクトリットル

