

## Château d'Arche / シャトー ダルシュ



### 魔法の畑ソーテルヌ

ガロンヌ河の支流、シロン川の両側に広がる類まれな奇跡を生み出す畑、バルサック、プレニャック、ボンム、ファルグそしてソーテルヌ。シャトー・ダルシュはこの5つの村の中で最も高名なこのソーテルヌ村の中心に位置しています。ボルドーの南 40 km に位置するこの畑はガロンヌ河とシロン川によって特徴付けられます。シロン川の冷たい水とガロンヌ河の温かい水が会うことによって、夏の終わりから朝霧が発生し、最適な湿度が得られます。午後の乾いた気候によりブドウは凝縮していくのです。シャトー・ダルシュはシロン川の近くに位置しており、ソーテルヌワインに必要な不可欠なボトリティス・シネレア、通称『貴腐菌』の発生に非常に有利な特別なマイクロ気候を有しています。砂利質土壌が力強さ、粘土質土壌は香り、そしてシルト土壌が繊細さを与えます。その優れた立地と土壌の多様性がシャトー・ダルシュの特別な味わいを生み出すのです。

ダルシュ家は 13 世紀から続くアルシュ(バ・リムーザン)の Turenne(テュレンヌ)子爵領出身の貴族です。1611 年、騎士でありアルシュ領主でもあった Bernard d'Arche (ベルナール・ダルシュ)の長男であり8代目である Etienne d'Arche(エティエンヌ・ダルシュ)がボルドー地方に定住した家族の畑を形成しました。ボルドー大学の医師であり、ギユイエンヌ議会の弁護士でもあった彼は、家族経営で畑から醸造まで情熱を注ぐ造り手の先駆者だったのです。

シャトー・ダルシュは生物多様性の保全に積極的に取り組んできました。2010 年には ISO14001 に参加、2019 年には環境維持への配慮をした Haute Valeur Environnementale/HVE の認定を受けています。植物検疫、堆肥管理、馬による作業も導入しています。これらの認証取得は私たちが遂行したすべての結果であり、生態系への影響、従業員と住民たちの幸福と健康保護が認められたことを意味しています。2024 年にはビオロジック認証取得予定です。





### NV L'Arche Perlée Brut Blanc de Blancs

ラルシュ ペルレ ブリュット ブラン・ド・ブラン 参考上代¥4,000 (税込¥4,400)

葡萄:セミヨン 50%、ソーヴィニヨン・ブラン 50% 樹齢:45年 土壌・畑:80%砂利、20%粘土石灰質  
醸造・熟成:温度管理されたタンクで発酵後ソーテルヌ樽、瓶内二次発酵9か月。

ドザージュ:ソーテルヌのグラン・クリュ・クラッセ シャトー・ダルシュでドザージュ。

特徴:その卓越したテロワールを活かして非常にきめ細やかな泡を持つワインを造りました。

セミヨンとソーヴィニヨン、いくつかの優れたブドウがこのワインのために充てられています。

瓶内二次発酵させ、シュール・リー状態で熟成させたのち、シャトー・ダルシュをデゴルジュマンとして加えます。

このワインは2020年から私たちが造り始めた、世界でも類を見ない伝統的なワインです。黄金色の色調、偉大なフィネスのある泡、繊細な白い花、砂糖漬けの果物、まさに偉大なソーテルヌを想起せずにはいられません。



### 2021 Perle d'Arche Sauternes ペルル・ダルシュ ソーテルヌ

750ml: 参考上代¥5,200 (税込¥5,720) 375ml: 参考上代¥3,000

葡萄:セミヨン 80%、ソーヴィニヨン・ブラン 20% 樹齢:45年

土壌・畑:80%砂利、20%粘土石灰質 オーガニック栽培 収穫量:5HL/HA 収穫日:9月27日~10月28日

醸造・熟成:温度管理されたタンクで発酵、樽熟成最低6か月。

特徴:果実の香り。マルメロ、ライチや青りんごの風味に蜜蠟を思わせる香味。

果実味がありジューシー、構成のある酸ながら丸みのあるスタイルです。

柑橘、青りんごが軸に、エキゾチックな果実やオレンジの香味が軽快に伴います。



### Chateau d'Arche Sauternes シャトー・ダルシュ ソーテルヌ

2019年 750ml: 参考上代¥10,000 (税込¥11,000) 375ml: 参考上代¥5,500 (税込¥6,050)

2015年 375ml: 参考上代¥6,500 (税込¥7,150)

2009年 375ml: 参考上代¥7,000 (税込¥7,700)

葡萄:セミヨン 90%、ソーヴィニヨン・ブラン 10% 樹齢:45年

土壌・畑:80%砂利、20%粘土石灰質 オーガニック栽培

醸造・熟成:温度管理されたタンクで発酵、ヴィンテージの特徴に合わせて樽熟成12~18か月。

特徴:洋ナシ、りんご、白い果実、開放的な花の香り。口に含むととても新鮮で甘美なアタック。美しいバランスです。

オレンジ、アプリコットのジャム、絶妙にスモーキーな香味が重なります。

2009年:アルコール14% 収穫量:12HL/HA 収穫日:2009年9月20日~10月17日

2015年:アルコール13.5% 収穫量:12HL/HA 収穫日:2015年9月20日~10月20日

2019年:アルコール13.11% 収穫量:10HL/HA 収穫日:2019年10月2日~10月25日

2024年4月版