



# Audrey PILORGET

オードレイ・ピロルジェ

## Cfh 2022

“セー・エフ・アッシュ”  
カベルネ・フラン、イーブリッド  
Vin de France

CFh 2022 - Assemblage Cabernet Franc/Hybride - Vin de France

格付: VIN DE FRANCE / ROUGE

年産数: 300 本(2022 年産) / 度数: 13.5%(2022 年産)

品種: 50% Cabernet Franc & 50% Hybride 5455(Plantet(Hybride Seibel 5455) )

Plantet(Hybride Seibel 5455) : 19 世紀後半にフランスの医師であり、ブドウの育種家でもあったアルベル・セibel が開発。正確な血統は不明ですが、少なくともセibel 種を親としている可能性が高いです。20 世紀のほとんどの期間、この品種はロワール渓谷で最も広く栽培されたハイブリッド品種でした。フランス全土では、1968 年に 26,000ha 以上の栽培面積で最盛期を迎え、ほぼロワール渓谷と他の北フランスワイン産地に限定されていました。しかし、20 世紀後半、プラントは、フランスにおける雑種ブドウ(特にヴァイラル・ワール、ハコ・ワールなど)の不遇に巻き込まれることになりました。減反することで生産者に報酬を与えるという積極的なブドウの木引き抜き計画や、原産地呼称統制名称(AOC)ワインにハイブリッドブドウを使うことを禁止したことが、この品種の急激な衰退を招いたのです。1980 年代末には、フランス全土で 1,000ha を下回るまでになりました。プラントは、セibel が冬に強い品種として育成したようですが、ある程度はそうなっています。ロワール地方やフランス北部の多くのワイン産地の生産者は、他の多くの品種、特にヴァイタル・ヴァイナルが大きなダメージを受けるような厳しい冬や春の終わりの霜にもかかわらず、このブドウが高い収量を生み出していることを発見しました。

リュ・ティ名: Messemé

栽培面積: ネゴシアン(無農薬栽培ブドウ使用)

畑向き: 南東向き 土壌: 粘土石灰質

畑標高: 90 m

平均樹齢(2023 年時): 25 年

剪定法: キュイヨ式 密植度: 4500 本/ha

平均収量: 35 hl/ha

収穫: 手摘収穫

農法: Bio

【醸造】

除梗: 20% / 発酵タンク: 小樽 (Barrique)

低温浸漬: 無 / マロ発酵: 有

発酵期間: 3 ヶ月 / 酵母: 自生酵母

新樽比: 無 / 熟成期間: 6 mois

SO2 添加: 無 / フィルター: 無 / コラージュ(清澄): 無

熟成可能年数: 15 年 / 特徴: シューシ

相性料理: 牛肉のグリル

**新井順子氏評:**HYBRIDE という 80 歳の VV 含む。実はフランスでは人気がなく、どんどん抜かれて今では殆ど見かける事がなくなりました。Vitis Vinifera 系の品種で無いので病気に強く、フィロキセラにも掛かることなく、うどん粉病にも強いですが、しかし香りがヨーロッパ人にはあまり好かれませんでした。ロワールで生き残ったこの品種を AUDREY はとても興味を抱き、醸造しました。色は濃いのですが、それ程タンニンが強気なく、酸味があり飲み易いです。日本のワインに通じる味わいを感じます。醸造方法は同じです。



15,5 l vol. Vin de France / vin avec non filtré / non stabilisé / 75 cl  
Mis en bouteille par SAAS V.V.P. 44400 Bourze  
Audrey Pilorget / 06 56 16 56 11 / audreypilorget@gmail.com  
CFH 2022 / certifiées validées / Product of France