

Cuvée Hellébore 2016

キュヴェ・エレボール 2016



品種: カベルネ・フラン100%

タイプ: 赤

アルコール度数:

樹齢: 60年

土壌: 砂利質

方向: 南向き

栽培/認証: ビオディナミ栽培 /



収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 瓶詰めの際に10mg/L 添加

発酵/熟成: 除梗した葡萄をステンレスタンクとコンクリートタンクを使用し、4週間の醸し発酵。初めの一週間は5度に葡萄を冷やし、発酵が進むにつれ温度を上げていく。その後、フードルの樽にて12カ月の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

現当主クリストフが本格的に自然な造りに転換し、代々続くシャトー・バルレガード・フィジャックとは別ブランドとしてヴィニョーブル・ピュイヨを2010年に立ち上げます。現在は認証も取得し、リブルネで唯一の自然派ドメーヌになりました。

彼が目指すヴィニョーブル・ピュイヨの味わいは、新鮮で爽やか、酸が綺麗で、スイスイと飲めてしまうボルドーワインです。一口飲めば彼の目指す味わいがどういう方向性なのかすぐに理解できます。そして「本当のボルドーワインとは何か」という事を考えさせられます。

『エレボール』とはバラの品種で、『クリスマスのバラ』とも呼ばれています。日本語では『ヘルボルス』。

🍷 テイスティングコメント 🍷

深みのある紫がかった濃いめの赤色。

スマレのアロマに、カシス、スグリなど目の詰まった濃厚な果実味。コーヒー豆やビターチョコのようなスモーキーなニュアンス。シナモンのような緻密なスパイス感があります。

まろやかなタンニンとミネラル感が綺麗に調和しており、余韻もとても長く、奥深さと複雑味のあるワイン。

現時点でも飲み頃に差し掛かっていますが、数年寝かせるとさらに素晴らしくなりそうなポテンシャルを感じます。