



Domaine Weinbach

1898年から続くドメーヌを守るのは3人の女性達。先代のテオ ファーレルの未亡人コレット夫人を中心に、長女のカトリーヌが経営を次女ローランスが栽培・醸造を担当している。特に1998年にスタートさせたビオディナミ農法は2005年には全ての畑に広がり、テロワールを素直に表現した純粹で伸びやかなワイン造りを行なっている。フランスの“クラスマン”で三ツ星、ロバート パーカーの“ワインアドヴォケート”で五つ星と最高の評価を得ているドメーヌ。



*カトリーヌ女史、コレット夫人、ローランス女史



*シュロスベルグ畑



*樽熟庫

オススメ!



シルヴァネール レゼルヴ2005 DLWBC05

白い花を思わせるいきいきとした上品な果実味、口に含むとしっかりしたミネラル感とともに花の蜜のように優しくピュアな味わいが広がる。女性ならではの感性が表現されたワイン。



ゲヴルツトラミネール キュベ テオ2004 ALGT04

テオ ファーレルへのオマージュとして、彼の名が冠されたワイン。ライチやジャスミン、バラの花のエッセンスを思わせるたっぷりした果実味を特徴とし、なめらかな口当たりと長い余韻をもった秀作。現在まさに飲み頃を向かえている。

リースリング グランクリュ シュロスベルグ2004 ALRS04

輝きのある幾分淡い黄金色、熟した桃や黄色いりんご、マンゴーなどの複雑で濃密な香りが高い。口に含むとむせかえるほどに濃厚で、レンゲの蜂蜜のような甘い風味とたっぷりしたミネラルを感じさせる。

Château La Freynelle

ボルドーのアントル ドゥー メール地区でバルト家によって1789年に設立された75haのシャトー。1992年以降ワイン造りからシャトー経営まで全ての指揮をとっているのは、同家7代目に当たるヴェロニク バルト女史。彼女が指揮をとり始めてから、葡萄畑での農薬や化学肥料の使用を極力控え、温度管理がされた新しい醸造設備を導入するなど、品質は著しく向上している。

シャトー ラ フレイネル(白)2005

ALSF05

ソーヴィニヨン・ブラン52%、セミヨン28%、ミュスカデル20%から作られたワイン。レモンなどの柑橘系果実や青りんごなどのフレッシュで洗刺としたアロマの中にも、品種特有のハーブ、ボルドーの暖かい気候に由来するトロピカルフルーツなどのエキゾチックな風味がただよ。口当りはすっきりと爽やかでミネラル感も豊か、気軽に楽しみたいカリテ/プリの高い白ワイン。

*2006ヴィンテージが8月下旬に入荷予定です。



*ヴェロニク
バルト女史



Domaine Jean-Noël Gagnard

シャサーニュで1632年には知られていたドメーヌだが、高齢の当主ジャン・ノエルに代わってワイン造りをしているのが一人娘のカロリーヌ レスティメ。結婚をしてパリに住んでいるが、必要に応じてドメーヌに戻り栽培・醸造・販売の全てを行なっている。ワイン造りも父の薫陶を受け継ぎ、品質の高い優れたもの。



*瓶熟庫

シャサーニュ・モンラッシェ レ ショーメ2004

BLNGE04

柑橘類や白い花を思わせる豊かな香りが高く、口に含むとレモンキャンデーのように甘やかでバターや蜂蜜、炒ったアーモンドやブリオッシュを思わせる風味も感じられる。香り、味わいともにヴォリューム感にあふれ、美味しい。

*2005ヴィンテージが8月下旬に入荷予定です。



*カロリーヌ レスティメ女史

Torres

2005年の英国“Wine International”誌から「最も革新的なワインの造り手」に選出されたミゲルトーレス。そのミゲルトーレスの長女ミレイア女史が、同じカタロニア地方のプリオラートで新たなワイン造りに取り組んで産み出されたのが、“サルモス”。1996年に畑を購入して、今年初めて2005年ヴィンテージがリリースされるもの。ミレイア女史はフランス・モンペリエの国立農学院で醸造学を修めたのち、2004年からトーレス社のテクニカル・ディレクターを勤めている。

サルモス 2005 NLTSA05

聖書の「詩篇」を意味する“サルモス”、11世紀にプリオラートの地に辿り着いた修道僧達の時代から伝わる、伝説や賛美歌などの神秘的なイメージから名付けられたもの。ガルナッチャ・ティンタなどのこの地方の土着品種とカベルネ・ソーヴィニオンなどのフランス系品種から造られたワインを、フレンチ・オークの新樽で9ヶ月間熟成させたもの。黒いベリー系果実と新樽からの風味が見事に融合した香りをもち、リッチでオイリーな口当たりの中にもしっかりと酸と豊かなミネラルを感じさせる、奥行きのある深い味わいを持ったワイン。

Château St. Jean

カリフォルニア・ソノマ地区のシャトー セント・ジーンでワイン造りの指揮をとるのは、UCデイヴィス校出身の才媛マーゴ ヴァン スタヴァーン女史。彼女はセント・ジーンで長くアシスタント・ワインメーカーを務めたのち、2000年に前任者スティーヴ リーダーのあとを継いでワインメーカーとなっている。

シャトー セント・ジーン サンク セパーージュ2002

ULSJZ02

「サンク セパーージュ」は「5つの葡萄品種」という意味で、カベルネ・ソーヴィニオンを主体にメルロ、カベルネ・フラン、マルベック、プティ・ヴェルドというボルドー系の5つの葡萄を、それぞれ別々にフレンチ・オークの樽で熟成させ、さらにブレンドのあと数ヶ月間熟成させたワインで、シャトー セント・ジーンフラッグシップとなるもの。ブラックベリーや熟したプラムなどの果実香と、乾燥させた花やハーブ、スパイスなどのスモーキーで複雑な香りをもっている。豊かなタンニンもしっかりワインに溶け込んでおり、深みのあるエレガントでバランスの良いワイン。

9月5日
新発売！



*ミレイア女史



*ボレラ地区ブドウ畑



*マーゴ ヴァン スタヴァーン女史

Bodegas Caro

シャトーラフィットを有するドメヌ バロン ド ロートシルト(DBR)の総帥エリック男爵とアルゼンチンで 1の品質を誇るカテナ社のニコラス カテナ氏のジョイント・ヴェンチャーから生まれたのが「ボデガス カロ」。アルゼンチン・メンドーサ地区の同ワイナリーの醸造責任者はエステラ ペリネッティ女史。「カベルネとマルベックのブレンドという、ボルドーの古い伝統的な組合せをアルゼンチンで復活する」という意欲的な試みを、DBRの海外部門統括醸造責任者のクリスチャン ルソメール氏(元シャトーラトゥールの醸造責任者)との共同作業で見事に成功に導いている。

カロ2003 YLCRC03

カベルネ・ソーヴィニオン50%とマルベック50%から作られたワイン。ラフィットで作られたフレンチ・オーク(新樽80%、1アキ樽20%)で18ヶ月間熟成。紫色をおびた深く深い色合いで、ラズベリーやブラックチェリーなどのベリー系果実の凝縮された香りと乾燥したバラの花、紅茶などの複雑な香りが次から次へと立ち上る。口に含むとシルクのようにキメの細かいタンニン、そして若々しくエレガントな酸味をもっている。豊かなコクに由来する心地良い甘さもあり現在でも楽しめる美味しさを持ったワイン。

アマンカヤ2005 YLCRA05

アンデスの高地に咲く小さな花「アマンカヤ」にちなんだこのワインのファースト・ヴィンテージは2003年。2005ヴィンテージはマルベック50%、カベルネ・ソーヴィニオン50%をフレンチ・オーク(新樽15%、1アキ樽85%)で12ヶ月熟成させたもの。紫色をおびた濃い色あい、ブラックチェリーや野苺などの凝縮味とともに、ミントを思わせる爽やかさと樽熟に由来するスモーキーなヴァニラの風味が特長。非常にバランスのよい味わいを持ったコストパフォーマンスの高いワイン。



*エステラ ペリネッティ女史

コスバ抜群！



2007年8月 “ミュージックが造るワイン”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
DLWBC05	シルヴァネ-ル レゼルヴ ドメ-ヌ ヴァインバック	2005	白	アルザス	750ML	12	3,480
ALGT04	ゲヴェルツトラミネ-ル キュベ' テオドメ-ヌ ヴァインバック	2004	白	アルザス	750ML	12	5,700
ALRS04	リ-スリング' グランクリュ シュロスベルク ドメ-ヌ ヴァインバック	2004	白	アルザス	750ML	12	5,500
ALSF05	シャト- ラ フレイネル	2005	白	アントル ドゥー メール	750ML	12	1,570
BLNGE04	シャサー-ニュ モンラッシェレ ショ-メドメ-ヌ.ジャン.ノエル.ガニヤ-ル	2004	白	シャサー-ニュ モンラッシェ プルミエクリュ	750ML	12	9,600
ULSJZ02	サンク セバ'-ジュ シャト- セントジ'-ン	2002	赤	ソノマ	750ML	12	9,700
YLCRC03	カロ ホテ'ガス カロ	2003	赤	アルゼンチン	750ML	12	5,200
YLCRA05	アマンカヤ ホテ'ガス カロ	2005	赤	アルゼンチン	750ML	12	2,470
NLTSA05	サルモスト-レス	2005	赤	プリアート	750ML	6	4,000

* サルモスト-レスは9月5日発売開始予定です

* 参考価格はすべて税抜きです