

Château Pipeau 2016

AOC Saint-Emilion Grand Cru

シャトー・ピポー / AOC サン・テミリオン・グラン・クリュ

引き締まったシルキーなタンニンを持つ耽美的で豊潤な味わい



シャトー・ピポーは、サン・テミリオンから3キロ程離れたサン・ローラン・デ・コンブの中心に位置しています。1929年より続く家族経営のワイナリーで25ヘクタールに及ぶ葡萄畑を有し、現在はリシャール・メストルギウム氏が父親からシャトーを受け継ぎ、ワイナリーの経営を担っています。

ブドウ栽培は、垣根仕立のギョー・ドゥーブル方式で剪定し、新芽の2つに1つは摘み取り、畝の間に雑草を茂らせることで収量を抑え、夏季に葉の間引きを行うことで日当たりと風通しをよくし、区画ごとに丹念にグリーンハーヴェストを行うことで品質の高い葡萄を実らせています。収穫は、熟成具合を見計り、葡萄の実が最も良い状態になった時に厳しく選別を行いながら手摘みで収穫しています。

醸造は、伝統的手法と現代技術を融合させた手法で、熟成用の樽は、一年置きに全て新樽に入れ替えています。近年、シャトー・ピポーのワインは、年々品質が向上していると様々なメディアで高く評価されています。一貫したスタイルで、表情豊かな果実味と芳醇な赤い果実のアロマが溢れ、柔らかく円やかな味わいと余韻は、美しいハーモニーと上質なエレガンスを湛えています。

■**テクニカル情報**■ 産地: ボルドー右岸サン・テミリオン地区サン・ローラン・デ・コンブ (サン・テミリオン・グラン・クリュ)
品種: メルロ 90%、カベルネ・フラン 5%、カベルネ・ソーヴィニオン 5% 畑面積: 25ha 平均樹齢: 40年
土壌: 粘土・石灰質・深く堆積した砂礫 植樹密度: 7400株/ha 平均収量: 45hl/ha 年間生産量: 平均14万本
醸造: 果実のアロマを損なわぬようステンレスタンクで低温発酵。1日に3~4回ルモンタージュを施しながら21日間のマセラシオンで色素と熟したタンニンを優しく抽出。フレンチオークの樽(新樽率80%)で12か月熟成させ、その間2週間ごとにウィヤーージュし、3ヶ月に1度のペースで澱引きを繰り返します。

■**2016 ヴィンテージ情報**■ 2016年のボルドーの赤ワインのクオリティは世界中で称賛的となった。この年は生産量も多く、およそ7億7千万本のワインが生産された。夏の気候は極めて乾燥し夜間は冷涼で、9月中旬の雨が幸いして果粒が小さく果皮の厚いよく熟れたブドウを実らせた。この年のボルドーの赤ワインは、豊かなタンニンと高い酸、素晴らしく芳醇で香り豊かなアロマを特徴とする。(ジャンシス・ロビンソン・ヴィンテージレポートより)

★**ジェームズ・サックリン 93点 JamesSuckling.com 2019年2月3日 (飲み頃: 2022年以降)**

黒いベリーと黒鉛のアロマが微かな塩の香りと共にグラスから溢れるように香る。引き締まったシルキーなタンニンを持つフルボディ。ジュシーな後味は耽美的で豊潤な味わい。いつもながらコストパフォーマンスの高さが秀逸である。

★**ワインエンスージアスト 89点 Winemag.com 2017年4月1日 (飲み頃: 2022年以降)**

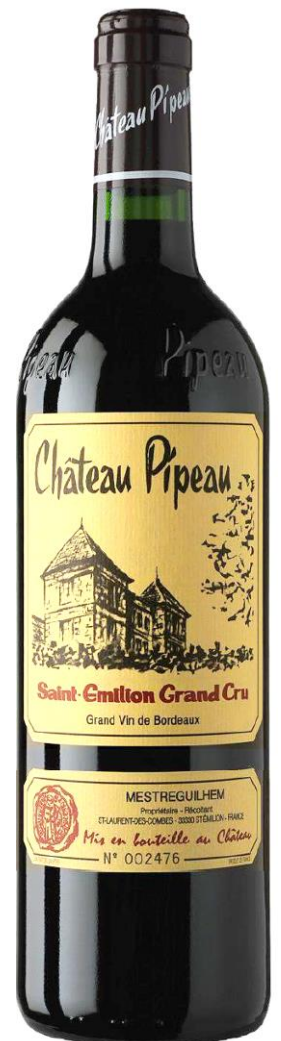
豊かな黒果実の風味に満ちた丸みのあるワインで、既に柔らかな味わいを湛え、繊細なタンニンが太みのある果実味に程よい切れ味とストラクチャーを添えている。中期的な熟成に向くワインで、恐らく2022年頃から飲み頃を迎える。

★**パーカーポイント 87-89点 RobertParker.com #230 2017年4月28日 (飲み頃: 2019~2029年)**

2016年のピポーは、赤いチェリーと仄かなブルーベリーの香りを伴う非常にピュアでくっきりとしたブーケを備えている。味わいはミディアムボディで、しなやかなタンニンと適度な酸を湛え、今は僅かにオーキーだが、素晴らしく滑らかなテクスチャーが飲み手を堪らない気持ちにさせる。最高の年となった2015年に引き続き、実に見事な出来映えの逸品。

★**ワインスペクテーター 87点 WineSpectator.com 2019年 Web 掲載 (飲み頃: 2019~2021年)**

温かなモカやとろけるようなリコリス、プラム・ビュレのはっきりとした香りがゆっくりと溶け合いながら香り立つ。くっきりとしたモカのニュアンスが後味にゆったりと広がる。生産量1万2千ケース。



上代価格 ¥6,600(税別)

株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes