

## Chateau Latour a Pomerol 2000

シャトー・ラトゥール・ア・ポムロール



所有者 F.F.C.Donation Mme L.P.Lacoste-Loubat  
オペレーション ポムロール

シャトー・ラトゥール・ア・ポムロールは、ボルドーのジロンド川右岸、ポムロール村に位置しています。ちょうどシャトー・クリネの向い側です。史上、あのシャトー・ペトリュス(右岸でもトップを争う生産者のひとつ)と非常に関係の深いシャトーです。現在はジャン・ピエール・ムエックス社が栽培・醸造・マーケティングを管理しています。

このシャトーの歴史は 19 世紀頃まで遡ります。当時、ポムロール村に Chambaud というブドウを栽培する家族がありました。そこが所有していた一部の地所が今日のラトゥール・ア・ポムロールの始まりです。

1875 年、Chambaud 家の娘が Louis Garitey と結婚し、のちにその地所は父である Louis Garitey の死により、3 人の娘へと分け与えられました。そのうちの一人がマダム・エドモン・ルバ(Mme. Edmond Loubat)であり、彼女は一時シャトー・ペトリュスの所有者でもありました。(当時、アルノー家(Arnaud)が「La Societe Civile du Chateau Petrus」という会社を興し、ペトリュスを所有していました。その一部の所有をマダム・ルバが取得し、第二次世界大戦が終わる頃には全所有が彼女のものとなっていました。)

またラトゥール・ア・ポムロールは 1917 年に相続しました。そして 1961 年マダム・ルバの死により姪のリリー・ラコスト(Lily Lacoste)へと引き継がれ、その時から現在のペトリュスのオーナーでもあるムエックス家と共にこのシャトーは発展していきました。そして 2002 年、慈善団体(Fondation de Foyers de Charite de Chateauneuf de Galaure)へと寄贈されましたが、今日もシャトー・ペトリュスと同じくムエックス社によって管理・運営されており、ポムロールらしい滑らかな舌触りで、ブラックベリーやチェリーのような甘い果実味を特徴とし、上品な味わいをトップ生産者によって造り続けられています。

ラトゥール・ア・ポムロール 2000 は、メルロー主体、カベルネ・フランから成ります。熟したプラムなどを思わせる黒系果実、口の中に広がるなめらかな果実味、そしてポムロールらしいラズベリージャムを思わせる粘性、カフェヤトリュフなどのニュアンス。2000 年という素晴らしいヴィンテージの恩恵を受け、凝縮したこれらの果実味を楽しんで頂けると同時にさらなる熟成による味わいの向上が期待できるワインであると考えます。

### 参考情報

土壌 粘土を含む砂質、砂利質

栽培面積 7.9ha

栽培比率 90% メルロー、10% カベルネ・フラン

平均樹齢 35 年

栽培密度 6,500 本/ha

収量 40hl/ha

醱酵・マセラシオン 20~28 日

熟成 18ヶ月(新樽 33%)

年間生産量 平均 30,000 本

s.a.r.l.Trente-Trois

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