

サンロマン・ブラン コンブ・バザン 2015 <<現在の状態>>

2017年4月のシャソルネイ 2015年リリースの段階で、ワインに糸引きが見受けられ、万全な状態ではなかったためリリースを見送っておりましたが、その後1年半の瓶内熟成によりようやく改善されたため、今回リリースの運びとなりました。しかしながら現在瓶内醗酵が見受けられ、ガスは微粒ですが、その含有量によっては本来の香りや味わいを掴みづらいこともございます。抜栓後は状態に応じてスワリングやカラフなどひと手間加えていただき、できるだけベストな状態でお楽しみいただけたら大変ありがたいです。

サンロマン・ブラン コンブ・バザン 2015 <<現在の味わい>>

開けたてはガスによりマスキングされているものの、次第にグラスの中でレモンピールやリンゴの蜜、ジンジャー、ローリエ、エルダーフラワーの風味が立ち込める。また並行しながら、やわらかく伸びる酸と存在感のある鉱物のニュアンスが広がっていく。フィニッシュに近づくにつれ、例年のコンブ・バザンの特徴に見受けられる、端正で程よく厚く、硬めなミネラルリティが際立ち、塩レモンのようなフレーバーが心地よく残る。

バランスとポテンシャルが際立つ

特別な恩恵を受けた圧巻のスケール！

<<2015年ヴィンテージ>>

フレッドいわく「2015年は、ブルゴーニュでもっとも偉大な年のひとつ。太陽に恵まれ、収穫日も早く1990年の作柄に似ている。近年でいえば、2009年と2010年の良いところを併せ持ったような、素晴らしいミレジム。」

全体的に果実味が豊かで艶やかに仕上がっている。アルコール度は高めだがバランスに優れ、若さからくるエネルギーとはまた違う、奥に秘められたエネルギーが溢れ出る稀に見る長期熟成を予感させるヴィンテージ。白はとても華やかで魅力的。ボリウムがありながらも洗練されたミネラルがワインに清涼感をあたえる。赤はやや濃い目の色調。旨みがしっかりとのっているが、フレッドらしいピュアさが顕著で、バランスに優れている。

偉大なヴィンテージの真のポテンシャルを存分に引き出すために、未来のお楽しみとして一部取り置くことをどうぞお忘れなく。特別な恩恵を受けた、フレッド史上圧巻のスケール。2015年を皆様どうぞお楽しみください！

天候と畑

2015年はブルゴーニュで最も偉大な年のひとつ。冬は穏やかで、春は初夏並みの快晴に恵まれ、開花も早かった（白より赤の開花が早い稀な年）。その後、5月6月の夜は涼しかったが、引き続き太陽に恵まれた。少雨のおかげで雑草があまりなく、畑は土起こしを頻繁にする必要がないほどに、きれいな状態が保たれていた。夏は安定した日照量がありながらも猛暑にはならず、また、ブドウが水分を必要とする8月に適時雨が降ってくれたおかげで、水不足に悩まされることもなくブドウにとって完璧ともいえる天候だった。

収穫

収穫は9月7日からスタートした。例年よりもブドウがきれいで選果の必要がなく、短期間で収穫が終了。収量は、白は2014年とほぼ同量だったのに対し、赤はジュースが少なかったため結果的に収量減となった。

醸造

収穫したブドウは冷たい状態のまま取り入れ、柔らかな抽出を心がけ、やさしく丁寧にワインを仕込んだ。例年よりも糖度が高かったため、多少心配したが、発酵は赤白共にとてもスムーズに終わった。