

Château PÉGAU

シャトー・ペゴ

トップ生産者が生み出す荘厳なクラシックワイン



シャトー・ペゴは、シャトーフ・デュ・パプとアヴィニョンの間を流れるローヌ川沿いのソルグ村近郊にあり、卓越したコート・デュ・ローヌやヴィラージュ、赤やロゼのヴァンド・フランスも生産しています。平均樹齢は50年で、グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー、サンソー、カリニャン、クレレット、ブルブルーランなどの品種を栽培しています。2011年、ペゴの当主は、シャトーフ・デュ・パプからわずか6キロ離れた41ヘクタールの畑をひと目で気に入って購入を決め、「シャトー・ペゴ」と名づけました。土壌や畑の特質、それぞれの品種特性の研究を日々継続的にを行い、苗の剪定や土地の耕作に加え、春にグリーン・ハーベストを行います。初めての収穫は2012年で、全て手摘みで行われました。テロワールを生かしたペゴならではのワイン造りを目指しています。

2018 Cotes du Rhone Blanc Cuvée Lône

上代価格 ¥2,500(税別)

コート・デュ・ローヌ・ブラン・キュヴェ・ロンヌ

【辛口/白】 品種:クレレット40%、ブルブルーラン30%、グルナッシュ・ブラン20%、ユニ・ブラン10% 土壌:石の多いローム土壌 醸造:直接圧搾法で圧搾ステンレスタンクで冷却。1カ月かけて一定の温度で発酵させ、ステンレスタンクで3ヶ月熟成。

■コメント■ 「ロンヌ」とは、ローヌ河の脇を流れる支流の名前です。ペゴにとってこのワインは、太く大きな流れを持つ本流の脇を並行して流れる支流のようなワインです。黄金の輝きを湛えたクリーンでくっきりとした鮮やかな発色。ズパイモを思わせる核果やハニーサックルなどの白い花のアロマに、エキゾチックなアカシアの花が仄かに香ります。口に含むと、フレッシュで爽やかな酸が生き生きと感じられ、アルコール分もしっかりとした美しくバランスの良い味わいが長い余韻を生みます。リリース直後〜1年間が飲み頃の早飲みタイプの白ワイン。肉や貝と最高のマリージュがお楽しみいただけます。12℃前後でサーブして下さい。

★ワインスペクテーター88点:鮮やかでシンプルなスタイルを持つ白ワインで、フェネル、ライムの果皮、ハニーサックル、キニーネ、白桃の香りに爽やかですがすがしい切れ味が輪郭を添える。通常のローヌの白ワインとはひと味違ったスタイル。山羊のチーズや生野菜などと共に楽しみたい。今が飲み頃。生産量1,080ケース。《2019/10/15》



他誌評価): ★ワインエンスージアスト91点

2019 Vin de France Rosé Pink Pégau

上代価格 ¥2,600(税別)

ヴァンド・フランス・ロゼ・ピンク・ペゴ

【辛口/ロゼ】 産地:ローヌ南部ソルグ村近郊(ヴァンド・フランス) 品種:サンソー70% グルナッシュ20% カリニャン10% 土壌:ローム質 醸造:手摘みで厳しく選別し、圧搾後はステンレスタンクで24時間冷却。その後14℃に保ちながら養殖酵母を加えて1カ月発酵させた後、ステンレスタンクで2カ月熟成。

■コメント■ 鮮やかに輝く透明感のある明るいサーモンピンクの色調。白桃と赤スグリの実を思わせるチャーミングなアロマ。グレイプフルーツのようなフレッシュな果実味が心地よく感じられ、余韻の長い後味が広がります。フレッシュで明るい酸が心地良く生き生きと感じられるロゼです。アペリティフとして単体でも楽しめ、タラなどの自身魚のクリームソース和えや、クリーミーなソースを絡めた野菜料理などとも大変良く合います。12℃前後でサーブして下さい。

2018 ヴィンテージ★パーカーポイント90点: 苺やガリグの香りが心地よく満ち足りたミディアムボディで、終盤に向かって次第に柑橘系果実や乾燥スパイスのニュアンスがゆっくと表れ、余韻の長い後味を生む。《飲み頃:2019-2020年 | 2019/7/12掲載》



2016 Côtes du Rhône Rouge Cuvée Maclura

上代価格 ¥2,600(税別)

コート・デュ・ローヌ・ルージュ・キュヴェ・マクルーラ

「マクルーラ」とは、シャトーの庭園に植えられたクワ科の樹木の名前で、オレンジの香りがするゴツゴツした実を实らせます。もぎたての果実のような芳醇で生き生きとした味わいを持つワインで、スパイスの風味が繊細なタンニンと共に徐々に発展してゆきます。

【辛口/赤】 品種:グルナッシュ60%、シラー20%、ムールヴェードル10%、サンソー10% 土壌:小石で覆われたローム質土壌 醸造:ブドウは除梗せず房ごと圧搾。酵母は無添加で温度管理も行わず10日間果皮浸漬。少量の酒石酸と亜硫酸を添加し、エナメルタンクで1年熟成。Alc.:14% 年間生産量:約65000本

■コメント■ 深みと艶のある色合いを湛え、黒スグリと甘草のピュアなアロマが広がります。口当たり柔らかくエレガントな味わいです。赤肉のグリルやロースト、生ハム、ジャーキーなどと抜群の相性。3〜4年は熟成が効きます。提供温度:17℃前後

★パーカーポイント90-92点:2016年のマクルーラは、砕石やスミレの花、チェリー、ラズベリーの素晴らしいアロマが印象的だが、まだややタイトで酸味の強いミディアムボディのワインで、暫く寝かせることで確実に進化を遂げてゆく。生き生きとした余韻の長い後味が続く。《飲み頃:2020-2025年 | #239/2018/11/1掲載》

他誌評価): ★ワインスペクテーター90点 ★ワインエンスージアスト91点



NV Plan Pégau / Vin de France (VT 14' 15' 16')

上代価格 ¥2,800(税別)

プラン・ペゴ / ヴァン・ド・フランス

スクリュエキャップの従来のプラン・ペゴがニームのシングルヴァンテージ・ワインを一部ブレンドしたフルーティなワインであるのに対し、コルク仕様のプラン・ペゴは、ドメーヌの果実だけを使用しています。伝統的な手法を守り、テロワールの持ち味を最大限に生かした骨格のしっかりとしたワインです。(※2014、2015、2016年の3ヴァンテージをブレンド)

【辛口/赤】 品種:シラー30%、グルナッシュ30%、メルロ20%、他20%(カリニャン、ムールヴェードル、サンソー、ダンラ、アリカンテ、カベルネ・ソーヴィニオン) 土壌:粘土質 Alc.14% 醸造:房ごと圧搾した後10日間マセラシオン。温度管理せず野生酵母で自然発酵。必要最小限のSO2と酒石酸を加えコンクリートタンクと5年物の樽で1~3年熟成。

■コメント■ 深みのあるガーネット色。第一アロマは、スパイシーな赤果実のアロマ。エレガントで複雑味があり、長い余韻が印象的。3~5年寝かせることで、テロワールを活かしたペゴならではの味わいが引き出されます。タイムなどスパイスで香りづけした赤身肉のグリル、ジビエなどと最高の相性です。(サーブの適温:17℃)

★ジェームズ・サックリン 92点:野生の黒果実のアロマに石を思わせるミネラル香、ローストハーブの暗い香りが溶け合う。黒果実と深みのあるキメの粗いタンニンが深みと緻密さに満ちた余韻の長い滑らかな均質な味わいを生む。すぐ飲んでも良いが熟成も効く。《2018/7/8掲載》

他誌評価): ★ワインスペクテーター89点



2016 Côtes du Rhône Villages Rouge Cuvée Setier

上代価格 ¥3,000(税別)

コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ルージュ・キュヴェ・ステイエ

「ステイエ」とは、昔、穀物やワインを計量する測りとして使用されていた容量66Lの石の鉢の呼称で、コート・デュ・ローヌの中でも特に良質なワインをつくと認められた「コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ」のイメージを象徴しています。

【辛口/赤】 品種:グルナッシュ60% シラー20% ムールヴェードル20% 土壌:表面を小石で覆われたローム質土壌 Alc.:14% 醸造:除梗せず房ごと圧搾し10日間マセラシオン。エナメルタンクを使用し、天然酵母で温度管理せずに自然発酵。その後、エナメルタンクで1年熟成。年間生産量:約35,000本

■コメント■ 深みのある美しいガーネット色。甘草、タール、チェリーの香りが全面に表れています。力強くバランスのとれた味わいと広がりのあるフィニッシュ。5~10年寝かせると良いでしょう。赤身肉を使った煮込み料理、タイムで香り付けした子羊肉の煮込みに、スパイスを効かせたクスクスなどの煮込み料理と良く合います。提供温度:17℃。

★パーカーポイント 90-93点:キュヴェ・マクルーラよりも重厚で凝縮感のあるワインだが、アロマの豊かさはマクルーラの方が僅かに際立っている。味わいはミディアム~フルボディで、黒いチェリーを思わせる果実味は、終始一貫してピリリとした香ばしくシャープな酸を湛え、余韻の長い後味が続く。《飲み頃:2019-2025年 | 2018/11/1掲載》

他誌評価): ★ワインスペクテーター90点

