



Chateau Grange Neuve

シャトー・グランジュ・ヌーヴ

Pomerol

ポムロル

ポムロルと言えば、あの1本30万とも40万ともいわれるペトリュス、ル・パンが生み出される土地。
このワインは、そんなワインに憧れる飲み手達に捧げる、まさに**普段飲み**のペトリュスと言える逸品です！

シャトー・グランジュ・ヌーヴとポムロル

『ボルドーの偉大な赤ワインの産地としては最も小さいポムロルは、世界で最も高価で、人を興奮させる、グラマラスなワインを生産している。最も有名なポムロルのシャトーはポムロルの丘に位置している。…ペトリュスは一番高いところにあり、ブドウ栽培面積の大半が粘土質の土壌に恵まれている。周辺の名高いシャトーの土壌は砂利が多い。ペトリュスから大声をあげれば聞こえるあたりには、ラ・フルール＝ペトリュス、セルタン・ドゥ・メイ、ヴィュー＝シャトー＝セルタン、ル・パン、ラ・コンセイヤント、レヴァンジェルが並ぶ。北西の方にはラフルール、レグリーズ＝クリネ、ラ・フルール・ドゥ・ゲがある。これらの畑の深い砂利質土壌（少し粘土も含んでいる）はメルロにもカベルネ・フランにも優れて適しているが、ペトリュスだけが95%のメルロと5%のカベルネ・フランを植えている。ほかのポムロルのシャトーはカベルネ種のブドウ、特にカベルネ・フランがこの土壌に向いているという事実を知って、カベルネ・フランの比率をいくぶん高くして植えている。』ボルドー第4版より（ロバート・パーカー・Jr. 著）

評論家にこのように激賞されるポムロルは、そこで造られるペトリュス、ル・パン等超高級ワインのおかげですでに有名です。

そんなポムロルの中で、このシャトーは、最も古い家系の一つ。シャトー・グランジュ・ヌーヴは19世紀の終わりに現オーナーの祖父によって始められました。それ以来、徐々に、拡大し、現在ではポムロルの西側に7haを所有しています。

あのペトリュス、ル・パンとも通じる、特別な畑

グランジュ・ヌーヴの土壌は特に、ポムロルの典型である粘土、クラス・ド・フェールと呼ばれる鉄分混じりの粘土が主体です。

この土壌の有名なワインはペトリュス、ル・パン、トロタノワなどそうそうたる顔ぶれ。この粘土は水を含むと膨張する特徴があり、根を圧死させるため、自然と水分を吸いすぎることなく凝縮感のあるワインを生み出すのです。

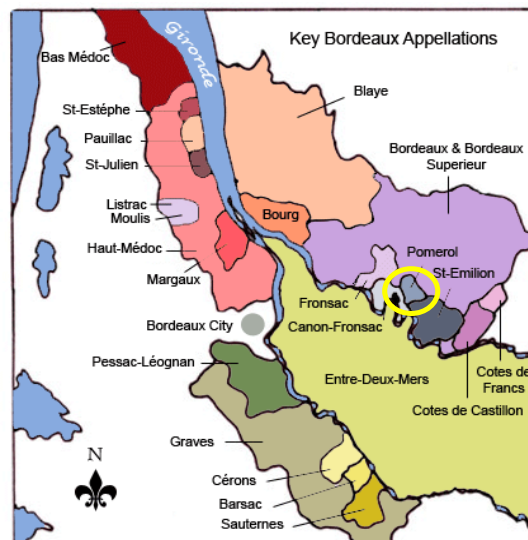
また、メルロを限りなく100%使用するシャトーはそれほど多くはありません。

限られた場所以外では、この特殊な粘土質土壌が少なくなるため、たいていはカベルネ・フランをブレンドします。

このグランジュ・ヌーヴ2005はそんなポムロルの中でも、珍しいメルロ100%の、凝縮感のあるリッチタイプのポムロルです！生産量が少ないのに対して需要があまりに高いため、比較的高価で数居の高いポムロルワイン。しかし、このシャトーは、小規模な家族経営であることからあまり有名ではありません。そのおかげで、この価格が実現しました！



ポムロルのメルロに、凝縮感と深みを与える魔法の土壌、**クラス・ド・フェール**。フェールとは、フランス語で鉄を表し、この鉄分混じりの重い粘土質は、水分を含むと膨張することで、ブドウの根を圧死させます。そのため、過度な水分吸収を抑制し、凝縮感のある肌理細かいワインができるのです。
また、ミネラルも豊富で、それらがワインに独特のスパイスの雰囲気をもたらします。



ワイン名	Chateau Grange Neuve シャトー・グランジュ・ヌーヴ
年	2005
地域	Pomerol
品種	メルロ 100%
土壌	表面は砂利質、その下は重粘土（クラス・ド・フェール）と呼ばれる特殊な土壌
醸造	手摘みの後完全徐梗。1か月桶で醸し、適宜ポンピング・オーバーを行う。 その後寒い冬の日に自然に清澄させる。収穫から3ヶ月後、樽に詰められます。 12から18カ月熟成させ、再び桶に戻し卵白を使って（ボルドーの伝統的手法）清澄しボトルリング。
備考	濃い紫の色調。ノンフィルターの影響からか、重厚な様子。香りは、ブラックベリー、森の苔の甘い香り、続いてまったく広がる樽香、ナッツ、そしてナツメグ、カルダモン、メイス、ターメリックなど多重的なスパイスのニュアンス。 スプリングでほんのりとバナナ、土の香りを感じる。後半にトリュフとスパイス、モカやバナナという印象。 凝縮感があり、ぼったりとした厚みを感じるが、アフターには硬質な、しっかりとしたミネラルを残す。ボリューム感があり、タンニンはしっかりとあるのだが、クリーム状の肌理細かい感じ。旨みのある、良く言えば食べるような飲み心地がクセになります！
受賞	ギダシエツ掲載！絶賛されました！