

CHÂTEAU FERRIERE ミレジム 2024

2024年ヴィンテージのご紹介

ミレジムについての言葉
果実のバランス。

クレール・ヴィラルール＝リュルトンからのメッセージ

収量の制限や気候の課題にもかかわらず、Château Ferriere 2024 は素晴らしいバランスを見せてくれました。18%のプティ・ヴェルドによるスパイシーなニュアンスが、ワインの風味と果実味を一層引き立てています。見逃せない希少なヴィンテージです。

CHÂTEAU FERRIERE 2024 の主要データ

- Château Ferriere 2024 のアッサンブラージュには18%のプティ・ヴェルドを使用し、この上品なワインにスパイシーなアクセントを加えています。
- 使用する酵母は100%シャトー内で自然に発生した土着酵母。畑から醸造所に至るまで、有機・バイオダイナミック認証の理念に基づいています。
- 畑の50%以上のブドウ樹は70年の樹齢を持ち、独自の遺伝的多様性を維持しています。

2024年ヴィンテージの販売ポイント

希少なヴィンテージ

歴史的に低い収量とバイオダイナミック農法への献身的な取り組みにより、Ferriere 2024 はこのプリムールキャンペーンの中でも特別な存在となっています。マルゴーの第3級格付けシャトーとして、新たな愛好家にもコレクターにも適した公正で手頃な価格で提供されます。

果実のバランス、今すぐにでも楽しめる味わい

• 独自のアロマティック・シグネチャー

完璧にコントロールされた18%のプティ・ヴェルドが、カシス、花、ブラックベリーの香りを引き立てるオリジナルなスパイシーさを加えています。生き生きとして洗練され、個性豊かなワインです。

• 2027年から楽しめる繊細なタンニン

繊細なタンニンと美しい張りによって、Ferriere 2024 は若いうちから楽しむことができ、年月とともに見事に熟成していきます。新樽、アンフォラ、卵型タンクで熟成され、果実のバランスがさらに引き立ちます。

格付けグラン・クリュとしてのサステナビリティ

自社の土着酵母で醸造され、2015年に有機認証、2018年にバイオダイナミック認証を取得した Château Ferriere は、卓越したテロワールの持続可能な表現を体現



しています。半数以上が70年の樹齢を持つブドウ樹に支えられ、その持続可能性は一層強化されています。

2024年ヴィンテージの技術情報

CHÂTEAU FERRIERE のブドウ畑

マルゴー中心部に位置する、石灰質泥灰岩上の深い砂利土壌の24ヘクタール。

CHÂTEAU FERRIERE 2024 の収穫日

2024年9月17日～10月8日

CHÂTEAU FERRIERE 2024 のアッサンブラージュ

- 70% カベルネ・ソーヴィニヨン
- 18% プティ・ヴェルド
- 10% メルロ
- 2% カベルネ・フラン

CHÂTEAU FERRIERE 2024 の醸造方法

区画ごとの醸造。自社畑由来の土着酵母によるアルコール発酵。22～24℃でマセラシオン。穏やかな抽出。キュヴェゾンは3週間。醸造期間中、添加物不使用。

CHÂTEAU FERRIERE 2024 の熟成

16～18ヶ月：新樽40%、1回使用樽40%、卵型タンクとアンフォラ20%

CHÂTEAU FERRIERE 2024 の収量

16ヘクトリットル／ヘクタール

2024年ヴィンテージのテイスティングノート

CHÂTEAU FERRIERE 2024 のテイスティングノート

コメント（50語）：2024年ヴィンテージは、カシスとブラックベリーのジュースーシーな果実味と洗練されたフローラルノートが魅力的。味わいはフレッシュで、繊細なタンニンとエレガントなミネラル感が調和しています。プティ・ヴェルドがスパイシーな個性を与える、生き生きとした調和のとれたワイン。

外観：深みのあるルビー色

香り：カシス、スパイス、花の香り

味わい：正確なアタック、ベルベットのようなテクスチャー、美しい張り、長く爽やかなフィニッシュ

