

Domaine du PÉGAU

ドメヌ デュ ペゴ

トップ生産者が生み出す荘厳なクラシックワイン

Domaine du PÉGAU ドメヌ デュ ペゴ

どんな年でも最高のシャトーヌフ・デュ・パブを造る事で知られる五つ星生産者ドメヌ・デュ・ペゴ。「シャトーヌフ・デュ・パブで最も偉大で荘厳、古典的でしっかりとしたコクがあり、卓越した濃縮感を持つ超大作」と、ロバート・パーカーJr.が大絶賛し、日本国内外で人気を博するワイン漫画「神の雫」で第3の使徒として紹介されたトップ・キュヴェのダ・カーボが4ヴィンテージ連続でパーカーポイント100点を獲得するという驚異の造り手です。現在は、ローランス・フェローが女当主を務め、父のポールと共にドメヌの運営を担っています。



フェロー家の祖先は、1670年からこの地域に居住し、オリーブやチェリーと共にブドウを栽培し始め、1733年にはワイン作りをしていた記録が残るシャトーヌフ・デュ・パブでも最古の生産者の1つです。かつては、生産したワインの殆どを樽のままネゴシアンに売却していました。大学で醸造学と経営学を修めたローランス・フェローがドメヌで父親のポールを補佐するようになった1987年より、ドメヌとして本格的にボトル詰めを開始し、最高のローヌワインを作るトップ生産者として瞬時に華麗な成長を遂げます。1989年に最新の設備を備えた醸造所とセラーを構築し、1992年以降は、著名なテイスター、ワイン・アドヴォケートなどの専門誌、数々のコンテストで高い評価を得、広くその名を知られるようになり、現在、シャトーヌフ・デュ・パブで21ヘクタール程の畑を所有し、伝統的な醸造手法で品質に一切妥協のない凝縮感のあるシャトーヌフ・デュ・パブを生み出しています。



収穫は全て手摘みで厳しく選別し、房ごと破碎して圧搾。大型のフードルで熟成する昔ながらの手法を守っています。シャトーヌフ・デュ・パブに所有する21ヘクタールの畑のうち、赤ワイン品種の栽培に19.5ヘクタール、白ワイン品種に1.5ヘクタールを使用。トップ・キュヴェは、最良の区画で採れた果実のみを厳選し、極めて高い品質を維持しています。

【写真:当主ローランス・フェロー】

■2015年ヴィンテージ情報■ 2015年は暑さが厳しく、夏の気温はしばしば37℃を超え、6月中旬～8月中旬の降水量が僅か60ミリと雨が少なく、2010年や2011年を凌ぐ日照量の高い年となりました。9月半ばに雷を伴う嵐に見舞われましたが、それまでの良好な天候でブドウはよく熟し、豊かな色味と骨格を備え、収穫量も豊富な年となりました。白ワインは、白い花や黄色い花(ライムやアカシアの花)の香りにフルーティでふよやかな口当たり、エキゾチックな南国果実や白桃のニュアンスに爽やかなほろ苦さとアニスの種を思わせるスパイシーな後味が特徴的。赤ワインは、美しく深みのあるダークで艶やかな色合い、程よく熟した黒果実のフレッシュなアロマ、シルキーでキメが細かくエレガントなタンニン特徴とするフルーティでバランスの良い味わい。1990年、1998年、2010年を彷彿とさせる極めて熟成力の高い偉大なヴィンテージです。

■2016年ヴィンテージ情報■ 2016年は、2010年や1990年など稀代のグレート・ヴィンテージに比肩する偉大な年です。暖冬の後に乾燥した冷涼な春が訪れ、夏には、最高気温が35℃を超える猛暑となり、非常に暑い日が9月初旬まで続きました。ただし、暑いとは言っても、うだるような暑さが一日中続いたわけではなく、昼夜の寒暖差が極めて激しく、この特徴が特にブドウが熟す8月初旬頃に顕著に見られたため、ブドウの熟成にとっては夢のように理想的な気候条件で、ポリフェノールの成熟を促しました。夏は雨が少なく乾燥し、8月中は降水量が僅か8.4ミリ程でしたが、9月中旬に2日程霧雨が続いたお陰で豊かなフェノール成分を蓄えた健康状態の極めて良い上質なブドウが収穫されました。白ワインは桃や梨、マルメロの実、白い花を思わせる美しくフレッシュで程よく熟した果実味を湛えたフルボディ、赤ワインは濃厚で複雑味のあるアロマに美しいフレッシュ感を湛えた力強く濃厚な味わいのフルボディで、極めて上質でシルキーなタンニンが印象的です。

■2017年ヴィンテージ情報■ 2017年の1月は、過去5年間で最も寒冷でしたが、2月初旬には気温が急上昇し、3月末には、早熟の年となることが予想されました。4月末にフランス全土を寒気が襲い、シャトーヌフでは4月20日に3.7℃を記録しましたが、その後は暑い天候が続き、6月下旬には30℃を超える猛暑となり、2003年に次ぐ最も暑い年となりました。7月～9月の降水量は僅か17ミリと、前年の70ミリを大きく下回る乾燥した夏となりました。収穫は9月1日から開始し、穏やかなインディアンサマーに恵まれました。夏の干ばつの影響でグルナッシュにクリュールが見られ、平均収量23hl/haと過去10年の平均30hl/haを大きく下回りましたが、クオリティは非常に高く、赤ワインは芳醇な果実味にシルキーなタンニン、白ワインはフレッシュでフルーティな果実味を湛えたバランスの優れたワインに仕上がりました。

■2018年ヴィンテージ情報■ 春から夏にかけて非常に雨が多く、べと病のリスクが高まったが、8月は最高気温が35℃を超える暑い日が続き、9月の月間雨量は僅か5ミリと乾燥し、夜は冷涼で晩秋まで穏やかな天候に恵まれたため、素晴らしく上質なブドウが収穫された。黒ブドウ、特にグルナッシュは早熟で果皮が厚く、アロマとフェノール成分の潜在力を引き出すために丹念な抽出が行われた。赤ワインはラズベリーや黒スグリ、ブルーベリー、ジンジャーを思わせるアロマにシルキーで丸みのあるタンニン、長い余韻を特徴とし、白ワインは豊潤でライムなどの柑橘類やエキゾチックな白果実のニュアンスが特徴的。この年は、アルコール分が穏やかで酸もそれほど高くなく、程よい円熟感があり、後味は余韻が長くヴェルヴェットのように滑らかで、若いうちから楽しめて熟成も効点においては2007年を彷彿とさせる。

■2019年ヴィンテージ情報■ 2019年は、7月の熱波の影響で果汁の量が少なく、低収量の年となりました。それでも白ブドウの一番搾り果汁に関しては、2018年の収量にほぼ匹敵する量が得られ、白ブドウ果汁全体としての収量も前年に極めて近いものとなりました。この年の白ブドウは、酸のバランスが美しく趣があり、偉大な白ワインとロゼを生み出すことを可能としました。発酵過程においては、多大な労力を要しましたが、品質の高いワインが生み出される年となるでしょう。黒ブドウに関しては、予想通り低収量で、若木は平年比30～40%の収量減となりましたが、古木のブドウに関しては秀逸で、殆ど減収は見られなかったものの、果汁量が少なかったため、黒ブドウ全体の収量は予想を下回る結果となりました。

■2020年ヴィンテージ情報■ 2020年は、ブドウにとってストレスの無い年でした。概して穏やかな天候に恵まれ、ブドウの生育が早まり、例外的に早い収穫時期を迎えました。春は一部の区画で朝霜の影響を受けましたが、被害は限定的でした。夏は水不足が心配されたものの、その後の降雨によりリスクを回避することができました。7月後半にブドウが成熟し始め、8月の後半に収穫を開始し、10月中旬に全てのブドウの収穫を終えました。理想的な気候条件のもとで、最適成熟度に達した健全なブドウを収穫することができ、アルコール発酵もスムーズに進みました。白ワインは、きれいな酸味が際立つエレガントなスタイルで、新鮮な柑橘系果実の香りが特徴的です。赤ワインは、繊細で柔らかな口当たりのため若いうちから楽しめますが、熟成後の味わいも期待できます。2020年は、フレッシュさと果実味を湛え、極めてバランスの優れたワインに仕上がっています。

■2021年ヴィンテージ情報■ この年のローヌ地方は、霜、雨などに見舞われた厳しい年となりました。穏やかな冬に続いて、春は霜が降り、一部の畑ではその被害を抑えるため、生産者達がロウソクに火を灯し、気温の低下からブドウの樹を守ろうとする様子が見られました。7~8月は雨が多くカビ等が発生した地区もありました。しかしながら、こうした難しい環境の中でも生産者達による丹念な畑作業により、上質なワインが出来ました。この年は、しっかりとしたストラクチャーを持ちながらもエレガントさを備えたフレッシュでフルーティな味わいが特徴です。

2020 Châteauneuf du Pape Blanc Cuvée Réservee

上代価格 ¥7,800(税抜)

シャトーヌフ デュ パプ ブラン キュヴェ レゼルヴェ

JANコード:4543190157995

【辛口/白】品種:クレレット60% グルナッシュ・ブラン 20% ルーサンヌ10% ブールブルーラン 10%

土壌:粘土、石、赤土が混合 醸造:房ごと圧搾し養殖酵母で1カ月低温発酵(16℃)、3ヶ月ステンレスタンク熟成。マロラクティック発酵はせず、ろ過して瓶詰。年間生産量:約4000本

■コメント■ 明るくクリアな黄金色。桃、柑橘類、ハニーサックルなどの白い花の香りが全面に表れ、熟成が進むにつれてアプリコットや洋梨など黄色い果実のアロマを帯びてゆきます。クレレット由来のフレッシュで心地よい酸とミネラル感が印象的。リリースから3~10年が飲み頃。サーモン、ホタテのカルパッチョのトリュフ添え、伊勢海老、甲殻類、寿司と抜群の相性。(提供温度:12℃)

★パーカーポイント93点:瑞々しく、肉厚な果実味を湛えたミディアム~フルボディで、白桃、パイナップル、タンジェリンを思わせる魅力的な風味が広がる。後味は仄かにチョーキーな印象で長い余韻が続く。《飲み頃:2021-2024年 | 2022/5/6》



2019 Châteauneuf du Pape Blanc Cuvée A Tempo

上代価格 ¥33,000(税抜)

シャトーヌフ デュ パプ ブラン キュヴェ ア テンポ

JANコード:4543190169011

ダカーボの妹分であるブラン・キュヴェ・ア・テンポは、ビオディナミ農法で栽培されたブドウを用い、シャトーヌフ デュ パプの伝統的なワイン醸造プロセスとブルゴーニュのスタイルを取り入れて造られています。AOCシャトーヌフ デュ パプで栽培される主要3品種をブレンドしたワインには、それぞれの品種の特徴が豊かに表現されています。

【辛口/白】品種:クレレット33.3%、ルーサンヌ33.3%、グルナッシュ・ブラン33.3% 土壌:粘土、砂、砂利

収穫・醸造:手摘みで収穫。直接圧搾法を採用。卵型のコンクリートタンク、4年使用の樽、スチールタンクで温度管理しながら発酵後、8ヶ月間熟成。

■コメント■ 明るくクリアなゴールド。ハニーサックルのような白い花、桃、ジャスミン、そして紅茶の香り。ミネラルを湛えた生き生きとした味わいで、長い余韻が印象的です。瓶詰後すぐでも十分楽しめますが3-10年熟成させてもよいでしょう。食事の組み合わせはパスタやホタテ、ロブスター、クリームやトリュフと一緒に調理した甲殻類ともよく合います。(提供温度:12℃)

★パーカーポイント93点: 2020年と比べてより円熟感のあるリッチな味わいで、蜂の巣や白桃、柑橘類のアロマが香り立つ。ミディアム~フルボディーで、中盤からクリーミーさが広がっていき、心地よい刺激を伴う後味が長い余韻を生む。

《飲み頃:2022-2030年 | 2022/5/6》



2018 Châteauneuf du Pape Rouge Cuvée Réservee

上代価格 ¥9,000(税抜)

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ キュヴェ レゼルヴェ

JANコード:4543190170178

【辛口/赤】品種:グルナッシュ80% シラー6% ムールヴェードル4% 他10%(全部で13品種) 土壌:小石で覆われた粘土石灰質土壌 醸造:房ごと破碎。13品種のブドウを搾汁前にブレンドし優しく圧搾。12日間コンクリートタンクで自然発酵。最も古くて60年以上使い古した容量50hlの大樽で2年熟成。Alc.:14%

■コメント■ 濃い赤色~深い紫色の色調。飲み始めは、熟れた黒い果実、チェリー、ラズベリー、黒コショウ、スパイスの風味が前面に表れます。数年間の熟成期間を置くことで、プラム、核果実、なめし皮、毛皮、白檀のアロマが表れます。濃厚で力強く柔らかなタンニンが感じられる丸みのある味わい。時が経つにつれて複雑味とスパイシーな味わいが増してゆきます。赤身の肉、特にタイムで香りづけした羊肉、カレー、タバスなどと良く合います。瓶詰の翌年から5~20年が飲み頃です。(適温:16℃前後)

★パーカーポイント94点: ローランス・フェローによれば、このワインは、2014年を彷彿とさせるという(この年のシャトー・ヌフ・ド・パプの中でも傑出したワインの一つ)。スマレやガリーグのアロマにチェリーやラズベリーのニュアンスが溶け合う。ミディアム~フルボディの味わいで、シルキーさとともにしっかりとしたタンニンが感じられるが、タンニンはよく熟し、主張し過ぎることはない。柔らかくなるまで、あと1~2年を要するかもしれないが、さらに10年以上、美味しく味わえるだろう。

《飲み頃:2023-2035年 | 2022/5/6》



★ヴィノス95点:鮮やかなルビー色。スモーキーでミネラルのニュアンスを帯びたラズベリー、チェリーのジャム、ガリーグ、エキゾチックスパイスを思わせるアロマは、見事な透明感を備え、次第に肉を思わせる香りを帯びてゆく。濃厚なレッドベリー、ビターチェリー、スパイスケーキの風味に加えて、砂糖漬けのラベンダーのような甘みが感じられる。美しく洗練された輪郭を持ち、後味は優しくスパイシーで、花のアロマやタンニンが幾度も感じられる余韻が長く続く。《飲み頃:2025-2035年 | 2021年9月掲載》

他誌評価★ジャンシス・ロビンソン 16/20点

2017 Châteauneuf du Pape Rouge Cuvée Laurence

上代価格 ¥14,800(税抜)

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ キュヴェ ローランス

JANコード:4543190170925

【辛口/赤】 品種:グルナッシュ 80% シラー6% ムールヴェードル 4% 他 10% 土壌:鉄・砂を含む粘土石灰土壌を小石が覆う
醸造:房ごと压榨しコンクリートタンクで 12 日間マセラシオン、温度調節せずに自然発酵。50hl の古い大樽で 4 年熟成。
Alc.:14%

■コメント■ 赤レンガのような輝きを湛えたガーネット色。プラムを思わせる核果実のアロマ、なめし皮、毛皮、下草の香りに加え、数年間の熟成を経て成熟した灌木林を思わせる大地の香りが広がる。口に含むとシナモン、胡椒、グリソンのような獣肉を思わせる複雑でスパイシーな香りが口内を満たす。長期熟成の効くワインで 5-10 年間は素晴らしい香りと味わいが続きます。ジビエ、シチュー、トリュフ入りのオムレツにブルーチーズを添えた料理などと最高の相性です。17℃前後でサーブして下さい。

★パーカーポイント 93 - 95 点: 革やプラム、ガリグなどの繊細なアロマが香り立ち、しなやかで丸みのある完成度の高い味わいが口中に広がる。シルキーで滑らかな質感を持つフルボディで、長い余韻が印象的。リリース後すぐに味わってもよいが、今後 10 年半は美味しく味わえるだろう。《飲み頃:2022-2037 年 | 2022/5/6》
他誌評価:★ジェームズ・サックリング 97 点



Château PÉGAU シャトー ペゴ

シャトー・ペゴは、シャトーヌフ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・ヴィラージュや、ヴァンド・ターブルを生産しています。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、シャトーヌフから僅か 6km 離れた 41ha のこの畑をひと目で気に入り購入を決め、「シャトー・ペゴ」と名づけました。土壌や畑の特質、個々の品種特性の研究を日々継続的に行い、苗の剪定や土地の耕作に加え、春にグリーン・ハーヴェストを行います。初めての収穫は 2012 年。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。

2020 Côtes du Rhone Blanc Cuvée Lône

上代価格 ¥2,500(税抜)

コート デュ ローヌ ブラン キュヴェ ロンヌ

JANコード:4543190150781

【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:直接压榨法で压榨し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 年間で飲み頃の早飲みタイプの白ワイン。肉や貝と最高のマリア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・エンスージヤスト 91 点: この洗練とした味わいのワインには、4 種の土着品種が使用されているが、その中でも生き生きとしたライムの風味を持つクレレットが圧倒的な存在感を示している。ジューシーなフルボディの味わいで、グレープフルーツや洋ナシの風味に加えて、レモンやタンジェリンを想起させる酸がワイン全体に広がる。果実や花のニュアンスを最大の魅力とするこのワインは、酒齢が若いうちに味わいたい。《2022/4/1 掲載》



2020・2021 Vin de France Rosé Pink Pégau

上代価格 ¥2,600(税抜)

ヴァンド フランス ロゼ ピンク ペゴ

JANコード:4543190150798

【辛口/ロゼ】 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 Alc.:14%前後 醸造:手摘みで厳しく選別し、压榨後ステンレスタンクで 24 時間冷却。1 カ月かけて発酵させ、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。グレー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よく生き生きと感られるロゼです。アペリティフとして単体でも楽しみ、タラなどの白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。

2020VT★パーカーポイント 91 点:典型的なプロヴァンス・ロゼよりやや濃い色を呈し、より豊かなボディを持つ。ストロベリーやホワイトチョコレートにガリグのニュアンスが感じられる魅力的なアロマがある。ミディアム～フルボディの豊かな味わいで、後味は爽やかでクリーンな印象。《飲み頃:2021-2022 年 | 2021/7/31 掲載》 2020VT他誌評価:★ヴィノス 90 点

2021VT★ジェームズ・サックリング 92 点:柔らかさと繊細さを併せ持つユニークなスタイルのローヌ産ロゼ。中盤に心地よいクリーミーな質感が広がる。仄かなクランベリーやフレッシュなハーブの繊細なアロマが香り立つ。しなやかさと温かみを感じる後味で、長い余韻が続く。今が飲み頃。《飲み頃:2022 年 | 2022/3/3 掲載》



2019 Côtes du Rhône Rouge Cuvée Maclura

上代価格 ¥2,600(税抜)

コートデュローヌルーージュキュヴェマクレーラ

JANコード:4543190148993

「マクレーラ」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 Alc.:14%前後 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 日間果皮浸漬し、エナメルタンクで 1 年熟成。

■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°C前後

★ジューズ・サックリング 93 点: この酒齢の若いワインから、黒鉛、生肉、ブラックチェリー等の南ローヌならではのエキサイティングなアロマが溢れんばかりに香り立つ。凝縮感とともにしっかりとしたストラクチャーが感じられるが、きめ細やかで上質なタンニンにより、飲みやすい味わいに仕上がっている。心地よいスパイシーな風味を帯びた後味がしなやかな長い余韻を生む。今飲んでよいが、熟成させても美味しく味わえるだろう。《2022/3/21 掲載》



NV Plan Pégau / Vin de France (VT 15' 16' 17')

上代価格 ¥2,800(税抜)

NV Plan Pégau / Vin de France (VT 16' 17' 18')

上代価格 ¥2,800(税抜)

プランペゴ / ヴァンドフランス

JANコード: 4543190150569

シングルヴァンテージ・ワインをブレンドして造られたワイン。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味わいが特徴的です。

【辛口/赤】 品種:シラー30%、グルナッシュ 30%、メルロ 20%、他 20% 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させた後、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■ 色合いは、仄かにオレンジ色を帯びた鮮やかなレッド。赤果実とスパイスのアロマが香ります。エレガントで複雑味があり、長い余韻が印象的。3~5 年程寝かせることで、テロワールを活かしたペゴならでの味わいが引き出されます。タイムなどスパイスで香りつけた赤身肉のグリル、ジビエなどと最高の相性です。(サーブの適温:17°C)

(VT 15' 16' 17')★パーカーポイント 90 点:フェロー家のヴァン・ド・フランス・プラン・ペゴ・ロット#15-16-17 は、シャトーヌフ・デュ・パプの外にペゴが所有する畑から収穫されたマルチ・ヴァンテージ・ブレンドで、セパージュには、メルロやカベルネ・ソーヴィニオンといったローヌのアペラシオンの規格から外れる品種が含まれているが、アペラシオンの主要品種であるグルナッシュとシラーもそれぞれ 1/3 ずつ使用している。フローラルでハーバルなニュアンスが力強く感じられ、時折表れるなめし皮的な要素は、如何にもペゴのワインならではの、黒果実を思わせるシルキーで重層的な果実味に、ドライで旨味のある後味。ペゴのスタイルに興味はあるが、フラッグシップのシャトーヌフ・デュ・パプにはなかなか手が出ないふところ事情を持つ読者にとって、プラン・ペゴはまさに打ってつけのワインと言える。《飲み頃:2020-2025 年 | 2020/10/31 掲載》



2019 Côtes du Rhône Villages Rouge Cuvée Setier

上代価格 ¥3,000(税抜)

コートデュローヌヴィラーージュルーージュキュヴェステイエ

JANコード:4543190149006

「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%前後 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。

■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、タイムで香りつけ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°C。

2016VT★パーカーポイント 92 点:2016 年のキュヴェステイエは、平均樹齢 50 年のグルナッシュ 60% ムールヴェードル 20% シラー20%をブレンドしたワイン。スマレやラズベリーのアロマにレザーやミントのニュアンスが感じられる。豊かなタンニンはまだ健在で、滑らかな質感を備えた長い後味が印象的。フルボディ。少なくとも 10 年間は熟成可能だろう。

《飲み頃:2020-2026 年 | 2020/10/31 掲載》 2016VT 他誌評価:★ワインスペクテーター90 点

