

Château les Ormes Sorbet Médoc

シャトー・レゾルム・ソルベ メドック



シャトー・レゾルム・ソルベは1764年に創業し現在のフランソワ・ボワヴェール氏が9代目となるメドックのアルティザンの生産者です。

畑のあるメドック北部クーケック村はサンテステフから約14km北にある注目の産地のひとつです。シャトー・ソシアン・マレのあるサン・スーランド・カドゥルヌ村をはじめ北メドックは比較的冷涼であり砂利質の下には粘土質の層が広がっている事で水分を保持する役割を果たし、また一部の地域では、石灰岩の層も見られ十分なミネラルを含む上質な葡萄を育てることで知られています。

大きな変化は70年代に入り彼の両親が約18ヘクタールの畑が海洋化石からなる『クーケック石灰岩』に覆われた特別な土壌である事に着目し、特に相性の良いカベルネ・ソーヴィニヨンの比率を上げた事です。そしてそのカベルネ・ソーヴィニオンと相性の良いトロンセ産の櫛樽を使用した結果、しっかりとした骨格とフィネスが備わった複雑味のあるスタイルへと変わり、80年代にはクリュ・ブルジョワ級へ昇格し、北部メドック最高峰のワインの一つに数えられるまでになりました。ヴィンテージのキャラクターによって差はあるものの、冷涼な北部メドックのカベルネ・ソーヴィニオン主体のワインは収斂性が強くなりますが、彼らの目指す『美味しさ』になるまで出荷を待ち、飲み頃になってからリリースするこだわりの生産者なのです。

Château les Ormes Sorbet

シャトー・レゾルム・ソルベ2014



AOC	メドック
格付け	クリュ・ブルジョワ
セバージュ	カベルネ・ソーヴィニオン65% メルロー30% プティ・ヴェルド5%
アルコール度数	13%
参考上代	2,800円（税別）
容量・入数	750ml/12
バーコード	3760091100221

2014年はひと言でいうと【カベルネ・ソーヴィニヨンの年】です。理由は天候によるものです。

冬（1～2月）は非常に湿って暖かく霜害はなかったものの、5月以降は冷涼で雨も多くじめじめとし、うどん粉病とべと病の脅威があり除葉や摘芯などの対策が必要となりました。7月は気温が上がらないが湿度は高い。8月も冷涼。ヴェレゾンが遅れたが、8月末から10月末まで小春日和が続き、9月は1921、1961年に次ぐ史上3番目の暑さでした。10月の日照時間は194時間を記録するなど好天続きでした。

このような理由で晩熟で収穫時期の遅いカベルネ・ソーヴィニオンは腐敗もなく小粒で凝縮した葡萄が収穫され、リッチでタニックで、美しいアロマを持つワインとなりました。

北部のサンテステフ、ポイヤック、サンジュリアンでカベルネ・ソーヴィニオン比率の高いワインは軒並み高い評価を得ています。グレートヴィンテージと謳われる2015年よりも高評価のワインもあるぐらいです。

収穫は10月1日にメルローから始まり、5日からカベルネ・ソーヴィニオンとプティ・ヴェルドへと移り9日までに好天に恵まれながら終了しました。

醸造は温度管理されたステンレス・タンクで低温発酵、ルモンタージュを行います。その後、新樽25%、1年使用樽50%、ステンレス・タンク25%で14か月熟成させます。

しっかりとしたベリー系の凝縮感のある果実味が丸みを帯び始め、きめ細やかで熟成のニュアンスのあるタンニンが絶妙。樽がワインに溶け込み、エレガントでありながら複雑さを感じる余韻の長い高品質のワインに仕上がっています。

10年経過の2014年の『蔵出しオファー』を受け、納得の味わいと今の時代にしてこの価格に即決しました。個人的に以前から注目をしていた北部メドック。その中でも各方面からの評価も高いレゾルム・ソルベのバック・ヴィンテージに出会えたのは【一期一会】の言葉がピッタリです。

