シャトー・パルメ (2013)

9255803

シャトー・パルメ

フランス



仕様

地域： フランス / ボルドー / マルゴー

原産地呼称： フランス / ボルドー / メドック格付け第3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

テイスト： 辛口

容量：750ml

説明

テイスティングノート 前面に出た複雑なノーズは、トースティー、ベリー類の香りを背景に、ブラックカラントの含みを示す。ミディアム～フルボディ、滑らからでしっかりとしており、ヴェルヴェットのようで、豊かでスパイシーな果実味のしっかりとした核を持つ。きれいに融和されており、赤い果実、チェリー、トーストの含みを持つ。きれいに組成されており、生き生きとした酸味があり、多量のフレッシュな果実味の風味を持つ。エレガントなワインで、きれいにバランスが取れており、中位～長いしっかりとした後味を持ち、タンニンがまろやかになるのに時間を要するであろう
JKW2014

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 51%, メルロー 49%

畑 / 醸造方法

ヴィンテージノート 2013年の冬は過去数年で最も湿気のあり、労働条件を著しく複雑にした冬として葡萄職人の記憶に残るだろう。シーズンの早い段階で、遅かったと考えられていた2012年と比較して、約10日間の遅れがあった。 5月には雨の条件が重要な量の花振るいを引き起こした。カビのリスクは特に厳しかった。夏の天気はより好調だった。 7月は過去14年間で最も暑く、葡萄の生育は遅い成長サイクルで停滞したままだったが、9月は雨、湿度、暖かな気温が続いた不愉快な9月だった。ボトリチスのプレッシャーに対処することが、収穫計画の決定要因となった。 9月27日金曜日に収穫を開始した。メルローはワインの特徴として非常に重要であり、いい時期に収穫され、期待を上回るフェノールと芳香の成熟度を示した。続いてプティ・ヴェルドとカベルネ・ソーヴィニヨンの収穫を行った。
クリーンで精巧な香り豊かな風味は、青臭い香りはなかった。この事はとても困難な気象条件の中でエステートのテロワールの見事な反応が確認された。ワイン醸造の間、潜在的な粗いタンニンの抽出を避けるために、澱は慎重に取り扱われた。エステートワインのアイデンティティとなる素晴らしい滑らかさを慎重に保持した。この困難なヴィンテージの中に正しい表現を見つけ出す為に、多くの異なるテイスティングセッションを行い、多くの議論を引き起こした。

受賞歴

ワイン・エンスージアスト　94ポイント！ステファン・タンザー　92ポイント！ワイン・スペクテーター　91ポイント！ファルスタッフ・マガジン　91ポイント！ロバート・パーカー　87 - 88ポイント！ジャンシス・ロビンソン　17.5/20ポイント！ベタンヌ＆ドゥソーヴ　17/20ポイント！ゴ・エ・ミヨ　17/20ポイント！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp