

チリ ワイン

< **CHILEAN WINE** >

●マイポヴァレー

アンティノーリ マッテ
• Antinori Matte S.A.

ヴィーニャ アラス デ ピルケ
• Vina Haras de Pirque



VIÑA HARAS DE PIRQUE



ヴィーニャ アラス デ ピルケ アンティノーリ マッテ

Vina Haras de Pirque (Antinori Matte S.A.)

1991年、マイポ・ヴァレーに大企業家であるエドゥアルド・マッテ氏が設立したワイナリー。2005年からはイタリア・トスカーナの名門アンティノーリ社と共同出資のワイナリーに。

もうひとつの顔であるアラス・デ・ピルケ社は、1892年から続くチリで最も歴史のある競走馬の生産牧場として有名(ヒューソネット2000・2001・2002年チリの最優秀種牡馬一を繁殖)。

蹄鉄をイメージしたユニークな形状の醸造所は、グラヴィテーショナルフローシステム、完璧な温度・湿度管理を実現したセラー等、最新の設備を有しています。

カルメネーレ レゼルヴァ アラス デ ピルケ

Carmenere, Reserva, Haras de Pirque 2013

Grapes: カルメネーレ: 85% カベルネ・ソーヴィニヨン: 15%

Alc.: 14.0%

5月にハンドピックによる収穫。イールド8,000kg/ha。

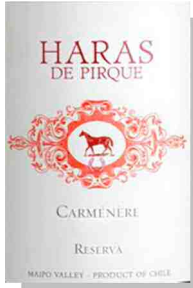
50%のブドウは5日間の低温発酵。28-30℃に保たれたステンレスタンクでの発酵。すべてのワインをフレンチオーク樽にて10ヶ月間熟成。

色: 深みのある濃いスミレ色

香: 赤い果実、スパイス、たばこの芳醇な香り

味: やわらかで心地良い舌触り

リゾット、パスタ、ピザ、バーベキューや脂の乗ったサーモンやマグロとともに。



HP104

カベルネ ソーヴィニヨン グランド レゼルヴァ ヒューソネット

Cabernet Sauvignon, Grand Reserva, Hussonet 2011

Grapes: カベルネ・ソーヴィニヨン: 85% シラー: 15%

★ALC.: 14.0%

4月下旬のハンドピックによる収穫。イールド6,500kg/ha。

ヒューソネットの畑は、組織的に管理され、区画毎に分けて発酵を行い、柔らかくエレガントなタンニン抽出の為にポンプで汲み出す。ワインが皮の外に抽出された後、マロラクティック発酵の為に樽で寝かせる。

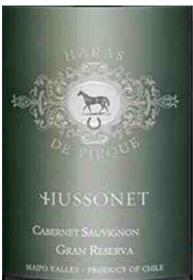
12カ月の新樽と1年樽のフレンチオーク樽での熟成、リリース前に少なくとも1年以上の瓶内熟成。

色: 濃い董色

香: スパイシー、豊かなブラックフルーツ、ローズマリーやローレルなどのハーブ

味: いきいきとした味、すぐに飲んでも、時間を置いて飲んでも良い

子羊の肉、パスタやリゾットと共に。



HP106

カベルネ ソーヴィニヨン カルメネーレ アラス カラクテル

Cabernet Sauvignon/Carmenere, Haras Character 2010

Grapes: カベルネ・ソーヴィニヨン: 50% カルメネーレ: 30% カベルネ・フラン: 10% シラー: 10% Alc.: 14.5%

4月末のハンドピックによる収穫。高品質のブドウを生産する為、一年を通して、手での管理と選別。

イールド6,500kg/ha。

畑の区画ごとのブドウで発酵、プレス後マロラクティック発酵の為に、オーク樽でのラッキング。14ヶ月間のフレンチオーク新樽と1年古樽による熟成、清澄工程や濾過工程を経ずに瓶詰め。

色: 深紫

香: ローズマリー、月桂樹、ブラックペッパーのようなスパイシーさ

味: 驚くほどフレッシュ、よいバランス、いっぱいの黒い果実、大地



ZHP102

アルビス
Albis 2006



ZAM101

Grapes: カベルネ・ソーヴィニヨン: 80% カルメネーレ: 20% Alc.: 15.0%

アラス・デ・ピルケの特別なクリュで、1992年植樹の木から取られたたブドウを使用。

2005 ヴィンテージのマイボ・ヴァレーは初夏と収穫期に素晴らしい天候に恵まれ、果実が熟す季節には夜は冷え込み、平均最高気温はたったの 26℃でした。この環境はタンニンの素晴らしい熟成に貢献し、エレガントなワインを造りだします。アヴェレージイールドは 5,000kg/ha。

厳選したカベルネを 4 月最終週、カルメネーレを 5 月 22 日ごろまでにハンドピック。

カベルネは 7 日間に及び発酵前低温マセラシオン、伝統的な方法での酵母入れを行い、それにより自然な凝縮や熟成が起こり、ポテンシャルを最大限に引き出します。トータル 30 日間のフレンチオークタンクによるアルコール発酵およびマセラシオン、12 月のブレンド後、18 ヶ月間のフレンチオーク新樽による熟成。

ファーストヴィンテージ 2001 年の生産本数は 6,000 本。

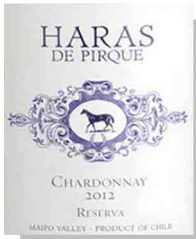
色: 深紅

味: 黒い果実、チョコレート、ミネラル、この土地のあらゆる特徴を持ち、その中にもイタリアワインの洗練さとエレガントさを兼ね備える。

VT:2001 「Wine Spectator」 91 points

シャルドネ レゼルヴァ アラス デ ピルケ

Chardonnay, Reserva, Haras de Pirque 2013



ZHP201

Grapes: シャルドネ: 100% Alc.: 13.0%

3 月上旬のハンドピックによる収穫。

収穫したブドウを房まるごとプレスして圧搾。その一部をフランスオーク樽にて発酵。6 カ月の熟成後にブレンドしてボトリング。

色: 輝くグリーンイエロー

香: パイナップル、白桃

味: パスタ、シーフード、軽いチーズとともに

ソーヴィニヨン ブラン グランド レゼルヴァ アルバクララ

Sauvignon Blanc, Grand Reserva, Albaclara 2013



ZHP202

Grapes: ソーヴィニヨンブラン: 100% Alc.: 12.5%

2 月-3 月上旬の収穫。

フレッシュな果実味を残すための低温発酵、12 日-15 日間ステンレスタンクで発酵。6 月-7 月のボトリングまで、澱と共にタンクに残し、2 週間に 1 度かき混ぜる。

色: グリーンを帯びた明るいイエロー

香: オレンジの皮のようなフレッシュ、レモンやミントを思わせるスパイシー

味: 軽く、フレッシュ。カキ等と理想的によく合い、パーティーにも最適

シャルドネ アラス エレガンス

Chardonnay, Haras Elegance 2012



ZHP205

Grapes: シャルドネ: 100% Alc.: 13.5%

3 月のハンドピックによる収穫。イールド 6,000kg/ha。

房まるごとをプレス後すぐにフレンチオーク樽での発酵、様々な種類の酵母および少量は土着の酵母を発酵に使用。

あらゆる要素が一体化するように澱を攪拌。9 ヶ月間のオーク樽での熟成。

色: ゴールドイエロー

香: オレンジマーマレードのアロマ、フレッシュさを与えるかすかなハーブ、パイナップルの香りが開く

味: ミネラルで、口に長く残るよいヴォリューム感、エレガントが引き立つ

VT:2002 「Wine Spectator」チリの白ワインとしては当時誌上最高 90 points