アルマヴィーヴァ (2015)

9228891

アルマヴィーヴァ

チリ

仕様

地域： チリ / マイポ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.0%

サーブ温度： 14℃

容量：750ml

説明

アルマヴィーヴァは、バロン・フィリップ・ドゥ・ロートシルトと、チリのNo.1ワイナリー、コンチャ・イ・トロが50%ずつ出資し、1998年に創立された、チリのオーパス・ワンというべきプレミアムワイナリーです。カベルネ・ソーヴィニヨンに、カルメネールが約20%ブレンドされています。

アルマヴィーヴァという名は、18世紀にフランスの劇作家ボーマルシェ作『フィガロの結婚』に登場するアルマヴィーヴァ伯爵の名前に由来しています。ボトルに印字されている「Almaviva」という文字は、ボーマルシェによる直筆です。また、ラベルに描かれている丸いモチーフは、チリの先住民族であるマプチェ族が使っていた太鼓をデザインしたもので、十字架は東西南北を、中央の点は春夏秋冬、4か所の半円は風を表しています。

テイスティングノート 魅力的な2015ヴィンテージは、背景が見えないほど濃い美しい赤色。力強く複雑なノーズで完成した逸品。熟した果物とほのかに香る花のアロマが表れ、カラメル、リコリス、黒鉛のミネラルの含みが漂う。様々なアロマから、贅沢できれいにバランスの取れた風味が広がる。ラズベリー、ブラックカラント、ブラックチェリーなどの熟した果物のジューシーなアタックがあり、上質で洗練され、ヴェルヴェットのように滑らかなタンニンを持つ広い骨格を持ち、バニラやココアの風味ときれいに溶け合っている。後味はシルキーで、ほのかにミネラル感が残る。2015年は複雑さと調和が見事に融和し、アルマヴィーヴァ20周年を祝う傑出したヴィンテージとなった。
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 69%、カルメネール 24%、カベルネ・フラン 5%、プティ・ヴェルド2%

畑 / 醸造方法

-アルマヴィーヴァ2015-
マイポ・ヴァレーの2015ヴィンテージの気候は、例年より乾燥した冬と、2014年5月から9月まで累計243ミリの降水量があったことを特徴としています。暖かく乾燥し、天気の良かった10月から11月の2週目までと比べ、11月中旬から12月中旬は涼しくなり、曇天の多い天候でした。開花時期の終わりには気温が下がってしまいましたが、幸運にも葡萄の産出量には影響がありませんでした。事実、ブレンドする品種全てが、やや多産なため、ほとんどの品種に対し重要である摘房を行い、収量を抑えました。夏は特に高温で乾燥し、12月中旬から3月の第3週目まで暑い日が続きました。ヴェレゾンは予想よりも早く始まり、メルローの第1グループの収穫も通常より2週間早い、3月16日に行われました。カベルネ・ソーヴィニヨンは4月1日から5月13日の間に収穫されました。この間、特に夜間で顕著であった、気温の低下を利用したことで、フレッシュさと熟度の見事なバランスを持つ葡萄を収穫できました。
全体での収穫期間は極めて長く、10週間以上続きました。カルメネールの最終グループが摘まれた5月26日に収穫を終えました。
醸造 フレンチオークの新樽で18ヶ月熟成させる

受賞歴

ジェームス・サックリング　100ポイント！
ロバート・パーカー　93ポイント！
ワイン・エンスージアスト　93ポイント！
ワイン・スペクテーター　92ポイント！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp