

読む葡萄酒

その⑬

シャトー・オーブリオン

左京区 山本 博



「シャトー・オーブリオン」はボルドー、グラーヴ地区ペサック・レオニャンにあります。ボルドー市からすぐのところの位置していま



シャトー・オーブリオン外観

す。1855年、ナポレオン3世がパリ万博の目玉として、ボルドー地区のシャトーの格付けをしました。この「シャトー・オーブリオン」は、とても素晴らしい葡萄酒をつくることで、1級の格付けがなされました。

この「シャトー・オーブリオン」のボトルは、ボルドーのそれと比較して、独特です。写真のように、このボトルはとても怒り肩をしています



シャトー・オーブリオンのボトル

す。そして、その肩のところに、「シャトー・ニュー・ド・パプ」のボトルのように、美しいデザインが施されています。このボトルをみれば、すぐに「シャトー・オーブリオン」であることが分かります。

「シャトー・オーブリオン」の畑の広さは約48haあります。赤葡萄は、メルロー種が45%、カベルネ・ソーヴィニオン種が44%、カベルネ・フラン種が10%そして、プチ・ヴェルド種が1%です。また、約3haほどの畑に、白葡が植えられています。セミヨン種が53%、ソーヴィニオン・ブラン種が47%植えられています。年間生産量は、赤の葡萄酒が14万本、白葡萄酒は1万本です。そして、「シャトー・オーブリオン」の葡萄の平均樹齢は約35年です。

この「シャトー・オーブリオン」を音楽で例えると、マスカニー作「カバレリア・ルスティカーナの間奏曲」であると思います。とても華やかでエレガントであり余韻の長い葡萄酒です。この葡萄酒から、燻した香り、トーストの香が感じられます。

ところで、白の「シャトー・オーブリオン」に一番よくマリアージュする料理は、貝です。とくに赤貝は、素晴らしくマッチします。柑橘系の豊かな香りが素晴らしいです。会員の皆さん、この「シャトー・オーブリオン」をお試しになられたらいかがでしょうか？きつと満足していただけのもので確信いたします。