



“ 不安定なのは、生きている証し。バランスなど
というものは一時的なもので、無秩序と無秩序
のはざまでしかない ”
- ポール・ヴァレリー -

2024 年プリムール

この年は… ある程度の年の功、経験がものをいう年でした。長期戦に持ち込まれ、忍耐と平常心が試されました。

雨、雨、大雨。10月から翌年の10月までに、1,400ミリの雨が空から降ってきました。植物は常に水びたし。早熟の年であろうとの予測から晩熟の年へと、天候による変化が生じると、ヴィニュロンたちはマラソン選手さながらの態勢を整えました。毎日のように難題と好機が交互に降りかかります。逆境に晒されながらも時機を逸することなく、あらゆる手段を講じました。収穫にはばらつきが見られましたが、それは強い武器ともなりました。勝負どころは終盤の数キロメートル。ぶどうごと、区画ごと、その儚さを意識しながら、収穫に集中します。蔵において繰り返される選果作業。ひと粒ひと粒の熟度、土地ごとに固有の表現を最優先に、一瞬たりとも手を抜くことなく丁寧に選りすぐります。全房ぶどうを用いることで、テクスチャー、甘み感、瑞々しさ、いずれの要素にもさらなる磨きがかかります。

育成・熟成、そしてアッサンブラージュは、アロマ表現を損なうことなく、ワインにさらなる重層感をもたらします。ワインの構成は一定の指標をもとに決定されます。タンニンにはアロマや果実の質感をさらに際立たせる効果があり、高貴さ漂うパレットを生かしながら、飲み心地の良さにこだわっています。

C DES CARMES HAUT-BRION

波のように押し寄せる香り柔らかな果実、ほのかなイチゴズベリー、ローストババリカホワイトペッパーカベルネならではの洗練系のように伸びてゆく、しなやかさと繊細さ柑橘果実のような、スパイスのような、苦味ティムツペッパー

収穫日: 2024年9月25日～10月10日

全房率: 29%

アッサンブラージュ: 62% カベルネ・ソーヴィニオン、37% メルロ、1% プティ・ヴェルド

バランス分析: アルコール分12.9%, pH値3.55

育成・熟成(進行中): 25% 新樽、50% フードル(30hL)、25% アンフォラ

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION

フォルムに例えたとロザンジュ、ひし形入口はコンパクトで、徐々に広がりを見せ、元に戻るブラックチェリーの香りクレーム・ド・カシス松林、樹脂、スモーク香花と根のあいだのアイリスの球根、スマイレの花最後には、かすかな塩味

収穫日: 2024 年9月17日～9月27日

全房率: 52%

アッサンブラージュ: 48% カベルネ・フラン、29% カベルネ・ソーヴィニオン、23% メルロ

バランス分析: アルコール分13.2%, pH値3.61

育成・熟成(進行中): 70% 新樽、19% フードル(18hL)、11% アンフォラ

バランス、張り、調和。美しさというものは往々にして奇跡的な授かりもの。バランスの中に、ふたつの深い淵のはざまに張られた糸。ふたつの静寂、ふたつの雲、ふたつのしぐさのはざま… 糸の上を歩く、それは落下に抗うのではなく、落下との対話である。ひとつ歩みを進めるごとに、落ちるか意を貫くかの駆け引きがある ” - フィリップ・プティ『マン・オン・ワイヤー (To reach the clouds)』- ぶどうを育てる、それはまるで綱渡り。外なる世界の、天候に苛まれるぶどうの、内なる世界の、骨格の、そして、我々がワインに求める繋がり、究極のバランス感覚。