

ブドウ品種とテロワールの個性が 活かされたワイン達

白ワインの代表的な葡萄品種といえばシャルドネ、リースリングとソーヴィニオン・ブランだが、同じ品種から作られたワインでも土壌や気候などの違いによって、様々なスタイルを持ったワインを生み出している。今回は4つの葡萄品種が織り成す多様な味わいの世界をご紹介しますとともに、試飲の過程で発見した“サプライズ”なワインをご紹介します。

シャルドネ

オススメ!

シャブリ グラン・クリュ レ クロ2005
ドメーヌ ウィリアム フェーヴル

WFLLO5

フランスの“クラスマン”、米国の“ワイン・アドヴォケート”両誌で最高の評価を獲得し、現在シャブリで最高峰の地位を獲得しているドメーヌ ウィリアム フェーヴル。グラン・クリュ畑レ クロは表土のわずかに80cm下にあるシャブリ特有のケメリジャンの石灰質土壌と恵まれた日照条件から、強いミネラル感とともに濃密で蜂蜜のニュアンスを持ったリッチで複雑な風味のワインを生み出している。シャブリのテロワールが見事に表現された至高の逸品。



*レ クロ畑



クレマン ド ブルゴーニュ ブランド ブラン 2005

ドメーヌ フィリップ コラン

BLCDH05

クレマン ド ブルゴーニュはシャンパンと同じ瓶内二次発酵で作られるブルゴーニュのスパークリングワイン。シャサーニュとサン・トールバンで収穫されたシャルドネ75%とアリゴテ25%から作られた“ブランド ブラン”で、キメの細かなしっかりとした泡立ちを持っている。澱と一緒に熟成される期間が12ヶ月とシャンパンに比べて短いため、酵母臭はほとんどなく、レモンやライムなどの柑橘系や青りんごなどのフレッシュで爽やかな風味を持ち、口に含むとすっきりした辛口ながらアカシアの蜂蜜を思わせる心地よい甘さを感じるほどのバランスの良さを持っている。生産者はシャサーニュの名手、ドメーヌ コラン・ドレジェのミシェル コランの長男に当たるフィリップ コラン。

リュリー プルミエ・クリュ ラ ピュセル2005

ドメーヌ ジャクソン

BLJQB05

ドメーヌ ジャクソンはリュリーに本拠を置き、そのワインはタイユヴァンや地元シャニーの3つ星レストラン、ラムロワーズなどフランスの一流レストランのワインリストに名を連ねる名醸造所。石灰質土壌の強い一級畑から作られるリュリー ラ ピュセルは当主のアンリ ジャクソンが最も自慢とする白ワインで、わずかに緑色のかかった輝きのよい色をしており、レモンや青りんごのキャンディを思わせる若々しい酸味と、ピュアで清冽なミネラルを特徴としている。味わいのバランスも素晴らしく、凛とした気品すら感じるカリテプリの高いワインとなっている。



グリュナー・フェルトリーナー

ヴァイノテーク グリュナー・フェルトリーナー1991

ニコライホーフ醸造所

RLNKT91

ローマ時代には存在が知られていたオーストリア独自の品種で、同国ワインの生産量の1/3を占めるのがグリュナー・フェルトリーナー。生産量を低く抑えれば土壌の個性を反映した複雑で長熟のワインを生むとされる。ニコライホーフは1971年からビオディナミ農法による葡萄栽培を続けている生産者で、オーストリア最上の白ワイン生産者として知られている。1991年に収穫されたワインの中から特に優れたものを2006年4月まで3,000ℓの大樽でじっくり熟成させた後に瓶詰めされた特醸品。緑色のかかった淡い麦藁色をしており、柑橘系果実や青や黄色のりんごなどの1991年産とは思えないほどにピュアで若々しいアロマが高く香る。果実の豊かなアロマにあふれ、ミネラル分をたっぷり持った、驚くほどに若々しくて見事なハーモニーのよさを持った“サプライズ”な逸品となっている。



* クリスティーネ・サース 女史



* ニコライホーフの畑のブドウの葉(左)と一般の畑の葉(右)

ソーヴィニヨン・ブラン

サンセール ブラン2005

ドメヌ デュ ノゼ

GLNZA05

ドメヌ デュ ノゼの位置するサント・ジェム・アン・サンセロワの村はサンセール地区の一番北に位置し、土地は石灰分を多く含む白っぽくて貝殻やシレックス(火打石)を含んだ、もろい土質をしている。ここで栽培されるソーヴィニヨン・ブラン種からは、ピュアで透明感の高いフレッシュな果実味と切れ味の良い酸味、特有の鋭いハーブ香を持った、エレガントで繊細な風味を持ったワインが産み出されている。ドメヌの当主はフィリップ ド ブノワ氏、夫人のマリー・エレヌさんはドメヌ ド ラ ロマネ・コンティのオベール ド ヴィレーヌ氏の妹に当たる。



*ブドウ畑



*当主のブノワ氏と夫人

クロ フロリデーヌ2004

ボルドー大学醸造学部で教鞭をとり、特にボルドーの白ワイン作りの権威とされるドゥニ デュブルデュ教授がグラヴ地区に所有するシャトーワイン。同地区は近くを流れる暖流の影響で内陸のサンセールよりも温暖な気候を持つが、シャトーのあるピュジョル・シュル・シロン村では石灰岩が地表近くに表出しており、白ワインの栽培に適している。2004はソーヴィニヨン・ブラン50、セミヨン45、ミュスカデル5%から作られ、柑橘系果実や黄色いりんごの果実味とヴァニラやスモークなどの樽からの風味を持ち、独特のハーブ香をもちつつリッチで肉厚な豊かさにあふれたワインとなっている。

*現在、在庫があるヴィンテージは2005(ALJFW05)となります。



リースリング

シャルツホーフベルガー リースリング
カピネット2005

エゴン ミュラー醸造所

QLEMK05

モーゼルに注ぐザール川流域地区は気温が低く、スレート質土壌が強いためいきいきと冴えわたった酸味を持ち、ミネラル分が豊かで、甘さと酸味のバランスに優れたワインを生み出している。シャルツホーフベルクはその代表ともいえる畑で、エゴン ミュラー醸造所の作るワインは世界最高峰ともいわれるワインを生み出している。2005年産のカピネットは、柑橘系や青りんごの若々しく輝きに満ちた澆刺とした美しい酸味とたっぷりしたミネラルを持っている。味わいは非常に透明感が高く、花のように美しく繊細、ピュアでナチュラルな美味しさを持っている。

キートリッヒャー グレーフェンベルク リースリング
カピネット ハルプトロッケン2001

ロバート ヴァイル醸造所

DLGC82

ロバート ヴァイル醸造所の葡萄畑の中でも特に優れたグレーフェンベルク(伯爵の山)は最大60度の南西向きの急斜面にあり葡萄は長い時間をかけてゆっくり熟するため、しっかりとしたアロマを持ったワインが生まれる。ラインガウ地方は一般的にモーゼル地方に比べて暖かく、粘板岩や珪石、泥灰土が混じった土壌をしており、重厚な味わいのワインを生み出している。グレーフェンベルク畑の土壌は石の多いスレート土壌に砂や少量の粘土が混ざり、モーゼル地方に近い繊細なワインを生み出す。ライムやグレープフルーツに加えて黄色いりんごや熟した桃などのみずみずしいアロマがいきいきと香り、非常にバランスのよい上品で繊細な味わいを持ったワイン。土壌からのミネラル感も豊かで、収穫から6年を経た現在、その味わいには高貴とも形容できる美味しさがあふれている。



*グレーフェンベルク畑



*4代目当主エゴン・ミュラー氏



オススメ!

2007年5月 “ブドウ品種とテロワールの個性が活かされたワイン達”特集

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	参考価格
WFLL05	シャブリ Gクリュレ クロウイリアム.フェブル(ドメ-ヌ)	2005	白	シャブリ グラン クリュ	750ML	12	10,700
BLCDH05	クレマン ブルゴ-ニュ ブラン フィリップ コランドメ-ヌ.フィリップ.コラン	2005	白	ブルゴ-ニュ	750ML	12	3,450
BLJQB05	リュリ- Pクリュ ラビュセルドメ-ヌ.ジャクソン	2005	白	リュリ-フルミエ.クリュ	750ML	12	4,720
RLNKT91	ヴィンテ-ク グリュ-ナ- フェルトリ-ナ-ニコライホ-フ	1991	白	オ-ストリア	750ML	12	14,300
GLNZA05	サンセル ブランドメ-ヌ.デュ.ノゼ	2005	白	ロワ-ル	750ML	12	3,070
ALJFW05	クロ フロリデ-ヌ	2005	白	グラ-ウ	750ML	12	3,660
QLEMK05	シャルツホ-フヘルガ- リ-スリング KABEゴン.ミュラ-	2005	白	モ-ゼル.ザ-ル.ル-ウ-ア-	750ML	12	6,600
DLGC82	キ-トリッヒャ- グレ-フェンヘルクリ-スリング KAB ハルプトロッケンロバ-ト.ウ-ァイル	2001	白	ラインガウ	750ML	12	4,850

* 参考価格はすべて税抜き価格です。