

# Chateau Gruaud Larose



ボルドー左岸の模範的シャトー、グリュオ・ラローズ  
 格付けグランクリュとしての秀逸さは世紀を超えて不変であり、  
 年を経るごとに偉大な帝国を思わせるエレガンスと洗練が表れる



CHATEAU  
GRUAUD LAROSE

グリュオ・ラローズは、1757年にグリュオ家により創設され、1855年の格付けで二級に叙せられた。18世紀後半には既に高い名声を得ており、一級格付けのシャトーに次ぐ価格で取引されていたという。20世紀に入り3度所有者が変わったが、「偉大なヴィンテージでは、一級相当の品質のワインを生み出している」とロバート・パーカーが称賛する通り数々の素晴らしいワインを一貫して世に送り出してきており、凝縮感と熟成のポテンシャルを備えたワインの代表格に挙げられる。82haの畑は、サン・ジュリアンのシャトーが集中するジロンド河沿いではなく、内陸の高台に位置するシャトーを取り囲むように広がり、土壌は主に粘土と石灰の上に厚く堆積した非常に水はけのよい砂利質の層からなる。粘土の含有量はサン・ジュリアンの他の畑よりも高く、これがグリュオ・ラローズの肉厚な力強さに寄与している。



1999 Sarget de Gruaud Larose  
サルジェ・ド・グリュオ・ラローズ



- 産地 Saint Julien
- 品種 カベルネ・ソーヴィニヨン67%、メルロ25%、カベルネ・フラン6%、プティ・ヴェルド2%
- 熟成 バリック14ヶ月(新樽10%)
- 評価 —
- アルコール度数 12.5%

シャトーの発展に尽力したサルジェ・ド・ラフォンテーヌ男爵の名を冠したセカンドワイン。若樹のブドウにグリュオ・ラローズに用いられなかった古樹のブドウがブレンドされる。ブドウの生育が早く、豊作のヴィンテージ。春先から9月上旬まで気温が高く、酸が穏やかで滑らかな果実を備えたワインとなった。下草、マッシュルーム、シガールの香り。熟しているが存在感のあるタンニンがリッチでバランスの良い味わいに溶け込んでいる。



2003 Sarget de Gruaud Larose  
サルジェ・ド・グリュオ・ラローズ



- 産地 Saint Julien
- 品種 カベルネ・ソーヴィニヨン72%、メルロ21%、カベルネ・フラン4%、プティ・ヴェルド2%、マルベック1%
- 熟成 バリック14ヶ月(新樽10%)
- 評価 —
- アルコール度数 13%

シャトーの発展に尽力したサルジェ・ド・ラフォンテーヌ男爵の名を冠したセカンドワイン。若樹のブドウにグリュオ・ラローズに用いられなかった古樹のブドウがブレンドされる。カベルネ・ソーヴィニヨンが素晴らしい傑出したヴィンテージ。凝縮したリッチな味わいに雨が少なく暑いこの年の気候が伺える。収穫は9/10にメルロから開始し、9/30にカベルネ・ソーヴィニヨンで終了。赤い完熟果実が詰まった複雑な香り。濃密な果実には存在感あるタンニンが細かく溶け込んでいる。



2007 Sarget de Gruaud Larose  
サルジェ・ド・グリュオ・ラローズ



- 産地 Saint Julien
- 品種 カベルネ・ソーヴィニヨン56%、メルロ32%、カベルネ・フラン10%、マルベック2%
- 熟成 バリック12ヶ月(新樽10%)
- 評価 —
- アルコール度数 12.5%

心地よい丸みのある軽やかなワインで、豊かな果実実とフィニッシュには繊細なタンニンが感じられる。スモーキー、トースティ、ミネラルのノートといった要素がブラックフルーツのシルキーな芳香をさらに際立たせている。



1994 Ch Gruaud Larose  
グリュオ・ラローズ



- 産地 Saint Julien
- 品種 カベルネ・ソーヴィニヨン66%、メルロ25%、カベルネ・フラン5%、プティ・ヴェルド4%
- 熟成 バリック16-18ヶ月(新樽30%)
- 評価 —
- アルコール度数 12.5%

暖かく雨が多い冬に続き、非常に気温が高く乾燥した3月により、生育期の始まりは非常に早かった。暑い夏が育んだ豊かなタンニンのおかげで、熟成を経て開花するヴィンテージとなった。ドライハーブやタバコ、甘いスパイスをまとった黒系果実のアロマ。滑らかなアタックに続く円熟の味わいには、しっかりとタンニンの存在感も感じられる。



2004 Ch Gruaud Larose  
グリュオ・ラローズ



- 産地 Saint Julien
- 品種 カベルネ・ソーヴィニヨン58%、メルロ33%、カベルネ・フラン5%、プティ・ヴェルド3%、マルベック1%
- 熟成 バリック16-18ヶ月(新樽30%)
- 評価 —
- アルコール度数 13%

クラシックで繊細なヴィンテージ。気温が低く雨が多かった春のおかげで生育期のスタートは遅かった。5月に気温が上がり、開花が促されたが開花に要する期間は長く、5月下旬から6月時中までかかった。8月は気温が低く雨が多かったが、9月は晴天に恵まれ、昼夜の寒暖差が糖度と酸度の素晴らしいバランスをもたらした。チェリーやプラム、ナッツ、スパイスの香りにほのかなミントのニュアンス。しなやかな果実とフレッシュさを備えた味わいは非常に調和的。