

EPU エプ

— *Almaviva* アルマヴィーヴァのセカンドワイン誕生！

産地：チリ、セントラル・ヴァレー

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 89%、カルメネール 5%、カベルネ・フラン 4%、メルロ 2%

樽熟成：フレンチオークで 12 ヶ月



フランス、バロン・フィリップ・ド・ロスシルド社と、チリ、コンチャ・イ・トロ社とのジョイントベンチャーで始まったワイン、“アルマヴィーヴァ”は、今日、チリを代表するワインへと成長を遂げ、ワインラヴァー垂涎の的となっています。

そのアルマヴィーヴァより、日本初上陸となるのがアルマヴィーヴァのセカンドワイン“エプ”。

“エプ”とは、チリの先住民族「マプーチェ族」の言葉で、“2 番目”という意味。このワインは、多くのボルドーシャッターがセカンドワインを造るコンセプトと同様、アルマヴィーヴァと同じ“プエント・アルト”地域のテロワールの、若い樹齢のブドウから生まれます。

ファースト・ラベルと同じく、カベルネ・ソーヴィニヨン主体のボルドー・ブレンドで、ワイン・ラヴァーの為に造られる大変希少なワインです。

2006 ヴィンテージ

冬の間の雨は、全体的にみると安定しており、暖かい気候と、土壌にしみこんだ適当な水分量が、9 月の均等な発芽、そして 10 月から 11 月へかけてのぶどうの成長へ良い結果をもたらすこととなりました。

12 月から 2 月へかけては、かなり気温は上昇し、暑い気候の日々が続きましたが、4 月には気温は少し穏やかになり、ぶどうの熟すスピードがゆるやかになりました。

この結果、私達が経験した中でも最も遅い(4 月 24 日～5 月 24 日)収穫が行われたのです。乾燥した気候と、ゆるやかな成熟過程が、成熟した良いバランスを持つぶどうへ導いてくれました。

