

Château St.Pierre 2000

シャトー・サン・ピエール



所有者 Françoise Triaud
オペレーション サンジュリアン
1855 年格付け グラン・クリュ 4級

シャトー・サン・ピエールは、ボルドーのジロンド川左岸、サンジュリアン-ベイシュベル村に位置しています。1855年のメドック地区グラン・クリュの格付け制度の際には第4級として評価された上質ワインを産するシャトーです。力強いワインを産し、1980年代以降さらに品質は向上し、近年、価格帯にに対するこの味わいはさらなる人気を獲得しています。

シャトーの歴史は古く、文献よれば少なくとも17世紀まで遡ります。当時は、De Cheverry家が所有権を握っていました。18世紀末にBaron de Saint Pierre(サン・ピエール男爵)が購入し、サン・ピエールとしての歴史が始まります。そして彼が1796年に亡くなった際に2人の娘、Mme.DubouilhとMme.Bontemps-Dubarryへ分譲されました。それぞれ子孫へ受け継がれましたが、最終的にはほとんどをBontemps-Dubarry家が所有、Château Saint Pierre Bontemps Dubarryと改名しました。(その間、1855年のメドック地区の格付けにて第4級に格付けされました) その後、所有者は幾度かに渡り代わりましたが、1982年に当時シャトー・グロリア(同じくサンジュリアン村)の所有者であったアンリ・マルタン(Henri Martin)が購入、現在は彼の娘であるフランソワーズ(Françoise)と娘婿のジェン・ルイ・トリオー(Jean-Louis Triaud)が運営/管理しています。

シャトー・サン・ピエールは、常にフルボディで濃い色の力強いワインを生産しており、その一つの理由として50年に及ぶ古樹から収穫されたブドウを使用していることが上げられます。それにより凝縮した果実味や複雑さをワインに与えています。また総体的にみてサンジュリアン村で造られるワインの中で、価格帯と味わいを考えたときに長期熟成向きのワインを産する大変コストパフォーマンスに優れたワインであると言っても過言ではありません。

シャトー・サン・ピエール 2000は、カベルネ・ソーヴィニオン主体、メルロー、カベルネ・フランから成ります。2000年という最良のヴィンテージの恩恵を受けて熟したカシスやブラックベリーなどの黒系果実を主体とし、ほのかにスミレやスモーキーなニュアンスを思わせます。フルボディで凝縮した果実味と酸とのバランスがうまくとれており、約10年の熟成によりタンニンもワインに馴染み、優しい口当たりで落ち着きを表現し始めています。今でもお楽しみ頂けますし、さらなる熟成にも十分耐えうることのできる大変素晴らしい1本かと考えます。

参考情報

土壌 粘土を含む砂利質
栽培面積 17ha
栽培比率 75% カベルネ・ソーヴィニオン、15% メルロー、10% カベルネ・フラン
平均樹齢 50年
栽培密度 10,000本/ha
収量 45hl/ha
醗酵・マセラシオン 約21~28日
熟成 14ヶ月(新樽40~50%)
年間生産量 平均 60,000本

s.a.r.l.Trente-Trois

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