



仕様

地域：フランス / ボルドー / マルゴー

原産地呼称：フランス / ボルドー / メドック格付け第1級

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー カベルネ・フラン プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

容量：750ml

畑 / 醸造方法

気象条件：暑く雨の多かった4月と5月は、べと病の早い時期の発生を促し、それは夏の非常に乾燥した天候条件によって食い止められた。8月と9月の初めに雨が全く降らなかったことは、ブドウの実の成熟と凝縮性に恩恵をもたらした。ブドウの収穫の初めに降った弱い雨は、夢のようなこのヴィンテージを台無しにすることはできなかった。（9月25日の収穫）

これほどまでの凝縮感を、特にカベルネが発揮するのは非常に珍しいです。その例外がおそらく2010年でしょう。1986年や1995年と言った歴史的記録をも塗り替えるレベルです。また、味わいにはエレガンスと柔和さを兼ね備え、これもまた1990年や1996年を彷彿とさせます。思えば2000年は少なくともスタイルという意味で、これまでにないレベルの基準を打ち立てたのかもかもしれません。以上の初印象はその後も裏切られることはありませんでした。テクスチャは少々詰まった感じですが、後味の柔和さは健在で、とにかく余韻が長く、終わりが来ないかのようにさえ感じます。2年間の育成・熟成後、2002年11月にボトリングを終えました。これほど長期にわたる育成・熟成は一般的ではないけれど珍しくもなく、すなわち多くの偉大なるヴィンテージの特徴です。我々の忍耐力が試されますが、さらに数年飲むのを待つことをお勧めします。最悪、飲む数時間前にはデカンターしてください。永遠に生き続けるためのつくりのワインです。（2018年10月）