



仕様

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー カルメネール プティ・ヴェルド

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

ワイナリーについて

今日、クロ・アパルタは世界で最も優れたワインの一本として、ワイン評論家やジャーナリストから脚光を浴びています。現在までアメリカの雑誌ワイン・スペクテーターの有名な年間TOP100で南アメリカワインで唯一“ワイン・オブ・ザ・イヤー”に選ばれたワインです。受賞は2005ヴィンテージでした。南半球にいたっても、唯一ペンフォールズのグランジだけしか受賞しておりません。クロ・アパルタはワイン・スペクテーターのTOP100で5回選出され、そのうち3回が2000年から2010年の10年間にTOP3に選出された世界で唯一のワインです。

テイスティングノート 濃いガーネット色、カルメネールの色深さ、また熟した果実のアクセントから、ルーツを忠実に表現している。ブーケは、スグリ、ラズベリー、野イチゴなどの素晴らしい芳香が豊富にあり、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カルメネールの美しい複雑さの全てを示す。口当たりは、滑らかなタンニンによって支えられ、力強い赤果実の味わいから始まり、ブラックオリーブ、カシス、リコリスの対照的な含みによって続く。驚くべき長いしっかりとした後味を持ち、絶妙さが現れ、繊細なタンニンとアパルタのテロワールの偉大なエレガンスを表している。

合う料理 和牛のワイン煮込み、鹿のエルサレム・アーティチョーク添え、ブーフ・ブルギニヨンと好相性。

葡萄品種 48% カルメネール、26% カベルネ・ソーヴィニヨン、25% メルロー、1% プティ・ヴェルド

サーヴする温度 抜栓後、数時間そのままにして空気に触れさせるか、または丁寧にデキャンタージュし1時間以上置く。または数年間熟成がおすすめ。おすすめサーヴ温度：17°C

畠 / 酿造方法

気候の特徴

2017年のヴィンテージは、長期にわたる干ばつの影響を受けて誕生しました。この15年間、クロ・アパルタで観測した最低降水量と、チリの最高気温が記録された年でした。要するに、最高記録の気象影響を受けたヴィンテージと言うことです。この極端な条件が森林火災を発生させ、燃え広がりを助長した為、計60万ヘクタールの森林と野が燃え尽きました。幸い、各種別の畠からとれたブドウのテイスティング結果、ブドウ畠への煙の汚染が確認されませんでした。

季節

クロ・アパルタの冬は特に乾燥していますが、例年と比較しても35%の水不足がありました。また、7月に降った200 mmのみが累積降水量のおよそ95%をもたらしました。気温に関しては、例年より平均気温が2°C高く、春は乾燥し、低い気温が続きました。11月は、気温がやや高く(+1.4°C)、少量の雨(わずか12mm)が降り、それにより約10日の早芽が見されました。夏は、気温が32から35°Cの間で変動し、ピーク時には37°C～38°Cを経験する、耐えられないほどの暑い夏でした。1月には、気温が33°C以上の日(1月19日、37.1°C、1月27日、37.5°C)が26日もあり、チリの歴史の中で最も暑い月となりました。この傾向は2月に入ても続き、約30°Cの日(2月20日、36.2°Cおよび2月22日、36.6°C)が22日もありました。3月に入いると、涼しい夜(早朝は、3月8日は1.9°C、翌日は4.5°Cでした)が続き、日中は32°Cまで上がり、日中と夜中の寒暖差のお蔭で徐々に気温の落ち着きが見られました。この気温の振幅により、ブドウはフェノールの成熟を終え、着色力を促し、フルーティーで鮮度を維持することができました。結果的には、例年に近い優れた成熟条件となりました。

ブドウの収穫

収穫は、最高の気候条件の下で行うことができました。メルローの収穫は2月23日から3月13日まで余裕を持った収穫となり、3月8日と9日の二日間で第一回目のカベルネソーヴィニヨンの収穫が行われました。また、3月14日から17日の4日間でプレ=フィロキセラ・カベルネを収穫しました。非常に質の高いブドウの状態と良好な気候により、第一回目のカカルネールの収穫を2週間遅らせることができ、4月25日に最後の箱を運び込むことができました。収穫は、ブドウを高温にさらさないよう、午前中のうちに全て手作業で行われます。木箱での輸送、手作業での手入れ、徹底した果実の選択、原料の完全性を保証するべく手順を全て踏みます。

醸造、熟成、アッサンブラーージュ

熟成度チェック(分析と試飲)の追跡のおかげで、鮮度と酸味を維持しながら、ブドウが完全な熟成度に達するまで持って行くことができました。また、やりすぎを避けるために、穿刺をほとんど行わずに抽出を穂やかに行いました。各ブドウ品種と各タンクの個性に応じて、30~35日間の浸漬が行われます。テロワールを最適に選択するために、一部ブドウはボルドー樽(18%)で発酵させ、残りは小さな木製の大桶で発酵させました。

熟成は、樽で27か月間行います。そのうち85%は、新しい樽で熟成され、自然な安定化と清澄化を可能とします。48%のカルメネール、26%のカベルネソーヴィニヨン、25%のメルロー、1%のプチヴェルドで構成されたアッサンブラーージュにより、複雑で個性的なClos Apaltaが生み出されます。

受賞歴

ジェームス・サックリング 100ポイント！

ワイン・アドヴォケイト 95ポイント！

ワイン・スペクテーター 95ポイント！