



ローヌ

CROZES-HERMITAGE ROUGE LES HAUTS DU FIEF クローズ エルミタージュ ルージュ レオー デュ フィエフ 2022

AOP クローズ・エルミタージュ 赤・フルボディ 品種: シラー

産地: 北ローヌ地区、ローヌ川左岸

テロワール: 北側は花崗岩質、南側は氷河期の堆積物とローヌ川に運ばれた丸石が層になったテラス状の土壌。ところどころにレス(風で運ばれた土)も見られる。

気候: 地中海性の影響を受けた大陸性気候

醸造: 古樹から選りすぐった葡萄を区画ごとに別々に醸造し、最終的なブレンドの際には最も出来の良いロットのみを採用。除梗・破碎をした後、ステンレスタンクまたは小容量のコンクリートタンクで、伝統的な手法で醸造。果実本来の個性を保つため、発酵温度は28℃前後に管理。その後、香りとしをしっかりと抽出するために温度を30℃前後まで上げながら、3週間かけてじっくり醸す。ピジャージュ(搾入れ)とルモンタージュ(液循環)は、テイスティングをしながら加減し、やさしく丁寧に色や香りを引き出す。搾汁(引き抜き)のタイミングも味を見ながら判断する。

熟成: 1~5回使用の400リットル樽で、澱と共に17ヶ月熟成。樽の中でマロラクティック発酵を行うことで、木由来の香りがより豊かに引き出される。

テイスティングノート:

色は深みのある赤色で、紫がかった輝きがある。

よく熟した黒系果実の香りに、フレッシュ感も併せ持つ。

口に含むと、まろやかで豊満、タンニンはピロードのようになめらか。シラーらしいカシス、リコリス(甘草)、ブラックベリーの風味が繊細に広がる。余韻は長くエレガント。

おすすめ料理: シャルキュトリ、仔羊料理、ホロホロ鳥、またはチーズの盛り合わせと

サービス温度: 16~18℃



Jeb Dunnuck (2023年9月) 92-94点

Jancis Robinson (2023年10月) 15.5/20点

Decanter 誌 Matt Walls (2023年11月) 90点