

Philippe Pacalet

フィリップ・パカレ



ブルギニヨンヴィンテージ

ヴィンテージ個性及び収穫

2021年の収穫は9月20日に始まり、10月2日に終了。歴史的に見ても非常に低い収穫量であり、特に白葡萄酒に関しては歴史上最も少ない収穫量になってしまった。それでも品質は素晴らしく、既に多くのブルゴーニュ・ファンの間で大きな話題となっていますね。

早い開花

4月に霜害があり、5月は通常より涼しく、雨量も多かった。幸いなことに6月には季節に合った気温に戻り、6月8日以降は平均より温暖。葡萄の健康状態は一気に良くなりました。その後、すぐに開花が始まり、暑くて乾燥した天候が受粉と葡萄の成長に理想的な条件を提供してくれます。2021年の中間開花期（50%が開花した時期）は、2019年と、ほぼ同じ時期でした。ムーラン・ア・ヴァンのガメイは6月14日。そして、コート・ド・ニュイのピノ・ノワールは6月18日でした。その後、高温の日々が続き、葡萄樹は急速に成長。4月から5月の間の遅延を補うことが出来ました。結局、上半期は季節の平均に沿った気温と降水量に落ち着いたのです。

霜害にあって最適な結実

6月末から8月の中旬にかけて、雨が多く降り、気候の変化が大きくなり心配させました。水分と気温の高さで葡萄の急速な成長が進み、そして病気の脅威に対抗するため、繊細な畑作業が行われました。毎日、葡萄の状態を確認し続けたのです。8月中旬にやっと乾燥した天気へと落ち着きます。そして8月中旬にはヴェルゼンの中期へ突入（果実の色が変わる時期）。サラッとした乾燥した天候と北風に恵まれ、葡萄は徐々に熟成し、病気の原因となる水分は乾燥のお陰で無くなりました。白品種より赤品種の成熟度が、より進んでいたため、コート・ド・ボヌーとムーラン・ア・ヴァンの葡萄から収穫を開始。シャルドネは霜害によるストレスを強く受けていたので生育が遅く、後から収穫しましたが、コート・ド・ニュイのピノ・ノワールの収穫よりは前に終了しています。ローヌ北部では、気候条件、葡萄樹の成長サイクル、そして葡萄の熟成状態、全て、ブルゴーニュと似ていました。理想的です。霜、雨の多い夏、そして低い収穫量と、全てが同じコンディションだったんです。

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス: 03-3584-2681】

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で!

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします!

FACEBOOK & INSTAGRAM

ブルギニオンヴィンテージ

収穫量は全体的に異質でとても少なくなりました。霜の影響を最も受けた畑では収穫量が異常なほどに少なく、比較的霜害を免れた区画からは少ないけれども、何とか収穫量を得ることが出来た。ジュースのアロマ成分のポテンシャルは高く、発酵の動きも良好。又、糖分と酸のバランスは、ここ最近では珍しい、まさにブルゴーニュです。ブルゴーニュワイン愛好家から高く評価されるでしょう。ブルゴーニュにとって 2021 年は、久しぶりの古典的なヴィンテージになりました。前年に比べ、より涼しい気象条件で葡萄は、ゆっくり熟成していったのが影響しました。もう 1 つの特徴としては 2016 年と 2017 年ヴィンテージの間とも言えるかもしれません。

白ワインの醸造法

压榨をよりスムーズに行う為、葡萄を事前に破碎。またこの際、果皮部分と全房なので茎からフェノール化合物を優しく抽出。その後、破碎を行うことで、ジュースを放出し、天然酵母の活動を引き起こします。天然酵母にとって非常に魅力的で栄養層をより多く含んだジュースが抽出できる為、トレイが付いた機械压榨機を使用。平均压榨時間は 6 時間。そして 12 時間の澱引き。各テロワールの特徴を含んだ酵母が全て活用できるよう、温度調節は一切無しでの澱引き作業まで進みます。ブルゴーニュワインにとって最も自然な醸造です。

赤ワインの醸造法

赤ワインに関しては、アルコール度数平均 12.5%に収まっています。これも僕達にとって理想的。熟成と共にタンニンも丸く穏やかになります。最も重要な作業は手作業で行う葡萄のタンク入れなんです。全房の葡萄を 5 日間醸した後、アルコール発酵が開始。14 日間の発酵期間の間、一日一回ピジャージュを行います。ピジャージュを行う事で、より長めで優しい醸しが可能となります。醗酵温度は自然に 17 度から 29 度の間を保っていたので、各温度帯で異なる天然酵母が活性化でき、アルコール発酵は、なんの問題もなく終了。華やかな色合い、綺麗なアロマ、そしてジューシーですが、とても品格のあるヴィンテージです。

新しいクリュ

僅かな収穫量ですが、2021 年は新たな区画から新しいキュヴェを造ることができました。

Meursault Limozin

ムルソー・リモザン

ムルソー・グラン・クリュ・ジュヌヴリエールに適した 3 つの区画。樹齢 40 年のシャルドネ。南西向きの畑この区画から収穫され、葡萄果実の質が非常に高く驚きました。ですので、この畑のみで瓶詰めする事を決めたのです。葡萄の素晴らしさを超えるほどの複雑感と濃厚な味わい。間違いなく素晴らしい熟成が期待できるワイン。

Bâtard Montrachet Grand cru

バタール・モンラッシェ・グラン・クリュ

樹齢 40 年のシャルドネ。南・南東向きの畑。土壌は粘土質を多く含んだ、厚みのある茶色の石灰質。ワインは緑がかった透明な金色の輝き。柑橘類やドライ・フルーツ、又トーストの香ばしい香りが漂い複雑感が豊富。厚みがありパワフルでリッチな口当たり。濃厚でありながらもしっかりと酸味も感じられ、アフターはとて繊細でデリケート。非常にブルゴーニュ的でありながら奥深い世界。

Volnay 1er cru Robardelle

ヴォルネイ・ブルミエ・クリュ・ロバルデル

樹齢 50 年のピノ・ノワール。南東向きの畑。土壌はパトニアン期の古い粘土石灰質。この上に鉄が多く含まれたオリス質（鉱物）の層が被っています。ワインはルビー色で輝いた色合い。フランボワーズやサクランボ、又花の香りも漂い、深みのある味わい。しっかりと口当たりにエレガントなアフター。ヴォルネイの繊細さを端的に表しています。

モンテリ・ブルミエ・クリュ、『クロ・ゴテイ』と『シャトー・ギャイヤール』の収穫量がとても低かったため、これらをブレンドし、一つのキュヴェにする事にしました。又、霜の影響にて、下記のキュヴェは、残念ながら造る事ができませんでした。

シャサーニュ・モンラッシェ

シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・モルジョ

ムルソー・ブルミエ・クリュ・ジュヌヴリエール

ムルソー・ブルミエ・クリュ・ペリエール

サン・トバン・ブルミエ・クリュ・ミュルジェ・デ・ダン・ド・シアン

シャンボール・ミュシニエー・ヴィラージュ

そして以下は霜の影響で生産量が極少量しかなく、各国に分ける事は難しそうです。

ムルソー

ピュリニエー・モンラッシェ、

ニュー・サン・ジョルジュ・ヴィラージュ

ムーラン・ア・ヴァン

私たちのワインが皆さまに喜びと感情を与えることを願っています。

【ご注文は受注専用メール：t-order@terravert.co.jp / ファックス:03-3584-2681】

貴店名	担当者様	電話番号
帳合酒販店		希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で！

- ・登録はQRコードで簡単
- ・読者限定「特別条件」
- ・限定品、最新入港案内
- ・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！
FACEBOOK & INSTAGRAM

フィリップ・パカレ 2021 予約受付

受付締切：2/17 出荷開始：2/21 最終出荷：2/28

※出荷希望日の記入のないご予約は受け付け完了となりませんのでご注意ください※

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	¥E	在庫数	ご注文数
A8309	Bourgogne Aligote ブルゴーニュ・アリゴテ	2021	白	750	8,000		288 本	本
A8320	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	2021	赤	750	8,800		576 本	本
A8310	Chablis 1er Cru "Beauroy" シャブリ・ブルミエ・クリュ・ポーロワ	2021	白	750	17,000		144 本	本
A8318	Corton Charlemagne [G.Cru] コルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ	2021	白	750	68,000		48 本	本
A8311	Ladoix Blanc ラドワ・ブラン	2021	白	750	13,000		96 本	本
A8315	Monthelie Blanc 1er Cru モンテリー・ブラン・ブルミエ・クリュ	2021	白	750	15,000		36 本	本
A8312	Meursault ムルソー	2021	白	750	20,000		72 本	本
A8313	Meursault "Limozin" ムルソー・リモーザン	2021	白	750	29,000		132 本	本
A8314	Meursault "Charmes" [1er Cru] ムルソー・シャルム・ブルミエ・クリュ	2021	白	750	40,000		24 本	本
A8316	Puligny Montrachet ピュリニー・モンラッシェ	2021	白	750	22,000		36 本	本
A8317	Batard Montrachet Grand Cru バタール・モンラッシェ・グラン・クリュ	2021	白	750	160,000		24 本	本
A8319	Condrieu コンドリュウ	2021	白	750	19,000	コート・デュ・ローヌ	60 本	本

フィリップ・パカレその他のヴァンテージ

以下のワインは通常在庫ですので即日出荷可能

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	¥E	在庫数	ご注文数
A4593	Nuits Saint Georges "Aux Chaignots" [1er Cru] ニュイ・サン・ジョルジュ・オー・シェニョ・ブルミエ・クリュ	2018	赤	750	19,200		6 本	本
A5869	Nuits Saint Georges "Aux Chaignots" [1er Cru] ニュイ・サン・ジョルジュ・オー・シェニョ・ブルミエ・クリュ	2019	赤	750	19,000		9 本	本
A5868	Nuits Saint Georges "Aux Argillies" [1er Cru] ニュイ・サン・ジョルジュ・オー・アルジラ・ブルミエ・クリュ	2019	赤	750	18,800		30 本	本
A4585	Aloxe Corton [1er Cru] アロース・コルトン・ブルミエ・クリュ	2018	赤	750	16,200		69 本	本
A5860	Aloxe Corton [1er Cru] アロース・コルトン・ブルミエ・クリュ	2019	赤	750	14,800		37 本	本
A1600	Aloxe Corton "Les Valozieres" [1er Cru] アロース・コルトン・ヴァロズィエール・ブルミエ・クリュ	2016	赤	750	16,000		2 本	本
A4599	Corton "Bressandes" [Grand Cru] コルトン・ブレスサンド・グラン・クリュ	2018	赤	750	37,800		98 本	本
A5877	Corton "Bressandes" [Grand Cru] コルトン・ブレスサンド・グラン・クリュ	2019	赤	750	37,800		90 本	本
A3189	Ladoix Rouge "Les Joyeuses" [1er Cru] ラドワールージュ・レ・ジョワイエール・ブルミエ・クリュ	2017	赤	750	13,800	ピンク色の石灰岩	16 本	本
A4594	Pommard ポマール	2018	赤	750	12,400		44 本	本
A7331	Pommard [1er Cru] ポマール・ブルミエ・クリュ	2020	赤	750	21,000		14 本	本
A3193	Pommard "Les Arvelets" [1er Cru] ポマール・レザルヴェレ・ブルミエ・クリュ	2017	赤	750	18,000		12 本	本
A5871	Pommard "Les Charmots" [1er Cru] ポマール・レ・シャルモ・ブルミエ・クリュ	2019	赤	750	18,400		66 本	本
A4603	Cornas コルナス	2018	赤	750	12,000	コート・デュ・ローヌ	117 本	本

【ご注文は受注専用メール：t-order@terravert.co.jp / ファックス：03-3584-2681】

貴店名	担当者様	電話番号
帳合酒販店		希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！
FACEBOOK & INSTAGRAM