

# Château Pipeau 2019

## 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・メストルギエ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良くし、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ジュし、3ヶ月に1度のペースで澱引きを繰り返します。

■**2019年ヴィンテージ情報**■ 2019年は、暑い年特有のリッチな果実味、凝縮感、高いアルコール分、豊かなタンニンを特徴とするヴィンテージで、左岸では2018年よりも骨格の良い2016年に近いスタイル、右岸はリッチで豊潤な2018年に近いスタイルに仕上がり、前年より酸は若干高めです。この年はブドウの発芽が早く、4~6月にかけて散発的な雨を伴う冷涼な気候が続き、6月初旬にややまばらな開花を迎えましたが、6月中旬から一変して結実に理想的な乾燥した暑い夏を迎えました。7月は時折嵐を伴いながらも、概ね乾燥した晴天が続き、8~9月にかけてはブドウの熟成と収穫に理想的な暑く乾燥した気候に恵まれました。6~10月までの気温は、例年平均よりも高く、9月20日以降の雨でカベルネ・ソーヴィニヨンの熟成期間が長引いたためアルコール分が下がり、カベルネにとっては特に出来の良い年となりました。分厚い果皮と色味成分が発達したメルロも、豊かな果実味とタンニン、高い酸とアルコール分を併せ持つ優れたヴィンテージとなりました。(デキャンタ・ヴィンテージ・レポートより)

★**ジェームズ・サックリング 93点**: ダークチェリーやブラックベリー、ダークプラム、チョコレート、スギ、セージ、焦げた樹皮のアロマが香る。上質で豊かなタンニンを持つフルボディ。リッチな味わいで、ベルベットのよう滑らかさと程よい力強さがあり、濃厚な黒果実の風味が広がる。心地よい後味が印象的。  
◀**飲み頃**: 2026年 - | 2022/2/20 掲載▶

★**ワイン・スペクテーター 87点**: プラムやブラックベリー・コンポートの風味にローストしたバニラとタバコのニュアンスが豊かに香り、このヴィンテージの特徴であるしっかりとタンニンで締めくくられる。  
◀**飲み頃**: 2022年 - 2024年 | 2022 掲載▶

上代価格 ¥7,200 (税別)

JANコード: 4543190174381



担当: @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes