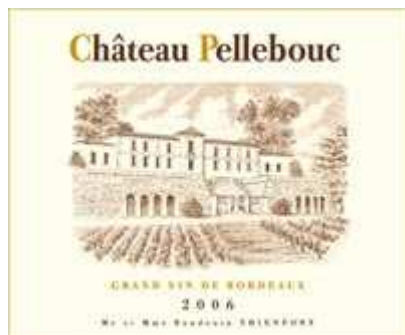


Chateau Pellebouc 2006

シャトー・ペレボー



所有者 Baudouin Thienpont
アペラシオン ボルドー・スペリユール

シャトー・ペレボークは、アントル・ドゥー・メール地区の Merignas という村にあり Rauzan と Blasimon の間に位置していてサンテミリオンから僅か数キロメートルの場所です。

所有者はヴュー・シャトー・セルタンの筆頭株主であるボードアン・ティエポン (Baudouin Thienpont)。ボードアン・ティエポンは、ベルギーにて不動産業で財を成し、引退と同時にニコラ・ティエポン (Nicolas Thienpont、彼のいとこにあたり、Château Pavi Maquin, Larcis Ducasse のオーナー) の勧めで 2006 年にこのシャトーを購入しました。彼は3兄弟 (Jacque, Baudouin, Luc) の二男で、兄弟はそれぞれボルドーでシャトーやネゴシアンを所有しています。(彼の兄である Jacques Thienpont はかの有名なシャトー・ル・パンのオーナーです。)

ボードアンがこのシャトーを購入してから栽培、醸造、すべてにおいて徹底的な改正を行い、今日、アントル・ドゥー・メールのトップシャトーとしてはもちろん、アペラシオン・ボルドーの中でも既にトップレベルに達しています。ブドウ畑はティエポン家がサンテミリオンに所有するパヴィ・マカンのテロワール (地上の起伏や粘土・石灰質土壌など) にすごく似ています。またリュット・レゾネを行い、自然に近い状態で丁寧にワインを造っており、またボルドー醸造協会代表であるニコラ・ギシャ (Nicolas Guichard) がこのシャトーのコンサルタントを勤め、最高のワイン造りを目指しています。またこの価格帯では珍しく、新樽 100% で約 5~6 ヶ月間の熟成を行いトップ生産者ゆえの上質ワイン造りを行っています。

Château Pellebouc 2006 は、深いルビー色からガーネットを思わせる色調、プラムなどの黒系果実が支配的ですが、ほのかに野生のフランボワーズなどの赤系果実も思わせませす。また新樽による熟成から程よいヴァニラ香、モカ、甘草などのニュアンス。時間が経つにつれ、よりしっとりした香り、やわらかな口当たりへと変し、コンフィチュールやスマイルの花、またスパイスなどのアロマも現れてきます。さらに酸と細かなタンニンとのバランスもよくミディアムボディ、ボルドーのワインの特徴でもある落ち着き、しっとりさがこのワインの特徴です。今からお楽しみ頂けるワインだと考えます。

参考情報

栽培面積 40ha
土壌 粘土を含む石灰質土壌
栽培密度 5,000 本/ha
平均樹齢 20 年 (ヴイエーニュー・ヴイエーニ:40 年/約 40%)
収量 50hl/ha
年間生産量 平均 27,000 本

s.a.r.l. Trente Trois

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