



## 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** 深みのある美しい色。ガーネット色の光沢。

香りは複雑で十分に開いている。森の下草やシダを思わせる香り特徴的だが、砂糖漬け果実や干しプルーンのノートも含む。

味わいはたっぷり芳醇で、粘性と見事なボリューム感がある。濃厚かつ優しいタンニンが広がる。香りに感じられた森の下草のアロマは味わいにもあられ、焙煎やコーヒーの濃厚なノートと交じり合う。

後味には力強さがあり、肉付きも良く、非常に上質な余韻が備わっている。ムートンの偉大なるヴィンテージ特有の高貴な表現が特徴的。風味の豊かさで見事な調和は、偉大なるヴィンテージである1986年を彷彿させる。

**葡萄品種** 86% カベルネ・ソーヴィニヨン、14% メルロー

**ラベル情報** 2000年ヴィンテージでは、例外的に、Musée du Vin dans l'Art（芸術の中のワイン・ミュージアム）の志穂、ムートン・ロスチャイルドの象徴である「アウクスブルクの牡羊」が各ボトルに描かれている。

## 畑 / 醸造方法

### 2000年の天候条件

この年は、寒く乾燥した1月から始まりました。2月になると天候は一変し、気温は高めで平年よりも雨の多い月でした。萌芽は3月末に始まっています。

4月も温暖な天候が続きます。5月および6月はかなり暑く、降水量は平均的でした。5月には多くの雷雨に見舞われました。開花は短期間で均質に広がり、その後の植物生育に期待が持たれました。7月の天候は、中旬までは涼しく多湿で、その後は好天が続きます。葡萄畑を乾かす良い風にも恵まれ、着色は早めに記録されています。

7月末および8月初旬、何日か極めて暑い日があり、葡萄生育進行に中断が見られました。同時に果実の糖分とフェノール成分の凝縮が促進されました。9月は好天が続き、幾度か降雨にも恵まれたことで、完璧な衛生状態を保ちながら果実は順調に成熟期終盤を迎えました。明るい太陽のもと、収穫は良好な天候条件で行われました。葡萄は健全な状態で色味もよく、風味およびタンニンを豊富に含んでいます。