

Philippe Pacalet

フィリップ・パカレ/ブルゴーニュ



ブルギニョンの年 熟成させたい

かなり少ない収穫量

ミレジメ2021の収穫は9月20日に始まり、10月2日に終了となった。歴史的にも非常に低い収穫量であり、特に白葡萄に関しては今までの醸造経験の中で最も少量であったのは非常に残念でしたが、これも自然なので仕方ありません。

早い開花から始まり…

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2021年。危うい始まりでした。幸いなことに6月には葡萄生育に合った理想的な気温に戻り、6月8日以降は平均より温暖になっていきます。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した。2021年の中間開花期(50%が開花した時期)は、2019年と略同じ時期でした。(ムーラン・ア・ヴァンのガメイ品種は6月14日。そしてコート・ド・ニュイのピノ・ノワール品種は6月18日)その後、高温の日が続いた為、葡萄樹は急速に成長していきました。4月から5月の成長の遅延を補うことが出来た事は喜ばしい事でした。終わってみれば、上半期は過去の平均的な気温と降水量を記録しました。

霜害にあっても最適な結実

6月末から8月上旬にかけて、雨が多く降り、気候の変化に神経を使いました。葡萄の急速な成長、そして湿気によるカビ、病気に対抗するため、繊細な畑作業が行われました。8月中旬には、ようやく乾燥した天気へと落ち着きます。そして、ヴェレゾンの中期へ突入(果実の色が変わる時期)。サラッと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も乾燥し、安定します。白品種より赤品種の成熟度が、より早く進んでいた為、コート・ド・ボーヌとムーラン・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の為、生育に若干苦しんだので、後から収穫する事になりました。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という全てがブルゴーニュと似ていました。霜、雨の多い夏、そして低い収穫量と、全て同じコンディションであったのです。



ブルギニョンの年

収穫量は全体的に異常なほどに少なくなりました。霜の影響を最も受けた畑では収穫量が異常に少なく、ワインを造る事を諦めるほどでした。比較的免れた区画からは少ないですが、収穫を得ることが出来ました。モストのアロマ成分は非常に充実していて、偉大なワインになる大きな可能性をもっていました。発酵のダイナミクスも良好。又、糖分と酸のバランスは正にブルゴーニュワインの愛好家から高く評価されるであろう理想的な状態。ブルゴーニュにとって、2021年はかなり古典的なヴィンテージ。前年に比べ、より涼しい気象条件下で葡萄は熟成し、特徴としては2016年と2017年ヴィンテージの間とも言えるでしょう。



【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



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、葡萄の皮と茎からフェノール化合物を抽出します。破碎を行うことで、ジュースを放出し、天然酵母を多くジュースに取り込むように仕向けます。天然酵母にとって非常に良い環境で栄養素をより多く含んだジュースが抽出できる為、大きなトレイが付いた機械压榨機を使用しました。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という感じです。

赤ワインの醸造法

赤ワインは、アルコール度数平均 12.5%に収まっています。これもブルギニオンのヴィンテージと言える証でしょう。熟成と共にタンニンも穏やかになります。その為にも最も重要な作業は手作業で行う葡萄のタンク入れです。こういう地味な作業こそ重要なのです。全房の葡萄を5日間醸した後、アルコール発酵が自然と開始されます。14日間の発酵期間の間、1日1回、適切なタイミングでピジャージュを行いました。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、又17度から29度の間を保っていたので、色々な天然酵母も活性化でき、アルコール発酵は問題なく終了。華やかな色合い、綺麗なアロマ、そしてジュースで品のあるヴィンテージとなりました。非常に満足しています。



モンテリ・プルミエ・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、この2つをブレンドし、1つのキュヴェを生産する事にしました。又、霜の影響にて、残念ながら下記のキュヴェは生産できませんでした。

- シャサーニュー・モンラシェ
- シャサーニュー・モンラシェ・プルミエ・クリュ・モルジョ
- ムルソー・プルミエ・クリュ・ジュヌヴィエール
- ムルソー・プルミエ・クリュ・ペリエール
- サン・トバン・プルミエ・クリュ・ミュルジェ・デ・ダン・ド・シアン
- シャンボール・ミュシニー・ヴィラージュ



以下、霜の影響で生産量が少量しかないキュヴェ。

- ムルソー
- ピュリニー・モンラシェ
- ニュイ・サン・ジョルジュ・ヴィラージュ
- ムーラン・ア・ヴァン

スパークリングワインの生産量は一樽のみ(アリゴテ 100%)となりました。このキュヴェはフランス国内での限定販売とさせていただきますので、ご理解の方どうぞ宜しくお願い申し上げます。日本の皆様には常に心から感謝しております。私たちのワインが皆さまに喜びと感動を与える事ができれば嬉しいです。

《予約受付開始》

予約締切: 6月30日

出荷開始: 7月5日 最終納品: 7月14日

最終納品日までに納品できない場合はキャンセルとなり、次回の割当てができなくなりますのでご注意ください

【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
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・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

Gevrey Chambertin 2021

参考上代: 17,000 円 入港数: 600 本

本

ジュヴレ・シャンベルタン

ジュヴレ・シャンベルタンそのものの個性を表現する為に北部から南部まで5~7 箇所の区画をアッサンブラージュしている。シャン、スーヴレ、レ・クレオ、シャロー、ラ・プラティエールが主体。ジュヴレ・シャンベルタンは力強くなりがちだが、全房で発酵させ、できるかぎりワインを動かさずに熟成させることで繊細さを楽しめるワインになっている。

Gevrey Chambertin "Bel Air" [1er] 2021

参考上代: 39,000 円 入港数: 24 本

本

ジュヴレ・シャンベルタン・ベル・エール・ブルミエ・クリュ

特級クロ・ド・ベーズの斜面上部に位置。樹齢 45 年。石灰岩の厚い基岩の区画。粘土質の少ない区画で東向きの斜面。全房で自然酵母によるアルコール発酵とマロラクティック発酵を行い、澱と共にバトナーージュをしながら 13 ヶ月熟成。強固なミネラルと熟した果実のバランスに優れ、大きな骨格。

Gevrey Chambertin "Petite Chapelle" [1er] 2021

参考上代: 42,000 円 入港数: 24 本

本

ジュヴレ・シャンベルタン・プティ・シャペル・ブルミエ・クリュ

シャペル・シャンベルタンの真下に隣接している小さな畑がプティ・シャペル。元々はグラン・クリュに指定される予定だったとも言われるブルミエ・クリュ最上の畑の 1 つ。力強さよりも繊細さや上品さが個性で伸びのあるアフターは全く雑味のないもの。

Ruchottes Chambertin [Grand Cru] 2021

参考上代: 97,000 円 入港数: 48 本

本

ルショット・シャンベルタン・グラン・クリュ

樹齢 45 年以上。粘土質石灰質の土壌だが、岩盤が剥き出しの箇所もあり、石灰岩比率が非常に高い。東南向きの急斜面なので日照量はそれほど多くない。繊細で冷涼、美しく伸びのあるスタイルは気品を感じる程。オリエンタルなスパイスさが少しだけ感じられてアクセントになっている。

Charmes Chambertin [Grand Cru] 2021

参考上代: 84,000 円 入港数: 12 本

本

シャルム・シャンベルタン・グラン・クリュ

平均樹齢 50 年の古樹。粘土石灰質の土壌だが、粘土比率が非常に少なく活性化石灰質が多い。東南向き斜面。収穫後、全房で野生酵母による発酵。澱引きせず 16 ヶ月間古バリック熟成。リッチで、華やか。でもチャーミングな香が特徴的。スマイル、ドリュフ、サクランボのようなチャーミングな香。非常に複雑。

Chambolle Musigny "Les Sertiers" [1er] 2021

参考上代: 37,000 円 入港数: 36 本

本

シャンボール・ミュジニエ・レ・サンティエ・ブルミエ・クリュ

モレ・サンドニに接する、シャンボールで最も北にある畑で南東向きで暖かい区画。ボンヌ・マールの真下だが、土壌は異なり、茶色く重い粘土質に小石が多く混じっている。樹齢 50 年程度。ワインは非常にリッチで骨格が大きく、筋肉質で、よりモレ・サンドニに似ている。紅茶のようなニュアンス。

Chambolle Musigny "Les Lavrottes" [1er] 2021

参考上代: 38,000 円 入港数: 60 本

本

シャンボール・ミュジニエ・レ・ラヴロット・ブルミエ・クリュ

全体で 0.92ha しかない小さな畑なので、この名前でリリースされるワインは、ほとんど無い。ボンヌ・マールの真下、レ・ボードの隣なので 1 級畑としては最上の畑の 1 つと言われる。粘土石灰土壌で年粘土比率が極端に低く、石灰岩比率が高いのが特徴。平均樹齢 50 年程度。シャンボールの中でも特に上品で繊細。

Clos de Vougeot [Grand Cru] 2021

参考上代: 82,000 円 入港数: 36 本

本

クロ・ド・ヴージュ・グラン・クリュ

ヴォーヌ・ロマネ側の理想的な区画で土壌が非常に複雑。表土は粘土石灰質だが海の堆積物の層があり小石を多く含んでいて水分をしっかり保つ事ができる。樹齢は 50 年を超えている。豊かで密度の高いワインでパワフルなのに柔らかく落ち着きがあります。チェリーやラズベリーフレッシュな果実にリコリスとサンダルウッドのニュアンスが深さと幅を与えます。

Vosne Romanee 2021

参考上代: 28,000 円 入港数: 24 本

本

ヴォーヌ・ロマネ

ライムストーンが豊富な粘土石灰土壌。ニュー・サン・ジョルジュ寄りの小川の近くの畑、オウ・デシュド・ラヴィリエの葡萄を使用。平均樹齢は 60 年以上で収量が少なく 32hl/ha。ワインは非常に豊かでリッチ。快楽的で開いていますが、緊張感も感じられます。ラズベリーやブラックベリー、ローズヒップとサンダルウッドのスパイスも非常に豊か。

【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

Vosne Romanee "Les Chaumes" [1er]2021

参考上代:47,000 円 入港数:24 本

本

ヴォーヌ・ロマネ・レ・ショーム・ブルミエ・クリュ

ヴォーヌ・ロマネ村の典型的粘土石灰土壌だが小石が圧倒的に多い区画。台木は 161-49 で樹齢は 60 年。ラ・ターシュに近いヴォーヌ・ロマネの中心部に位置する。1 日 2 回、3 週間ピジャージュを行い、全房で発酵。SO₂ を添加せず、澱と共にバトナージュをしながら 18 ヶ月熟成。エキゾチックで妖艶な香。

Echezeaux [Grand Cru]2021

参考上代:75,000 円 入港数:60 本

本

エシェゾー・グラン・クリュ

粘土石灰質で小石と砂を多く含んでいる。日照量は申し分なく、クロ・サン・ドニから吹いてくる冷たい風が良い影響を与えてくれる。台木は 161-49C。醗酵は野生酵母のみ。醗酵初期は 1 日 3 回バンチングダウンして醗酵を促すが、その後は何もしない(温度管理もしない)。パワフルで密度が高く、洗練されたエネルギーがあります。香は深く複雑。

Nuits Saint Georges Rouge2021

参考上代:17,000 円 入港数:72 本

本

ニュイ・サン・ジョルジュ・ルージュ

樹齢 50 年。急斜面の畑で石灰岩比率が極端に高く痩せているパド・コンブとオー・ラヴィエールのアッサンブラージュ。ニュイ・サン・ジョルジュらしいリッチさ、力強さ、ストラクチャーがあり、特徴的なブラックカランの香。口中はフレッシュで真っ直ぐな味わいで立体的。

Nuits Saint Georges "Aux Argillas" [1er]2021

参考上代:25,000 円 入港数:60 本

本

ニュイ・サン・ジョルジュ・オー・アルジラ・ブルミエ・クリュ

樹齢 60 年以上の素晴らしいピノ・ノワール。石灰岩盤上の表土は赤い粘土で小石が非常に多く含まれる。東南の斜面。赤系果実のフレッシュさと黒系果実の力強さの両方を持っているが、塩っぱいミネラルが強く主張し硬質。正確でまっすぐ垂直性のあるワイン。

Aloxe Corton [1er]2021

参考上代:18,000 円 入港数:60 本

本

アロース・コルトン・ブルミエ・クリュ

2016 年が初ヴィンテージ。コルトン・グラン・クリュ・プレザンドの下部に続く区画で南東向きのヴァロズィエールとマレシヨードの 2 区画のアッサンブラージュ。樹齢はどちらも 50 年以上。粘土質主体で石灰含有率は高くないので少し腰のあるしっかりとした味わい。

Corton "Bressandes" [Grand Cru]2021

参考上代:49,000 円 入港数:60 本

本

コルトン・プレザンド・グラン・クリュ

2016 年が初ヴィンテージ。樹齢 65 年で斜面の中腹に位置する東向き区画。樹齢 80 年。コート・ド・ニュイのグラン・クリュとは全く違う個性を持っている。しっかりとしたボディとスモーキーさに加えてミネラル感もある。コルトンの中でも長期熟成に向く偉大な畑と言える。

Ladoix Rouge2021

参考上代:14,000 円 入港数:96 本

本

ラドワ・ルージュ

2016 年に引退した造り手から買い取った畑。樹齢 50 年。石灰岩盤の上に赤い粘土がのっている土壌。非常に美しいワイン。フレッシュでラズベリーやチェリーのような果実のニュアンス。フレッシュさの後に東洋スパイス、マンダリンのような風味が追いかけてくる。

Ladoix Rouge "Les Joyeuses" [1er]2021

参考上代:18,000 円 入港数:48 本

本

ラドワ・ルージュ・レ・ジョワイエール・ブルミエ・クリュ

2016 年に引退した造り手から買い取った畑。樹齢 50 年。ラドワでも珍しい急斜面の畑で石灰岩比率が極端に高い。ラドワらしいブラックカランのような黒い果実が主で赤系果実も感じられる。バランスが良くエレガントなワイン。ミネラル感が強く垂直的な味わいが特徴的。

Pommard2021

参考上代:16,000 円 入港数:480 本

本

ポマール

ポマールにある 5 区画の畑のアッサンブラージュによるワイン。全ての畑は平地ではなく丘陵部にあり、比較的暖かいテロワールなので熟度が高く、適度なスパイシーさを持ちながらも、若い内から開いていて女性的とさえ言える。上品さを意識して造っている。

【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
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・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

Pommard "Les Charmots" [1er]2021

参考上代:26,000円 入港数:84本

本

ポマール・レ・シャルモ・ブルミエ・クリュ

赤い粘土質は鉄分を含んでいる。真南を向くボーン側で渓谷から流された堆積物を含む。小石が多くポマールの中では軽い土壌。日照条件が良いので酸しさがなく、若い内から開いている。味わいはミネラルを強く感じさせる高いテンションと少しのスパイスさが特徴。ストロベリーのようなフルーティーさが癖になる。

Pommard "Les Epenots" [1er]2021

参考上代:27,000円 入港数:60本

本

ポマール・レ・ゼブノ・ブルミエ・クリュ

トゲのある藪に由来する畑名。ポマールの丘の麓に位置する石灰質が豊富な粘土石灰土壌で樹齢は平均55年で非常に良い状態。南向きの緩やかな斜面の中腹部の区画。全房で醗酵。1日1回のピシャージュを約2週間。16ヶ月間、古バリックで熟成。ポマールの鉄っぽく血のような冷たさより、リッチで豊かな果実を味わえる。余韻は非常に長く繊細。

Volnay "Robardelle" [1er]2021

参考上代:26,000円 入港数:60本

本

ヴォルネイ・ロバルデル・ブルミエ・クリュ

盗賊の巣窟という不思議な意味のロバルデル畑。全部で2.94haしかない小さな畑なので、この畑名でボトリングされる事は、ほとんどない。バトニアン期の粘土石灰質で、その上に鉄分が多く含まれたオリス質(鉱物)の層が重なっている特殊な畑。フランポワーズやサ克蘭ボのような可愛らしく繊細な風味で女性的。

Moulin a Vent2021

参考上代:8,900円 入港数:72本

本

ムーラン・ナ・ヴァン

自分の家族の起源でもあるボジョレー。そしてピノ・ノワールと同様にフレッシュで表現力のあるガメイを造りたかった。2015年に購入した畑でピンク色の花崗岩土壌で、まさにムーラン・ナ・ヴァンのイメージそのもの。樹齢は50年以上。

Cornas2021

参考上代:14,000円 入港数:96本

本

コルナス

サン・ピエール区画。花崗岩土壌だが表土は風化して砂状。標高380m。南東向き斜面。平均樹齢25年のシラーの原種スリーヌ100%。SO2を加えずにピジャージュをしながら3週間発酵。温度管理はせず野生酵母のみ使用。フードル樽に移しマロラクティック発酵。SO2は加えずに還元的状況下で澱と共に14ヶ月熟成。醸造はエルヴェ・スーオのセラー、熟成はボーンで行う。

Cotes Roties2021

参考上代:24,000円 入港数:48本

本

コート・ロティ

コート・ド・バスノンの樹齢50年以上の畑から3樽だけ仕込んだ。収穫から一切、酸化防止剤を使わず、100%全房で醸造。発酵は2週間ちよつと続いた。その間、1日2回ピシャージュ。醸造は友人のセラー(北ローヌ)で行い、熟成はボーンのセラーで行っている。とても複雑で奥深い。リッチで洗練されたコート・ロティ。

Marc de Bourgogne2017 500ml

参考上代:21,000円 入港数:96本

本

マール・ド・ブルゴーニュ

2015年から始められたマールの蒸留。銅製の蒸留器でブルゴーニュの伝統に則り葡萄の茎まで使用して蒸留している。使用される葡萄はコート・ド・ニュイとボーンのブルミエ・クリュ、グラン・クリュのピノ・ノワール。熟成には白ワインを入れていた木樽を使用。

【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
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・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