



PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

シャンパーニュ フィリポナ 2012 年収穫レポート

フィリポナ社は 9 月 13 日から収穫を始めましたが、幸いにも 15 日～18 日にかけてぶどうの熟度が理想的な状態になりましたので 9 月 24 日(月曜日)に収穫を全て終了しました。



2012 年は大変厳しい気候条件が続きました。冬と春に霜の被害があり、また開花直後の寒波により十分な日照が得られず豊作とは程遠い環境での畑仕事でした。

7 月は曇天で雨が多く特に雑草の除去には苦勞し、斜面での畑作業はトラクターや馬を駆使しましたが足元が不安定で、特にクロ・デ・ゴワセの急斜面での作業は辛いものがありました。

加えて、うどん粉病が蔓延し多くのぶどうを失うことになりましたが、光合成に必要な葉はなんとか保護されましたので健康的な緑をとどめた為、残った房はすべて健全でした。

ヘクタール当たりの収量は 6~7,000 キロしかありませんが、フィリポナのブランドを維持する一番搾汁では 30~35 ヘクトリットル/ヘクタールが確保できました。

結果として品質は 1976 年よりも良く、糖度も 12%~11.5%とフィリポナ社の基本水準に達し、特にピノ・ノワールは非常に満足できる状態で育ち、収穫までこぎつけました。





PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

2012年は2000年または2003年にも劣らず優れた酸味が特徴的で、1996年よりもリンゴ酸の割合が高く、バランスが良い結果をもたらしました。

今年は8月から9月第3週まで乾燥した日が続き、夜は寒かった事も特徴的な出来事でした。

そして、8月がワイン造りでは重要である事を再確認した年でもありました。



またこのヴィンテージの珍しい特徴は、アイ村のぶどう（キュヴェ 1522）よりクロ・デ・ゴワセのぶどうの方が少し熟した事です。

今年になり異常に暑い日が続き、6月の寒波前に開花したようにクロ・デ・ゴワセの方がやや収穫が多かったにもかかわらず、ジュースは透明で全く酸化は見られず、香りも健全で最良の状態で絞る事ができました。

オーク樽での発酵も順調に進み、今の状況でピュアで長命なワインに仕上がる事は間違いないと確信しています。



数週間のうちに全てのワインを試飲してから明らかになりますが、1959年から2000年までのシャンパーニュの中でも偉大なヴィンテージである事は間違いないでしょう。

シャルル フィリポナ