ブシャール ペール エ フィス 2017ヴィンテージ レポート

＊（参考）ブシャール社発行ヴィンテージ情報

～親しみやすく多面性のある、素晴らしいヴィンテージ～

■天候概要

冬：1月は例外的に3週間氷点下の日が続きましたが、2月と3月は温暖でした。一方で降水量は少なく推移。1月の冷え込みのおかげで土がもろくなり細かく砕かれ作業しやすい土壌になりました。

春：全体的に温暖で、降水量が少なく日照時間が長い穏やかな気候で、2015年より20日早い早期の発芽になり、その後も良好な開花、成長がもたらされました。

夏：気温は上下を繰り返し雷雨、酷暑が連続するコントラストのある不安定な気候でしたが、全体的には気温、降水量共にバランスの良い期間で、安定的な成熟につながりました。

秋：収穫前の程よい降水と低温により果実が引き締まり、素晴らしい状態で9月4日の収穫を迎えました。

生育期間中通しては、平年に比べ降水量は28%減、日照は12%増でした。

■収穫

ブドウの収穫は、秋らしい天気のもとで9月4日に開始されました。どんよりと曇った日で、朝は気温が低く、湿度の高い一日でした。

9月20日に最後のブドウ収穫が終了しました。

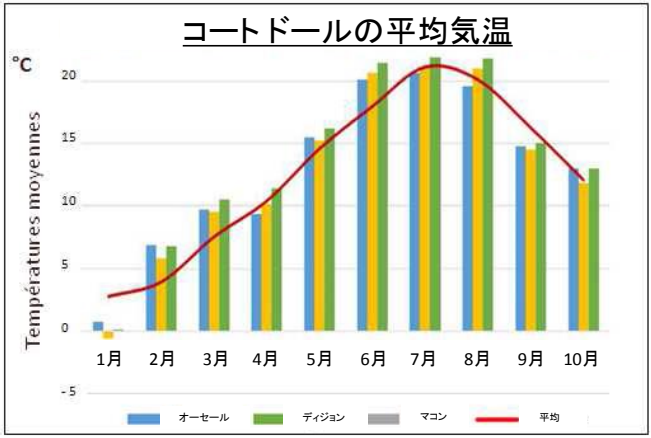
一部のブドウは熱波の影響を受けて乾燥状態になっており、軽い分別作業が必要でしたが、その他は均質に良く熟し、良好な状態でした。

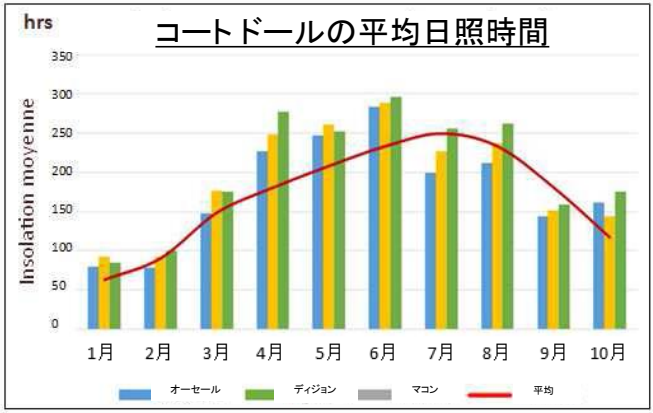
このヴィンテージは、2011年以来初めて、正常に近い歩留まりを達成しました。

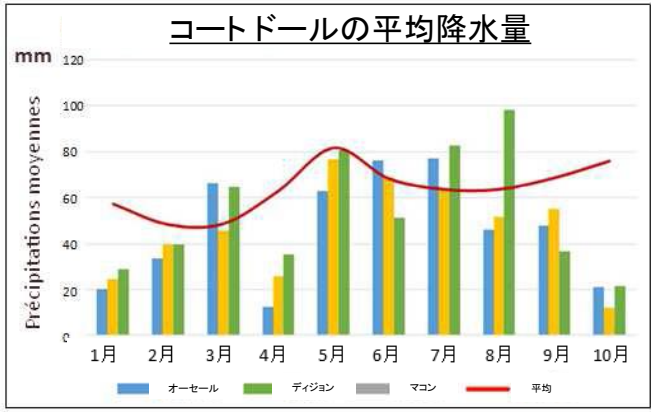
■醸造

ピノ ノワール：非常に良く熟したため、軸付きのブドウの割合をコート・ド・ボーヌで15～20%、ニュイで25～40%増やしました。4～5日間の低温マセレーションの後、アルコール発酵を12～20日間実施、ピジャージュはわずかに留めました。マロラクティック発酵は早く、3月末に終わりました。

シャルドネ：素晴らしく良好な状態で、果皮は黄金色でした。皮が硬かったので、圧搾する前に破砕を行いました。アルコール12.5～14度で香り高く、酒石酸およびリンゴ酸の含有レベルも良好で、完全なバランスを示していました。アルコール発酵は、主にステンレスタンクで17℃で行われました。マロラクティック発酵は樽で行われ、4月初めに終了しました。







BOUCHARD PÈRE & FILS
FONDÉE EN 1731

ブシャール ペール エ フィス 2017ヴィンテージ レポート

Maisons et Domaines Henriot

東アジア輸出担当　西山雅巳氏コメント

前年の2016年はコートドールでは珍しい霜の被害にあい、生産量に大きな影響を受けました。ブシャールも自社畑の生産量が半減という結果になりました。このエリアでこれほどの霜の被害は1980年代初め以来とのことです。

2017も霜のリスクにさらされましたが、前年の経験が生き、村ごとに生産者が協力し藁束を集め畑で燃やし温め、その害を軽減するに至りました。その後は猛暑日や一時的な夏の渇水などがあり、その影響でブドウの生育が止まるという事が起こったものの、9月のまとまった雨で息を吹き返し、状態の良いブドウが収穫されました。

ブシャールのワインは赤は村名であれば既に親しみやすい状態であり、白は乾燥の天候の状況が嘘のように酸とみずみずしさをたたえたワインとなっています。

現地に行って飲んできました！アンバサダー定兼氏 総評

赤は2016年より**親しみやすさ**があります。今飲んでも複雑性を感じ、早くから美味しく飲める**レストランヴィンテージ**と言えると思います。香りのファーストアタックに全房発酵からくる青い茎の香りを感じますが、過去の経験からこの香りは、ある時からカンパリ、梅紫蘇系に変わり、早い時期からこなれた香りになる要素だと感じます。白はシャブリと同じく**引き締まった酸味とミネラルの感じ**が特徴の良い質だと言えます。