

Cuvée Marie-Annick

キュヴェ・マリー=アニック

テクニカル・ノート

	原産地呼称	AOC Corbières (AOC コルビエール)
	コード	EF28-5
	年間生産量	7,000本
	色・タイプ	赤・コクあり
	品種構成	Grenache (グルナッシュ) 35% Syrah (シラー) 35% Mourvèdre(ムールヴェートル) 15% Carignan (カリニャン) 15%
	アルコール度数	14.5%
平均樹齢	40年	
土壌	第4紀の小石の混じった粘土石灰質土壌。生き生きとした果実味と爽やかな酸味を生かすため、西向き斜面の区画を選んだ。面積は1.5ha。	
平均収穫量	26hl/ha	
植え付け密度	3,500本/ha	
剪定方法	コルドン、ゴブレ	
収穫方法	最も良い葡萄のみを選果しながら手摘み。房がつぶれないよう、プラスチックケースで運搬。	
除梗率	100%	
醗酵槽	温度管理のできるステンレスタンク。品種・区画別に醸造を行う。	
醗酵温度	最高28℃	
醗酵・マセラシオン	約30日間。 ポンプを使うと、その圧力によってワインの潜在力が損なわれてしまうので、ワインの移動はすべて自然な重力で行う。	
醗酵中作業	毎日手作業でピジャージュを実施	
熟成方法	60%は1～2年樽。残りはステンレスかコンクリートタンク。期間は12ヵ月間。	
清澄・ろ過	卵白で澱下げ後、軽くフィルターをかけてビン詰め	
ワインの特徴	特に秀逸な年にのみ生産され、最愛の妻マリー=アニックさんの名前を付けた最高の限定キュヴェ。これまでの生産は、1998年、2001年、2003年、2007年の4回のみ。	
テイasting・コメント	驚くほど濃く、真っ黒な色調。香りは非常に豊かで複雑味に溢れ、カシスやブルーベリージャム、ローズマリーのような南仏ならではの野生の香草などの特徴的なアロマが混ざる。濃い味わいで、ゆったりとしたボリューム感と、ビロードのように滑らかな質感。際立った果実味に隠れて、上品で樽のニュアンスが控えめに感じられる。グラン・ヴァンならではの洗練された風格と長い余韻が印象的。忘れがたいワイン。複雑さが出始めるまで、3～4年熟成させる価値がある。10～15年の熟成が可能。	
食事との相性	赤身の肉のロースト、スペアリブのオープン焼きなど。香草(タイム、ローズマリーなど)やスパイス、赤ワインソース、キノコソース、黒オリーブのタップナードソースなどを使って調理するか、付け合わせにキノコのソテーなどを添えると、かなり素晴らしいマリージュが楽しめる。	