

2017

Philippe Pacalet

フィリップ・パカレ 2017 年予約受付開始



VINTAGE 2017

またと言うべきか、いつもの事と言うべきか、普通ではない年だった。

ブルゴーニュはまだまだ気候変動に悩まされ続けるのだろうか。ヴィニユロンは受け入れなくてはいけない。非常に乾燥した長い冬が終わり、4 月に入っても乾燥は続いていた。ブルゴーニュでは珍しかった春の霜にも、もはや当然のように悩まされたが、開花は少しの雨と共に理想的な環境で進んだ。6 月の何度かの雷雨が葡萄果実の生育を早め、同時に土壤に水分を与えた。この雨のお陰で窒素が葡萄果実の生育に利用されやすい状態になっていたことが良かった。

8 月に入っても乾燥していたが土壤の水分と 8 月末の雨でフェノール、香味成分の成熟は理想的に進んでくれた。9 月 4 日から収穫が始まり、17 日で終了。それほど畑で選果をする必要がないくらいに健全な果実が収穫できたのは乾燥のお陰と言える。2017 年は品質の高さを約束してくれる果実だったが、量は満足いくものではなかった。ラヴォー・サンジャックやベル・エアー等厳しい状態だった畑は、ほとんど収穫できず、ほんの僅かな生産量になってしまった。

RED WINE

少し濃い色調でフレッシュさとストラクチャーが両立している。

8 月 31 日に降った雨と気温の急激な下落(15 度まで下がった)で茎や種子を含めたフェノール類の熟成が過度でもなく、未熟でもない、まさにピノ・ノワールにとって理想的な成熟の中におさまってくれた。タンニン、色素、香味成分が理想的で、更に総酸度が落ちる前に糖度が上がってくれたので潜在アルコール度数も 12.5 度と理想的。8 月 31 日の雨と気温の下落が 2017 年の品質を決定づけたと言える。平均の発酵期間は 23 日で 1 日に 2 回ピシャージュをしてあげただけ。ゆっくり低温で始まった発酵は最終的に 33 度まで上がった。健康的な発酵だった。2017 年の赤ワインは例年より少し濃い色調でフレッシュさとストラクチャーが両立している。

WHITE WINE

2017 年のサインのようなテロワールワインに仕上がった。

一言で言うところ芳醇な年。とてもリッチで満足感のある年と言える。収穫後、全房のまま搾ると、モストは例年以上に濃度があり、濁っていた。発酵は例年以上にゆっくり、長く進み春まで続いていた。温度は 16 度から始まり 23 度まで上がった。よって骨格のある大きなワインとなったがフレッシュさも持ち合わせている。まさに 2017 年のサインのようなテロワールワインに仕上がった。

NEW WINE

遂に大好きなコート・ロティを醸造することができた。

ブルゴーニュの価格高騰は止まらない。シャルム・シャンペルタンは 2015 年を最後に遂に諦めざるを得なかった。高すぎる。2016 年からラドワ・セリニーの素晴らしい造り手の畑を受け継いでコルトン・グラン・クリュ・プレザンドとアロース・コルトン・プルミエ・クリュ・ヴァロズィエールを造り始めているが、その流れは 2017 年にも続いている。

Ladoix Premier cru "Les Joyeuses"

樹齢 50 年。ラドワでも珍しい急斜面の畑で石灰岩比率が極端に高い。ラドワらしいブラックカラントのような黒い果実が主で赤系果実も感じられる。バランスが良くエレガントなワイン。ミネラル感が強く垂直的な味わいが特徴的。

Ladoix village Rouge

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。

Nuits St. Georges 1er cru "Aux Chaignots"

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。ニューイ・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魅力的。

Cote Rotie

コルナスに続き、北ローヌは僕の大好きなワイン。ここでも良い出会いが続いている。遂に大好きなコート・ロティを醸造することができた。フィリップ・パカレ初めてのコート・ロティが熟成中だ。コート・ド・バスノンの樹齢 50 年以上の畑から 3 樽だけ仕込んだ。収穫から一切、酸化防止剤を使わず、100% 全房で醸造。発酵は 2 週間ちょっと続いた。その間、1 日 2 回ピシャーージュ。醸造は友人のセラー（北ローヌ）で行い、熟成はポーヌのセラーで行っている。とても複雑で奥深い。リッチで洗練されたコート・ロティ。みんなを驚かせ、楽しませるようなワインに仕上がっている。

※下記以外の赤ワインはまだボトリングしてませんので次回の入港となります。

予約受付開始

Philippe Pacalet 2017

商品記号	ワイン	色	容量	参考上代	入港数	ご注文数
A2895	Bourgogne Aligote ブルゴーニュ・アリゴテ	白	750	7,000	252 本	本
A2896	Chablis 1er Cru "Beuroy" シャブリ・プルミエ・クリュ・ポローワ	白	750	12,000	168 本	本
A2902	Corton Charlemagne Grand Cru コルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ	白	750	46,000	156 本	本
A2899	Monthelie 1er Cru "Clos Gauthey" モンテリー・プルミエ・クリュ・クロ・ゴティ	白	750	12,400	132 本	本
A2897	Meursault ムルソー	白	750	15,000	420 本	本
A2898	Meursault 1er Cru "Charmes" ムルソー・プルミエ・クリュ・シャルム	白	750	24,000	84 本	本
A2900	Puligny Montrachet ピュリニー・モンラッシェ	白	750	15,800	84 本	本
A2901	St Aubin 1er Cru "Les Murgers des Dents de Chien" サン・トーバン・プルミエ・クリュ・ミュルジェ・デ・ダン・ド・シャン	白	750	14,800	60 本	本
A2903	Bourgogne Pinot Noir V.V ブルゴーニュ・ピノ・ノワール・ヴィエイユ・ヴィーニュ	赤	750	7,500	420 本	本
A2905	Moulin a Vent ムーラン・ナヴァン	赤	750	7,600	480 本	本
A2904	Chenas シエナ	赤	750	7,600	120 本	本

※2/25 以降出荷開始となりますのでご注意ください。

※予約申込み後、集計を行い、割当数を確定させていただきます。

御社名

ご担当者様

納品希望日

ご連絡先