

2017



優れたテロワールは 強運の持ちぬし



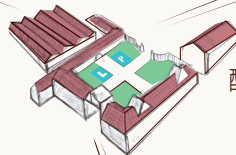
**Château
Léoville Poyferré**

2^o 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

シロント河口



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畑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ユロンの守護聖人、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ています。

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℃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口の収穫は早まり、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。



収穫はすべて手摘みです。最適熟度に実ったブドウから順に、ブドウ粒を傷つけないように25キロ容量の小箱に分けて収穫します。2011年に光センサー式選果機を導入して以降は、まず手作業で、次に機械を使って二重に選果し、傷みのない完熟ブドウのみを選び分けます。

2010年には醸造設備の一部を改良し、ステンレス二重殻構造の円錐台形タンクを導入。これにより、醗酵前の低温マセラシオンが可能になっただけでなく、異なる容量のタンクを活用し、区画ごとに細分化した醸造が可能になりました。さらなるピュアな果実味とアロマ表現、なめらかな抽出、そして色味の濃さが得られています。

マロラクティック醗酵にはバリック樽を使用しています。育成・熟成作業は伝統法です。18～20ヶ月間フレンチオーク樽内で育成・熟成させます。レオヴィル・ポワフェレの新樽率は80%です。伝統とテクノロジーを巧みに組み合わせて、テロワール本来の魅力を存分に輝かせます。

テロワール

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。

AOC (原産地統制呼称)

ワインづくりのあらゆる工程や生産地域の限定、すべての条件はフランス共和国農業省が定めるデクレおよび欧州委員会によって認可された生産仕様書に明記されています。地理的特徴、自然要素、人的要素... すべてが細かく管理されています。消費者の皆さまにお楽しみいただくワインの原産地およびその特徴を保証する制度です。

アペラシオン・サンジュリアン

アペラシオン・サンジュリアンは、南にはマルゴー、北にはポイヤック、まさにメドックの中心に位置しています。ブドウ畑の面積は910ヘクタール(メドック全体の6%に相当)、19軒の生産家がワインづくりに取り組んでいます。この地に生まれるワインの類まれなる品質は、かの有名な1855年格付でもお墨つきです。サンジュリアンは現在11軒の格付シャトーを抱え、同地区の畑の約85%はこれら格付シャトーの所有畑です。つまり、メドックの8アペラシオンの中でもグランクリュの密集度がひとときわ高い地区といえます。

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畑。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・リッシュの畑は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：ブリューノ・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。限りなく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

ダムソン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は印象的。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)