

CHÂTEAU CAVALIER – Cuvée Marafiance



シャトー・カヴァリエ
キュヴェ・マラフィアンス

CÔTES DE PROVENCE コート・ド・プロヴァンス




VINTAGE 2016



TO SERVE

-  10 - 12° C
-  1 - 2年
-  12,5 % vol

TASTING NOTES

-  色調はパールピンクに青みがかった輝き。
-  非常に複雑な香り。先ず初めに柑橘系のフルーツや赤果実の香りがし、続いてフローラルな香り、スパイシーなニュアンスも感じる。極めて洗練された香り。
-  上品で繊細な味わい。赤果実や柑橘系のアロマに、花やミネラルのニュアンスを感じる。豊かなアロマと複雑な味わいが最後まで続き、非常にバランスが良い。

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。

HARVEST DATES

- ロール、セミヨン : 8月22日、23日
- シラー : 8月25日頃
- カベルネ・ソーヴィニヨン : 8月29日
- グルナッシュ : 8月22日、8月30日～
- サンソー : 9月13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、セミヨン、そしてカベルネ・ソーヴィニヨンは15日～18日のコールド・マセレーションを行った。
- グルナッシュは4～8時間のマセレーションを行った。
- 温度管理をして発酵。ブドウ品種によって温度は14°C～18°C。
- 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1～2か月間残存する少量の澱と共に熟成。

BLEND

グルナッシュ57%、シラー22%、ロール13%、サンソー3%、カベルネ・ソーヴィニヨン3%、セミヨン2%

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。柑橘系と赤果実のアロマを感じ、非常に上品で洗練された味わいのワインです。 》