



# ReachOut

## Wine List

Château Canon Chaigneau lalande de pomerol

シャトー・カノン・シエニョー ラランド・



このシャトーのあるラランド・ド・ポムロールの「ネアク」は最上級のポムロールの生け垣（kmにペトリュス、シャトー・ラフルール、シャトー・ガザンなどそうそうたる顔ぶれ）のそばにあり、土壌は粘土石灰質土壌、鉄鉱石入り。粘土の断熱、石灰質の保水力と複雑さを与えます。

2000年前にローマ人によりワイン造りが始まった場所で、古くからテロワールを評価する産地です。この地域はサンティアゴ・デ・コンポステーラに向かう巡礼者や十字軍の場所でもあった。現在はロミック・アルコニアン氏とマリノ・フォンタナ夫妻が引き継ぎ営のドメーヌである。またシャトー・シュヴァル・ブランで35年間セラマスターを務めた家ティエリー・ガルノー氏に加わり、畑は前所有者でもありティエリー氏の幼馴染でサポートしています。

『介入を最小限に抑え、伝統的な方法に従って葡萄の木と葡萄に語ることに専念し、ワインは重すぎたり、濃縮されたり、抽出されすぎたりすべきではなく、アルコール度が高くする』ワインにつながる今までの栽培、醸造は避けるべきだという。類まれなテロワールを吹き込む若い夫婦、そこにベテランの醸造と畑のスペシャリストがサポートしたポムロールが産まれてくるのです。

### Château Canon Chaigneau Cuvée 8a Béton

シャトー・カノン・シエニョー

キュヴェ・ユイト・ア・ベトン2020

AOC	ラランド・ド・ポムロール
セパージュ	メルロ90%、カベルネ・フラン7% ブレサック（マルベック）3%
参考上代	4500円（税別）
容量・入数	750ml/6
バーコード	3760383460026
在庫	120本 新入荷



2019年がファースト・リリースのノンオークの新キュヴェ。タンクの番号「8a」、「Betor シュヴァル・ブランと同様コンクリート・タンクを100%使用。ティエリー・ガルノー氏は、ピュア、そして木樽を使わない、何か異なるものを試してみたくなったとのこと。比較用する為セカンド・ラベルに思われがちだがグラン・ヴァンとは作りの異なり、若いものの出来る全く異なる非定型のキュヴェです。発酵はコンクリート・タンクを使用し通かけて行われる。1日に4回のルモンターージュを行う。コンクリート・タンクで12ヶ月熟成。2020年は局地的に遅霜の影響を受けましたが1959年以降最も雨の少ない年のある果実のしっかりとした葡萄が収穫されました。豊かなボディは感じられるものに過度に抽出せず柔らかさを保ち、ピュアな果実味と鉄鉱石土壌が由来の複雑感を感じさせるレベルの高さが窺えます。

### Château Canon Chaigneau Cuvée 1a

シャトー・カノン・シエニョー

キュヴェ・アン・ア2022

AOC	ラランド・ド・ポムロール
セパージュ	カベルネ・フラン100%
参考上代	5500円（税別）
容量・入数	750ml/6
バーコード	3760383460347
在庫	120本 新入荷



2022年がファースト・リリースのカベルネ・フラン100%で造るノン・オークの特別キュヴェの畑の中で特に鉄分を含む粘土石灰質土壌の『ジエンティエ』と呼ばれる1ヘクタールカベルネ・フランに最適と言われる区画です。そこでその区画で平均樹齢30年を越えるカベルネ・フランを100%使用しノン・オークで仕上げる特別キュヴェをリリース。キュヴェ名はタカから。こちらもCuvée 8a Bétonと同様木樽を用いずコンクリート・タンクのみで造り、コンクリート・タンクを使用し15日間のマセラシオン。1日に4回のルモンターージュを行う。コンクリート・タンクで16ヶ月熟成。

ジュシーでエレガント、フレッシュな果実味と力強くシルキーなタンニンを合わせ持つリリース直後より内外から高い評価を得ているキュヴェ・アン・ア2022をお試しいただ



---

---

---

---

---