

# Philippe Pacalet

フィリップ・パカレ/ブルゴーニュ



## 2023年〈赤&泡〉 予約受付開始！

### 2023年について/フィリップ・パカレ

2023年は日照に恵まれた年で、ブドウは十分な成熟を遂げることができました。2022年のような記録的猛暑はなく、気温は全体的に穏やかで、ブドウはゆっくりと時間をかけて成熟しました。その結果、酸やアロマの質を保ちながら果実味を充実させることができ、凝縮度とバランスを兼ね備えたヴィンテージとなっています。局地的な荒天や降雨はあったものの、全体の品質に大きな影響はなく、収量も十分に確保できました。赤ワインは果実味とストラクチャーのバランスが秀逸で、熟成ポテンシャルも高い仕上がりとなっています。

### 成長期

冬は穏やかで、4月は暖かな日と寒い日が交互に訪れました。芽吹き時期が幸運にも例年より遅く訪れたことで、遅霜の被害をほとんど回避することができました。春先は降雨が多く、べと病のリスクが高まり畑の管理に苦勞する場面もありましたが、4月末には天候が回復し、風がよく吹いたことも病害抑制に寄与しました。夏はやや不安定で、7月11日にサントバン、ムルソー、メルキュレイで雹、7月15日にはヴォーヌやシャンボール、ニュイ、モレ、ジュヴレなどで大雨がありました。さらに8月初旬から8月中旬まで断続的に雨が続きましたが、全体として大きな被害はなく健全な生育が保たれました。



### 収穫期

収穫は9月4日に始まり、9月20日に終了しました。2022年より遅い収穫期となり、ブドウは時間をかけてしっかりと成熟しました。夏の大雨の影響で一部に成熟のばらつきが見られましたが、細心の注意を払った選果により品質を確保しています。収量は十分に確保できましたが、局地的な大雨の影響を受けた Gevrey Chambertin と Ladoix 1er Cru については、品質を優先し2023年ヴィンテージの生産を見送る決断をしました。健全で熟度の高いブドウから造られた赤ワインは、美しいルビー色、凝縮した果実味、酸、そしてしっかりとした骨格を持ち、長期熟成にも適した仕上がりです。



### スタイルと熟成ポテンシャル

2023年の赤ワインは、全体的に2018年ヴィンテージを思わせる仕上がりで、果実の凝縮感としっかりとしたストラクチャーが特徴です。SO<sub>2</sub>を使用せず、全房のまま数日間マセラシオンを行った後、21日間かけて発酵を行いました。発酵中は1日1回の穏やかなピジャージュを行い、長く緩やかなマセラシオンを実現しています。仕上がったワインは、美しいルビー色、熟した果実の豊かなアロマ、肉付きのある果実味、フレッシュさ、そして引き締まったタンニンが見事に調和しています。今後の熟成によってさらに複雑さと深みが増し、長期熟成にも十分耐えるポテンシャルを備えたヴィンテージです。

ご注文は受注専用メールまでお願いします: [t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp)

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

## 《予約受付開始》

予約締切:8/18(月) 出荷開始:8/21(木) 最終納品:8/30(土)

最終納品日までにご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。

### 〈Sparkling〉

#### Bulles 2022

参考上代:10,600円 入港数:600本

ビュル

2022年は70%アリゴテ、30%ピノ・ノワールというセパージュ。ラドワ・セリニーとボンクール・レ・ボワ(ヴォーヌ・ロマネの東)の葡萄を使用。時間をかけて、ゆっくりプレスして野生酵母のみで醗酵。醗酵終了後、澱と共に還元状態で6ヶ月熟成(SO2なし)。翌2月にティラーージュ。瓶内2次醗酵。ドサーージュなし。

### 〈COTE DE NUITS〉

#### Gevrey Chambertin 2023

参考上代:24,000円 入港数:960本

ジュヴレ・シャンベルタン

北部から南部まで5箇所の区画をアッサンブラージュしている。平均樹齢は50年。南東向きで日照に恵まれた区画の、クレオ、スーヴレ、エヴォセル、ラ・ブラティエール、シャローが主体。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。

#### Charmes Chambertin [Grand Cru] 2023

参考上代:132,000円 入港数:24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した石灰質が多い。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。スミレ、トリュフ、サクランボのようなチャーミングな香。非常に複雑。

#### Ruchottes Chambertin [Grand Cru] 2023

参考上代:164,000円 入港数:36本

ルシヨット・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。

#### Chambolle Musigny "Les Sentiers" [1er Cru] 2023

参考上代:62,400円 入港数:84本

シャンボール・ミュジニエ・レ・サンティエ・プルミエ・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の暖かい区画。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。年産900本。

#### Chambolle Musigny "Les Lavrottes" [1er Cru] 2023

参考上代:62,800円 入港数:48本

シャンボール・ミュジニエ・レ・ラヴロット・プルミエ・クリュ

全体で0.92haしかない小さな畑なので、この名前でも知られるワインは、ほとんど無い。しかしボンヌ・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。粘土石灰質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。しっかりとした果実も持っている。年産900本。

ご注文は受注専用メールまでお願いします: [t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp)

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

## Clos de Vougeot [Grand Cru] 2023

参考上代: 115,000 円 入港数: 48 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がら柔らかく落ち着きがある。チェリーやラズベリーの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ている。

## Vosne Romanee 2023

参考上代: 39,600 円 入港数: 252 本

ヴォーヌ・ロマネ

ライムストーンが豊富な粘土石灰質土壌。ニューイ・サン・ジョルジュ寄りの小川の近くの畑、オウ・デシュ・ド・ラ・ヴィリエールの葡萄を使用。また、2022 年より 1er Cru オー・ブリュレの葡萄も加わった。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。快楽的で開いているが、緊張感も感じられる。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。

## Vosne Romanee "Les Chaumes" [1er Cru] 2023

参考上代: 72,000 円 入港数: 36 本

ヴォーヌ・ロマネ・レ・ショーム・プルミエ・クリュ

ヴォーヌ・ロマネ村の典型的粘土石灰質土壌だが小石が圧倒的に多い区画。台木は 161-49C 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。

## Vosne Romanee "Les Hautes Maizières" 2023

参考上代: 53,000 円 入港数: 48 本

ヴォーヌ・ロマネ・レ・ゾート・メジエール

2022 年が初ヴィンテージ。Grand Cru レ・スジョ と道を挟んだ東隣で、小石が多く転がる区画。南東向きで日照量が豊富。平均樹齢は 45 年。バラやスミレなどのフローラルなアロマが特徴的。美しい骨格を持ち、シルクのように滑らかで繊細さを持つ。熟成にも向いている。

## Vosne Romanee "Les Petits Monts" [1er Cru] 2023

参考上代: 76,000 円 入港数: 48 本

ヴォーヌ・ロマネ・レ・プティ・モン・プルミエ・クリュ

2022 年が初ヴィンテージ。リシュブールやクロ・パントウなどの銘醸地と隣接している、東向きの急斜面。西側は森が広がっており、畑にできる上限に位置している。平均樹齢は 50 年と高い。濃密かつシルクのような口当たりで、リッチさとエレガントさを兼ね備えている。ブラックベリーやチェリー、スミレのアロマに甘草や白檀も加わり、複雑な香が豊かに広がる。

## <COTE DE BEAUNE>

### Echezeaux [Grand Cru] 2023

参考上代: 118,000 円 入港数: 72 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。初期は 1 日 3 回パ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る。香は深く複雑。

### Nuits Saint Georges Rouge 2023

参考上代: 24,000 円 入港数: 180 本

ニューイ・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バド・コンブとオー・ラヴィエールのアッサンブラージュ。ニューイ・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トの香。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 Cru] 2023

参考上代: 44,000 円 入港数: 84 本

ニューイ・サン・ジョルジュ・オー・アルジラ・プルミエ・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。東南向きの斜面。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、塩っぽ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 Cru] 2023

参考上代: 29,400 円 入港数: 60 本

アロース・コルトン・プルミエ・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ョードの 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。

ご注文は受注専用メールまでお願いします: [t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp)

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



## Corton "Bressandes" [Grand Cru] 2023

参考上代: 89,000 円 入港数: 48 本

コルトン・ブレスサンド・グラン・クリュ

2016 年が初ヴィンテージ。斜面の中腹に位置する東向き区画。平均樹齢 60 年で、とても良い状態。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。全房にてマロラクティック発酵を行い、SO<sub>2</sub> 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。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、スパイス感もある。コルトンの中でも長期熟成に向く偉大な畑と言える。

## Ladoix Rouge 2023

参考上代: 20,000 円 入港数: 60 本

ラドワ・ルーージュ

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オリエンタルスパイス、マンダリンのような風味が追いかけてくる。

## Pommard 2023

参考上代: 23,800 円 入港数: 960 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。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。ポマールは濃くてタニックというのは間違ったテロワールの認識。パカレの区画は鉄分がそれ程多くない。過度な抽出はせず、上品さを意識して造っているのが一般的なポマールの鉄っぽく硬いワインではなく繊細で明るい印象。

## Pommard "Les Charmots" [1er Cru] 2023

参考上代: 44,600 円 入港数: 108 本

ポマール・レ・シャルモ・ブルミエ・クリュ

畑は赤い粘土質で鉄分を含んでいる。真南を向くボーヌ側で溪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。口中はストロベリーのようなフルーティーさが癖になる味わい。

## Pommard "Les Rugiens" 2023

参考上代: 31,000 円 入港数: 192 本

ポマール・レ・リュジアン

2022 年が初ヴィンテージ。銘醸と名高い 1er Cru レ・リュジアンに小道を挟んで隣接している区画。標高 300m の南東向き斜面。ドロマイトと呼ばれるスポンジ状の石灰岩が特徴的な土壌でマグネシウムを豊富に含む。平均樹齢は 60 年と高い。美しいスミレの香に、ムスクやスパイスの香が重なる。しっかりとした骨格のあるワイン。

## Pommard "Les Epenots" [1er Cru] 2023

参考上代: 46,000 円 入港数: 180 本

ポマール・レ・ゼプノ・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質土壌で樹齢は平均 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。全房醗酵。1 日 1 回のピジャージュを約 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 Cru] 2023

参考上代: 43,600 円 入港数: 72 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一級畑。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。バトナージュ期の粘土石灰質で、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クランボのような可愛らしく繊細な風味で女性的。

## <その他地区>

## Moulin a Vent 2023

参考上代: 13,600 円 入港数: 480 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。レ・ロッシュ、レザマンディア、レ・グラン・シェリエールという南向きの区画。3 週間ピジャージュを行い、野生酵母のみでアルコール発酵とマロラクティック発酵。SO<sub>2</sub> 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。

ご注文は受注専用メールまでお願いします: [t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp)

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



## Cornas 2023

参考上代:21,600 円 入港数:120 本

コルナス

サン・ピエーレ区画。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、熟成はポーヌで行う。

## Cotes Roties 2023

参考上代:32900 円 入港数:60 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%全房発酵で 2 週間程度。その間、1 日 2 回ピジャージュ。醸造は友人のセラー（北ローヌ）で行い、熟成はポーヌ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 Bourgogne 2019 500ml

参考上代:27,400 円 入港数:120 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・ニューイとポーヌのブルミエ・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までお願いします: [t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp)

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