

Chateau Pichon Longueville Baron

シャトー・ピション・ロングヴィル・バロン



所有者 AXA Millesime
オペレーション ポイヤック
1855 年格付け グラン・クリュ 2 級

シャトー・ピション・ロングヴィル・バロンは、ジロンド川左岸、メドック地区のポイヤック村に位置しています。1855年のメドック地区の格付けの際には第2級に格付けされました。(ポイヤック村には2つしか2級格付けは存在しません。もう一つはシャトー・ピション・コンテスト・ラランド)

かつては、この2つのシャトーは同じ一つのシャトーでした。当時の所有者はピエール・ド・マズール・ド・ローザン (Pierre de Mazure de Rauzan)。そのローザン家の娘、テレーズ・ド・ローザン (Therese de Rauzan) がボルドーの市会議長であるジャック・ド・ピション・ロングヴィル男爵 (Jacques de Pichon-Longueville) との結婚の際に婚資としてこの畑が与えられました。

1850年、ジャックの孫であるジョセフ・ド・ピション・ロングヴィル男爵の死により畑は分割。ジョセフ男爵は5人の子供に生まれ、その子供たちに平等に分割され、最終的にシャトー・ピション・ロングヴィル・バロンとシャトー・ピション・コンテスト・ラランドとして今日存在し、街道を挟んで二つのシャトーが美しく建っています。

その後、1930年代には Bouteillier 家へ売却され、その後も成功を収めましたが、1961年 Jean Bouteillier の死と共に品質の低下がみられるようになりましたが、1987年、世界的に有名なアクサミレジム (AXA Millesimes) による巨大な資本投資がなされ、当時の名声を取り戻し、同時にジャン・ミッシェル・カーズ (シャトー・ランシュ・バージュのオーナー) が醸造に加わり、さらに品質が向上しました。(ジャン・ミッシェル・カーズは2000年までマネージメントしました。) 現在は、最新設備を導入し、温度管理のコントロール室があるなどとてもモダン。またこのシャトーの概観はとても優雅で味わいだけでなく訪問者を魅了し続けています。

一般的にピション・ラランドが女性的と言われるのに対し、ピション・バロンは男性的と表現されますが、熟成を経てやはり女性的なエレガントな一面を醸し出すワインだと考えます。ミュールやカシス、プラムなどの果実味、大きな杉の木や動物の皮のニュアンス、黒コショウなどのエピス、ミントなどの香草、1本芯の通った味わい。印象に残るのが大きなボリューム。

ポイヤック村、しいてはボルドーを代表できるシャトーであると考えます。

参考情報

土壌 砂利質
栽培面積 70ha
栽培比率 60% カベルネ・ソーヴィニオン、35% メルロー、4% カベルネ・フラン、
1% プティ・ヴェルド
醗酵・マセラシオン ステンレスタンクにて 20-30 日 (28-32°C)
樽熟 18ヶ月 (新樽 70%)
年間生産量 平均 240,000 本

s.a.r.l.Trente-Trois

39, rue Huguerie, 33000 Bordeaux, FRANCE Email:33@trente-trois.fr, Tel: +33(0)953459303