

# LA DAME D'ANGLUDET

## ラ・ダム・ド・アングリュデ 2019

4月14・15日そして5月5・6日と急激な気温低下に見舞われましたが、その後は非常に暑い日が続き、8月18日には最高気温43℃を記録しています。2019年は感情を揺さぶられっぱなしの1年でした。果実の成熟期終盤、夜間は冷涼で恵みの雨もあり、ブドウは最適な熟度を進め、深みと豊かな質感が特徴的な仕上がりです。結果的には達成感あふれる1年で、今後期待が高まるヴィンテージが誕生しています。

### 収穫:

メルロ：9月17日～27日、カベルネ・ソーヴィニヨン：10月7日～17日、プティ・ヴェルド：10月12日・13日

### 栽培方法:

ビオディナミ農法（認証手続き中）

「ビオディナミ農法とは、動植物相、微生物およびバクテリアの生態系の多様性を最大限に維持・改善することを目指します。可能なかぎりの組織体との相互補完性を高めることで、ワインを味わう際に感じる複雑さや精緻さの向上につながります。我々の感覚に訴えかける、感動を呼ぶワインを造りたい一心で、ワイン試飲にはいつも熱い議論が交わされます。栽培方針に関しては、ビオディナミ農法では、真菌や寄生虫、さらには過度な天候に対するブドウ樹自らの抵抗性の向上を目指します。

### 生産面積:

30ヘクタール

### 平均収量:

49ヘクトリットル／ヘクタール



育成・熟成: 12ヶ月間、50%樽内（うち30%新樽）、50%アンフォラ

アンフォラを使用することで微量の酸素を穏やかかつ段階的に供給することができ、繊細でピュアなアロマの魅力をそのまま保つ効果が得られます。樽を使用した強烈かつ長期に及ぶ育成・熟成ではそれらアロマは掻き消されてしまいがちです。2017年および2018年は収量が極めて低く、保管樽数は激減。2018年にはアンフォラ4基を試験的に導入。その仕上がりは十分満足いくもので、2019年以降、バンジャマン・シシエルによって育成ワインの半数に対してアンフォラを使用する決断が取られています。

### 分析値:

アルコール分：13.5%、pH値：3.68

### アッサンブラージュ:

メルロ 45%、カベルネ・ソーヴィニヨン 45%、プティ・ヴェルド 10%

### テイastingコメント:

フィネス、エレガンス、複雑さ... 2019年のキーワードです。アングリュデでは毎年、テロワール本来の魅力が最大限に表現されたワインづくりに取り組んでいます。素晴らしいバランス、ピュアさとストラクチャーも加わり、時とともにさらに輝きを増すワインの誕生です。2019年は風味豊かでおおらか。アングリュデを象徴するスタイルのヴィンテージに仕上がっています。