



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

《シュヴァルブラン元醸造長が紡ぐ、気品のラランド・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800m～2kmにベトリユス、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・マリノ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ることを』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・ユイット・ア・ベトン2022

AOC ラランド・ド・ポムロール
セバージュ メル099%、
プレサック（マルベック）1%
アルコール度数 14%

容量・入数 750ml/12
バーコード 3760383460224



2019年がファースト・リリースのノンオークのキュヴェ。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のキュヴェです。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2回のルモンターージュを行う。“8a”のコンクリート・タンクで12ヶ月熟成。2022年は暑さと乾燥の年と言ってもいいでしょう。幸い当シャトーの畑はポムロールの優良地同様保湿に優れている事と過熟を避けるため比較的早い収穫で乗り切ることが出来ました。過度に抽出せず柔らかさを保ち、フレッシュで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 シャトー・カノン・シエニョー 2019

AOC ラランド・ド・ポムロール
セバージュ メル093%
カベルネ・フラン5%
プレサック（マルベック）2%

アルコール度数 14%

容量・入数 750ml/12
バーコード なし



生産者の顔というべきトップ・キュヴェの2019年ヴィンテージです。ボルドー右岸にとって「傑出した優良年」となったこの年は、ブドウが完璧な成熟を遂げ、各評価誌で90点以上の高得点を軒並み獲得する記念碑的な仕上げとなりました。

醸造においては、コンクリートタンクを用いて区画ごとに細かく管理。15日間のマセラシオンの期間中、1日3回のルモンターージュを徹底することで、ブドウの持つ凝縮した要素を余すことなく抽出しています。

熟成工程には、世界最高峰のトネリエ（樽メーカー）3社の500L樽を贅沢に使用。緻密な骨格を与える「タランソー」、きめ細やかな質感を生む「シルヴァン」、そして伝統的な深みをもたらす「デンプトス」。これら一流の樽を、新樽と半年使用の樽で各45%ずつ使い分け、残りの10%をタンク熟成させることで、2019年特有の力強い果実味に比類なき気品と調和を添えています。まさに、シャトーのポテンシャルを最大限に引き出した最高傑作です。