

Pansees de Lafleur 2001

パンセ・ド・ラフルール



所有者 Sylvie & Jacques Guinaudeau
オペレーション ポムロール

パンセ・ド・ラフルールは、シャトー・ラフルールのセカンドワインとして、1984年より造られています。シャトーはボルドーのジロンド川右岸にあたるポムロール村に位置し、素晴らしい立地条件に恵まれた、たった4.5haのシャトーです。かの有名なシャトー・ペトリュスから約200m北部に位置しており、ペトリュスと競い合うトップ生産者のひとつです。

古い歴史を持ち、シャトー・ル・ゲイ(AOC Pomerol)と共通する歴史を持ちます。1700年代にこのラフルールとル・ゲイは、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、後にAndre Robinへと相続されました。

1946年には、Marie & Therese Robinの姉妹によって所有され、Therese Robinが亡くなるまでの約40年間、この二つのシャトーを所有しました。そして今日その所有は、2001年のMarie Robinの他界によりロビン姉妹の姪と甥にあたるSylvie & Jaques Guinaudeauへと引き継がれ、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。またシャトーは、1981年よりリブルヌの有名ワイン商であるムエックス社により管理されています。年間生産量も少なく(3,000本)非常に希少性のあるワインであり、常に細心の注意を払い、最上級のワイン造りを心がけています。

ボルドー2001年、2000年に隠れがちですが、右岸にとっては大変良いヴィンテージのひとつ、ようやく飲み頃に入ったパンセ・ド・ラフルール2001は、メルローとカベルネ・フランから成り、凝縮したプラムなどの果実味、右岸の特徴でもある優しくしなやかな口当たり。カフェ、モカなどのニュアンス、甘草などのエピス、程よいボリュウムでとてもやわらかで繊細な味わい。今後5年ぐらいの熟成はまったく問題なく、また今でも十分楽しめる希少価値の高いワインかと考えます。

参考情報

土壌	砂利質、粘土質、鉄
栽培面積	4.5ha
栽培品種	50% メルロー、50% カベルネ・フラン
栽培密度	約 5,900 本/ha
平均樹齢	35 年以上
収量	約 40hl/ha
樽熟成	約 18ヶ月(新樽比率:1/3~1/2 程度)
年間生産量	3,000 本 (ラフルール:12,000 本)

s.a.r.l.Trente-Trois

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