ペトリュス

樽の年令：１００%新樽を使用（アリエール）

樽熟の長さ：２４～２６ケ月

清澄：収穫の後の２度目の冬に。新鮮な卵白（１樽につき卵５個分）

フィルターの使用：ボトリングの前

ボトルのタイプ：ボルドレーズ

シャトーにおける壜詰め：１００%

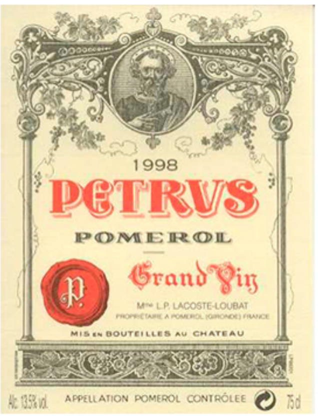
貯蔵：１０～３０年

サーブする時の温度：１７度

食べものとの組み合わせ：とりわけペリゴール風焼いたキジ

ペトリュス の商品

Grand Vin グラン・ヴァン


1998
PETRVS
POMEROL
Grand Vin
Mme L.P. LACOSTE-LOUBAT
PROPRIÉTAIRE A POMEROL (GIRONDE) FRANCE
MIS EN BOUTEILLES AU CHATEAU
Alc. 13,5% vol.
APPELLATION POMEROL CONTRÔLEE
75 cl

この地域におけるペトリュスの地位は、１８７８年のパリの博覧会でゴールドメダルを取った時に明確になった。この栄誉を得たポムロールで最初のワインだったのである。シャトー オーゾンヌに続く、最も小さいがジロンドの偉大なワインを造りだすシャトーである。１９３０年頃から使用されているラベルにはワイナリーの守護聖人である聖ペテロの絵が描かれている。

このワインを特別な物にしているのは、通常１００%メルローから造られているということである。また、畑は霜の害に遭いやすいので、しばしば潜在的収穫高がカットされ、非常に濃縮されたワインを生みだす。厳しい剪定とクロップ・スィニング（最高４０%迄取り除く。）の２つによって、収穫高は更に減らされ、より濃縮される。ペトリュスの熟練した摘み取り人は、午後だけに摘み取りを行なう。（１２０人～１５０人の摘み取り人が、２日間かけて仕事を完了する。）午後迄には太陽が朝露を蒸発させ、さもなくばワインを水っぽいものにしてしまうのである。この課程はまた、発酵に好都合な温度で葡萄を収穫することを可能にする。ヴァン・ドゥ・プレスを別にキープし、グラン・ヴァンのアッサンブラージュの時に加える他のシャトーとは異なり、ヴァン・ドゥ・プレスはフリーランにすぐさま加えられる。マロラクティック発酵は、アルコール発酵と同時に起こるように促進される。ワインは、１００%新樽で２６ヵ月熟成される。これら全ての要素が、ペトリュスの境界内に含まれるユニークな土壌、地質学上の例外と混じりあって、ペトリュスを他のものから引き離している。

セカンドラベル：なし

畑の面積：11,4 ha

平均生産量：4,500ケース

畑の分布：１区画

土壌：地質学上ユニークな累層で、鉄盤岩の土台の上に砂質粘土がある。