



TENUTA CAVALIER PEPE

テヌータ・カヴァリエル・ペペ

(イタリア/カンパーニア州イルピニア地方)



【ペペ・ファミリー】

地元イルピニアで長年活躍してきたファミリー。地元愛とワインへの情熱に燃えるアンジェロ・ペペが創業者です。1998年、イタリア共和国大統領からペペの功績が讃えられ、“イタリア共和国功労勲章”を与えられました。

※共和国大統領を長とする騎士団(ordine オルディネ)の形式をとり、各分野で功労のあった個人が、大統領から“騎士=カヴァリエール”の称号を授与される。国内のみならず、外国人にも積極的に授与されています。例:サッカーの中田英寿選手など。



【ミレーナ・ペペの哲学】

現在は父の情熱を受け継いだミレーナ・ペペがオーナーとして活躍しています。

「この地域の伝統的な品種の可能性を信じ、このテロワールでしか産み出せない個性的な風味や味わいを大切にしています」

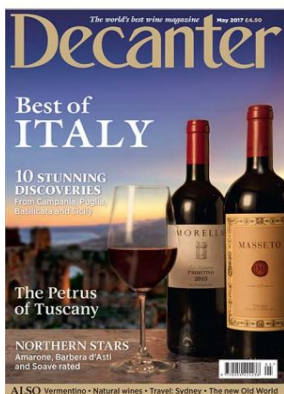
【ワイナリー概要】

ワイナリーはカンパーニア州アヴェリーノ県の、タウラージ DOCG 地区内の小さな村、ルオゴサーノ、サンタンジェロ・アレスカ、タウラージ近辺にあります。

所有畑の面積は約50ha、そのほとんどがブドウ畑で、ところどころヘーゼルナッツやオリーブ畑(7ha)があります。畑は山の南東の南斜面に広がっており、標高350~500mの丘陵地です。自然条件と土壌成分がワインに豊かなボディと構成、ミネラル、長い余韻を与えています。

家族経営のペペ・ワイナリーでは、全員がワイン造りに全力を注ぐとともに、専門家の指導も積極的に採り入れています。施肥を抑制し土壌の状態を詳細に把握管理することで収穫量をコントロールし、トップ・クオリティを維持しています。

Gambero Rosso 誌でも毎年高評価を得ています。



◆南イタリアの隠れた10の宝石

Southern Italy's 10 hidden gems

※Decanter May 2017にて紹介

You may have to go off the beaten track a little, but there are top-quality wines to be found in Italy's hot south, says Susan Wagner, who selects great examples from 10 of her favourite producers

What they have created is an explosion of wine, delicious wines that are full of personality!

These wines are made from ancient grape varieties, some of which are still grown in small quantities. They are often made in small quantities and are often made in traditional ways. They are often made in small quantities and are often made in traditional ways.

These wines are made from ancient grape varieties, some of which are still grown in small quantities. They are often made in small quantities and are often made in traditional ways. They are often made in small quantities and are often made in traditional ways.

●La Loggia del Cavaliere 2009(未輸入)
デカンター誌ワールド・ワインアワード2016
でBest Red Southern Italyを獲得!
(£15以上の部)
これによって英国ワイン市場の注目を集めることとなりました。

Tenuta Cavalier Pepe / テヌータ・カヴァリエル・ペペ (イタリア/カンパーニャ州アヴェリーノ)

コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	地域/格付 JAN	容量 (ml)	参考上代	
212310	カヴァリエル・ペペ・イルピニア・ファランギーナ Tenuta Cavalier Pepe Lila Irpinia Falanghina DOC	白	2015	イタリア/イルピニア・ファランギーナDOC 8002461320149	750	¥2,000	
<p>地元ブドウのファランギーナから造られる、酸味の鮮やかな辛口白ワイン。グリーンのきらめきのある淡い麦わら色。青リンゴやバナナの新フレッシュな香り。アロマティックでピリッとしたキレの良い酸味が心地よいドライな味わい。 ワイナリー周辺のルオゴサーノ村とサンタンジェロ・アレスカ村の丘陵畑で産するブドウを使用。標高350m。ギョイヨ式。粘土白亜質土壌。ブドウを手摘みし20kg入りの箱に入れて直ちにセラーに運び込み、厳しい選別の後、房ごと圧搾。低温で静置、15℃で発酵してブドウのアロマをそっくりワインに移し取る。タンク内シュール・リーで熟成、瓶詰め後更に熟成。 VT2014 1Bicchieri</p>							
212315	カヴァリエル・ペペ・フィアーノ・ディ・アヴェリーノ Tenuta Cavalier PEPE Refiano Fiano di Avellino DOCG	白	2015	イタリア/フィアーノ・ディ・アヴェリーノDOCG 8002461320125	750	¥2,500	
<p>地元ブドウのフィアーノから造られるDOCGワイン。魚介にぴったりな爽やかな辛口。淡い麦わら色。リンゴ、洋ナシ、白い花のフレッシュな香り。バランスのとれた酸味、アロマティックでドライな味わい。 ラピオ村の丘陵地に広がる畑は粘土白亜質土壌、仕立てはギョイヨ式。ブドウを手摘みしセラーで厳しく選別、ステンレスタンクで8℃24時間の低温浸漬。圧搾後15～18℃をキープしながら発酵させ、ブドウのフルーティーなアロマを全てワインに移しとる。シュール・リーで2ヶ月熟成後、瓶詰めして更に2ヶ月熟成。 VT2013,2014: 2Bicchieri</p>							
212320	カヴァリエル・ペペ・グレコ・ディ・トゥーフオ Tenuta Cavalier PEPE Nestor Greco di Tufo DOCG	白	2015	イタリア/グレコ・ディ・トゥーフオDOCG 8002461320101	750	¥2,500	
<p>火山性土壌と相性が良く古代ギリシアから持ち込まれたブドウ、グレコ(=ギリシア)。金色の輝きのある深いイエロー。洋ナシやシトラスの香りとしっかりとしたミネラルの風味。たくましくリッチ、後味に軽い塩気も感じられる、飲みごたえのある辛口。 モンテフスコ、トッリオニ、プラタ・ディ・プリンチパート・ウルトラ村にまたがる丘陵畑のブドウを使用。仕立てはギョイヨ式。土壌は粘土白亜質で火山灰の成分が多い。手摘みしたブドウを20kg入りの箱に詰め、セラーに運びこみ厳しく選別。房ごと圧搾機に入れ軽く圧搾。低温で静置して漉引き。ステンレスタンク内で15～18℃の低温発酵後、シュール・リーで二ヶ月熟成。瓶詰め後もさらに2ヶ月熟成。 VT2014 1Bicchieri</p>							
212325	カヴァリエル・ペペ・イルピニア・ロッソ Tenuta Cavalier PEPE SanSerino Irpinia Rosso DOC	赤	2013	イタリア/イルピニア・ロッソDOC 8002461320163	750	¥2,000	
<p>アリアニコ70%、サンジョヴェーゼ30%。 アリアニコ種をメインにサンジョヴェーゼをブレンドした香りの良いチャーミングな赤ワイン。ルビー・レッドに輝く色合い、スマレやチェリーのチャーミングな香り。フルーティーで軽やか味わいは、軽く冷やすと一層フレッシュさが引き立つ。 ルオゴサーノ、サンタンジェロ・アレスカ、タウラージ村にまたがる丘陵地に広がる畑は粘土白亜質土壌、標高300m、仕立てはコルドン・シュプール式。手摘みしたブドウを除梗し、低温浸漬。頻りにポンピングオーバーを繰り返した後、低温発酵。ステンレスタンクで10ヶ月熟成、瓶詰め後更に6ヶ月熟成。</p>							
212330	カヴァリエル・ペペ・イルピニア・アリアニコ Tenuta Cavalier PEPE Terra del Varo Irpinia Aglianico DOC	赤	2012	イタリア/イルピニア・アリアニコDOC 8002461320224	750	¥2,300	
<p>アリアニコ85%、メルロー15%。 アリアニコ種をメインにメルローをブレンドした香り高くしっきりとした味わいの赤ワイン。深いルビー色。ブラックベリーやレッド・カラント(スグリ)、完熟ブラック・チェリーの香りにスパイスとバニラのニュアンスが混じる。ソフトでベルベットのようになややかなタンニンが織りなすコクのある味わい。 ルオゴサーノ、サンタンジェロ・アレスカ、タウラージ村にまたがる丘陵地に広がる畑は粘土白亜質土壌、標高350m、仕立てはコルドン・シュプール式。10月末に手摘みしたブドウを除梗し、発酵前に低温浸漬して果実の風味と色合いを最大限抽出。発酵後、ワインの半分をステンレスタンクで、残り半分を樽内で6ヶ月熟成、瓶詰め後更に一定期間熟成。</p>							
212360	カヴァリエル・ペペ・タウラージ Tenuta Cavalier PEPE Opera Mia Taurasi DOCG	赤	2010	イタリア/タウラージ DOCG 8002461320187	750	¥5,400	
<p>アリアニコ100%で造られるフルボディのDOCG赤ワイン。 深いルビー色。アルコール漬けのレッドフルーツや干したプルーン、スパイスの複雑で濃厚な香り。繊細だが存在感たっぷりのタンニンが織りなすフルボディな味わいと濃厚で余韻の長い後味。 タウラージ村のプレサーノ丘陵の南斜面に広がる自社畑は標高400m、粘土白亜質土壌、仕立てはコルドン・シュプール式。11月初旬に手摘みしたブドウをブドウ畑とセラーで厳選。発酵前に低温浸漬して果実の風味と色合いを最大限抽出。果皮浸漬しながら発酵し、アリアニコ種のタンニンを穏やかに抽出。フレンチオーク樽(アリエ、トロンセ産)で12ヶ月熟成後、瓶詰めして更に12ヶ月熟成。 VT2009,2010 2Bicchieri</p>							
861220	カヴァリエル・ペペ・エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル Tenuta Cavalier PEPE Olio di Oliva			イタリア/カンパーニャ州イルピニア 8002461320880	500	¥2,000	
<p>レッチーノ、フラントイオ、オリアローラ、ラヴェーチェ。 明るい麦わら色の輝きを放つグリーン色。ハーブやオレンジ、レモン、クルミの香り。穏やかでフルーティー、ベルベットのようになややかな舌触りで後味はややスパイシー。 ルオゴサーノ、サンタンジェロ・アレスカ、タウラージ村にまたがる丘陵地に広がる自社所有のオリーブ畑は粘土白亜質土壌。 11月初旬に手摘みで収穫、直ちに低温で破碎、搾油。ろ過しない。</p>							