

Cuvée Les Levants

キュヴェ・レ・ルヴァン

テクニカル・ノート

	原産地呼称	AOC Côtes du Rhône Villages Séguret (AOC コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・セギュレ)
	コード	EF47-5
	色・タイプ	赤・コクあり
	品種構成	Grenache (グルナッシュ) 65% Carignan (カリニャン) 20% Syrah (シラー) 8% Counoise (クノワーズ) 7%
	アルコール度数	14.5%
平均樹齢	50～80年。「セギュレ」よりさらに高い樹齢のぶどうから、テクニックに頼った醸造では真似できない複雑で上品な味わいが生まれる。	
土壌	粘土石灰質土壌。	
平均収穫量	20hl/ha。「セギュレ」より一層少なく、グラン・クリュよりも低い収穫量。	
植え付け密度	3,000本/ha	
剪定方法	コルドン・ロワイヤ方式	
収穫方法	選果しながら手摘み	
除梗率	作柄によって変わるが、基本的に除梗はしない。樹齢の高い樹のため、果梗もしっかり熟して青っぽさの全く無い複雑味が加わる。こうしてワインに複雑さと構成を与える。	
使用酵母種	土着酵母	
醗酵槽	セメント槽	
醗酵温度	最高32℃	
醗酵・マセラシオン	ぶどうを収穫後、全ての品種を一緒にし、醗酵槽に入れて自然に醗酵が始まるのを待つ。このとき温度は醸造所の室温のまま(16～18℃)。2～3日後に醗酵開始。醗酵期間は約3週間。	
醗酵中作業	期間中の毎日ルモンタージュを1日2回、デレスタージュを週に1回行ない、果皮から成分を最大限抽出させる。	
熟成方法	セメント槽で約1年間熟成。ここではぶどう本来の風味を大切に考えて、熟成に樽は一切使用しない。	
澱引き回数	3回	
プレス方法	水平式压榨機	
清澄・ろ過	熟成中の澱引きで余分な澱は除去されるため、瓶詰め時はごく軽ろ過するだけ。	
ワインの特徴	2000年が初ヴィンテージで、良質のぶどうが採れた年にだけ造られるプレミアムワイン。朝陽が当たる区画で栽培したぶどうを使っているので、「陽が昇る=Levant」と名付けた。早めに抜栓してから飲むのがおすすめ。	
テイasting・コメント	輝きのある紫がかかった色調。砂糖漬けた果実やドライフルーツのような凝縮感のある香り。なつめ椰子やじゃこう、クローヴ(丁子)やカカオのニュアンスも感じられる。味わいはゆったりとしていてボリューム感があり、タンニンの存在感もきちんと感じられる。すぐ飲むか、少し寝かせて6～9年後に飲むのがおすすめ。	
食事との相性	ラザニア、ロースカツ、タルト・タタン。	