

ReachOut

Wine List

Château Penteilh Monplaisir Pessac-Léognan

シャトー・ポンティユ・モンプレジール ペサック・レオニャン



このシャトーと関係の深い『ワイン商』向けに別名ラベルとしてリリースされたのが『シャトー・ポンティユ・モンプレジール』。中身はシャトー・オー・ベルジェイのファースト・ラベルだというのだから驚き。昨年、ご好評頂きました2007年より更にカベルネ・ソーヴィニヨンの比率が上がっています。貴重な熟成したカベルネ・ソーヴィニヨン主体のバックヴィンテージ。お値打ち価格で『蔵出しもの』のご案内です。

《シャトー・オー・ベルジェイ》

ペサック・レオニャンは1987年グラヴ北部10村が独立しAOCとなる。

格付けはないものの東隣にシャトー・マルティック・ラグラヴィエール、西 2 km にドメヌ・ド・シュヴァリエ、南1kmにシャトー・ド・フューザルと言ったレオニャン地区の格付けシャトーに囲まれた優良生産者。1991年から同じペサック・レオニャンのシャトー・スミス・オー・ラフィットのダニエル・カティヤール氏の妹ガルサン・カティヤール氏が所有。除草剤の使用中止、老朽化した設備を多額の投資を行い新設し品質改良に注力する。2007年に息子のポール氏が参画することにより自然に対して新しいかわり方へと転換していく。2014年からはビオダイナミ栽培に着手。土壌はペサックらしく下層はケイソウ土と粘土。上層部はピレネー山脈から長い年月をかけてガロンヌ川の蛇行によって運ばれてきた砂利と砂に覆われている。



Château Penteilh Monplaisir シャトー・ポンティユ・モンプレジール

ヴィンテージ	2011年
AOC	ペサック・レオニャン
セバージュ	カベルネ・ソーヴィニヨン60% メルロ40%
参考上代	3400円（税別）
容量・入数	750ml/12
バーコード	3760410560064

《2011年ペサック・レオニャンの作柄評価》

春は比較的暑かったものの夏にかけては気温が上がらず雨の多い天候になりました。自ずと湿度が高かった為、カビやバト病といった病害の対応に追われました。9月からは天候が回復したため、収穫を遅らせて完熟を待つ事の出来た生産者は成功を収めることが出来ました。

平均樹齢40年の葡萄を丁寧に選果を行い、温度管理のできるステンレス・タンクで発酵。18カ月間フレンチ・オークで熟成。

カベルネ・ソーヴィニヨンらしい骨格とタンニンが綺麗に熟成し、エレガンスで複雑さとフィネスを兼ね備えたこの味わいはまさしくグラン・ヴァン！

飲み頃を迎えた正統派の『ペサック・レオニャン』をご堪能ください。



※コルクにはシャトー・オー・ベルジェイの刻印があります。