

# Philippe Pacalet

フィリップ・パカレ/ブルゴーニュ



種の熟度、糖分、そして酸味、この3つのバランスを考え、アロマ物質の熟成度を最大に高めた状態で収穫時期を決めた。収穫時期は葡萄のフレッシュさ、酸味と糖分のバランス、そしてフェノールとアロマ物質の熟成度は私が基準にしている大切なパラメーターです。手作業でのタンク入れは、葡萄の房を壊さない為に必須。このお陰でタンニンの質が確保されます。ワイン造りは、こういう細かい作業が大切なんです。除梗無しのグラップ・アンチエールで5日間、醸した後、15日間、アルコール発酵。1日2回ピジャージュを行うことで、タンク内の温度は17℃から31℃へと徐々に上がり、天然酵母の働きを促進。2020年は綺麗で輝く色合い、華やかな香。そして、しっかりとした味わい特徴です。

## 蔵出しバックヴィンテージ

### 2020はこんな年

葡萄樹はこの3年間変化に大きく影響され、学び、自ら生育サイクルを短縮し、環境に適応してくれました。結果、今までで最も早熟な年になりました。コート・ドール、ボジョレー、そして北ローヌでは冬に雨が殆ど降らず、気温も0℃以下に下がることが殆どありませんでした。冬の暖かさが萌芽の時期を早めました。コート・ドールでは4月の気温が異常に高く、葡萄樹は一気に成長を始めます。5月に入っても気温は上がり続け、心配されましたが、5月の中旬から6月初旬にまとまった雨が降り、開花からの初期段階は平年並みの成長サイクルになりました。7月及び8月は、やはり暑く、乾燥した状態が続きました。8月1日には暴風雨となりましたが、それ以降、雨はほとんど降らず、日差しの強い日と曇りが交互に続きました。8月19日の新月以降も降雨量は僅か。8月後半は少し気温が下がり、爽やかさが戻り、夜間の気温も下がり、過ごしやすくなりました。収穫は8月25日に始まり9月5日に終了しました。もう、パカンスは無いんです。収穫は気候に恵まれ、日差しの心地いい空気の中行われました。

### 水に苦しみ、水に救われた

2020年のワインにとって水が大切でした。この水が救ってくれました。乾燥で成長出来ず、小さく凝縮した果実(特にピノ・ノワール)が水分不足で葡萄が苦しんだ状態を示しています。

### 萌芽及び開花時期(4月~5月下旬)

この時期に水分を十分に補給する事で、新梢、小枝の成長を促進できます。しかし2020年はこの時期が水分不足でしたので、成長が大きく遅れました。

### 開花及び結実時期(5月下旬~6月中旬)

適量な降水量があったお陰で結実率が高まりました。通常より日光量が少なく降水量が多かったため、葡萄の吸収可能窒素の状態が多く、アルコール発酵は問題なくスムーズに進む事が約束されました。

### 結実及び果実の色づき時期(6月中旬~7月下旬)

雨が殆ど降らず、常に水分が不足。果実は成長出来ず、結果、とても小さな果実になってしまい、凝縮しましたが収穫量は大きく落ちました。凝縮した葡萄果実は長く熟成できる赤ワインを約束してくれます。

### 色づき及び熟成期間(8月)

この時期の水分の量で、出来上がるワインのタイプが判断されます。気温が高く乾燥していましたが、理想の熟成度を手に入れました。同時に高い糖分量を保っていました。

## Pommard 2020

参考上代:14,000 円

入港数:240 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、適度なスパイスさを持ちながらも、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。

本

## Cornas 2020

参考上代:12,000 円

入港数:120 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。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。

本

【ご注文は受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto: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