

サンテミリオン衛星地区から驚愕のワイン来日
ピュイスガン・サンテミリオンの頂点に立つ



Chateau Fongaban

シャトー・フォンガバン



Puisseguin Saint-Emilion 《ピュイスガン・サンテミリオン》



《Magnum d'Or》

過去5年間で同じアペラシオンにおいて
最もメダルを獲得したワインに
与えられる称号＝マグナムドール
1999年～2004年の間金賞4回・銅賞1回受賞
(ボルドーコンクール)

面積：7.34ヘクタール

土壌：台地 石灰質を含む粘土、畑斜面、石灰岩で覆われる。

接ぎ木用台木伝統的なリバイア フェスカル使用

セパージュ：85 %メルロ- 15 %カベルネ・フラン

平均樹齢：30年

収穫高：1ヘクタールにつき40ヘクトリットル

収穫量：およそ2500ケース

<http://www.lamauriane.com/chateau-fongaban.htm>

ワイン畑

健康なブドウは、美味しいワインを生み出す。

収穫は手摘み。完熟された葡萄のみを収穫する。選果テーブルの上で、人に手により、分ける作業をする。

摘芽などのグリーンハーベスト（つばみの段階で、収穫高を抑えるためにとる）や、葉を切る作業（日のあたりを良くするため）や、剪定等の作業は健全な葡萄を取得するためにはかなり重要な作業である。

醸造

完璧な除梗、葡萄を傷つけぬ様、軽く破碎をする。温度管理のしっかりできるステンレスタンクとコンクリートタンクでアルコール発酵を行う。最高温度は28度まで。

マイクロ・オキシジェナシオン（発酵中、あるいは貯蔵中の赤ワインにセラミック製筒を通して酸素の微泡を吹き込み、ポリフェノールの酸化、重合を促進する方法。）を行いまろやかでエレガントなワインを生み出す。乳酸発酵はステンレスタンクで行う。

テイastingコメント

インクのような黒から緋色やカーマインレッドを帯びた鮮やかさのあるルビーの色調。香りははじめにカシス、ブラックベリー、クェッチ（スモークの一種）、シャクヤク、バラ、スマイルがあり、空気にふれるとトースト香、コショウ、燻香、カカオ豆、チョコレートの樽熟成からの良い香りがある。

味わいはまろやかさと豊かさがありしなやかでフルーティなアタックから、力強さへと変化してゆく。ストラクチャーはタンニンと酸味の強さがややあるが、果実味のリッチで成熟したうまみでつつまれる。香りと同様の花やサクランボ、プラムの風味を感じる。後口には甘草の風味が残り、余韻が長い。

参考小売価格：2,710円(税別)

JAN：4995205520889

東亜商事(株)

Tel: 03-3294-4075 / Fax: 03-5280-9855

Passion Cellar： <http://wine.toashoji.com/>