

Bordeaux

～ ボルドー右岸～

2000年

飲み頃を迎えたミレニウムヴィンテージ

世界的に赤ワンブームにわき立った1997-1998を過ぎて、ワイン市場は一時的な不況期を迎えていた。しかしミレニウム需要を当てこんで、生産者達は2000年ヴィンテージに希望の光を感じていた。2000年も夏を迎えると、特に気候条件が良かったボルドーでは、需要のアップと価格の上昇に期待感を高めることとなる。前評判はいやが上にも高まっていった。プライマー販売が始った当初、価格は慎重に推移していたが、ユニオン デ グラン・クリュの試飲会も終わって、ヴィンテージの評価が定まると一気に需要は過熱し、それまでの価格を次々と更新して行くこととなる。その後の2003、2005ヴィンテージの価格上昇の試金石となったのが、2000ヴィンテージといえよう。



Chateau Grand Corbin

シャトー グラン コルバン

WLEB76

サンテミリオン・グラン・クリュ

Me68CF27CS5

紫のトーンをもった深いガーネット色。カシスやチェリーの果実香にハーブや紅茶、スパイスがほど良く香る。森の下草を思わせる風味がでてきており、ほどよい熟成感をもっている。ボディ感もほどよく、現在飲み頃を迎えている。



*シャトー グラン コルバン 外観



Chateau L'arrosee

シャトー ラロゼ

WLEB91

サンテミリオン・グラン・クリュ・クラッセ

Me60CF20CS20

色はこの年の他のワインよりも若干淡いが、深いガーネットをしており、ほどよい熟成状態にあることを示している。ブラックチェリーやプラムのジャムを思わせる香りに乾燥したバラや紅茶、コーヒーなどの風味がはじめており、現在まさに飲み頃。全体としてエレガントな印象が強く、アフターテイストも長いワインとなっている。



*樽熟庫

Chateau La Dominique

シャトー ラドミニク

WLEB43

サンテミリオン・グラン・クリュ・クラッセ

Me80CF15CS5

まだ若々しさをもったブラックチェリーの甘く濃厚な香りにすみれのニュアンスをもち、ハーブ、紅茶、スパイスにフレンチローストのコーヒーが香る。ワインの凝縮感はかなり高く、コクも非常に豊か。味わいのバランスもよく、酸は低めながらも滑らかで十分なタンニンをもっている。ちょうど飲み頃を迎えているが、さらなる熟成も期待できる。現在は香りよりも豪華な味わいを愉しみたいワイン、お奨め。



Chateau Grand Mayne

シャトー グラン メイヌ

WLEB46

サンテミリオン・グラン・クリュ・クラッセ

オススメ!

Me75CF15CS10

ブルーベリー、ブラックベリーなどのベリー系果実のジャムを思わせるいきいきとした果実香にスパイス、樽からのヴァニラや熟成に由来するス・ポワなどの複雑味が加わっている。甘さを感じるほどに凝縮されたボディと、良く熟してワインに溶け込んだタンニン分も心地良い。そろそろ飲み頃を迎えてきたお奨めワイン。



*シャトー グラン メイヌ 外観



*瓶熟庫



Chateau La Gaffeliere

シャトー ラギャフリエール

WLEB54

サンテミリオン・グラン・クリュ・クラッセ

Me65CF30CS5

トップノートにブルーベリーが香り、続いてブラックベリーなどの黒いベリー系果実のいきいきとした香りが続く。さらにはスパイスや紅茶、マッシュルームに加えて、ブラックチョコレートやコーヒーなどが香り、香りの複雑さが絶妙。酸もほど良くあり、豊かなタンニンも申し分なく、骨格もしっかりしている。余韻も長く素晴らしいワインに仕上がっている。



*樽熟庫



*シャトー ラギャフリエール 外観



Bordeaux

～ ボルドー右岸～

2000年

飲み頃を迎えたミレニアムヴィンテージ

Chateau La Couspaude

シャトー ラ クスポード WLEB68

サンテミリオン・グラン・クリュ・クラッセ

Me70CF30

鮮やかなブラックチェリーのジャムを思わせる濃厚な香り。ほどよい樽香とヴァニラ、非常にスパイシーでスモーキーな風味をもち、アフターにチョコレートのよな甘味を感じる。まだ少し閉じこもった印象があるので、デカンティングをしてゆっくりと開かせると、華やかなベリー系果実の香が一層ましてくる。素晴らしいポテンシャルをもったワイン。



*シャトー ラ クスポード 全景



*ジャン・クラウド・オーベール氏 (左)とミッシェル・ローラン氏



Chateau Rol Valentin

シャトー ロル ヴァランタン WLEA92

サンテミリオン・グラン・クリュ

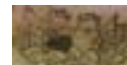
Me85CS8CF7

口に含んだ瞬間に心地良い甘みを感じ、ブラックベリーやカシスの果実香が広がりに広がる。樽からのヴァニラ、スパイスが心地良く、チョコレートやフレンチローストのコーヒーが複雑に香った凝縮感の高い味わい。全体の構成力も高く、リッチで豊潤。デカンティングをすると一気にその魅力を開花させる。



*シャトー ロル ヴァランタン畑

エチケットとコルクにはかわいい天使とハートが描かれています。



Chateau Pavie Decesse

シャトー パヴィ ドゥセス WLEB73

サンテミリオン・グラン・クリュ・クラッセB

オススメ!

Me90CF10

香りの凝縮感が非常に高く、ブルーベリーやブラックベリーのジャムのような。口に含むとレーズンやドライフルーツ、チョコレートなどの濃縮された甘く密度の高い風味が広がる。非常にリッチでフルボディ、アフターテイストも極めて長く、タンニン分もたっぷりバランスが良く、高い完成度をもったワイン。



*シャトー パヴィ ドゥセス 外観



*発酵樽



Chateau Clinet

シャトー クリネ WLEB21

ポムロール

Me85CS10CF5

紫をおびた黒く非常に濃いガーネット色。ブルーベリーやカシスなどのベリー系果実のジャムに樽からのヴァニラ、レーズンやドライフィグを思わせるエキゾチックな風味、それにチョコレートのように甘いニュアンスをもっている。ほどよい酸とたっぷりと滑らかなタンニンをもち、リッチさを特長としたサンテミリオンに比べて、ポムロールらしいメリハリのある構成力をもっている。美味しい。



*シャトー クリネ畑



Chateau de Valandraud

シャトー ド ヴァランドロー ALNVR00

サンテミリオン・グラン・クリュ

Me70CF30

紫をおびた黒く非常に濃い色合い。トップノートにブルーベリーやブラックチェリーのジャムの甘い風味をもち、プルーンやヴァニラ、レーズン、ドライフルーツ、チョコレートなどの香が次々と湧き上がる。酸は低めながら非常にヴォリューム感の高い風味とボディをもち、濃厚な味わいをもっている。



*シャトー ド ヴァランドロー畑



*オーナーのデュヌヴァン氏

2007年4月 “ボルドー右岸2000年”特集

製品コード	ワイン名	ヴィンテージ	PP	WS	色	アペラシオン	容量	梱包	参考価格
WLEB76	シャト- グラン コルバン	2000	87	90	赤	サンテミリオン	750	12	5,000
WLEB46	シャト- グラン メイヌ	2000	93	92	赤	サンテミリオン	750	12	8,800
WLEB43	シャト- ラドミニク	2000	91	91	赤	サンテミリオン	750	12	9,300
WLEB91	シャト- ラロセ'	2000	89	92	赤	サンテミリオン	750	12	9,800
WLEB54	シャト- ラ キャブリエル	2000	90	90	赤	サンテミリオン	750	12	10,000
WLEB68	シャト- ラクスボ'-ド'	2000	92	92	赤	サンテミリオン	750	12	11,500
WLEA92	シャト- ロル ウァランタン	2000	93	92	赤	サンテミリオン	750	12	14,100
WLEB73	シャト- パウイッドゥセス	2000	96	94	赤	サンテミリオン	750	12	19,600
WLEB21	シャト- クリネ	2000	92	96	赤	ボムロー	750	12	22,900
ALNVR00	シャト- ド'ウァランドロ-	2000	93	93	赤	サンテミリオン	750	12	65,900

* 参考価格はすべて税抜き価格です。

* PP: パーカー ポイント、WS: ワインスペクテーター