

# Le Piane

## レ・ピアーネ/ピエモンテ・ボーカ

【ご注文は受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp) / ファックス: 03-3584-2681】



元インポーターのクリストフ・キュズリ  
ボーカにはまり、遂に引き継いでしまう

## 最北のネッビオーロ「ボーカ」 最高の年2007

### ボーカのポテンシャル

特別なワインが入港しました。人間がコントロールして出来上がる限界を超えたワイン。醸造学の常識を覆す教科書では決して出来上がらない美味しさがあるんです。暑かった2007年。ボーカの収穫は例年通り10月の後半。収穫後、1日冷やされた葡萄を除梗、タンクに投入し、破碎して自然酵母のみでの発酵が始まります。2007年は6~8月の充分な日照量のお陰で葡萄は完熟し、雨の少なさでカビが全くない理想的な収穫。ボーカにとっては最高の年ですから、発酵もスムーズに始まり、いつも通りの光景でした。ここまでは。

### 発酵が止まってしまった…

発酵開始から5日が経ったところで発酵が止まってしまいます。理由は解りませんが、あまりに何の問題も無い葡萄がただだけに急激に発酵が始まり、タンク内の一部で急激に温度が上がり、健全でない状態に。徐々に発酵が弱まり、遂には完全に止まってしまいます。モストを分析してみると酵母は弱まっていて小康状態…。でも糖分は、しっかり12g/Lも残っていました。ピシャーージュして酸素を送り込んで酵母は活性化せず、危険な状態に陥りました。発酵初期のスタックは不安定なモストがブレタノミセスや揮発酸に侵される危険が高く、醸造学上は最悪の状態。培養酵母を足すのが正しい処置ですが、当主クリストフの判断は「何もしない」でした。1,500リットルのタンクが全て無駄になるかもしれない訳ですから、なかなか難しい判断だったはずですが、クリストフは葡萄の強さを信じる事にした訳です。

### 発酵期間5年

その後、ゆっくり発酵が始まり、ボーカの寒い冬の中、静かに発酵を続けました。1月には大樽に移し、その後もゆっくり発酵を続けていきます。通常ボトリングになる3年経っても発酵は終わりませんでした。4年経っても僅かに発酵が続いている状態。パローロ・リゼルヴァ以上の樽熟成期間5年が経った段階で遂にボトリングする事を決定。なんと5年もの間樽熟成された特別なボーカが出来上がった訳です。僅かに1,998本のみ。長い樽熟成を感じさせず、フレッシュささえ感じさせるワインはこの年の葡萄の凄まじく高いポテンシャルを証明しています。パローロ・リゼルヴァ以上の長い樽熟成を経たボーカ。僅か60本のみが入港です！お見逃しなく！

## 最高の年のみが蔵出しで入港！2007、2009、2015

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	×E	入港数	ご注文数
696Y5	Boca ボーカ	2009	赤	750	6,900	ヴェロネリ★★★	180本	本
A5024	Boca ボーカ	2015	赤	750	7,200	ガンベロツツ3グラス	240本	本
A5025	Boca "Plinius 1" ボーカ・プリウス・ウノ	2007	赤	750	11,000	5年樽熟成	60本	本

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単  
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内  
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！  
FACEBOOK & INSTAGRAM