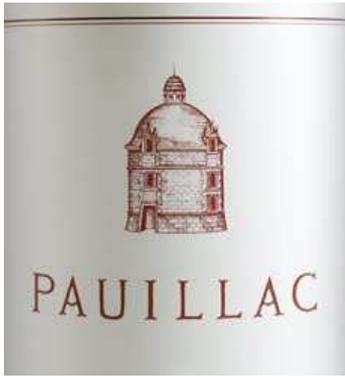


Pauillac de Château Latour

ポイヤック・ド・シャトー・ラトゥール



所有者 François Pinault

オペレーション ポイヤック

1855年格付け グラン・クリュ 1級 CH Latour サードワイン

シャトー・ラトゥールは、ボルドーのジロンド川の左岸にあるメドック地区ポイヤック村に位置しています。温暖な気候で海拔12~16mという立地条件のため（標高が高くなればなるほど、気温が低くなってしまいます）カベルネ・ソーヴィニオンなどのような晩熟で長期熟成期間を必要とするブドウ品種には最適な場所といえます。ポイヤック村は、おおよそ東西3km、南北6kmの小さな村です。ボルドー市内から北西に約50km、シャトー・ラトゥールはサンジュリアン村に程近いポイヤック村の中でも南に位置しています。ジロンド河を見下ろす場所にあるため霜害や寒波をやわらげ、過度な気候からブドウの樹を守ってくれます。

ラトゥールの歴史は古く、1378年よりフロワサールの【年代記】に登場しています。16世紀末までは複数の領主によって所有されていましたが、後にミュレ家が17世紀終わりまで代々所有しました。その後、相次ぐ相続や結婚の結果、アレクサンドル・ドゥ・セギュールの所有地となり、シャトー・ラトゥールの偉大な歴史は、このセギュール家と共に始まりました。アレクサンドル・ドゥ・セギュールは、1716年、死の直前にシャトー・ラフィット・ロートシルトを獲得し、また彼の息子でボルドーの市議会議長のニコラ・アレクサンドルは、1718年、シャトー・ムートン・ロートシルトとシャトー・カロン・セギュールを獲得し、事業を拡大していきました。

1963年、セギュール家より英国のファイナンシャル・グループ、ピアソン・グループが53%と所有する大株主となり、ハーヴェイズ・オブ・ブリストル社（後にアライド・ライオンズ・グループによって買収）が25%を所有しました。1989年、アライド・ライオンズ・グループの持分を買収し、セギュール家の相続人のもとに残る7%を除いた93%の株式を所有しました。そして1993年6月、フランソワ・ピノー氏がアルテミス社を通してアライド・ライオンズ・グループの持ち株を買収しました。30年に渡る英国資本による経営を終えたシャトー・ラトゥールは、再びフランス資本となり現在に至っています。

このポイヤック・ド・シャトー・ラトゥールは、シャトー・ラトゥールのサードワインとして位置づけられている大変コストパフォーマンスに優れたワインです。1973年に始めて生産され、続いて1974年、1987年と市場販売されました。そして1990年より毎年生産されています。グランヴァンであるシャトー・ラトゥールが歴史的に価値の高いランクロ（l'Enclos）という大変素晴らしい区画のみのブドウを使用して造られるのに対し、セカンドワインであるレ・フォールド・ラトゥールは、そのランクロの区画内の若木とその他の区画（コンテス・ド・ラランド、プティ・バタイエ、サン・タンヌ）とアルティエグ村の独立区画のもとを使用してグランヴァンと同じ製法で造られます。グランヴァンに比べメルロー比率が高くし（25~30%）新樽の比率を低く（50%）しているのがひとつの特徴で、早く飲み頃を迎えることができます。

さらにポイヤック・ド・シャトー・ラトゥールは、レ・フォールド・ラトゥールの品質を保ちつつ、加えてランクロ外の若木を使用して生産されており、同じく早く飲み頃を迎えることができます。ある程度の熟成期間を経ないと味わいのバランスを得るのが難しいシャトー・ラトゥールですが、サードワインということもあり若い段階から豊かなカシス、ブラックベリーなどの黒系の果実味とやわらかく繊細なタンニンを感じると共に、しっとりした味わいになめらかな舌触り。フランス国内でもこの価格でシャトー・ラトゥールのニュアンスを感じられるということもあり非常に人気のあるワインです。

コストパフォーマンスに優れたボルドー左岸ポイヤックらしい男性的な味わいを楽しんで頂けるかと考えます。

参考情報

土壌	主に砂利質、粘土質
栽培面積	78ha(うちランクロ区画:47ha)
ブレンド比率	約70% カベルネ・ソーヴィニオン,約30%メルロー,
栽培密度	10,000本/ha
収穫	手摘み 選別
年間生産量	平均:約20000本

s.a.r.l.Trente-Trois

39, rue Huguerie, 33000 Bordeaux, FRANCE Email:33@trente-trois.fr Website:www.trente-trois.fr