

ReachOut

Wine List

Château Haut Chaigneau lalande de pomerol

シャトー・オー・シェニヨー ラランド・ド・ポムロール



所有者のパスカル・シャトネ氏はボルドー大学の故ドゥニ・デュブルデュ教授に師事し、100以上の論文を発表。赤ワインの不快な香り【フレタノマイセス】の起源の発見者で研究結果が国際的な参考資料となっているワイン醸造学者です。92年にエクセル醸造学研究所を設立し世界40軒の顧客に醸造のアドバイスをしながら、ボルドー大学でも教鞭を取っていました。1967年に両親が取得したラランド・ド・ポムロールのシャトー・オー・シェニヨーを17年に父が亡くなった為、研究所を売却し家業に専念します。2021年に有機農業への転換を開始し、地球温暖化対策の一つとしてカベルネ・フランを多く植樹し、マルベックとプティ・ヴェルドは「自分自身をテストするために」植え替えています。

氏の考え方の一つとして『あれやこれやを禁止することで、より多くの「純度」や「信頼性」を主張するのではなく、テロワールの本来の完全性を尊重しながらワインメーカーが自由な技術的オプションを使って、自分自身に設定した目標を達成すること』であるとしています。時代の潮流に対しての彼の考えに思わず頷いてしまいました。

今回はバックヴィンテージ2015年がスポットでの入荷ですが今後彼の最新ヴィンテージを含め注目していきたいと思っています。

Château Haut Chaigneau

シャトー・オー・シェニヨー

2015

AOC ラランド・ド・ポムロール

セパージュ メルロ85%、カベルネ・フラン15%

平均樹齢40年

参考上代 5600円（税別）

容量・入数 750ml/12

バーコード



鉄カスを含むケイ素粘土質土壌に樹齢40年の2種の黒葡萄を持続可能な葡萄栽培を行い、化学薬品の散布を大幅に削減しています。純粋なボルドーの伝統を尊重しながら、最新の技術を使用して各区画を個別に醸造します。マセラシオンは平均4週間以上と非常に長く、果房をポンピングしたりパンチダウンしたりすることはほとんどなく、穏やかに抽出されました。熟成は新樽25%、1年使用樽65%、2年使用樽10%を12ヶ月間熟成させます。残留のSO2はごく少量。2015年は秀逸なヴィンテージの一つとして知られていますがやはりスケールの大きさ、凝縮感、余韻の長さやフィネスを感じるこの出来るワインです。しかも熟成に伴う複雑さも加わり、ボルドーの魅力が詰まったワインです。