**Chateau Vieux Poirier**

　　　　　　　　　シャトー　ヴュー・ポワリエール

2011 Chateau Vieux Poirier Bordeaux

シャトー　ヴュー・ポワリエール　ボルドー　　　　参考上代￥２，１００

この新進シャトーはマルベック種を主体にした、リッチで滑らかな果実味を持った官能的なワインです。

マルベック種と聞いて、奇妙に思われるかもしれません。しかし、歴史的に、マルベックはボルドーでは主要な葡萄品種だったのです。

奥行きのある複雑な果実味と、深い色調は、かつてボルドーのブレンド品種として隆盛を誇っていました。

しかし花ぶるいの被害を受けやすい点と霜、ベト病、腐敗に冒されやすいという難点、さらには1956年、ボルドーを襲った霜による大被害を受け、1886年には4,900ヘクタールあったマルベックの作付面積は、1988年には1,500ヘクタールまで縮小してしまいました。

ヴュー・ポワリエールはECOCERTによるビオロジック認証を受けています。これは畑、そして蔵の中で化学合成肥料や農薬、除草剤を一切使っていないことを意味しています。

****シャトー・ヴュー・ポワリエールは自然な栽培であった伝統的な手法でマルベック種と共に19世紀のボルドーワインを復興させたのです。

**品種：**マルベック60％、メルロー40％

**畑・土壌：**２ヘクタール、フロンサック近郊のガルゴン村

砂質・粘土質、南東向きの平地

**栽培：**葡萄畑はビオロジックで栽培されており、2010年からはECOCERT認証を受けています。

**植密度：**5,000本/ha

**平均樹齢：**25年

**醸造：**葡萄ごとに温度調節されたセメントタンクで発酵させます。２週間のマセラシオン

**熟成：**セメントタンクで8カ月熟成後、

春に瓶詰めします。

**生産量：**12,000本

**提供温度：**１２～１４℃でサービス

