



2011 - シャトー・デュ・ガザン

商品番号 00246-11

フランス, ボルドー, フロンサック AOP,

シャトー・デュ・ガザン・ロベール, サン・ミシェル・フロンサック

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	13.5 %	容量	750 ml	熟成度	今飲み頃/保管
ブドウ	カベルネ・ソーヴィニヨン, カベルネ・フラン, メルロー				

ヴィンテージノート

2011 - ボルドー : 7 / 10 (superior)

2011年は、ブドウの成長が早く始まった年でした。暖かく、雨の少ない春でした。6月末まで多くのブドウ栽培者たちは乾燥を心配しました。最初の6ヵ月は60年間で一番暑い気候でした。7月と8月は例外的に涼しく、9月と10月は日照に恵まれました。ブドウ畑で一連の作業終了後、ブドウは完熟しました。ワインは期待以上に良く、エレガントで、新鮮で、香りが良く、よく熟したタンニンがあります。このヴィンテージのワインのほとんどは5~10年が飲み頃ですが、中にはもっと時間が必要なワインもあります。2009と2010のまさに最高のヴィンテージの後、2011は普通のヴィンテージに戻ったのです。

テイastingノート

色調は鮮やかなルビー色、縁はピンク色。ふわっとした華やかな香りは、完熟したブラックチェリー、ブラックベリー、カシスに、丁字などのスパイス香や香ばしいロースト香などが調和し、若々しさも感じる。なめらかなアタック、やわらかな酸味、細やかで豊かなタンニン。ポリウム感も丸みもあり、みずみずしさも感じられる。

シャトー・デュ・ガザン・ロベール, サン・ミシェル・フロンサック



シャトー・デュ・ガザンは、サン・テミリオンとポムロール アペラシオンに隣接する、ドルドーニュ川右岸の土手に位置しています。このシャトーの起源は1532年、シーニョリアル・ドメヌであった頃に遡ります。当時、そのドメヌでは既に上質なワインを造っていました。1715年に所有者が変わり、その時、現在知られているシャトーとワイン貯蔵室が建てられました。ハト小屋だけが初代のまま温存されています。1935年にジョルジュ・ロベール (Georges Robert) がこのシャトーを購入し、それ以来、彼の家族が所有しています。

このエステイトは、30ヘクタールのまとまった一つの土地から成り立っています。その24ヘクタールはカノン・フロンサック アペラシオンで、6ヘクタールはフロンサック アペラシオンです。土壌構成はサン・テミリオンの土壌と類似しています。つまり、石灰岩の土手を粘土質石灰岩がおおっています。ブドウ畑は南向きの傾斜面にあります。その傾斜面が確実に土壌の水はけも良くしています。また、近くにあるドルドーニュ川が自然の温度平衡装置として働いています。



ぶどうの木の平均樹齢はおよそ35年です。栽培されているブドウの85%はメルロー、そしてカベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、マルベックが各5%ずつです。時間と共に、カベルネ・フランのシェアはさらに高まるでしょう。