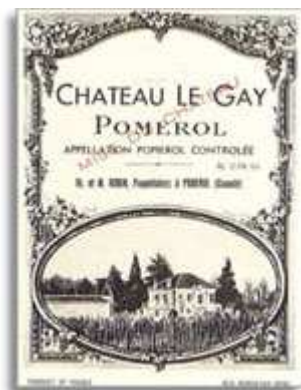


Chateau le Gay 1992

シャトー・ル・ゲイ



所有者 Catherine Pere-Verge

アペラシオン ポムロール

シャトー・ル・ゲイは、ボルドーのジロンド川右岸にあたるポムロール村の北部の高台に位置しています。素晴らしい立地条件に恵まれ、かの有名なシャトー・ペトリュス、ヴュー・シャトー・セルタン、そしてシャトー・ラ・フルールなどの畑に隣接しています。

シャトー・ラ・フルールと共通する歴史を持ち、1700年代にこのル・ゲイとラ・フルールは、Le Manoir de Gay という大きな地所の一部でした。しばらくして Le Manoir de Gay は Greloud 家によって購入され、2人の息子に分け与えられました。1946年には、Marie & Therese Robin の姉妹によってこの二つのシャトーは所有されました。後にその所有は、その姪と甥にあたる Sylvie & Jaques Guinaudeau へと引き継がれ、彼らは2003年、ラ・フルールに専念するためにル・ゲイの畑をカトリーヌ・ペレ・ヴェルジェへと手放しました。

カトリーヌ・ペレ・ヴェルジェは、1985年、ヴィニョブル・ペレ・ヴェルジェ社をポムロールに設立し、家族経営で Chateau Montiviel, Chateau Violette, Chateau La Graviere などのシャトーを所有するオーナーです。

シャトー・ル・ゲイは、約10.5haの畑から素晴らしい立地条件の下、平均樹齢約50年の古樹から収量を抑え、凝縮したブドウを栽培しています。また世界的に有名な醸造家兼コンサルタントのミッシェル・ロランのアドバイスを仰ぎながら細かいところまで目を配り、複雑且つ凝縮された味わいのワイン造りを常に目指しています。

若いうちには、ブルーベリーやブラックベリーなどの豊かな果実味に黒鉛、黒トリュフ、スマレなどを思わすアロマがあり、パワフルでありながらしなやかな口当たりを持つワインです。全体のバランスもよく、熟成向きのワインです。

シャトー・ル・ゲイ 1992 は、今現在飲み頃を迎えているワインです。ブラックチェリなどの黒系果実に干しブドウ、焙煎したコーヒー、バジルなどのハーブ、セップ茸などのきのこのニュアンス。熟成による複雑な味わい、香りを楽しんで頂ける素晴らしいワインであると考えます。

参考情報

土壌 砂利質、石灰質、粘土質

栽培面積 10.5ha

栽培品種 65% メルロー、35% カベルネ・フラン

平均樹齢 50年

収量 15-20hl/ha

樽熟成 18-20ヶ月

年間生産 平均 24,000本

s.a.r.l.Trente-Trois

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