



仕様

地域：フランス / ボルドー / ポイヤック

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

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

テイastingノート 印象的な濃縮度を持つ色。ノーズは力強く、明白なオークの含みを持ち、繊細なミントとカラントのアクセントが伴い、更に花の様なニュアンスがある。コクがあり豊潤、洗練されており、明白なオーク、トースト、コーヒーの含みを持ち、重要なことにリッチで熟したタンニンと、余韻が長く洗練された後味を持ち、長熟の可能性と歴史的なものであることを保証している。96ポイント。JKW04/1

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン88%、メルロー12%

畑 / 醸造方法

天候条件

2009年、自然は非常に寛大で、特にブドウ樹の植物生育サイクルと果実の成熟にとっては異例なまでに好条件の年となりました。冬は通常より少しばかり寒く、それでもこの地方では、3月までに204時間の日照量を享受しています。これは過去30年の平均を上回る数値です。春の天候は、4月は非常に多湿で、5月にはしばしば雷雨に見舞われます。6月半ばから本格的な夏を迎え、豊富な日照量と低い降水量が特徴的でした。雨天に見舞われても実際の降水量は微量で、重度の水分ストレスと好天続きの天候条件により、果実成熟はゆっくりと完熟を得ることが出来ました。9月に入っても、日中は高い気温を観測する一方で夜間は冷涼な日が続ぎ、果実にとっても理想的な天候となりました。このような天候のもと、アロマ成分の凝縮およびアントシアニンの蓄積が効果的に得られ、収穫までの期間、完璧な状態でブドウ畑を管理することが出来ました。メルローの収穫は9月23日にスタートし、10月6日、カベルネ・ソーヴィニヨンで収穫作業は完了しています。ブドウの状態は非常に健全で、甘みも十分に果実味豊かです。品質のポテンシャルの高さがうかがえます。2009年は確実に偉大なヴィンテージのひとつとして記録に残るでしょう。

受賞歴

ロバート・パーカー 99ポイント！ワイン・スペクテーター 90ポイント！ワイン・エンスージアスト 96ポイント！