



BOUCHARD PÈRE & FILS
FONDEUR EN 1731

ブシャール ペール エ フィス 2016 ヴィンテージレポート

～優れた成熟度と酸が充実したフレッシュな味わい～

■ 天候概要

冬：1900年以来最も暖かい冬*となり、1月と2月は特にそれが顕著に。

春：低温の時期があり、4月13日には雹を伴う雷雨がマコンを襲い、特に4月26日の夜から27日にかけて、深刻な霜に見舞われた。

夏：夏至を境に夏らしい暑さが戻り水不足に。7月と8月は平年並みの気温ながら、日照時間が例年に比べ20%増。8月最後の10日は酷暑となり一部の畑では葉が焼けるほどの被害が出た。

* (参考) ブシャール社発行ヴィンテージ情報

■ 収穫、醸造

9月21日に収穫開始、10月6日に終了。霜害と水不足はブドウの成熟に大きな影響を与え、区画により収量が大幅に減少したが非常に凝縮した果実が収穫できた。ブドウの健康状態は良好だったが、腐敗果もあり選果が不可欠となった。

ピノ ノワールの果皮は引き締まり黒々とし、糖度は12.5～14度と、2015年のヴィンテージに近い優れた成熟度に達し、更にフレッシュな味わいが加わった。

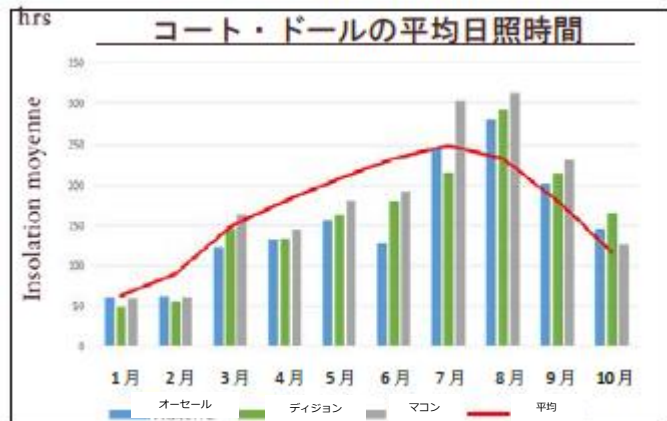
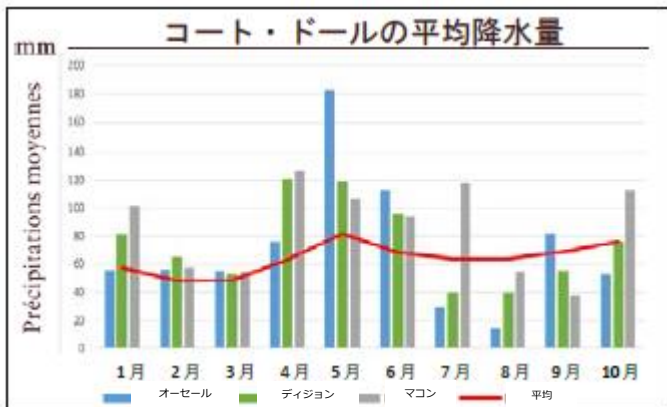
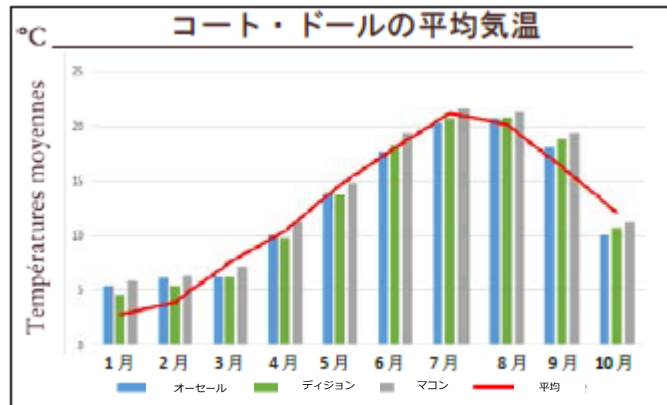
収量が少なく凝縮したブドウが採れた畑では、8日～10日間のマセラシオンを行い、ピジャージュを制限しながら抽出を調整。

果房が大きく通常の収量を確保できた畑では、果皮がより薄く、果肉に含まれる果汁も豊富。

マセラシオンの期間もそれに比例して10日～13日間とより長く行ったが、ピジャージュは通常通り行った。

シャルドネは優れた成熟を見せ、果皮は多少硬いものの黄金に輝き、潜在アルコール度は12.5～13.5度。プレス段階で果汁は透明で芳醇な香りを放ち、十分な酸味があった。

マロラクティック発酵は、通常より遅く2017年の1月から3月の間に始まり、厳冬でセラーの温度が下がったため6月半ばまで続いた。また、ワインに厚みをもたらすため、通常より多く2回から3回樽を回転させることで、バトナージュの代用とした。



ブシャール ペール エ フィス 2016 アンバサダーコメント



アンバサダー情野氏 2016年ヴィンテージ総評

2015年と比較すると硬く「**熟成のポテンシャルのある年**」の印象がある一方、もう既に口の中で果物を実感できる「**果実の年**」とも言え、**バランスの優れたヴィンテージ**です。今飲んでもブルゴーニュの真骨頂が理解できるくらい、優しくていきいきした**早飲みできるワイン**です。



BLVP16 ピノ ノワール ラ ヴィニエ 2016

涼しい印象からスワリングをすることで赤い果実の香りが出てくる。繊細なタンニン、酸味と果実味のバランスが取れているが、少々酸味がまさりアルコールのボリュームを感じられる。



BLGC16 ジュヴレ シャンベルタン 2016

赤い果物のニュアンス。酸味は程々、モカ的なフレーバーがあり、後味に舌にしっかりと収斂するタンニン分が感じられる。重心が低くしっかりしたワイン。



BLBR16 ボーヌ デュ シャトー プルミエ クリュ赤 (ドメーヌ) 2016

落ち着いたフルーツの香り。酸味は穏やかで、収斂するタンニンは今後まろやかになってくるであろう。力強いアタックにエレガントなフレーバー。



醸造責任者
フレデリック
ヴェベール氏

ブシャール ペール エ フィス2016 アンバサダーコメント

BLVC16 ヴォルネー カイユレ アンシェンヌ キュヴェ カルノ(ドメーヌ) 2016



赤い果物、スパイシーさが広がりスムースな味わい。タンニン分は十分にこなれ、かつ控えめ。旨味がじんわりを広がり舌を掴んでくるかのよう。

BLEJ16 ボーヌ グレーヴ ヴィーニュ ド ランファン ジェズユ(ドメーヌ) 2016



モカ的な要素、赤い果物の香りが強く支配している。タンニン分は少なく後味に果実味がしっかりと感じられる。樽香も若干目立ち、若々しさがあるものの、今後の熟成に期待を持てる仕上がり。

BLBW16 ボーヌ デュ シャトー プルミエ クリュ白(ドメーヌ) 2016



果物と樽由来のアロマのバランスにフローラルなアロマのアクセント。やや酸味が少なくふくよかな味わい。飲みやすい割にはメリハリが効いていてスパイシーな味わい。

BLMC16 ムルソーレクル(ドメーヌ) 2016



フレッシュパインからモカ、塩キャラメルを思わせる香り。酸味がしっかり効いていて果実味はやや控えめ。長期に熟成させる方が良いと思われる。大きめのグラスで楽しむとなお良い。余韻にミネラルを思わせる風味が広がる。

パッケージ変更

2016ヴィンテージから、シンプルさと優雅さを基調にしラベルデザインを一新。ネック部分はクロワッサン形になりヴィンテージを記載。3つのカテゴリーごとに異なるデザインでリリース。

【アイコン】

ブルゴーニュの魂ともいえるワインを結集。ブシャールペールエフィスが手がけるグランクリュと、特に個性的で象徴的な4つのプルミエクリュ。

- ・ボヌクロドラムース
- ・ボヌクロサンランドリー、
- ・ボヌグレーヴヴィーニュドランファンジェズユ
- ・ヴォルネーカイユレ

【トレジャー（逸品）】

コートドニュイとコートドボヌのプルミエクリュとヴィラージュ、またコートシャロネーズのプルミエクリュのコレクション。

過去の資料からブシャールペールエフィスのサインを使用。

原産地には、「グランヴァンドブルゴーニュ」あるいは「プルミエクリュ」と添えることで偉大さを表現。

【ディスカバー（発見）】

ブルゴーニュワイン入門へのアイテム。ブルゴーニュの地方名ワインと、コートシャロネーズとマコネのヴィラージュワインを集めたコレクション。メゾンブシャールの歴史を示すシャトーボヌの絵を透かしとして使用。



* 「アイコン」カテゴリーのみ重量瓶使用