# Château Vieux Mougnac

Château Vieux Mougnac

# シャトー・ヴュー・ムーニャック

シャトーを所有するミラール・ベサール家は、1870年から5世代に渡り、サンテミリオンのコミューン共同体の一つ、ムーニャックのプティ＝パレ・エ・コルネンで農業とワイン醸造に携わっています。ボルドーから50キロ、サンテミリオンから12キロの場所にあります。

先代からの栽培方法を守りながら、環境に配慮し、ブドウが健全で自然のまま熟すように、化学的な除草剤を使用しておりません。
2012年にオーガニック農法 (AB) の認定を受けました。

有機農法と私達ならではの知恵で、ブドウが自然で健全なまま熟すように育てます。道理にかなった方法で手入れをするのみです。
2枝ボルドー式剪定（結果母枝を2本残す）で、ブドウの房同士の間隔を広げて風通しを良くします。開花後（7月中）に陽が当たる葉を、収穫前（8月末）にその反対側を手作業で取り除きます。最良のワインを生み出すブドウを選ぶ基準は、5世代前から今日も同じです。ブドウの高貴さと熟成度、これが私達のテロワールを表現した格別なワインの重要な要素です。
赤ブドウ：9ヘクタールの内、メルロー70%　カベルネ・フラン30%
白ブドウ：1ヘクタール全てセミヨン
平均樹齢：45年
植栽密度：1ヘクタール当たり6,000本

収穫年の真の個性を出せるように、区画ごとにコンクリート製の少量の容器で醸造します。日々、定期的に果液循環（ルモンタージュ）を行いながら、発酵温度をしっかりと管理し、香りと天然のフェノール類を最大限に抽出します。圧搾には、毎回1940年代の水圧垂直プレス機を使い上質の果汁を得ます。発酵後、コンクリート製の容器で2年間熟成させて寝かせます。その後、中程度の焼きを施した南フランス製のオーク樽で12か月間寝かせます（新樽50%・1年ものの樽25%・2年ものの樽25%を使用）。清澄の工程は、3ヶ月ごとに下弦の月の時期行う澱引きと、瓶詰前に行う卵白を使った澱下げのみです。

一般のお客様にワイナリーを公開しており、本物のボルドーワインを試飲でき、グラン・サンテミリオンならではの体験ができます。長年に渡り、お客様に質の高いサービス、独自性があり、画期的な内容を提供し、おもてなし精神のあるワイナリーを評価する世界公認の観光およびサービス業関連の数多くの団体に認定されております。

現在も使用しているワイナリーの建物は、元々18世紀に領主達が騎馬で行う狩猟の際に休憩をとるための小屋として造られました。狩猟に向かう領主達はサンテミリオンから出発し、リュサック、プティ＝パレ・エ・コルネン、ピュイノルマン、モンバドンで休憩をとっていました。ムーニャック村に立ち寄った際は、パン釜で料理し、納屋を厩舎と食堂代わりにしていました。

1870年代、その建物をミラール家が買い取りました。雇われで農家をしていた初代のフェリックスとエリザベートは、自分達の土地でブドウを栽培し、ワインを造ることにしました。

1940年代
二代目のマクシムとマルセルが先代の伝統を引き継ぎました。マルセルは、第二次大戦中にドイツで5年間捕虜として過ごし、農場で働いていた時期に白ワインの醸造を習得しました。
その間、妻のマルセルはブドウの栽培とワイン造りを続け、奇跡的に帰還できたマクシムは白ブドウ品種セミヨンの栽培を始めました。

1970年代
3代目のイブとマリアは、ワインを卸業者（ネゴシアン）に売るのを止め、自分達で瓶詰して消費者に直接販売することにしました。お客様にシャトーを公開したり、地元でワイン市を開いたりと、移動販売では主にドルドーニュとシャラントに出向きました。

1991年
4代目のシルヴィー・ミラールと夫のミシェル・ベサールが代々の伝統を受け継ぎ、フランス全土の見本市に出展したり、美食のレストランと取引し始めました。

2009年
5代目となるジェレミーが、代々から伝わるブドウの栽培方法を受け継ぎました。2015年からはレティシアが、ボルドー・ワイン学校では醸造学を教え、アキテーヌ・独立ワイン生産者連盟ではワイナリー観光部署を統括しています。

レティシアは、ボルドー・ワイン学校で醸造学を教えながら、アキテーヌ・独立ワイン生産者連盟でもワイナリー観光部署を統括しています。

ミラール・ベサール家は、活力、創造性、そしてグラン・ヴァン（長期熟成のワイン）の品質を保つ信念のもと、これからも先代同様に家族の絆を深め、発展していきます。