

# CHÂTEAU MONTLABERT シャトー・モンラベール

## SAINT-ÉMILION GRAND CRU




### VINTAGE 2020



#### TO SERVE

-  17 °C
-  5 ~ 6年
-  1 時間

#### TASTING NOTES

-  深紅色の輝きをしたルビーレッドです。
-  力強い黒系果実とバニラ、トーストの香りが印象的です。モンラベールの特徴的な香りが表現されています。
-  濃厚で個性豊かな味わいです。美しくバランスが取れており、タンニンが非常に魅力的な味わいの骨格を構成しています。余韻が長く続きます。

#### FOOD/WINE PAIRINGS

フォアグラとイチジクを添えたウサギのテリーヌ、ローストチキン、子羊のあばら肉、赤ワインのアントルコート ステーキ、熟成チーズ。

#### CLIMATE

2020ヴィンテージは厳しい試練の年でした。

- 冬は非常に穏やかでした。
- 春は雨が多く、べと病のリスクが高く、さらに自宅待機の指示が出ている中での対応を迫りました。
- 酷暑でした。5月と6月は暑く、乾燥し、開花が始まりました。ヴェレゾン は順調でした。7月と8月は暑さのピークがありましたが、嵐の雨も降りました。
- 9月は日中は暑く、夜は涼しかったです。良い熟成度合いになりました。
- 平均で10日ほど通常より早く収穫が行われました。試練の一年だったため、今までに経験が無いブドウ畑の衛生状態の中、収穫作業が行われました。

#### VINEYARD MANAGEMENT

- 平均樹齢 : 35年
- 株密度 : 7500本/ha
- 15の区画があり、区画ごと「アラカルト」で作業を行います。
- 機械による除草も行いますが、自然に生える植物を生かし、ブドウの樹の畝と畝との間に草を生やすことも行います。
- 剪定はギュイヨ・ドゥーブルです。
- 除葉、余分な果房を除去、グリーンハーベストを手作業で行います。
- 手作業で収穫します。小さなかごに入れられたブドウは酸化を最低限に抑えるため重力を利用して行われます。
- 選果は3段階で行われます。

#### HARVEST DATES

メルロー : 9月22日~9月30日  
カベルネ・フラン : 10月6日~7日

#### VINIFICATION

- 醸造コンサルタント、ブアール氏と連携し、醸造を行います。区画ごとに醸造を行います。
- ピジャージュ、デレスタージュとルモンタージュを交互に行います。
- 発酵後7日間搾りかすで抽出を行います。複雑な味わいを保ちつつ、滑らかで繊細で長くシルキーなタンニンを得ることができます。
- マロラクティック発酵は1/3を新樽、2/3をタンクで行います。
- 14ヶ月熟成。50%新樽を使用、残りは1つのワインに使用された古樽を使用しています。5つの樽メーカーがあり、メディアムからヘビーまで焼き方を変えた樽を使用しています。

#### BLEND

メルロー : 77 %  
カベルネ・フラン : 23 %

#### CERTIFICATIONS

HVE認証 テラヴィティス認証

