



仕様

地域：フランス / ボルドー / ポイヤック

原産地呼称：フランス / ボルドー / メドック格付け第1級

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

アルコール度数：13.0%

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深く綺麗な色合い。凝縮して繊細、複雑なノーズを示す。アタックは素晴らしく整っていて滑らか、まろやかでたっぷりとしたボリュームの余韻へと導かれる。肉厚でピュアな、傑出した力強さが長く続くエレガントな逸品。

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 89%、メルロー 10%、プティ・ヴェルド 1%

畑 / 醸造方法

テロワール シャトー・ラフィット・ロートシルトはアペラシオンの北に位置し、サン・テステフと隣接している。第三紀石灰岩質と細かい砂利が混ざった土壌。水はけがよく日照に恵まれている。

2005年 雨不足は4年続いていたが、葡萄樹は葉を減らすことで適応した。6-7月は猛暑に見舞われたが、8月には落ち着き、徐々に涼しくなった。夜間は比較的涼しかったため、良好な酸度は保たれた。葡萄は、ゆっくりと着実に成熟が進み、厳しい天候の1年だったが、理想的な葡萄を得ることができた。素晴らしいフレッシュさを持ち、葡萄は健康的に完熟し、良質なワインを生み出すことに成功。

収穫は9月22日から10月12日まで、理想的なコンディションで行われた。

ワイン・メイキング ラフィットのテロワールの魔法を解き明かすために、ワインの醸造のすべての段階は細心の注意を払い、最大限の精度をもって行われる。葡萄は産地と熟度に応じて、木製、ステンレス製、コンクリート製タンクに移す。発酵は温度管理しながら行い、定期的なポンピングオーバーにより、葡萄に含まれるすべてのフェノールを穏やかに抽出する。各タンクは注意深く管理し、最適な澱引きのタイミングを見極めるために、毎日注意深くモニターとテイスティングする。マセラシオンの期間はタンクごとに異なるが、合計は約22日間ほど。

マロラクティック発酵後、ラフィットが独自に所有する樽工場の樽に移す。これがユニークなスタイルを持つラフィットワイン造りに貢献。作業はワインが落ち着き、そのポテンシャルを十分に発揮し始める3月に行う。すべての樽は個別にテイスティングされ、最良の樽のワインのみ、最終ブレンドに採用。

受賞歴

ジェームス・サックリング 100ポイント！

デキャンター 99ポイント！

ワイン・エンソージャスト 99ポイント！

ワイン・スペクテーター 98ポイント！

ワイン・アドヴォケート 95ポイント！

ラ・レヴュー・デュ・ヴァン・ド・フランス 19/20ポイント！

ジャンシス・ロビンソン 18/20ポイント！