



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 カベルネ・フラン

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

テイスティングコメント: 濃さのある外観。暗さのある赤。青みかかったトーン。味わいは、たっぷり芳醇なアタック。ピロードのようになめらかかつ力強さのあるタンニンを含む。味わいの丸みが素晴らしく、余韻の長さが見事なワイン。後味ではバニラやカカオのアロマが特徴的で、フローラルなノートが花を添えている。繊細なヴィンテージにおいて、稀に見る成功作と評されるクラシックな上質ムートン。

ラベル作品担当： ルージュモン (1935)

畑 / 醸造方法

天候条件: 2011年は、これまで過去40年間のうちで、最も暑く、最も日照量が豊富で、そして最も乾燥した年でした。4月および5月から既に暑い日が続ぎ、ブドウの植物生育サイクルはかなり早めにスタートしました。花の時期は5月15日から記録されていますが、これは造り手の記憶の中でも最も早い開花です。果実の着色は平年に比べて2.5週ほど早めに始まっています。7月および8月に天候は大きく変化します。日照量はそれほどでもなく、かなり多湿な天候が続きました。それでも8月末の時点で、1月1日以降の総降水量平年値519ミリメートルのところ、この年は326ミリメートルに留まっています。9月初旬を迎えるとメドック地方には再び夏らしい好天が戻り、9月12日から始まった2週間にわたる収穫作業は、晴れやかな天候のもとで行いました。この好天のおかげでブドウ果実は絶好の条件のもとで完熟状態を得ることが出来ました。収穫作業は9月28日に終了しています。ムートンの収量はとりわけ低く、結果的にしっかりしたストラクチュアと深み、そして見事な瑞々しさのあるワインに仕上がっています。

2011年は、ボルドーが生む古典的なスタイルのヴィンテージであり、優良な、恐らく桁外れに優良なヴィンテージのひとつに分類されるでしょう。(収穫期間: 9月12日 9月28日)

受賞歴

ロバート・パーカー 92 ポイント!
ワイン・エンスージアスト 95 ポイント!
ワイン・スペクテーター 92 ポイント!