

Chateau Clinet

シャトー・クリネ



1989年と2009年でロバート・パーカー100点を獲得したポムロールを代表するシャトー。ポムロールの生産者は誰もが羨ましがれるル・グラン・ヴィーニュ、ル・アルジル、ル・プラトーという3つの畑を所有。進化し続ける名門シャトー。



既に19世紀には確固たる名声を得ていたシャトー・クリネ。シャトー・ベトリュスのオーナーであったアーノ一家の手に渡るまでコスタン家の所有であり、1980年代初頭にジャン・ミッシェル・アルコートの出現により、劇的な進化を遂げる。彼は既存の概念を打ち破り、グリーン・ハーヴェスト、除葉、ブドウの生理学的熟成を目標とした遅摘み法を確立し、カベルネの比率を下げた。その功績が称えられ、アルコートはワイン評論の世界的権威から2度も『ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー』に選出され、1989年のクリネはワイン・アドヴォケイトにて満点評価を獲得した。

1999年、シャトーの所有権はラボルド家の手に渡り、更なる品質向上の時代を迎えた。ブドウ畑では、将来を見据えた再植プログラムの下、より環境にやさしい栽培法を適用。除草剤やトラクターの使用を極力減らし、可能な限り手作業でブドウを育てる方向に切り替えた結果、ふわふわとした健康な土が蘇った。ブドウの受け場を新たにデザインすることにより、選果のレベルも格段に上げ、今では最高の房しかセラーに入り込めない。

木樽にて発酵後、ワインの熟成には新樽、1年樽、ステンレスタンクが用いられる。現在シャトーは約10haの畑を所有し、『ル・グラン・ヴィーニュ』、『ル・アルジル』そして『ル・プラトー』という、ポムローム村に住む者なら誰もが羨む区画から素晴らしいブドウを生み出している。1haあたり約6,600本のブドウの樹が植えられ、20-25hl/haという低収量のメルロも見受けられる。清澄、濾過なしで瓶詰めされるワインの年間生産数は約3,500ケースである。

また、セカンド・ブランドのフルール・ド・クリネは、ソフトな口あたりが特徴的で、瓶詰め直後から楽しめるため、ポムロールへの入門ワインとして最適である。こちらの年間生産数は約500~1,000ケース。既存のセカンドの概念を超える独自のスタイルの確立を目指し、2006ヴィンテージからこのフルール・ド・クリネには、専用のブドウが使われ始めた。ポムロールの優良ヴィンキュロンがブドウを提供している。



フルール・ド・クリネ
2015 Fleur de Clinet



限定 希望小売価格 ¥6,150

- 産地: Pomerol
- 品種: メルロ95%、カベルネ・フラン5%
- 熟成: バリック15ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13.5%

シャトー・クリネと同じスタッフ・醸造方法で造られており、果実主体の柔らかさとクリネらしいしっかりとしたストラクチャーのバランスの良さが魅力。フレッシュなチェリーやプラムのジャムのフルーティな香りに黒いスパイスのアクセント。トップシャトーのエレガンスを備えた滑らかで肉感的な口当たり。セカンドの概念を超えるクリネが誇るもうひとつのグランヴァン。



シャトー・クリネ
2016 Chateau Clinet



限定 希望小売価格 ¥22,500

- 産地: Pomerol
- 品種: メルロ90%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%
- 熟成: バリック18ヶ月(新樽70%)
- 評価: WA97、Decanter97、WS94-97、JS94-95
- アルコール度数: 14%

黒系果実やスパイス、ダークチョコレートの美味なる香り。プラムやブラックベリー、ブラックカレントが層をなす果実は柔らかく、シルキーなタンニンが余韻に心地よい。ポムロールで最上のテロワールを誇るクリネのポテンシャルが余すことなく体現されている。