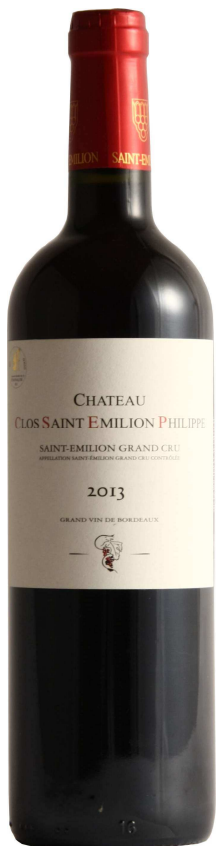


柔らかく豊満、優しい優しいメルロ

シャトー クロ・サンテミリオン・フィリップ・サンテミリオン・グラン・クリュ
Chateau Clos Saint-Emillion Phillipe Saint-Emillion Grand Cru

メルロというぶどうの持つ包容力を基本に忠実に表現



色合いはダークな深い紫色、向こうの景色は見えない。鼻を近づけてみれば、味わいの密度の高いワインであることが香りの時点で分かる。カシス、ブルーベリー、チョコ、枝付きレーズンなどの香りがボリュームをもって広がる。そこへ熟成樽由来の甘い木の香り。

口に含めば、そのボディが単に「濃い」「力強い」いわゆる筋肉質フルボディではないと分かる。それよりも「豊満」「広がり」「柔らかか」というキーワードが頭に浮かび、ぶどうの持つソフトな果実味を保ったまま、味わいの密度も同時に感じさせるキメ細かさを、このワインは持っている。ぶどうの圧搾を機械式プレス機でやってしまっただけでは、このナチュラルなキメ細かさは出ないとサンドリーヌ女史は言い、今でも手動の木製プレス機を用いる。

そんな豊満で柔らかい果実味に、絶妙なバランスでちょっとしたスパイスを与えるのは、ナチュラルなタンニンと酸、強すぎない樽香、カベルネ・フラン由来と思われる若干のピーマンなどのベジタルなテイスト。これらが名脇役としてテイストを引き締めている。

全体として、このワインはとにかく優しい。メルロというぶどうの持つ包容力と安定感を、基本に忠実に求めたクラシックなスタイル。

(ヴィンテージ2013を2018年4月のテイスティングしたコメントです。)

Technical Sheet

ワイン名	サンテミリオン・グラン・クリュ Saint-Emillion Grand Cru
生産者	シャトー クロ・サンテミリオン・フィリップ Chateau Clos Saint-Emillion Phillipe サンドリーヌ女史がほぼ一人で切り盛りする8haの小規模ワイナリー。周囲の労力を借りながら、栽培、醸造の大切なポイントは手作業にこだわる。
産地	フランス ボルドー地方 サンテミリオン地区 サンテミリオンの中心部から北西方向（リブルヌ方面）へ約7km
セパージュ	80%メルロ、20%カベルネ・フラン
タイプ	赤 フルボディ
畑	砂粘土質
醸造熟成	伝統的な木製の手動圧搾機使用し2~3日かけてじっくりと圧搾。発酵温度30度以下。1回/日のルモンタージュを施しながら15日の醸し。12ヶ月の樽熟成（1年~3年樽使用）。
ALC %	13.2%

【輸入元】株式会社ワイン・ラボ 〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366

Wine-Labo

この資料は Wine-Labo ホームページからもダウンロードできます。