

新着 ワイン & 生産者レポート!

昨年新たに導入したファインワインの生産者情報とテイスティングレポートをご紹介します。



アンリオ ロゼ ブリュット NV

LLHRGNM

通常のシャンパンに10%強の赤ワインをブレンドして作られた辛口のロゼ。オレンジ色を帯びた淡く美しいバラ色で、いつまでも立ち昇るキメの細やかな泡立ちを特長としている。ラズベリーやイチゴを思わせる上品で華やかな香りの中にも、ミネラル感に富んだ複雑な豊かさを持っており、アペリティフとして、あるいは軽い食事とも一緒に楽しむ、スタンダード・クラスのロゼ・シャンパンとしては破格の美味しさを持っている。

アンリオ ブラン スーヴェラン “ピュール シャルドネ” NV

LLHCBNM



* 当主のスタニスラス・アンリオ氏

シャルドネ100%から作られた、スタンダード・クラスとしては珍しい“ブランド ブラン”のシャンパン。緑色のかかった輝きのある色をしており、繊細で上品な泡立ちが長く続く。きりっとした柑橘系果実や青りんごの香りのなかに、白い花やスパイス、ヴァニラのニュアンスを持っている。“ブランド ブラン”という“軽い”という印象が強いが、ほどよい熟成感を持った口当たりと、蜂蜜やプリオシュの風味を持った、奥行き深い辛口シャンパン。

オススメ!



ブシャールP&F ブルゴーニュ レ コトー デ モワヌ (赤) / (白) 2005

(白)BLTW05 / (赤)BLTR05

「修道士の丘」と命名された、「ラ ヴィニエ」よりもワンランク上級のブルゴーニュAC。秀逸なヴィンテージだけに作られるワインで、ボヌ・エリアを中心にブルゴーニュ各地から選りすぐった葡萄から作られている。

白は緑色を帯びた輝くような麦藁色をしており、熟した洋梨や黄色いリンゴを思わせるフローラルで上品な、ふくやかな風味をもつ。ヴァニラや蜂蜜のニュアンスもあり、パラスがよくコストパフォーマンスの高い飲み頃のワイン。

赤も現在飲み頃に入っており、ブラックチェリーの果実香に紅茶やほどこよい樽香を感じさせる、エレガントでふくやかな味わいを特長としている。



ラ シレーヌ ド ジスクール 2005

ALDGS05

マルゴー(ラバルド村)の格付け第3級、シャトー ジスクールのセカンド・ワイン。

わずかにルビーの色調を残した深くて暗いガーネット色、黒いベリー系果実の中に、リコリス、乾燥ハーブや西洋杉、湿った土などの甘く複雑な香りをもつ。ほどほどの凝縮感をもち、エレガントでバランスがよく、優しく穏やかな風味のワインで、そろそろ飲み頃に入ってきた。



メルキュレイ ルージュ ラ シャルメ 2005 ドメーヌ ブランテ

BLBRB05

ブランテは1990年代後半から実力を上げてきたドメーヌで、現在では同地区トップドメーヌの一つとなっている。「ラ シャルメ」は、10日間のプレマセレーションと20日間のキュヴェソンのあと、新樽3割で12ヶ月間の熟成を経たもの。グリオットやイチゴのジャムなどの凝縮した風味とスモキーな香りをもつ。入荷直後はざらつきを感じたタンニンも、現在ではくっきりとした心地よいものに変わり、飲み飽きのしないワインとなっている。



ポマール プルミエ・クリュ クロ デ ゼプノー 2004 ドメーヌ デュ コント アルマン

BLARE04

コント アルマンは、19世紀から続く名門ドメーヌで、名畑“クロ デ ゼプノー”を代々単独所有している。この畑は周囲を石垣に囲まれた、ポマールのプティ ゼプノとグラン ゼプノにまたがる畑。パスカル マルシャンが栽培・醸造責任者であった時代に評価と名声を上げたが、現在は若きバンジャマン ルーがその責を負っている。2007年2月のデカンタ誌では、ルロワヤルフレヴなどと並んでブルゴーニュのベスト ピオディナミ生産者としての評価を受けている。

このワインは樹齢35年以上の古樹の葡萄から作られたもの。紫を帯びてわずかにガーネットがはいった濃いルビー色、グロセイユやフランボワーズのジャムを思わせる濃密で甘い風味に、わずかにミントのような爽やかなのろーをまとっている。しっかりした構成力を持っており、入荷当初は荒く舌にまとわりついたタンニンも時と共に穏やかとなり、美味しさに変わっている。これからの熟成も楽しみ、豊かなボディをもったワイン。なお、樹齢の若い者はポマール プルミエ・クリュとなっているが、こちらもなかなか魅力に富んだもの。





ペンフォールド B311タンバランバ シャルドネ2006

VLPFT06

“グランジ”の開発者マックス シューバートから数えて4代目に当たる、現在のペンフォールド社のチーフ ワインメーカー、ピーター ゲイゴが開発したワイン。「Binナンバーによって所有する各地の葡萄畑から最適の組合せでワインを作る」という「マルチ リージョナル ディストリクト」を身上とする同社にあって、タンバランバ地区のシングル・リージョンから生み出されたワイン。タンバランバはニュー・サウス・ウェールズ州にあり、1990年代初頭からペンフォールド社がシャルドネを栽培してきたもの、葡萄の樹が成熟してきたため、この地の特色を生かしたワインを生み出すことになったもので、ファースト・ヴィンテージは2005年となっている。

100%樽でマロラクティック発酵までを終えたワインを、1~3年済のフレンチ・オークの樽で8ヶ月間熟成させたもので、淡い麦黄色をしており、柑橘系果実や黄色いリンゴを思わせる果実味がほどよい樽香と見事なバランスを見せたワイン。ミネラル感も豊かな、ふくよかでリッチな充実感の高いワインに仕上がっている。

ペンフォールド Bin138オールドヴァイン グルナッシュ/シラーズ/ムールヴェードル2005

VLPFL05

1992年にファースト・リリースされた南部ローヌ地方の葡萄品種からのワインで、開発したのは3代目チーフ・ワインメーカーのジョン デュヴァル。1998年ヴィンテージからBinシリーズに昇格したもの。

2005はパロッサ・ヴァレー各地で収穫された、樹齢35~100年のグルナッシュ72%、シラーズ15%、ムールヴェードル13%のワインだが、品種構成は年により異なる。ステンレス・タンクで発酵させ、フランス産とアメリカ産の古樽で16ヶ月間熟成させたもの。非常に濃く若々しいルビー色、ブルーベリーやブラックベリーの凝縮したアロマが高く、スパイシーでリコリスの風味もはっきり感じられる。口に含むとリッチでジャムのような甘味を感じるが、くっきりとした酸味も高いため、ワイルドで引き締まった味わいとなっている。いまでも美味しいが、さらに熟成の可能性も高いワイン。

TORRES



トーレス サルモス2005

NL TSA05

11世紀の末に修道士達によって葡萄作りが始められたという、スペインのプリオラト地域だが、長くワイン作りは低迷していた。1986年になって「4人組」が登場すると、世界的に通用するワインを造り始め、現在では「古くて新しい高級ワイン産地」として、注目を集めている。

同じカタルニア地方のベネデスで、既に1980年代に世界レベルのワイン作りで成功を収めていたミゲル トーレスは、1996年にプリオラートの葡萄畑を所有し、2005年には初めての収穫を行い、「サルモス」の名でワインを上梓した。このワイン作りを指揮しているのは、ミゲルの長女に当たるミレイア トーレスである。

ガルナッチャ テンタ、カリニエナといった土着品種と、カベルネ・ソーヴィニオン、シラーといったフランス系品種から作られたワイン。紫色の強くかかった深く濃いルビー色、ブルーベリーのジャムやリキュールを思わせる甘い濃密な風味にリコリスの爽やかさが心地よい、ほのかな樽香が複雑な風味を与えており、リッチで濃厚な豊かさを持ったワインに仕上がっている。



*エル リョアル畑



*ボレラ畑



* マギルエステート

ペンフォールド マギル・エステート シラーズ2004

VLPFO04

1844年、イギリスから移住してきたクリストファー・ローソン ペンフォールドが、医療目的のために住居(グランジ)の周囲に葡萄を植えたのがペンフォールド社の始まりとなる。それが現在のマギル・エステートで、南オーストラリア州の首都アデレードの郊外に位置している。

ペンフォールド社発祥の地、マギル・エステートで栽培されたシラーズ種100%のシングル・ヴィンヤード・ワインで、初ヴィンテージは1983年。2代目チーフ・ワインメーカーのドン ディッターが当時グランジを管理をしていたマックス シューバートと共同して開発したもの。

セメント製の開放槽で発酵させ、フレンチ・オークの新樽(60%)、1年もののフレンチ・オークの大樽(10%)、アメリカン・オークの新樽(大樽、30%)で13ヶ月間熟成させたもの。中心が紫色の深く濃いガネット色をしており、ブルーベリーのジャムやドライ・フルーツなどの濃密なアロマに、リコリスや黒いスパイス、ほど良い樽香などが複雑にミックスされた凝縮された風味をもつ。口に含むと緻密で滑らかなタンニンとミネラルが、力強い構成力とバランスの良さをキープしている。たっぷりした豊かさと共に、繊細でエレガントという相反する要素が共存した見事なハーモニーを表現したワインである。



PALACIOS | REMONDO

パラシオス レモンドラ モンテサ2004 NLPRC04

プリオラートを再興させた「4人組」のひとり、アルバロ パラシオスが、生家のあるリオハ・バハ地区で新たにワイン作りの指揮を取るようになったワイン。生産者の名は、同地でワイン作りを行っていた亡き父、ホセ パラシオス レモンドに由来する。この地でアルバロは、従来のリオハ・ワインのイメージを一新する果実味と凝縮感を持ったワインを生み出すことに成功した。

ラ モンテサは小石に表土を覆われたMontesa畑からのワインで、アルバロ自身が最も気に入っているワイン。有機栽培(一部ディオミナミ)で栽培されたガルナッチャ、テンプラニーリョなどの土着品種をステンレス・タンクで発酵させ、フレンチオーク75%、アメリカンオーク25%で12ヶ月間熟成させたもの。ブラックベリーのコンポートを思わせる甘い香を持つが、スミレのようなエレガントなトントもあり、リコリス、黒いスパイス、そしてスモーキーな風味など複雑、かつエレガントな風味すら感じさせる。ワインに溶け込んだタンニンも豊かで、リッチな長いアフターテイストを特長としている。

コスバ抜群!



*モンテサ畑



*樽熟庫



2008年1月 “新着ワイン&生産者レポート！”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
BLTW05	ブルゴ-ニュレコト-テ'モワヌブランブシャ-ル P&F2005	2005	白	ブルゴ-ニュ	750ML	12	3,000
BLTR05	ブルゴ-ニュレコト-テ'モワヌル-ジュブシャ-ル P&F	2005	赤	ブルゴ-ニュ	750ML	12	3,180
LLHRGNM	ロゼ'ブリュットアンリオ (箱入り)	NV	ロゼ	シャンパン	750ML	6	7,600
LLHCBNM	ブラン ス-ヴェラン <ビュ-ル シャルドネ> アンリオ (箱なし)	NV	白	シャンパン	750ML	6	6,500
LLHCGNM	ブラン ス-ヴェラン <ビュ-ル シャルドネ> アンリオ (箱入り)	NV	白	シャンパン	750ML	6	6,500
LMHCBNM	ブラン ス-ヴェラン <ビュ-ル シャルドネ> アンリオ (ハーフ)	NV	白	シャンパン	375ML	12	3,490
LDHCBNM	ブラン ス-ヴェラン <ビュ-ル シャルドネ> アンリオ (マグナム)	NV	白	シャンパン	1500ML	3	13,300
ALDGS05	ラ シレ-ヌド'ジスク-ル	2005	赤	マルゴ-	750ML	12	5,800
BLBRB05	メルキュレイ ル-ジュラ シャルメドメ-ヌブランテ	2005	赤	メルキュレイ	750ML	12	3,900
BLARE04	ボマ-ル クロテ'ゼ'ブノドメ-ヌデュコントアルマン	2004	赤	ボマ-ル ブルミエ クリュ	750ML	6	18,700
VLPFT06	B311 タンバ'ランバ' シャルドネ'ベンフォ-ルド'	2006	白	オ-ストラリア	750ML	6	6,300
VLPFL05	BIN138 オ-ルド'ヴァイン シラ-ス' グルナツシュム-ル'ヴェ-ド'ル'ベンフォ-ルド'	2005	赤	オ-ストラリア	750ML	6	4,430
VLPFO04	マギ'ルエステ-トシラ-ス' ベンフォ-ルド'	2004	赤	オ-ストラリア	750ML	6	14,200
NLTSA05	サルモスト-レス	2005	赤	スペイン	750ML	6	4,000
NLPRC04	ラ モンテサ パ'ラシオス レモンド' 2004	2004	赤	スペイン	750ML	12	3,390

*参考価格はすべて税抜き価格です