



Château Léoville Poyferré

シャトー
レオヴィル・ポワフェレ



夏至の魔力

夏至の魔力

夏初日にあたる6月21日以降はまさに「après la pluie le beau temps(雨のあとには晴れが来る)」ということわざどおり、好天へと一変。収穫まで、燐々と降りそそぐ陽光に恵まれました。冬と春は雨続きでしたが、その後の乾いた天候のおかげで挽回できました。

2009年を思わせる極めて優れた果実味、そして濃醇さ。2010年を思わせるバランスと凝縮感。これらの特徴に加えて、2016年は味わいの余韻も極めて長く、偉大と評されるヴィンテージ特有の甘美さとエレガンスを基調とします。

2016

収穫期間

10月5日～20日

アッサンブラーージュ

63% カベルネ・ソーヴィニヨン
29% メルロ
6% プティ・ヴェルド
2% カベルネ・フラン

生産量

20万6500本



2016年の冬の特筆すべき点は過度な降水量です。過去15年の平均値の3倍に相当する513ミリメートルの雨量を記録しています。暖冬であった点も特徴的で、過去15年の平均気温を2°C上回っています。2月末には早々に萌芽が確認され、萌芽の超早期化が懸念されました。

続く春の天候は冷涼かつ多湿でした。さいわい3月には気温が下がり、植物生育サイクルを減速させる効果が得られました。花の時期は非常に均質で、4日という短期で迅速に進みました。最高気温は25°C、絶好の好天に恵まれました。結実状態は良好で、十分な収量に期待が持たれました。一方で、ベト病発生にも好適な条件が整い、厳格な管理措置が求められました。

夏の初日にあたる6月21日にしてしまいました。明るい太陽とともに夏らしい気温が戻ります。7月および8月は特に乾燥した天候が続き、降水量は2015年および2014年の5分の1の量に相当する20.4ミリメートル。日照量

もさらに高い数値でした。ブドウ樹は極度の干ばつをも克服しましたが、粒の肥大化にはやはりブレーキがかかり、着色完了も遅れました。果実の熟度もなかなか進みませんでした。9月中旬には41.4ミリメートルのまさに救いの雨が降り、その後は安定した好天が戻りました。昼夜の気温差も十分で、タンニンはたっぷり豊かで上質な仕上がりです。10月5日、最適な熟度で果実の収穫を迎えることができました。

このように、天候は極端ではありませんでしたが、順調に植物生育における重要なステップを乗り越えました。偉大なるテロワール、そしてシャトーチームの高い専門性と知識に支えられ、2016年は極めて秀逸なヴィンテージに仕上がっています。



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。1855年にはメドックのワインを対象とした格付が作成され、ポワフェレは栄える第2級の認定を受けました。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そのブドウ畠からは、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。しなやかなタンニンをふくみ、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は健在です。

パヴィヨン・ド・レオヴィル・ポワフェレは、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。

収穫はすべて手摘み。ブドウ粒が傷まないように注意しながら25キロ容量の小箱に分けて、最適熟度に実ったブドウから収穫します。2011年に光センサー式選果機を導入して以来、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、醸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。

マロラクティック醸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

「テロワール」という概念はフランス独自のものです。そこには自然要素および人的要素がふくまれます。限定された地域における、土壌表層、土壌下層、気候、天候そして職人のノウハウ... それらによる相互作用です。「テロワール」はひとつひとつが特有なものであり、その地に生まれる産物に独自性と個性をもたらします。また、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



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)

ワインコンサルタント: ミシェル・ロラン (Michel ROLLAND)

シャトーチームによるコメント

(2018年7月時点)

外観: 深みのある紫かかった色調

香り: 浓厚かつみずみずしさがあり、複雑。完熟果実およびスペイスの繊細なノートが交じり合っています。

味わい: アタックから風味たっぷりで肉づきの良さを感じさせます。

芳醇でクリーミーな口当たり。

タンニンの織り目は密でたくましさがあります。

後味の余韻はしっかり長く、焦焙香が上品に香り、全体を引き立てています。

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。ブドウ畠の面積は910ヘクタール(メドック全体の6%に相当)、19軒の生産者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、同地区の約85%はこれら格付シャトーの所有畠です。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が最も顕著な地区といえます。



“掲載記事

**REVUE DU VIN DE FRANCE 誌
Olivier POELS**

評点 19-19,5

莊厳なシルエットの巨像的ワイン。群を抜く凝縮感。密な素材感、そして後味まで余韻となって残るたくましい風味。強靭さを感じさせつつ、模範的な洗練のスタイルは常に健在。

**TERRE DE VINS 誌
BETTANE & DESSEAUVE**

評点 18

果実粒の魅力が生きた上品な香り。タバコのノートがほのかに香る。味わいにはハリがあり、みずみずしさがさらに勝る。比類のない、フィネスあふれるタンニンのテクスチュア。後味にはあたたかみとともに塩味を感じる。ポワフェレの育成・熟成の技が生かされた、偉大なるヴィンテージの数々に匹敵する仕上がり。

**DECANTER 誌
Steven SPURRIER**

評点 96

偉大なるヴィンテージに匹敵する、存在感と安定感のあるドラマティックなワイン。味蕾に触れるときすぐさま優美な構造が感じられ、2016年ワインは、

洗練された後味とともに、現代的な構成を基に最上級のバランスに仕上がっている点が印象的。ダムソンプラムやビルベリーのアロマたっぷり、太鼓の胴部に張られた天板を思わせる、クリアな張り感。今年は「クラシカルな」サンジュリアンではないかもしれないが、サンジュリアンらしさは健在で、とにかく秀逸。

JAMESSUCKLING.COM

評点 95-96

味わいのすぐれた骨格が印象的。ブラックベリーおよびブルーベリーの風味。カシスもたっぷり。フルボディで直線的で織り目も密。活力のあるタンニンと長い余韻。張り感、深み、真の個性とピュアなフィネス。2009年と2010年の良いとこどり的な仕上がりのワイン。

VINOUS MEDIA

Antonio GALLONI

評点 94-97

立ち上がる風味、壮大なスケールのワイン。2016年レオヴィル・ポワフェレは、たくましさと鮮明さがそなわった魅力あふれるスタイルのワイン。13.6%というアルコール度数とは裏腹に、縦軸のしっかりしたタンニンをふくみ、どっしりとした凝縮感がある。レオヴィル・

ポワフェレは最上級レベルにタニックで凝縮した仕上がり。飲み頃のピークに達するにはかなりの年数を要すると思われる。黒果実、レザー、スモーク、タバコ、チョコレートがたっぷりと香り、後味に余韻となって残る風味をさらに際立たせている。

THE WINE CELLAR INSIDER

Jeff LEVE

評点 96-98

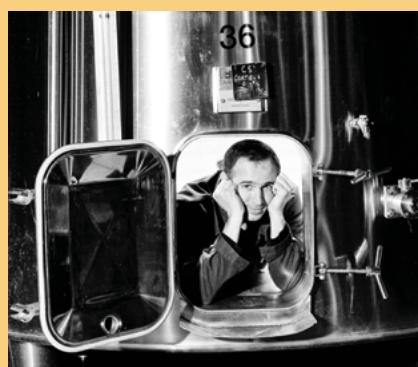
洗練されていて、かつ濃醇。しなやかな果実味となめらかなタンニンが風味よく際立つ。底なしに深く、後味には、ピュアで絹のようになめらかな果実味が染みいるように長続きする。

WINE SPECTATOR

James MOLESWORTH

評点 95-98

カシス、ブルーベリーペースト、ブラックベリーのピュレを思わせるアロマがたっぷりと香り、長い余韻となって残る。極めて上質な石墨の香りが全体を引き立て、常温の木炭の香りもかすかに漂う。偉大なるワイン。



ワインの魅力の源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(試飲付き／予約制)を行なっています。

見学テイスティングあるいはシャトーでのお食事を楽しみながら、ボトルに秘められた魅力を再発見ください！

お申し込み・ご予約はシャトー公式ウェブサイト(www.leoville-poyferre.fr)からどうぞ。