

# ST EMILION GRAND CRU 2016

## サンテミリオン・グランクリュ 2016



品種: メルロー60% カベルネ・フラン35%  
カベルネ・ソーヴィニヨン5%

タイプ: 赤

アルコール度数: 14%

樹齢: 45年

土壌: 砂利質

方向: 南向き

栽培: 有機栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 瓶詰めの際に10mg/L 添加

発酵/熟成: 除梗した葡萄を品種ごとに醸造。  
コンクリートタンクとステンレスタンクを用い発酵。

発酵後、フードル80%、アンフォラ20%使用し15か月  
間の熟成後、ブレンドしさらに3~4か月の熟成。

## 🍇 ストーリー 🍇

現当主クリストフが本格的に自然な造りに転換し、代々続くシャトー・バルレガード・フィジャックとは別ブランドとしてヴィニョーブル・ピュイヨを2010年に立ち上げます。現在は認証も取得し、リブルネで唯一の自然派ドメーヌになりました。

彼が目指すヴィニョーブル・ピュイヨの味わいは、新鮮で爽やか、酸が綺麗で、スイスイと飲めてしまうボルドーワインです。一口飲めば彼の目指す味わいがどういう方向性なのかすぐに理解できます。そして「本当のボルドーワインとは何か」という事を考えさせられます。

## 🍷 テイスティングコメント 🍷

深みのあるガーネット色。  
豊かなバラのアロマにブラックベリーなどの果実味、そしてトリュフや上質なチョコレートニュアンスが広がります。  
濃厚でボリューム感のある口当たりですが、爽やかで綺麗な酸味と繊細で滑らかな心地よいタンニン。  
スケール感があり、複雑味のあるガストロノミーな味わいです。