



Gevrey-Chambertin 2009



テロワール:

収穫したブドウは区画毎に醸造、ブレンドされます。土壌は丘の麓の粘土石灰質を主体としたところや、一方で丘の上部の小石を含んだ、水はけの良い土壌の場所のものもあります。

ブドウ品種:ピノ・ノワール100%

エノロジストコメント:

ダークガーネットのような色の濃いルビー色。ペッパー、ブラックベリー、甘草といった香りと共に、チェリーやナツメグ、そしてシナモンと言った香りが広がります。複雑な香りが力強く凝縮され、ヴィンテージの特徴を良く表しています。30%の新樽を使用したフレンチオーク樽で熟成されているので、木やチョコレートの香りが感じられます。口に入れると、タンニンの濃い味わいと熟れた果実の味わいが口に広がり、ブドウ本来のヘルシーで濃厚な味わいを感じることができます。ピロードのような滑らかさ、そして木の香りとワインに含まれる酸味が見事に調和しています。最後にスパイシーさを感じることができます。このヴィンテージのタンニンは非常に力強く、長期熟成に耐えるポテンシャルを持っています。

ソムリエのアドバイス:

ローストビーフのような赤身の肉はもちろんのこと、マッシュルームとローストされた白身肉とも相性抜群です。力強いワインなので、エポクスチーズと合わせるのも良いでしょう。

参考上代 ¥6,000