

Chateau la Rose Piney

シャトー・ラ・ローズ・ピネ

由緒あるサンテミリオン・グラン・クリュ!! しかもサンテミリオン当たり年2006年!!

生産者 ピエール・ラヴォー氏(Pierre Lavau)

1988年より、らヴォー家のワインの管理はピエール・ラヴォーに一任されました。畑、ワイン醸造、熟成、そして販売といったあらゆる過程を任されたのです。2001年、彼は父親から自社畑の素晴らしい区画、サンテミリオン・グランクリュの5haと、コート・ド・カスティヨンの10haを受け継ぎました。これまで60haという広大な畑を管理してきた彼は、この受け継いだ畑にあらゆる手間を惜しまず、量ではなく品質で勝負できる、素晴らしいワインを造りたい、というかねてよりの夢を実現させるためにスタートを切りました。

15ヘクタールの畑に60ヘクタール分の仕事

この15haという広さは、「人の手が行き届く」という意味で彼にとっては最適でした。彼はこの畑に、それまでと同様に仕事の大半を割り、房を増やさぬ様努力し(グリーンハーヴェスト)、生産量を抑え品質を高めるという方針に切り替えました。極限までポテンシャルを引き出し、良いブドウを使い素晴らしいワインを造るためです。さらにそれぞれのブドウの完熟を待ち、醸造にあたっては区画ごとに分けて、きめ細かい対応を行うなど、まさに品質向上を目指した徹底的なこだわり!!



顧客の声を聞き、少しずつワインを完成させてゆく

こういった方法をとるようになったのも、実は彼の顧客からの声を反映させてのことでした。

一緒にワインを共にすると、彼の顧客が「もっと果実味を豊かにした方がいいんじゃないか」とか、「凝縮感を出した方が印象に残って、飲んだ時間が素晴らしい思い出になると思うよ」といったアドバイスをくれるのです。

顧客たちの意見を反映させながら、共に造り上げてきたグラン・ヴァン、それがシャトー・ラ・ローズ・ピネです!!

生産量は年間たった12000本の超希少なサンテミリオン・グランクリュ!!



ワイン名	Chateau la Rose Piney
年	2006
地域	Saint Emilion Grand Cru
品種	メルロ 80% カベルネ・フラン 12% カベルネ・ソーヴィニヨン 8%
土壌	粘土石灰質
平均樹齢	41年
醸し	-
発酵	密閉されたコンクリートタンク内でアルコール発酵。熟成は1/3を新樽で、後は1年ないし2年使用の樽を使用。
備考	所有者はシャトー・プティ・フォンブロージュも持つ。
特徴	サンテミリオン・グランクリュ 2006年(当たり年)

