

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・ド・ポムロール



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産者（南西約2 kmにパトリウス、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）のある台地の延長線上にあり、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、鉄分由来のミネラル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されていたワイン産地です。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兵士を歓迎する場所でもあった。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いだ家族経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年間セラーマスターを務めた伝説の醸造家ティエリー・ガルノー氏が加わり、畑は前所有者でもありティエリー氏の幼馴染でルイ・マリン氏が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らせること』をモットーに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「頭がクラクラする」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に新しい風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て新しいタイプのボルドーが産まれてるのです。



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
セバージュ	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

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」、「Beton」はシャトー・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、よりモダンでピュア、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。比較的若木を使用する為セカンド・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、若いうちから楽しむことの出来る全く異なる非定型的なキュヴェです。発酵はコンクリート・タンクを使用し通常14日間かけて行われる。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となり凝縮感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の19年と同様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さとミネラルを感じさせ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
セバージュ	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

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。21ヘクタールの畑の中で特に鉄分を含む粘土石灰質土壌の『ジェンティエ』と呼ばれる1ヘクタールの畑は特にカベルネ・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年を超えたカベルネ・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。キュヴェ名はタンクの番号「1a」から。こちらもCuvée 8a Bétonと同様木樽を用いずコンクリート・タンクのみで造られます。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。ジューシーでエレガント、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美しい味わい。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をお試しください。