

# Reserve de Famille DUCOURT

## レゼルヴ・ド・ファミーユ デュクール



最良の区画のぶどうだけを用いて、必要な全作業を丁寧に行うことで、傑出したワインを作りたいという欲求から生まれたワインです。フランス国産の大樽での醸造、数バリック分の僅かな生産量、細心の注意を払いながらの作業は、ワインの見事な品質を保証します。

12カ月の樽熟成のあと瓶詰めし、丁寧にボトル熟成庫で保管します。当家では出産があった時などにこのワインで乾杯したり、年長者の慶事に際して樽ごと贈ったりするなど、祝い事には欠かせないワインです。家族や友人とのくつろいだ食事や、ビジネスでの会食にも最適です。このワインの人気は高まるばかりなので、直接シャトーまでワイン購入にいらっしゃる方や友人たち、いくつかのレストランなどへの販売を開始しました。すると次第にこのワインの忠実なファンが増えていき、私たちは当然、生産量を毎年少しずつ増やしていきました。

### 醸造

**収穫**：涼しい朝のうちに機械にて

**マセラシオン**：24～48時間の発酵前低温マセラシオン

**発酵**：温度制御ステンレスタンク（26℃前後）でアルコール発酵、2～3週間かけて優しくキュヴェゾン（30℃）、液抜きと圧搾、フリーランワインとプレスワインを分ける

**熟成**：オーク樽でマロラクティック発酵と熟成を12カ月間行う（新樽50% 1年樽50%）、瓶詰め後はカーブで更に18カ月以上の瓶熟成

### テイスティング

**色調**：暗い反射光の深みのある赤

**香り**：黒い果実、バニラの香るボワゼ、スパイスが混じった濃厚な香り

**味わい**：肉づきがよくクリスピーなアタック、熟した果実に胡椒のニュアンス、力のあるタンニンは良く溶けている。しっかりした骨格、気品、香りに満ちた長い余韻

**フードペアリング**：赤身肉のバーベキューまたは煮込み、ジビエ、ややスパイシーな料理、チーズ、チョコレートのデザート