

Philippe Pacalet

ミレジム 2019 について / フィリップ・パカレ

2019 年も暑かった。日照量が多く、乾燥した気候が葡萄の成長サイクルを混乱させました。混乱しながらも葡萄樹は気候に適応し、非常に熟度の高い果実を着けました。特筆すべきはコート・ドールとボジョレー、そして北ローヌでも、冬にあまり良くない雨が高温のまま長く続いた事です。この影響で、同じ暑かった 2018 年と比べて暑さを感じさせない、よりクラシックな味わいになっています。当たり前ですが 2018 年とは全く違うワインです。



不安定な冬、そして春

冬が早く終わり、気温が高かったので、芽吹きが例年より早かった。その後、5月の気温は、ここ 30 年間の中で一番低かった。この時期に葡萄の生育は鈍化し、成長は一気に平年並みにまで遅れました。新梢を伸ばすには十分な水分がありながら、気温は少し低めだったので葡萄はゆっくり生育することができた事は葡萄にとって良かった。毎年、この時期の問題は遅霜ですが、2019 年も、いくつかの区画で霜害を受けました。この冷たい気候は 6 月の開花を区画毎で大きな差を生み出します。これは 2019 年の収穫での不均質な熟度を意味します。

暑い夏でも生育はバラツキが

7~8 月は何度か雷雨が発生したにも関わらず、暑く、乾燥していました。この 2 ヶ月で開花時期の成長の遅れを取り戻す事はありませんでした。2019 年の葡萄は粒が小さかったのですが、この時期の水分不足が大きく影響しています。全体的に降雨量が少なかった。また生育は区画毎にバラツキがある状態でした。よって収穫の際は各区画の熟度の状況を細かく監視して、収穫のタイミングを決めることが大事でした。収穫は 9 月 9 日に始まりました。暑い年はこの収穫前の気候がワインの質に大きな影響を与えます。2019 年は乾燥が続きましたが、気温が 2018 年より低かったのでアントシアニン、タンニンの熟度が上がり、糖度も高いのに、しっかりと酸を確保する事ができました。期間中は晴天が続く暑く乾燥した状態。9 月 21 日に終了しました。いくつかの区画は葡萄の生育が遅く、熟度が足りなかったので収穫をかなり遅らせました。区画毎に細かい見極めが重要でした。

早くから美味しい年

2019 年はどちらかというと早熟な年。結実から、ずっと日照量が多く、乾燥していましたから高い糖度を得ています。しかしながら、雷雨などの影響で区画毎の差異が大きく出たのもこの年の特徴です。植物は水分量及び窒素量によって生育サイクルが大きく変わります。2019 年は水分量が重要でした。水こそが、このミレジムの品質を決定した重要な要素と言えるでしょう。完全に熟した質の高い酸を味わえるブルゴーニュらしさをしっかり感じさせるワインに仕上がっています。

■白ワイン

今年のシャルドネは小粒で、しっかりと骨格を持っていました。全房のままプレス機に入れて足で破碎。足で破碎することによって、プレスは潤滑にします。また葡萄の果皮、茎に存在するフェノール類の要素を少し抽出します。また、野生酵母がモストと接触し、野生酵母の活動が活発にしてくれます。2019 年のように熟度の高い年のシャルドネは、しっかりと骨格を与えてくれます。私達はヴァーティカルなプレスを使用していますが、これを使うとモストは非常に力強く、リッチになってくれます。更に野生酵母に必要な栄養を与えることができるのです。粒が小さかったのでプレスにかかった時間は例年よりかなり長 6~7 時間でした。デブルバージュは畑によって違いますが、最大で 12 時間程度。一部の野生酵母だけを活発にしないよう、温度コントロールは一切行わず、酵母の活動に任せます。成熟した素晴らしい酸があり、ブルゴーニュらしく繊細で香高いワイン。素晴らしい品質を保証しているかのよう。

■赤ワイン

ピノ・ノワールらしいフレッシュで高いテンションを持った果実。糖度と酸度の素晴らしいバランス。正確な収穫のタイミングによって質の高いタンニンと香味成分を得ています。このタンニンは熟成と共に柔らかく、こなれていくでしょう。ピノ・ノワールは最適なタイミングでの収穫。そして、その後の葡萄の取り扱い方が重要です。全ての作業を手作業で行い、全房のまま傷つけずにタンクに入れる事が高い品質のワインを造る為に最も重要なのです。

全房のままマセラシオンし始め 5 日後から発酵が始まりました。発酵は理想的な温度、17 度~31 度の中で進んでいきました。野生酵母にとって働きやすい温度で 15 日間ほど続けました。その期間、定期的にピシャーージュを行います。ピノ・ノワールの透明感のある透き通った綺麗な色調。アロマは繊細で上品。そして、しっかりと骨格。このミレジムの品質は保証されていますね。

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

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
・限定品、最新入港案内
・読者限定「特別条件」
・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

Bulles 2019

 参考上代: **6,900** 円

 入港数: **960** 本

ビュル 100%ピノ・ノワール

2018年はアリゴテ主体でしたが2019年はピノ・ノワール100%! Ladoix-SerrignyとBoncourt le boisのコミューンで南西向きの粘土石灰質土壌の畑。樹齢は40年を超えているので表現力が十分。収穫後、全房のまま軽くプレス。他のワイン同様に野生酵母のみ、古バリックで発酵し熟成。翌年2月にはアッサンブラージュしてティラージュ。2021年2月にデゴルジュマン。生産量は僅かに3,900本。

G.C Ruchottes Chambertin 2019

 参考上代: **65,000** 円

 入港数: **60** 本

グラン・クリュ・ルショット・シャンベルタン

樹齢45年以上。粘土質石灰質の土壌だが、岩盤が剥き出しの箇所もあり、石灰岩比率が非常に高い。東南向きの急斜面なので日照量はそれほど多くない。繊細で涼涼、美しく伸びのあるスタイルは気品を感じる程。オリエンタルなスパイシーさが少しだけ感じられてアクセントになっている。2019年の個性に相性の良い畑。

Chambolle Musigny 1er Cru 2019

 参考上代: **23,000** 円

 入港数: **174** 本

シャンボール・ミュジニエ・ブルミエ・クリュ

フィリップが奥さんと喧嘩し仲直りする時に開けるのがこのキュヴェ。妖艶な香で喧嘩を忘れさせるのだそう…。ボンヌ・マールに隣接するレ・サンティエ(樹齢50年以上)を主にフースロット等を少しアッサンブラージュ。バラ、スマイル等、繊細な花の香が主体で お茶、白檀の香も。魅惑的。毎年、一番開いていて誘ってくるかのような妖艶さがあるから不思議です。

Nuits Saint Georges Rouge 2019

 参考上代: **12,800** 円

 入港数: **294** 本

ニュイ・サン・ジョルジュ・ルージュ

樹齢50年。急斜面の畑で石灰岩比率が極端に高く痩せているバド・コンブとオー・ラヴィエールのアッサンブラージュ。ニュイ・サン・ジョルジュらしいリッチさ、力強さ、ストラクチャーがあり、特徴的なブラックカラントの香。口中はフレッシュで真っ直ぐな味わいで立体的。2019年は20年くらい熟成できる高いポテンシャルを持っている。

Nuits Saint Georges 1er "Aux Argillas" 2019

 参考上代: **18,800** 円

 入港数: **120** 本

ニュイ・サン・ジョルジュ・ブルミエ・クリュ・オー・アルジラ

樹齢60年以上の素晴らしいピノ・ノワール。石灰岩盤上の表土は赤い粘土で小石が非常に多く含まれる。東南の斜面。赤系果実のフレッシュさと黒系果実の力強さの両方を持っているが、塩っぱいミネラルが強く主張し硬質。正確でまっすぐ垂直性のあるワイン。

Nuits Saint Georges 1er "Aux Chaignots" 2019

 参考上代: **19,000** 円

 入港数: **120** 本

ニュイ・サン・ジョルジュ・ブルミエ・クリュ・オー・シェニヨ

表土の赤い粘土は石灰岩の小石を多く含む。南東向きの区画で多くの日照を受けて葡萄はしっかり熟す事ができる。しっかりと骨格と熟度。大きなワインに仕上げる。重厚さと深み特徴的ですが、口中では十分なテンションがあるので味わいは緊張感があります。2019年のようなブルゴーニュ的な年には良い結果をもたらします。

Aloxe Corton 1er Cru 2019

 参考上代: **14,800** 円

 入港数: **120** 本

アロース・コルトン・ブルミエ・クリュ

2016年が初ヴァンテージ。コルトン・グラン・クリュ・プレザンドの下部に続く区画で南東向きのヴァロズイエールとマレシヨードの2区画のアッサンブラージュ。樹齢はどちらも50年以上。粘土質主体で石灰含有率は高くないので少し腰のあるしっかりと味わい。毎年毎年、良くなっているのだからパカレは本当に素晴らしい醸造家です!

Ladoix Rouge 2019

 参考上代: **8,800** 円

 入港数: **234** 本

ラドワ・ルージュ

2016年に引退した造り手から買い取った畑。樹齢50年。石灰岩盤の上に赤い粘土がのっている土壌。非常に美しいワイン。フレッシュでラズベリーやチェリーのような果実のニュアンス。フレッシュさの後に東洋スパイス、マンダリンのような風味が追いかけてくる。この価格でも、グラン・クリュと同じ収量、同じ醸造。しっかりパカレ味を味わえます。

Pommard 1er "Les Charmots" 2019

 参考上代: **18,400** 円

 入港数: **120** 本

ポマール・ブルミエ・クリュ・レ・シャルモ

赤い粘土質は鉄分を含んでいる。真南を向くポーヌ側で渓谷から流された堆積物を含む。小石が多くポマールの中では軽い土壌。日照条件が良いので酸しさがなく、若い内から開いている。味わいはミネラルを強く感じさせる高いテンションと少しのスパイシーさが特徴。口中はストロベリーのようなフルーティーさが癖になる味わい。

Pommard 1er "Les Epenots" 2019

 参考上代: **19,000** 円

 入港数: **120** 本

ポマール・ブルミエ・クリュ・レ・ゼブノ

ポマールの丘の麓、ポーヌ側で赤い粘土層が強く出ている。ポマールらしさを最も感じさせてくれる畑。完璧に熟したピノ・ノワールは濃厚で、肉厚。噛み締められるよう。ポマール特有のスパイシーさ、硬さがあり、筋肉質。口中は滑らかでエレガント。まさに土地の味。パカレのテロワールの表現力に驚くはずです。

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

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

フィリップ・パカレ2019赤+ビュル

予約開始のご案内

2021年7月21日出荷開始予定

商品記号	ワイン	色	容量	参考上代	在庫数	ご注文数
A5863	Gevrey Chambertin ジュヴレ・シャンベルタン	赤	750	12,000	OK	本
A5864	Gevrey Chambertin 1er "Bel Air" ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・ベル・エール	赤	750	24,000	45 本	本
A5879	G.C Ruchottes Chambertin グラン・クリュ・ルシヨット・シャンベルタン	赤	750	65,000	60 本	本
A5861	Chambolle Musigny シャンポール・ミュジニ	赤	750	15,800	108 本	本
A5862	Chambolle Musigny 1er Cru シャンポール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ	赤	750	23,000	174 本	本
A5876	G.C Clos de Vougeot グラン・クリュ・クロ・ド・ヴージュ	赤	750	55,000	72 本	本
A5873	Vosne Romanee ヴォーヌ・ロマネ	赤	750	19,000	108 本	本
A5874	Vosne Romanee 1er "Les Chaumes" ヴォーヌ・ロマネ・ブルミエ・クリュ・レ・ショーム	赤	750	28,000	66 本	本
A5875	G.C Charmes Chambertin グラン・クリュ・シャルム・シャンベルタン	赤	750	60,000	48 本	本
A5878	G.C Echezeaux グラン・クリュ・エシゾー	赤	750	49,000	117 本	本
A5867	Nuits Saint Georges Rouge ヌイ・サン・ジョルジュ・ルージュ	赤	750	12,800	294 本	本
A5869	Nuits Saint Georges 1er "Aux Chaignots" ヌイ・サン・ジョルジュ・ブルミエ・クリュ・オー・シエニョ	赤	750	19,000	120 本	本
A5868	Nuits Saint Georges 1er "Aux Argillas" ヌイ・サン・ジョルジュ・ブルミエ・クリュ・オー・アルジラ	赤	750	18,800	120 本	本
A5860	Aloxe Corton 1er Cru アローヌ・コルトン・ブルミエ・クリュ	赤	750	14,800	120 本	本
A5877	Corton G.C "Bressandes" コルトン・グラン・クリュ・ブレサンド	赤	750	37,800	144 本	本
A5865	Ladoix Rouge ラドワ・ルージュ	赤	750	8,800	234 本	本
A5866	Ladoix 1er "Les Joyeuses" ラドワ・ブルミエ・クリュ・レ・ジョワイエール	赤	750	13,000	120 本	本
A5870	Pommard ポマール	赤	750	12,000	480 本	本
A5871	Pommard 1er "Les Charmots" ポマール・ブルミエ・クリュ・レ・シャルモ	赤	750	18,400	120 本	本
A5872	Pommard 1er "Les Epenots" ポマール・ブルミエ・クリュ・レ・ゼプノ	赤	750	19,000	120 本	本
A5880	Moulin a Vent ムーラン・ナヴァン	赤	750	7,000	228 本	本
A5882	Cotes Roties コート・ロティ	赤	750	16,000	66 本	本
A5859	Bulles ビュル	泡白	750	6,900	960 本	本

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

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