

CHÂTEAU CAVALIER – Grand Cavalier

シャトー・カヴァリエ
グラン・カヴァリエ

CÔTES DE PROVENCE コート・ド・プロヴァンス

VINTAGE 2016



TO SERVE

- 10 - 12° C
- 1 - 3年
- 12.5% vol

TASTING NOTES

- ラズベリーピンクに青みがかった輝き。
- 力強く、複雑な香り。まずはフレッシュなラズベリーや赤スグリなどの赤果実系の香りを感じ、そしてグレープフルーツやライチなどの柑橘系の香りが続く。スワリングをするとフローラルな香りやミネラル感が花開く。
- 上品、そして複雑な味わい。フローラル、柑橘系、そして赤果実の味わいの中にスパイスのニュアンスも感じる。バランスが良く、洗練された味わい。余韻も長く、フレッシュさやミネラル感がアクセントになっている。

CLIMATE

- 穏やかな冬、そして春は比較的寒かった。
- 冬の時期に雨が多く降ったことで、土壌が水分を十分吸収することができた。
- 春の気温は例年通りだったものの不安定な気候だった。
- 4月～6月の降水量は例年並みだった。
- 6月～8月下旬はあまり雨が降らなかった。
- 7月の気温は平年並みで、8月は非常に暑かった。その結果、熟成度の高い上質なブドウを収穫することができた。

VINEYARD MANAGEMENT

- 発芽は通常よりも8週早かった。
- 春の長雨は、ブドウの樹に病気が発生するリスクを高めた。気温は低く、成長を遅らせ、収穫時期にも影響をした。
- 夏に雨が降り、この乾燥した地域には恵みの雨だった。ブドウが熟しすぎることを防ぐことができた。
- 開花時期の天候が良く、過剰に実がなってしまったため、若いブドウの樹のグリーンハーベストを行った。
- 収穫は8月22日～9月24日の間に行われた。
- このキュヴェのために厳選された区画からブドウを収穫。セパージュごと、選ばれた質の高い区画から摘み取りを行うことで最高のアロマを引き出し、そしてポテンシャルの高いワインを生み出す。

HARVEST DATES

- シラー : 8月22、25、27日
- ロール : 8月25、27日
- グルナッシュ : 8月22日
- カベルネ・ソーヴィニオン : 8月29日

VINIFICATION

- 最新の機械で収穫。ブドウの酸化を防ぐためにナイトハーベストを行った。
- シラー、ロール、そしてカベルネ・ソーヴィニオンは15日～18日のコールド・マセレーションを行った。
- 早く摘み取ったグルナッシュは6時間のマセレーションを行った。
- 発酵温度は 17 - 18° C.
- このキュヴェの70%は、ここのブドウ畑で採れた酵母を使用して発酵。
- 澱と共に熟成をし、2か月バトナージュを行った。澱を取り除いた後さらに2か月間残存する少量の澱と共に熟成。

BLEND

- シラー50%
- ロール18%
- グルナッシュ16%
- カベルネ・ソーヴィニオン16%

OUR EXPERT SAY

《 2016年の降水量はシーズンの前半と後半で両極端でした。初めの半年は多すぎ、そして7月からは不足しました。8月に猛暑があり、9月は過去最高の気温を記録したため、より丁寧にブドウの熟成具合を確認しました。厳しく区画選択をしたことで、非常に表情豊かなブドウを収穫することができました。豊かな柑橘系と赤果実のアロマを感じます。非常に上品で洗練された味わいのワインです。 》