

Cantalupo

カンタルーポ/ゲンメ



蔵出し！熟成ゲンメ！

ゲンメ最古参！最重要！

生産量の80%が地元で消費されるゲンメ。その為か、品質至上主義の造り手は意外と少なく、ゲンメならではの個性をしっかり持ちながら世界のワイン市場で活躍できる造り手は残念ながらほほいしない。唯一ゲンメの個性を持ち、世界基準の品質を十分に超えていくのがカンタルーポです。ゲンメの土壌はモレーン土壌。川の堆積物が主の肥沃で重たい土壌。そして、生産地域のほとんどが平野部にある為、本当の意味で高品質の葡萄を栽培できるのは僅かなエリアに限られてしまいます。

最古参カンタルーポ

1969年にゲンメがDOCに認定されたのを受けて畑の植え替えを進め、本格的にワイン醸造を開始。1977年に現在の場所で造り手として創業したのがカンタルーポ。彼等はゲンメの村の東側の急斜面(最も優れた畑)を所有。急斜面の水はけの良さこそがゲンメに背骨を与えているのです。特に優れた畑がプレクマエ。標高250~310mで南西を向く畑で日照を遮るものが全くない理想的な畑。ゲンメの町を見下ろす位置にあり、最も斜度がきつい。土壌はモレーン土壌でゲンメを特徴づけている。ゲンメを代表するグラン・クリュ的存在。

《コツリーネ・ノヴァレージ》

■コツリーネ・ノヴァレージ・ロザート・イル・ミモ

プレクマエ、カレッラ、ヴァレラ区画のアッサンブラージュ。標高は280~310m。収穫は10月後半。スキンコンタクトは一夜のみで美しい口色を引き出す。その後、果皮を分けられ、ステンレスタンクでゆっくりと発酵後、別のタンクに移し替え低温で自然に安定するまで待つ。

■コツリーネ・ノヴァレージ・アガミウム

カレッラ、バラジョッラ・ヴァレナ、カヴェナゴ区画の若い葡萄のアッサンブラージュ。10月初旬に収穫してステンレスタンクで発酵。マセラシオンは短めで6日間のみで骨格よりも柔らかさを得ている。ステンレスタンクで12ヶ月熟成後、900Lと3000Lのスラヴォニア大樽に移して12ヶ月熟成。ゲンメの葡萄のみだが樽熟成期間が短いのでコツリーネ・ノヴァレージになっている。アガミウムは昔のゲンメの名称。

■コツリーネ・ノヴァレージ・アバテ・ディ・クルニー

ゲンメの外側、コツリーネ・ノヴァレージの畑。完璧な熟度のネッピオーロだけを使った特別キュヴェ。収穫は10月最終週。(15%は11月中旬の収穫)。ステンレスタンクで発酵後、大樽に入れて24ヶ月熟成させている。フレッシュさではなく成熟した熟成した味わい。

《蔵出しバックヴィンテージ》

■ヴィンテージ1983

この年は特別です。上品であり、偉大なワインにとって、とても大切なバランスを得る事を許された年。ヴェルヴェットの舌触りと正確で集中力のある香。冬に雪が降ったので土壌は十分に水分を保持したので、4月、5月の記録的な高温でも健全に開花ができました。

夏はしっかり雨が降りました。9月に入ると気温は上がり、10月は昼夜の寒暖差が大きく、理想的に特にポリフェノールにおいて作用しました。結果として気候的に見ると特殊な年です。この変化に対応できる品種で

【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



あり、土壌を持っていた私達の出来は素晴らしいものでした。熟成しても本質的な上品さを充分に感じさせてくれます。

■ヴィンテージ1997

ゲンメにとって特別な年。気候的にも何かが変わり始めている色々な現象が見られました。例年とは違う冬でした。少し気温が低めで何度か雪も降った。1月の最終週から5月まで乾燥し、平均気温よりも少し高めでした。とにかく雨が不足していました。しかし、熱量は光合成を助長し、果実の糖分は非常に高いレベル。秋の多少の温度低下で葡萄は生育サイクルを弱め、早熟すぎない状態を確保。理想的でした。温度、風、降雨量。しっかり熟しながら酸度が落ち過ぎる事はありませんでした。これによってバランスを得ています。今美味しい状態。

■ヴィンテージ1998

1998は1997を繰り返すかのようなものでした。熱量は増え、乾燥は葡萄樹を更に苦しめるようでした。しかし、葡萄樹は強く、果実は健全そのもので病気も全くありませんでした。生育サイクルの遅い品種、例えばネッピオーロは暑い夏の後、9月以降にバランスを整えられるので理想的でした。収量の面は乾燥のお陰で少なく、満足いくものではありませんでしたが、品質の面では非常に満足度の高い年。なぜなら、ネッピオーロにとって最も重要な収穫前10~15日の気候、温度、日照量。そして夜間の冷え込みが理想的だったから。隠れたグレートヴィンテージ。

■ヴィンテージ1999

非常に恵まれた天候で生育サイクルは始まりました。気温と降雨量は1998年とそれほど変わりませんでしたが、暑い夏の後9月中旬に雨が降った事で葡萄の水分不足が補われ、酸度が落ち始めるのを防いでくれました。更に収穫時期も遅らせてくれたのです。私達は収穫を待つ決心をしたので非常に厚く健全な果皮を持ったネッピオーロを得る事ができました。深い色調、豊富で複雑なアロマ。素晴らしいストラクチャーを持っていました。これは長期熟成ポテンシャルを保証してくれます。今美味しい1997年やバランスの良い1998年と比べると、まだ少し閉じ気味で、まだまだ先がある。90年代最高のヴィンテージ。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	¥E	入港数	ご注文数
A3749	Colline Novaresi "Agamium" コッリーネ・ノヴァレージ・アガミウム	2017	赤	750	3,000	ゲンメの若い樹	150本	本
A5028	Colline Novaresi Rosato "Il Mimo" コッリーネ・ノヴァレージ・ロザート・イル・ミモ	2019	ロゼ	750	2,400		297本	本
A3751	Ghemme "Cantalupo" ゲンメ・カンタルーポ	2011	赤	750	5,200		61本	本
A5937		1982	赤	750	28,000	蔵出バックヴィンテージ	30本	本
A5427		1983	赤	750	25,000	蔵出バックヴィンテージ	36本	本
A5428		1997	赤	750	18,000	蔵出バックヴィンテージ	62本	本
A5429	Ghemme "Collis Breclimae" ゲンメ・コッリ・ブレクレマエ	1998	赤	750	18,000	蔵出バックヴィンテージ	73本	本
A5430		1999	赤	750	18,000	蔵出バックヴィンテージ	31本	本
A5027		2009	赤	750	7,500	蔵出バックヴィンテージ	62本	本
A3753		2011	赤	750	8,200	蔵出バックヴィンテージ	16本	本
A5068		2013	赤	750	8,200		102本	本
A5431	Ghemme "Signore di Bayard" ゲンメ・シニョーレ・ディ・バイヤード	1993	赤	750	13,500	蔵出バックヴィンテージ	37本	本
A5432		1996	赤	750	13,500	蔵出バックヴィンテージ	31本	本
A5433	Ghemme "Collis Carellae" ゲンメ・コッリ・カレルラエ	1996	赤	750	13,500	蔵出バックヴィンテージ	40本	本
A5434		1997	赤	750	13,500	蔵出バックヴィンテージ	42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