

2020 Château Pipeau 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畠を有し、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、垣根仕立のギヨー・ドゥーブル方式で剪定し、新芽の2つに1つは摘み取り、畠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トを湛えています。

■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:メルロー 90%、カベルネ・フラン 5%、カベルネ・ソーヴィニヨン 5% 畦面積: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 100%)で12か月熟成させ、その後2週間ごとにウイヤージュし、3ヶ月に1度のペースで濾過を繰り返します。

■2020 ヴィンテージ情報■ 2020年は、全体的に暖かい気候下でブドウが生育しました。3月に霜が降りたものの、冬から春にかけての平均気温が例年を2~3度上回り、夏と秋は暑く乾燥していました。5月、6月、8月に雷雨がありましたが、夜、数日間降っただけでした。とはいえ、多くのワイナリーにとっては恵みの雨となりました。また、3月から9月までの全体的な雨量が過去10年間で最も多かった半面、干ばつに見舞われた年でもありました。開花が5月初旬と早かつたため、収穫は例年より早まり、白ワイン用のブドウは8月中旬から、赤ワイン用ブドウは9月に入ってから収穫が始まりました。干ばつや病害の影響で前年より収量減となりましたが、小粒ながらも皮の厚いブドウから凝縮感のある果実味を湛えたワインが出来ました。

★ジェームス・サックリング 92点:ダークプラムやブラックベリーのアロマを持ち、スイートスピイス、青い花、乾いた土のニュアンスが香る。ミディアム~フルボディの味わいで、中盤にきめの細かい滑らかなタンニンと豊かな青果実味が広がる。洗練された落ち着きのあるワインで、長い余韻が印象的。《飲み頃:2025年以降 | 2023/1/3掲載》

★ワイン・スペクター 91点:温かみのあるモカの心地よいアロマにブラックベリーやプラムの柔らかなニュアンスが香る。ビロードのような滑らかな舌触りで、ビター・ココアとリコリスの根の風味が終盤まで続く。
《飲み頃:2023-2030年 | 2023/3/31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

Millesimes