

Châteauneuf-du-Pape Rouge "les Trois Sources"

シャトーヌフ・デュ・パプ ルージュ 「レ・トロワ・スルス」

テクニカル・ノート

	原産地呼称	AOC Châteauneuf-du-Pape (AOCシャトーヌフ・デュ・パプ)
	コード	EF13-1
	年間生産量	18,000本
	色・タイプ	赤・コクあり
	品種構成	Grenache (グルナッシュ) 70% , Syrah (シラー) 10% 残りの20%は、Mourvèdre (ムールヴェートル) , Counoise (クノワーズ) , Cinsault (サンソー) など
	アルコール度数	15.9%
平均樹齢	70年	
土壌	<p>土壌は主に石灰岩質の瓦礫が混ざる赤粘土質土壌でできている。表土は砂利質の土壌が多く、日中は温かさを蓄え、夜間に熱を発散して果実の成熟を助ける。区画は日差しに適した丘の中腹にあり、十分な日照量を得ることができる。</p> <p>また同時にこの地区ではめずらしい北向きの畑であるため、夏の暑さが厳しいコート・デュ・ローヌ地方でもフレッシュさを残すことができ、ワインに“フィネス”と呼ばれる繊細さを与え、バランスのとれたワインが生まれる。</p>	
平均収穫量	23hl/haに抑えており、非常に凝縮感が高い。	
植え付け密度	2,500～3,500本/ha	
剪定方法	ゴブレ仕立て。シラーはギュイヨ・サンプル。	
収穫方法	手摘み	
選別方法	葡萄畑と醸造所の2ヵ所で丁寧に選果作業を実施。葉っぱや未熟果等を取り除いて、完全に熟した果実だけを選別している。	
除梗率	100%	
使用酵母種	天然酵母	
醗酵槽	コンクリートタンク	
醗酵温度	25～28℃。醗酵終盤には30℃近く。	
醗酵・マセラシオン	25日間。	
醗酵中作業	醗酵初期に、ルモンタージュを1～2回のみ実施。	
熟成方法	50hlの大樽(フードル)にて約1年間熟成。	
澱引き回数	数回	
プレス方法	空気圧式	
清澄・ろ過	いずれも行わない	
フリーランワイン率	100%	
ワインの特徴	<p>2010年ヴィンテージから、区画の名前がワイン名に加わっている。「トロワ」は3、「スルス」は水源を表す。この区画には昔から3つの井戸があり、地下水が流れている。水が流れている所には電流波が走り、エネルギーが活発になると言われている。若いうちからタンニンが柔らかいのが特徴。</p>	
テイasting・コメント	<p>濃い色調。花の香りとスパイシーな香りが一体となっており、果実の凝縮感もたっぷり。よくこなれて丸いタンニンが甘ささえ感じさせる。じっくり抽出された旨味がワインに豊かな果実味とボリューム感を与えている。力強いが、エレガントで品格のあるワイン。</p>	
食事との相性	豚の角煮、スペアリブ、牛フィレ肉のブルーチーズソース	