

今が飲み頃

2001
ヴァンテージ

2001年のボルドーは5～8月に気温が高かったものの湿度も高く、収穫時期の9月には雨が多かった年。赤ワインは品質にばらつきがあるものの、果実感に富んで色が濃く、濃密なワインとなった。なによりも価格が大幅にアップした2000年の反動で、リーズナブルな価格となっている。

ブルゴーニュは暑い8月を向えたが、9月の収穫前に激しい雨に見舞われ、ヴォルネーを中心にダメージを受けた年となった。赤ワインは健全で、ブラックチェリーやカシスなどの風味が高い、バランスの良いワインとなった。どちらも現在飲み頃を迎えている。

BORDEAUX

シャトー オリヴィエ(白)2001

【ペサック・レオニャン
グラン クリュ クラッセ】

SB50%、Se50% WLED66

やや濃い目の黄金色が、ある程度熟成が進んだワインであることを示している。グレープフルーツや黄色いりんご、カリンを思わせる酸味と共に、りんごの蜜や蜂蜜のような滑らかな口当たりを持っている。焦がしたバターで風味をつけた魚料理などに相性が良さそうなワイン。



シャトー ラポワント2001

【ポムロール】 WLED58

Me%, 75CF25%

暗く濃いルビー色、ブラックチェリーやカシスを思わせる果実香と、スモーキーでハーブのニュアンスをもった若々しさを感じさせるワイン。しかし、ポムロールらしい落ち着いた果実味が好ましく、口当たりの滑らかさだけでなく、きめの細かさをもったバランスのよいワインで、美味しい。



シャトー コルバン2001

【サンテミリオン グラン クリュ クラッセ】

Me 80%、CF20% WLED13

ブラックベリーやカシスなどのいきいきとした果実味に加えて、ハーブやスパイスなどが香る。ワインとしては、まだ若々しいが紅茶やマッシュルームなど少し湿ったニュアンスも出てきている。口当たりは滑らかで、ほどよい濃さとボディを持っており、余韻も長い。コストパフォーマンスの高いワイン。



シャトー ベル・ヴィユ2001

【オー・メドック(マコー村)】

WLEC59

CS42%、Me38%、PV20%

紫をおびた濃く深いルビー色、カシスのジャムのような凝縮感に富んだ甘い香りに、湿った土、樽からのヴァニラや黒いスパイスの風味が心地よい。柔らかく甘い口当たりながらもタンニン分は充分で、まさに飲み頃に入ったワイン。



シャトー グラン コルバン2001

WLED49

【サンテミリオン グラン クリュ】

Me68%、CF27%、CS5%

かなり濃く深いルビー色をしており、クレーム ド カシスを思わせる濃密な風味をもつ。これまでのグラン コルバンと比べても凝縮感の高いワインで、タンニンもワインに溶け込んでおり、見事なバランスをもったワインとなっている。



シャトー ドフューザル(赤)2001

【ペサック・レオニャン】 WLEC63

CS60%、Me30%、CF8%、PV2%

非常に濃く深いルビー色、ブラックベリーの濃縮された果実香に各種のスパイス、スモーキーな風味、干し草などが香る。時間とともにペサック・レオニャンに特徴的なシガーボックスのニュアンスがうまれてくる。香りしかりと凝縮感があり、口に含むと最初に豊かさや甘さが広がる。非常に凝縮感が高く、バランスがとれた上品で豊かなワインで、アフターテイストも長い。カリテ/プリの高いお奨めのワイン。

オススメ!



BOURGOGNE

ジュヴレ・シャンベルタン レシャンボー2001 ドメーヌ フィリップ ルクレール

WLJD53

フィリップ ルクレールはジュヴレ・シャンベルタンに本拠を構えるドメーヌで、遅摘みされた完熟度の高い葡萄を高い新樽比率で2年以上に渡って樽熟させる生産者。1級畑レシャンボーの樹齢は約50年と高く、新樽100%で熟成されたワイン。幾分薄めの暗いカーネット色をしれおり、王したアズを思わせる果実味。樽熟に由来するロースト香。そしてジュヴレの特徴である鉄分のニュアンスをもった複雑なワインとなっている。



ニユー・サン・ジョルジュ クロ デ コルヴェ パジェ2001 ドメーヌ ロペール アルヌー

WLJD33

ロペール アルヌーはヴォーヌ・ロマネで200年以上続くドメーヌで、現在、栽培・醸造の責任者となっているのは嫁に当たるパスカルラショー。厳しい剪定とグリーン・ハーヴェストによる凝縮度の高い葡萄から優れた品質のワインを作り出している。クロ デ コルヴェ パジェはブレモ・プリセ村の1級畑で、黒いベリー系果実やさくらんぼなどの果実味が豊かで、ほのかにスパイスや紅茶などの風味が漂う。滑らかで優雅な口当たりをもち、甘さを感じるほどに心地よく長い余韻をもった飲み頃のワイン。



* 醸造責任者のパスカル・ラショー氏

コルトン2001 ドメーヌ ラベ

WLJC43

ドメーヌ ラベはベルナン・ヴェルジュレス村で1792年からのワイン作りを続けているドメーヌ。新樽をあまり用いないで、葡萄の果実味と酸味を活かしたワイン作りを行っている。グラン・クリュのコルトンの新樽比率は30%。赤い色のベリー系果実やドライフルーツ、スパイスやハーブ、マッシュルームや干し草などの複雑な風味をもち、若い頃の硬さもやっ
とほぐれ、飲み頃を迎えている。



* 栽培と醸造を担当している息子のヴァンサン・ラベ氏

2007年10月 “今が飲み頃 2001ヴィンテージ”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
WLED66	シャト-オリヴィエ	2001	白	ペサックレオニャン	750ML	12	3,440
WLED13	シャト-コルバン	2001	赤	サンテミリオン	750ML	12	3,970
WLED49	シャト-グランコルバン	2001	赤	サンテミリオン	750ML	12	4,080
WLED58	シャト-ラボワント	2001	赤	ボムロール	750ML	12	5,800
WLEC59	シャト-ヘルヴィユ-	2001	赤	オーメドック	750ML	12	3,330
WLEC63	シャト-ドフュザル	2001	赤	ペサックレオニャン	750ML	12	6,000
WLJD53	ジュヴレ.シャンベルタンレ.シャンボ-ドメ-ヌフィリップルクレール	2001	赤	ジュヴレ.シャンベルタン.ブルミエ.クリュ	750ML	12	9,600
WLJD33	ニューイ.サン.ジョルジュ.コルヴェ.ハジエドメ-ヌロベールアルヌ-	2001	赤	ニューイ.サン.ジョルジュ.ブルミエ.クリュ	750ML	12	12,100
WLJC43	コルトンドメ-ヌラベ	2001	赤	コルトン	750ML	12	8,900

* 参考価格はすべて税抜き価格です