



## 2009 - キュヴェ・ドミニク

商品番号 00235-09

フランス、ボルドー、コート・ド・カスティヨンAOP,

シャトー・ムーラン・ド・クロット、ピュイスガン

色	赤	スタイル	辛口	ボディ	ミディアム～フルボディ
アルコール	14.0%	容量	750 ml	熟成度	今飲み頃/保管
ブドウ		メルロー			

### エステイトノート

エステイト	10Ha	ヴィンテージ	50年	清澄処理	無
ブドウ畑	2Ha	標高	30m	畑の方角	南/南西
1ヘクタールあたりのワイン生産量	5,500	収穫方法	機械摘み	土壌	石灰岩の上に粘土
1ヘクタールあたりのブドウ収穫量	45HI/Ha	選別方法	有	ろ過処理	無
				年間生産本数	10,000

### ヴィンテージノート

#### 2009 - ボルドー : 10 / 10 (exceptional)

2009年は並外れたが格別なヴィンテージでした。完璧な開花後、9月の遅い収穫期まで雨が降らず日照に恵まれた気候が続きました。そのため、ブドウの糖度はとても高くなりました。後になって、多少の雨が過度なブドウの木のストレスを和らげました。9月末までにタンニンはしっかりと熟成しました。まろやかで豊富なタンニンと長期間ワインを良い状態で保つ酸味のある、豊満で複雑味の果実味が濃縮された風味豊かな、とにかく美味しいワインです。

#### テイスティングノート

色調は鮮やかなルビー色、縁はピンク色。華やかなパワーのある香りは、キャラメル、バニラ、トーストなどの香ばしい香りに、凝縮感のあるブラックチェリー、カシス、ブルーベリーなどが調和。なめらかなアタック、やわらかな酸味、まだ若いか細やかで豊富なタンニンは収れん性を感じる。香ばしさと黒系果実の香りが口中で華やぐ。素晴らしいバランスのミディアム～フルボディ。

#### シャトー・ムーラン・ド・クロット、ピュイスガン

このシャトーは古くから存在しており、最新の情報では起源の年代は1890年にまで遡ります。2002年にフィリップとフランソワーズ・ラノイがこのシャトーを購入しました。シャトーは8ヘクタールで構成され、サン・テミリオンから東へ数キロメートル離れているカスティヨン(Castillon)にあります。主要なワインはメルロー(90%)とカベルネ・フラン(10%)で造られます。ワインの構成は毎年ある程度異なりますが、全体的に見ればきちんと同じ比率が使われています。ブドウの木の平均樹齢は35年を超えています。エステイトの土壌は、サン・テミリオン地域の大部分のシャトーの場合のように粘土と石灰岩で成り立っています。粘土と石灰岩の土壌は、素晴らしいワインを造る最高の混合土壌の一つです。石灰岩は水はけをよくし、粘土は水分を保つので、高温で乾燥している夏には特に有利です。



このシャトーを購入後、ラノイ家は長い年月休眠していたシャトーを活性化させる計画に着手しました。他のブドウ畑と同様に、土壌とブドウ品種の最高の組み合わせを発見することが第一優先でした。この家族は、ブドウ畑を完全に復元することを決心し、次々に多数のブドウの木を引き抜きそして植え替えました。植え替えを完成するのに数年間掛かりました。しかしそうすることで、この家族は重要な尺度であるブドウの植栽密度を高めることが出来ました。ブドウの木の密度が高まると、難しい年でさえもブドウは完全に熟します。

ブドウは一区画の畑ごとに収穫されます。そして、これらのブドウは確認され、それぞれのテロワールの特徴を育てるように個別に保管されます。最終的には、ワインはブレンドされボトルに詰められます。