

Riesling Grand Cru Pfersigberg

リースリング グラン・クリュ・ペルシックベルグ

テクニカル・ノート

	原産地呼称	AOC Alsace Grand Cru (AOC アルザス・グラン・クリュ)
	コード	EF50-9
	年間生産量	2,200本
	色・タイプ	白・辛口コクあり
	品種構成	Riesling (リースリング) 100%
	アルコール度数	13.5%
平均樹齢	30～35年以上	
畑の特徴・土壌	グラン・クリュ「ペルシックベルグ」のリースリング。特に日照に優れており、ぶどうの熟度がとても高い。石灰質の土壌。	
平均収穫量	37～38hl/ha	
植え付け密度	5,000本/ha	
剪定方法	ダブルギュイヨ方式	
収穫方法	手摘み	
選別方法	収穫時に畑で選果	
除梗率	房ごと圧搾	
使用酵母種	野生酵母	
醗酵槽	木製の大樽	
醗酵温度	カーヴ内の室温	
醗酵・マセラシオン	細かな澱と一緒に醗酵	
プレス方法	水平式圧搾機	
圧搾ワインの割合	100%	
熟成方法	木製の大樽で約10ヵ月	
澱引き回数	なし	
清澄・ろ過	軽ろ過してビン詰め。	
ワインの特徴	「その年に収穫できたぶどうの個性を生かして、納得できる最高のワインを造る」このコンセプトは変わらない。 2003年・2004年は残念ながら格下げされたが、スタイリッシュな肉付きの2005年は、試飲検査で悠々とグラン・クリュに通った。 石灰質が多い粘土混じりの土壌によって、ワインが若いうちは他のキュヴェに比べてフローラルな香りが優位。熟成と共に、フレッシュな果実にドライフルーツが混ざって、コクのある魅力的な味わいが生まれ、リッチさと上質なミネラルの素晴らしいバランスが、奥行きと幅の広さを感じさせる。	
テイasting・コメント	2005年は、グラン・クリュの2001年に凄くよく似た作柄で、強烈な果実味を持つ。白い花に熟した桃などの香りが強い。アタックにフレッシュさとミネラル感があるが、厚みと優れた構成に驚かされる。抜栓後、時間が経つにつれ、香味がどんどん開きだす。熟成させればミネラル感と凝縮感が渾然一体となって、ワインが持つ優れたポテンシャルを存分に発揮するはず。(2007年に参考試飲した2001年が、飲み頃を迎えて感動的な美味しさになっていた。2005年もできれば5～6年待つと理想的)	
食事との相性	マトウダイ、肉厚のカレイの他、オマールなどの繊細な食材にきれいなソースを使ったトップクラスの料理となら、耽美な組み合わせ。寿司、刺身ともピッタリ。	