

vintage2000 Bourgogne

現在飲み頃!

2000年ヴィンテージ情報

2000年のブルゴーニュは「ヴィニキュロン(栽培家)の年」といわれるほど、年間を通して気候がめまぐるしく変化する、葡萄栽培が難しい年となった。暖かい春に始まり、夏のような6月、そして3月のように寒い7-8月のあと、8月の後半からは見事に太陽が戻るといふ激しい変化に見舞われた。特に葡萄の生育期には雨や嵐が多かったため葡萄の腐敗が進行した。そのため収量制限と選果をしっかりと行なった生産者だけが優れたワインを産み出すことが可能となった年である。白は生産者による品質の差が激しかったが、優れたワインはしっかりとした酸味に恵まれたワインとなっている。赤はエレガントな酸味と美しい果実味、上品なタンニンに恵まれたものの、ボディは1999年に比べると幾分軽めで、現在飲み頃を迎えている。

MAISON HENRI BOILLOT

メゾン アンリ ボワイヨ

- ムルソー ジュヌヴィエール 2000 WLDZ44
- ムルソー レペリエール 2000 WLDZ43
- コルトン・シャルルマーニュ 2000 WLDZ42



「ピンセットを使って選果をする」と噂されるほど、厳しい選果をすることで知られるアンリ ボワイヨ。特にブルミエ・クリュ以上のクラスはテロワールの特長を生かすため単一農家の葡萄のみをもちいて、ドメヌ・ワインと同じ手法で作られている。

ジュヌヴィエールはほどよい熟成を感じさせる輝く黄金色をしており、柑橘系の果実香に加えてトロピカルフルーツのニュアンスと、蜂蜜やバターのような濃厚な香りとナッツやヴァニラなどの複雑な風味を持っている。果実と熟成のバランスが取れた、まさに飲み頃のワイン。

その名の通り小さな礫が多く石灰分に富んだ**ペリエール**(小石)は、まだ緑の色調を残した淡い色合いをしており、柑橘系の香りの中にバタークリームを思わせる舌に絡みつく濃密な風味が特長。ミネラルも豊かで、現在でも美味しいがさらに熟成の世界を愉しみたい魅力を持っている。

コルトン・シャルルマーニュは涼しく強い風が吹くため、腐敗果がめったに発生しないレコルトンの区画からのもの。輝きのあるほどよい麦藁色、レモンピールのような柑橘系の果実香、ナッツや炒ったアーモンド、心地良いトースト香をもち、リンゴの蜜や蜂蜜の甘やかさの中になつぱりしたミネラルを感じさせる。まさにトレ・グラン・ヴァンの味わい。



* アンリ・ボワイヨ氏

DOMAINE CHRISTOPHE PERROT MINOT

ドメヌ クリストフ ペロ ミノ

- ヌイ・サン・ジョルジュ ラリシュモヌ
- ヴィエイユ・ヴィーニュ 2000 WLDW09



1998年の収穫を最後にリタイアしたペルナン・ロッサンのブルミエ・クリュ畑を引き継いだもので、樹齢は60年と高い。非常に濃く深いガーネット色、プラムやブラックベリーの果実香に黒胡椒やスパイス、コーヒーなどが香り、キメの細かなタンニンをたつぱり有している。甘さを感じるほどの凝縮感とバジージュな風味を特長としており、これからの熟成も楽しいワイン。

DOMAINE ALAIN BURGUET

ドメヌ アラン ビュルゲ

- ジュヴレ・シャンベルタン ヴエイユ・
- ヴィーニュ メファヴォリオット 2000 WLJD38



ロバート パーカーをして「もし彼が特級畑を持っていれば(傑出)は確実」といわしめたアラン ビュルゲ。その他多くの評論家達からも「村名ワイン最高の作り手」との賛辞を集めている。その代表となるのがこの「**ヴィエイユ・ヴィーニュ**」で、1999ヴィンテージから「メファヴォリオット」、私のお気に入りとして命名されている。

プラムなどの果実香に紅茶やドライフラワーなどの熟成香をもつが、なんといってもジュヴレの特長である鉄分を含んだ赤土に由来するテロワールの特長がしっかりと表現されている。

DOMAINE PIERRE DAMOY

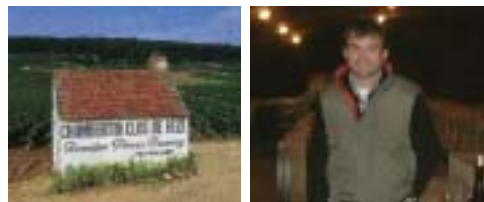
ドメヌ ピエール ダモワ

- シャベル・シャンベルタン 2000 WLJB58
- シャンベルタン クロドベーズ 2000 WLJB60

一時期軽いスタイルのワインであったが、1992年に祖父と同名のピエール ダモワがドメヌを引き継いでからは凝縮感に富んだワイン作りで、往時の名声を取り戻したドメヌ。厳しい剪定とグリーン・ハーヴェストによる収穫量を低く抑えることが品質の向上につながっている。

樹齢16~59年の**シャベル・シャンベルタン**の年産量は僅か20hl/ha。プラムやカシスの果実香とともに鉄分をふくむ赤土の風味が力強く立ち上る。その後に黒胡椒などのスパイシーな風味が追いかけ、さらにはドライフラワーや紅茶などの熟成に由来する香りがフィニッシュを飾る。タンニン分も充分な充実した味わい。

7世紀にベーズ修道院に寄進されたブルゴーニュ最古のクリマ、**クロドベーズ**の最大の所有者であるドメヌ ピエール ダモワ。1920年に植えられた葡萄を含む樹齢の高い葡萄から作られたワインはプラムやカシス、フランボワーズのコンポートのような香りを持ち、テロワール特有の風味に加えてチョコレートのリッチな風味をもっている。繊細で優雅なたつぱりした風味をもった余韻の長い味わいをもって、グラスの中でゆっくりとアレーションをさせて味わいたいワイン。



* クロドベーズ畑

* ピエール・ダモワ氏

DOMAINE ROBERT ARNOUX

ドメヌ ロベール アルヌー

- ヴォーヌ・ロマネ 2000 WLJA85
- ヴォーヌ・ロマネ レショーム 2000 WLJA87
- クロドヴージュ 2000 WLJA91

ヴォーヌ・ロマネで5代に渡る歴史をもつドメヌ、ロベールの娘婿**パスカル・ラショー**が**ワイン作りに携わるようになってから、劇的に品質が向上している**。特にグリーン・ハーヴェストをしっかりと行なうことで凝縮感の高い葡萄からテロワールの特長を生かしたワイン作りを行っている。

ヴォーヌ・ロマネは同村に所有する幾つかの畑からのワイン。レンガ色を帯びた暗いガーネット色、プラムを思わせる果実香に各種のスパイスや紅茶、マッシュルームなどの熟成香をもったバランスのよい飲み頃のワイン。

ヴォーヌ・ロマネ村の南西に位置する1級畑**レショーム**はプラムやブラックベリーの果実香にさくらんぼや乾燥したバラの香りを持ち、スモーキーで乾燥いちじくのような風味を特長としている。ふくよかで優雅な熟成香が長く続く、ナチュラルでバランスのよい仕上がりとされている。

グラン・エシェゾーに近い最上の部分に所有する**クロドヴージュ**、プラムやカシスの果実香に紅茶やドライフラワーを思わせる熟成香、炒ったコーヒー豆の好ましい香り。きめ細かなタンニン分も豊かになつぱりした構成力をもったワイン。



* パスカル・ラショー氏



2006年11月 現在飲み頃！ 2000年ブルゴーニュ

製品コード	ワイン名	ヴィンテージ	色	アペラシオン	容量	梱包	参考上代
WLDZ44	ムルソ-ジュヴリエ-ルアンリ ホワイト	2000	白	ムルソ-ブルミエクリュ	750ML	12	9,400
WLDZ43	ムルソ-レバリエ-ルアンリ ホワイト	2000	白	ムルソ-ブルミエクリュ	750ML	12	9,400
WLDZ42	コルトン-シャルルマ-ニュアンリ ホワイト	2000	白	コルトン-シャルルマ-ニュ	750ML	12	19,200
WLDW09	ニューイ-サン-ジヨルジュラリシュモ-ヌVVトメ-ヌクリストフヘロミノ	2000	赤	ニューイ-サン-ジヨルジュブルミエクリュ	750ML	12	15,400
WLJD38	ジュヴレ-シャンベルタン メファウオリットドメ-ヌアランピュルゲ	2000	赤	ジュヴレ-シャンベルタン	750ML	12	10,600
WLJB58	シャベル-シャンベルタンドメ-ヌピエ-ルダモワ	2000	赤	シャベル-シャンベルタン	750ML	12	13,400
WLJB60	シャンベルタンクロドヘ-ズドメ-ヌピエ-ルダモワ	2000	赤	シャンベルタンクロドヘ-ズ	750ML	12	16,300
WLJA87	ウオ-ヌロマネレシヨ-ムドメ-ヌロヘ-ルアルヌ-	2000	赤	ウオ-ヌロマネブルミエクリュ	750ML	12	10,900
WLJA91	クロドウ-ジヨドメ-ヌロヘ-ルアルヌ-	2000	赤	クロドウ-ジヨ	750ML	12	17,700

* 参考上代はすべて税抜き価格です。