

Chateau Troplong Mondot 1986

シャトー・トロロン・モンド



所有者 Xavier Pariente, Christine Valette Pariente
アペラシオン サンテミリオン・グラン・クリュ
格付け サンテミリオン・プルミエ・グラン・クリュ・クラッセ B

シャトー・トロロン・モンドは、ボルドーのジロンド川右岸にあるサンテミリオン村に位置しています。大きな地所の所有者のひとつで、33haを所有しています。（他は、ほとんど10ha程度）
標高100mのこの高台からはサンテミリオンの村やブドウ畑を見下ろすことができ、素晴らしい眺めです。

このブドウ畑は、17世紀ごろはAbee Raymond de Sezeに所有され、現在のシャトーは1745年にそのセーズ家(Seze)によって建てられたものです。セーズ家は、当時ボルドーの多くの地所を所有する著名な家柄でした。そして1850年にRaymond Troplongによってこのシャトーは買収されました。

今日、シャトー・トロロン・モンドは、ヴァレット家によって所有されています。パリでワイン商を営んでいたAlexandre Valetteが買収し、当時、彼は既にChateau La Franceをフロンサックに所有していました。1980年にはAlexandreの孫にあたるChristineに引き継がれ、その10年後、彼女の結婚により夫であるXavier Parienteと共にこのシャトーを守り、ワインの品質の向上を続けています。

2006年の格付け見直しの際には、プルミエ・グラン・クリュ・クラッセ Bに昇格しました。
（現在、格付けされているプルミエ・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）
パワフルでブラックベリーや黒トリュフなどの深いアロマがあり、しっかりとしたタンニンと複雑味を持つ素晴らしいワインを生産しています。

シャトー・トロロン・モンド 1986は、まさに飲み頃を迎えており、柔らかな口当たりが特徴。プラムなどの黒系果実にほんのり乾燥した赤系果実のニュアンス、紅茶の葉やほのかに白コショウや黒コショウなどのスパイスやリコリスなどのエピソード、湿った土、干草、モリーユ茸など高貴なきのこなど、熟成により非常に複雑。包み込むような豊かな香りにきっと満足して頂けるワインかと考えます。

参考情報

土壌 粘土を含む石灰質

栽培面積 33ha

栽培比率 80%メルロー、10%カベルネ・フラン、10%カベルネ・ソーヴィニオン

平均樹齢 50年

栽培密度 約6,000本/ha

収穫 手摘み 選別

醗酵・マセラシオン ステンレスタンクにて（マロラクティック醗酵は木樽にて）

樽熟成 12-24ヶ月（新樽 75%）

収量 平均:42hl/ha

年間生産量 平均60,000-90,000本(トロロン・モンド)、10,000-30,000本(モンド)

s.a.r.l.Trente-Trois

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