Chateau Le Puy 2006

シャトー・ル・ピュイ

所有者　Jean Pierre Amoreau
アペラシオン　コート・ド・フラン

シャトー・ル・ピュイの畑は、ボルドーのジロンド川右岸にあるサンテミリオンの北東にあたるコート・ド・フランに位置し、標高110m とボルドーのジロンド県では最も高い場所のひとつに位置しています。
広さ約500ha の小さなアペラシオンですが、ポテンシャルの非常に高いワインを生産している地域です。

歴史は古く、シャトーの記録によれば 1610 年からアモロー家（Amoreau）がこの地に住み、当時は、シャトー・デュ・ピュイ（Chateau du Puy）として運営していたという文献が残っています。
現在のシャトーは、1832 年、バルテルミー・アモロー（Barthelemy Amoreau）によって建てられました。
現当主であるジャン・ピエール・アモローは、先祖代々受け継がれてきた化学肥料や殺虫剤を一切使用しない、有機栽培を受け継ぎ、今ではビオディナミ農法を行い、より自然の状態を尊重し、ワイン造りを行っています。
所有している 50ha のうち、栽培面積は 25ha です。

シャトー・ル・ピュイ 2006 は、濃い紫の色調にプラムやブラックチェリーなどの黒系果実が主体的。しっかりとしたボリュームに動物の皮、ジビエなどのニュアンス、またシナモンや丁子などのエピス。樹齢 50 年以上の古樹から収量を抑えて造られているためとても繊細な味わいの中にも　よく熟した果実を連想させてくれます。なめらかなタンニン分、ミディアムボディで余韻も長く大変コストパフォーマンスに優れた自然の恵みを大いに受けたワインです。

<u>参考情報</u>

土壌　ケイ土質、粘土質、石灰質
栽培面積　25ha
平均樹齢　50 年
栽培密度　5,000 本/ha
栽培品種　85% メルロー、14% カベルネ・ソーヴィニョン、1% カルムネール
収穫　手摘み
収量　29.45hl/ha
醗酵　14-28 日　コンクリートタンクにて　(28-30 度)
熟成期間　20-24 ヶ月（新樽なし）

s.a.r.l.Trente-Trois
39, rue Huguerie, 33000 Bordeaux, FRANCE　Email:33@trente-trois.fr, Tel: +33(0)953459303