



一風変わった方程式

2018 一風変わった方程式

2018年は湿った天気と乾燥した天気が交互に訪れる、実に極端な天候に見舞われた1年でした。そんな中でもサンジュリアンの象徴、礫質区画においては、またもやテロワールの魔力が発揮されたようで、ぶどうはうまく順応し生育しました。

「この一風変わった方程式から
エレガンスと複雑さ、バランスを兼ね備えた
ヴィンテージが導き出されました」



経営管理責任: サラ・ルコント＝キュヴリエ (Sara Lecompte Cuvelier)



冬と春はかなり湿った天候続きでベト病の発生リスクも高まりましたが、それ以降は申し分なく素晴らしい空模様に恵まれました。夏は暑く気温も安定しており、秋口には収穫を迎えるまで絶好の好天が続きました

まさに極端な環境の中に生まれた2018年ヴィンテージ。どの品種に関しても最適な成熟を得ることができたのはこのような天候のなせる技です。優れたストラクチャーと同時に最上級のアロマポテンシャルが備わったワインに仕上がっています。

上品なみずみずしさと濃醇さが奏でるハーモニーがとにかく印象的です。濃厚な黒果実のニュアンスが複雑に香り立ちます。また、味わいの織り目は密で、絹のようになめらかなタンニンをたっぷり含んでいます。

ポテンシャルの高さはレオヴィル・ポワフェレの代表傑作である1982年を思い出させるレベルです。偉大なるヴィンテージのリストに新たに加わることでしょう。

収穫期間

9月20日～10月12日

アッサンブラージュ

62% カベルネ・ソーヴィニヨン
33% メルロ
3% カベルネ・フラン
2% プティ・ヴェルド



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・相続を経て、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。

1920年、レオヴィル・ポワフェレおよびムーラン・リッシュの所有権がキュヴリエ家へと譲渡されます。19世紀以来、ふたつのシャトーは密接な関係をもって発展し、それぞれサンジュリアンのテロワール特有の多彩で風味ゆたかなワインを生み出しています。

また、いずれのシャトーもセカンドワインをご用意しています。パヴィヨン・ド・レオヴィル・ポワフェレとM (エム) ・ド・ムーラン・リッシュ。原料には若株ぶどうを用いて、グランヴァンとは互いを補い合う関係。早い段階から果実味とフィネスをお楽しみいただけます。

そして2018年、レオヴィル・ポワフェレの歴史に新たな1ページが刻まれました。シャトー運営に邁進しポワフェレの世界的名声を築いたディディエ・キュヴリエの後をサラ・ルコント＝キュヴリエが引き継ぎました。時代の声に応じて環境に配慮した生産体制を整え、今後もこれまで同様、至極の品質を追求し続けます。

チームスタッフ

オーナー: キュヴリエ家

経営管理責任: サラ・ルコント＝キュヴリエ
(Sara Lecompte 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)

ワインコンサルタント: ミシェル・ロラン (Michel Rolland)

収穫はすべて手摘みです。最適熟度に実ったぶどうから順に、ぶどう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、傷みのない完熟ぶどうのみに選り分けます。

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はもちろん、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。



Bruno Clenet, Isabelle Davin, Didier Thomann

テロワール

フランス独自の概念「テロワール」、その言葉には自然要素および人的要素がふくまれます。限定された地域の土壌表層と下層、気候、天候、そして技術力... それらの相互作用によって生み出される特性をさします。「テロワール」はひとつひとつが特有であり、その地に生まれる産物に独自性と個性をもたらします。そして、それらテロワールはAOC (原産地統制呼称) 制度によって保護されています。

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。

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。ぶどう畑の面積は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高い地区といえます。

掲載記事

JANE ANSON
Decanter

97

サテンのようになめらかで深みのあるテクスチュア。グラスの中で優しくなでるような感覚!口当たりの丸みから果実の熟度の高さとアルコール度数の高さが伺えるが、熱っぽさは一切なく、バランスは素晴らしいのひとこと。タンニンは適所でひと休みしながら心地よく寄り添ってくれる。ブラックチェリーやリコリス、ダークチョコレートがしっかりかつ優美に香る。

JEFF LEVE

www.thewinecellarinsider.com

97-99

果実味たっぷり、ずっと飲み続けていたい後味。レオヴィル・ポワフェレ愛好家であればセラーにキープするべき1本。愛好家とまではいかないけれど好みのスタイルなら、これで虜になってしまうかも!

JEB DUNNUCK
jebdunnuck.com

96-99

2018年レオヴィル・ポワフェレは同ヴィンテージの中でもひととき秀逸。パワフルで驚きのセクシーさ。2000年、2005年、2009年、2010年と同じ系統の仕上がりで、深い真紅の外観、甘い黒果実、タバコ、石墨を思わせる豊満なブーケが印象的。

97-98

JAMES SUCKLING

www.jamessuckling.com

タンニンは機敏で軽快で、厚い雲を思い出させる驚きのクオリティ。パワフルで濃醇なワイン。何層にも重なり合う風味。極めて長い余韻。パンチが効いている!今まで味わったワインの中でもトップクラスの仕上がり。

18,5

JEAN MARC QUARIN

quarin.com/fr

私がこれまでプリムールでこのワインを採点してきた中でも最高得点。(中略)口当たりの精緻さ、ビロード感、優美さ。(中略)その後に広がる果汁感、テクスチュアとアロマに気品を感じる。後味までたくましく複雑。(中略)飲み心地の良さが印象的な、クラシカルなグランヴァン。

97

SYLVIE TONNAIRE

Terre de Vins

この年のカベルネ・ソーヴィニヨンのたくましさ、と素晴らしい詰まった香り。ポイヤックに近いスタイルのサンジュリアンだが、絹のようなデリケートさ、摘みたて果実や潰した果実のパーフェクトなニュアンスはポワフェレならではの...

18,5
18

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

果実味の広がり、と類まれな芳醇さが印象的。凝縮感、深み、力強さ。長期熟成の高いポテンシャルを感じさせ、時とともに磨かれていくワイン。

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)