

Ch Pavie Macquin 1989

シャトー・パヴィ・マカン



所有者 Famille Corre Macquin
管理者 Nicolas Thienpont
オペレーション サンテミリオン・グラン・クリュ
格付け プルミエ・グラン・クリュ・クラッセ B

(こちらは現在のラベルです。1989年のラベルは異なります)

シャトー・パヴィ・マカンは、ボルドーのジロンド川右岸にあるサンテミリオン地区の丘の上部に位置しており、10年に一度のサンテミリオンの格付け制度見直しにて2006年に「プルミエ・グラン・クリュ・クラッセ B」に選ばれたシャトーのひとつです。現在、格付けされているサンテミリオン・プルミエ・グラン・クリュ・クラッセのシャトーは、たった15シャトーですからこのワインがどんなに素晴らしいかわかり頂けるかと思えます。また今日、ビオダイナミ農法を取り入れています。

パヴィ・マカンのという名は歴史上有名なアルバート・マカン(Albert Macquin 1852-1911)の名に由来しています。彼は、フィロキセラによって絶滅しかけていたサンテミリオンのブドウ畑をアメリカ系の台木に接ぎ木する技術を用い、絶滅の危機を救った重要な人物です。

時が経ち1970年から1980年前半までは品質の低下がみられたものの1986年にマリーズ・バレー(Maryse Barre)が醸造に加わり、1988年から著しい飛躍を遂げました。そして1990年からボルドーで著名な醸造家であるステファン・ドウルノンクール(Stephane Derenoncourt)のアドバイスを受け、1994年にマリーズ・バレーからニコラ・ティエポン(Nicolas Thienpont)へと管理は引き継がれました。(ティエポン家と言えば、世界でもワイン生産者の家系として著名であり、かの有名なポムロールのル・パンは、ニコラ・ティエポンのいとこにあたるジャック・ティエポンによって所有されています。またヴュー・シャトー・セルタンもティエポン家の所有です。ニコラ・ティエポン自身も著名であり、彼は他にもいくつかのシャトーを所有しています。例えば、サンテミリオンのラルシ・デュカスなどがあげられます。)

常にしっかりとしたボディで果実味、タンニンの豊かな、長期熟成向きのワインを生産しているシャトーのひとつです。

シャトー・パヴィ・マカン 1989 は、既に飲み頃を向かえ、熟成した味わいを楽しんで頂けるワインかと思えます。タバコや湿った土、トリュフなどのきのこ系のニュアンスがあり、口当たりはとてよわらかくしとやか。タンニンもワインになじみ、香り、味わい共に熟成のニュアンスを感じて頂ける1本かと思えます。グリルした牛フィレ肉にソテーしたきのこなどを添えてお召し上がり頂ければ非常に合うかと思えます。

参考情報

土壌 粘土を含む石灰質
栽培面積 15ha
栽培比率 70% メルロー、25% カベルネ・フラン、5% カベルネ・ソーヴィニオン
平均樹齢 35年以上
栽培密度 6,000本/ha
収量 35-40hl/ha
醗酵・マセラシオン 28-35日
熟成 (新樽 80%)
年間生産量 平均 55,000本

s.a.r.l.Trente-Trois

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