

1世紀以上生きたメルロ

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・キュベ 111
Chateau Clos Saint-Emilion Philippe Saint-Emilion Grand Cru
" Cuvee 111 "

優しさと深みを持ったサンテミリオン・グランクリュ



ラベルに大きく書かれた3桁の数字「111」はぶどう木の平均樹齢を表す。2001年のヴィンテージに「101」をリリース、ヴィンテージが一つ進めば、数字も1つ増えていく。1世紀以上生き続けた木の根は、垂直で地中5メートル以上も伸び、若い木では辿り着くことが出来ない土の栄養を特別に得ることができる。

このワインのイメージに一貫するキーワードはとくにかく「優しい」。香りにはブラックベリー、カシスなどの黒果実系に、チョコレート、バニラ、黒コショウのようなスパイス、と色とりどりの要素が感じられながらも、それぞれの要素の存在感は淡く、ほんのりと言った程度。

味わいについても同様、舌に乗るテイストの中で感じられる酸もタンニンも繊細でキメが細かい。互いの境目は分かりにくく、優しい果実味の邪魔をしないほどの力で優しく支えている。

香りもテイストも、それぞれの要素が優しく、控えめ、まるで互いにバランスを保つように境界線を曖昧にしている。それでも全体が形づくるといっては、「深み」「奥行き」が感じられ、主張はさほど強くないのに存在感がある、「年の功」とも言えるような魅力を持ったワイン。

Technical Sheet

ワイン名	サンテミリオン・グラン・クリュ・キュベ 111 Saint-Emilion Grand Cru "Cuvee 111"
生産者	シャトー クロ・サンテミリオン・フィリップ Chateau Clos Saint-Emilion Philippe 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	99%メルロ、1%カベルネ・フラン
タイプ	赤
畑	砂粘土質
醸造熟成	2回選果をしたぶどうを低温で48時間浸漬後、古くから伝わる木製搾機で絞り、発酵はセメントタンク、30度以下。15日の醸し期間のあと木樽熟成。
ALC %	13.0%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ www.wine-labo.jp

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366



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。