



Château
Léoville Poyferré

シャトー・レオヴィル・ポワフェレ

2015

Impressive potential!
Roger Voss

*il rejoindra les plus
belles réussites du cru !*
Olivier Poels

*This is a sophisticated
Saint Julien built
for long-term ageing!*
Neal Martin



*The 2015
Léoville-Poyferré is
simply magnificent!*
Antonio Galloni

A solid performance!
Jancis Robinson

La magie du chiffre 5 !

1985, 1995, 2005, 2015

数字の5は、魔法の数字！

数字の5のパワー健在

2015年、秀逸ヴィンテージ誕生に必要な条件が整った1年

寒冷な冬、適度な降雨、日照ゆたかな夏の天候... ブドウ樹の生育にとって特になめとなる時期には絶好の環境に恵まれました。素晴らしいヴィンテージ誕生には職人の高い技術力も欠かせません。

2015年の冬は、12月から2月まで頻繁に霜が降りた点が印象的でした。気温は低く、ブドウ樹にとっては最適な休息となりました。11月から3月の期間には適度な間隔で十分な量の雨が降り、ブドウの生育に必要とされる水分が地中にたっぷり蓄えられました。

初春に入るにつれてゆっくりと気温は高まり、どの品種にとっても萌芽を迎えるに良好な環境が整いました。4月には急激な気温上昇が見られ、定期的に少量の雨が降りました。

5月の気温はより平均的な数値でした。6月に入ると高い気温の日が続き、開花はどの品種に関しても均質かつ迅速に、そして早期に進みました。その後も暑く日照ゆたかな素晴らしい夏が続ききました。

6月および7月には暑さも安定し、十分な間隔をたもって定期的に雨が降り、除葉を行なうに最適な環境でした。ブドウ果実は太陽の光をたっぷり吸収し、ブドウ房の間の風通しも万全でした。

8月は少しばかり冷涼でしたが、救いの雨と呼ぶにふさわしい降雨もあり、着色は迅速かつ均質に進みました。熟度チェックの初期数値はかなり良好で、早めの収穫が予想されました。

9月には好天が続き、夜は冷涼で、熟度およびアロマの凝縮が促進されました。

一時的に雨天が続き、熟度の進みに衰えが見られましたが、ブドウ粒が水を含みすぎることもなく、除葉の効果にも助けられて、完璧な衛生状態が保たれました。

好天にも恵まれ、十分かつ最適なアルコール値に達するまで、そしてタンニンと酸との理想的バランスが得られるまで、じっくり待つことができました。

サンジュリアン

テロワール

「テロワール」という概念はフランス独自のものです。そこには自然要素および人的要素がふくまれます。限定された地域における、土壌表層、土壌下層、気候、天候そして職人のノウハウ... それらによる相互作用です。「テロワール」はひとつひとつが特有なものであり、その地に生まれる産物に独自性と個性をもたらします。また、テロワールはAOC(原産地統制呼称)制度によって保護されています。

AOC(原産地統制呼称)

ワインづくりのあらゆる工程や生産地域の限定、すべての条件はフランス共和国農業省が定めるデクレおよび欧州委員会によって認可された生産仕様書に明記されています。地理的特徴、自然要素、人的要素...すべてが細かく管理されています。消費者の皆さまにお楽しみいただくワインの原産地およびその特徴を保証する制度です。

オペレーション・サンジュリアン

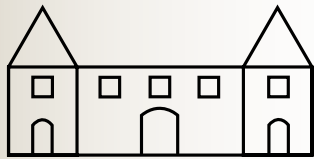
オペレーション・サンジュリアンは、南にはマルゴー、北にはポイヤック、まさにメドックの中心に位置しています。ブドウ畑の面積は910ヘクタール(メドック全体の6%に相当)、19軒の生産家がワインづくりに取り組んでいます。この地に生まれるワインの類まれなる品質は、かの有名な1855年格付でもお墨付きです。サンジュリアンは現在11軒の格付シャトーを抱え、同地区の畑の約85%はこれら格付シャトーの所有畑です。つまり、メドックの8オペレーションの中でもグランクリュの密集が最も顕著な地区といえます。



当ドキュメントの完全版(日本語バージョン)は、シャトー公式WEBサイトでご覧いただけます。

www.leoville-poyferre.fr





Château Léoville Poyferré

Grand Cru Classé en 1855 - Saint-Julien
1855 年格付グランクリュ - サンジュリアン

2015年

収穫期間

9月24日～10月10日

生産量:22万1270本

アッサンブラージュ

65% カベルネ・ソーヴィニヨン

26% メルロ

6% プティ・ヴェルド

3% カベルネ・フラン



シャトーについて...

シャトー・レオヴィルの歴史は1638年まで遡ります。いく度の遺産分割・相続を経て、1840年、現在のレオヴィル・ポワフェレが誕生。1855年にはメドックのワインを対象とした格付が作成され、ポワフェレは栄えある第2級の認定を受けました。ほまれ高きアペラシオン・サンジュリアンに位置し、多様な礫質のテロワールを有するそのブドウ畑からは、芳醇かつ複雑な味わいのワインが生まれます。

1920年、現オーナーであるキュヴリエ家がシャトー・レオヴィル・ポワフェレ(58ヘクタール)およびシャトー・ムーラン・リッシュ(22ヘクタール)の所有権を取得しました。ムーラン・リッシュの畑は1885年に整備され、礫で構成された台地上に地続きに広がっています。地区名がそのままシャトー名に採用されています。しなやかなタンニンをつくみ、ひと味違うスタイルのサンジュリアン・ワインです。若い段階から親しみやすく、サンジュリアン特有のバランスとエレガンスは健在です。パヴィヨン・ド・レオヴィル・ポワフェレは、ふたつのシャトー共通のセカンドワインです。若株に実るブドウを使用しています。

シャトーチームによるコメント (2017年7月時点)

外観: 深みと輝きのある色調

香り: 赤果実が主体の、素晴らしく複雑な香り。エアレーション後にはスギヤスパイスのノートが広がります。

味わい: すっきり鮮やかなアタック。たくましさや芳醇な味わいが徐々に立ち上がります。みずみずしいアロマと濃密なタンニンとのバランスが見事。後味に残る極めて上質なアロマの余韻は、レオヴィル・ポワフェレが生み出す極上ヴィンテージ特有の魅力です。

2015年、数字の5のパワー健在



チームスタッフ

オーナー: キュヴリエ家 (la famille CUVELIER)

経営管理責任: ディディエ・キュヴリエ (Didier CUVELIER)

エノロジスト: イザベル・ダヴァン (Isabelle DAVIN)

栽培チーフ: ブリュノー・クレネ (Bruno CLENET)

醸造チーフ: ディディエ・トマン (Didier THOMANN)

ワインコンサルタント: ミシェル・ロラン (Michel ROLLAND)

収穫はすべて手摘み。ブドウ粒が傷まないように注意しながら25kg容量の小箱に分けて、最適熟度に実ったブドウを収穫します。2011年に光センサー式選果機を導入して以来、まず手作業で、次に機械を使って二重に選果し、傷みのない完熟ブドウのみに選り分けます。

2010年には醸造設備の一部を改良し、ステンレス二重殻構造の円錐台形タンクを導入。これにより、醗酵前の低温マセラシオンが可能になっただけでなく、異なる容量のタンクを活用し、区画ごとに細分化した醸造が可能になりました。さらなるピュアな果実味とアロマ表現、なめらかな抽出、そして色味の濃さが得られています。

マロラクティック醗酵にはバリック樽を使用しています。育成・熟成作業は伝統法です。18~20ヶ月間フレンチオーク樽内で育成・熟成させます。レオヴィル・ポワフェレの新樽率は80%です。伝統とテクノロジーを巧みに組み合わせて、テロワール本来の魅力を存分に輝かせます。



facebook.com/chateau.leoville.poyferre



www.instagram.com/chateau_leovillepoyferre



www.weibo.com/leovillepoyferre

Olivier POELS - 「Revue du Vin de France」誌 - 2016年4月 - 評点 **18-19/20**

芳醇な味わいを存分に開かせつつ、果実味のキレとゆるぎのない精緻さが素晴らしいワイン。見事な輝きをふくみ、濃醇で鮮度の高い味わいが口いっぱいに広がる。同シャトーの最高傑作のひとつに加わる出来栄え。

BETTANE & DESSEAUVE - 「Terre de Vins」誌 - 2016年4月 - 評点 **18/20**

高貴なタンニン、上品で深みがある。他と比べて樽香の熟成スピードはゆっくりめで、メドックの同地区のワインらしく口当たりは十分に柔らかい。含みにおけるタンニンは表現豊かで精緻で香り高く、とにかく調和が良い。

Jancis ROBINSON - www.jancisrobinson.com - 2017年11月 - 評点 **18/20**

深みのあるクリムゾンカラー。レオヴィル・バルトンとは異なり、極めてなめらかに磨かれた、丸く甘み感のあるワイン！若干ざらつきがあるが、果実味たっぷりで官能的な味わい。一部のヴィンテージと比較すると随分ひかえめなスタイル。

Jeannie Cho LEE - www.jeanniecholee.com - 2016年5月 評点 **94/100**

完熟ブラックベリーとダークプラムの風味をふくんだ、はつらつとしたモダンなスタイルの香り。味わいにも熟度と芳醇さを感じられる。若い段階で味わったことのあるレオヴィル・ポワフェレの中でも最高クラスに濃醇。ストラクチャーがもたらす熟成ポテンシャルはとにかくハイレベル。

Antonio GALLONI - www.vinous.com - 2016年4月 - 評点 **93-96/100**

2015年レオヴィル・ポワフェレはただただ素晴らしい。芳醇でクリーミーで甘美な味わいがグラスに広がり、このヴィンテージの魅力がぎゅっつまっている。グラスの中で幾重にも風味が広がり、気品に満ちた頑強なストラクチャーを感じさせる。スマイレ花やラベンダー、バラの花びらを思わせるフローラルなノートが、極めて洗練された後味をさらに美しく彩る。とにかく魅力たっぷり。熟度とテクスチャー、みずみずしい風味による相乗効果は特に秀逸。

Roger VOSS - 「Wine Enthusiast」誌 - 2016年4月 - 評点 **95-97/100**

芳醇で丸みがあって、果汁感のあるワイン。タンニンと果実味のバランスはすでに素晴らしい。ドライで硬さのある骨格がカシスの風味をさらに強調し、ポテンシャルの高さが印象的。

Jeff LEVE - www.thewinecellarinsider.com - 2016年4月 - 評点 **94-96/100**

深みのある色調とカシスやブラックベリーのゆたかな香り。磨かれたタンニンをふくみ、余韻も長く、みずみずしさのあるワイン。深みとストラクチャー、甘み感、熟度、濃厚な赤果実の風味をたっぷりふくんだタニックな後味。

Steven SPURRIER - 「Decanter」誌 - 2016年4月 - 評点 **95/100**

凝縮感たっぷりの果実味。すでにハイクラスのフローラル感とピュアさ、濃厚さを感じさせる。オーナーであるディディエ・キュヴリエ氏曰く、ポワフェレのスタイルに忠実なたくましさエレガンス、そして果汁感と絹のようななめらかさ。長期熟成タイプ。

ワインの魅力の源を探ってみませんか？



シャトー・レオヴィル・ポワフェレでは、通年でシャトー見学(試飲付き/予約制)を行なっています。

公式ウェブサイトにて見学コースご紹介しています。同ウェブサイトからご予約ください。

食事イベントやガラディナー会場として最適なレセプションスペースをご用意しています。詳しくは公式ウェブサイトのバーチャルツアーをご覧ください。

