シャトー・マルゴー (2000)

374314

シャトー・マルゴー

フランス



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。テクスチュア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）

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp