

Wine List

Château Puygueraud

シャトー・ピュイゲロー フラン・コート・ド・ボルドー



「ティエンポン家の審美眼が導く、上質なテロワールを表現しています」

1946年にジョルジュ・ティエンポンが取得し、現在は息子ニコラ・ティエンポンが手掛ける家族経営のワイナリーです。ティエンポン家はボルドーでネゴシアンとして長い歴史を持つ一族であり、その経験と審美眼を背景に、自らの理想とするテロワール表現を追求する拠点として本シャトーを発展させてきました。1979年に従兄弟であるジャック・ティエンポンがポムロールで設立したル・パンに先行するプロジェクトでもあり、同家における自社ドメーヌの初期の重要な位置付けを担っています。

フラン・コート・ド・ボルドーに位置し、粘土石灰質土壌の5haの畑を所有。石灰岩やマールを含む土壌は水はけと保水性のバランスに優れ、ブドウに安定した成熟と適度なストレスを与え、ワインに緊張感のある酸と明確なミネラルをもたらします。畑では区画ごとの特性を細かく把握し、それぞれに応じた管理が徹底されています。リュット・レゾネを基本としながら、草生管理や土壌耕作を通じて自然環境との調和を重視。過度な介入を避けつつも必要な手作業を惜しまない姿勢により、テロワールの個性を純度高く表現したワインを生み出しています。こうした哲学は全てのキュヴェに共通しており、ピュイゲローのスタイルを支える核となっています。



Château Puygueraud blanc
シャトー・ピュイゲロー・ブラン2014

| | |
|---------|---------------------------------|
| AOC | フラン・コート・ド・ボルドー |
| セパージュ | ソーヴィニオン・ブラン55% ソーヴィニオン・グリ45% |
| アルコール度数 | 13.5% |
| 容量・入数 | 750ml/12 |
| バーコード | なし |

ブドウは区画ごとに最適な熟度を見極めて手摘みで収穫されます。2014年、ソーヴィニオン・ブランは9月18日頃、ソーヴィニオン・グリは10月11日頃に収穫が行われました。粘土石灰質土壌（石灰岩・マールを含む）に根差す畑は、ミネラルと酸の骨格形成に寄与しています。収穫後は速やかに選果のうえ丁寧に圧搾され、得られた果汁は酸化を防ぐため厳密に管理。その後、ステンレスタックにて温度管理のもと発酵が行われ、果実本来のアロマとフレッシュさを最大限に引き出します。本キュヴェは、石灰質土壌に適したロワール由来のソーヴィニオン・ブランのクローンを採用し、直線的な酸と明確なミネラル表現を重視したスタイルを構築。収量は45hl/haに抑えられ、果実の凝縮とバランスを両立しています。発酵後はタンク内で約6ヶ月間のシュール・リー熟成を行い、澱との接触により質感の厚みとアロマの複雑性を付与。同時にフレッシュな果実味と緊張感のある酸を保持し、石灰質由来のミネラルと調和した、精緻で伸びやかなフィニッシュを備えた白ワインに仕上げられています。

10年経過のピュイゲロー・ブランを見つけた時、恐らくピークは過ぎているだろうと思いましたが、幾度か若いヴィンテージをテイस्टングした時に感じた液体の密度と凝縮感から、もしかしたらもしかするのではと思い、サンプルを取り寄せてみると完璧な状態に驚きました！状態を尋ねてみると『2015年の瓶詰時からシャトーの蔵で保管しています』との返事がありました。色は輝きのある淡い黄金色。完熟したフルーツの香りと熟成由来の複雑なニュアンス。口に含んだ時に広がる果実味と伸びのある酸、とてもおいしい熟成ボルドー・ブランです。ブランは2013年がファースト・リリースですから2ヴィンテージ目にしてこのクオリティには驚かされました。

なかなかお目にかかれないシャトー・ピュイゲロー・ブランのバックヴィンテージを是非ともお試しください。