

～突撃★ドメーヌ最新情報！！～

◆VCN°11 ドメーヌ・デュ・フォール・マネル

生産地方：カルヴァドス

新着 1 種類♪

カルヴァドス（2019）44.3° 今回の新着はカルヴァドスのみです！

前回リリースしたカルヴァドス 42° 2017 と同じく、2 年前に収穫したリンゴからできたシードルを蒸留してカルヴァドスに仕上げている（カルヴァドスのミレジムは、リンゴを収穫した年ではなく蒸留した年で換算する）。この年は豊作に恵まれたリンゴがしっかりと完熟した当たり年。カルヴァドスの品質を語るうえで鍵となるのが、蒸留前のシードルが持つアルコール度数だが、前回リリースの 2017 年が平均 6%だったのに対し、2019 年は 6.5%へとわずかに高く、リンゴがしっかりと完熟したことが味わいの奥行きに表れている。さらに、2019 年は熟成期間が 6 年半と、前回より 2 年長く樽熟成を重ねている上に、天然水によるアルコールの希釈回数を半分に抑え、la part des anges（熟成中にアルコールや水分が樽から蒸発する現象）による自然な希釈をより積極的に活かした。また、今回熟成樽の入れ替えサイクルが 2019 年に重なったため、新樽の比率が高く、味わいに樽の風味が反映されている。出来上がったカルヴァドスは、リンゴが熟した分香りが高く華やかで、樽の甘いニュアンスと美しく調和し、何とも言えない絶妙な奥行きが感じられる！味わいはまろやかで、アルコールのふくよかな甘みの後に、凝縮したリンゴのフレーバーが力強いアルコールに乗って幾重にも重なり、口の中を豊かに満たす。ブランデーを思わせる高貴な香りと艶のあるアルコールの質感が心地よく、食後の満足感を満たすにはぴったりのカルヴァドスだ！

ミレジム情報

2017 年はリンゴが大豊作の年となった。隔年結果の表年に当たったことに加え、冬と夏に雨が多く、夏も比較的涼しかったため、リンゴをゆっくりと完熟させることができた。冬のスタートは暖かく雨が多かった。春の開花は例年より早く進み、天候にも恵まれたことでスムーズに終わり、この時点で豊作が期待された。夏は例年より涼しく、定期的な降雨が続いたことでリンゴは十分な水分を得て大きく育った。また実の量も多かったため、中には枝が重みに耐えきれず折れてしまう樹が多々見られた。9 月に入ると天候は安定し、11 月まで雨に降られることなく、リンゴはゆっくりと完熟へ向かっていった。