

メルロー



起源：メルローはボルドー・ブレンドに使われる6品種の一つで、その他の品種はカベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、カルメネール、マルベック、プティ・ヴェルドです。この品種はカベルネ・フランの子孫であると思われています。1784年に、ボルドーで初めてメルローと名付けられたと書かれていました。フランス語でメルローは若いクロウタドリの意味で、その鳥が特に好んでいたブドウなので、そのように名付けられたのではないかとされています。

シノニム： Picard、Langon

栽培国：メルローは主なブドウ栽培国の全てで栽培されており、世界で栽培されている赤ワイン用のブドウの第2位と言われています。世界中のメルローのおよそ3分の2はフランスで栽培されています。最も広く栽培されているのは、フランスのボルドーです。その他の栽培国は、アルゼンチン、オーストラリア、チリ、イタリア、ニュージーランド、南アフリカ、米国（カリフォルニア州、オレゴン州、ワシントン州）です。

テイスト&ノート：メルローは、他のカベルネ種より1、2週間早く発芽し熟します。この品種は霜やクリュール（花ぶるい）の影響を受けやすいにもかかわらず、温度の低い地域の栽培家たちから歓迎されています。このブドウの木はどちらかといえば精力的に育ちますが、完熟していないブドウや熟しすぎたブドウからのワインは、薬草のようなニュアンスで果実味がほとんどないものになるので、この品種はこまめな剪定や刈込が必要です。メルローは様々な土壌で良く育ちますが、一番良い結果がでるのは寒い地域の土壌で、最高なのは鉄分を含んだ粘土質土壌で栽培すること（最も有名なのはボルドー/ポムロールのペトリュス）です。この品種の大部分はブレンド用で、ボルドーの最も有名なワインの9割がたに使用されています。渋みがほとんどなく、糖度が高く、リンゴ酸が低いために、メルローはカベルネ・ワインのような濃い色調、ハイエキス、強いタンニンと素晴らしく調和します。また、メルローは極めて優れた品種もののワインをも造ることができます。（メルローが90%以上であるペトリュスは最も有名な例です。）一般的に、メルロー・ワインはカベルネ・ワインよりも早く成熟するので知られています（もちろんペトリュスは除きます）、そして、このためにメルロー・ワインが愛飲家には魅力的なのです。タンニンと渋みがほとんどないので、若いときからメルロー・ワインは良さが分かりやすいのです。通常メルローを思い出せる果実のノートとしては、カシス、ブラックチェリー、レッドチェリー、ブラックベリー、桑の実、プラムが挙げられます。その他のノートとしては、グリーンオリーブ、パプリカ、マッシュルーム、タバコがあります。オーク樽の中で長年成熟すると、ワインはカラメル、チョコレート、ココナッツ、コーヒー、スモーク、ヴァニラ、クルミのノートを表します。

Merlot



Origins:

Merlot is one of the 6 varieties of the Bordeaux Blend (i.e. Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Malbec and Petit Verdot). It is believed to be an offspring of the Cabernet Franc. The variety was first mentioned in Bordeaux in 1784. Merlot in French means young blackbird, it may have been so named as the bird particularly appreciates the kind of grapes.

Synonyms:

Picard, Langon

Countries:

The grape variety is grown in all major vine-growing countries and is said to be the 2nd most widely red wine grape variety planted in the world. About 2/3 of the worldwide Merlot is grown in France. It is the most widely grown variety in France and Bordeaux. Other major growing countries include Argentina, Australia, Chile, Italy, New Zealand, South Africa and the United States (California, Oregon and Washington).

Taste and Notes:

Merlot buds and ripens one to two weeks earlier than other Cabernet varieties. Even though this makes it susceptible to frost and coulure, the variety is nonetheless welcome by growers in cooler areas. The plant is moderately vigorous but requires pruning and trimming as wines from both, under- and overripe grapes produce herbaceous overtones and less fruity wines. While Merlot grows well in various soils it produces its best results in cold soils and the very best in ferrous clay (the most famous is Petrus in Pomerol/Bordeaux). The variety is mostly used for blending, it is part of almost all of Bordeaux' s most famous wines. With less tannins, a higher degree of sugar and lower malic acid it perfectly balances the deep colour, high extract and strong tannins of Cabernet wines. Yet, it can also produce outstanding varietal wines (again Petrus with over 90 % of Merlot is the most famous example). In general Merlot wines are known to mature faster than Cabernet wines (except Petrus, of course) but this also makes them attractive to many wine lovers. With less tannins and astringency they are just so much easier to appreciate when young. Some of the fruit notes commonly associated with Merlot include cassis, black and red cherries, blackberry, mulberry, and plum. Other notes include black and green olives, bell pepper, mushrooms, and tobacco. After a number of years in oak, wines may show notes of caramel, chocolate, coconut, coffee, smoke, vanilla and walnut..