



ReachOut

Wine List

Château Haut Pauillac

Pauillac

シャトー・オー・ポイヤック ポイヤック



《威厳と優雅が共鳴する、孤高のポイヤック》

ドメヌ・ペイロニエは、18世紀からポルドー地方ポイヤック地区でワイン造りを続ける家族経営の生産者で、現当主バスカル・ペイロニエ氏が4代目としてシャトー・フォンパデを中心に複数のドメヌを運営しています。彼らのワインは伝統的なメドックの骨格と現代的な感性を両立し、近年品質の向上が高く評価されています。シャトー・オー・ポイヤックはこのドメヌ・ペイロニエ氏が所有するもう一つのシャトーで、フォンパデのセカンドワインではなく、同じテロワールを異なる角度から表現した独立したキュヴェです。畑はムートン・ロートシルト、ランシュ・パージュ、ピジョン・パロンといったグラン・クリュに隣接する理想的な区画に位置し、カベルネ・ソーヴィニヨンとメルローを主体に、黒系果実、スパイスシダーの香り、そしてポイヤックらしいミネラル感が調和したエレガントな味わいを特徴とします。グラン・クリュに匹敵する品質ながら価格は手頃で、アペラシオンの中でも屈指のコストパフォーマンスを誇るワインとして知られています。



Château Haut Pauillac シャトー・オー・ポイヤック2019

AOC	ポイヤック
セパージュ	カベルネ・ソーヴィニヨン60% メルロー40%
容量・入数	750ml/12
バーコード	なし

シャトー・オー・ポイヤックは、メドック格付け第1級シャトー・ラトゥールやピジョン・ラランド、そしてムートン・ロートシルトといった名立たる銘醸畑に囲まれた、ポイヤックの中心地に位置する実力派の生産者です。畑は合計20ヘクタール、3つの区画に分かれており、4ヘクタールはラトゥールとピジョン・コンテスの隣、3ヘクタールはポイヤック村内、さらに13ヘクタールはアペラシオン北部でムートン・ロートシルトの畑に隣接しています。深いガロンヌ砂利層の土壌は、この地特有の力強さとエレガンスを兼ね備えたワインを生み出します。樹齢は平均30年と成熟しており、ブドウはすべて手摘みで収穫、丹念に選果されます。伝統的なコンクリートタンクで発酵後、フレンチオーク樽で12～15か月熟成させ、そのうち15%は新樽が使用されます。ブレンドはカベルネ・ソーヴィニヨン60%、メルロー40%。香りにはラズベリーや赤スグリの果実に加え、ほのかなバニラのニュアンスが漂います。口に含むと豊かで心地よく、しっかりとしたタンニンと見事なバランスが印象的です。果実味と構造の調和が美しく、若いうちから楽しむことができる、ポイヤックらしい力強さと洗練を兼ね備えた一本です。

今回は複数ヴィンテージを蔵出しにてオファーを頂き、とても状態が良くその中でもすぐに開けて楽しめまた優良年の良さを感じることが出来た2019年を取り扱う事にしました。近年、ポイヤックのワインは価格高騰が著しく、取り扱いを躊躇うことが増えていた中、このワインに出会った時に味わいと価格の両方が許容範囲だったことから輸入に踏み切りました。グレートヴィンテージのACポイヤックを是非ともお試しください。