



2017

優れたテロワールは 強運の持ちぬし



Château
Léoville Poyferré

2^e GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Saint-Julien

シャトー
レオヴィル・ポワフェレ
1855年格付第2級
サンジュリアン

樽貯蔵庫



醸造庫

樽貯蔵庫

ジロンド河口



■ 区画
■ 河

2017 優れたテロワールは強運の持ちぬし

ボルドーではこの年、広範囲にわたってぶどう畠に深刻な霜の被害が生じました。そんな中でもサンジュリアン地区における被害は限定的で、順境にあっても苦境にあっても、ここはどうやら常にヴィニュロンの守護聖人、聖ヴァンサンの庇護のもとにあるようです。

数字の7がつく年は不運がつきものと言われます。冬の雨量は例外的に少なく、春も終わりに近づく頃に遅霜に襲われ、確かに2017年は幸先の悪いスタートを切りました。そのハンデを克服できたのは、ひとえに夏の好天とテロワールのおかげです。仕上がったワインは香り豊かで濃醇。熟成ポテンシャルも申し分ありません。ヴィンテージの前評判をものともせず、まさにアウトサイダー的なワインの誕生です！

冬の天候は年ごとに異なります。雨の多さが記憶に新しい2016年とは対照的に、2017年は雨は極めて少なく、寒さが特徴的でした。1月には本格的な凍結が発生しており、これはサンジュリアンにおいてはかなり珍しい現象です。

3月、日中は気温も高めで、かなり早い時期に萌芽を迎えました。4月には温暖で乾燥した天候が続き、ぶどうは順調に生育を進めました。5月も継続して暑く乾燥した日が続き、開花は早めにスタートし、短期間で一斉に広がりました。続く6月も暑い月でした。5月と6月は十分な降雨に恵まれ、順調に水分補給ができます。

初夏には猛暑と呼ぶにふさわしい天候が続き、最高気温が35.3 °C に達する日が3日ほどありました。7月に入ると落ち着いた夏の天候が続きました。8月は比較的暑く晴れの日が多く、ぶどうは早めに色づき始め、着色は短期間かつ均質に進みました。

秋口は雨不足に悩まされたとはいえ、その不安は9月の雨によって払拭され、その雨の影響でメルローの収穫は早まり、カベルネとプティ・ヴェルドは完璧なレベルに熟度を進めました。タンニンはしなやかで、果実感たっぷりの仕上がりです。

収穫期間	9月20日～10月3日
アッサンブラーージュ	67% カベルネ・ソーヴィニヨン 31% メルロー 2% プティ・ヴェルド
生産量	20万8000本



シャトー・レオヴィル・ポワフェレではボルドーワインを対象とした「環境マネジメントシステム(SME)*」を2016年に導入し、環境に配慮した生産に取り組んでいます。2017年ヴィンテージからは「環境価値重視(HVE)**」認証のレベル3を取得しています。

* 環境マネジメントシステム(SME/Système de Management Environnemental)とは、環境に配慮した生産を目指す企業を対象として、円滑かつ効果的な運営をサポートする管理ツールです。

** 環境価値重視(HVE/Haute Valeur Environnementale)とは、環境対応力を評価する認証制度。生産の全工程に及んで審査が行われます。レベル3は同認証の最高レベルです。



ワインについて

シャトー・レオヴィルの歴史は1638年まで遡ります。いく度の遺産分割・相続をへて、1840年、現在のレオヴィル・ポワフェレが誕生。さらに、1855年にメドックのワインを対象として作成された格付では、ポワフェレは栄えある第2級の認定を受けています。

ほまれ高きアペラシオン・サンジュリアンに位置し、多様な礫質のテロワールを有するブドウ畠。そこからは芳醇かつ複雑な味わいのワインが生まれます。

1920年、現オーナーであるキュヴリエ家がシャトー・レオヴィル・ポワフェレ(58ヘクタール)およびシャトー・ムーラン・リッシュ(22ヘクタール)の所有権を取得しました。

ムーラン・リッシュの畠は1885年に整備され、形成年代のさらに古い礫質の台地上に地続きに広がっています。タンニンはしなやかで、若い段階から親しみやすく、サンジュリアン特有のバランスとエレガンスが印象的です。

パヴィヨン・ド・レオヴィル・ポワフェレは、レオヴィル・ポワフェレとムーラン・リッシュ、ふたつのシャトー共通のセカンドワインです。若株に実るブドウを使用しています。



チームスタッフ

オーナー: キュヴリエ家
経営管理責任: ディディエ・キュヴリエ (Didier CUVELIER)
エノロジスト: イザベル・ダヴァン (Isabelle DAVIN)
栽培チーフ: ブリュノ・クレネ (Bruno CLENET)
醸造チーフ: ディディエ・トマン (Didier THOMANN)



掲載記事

95-96 JAMES SUCKLING
www.jamessuckling.com

カシスやブラックベリーの風味。タイトでエネルギッシュな後味が印象的な若々しいワイン。砕いた石がほのかに香る。どっしりとしたタンニンと長い余韻が特徴。濃醇でがっちり、たくましさのあるワイン。まさしく2016年の再来。同レベルかも。

97 JEFF LEVE
www.thewinecellarinsider.com

リコリス、ブラックチェリー、トリュフ、ココアを含むブーケの心地良さを堪能する前に、まず驚かされるのが色味の深さ。限らず黒に近い赤果実の風味と、ほのかに立ち上がるダークチョコレートの香り。フルボディで、リッチで、なめらか。カシミアでくるまれたようなワイン。最初のアタックから名残惜しそうに続く後味まで、とにかく優美でみずみずしい味わいのワイン。

95 JANE ANSON
Decanter

ダムソヌスモモやカプチーノを思わせる香りが余韻まで広がる。ハリのある骨格としなやかなタンニンを感じさせる。風味豊かでたくましさが印象的。芳醇で丸みのある仕上がりはサンジュリアン特有だが、その中においてもトップクラス。同ヴィンテージの成功例。サンジュリアンにとって2017年は極めて幸運な年であることを改めて認識させられる。

18,5 LA REVUE DU VIN DE FRANCE

柔らかいタンニンと果実味のデリケートな美味しさが印象的な、とにかく甘美なワイン。みずみずしく果肉感たっぷり。なめらかな後味。余韻の心地よさは秀逸。

17,5 BETTANE & DESSEAUVE
18 Terre de Vins

格付1級と肩を並べるレベルの、欠点のないワイン。リコリスが上品に香り、メルロを多めに含んでいることからバルトンやラス・カーズと比べて一層の丸みを感じさせる。

偉大なるテロワールの秘密を探ってみませんか？

シャトー・レオヴィル・ポワフェレでは、通年でシャトー見学試飲を行なっています。見学予約は公式ウェブサイトからお申し込みください(www.leoville-poyferre.fr)