



Chateau Figeac 2002

シャトー・フィジャック

生産者 Thierry Manoncourt

アペラシオン サンテミリオン

格付け グラン・クリュ・クラッセ B

シャトー・フィジャックは、ボルドーのジロンド川右岸にあるサンテミリオン村にあり、ポムロール村との境界付近に位置しているシャトーで、「プルミエ・グラン・クリュ・クラッセ B」というサンテミリオンの 15 シャトーしかない格付けのシャトーのひとつです。（サンテミリオンでは、約 800 のシャトーが存在していますが、そのうちの 15 ですからこのワインの品質がわかって頂けるかと思えます）

シャトーの始まりは 2 世紀ごろまで遡ります。ローマ時代、数百ヘクタールを所有していたフィジャクス家(Figeacus)の名前に由来します。

現在は、ティエリー・マノンクールによって所有され、1971年には深さ6mのセラーを地下に創りました。

シャトー・フィジャックのワインは、サンテミリオンでは珍しく、カベルネ・ソーヴィニオン種とカベルネ・フラン種を主体として造られています。それはこの地の土壌がカベルネ種に適した砂利質土壌を多く含んでいることが大きな要因で、“サンテミリオンのメドック”として考えられています。そのためワインは非常に色が濃く、しっかりとした骨格のカシスのアロマを持つ、フルボディのワインが造られています。

シャトー・フィジャック 2002 年は、熟したプラムなどを思わせる黒系果実が主体的。こしょうなどのスパイス、シナモンなどのエпис、タバコの葉や動物の皮、肉汁などのニュアンス。さらにしっかりとした酸を感じ、長期熟成にも向くワインであると考えます。

2002 年というヴィンテージは飲み頃を早く向かえることのできる大変近づきやすい年。飲み頃を向かえはじめたこのワインに豊かな果実味とサンテミリオンらしい やわらかな味わいをも感じていただけるワインであると考えます。

参考情報

土壌 主に砂利質

栽培面積 40ha

栽培品種 35% カベルネ・フラン,35% カベルネ・ソーヴィニオン,30% メルロー

平均樹齢 35 年

収穫 手摘み 選別

醗酵・マセラシオン 木製の太桶(10基)とステンレスタンク(10基)にて

樽熟成 18-20 ヶ月 (新樽 100%)

年間生産量 平均:120,000 本

s.a.r.l.Trente-Trois

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