

Clos de l'Oratoire 2000

クロ・ド・ロラトワール



所有者 Vignobles Comtes von Neipperg
オペレーション サンテミリオン・グラン・クリュ
格付け サンテミリオン・グラン・クリュ・クラッセ

シャトー・クロ・ド・ロラトワールは、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。所有者はサンテミリオン・グランクリュ・クラッセ B のカノン・ラ・ガフリエールやガレージワインのモンドットを所有するステファン・フォン・ネイペルグ伯爵です。

19 世紀の中頃、Beylot 家(リブルーヌのワイン商)によってワイン造りが始められました。当時は、Peyraud の地所の一部 (Chateau Peyraud) で 1955 年のサンテミリオンの格付け制度発足がきっかけで、その中の特別優れた区画をクロ・ド・ロラトワールとして分割し、その努力が実り 1969 年の格付け見直しの際には、グラン・クリュ・クラッセの格付けを獲得しました。1970 年代に入り、クロ・ド・ロラトワールは Joseph-Hubert, Graf Neipperg が買収しました。現所有者である Stephan von Neipperg (1991 年より) の父親です。もともとドイツ人貴族であり、歴史は神聖ローマ帝国(ドイツ国家: 962~1806 年)の時代まで遡ります。ネイペルグ家は、12 世紀頃、ドイツの南西地方であるヴェルテンベルグ (Württemberg)、現在の Baden-Württemberg の一部でワイン造りをし成功を取っていました。そして初めてボルドーで投資したシャトーがカノン・ラ・ガフリエールでした。

醸造は、ステファン・ドゥルノンクール(ボルドーでも屈指の有名醸造コンサルタント)のアドバイスを仰ぎながら 新樽 90% を使用し、豊かな果実味とバランスのとれた凝縮感を特徴とするワインを生産しています。高品質、さらに名声があるにもかかわらず、価格は非常に良心的。カノン・ラ・ガフリエールと同等の造りで特に近年人気上昇中のシャトーです。

シャトー・クロ・ド・ロラトワール 2000 は、85% メルロー、15% カベルネ・フランから成ります。このシャトー・クロ・ド・ロラトワールにとって最高のヴィンテージです。プラムやブラックベリーの実が主体的、また樽熟によるチョコレートや甘草などのアロマを思わせ、10 年の熟成を経て飲み頃を迎え始めました。しっかりとした凝縮感があり、ソフトなタンニンで酸も穏やか。舌触りはなめらかで程よい熟成とバランスのとれた果実味を十分お楽しみ頂ける 1 本かと考えます。

参考情報

土壌 石灰質を含む粘土、砂質を含む粘土

栽培面積 10.32ha

栽培比率 90% メルロー、5% 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

収穫 手摘み 選別

醱酵・マセラシオン 木樽にて 26 日間

樽熟成 18 ヶ月 (新樽: 90%)

収量 平均: 39hl/ha

年間生産量 平均 48,000 本

s.a.r.l.Trente-Trois

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