



Chateau Pape Clement 1989/1988

シャトー・パプ・クレマン

生産者 Bernard Magrez
オペレーション ペサック・レオニャン
格付け グラン・クリュ・クラッセ

シャトー・パプ・クレマンは、ボルドー市内から南西へ約 50km のジロンド川の左岸に沿って存在するグラブ地区の北部に位置するペサック・レオニャンという村にあります。ボルドーでも最も古いシャトーのひとつで、有名な格付け一級のシャトー・オーブリエオンから数 Km のところに位置しています。

パプ・クレマンとは、「教皇クレマン」の意で、もともとの所有者の一人であったベルトラン・ド・ゴ(Clement de Goth)が 1299 年にこの土地を購入した 6 年後に法王クレマン五世となったのが由来です。現在は、ベルナル・マグレが運営を担っています。1985 年から 1990 年代後半までの間、パプ・クレマンの品質を復活させたのはベルナル・プジョル(Bernard Pujol)です。彼の引退後は、ミッシェル・ロランをコンサルタントとして迎え入れ、その後も高品質のワインを造り続けています。

豊かな黒系果実のブーケにタバコやミネラルなどの強い香り、且つエレガントで複雑な味わい。素晴らしいヴィンテージのものには数十年熟成し続けることができます。

Pape Clement 1989 は、パプ・クレマンの近年のヴィンテージの中でも最高のワインを造り出した年です。そのため長期熟成に向くタイプです。カシス、カフェ、チョコレート、スパイスなどの凝縮されたリッチで複雑なブーケにほどよく熟成のニュアンスが重なり合い、タンニンとのバランスもとれています。お好みによりさらに数年保管して頂いても楽しめるワインであると考えます。

Pape Clement 1988 は、熟成のブーケの中にハーブやミネラルまた墨汁のようなニュアンスを感じ、どちらかというとな男性的なワインで、1989 年と比べると今が飲み頃のワインと言えます。熟成したワインがお好きな方、または 20 以上熟成したワインを始めてお飲み頂く方にもご満足して頂ける味わいかと考えます。20 年以上の時間の経過によって造り手が望む本来の味わいの完成形はここにあるのではと感じさせてくれる 1 本かと考えます。

参考情報

土壌 砂利質、砂質(鉄を含む)、中積土、粘土質
栽培面積 (赤)30ha (白)2.5ha
栽培比率 (赤)60% カベルネ・ソーヴィニオン, 40% メルロー
(白)45% ソーヴィニオン・ブラン, 45% セミヨン, 10% ミュスカデル
平均樹齢 (赤)60%は 25 年以上、そのうちの大半が 40 年以上
栽培密度 7,700-9,000 本/ha
収穫 手摘み 選別
醗酵・マセラシオン 20-35 日(ヴィンテージによる)
<コールド・マセラシオン:27-29°C、醗酵:29-30°C>
樽熟成 (赤)18-20 ヶ月 (白)12 ヶ月以下 (新樽 70-100%)
年間生産量 平均 950,000 本

s.a.r.l.Trente-Trois

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