



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5級

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

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

カベルネ・ソーヴィニヨン 51%, メルロー 34%, カベルネ・フラン 13%, プティ・ヴェルド1%, カルメネール1%

クリスタルのように澄んだガーネット色に、スマイレ色のハイライト。フレッシュで優雅なノーズは、熟したモレロチェリーの香りを放ち、豊かで複雑だが軽快なブーケを仕上げるための、リコリスとトーストの繊細な含みが後に続く。洗練されたシルキーな味わいは、赤い果実、ダークチョコレート、ドライフラワーのきりっとした風味に包まれた、細かく輪郭のはっきりしたタンニンのパワーを集める。濃厚で調和のとれた風味は、わずかにミントのようなフレッシュさが伴うスタイリッシュでジュシーな後味へとつながる。

生産地の詳細情報: [フランス](#) >> [ボルドー](#) >> [ポイヤック](#)

生産者の詳細情報: [シャトー クレール ミロン](#)

畑 / 醸造方法

天気的面では、2015年は平均よりやや温暖だったが、特に2月から7月の発芽期から色づき期までの間、非常に乾燥していた（706mmの降雨、年間平均は862mm）。その結果、果実は小さいままだったので、開花後の通常の収穫高が期待されていたにもかかわらず、収量がかなり低くなった。

8月と9月の降雨量は平均よりも多く、すでに水不足になっていた畑で、熟成プロセスを一時中断させるのに役立った。結果として、ブドウは、品種、樹齢、テロワールによって、一つの区画から別区画へかなり異なる速度で成熟した。

各品種、各区画において最適な成熟度で確実に摘み取るため、収穫期間は思い出せる限りでは最長であった。9月14日のメルローの最初の房から、10月6日の最後のカベルネ・ソーヴィニヨンまで、収穫は3つのエステートで23日間続いた。

ブドウは見事な状態で、発酵は素早く行われた。ワインは十分な色づきと、赤色と黒色の果実からスパイスや香料に及ぶ、非常に力強い香りの完全な配列を即座に示した。

タンニンは概して非常によく丸みを帯び、凝縮して、継ぎめなく滑らかである。ブレンド後、ワインは依然として同じよい香りの力強さと複雑さ、樽熟成がさらに強化するフルボディの組成を示す。ポイヤックの2015ヴィンテージは、その重みとぜいたくさにおいて2005年ヴィンテージと非常によく似ている。