



ヴィンテージチャート  
2019年度版

**ボルドー・ワイン・アカデミー**

ボルドー・ワイン・アカデミーでは、2019年に、収穫年ごとの成長度、ワインのタイプ、そして全体的な出来栄を評価しました。

若いうちからとてもおいしく飲める辛口白ワインは、熟成が進むにつれアロマに微妙なニュアンスが備わってきます。

甘口ワインは、軽めのヴィンテージでも、時が経つにつれ複雑な風味が表われて来ます。

赤ワインは若いうちからでも比較的おいしく飲めるものが多いのですが、愛好家はブーケの魅力が最高潮に達するまで、年月をかけてじっくりとその成長ぶりを楽しみます。

**ボルドー・ワイン・アカデミー加盟ネゴシアン**

Ballande et Méneret	Nath. Johnston & fils
Compagnie Médocaine des Grands Crus	Mähler-Besse
Crus et Domaines de France	Mestrezat Grands Crus
Grands Chais de France	Millésima
CVBG - Dourthe-Kressmann	Maison Sichel
DIVA	Veyret Latour
Groupe Duclot	Les Vins de Crus, Mostermans et Darquey
Joanne	The Wine Merchant

**ボルドー・ワイン・アカデミー加盟クルティエ**

Bureau D. Balaesque	Bureau François Lévêque
Bureau Blanchy & de Lestapis	Tastet & Lawton
Les Grands Crus	

**ボルドー・ワイン・アカデミー加盟団体**

Fédération des Grands Vins de Bordeaux

**ボルドー・ワイン・アカデミー加盟シャトー**

グラヴ	シャトー・バタイエ	シャトー・キルワ
シャトー・カルボニエ	シャトー・ベイシュヴェル	シャトー・ラフィット・ロートシルト
ドメヌ・ド・シュヴァリエ	シャトー・ブラネル・デュクリュ	シャトー・ラフォン＝ロッシュ
シャトー・フェランド	シャトー・ブラス・カントナック	シャトー・ラ・ラギューヌ
シャトー・ド・フューザル	シャトー・カロン・セギュール	シャトー・ド・ラマルク
シャトー・オー＝バイイ	シャトー・カッペルン	シャトー・ラネッサン
シャトー・オー＝ベルジェ	シャトー・シャス＝スプリン	シャトー・ラトゥール
シャトー・オー＝プリオン	シャトー・クレール・ミロン	シャトー・レオヴィル・バルトン
シャトー・ラリヴェ・オー・プリオン	シャトー・コス・デストウルネル	シャトー・ランシュ＝パージュ
シャトー・ラトゥール＝マルティヤック	シャトー・コス＝ラポリ	シャトー・マルゴ
シャトー・ラ・ルーヴィエール	シャトー・クーフラン	シャトー・モカイユ
シャトー＝マルティック＝ラグラビエール	シャトー・ドーザック	シャトー・モンローズ
シャトー・ラ・ミッシン・オー＝プリオン	シャトー・フォンレオ	シャトー・ムートン・ロートシルト
シャトー・オリヴィエ	シャトー・フルカ・デュブレ	シャトー・ド・ベズ
シャトー・パーブ・クレマン	シャトー・フルカ・オスタン	シャトー・フェラン・セギュール
シャトー・ラウール	シャトー・ジスクール	シャトー・ピジョン・パロン
シャトー・スミス・オー・ラフィット	シャトー・クロリア	シャトー・ピジョン＝ロングヴィル
	シャトー・グリウオー＝ラローズ	コンテス・ド・ラランド
	シャトー・ディッサン	シャトー・ボンタカネ
メドック		
シャトー・ダルマイヤック		
メドック (つづき)	サンテミリオン	ソーテルヌおよびバルザック
シャトー・ブジョ	シャトー・ベレル＝モナンジュ	シャトー・クーテ
シャトー・ローザン＝セグラ	シャトー・カノン	シャトー・ドワジ＝デーヌ
シャトー・シラン	シャトー・カノン・ラ・ガッリエール	シャトー・ドワジ＝ヴェドリーヌ
シャトー・タルボ	シャトー・カッパ・ド・ムールラン	シャトー・ド・ファルグ
シャトー・デュ・テルトル	シャトー・ショヴァン	シャトー・フィロー
	シャトー・シュヴァル・ブラン	シャトー・ギロー
	シャトー・クロ・フルテ	シャトー・ド・ミラ
	シャトー・コルバン・ミショット	シャトー・ネラック
ポムロール	シャトー・グゾ	シャトー・リュセック
シャトー・ポルガール	シャトー・ラ・ドミニク	シャトー・シュデュイロー
シャトー・クリネ	シャトー・フェラン	シャトー・ラ・トゥール・ブランシュ
シャトー・ラ・コンセイヤント	シャトー＝フィジャック	シャトー・ディケム
シャトー・レヴァンジル	シャトー・フォンブロージュ	
シャトー・ラ・フルール＝ベトリユス	シャトー・ラルシ・デュカス	
シャトー・ガザン	シャトー・トロットヴィエイユ	
シャトー・ラトゥール・ポムロール		
シャトー・プティ＝ヴィラージュ		
ベトリユス		
シャトー・ルージェ		
シャトー・トロタノワ		
ヴィユー・シャトー・セルタン		

提供

Académie du Vin de Bordeaux (ボルドー・ワイン・アカデミー)

1, cours du 30-Juillet 33000 Bordeaux France | インターネット: <http://academie.vins-bordeaux.fr>  
電話: 33(0)5 56 00 21 95・ファックス: 33(0)5 56 79 30 49 | 電子メール: [academie@vins-bordeaux.fr](mailto:academie@vins-bordeaux.fr)



ヴィンテージチャート  
2019年度版

凡例

出来栄え

- 🍷🍷 全体的に当たり年。
- 🍷 ほぼ全般にすばらしい出来栄えで、数々の傑出したボトルを生んでいる年。
- 🍷 ばらつきがあるが魅力的なボトルも見られる年。

成長性

- 🍷 風味豊かな魅力あふれる若いワイン。将来が楽しみ。
- 🍷 ある程度の熟成度に達しているが、今後も成長が見込まれるワイン。
- 🍷 持ち前の魅力がまさに花開いているワイン。良質なカーヴで保存すればこれからも実力が発揮できる年。
- 🍷 ピークに達しているワイン。

力強さ

- 果実味があり繊細で元気のあるワイン
- 非常にバランスよく洗練されたエレガントなワイン
- ▲ フルボディで芳香性に富み非常に洗練されたワイン
- 上品で果実味があるエレガントなワイン
- まろやかでバランスよく「ロースト香」がよく感じられるワイン
- ▲ 濃厚で精気があり複雑さが備わったワイン
- 洗練された軽くエレガントなワイン
- 非常にバランスがよく濃厚で調和の取れたワイン
- ▲ 非常に強健で構成堅固なワイン

ボルドー銘醸ワイン

白ワイン 辛口

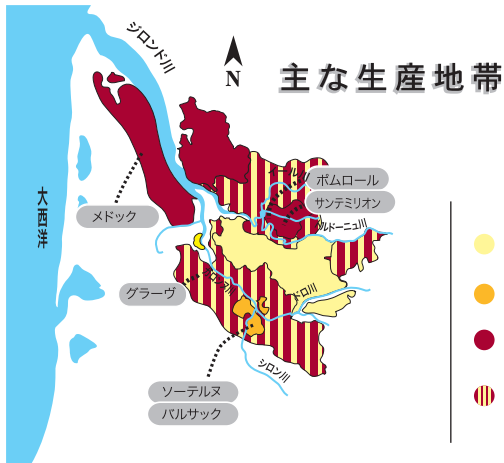
2018 ▲	2017 ▲	2016 ▲	2015 ▲	2014 ▲	2013 ■	2012 ▲
2011 ■	2010 ▲	2009 ▲	2008 ●	2007 ■	2006 ●	2005 ●
2004 ●	2003 ■	2002 ●	2001 ■	2000 ■	1999 ●	1998 ●
1997 ●	1996 ■	1995 ■	1994 ●	1992 ■	1990 ■	1989 ■
1988 ■	1987 ■	1986 ■	1985 ●	1983 ■		

白ワイン 甘口

2018 ■	2017 ■	2016 ▲	2015 ▲	2014 ■	2013 ▲	2012 ●
2011 ▲	2010 ▲	2009 ▲	2008 ■	2007 ▲	2006 ■	2005 ▲
2004 ●	2003 ▲	2002 ■	2001 ▲	2000 ■	1999 ●	1998 ■
1997 ▲	1996 ■	1995 ■	1990 ▲	1989 ▲	1988 ■	1986 ●
1985 ■	1983 ▲	1976 ■	1975 ▲	1970 ●	1967 ▲	1959 ▲
1955 ▲	1949 ▲	1947 ▲	1945 ▲	1937 ▲	1929 ▲	1921 ▲

赤ワイン

2018 ▲	2017 ■	2016 ▲	2015 ▲	2014 ■	2013 ●	2012 ●
2011 ●	2010 ▲	2009 ▲	2008 ■	2007 ●	2006 ■	2005 ▲
2004 ■	2003 ■	2002 ●	2001 ■	2000 ▲	1999 ●	1998 ▲
1996 ▲	1995 ■	1990 ▲	1989 ▲	1988 ■	1986 ▲	1985 ■
1983 ■	1982 ▲	1970 ■	1966 ■	1964 ■	1961 ▲	1959 ▲
1955 ▲	1953 ■	1949 ■	1947 ■	1945 ▲	1929 ●	1928 ■



おいしくお召し上がり  
いただくために

ワインには、熟成途上で発生する自然なおりがボトルに残ることがあります。このおりはデカンティングにより除去することができます。デカンティングとは、ワインをボトルからデカンターへ移しかえることを指します。この作業で、ワインに新鮮な空気を触れさせることによって、若いものから年代ものまであらゆるワインの芳香性を引き立てることができます。白ワインは8~12℃、赤ワインは16~18℃の温度でお召し上がりになるのが理想です。グラスの形状とワインの香りの認識には深い関係があります。ボルドーでは伝統的に「チューリップ」型のグラスを用い、1/3まで注ぎます。

提供

Académie du Vin de Bordeaux (ボルドー・ワイン・アカデミー)

1, cours du 30-Juillet 33000 Bordeaux France | インターネット: <http://academie.vins-bordeaux.fr>  
電話: 33(0)5 56 00 21 95 - ファックス: 33(0)5 56 79 30 49 | 電子メール: [academie@vins-bordeaux.fr](mailto:academie@vins-bordeaux.fr)