

## シャトー ラクスボード 1999

格付け サンテミリオン グラン クリュ クラッセ M 70, CF 30,  
レンガ色をおびた深いガーネット色をしており、香りも熟成に由来するふくよかさを持っている。口に含むと黒いスパイスなどとともに、プラムを思わせる果実香や紅茶、マッシュルームなどの熟成した風味が香る。穏やかな風味と滑らかなテクスチャーを持った、今まさに飲み頃真っ只中のワイン。

## シャトー キノー ランクロ 1999

格付け サンテミリオン グラン クリュ M 70, CF 15, CS 10, Ma 5,  
リブルヌの街の中心に位置するシャトー キノーを、ボムロールの生産者であり現在は多くのシャトーのコンサルタントでもあるアラン レイノーが入手したのは1997年のこと。翌1998年ヴィンテージはワイン アドヴォケート誌で94点を獲得し、一躍スーパースターの仲間入りをしたワイン。この1999ヴィンテージも91点を獲得している。

わずかにレンガ色をおびてはいるが、深く濃いガーネット色をしており、ブラックベリーなどのしっかりした果実香の中にも、チョコレートのような凝縮感の高い濃密さを持っている。ぎゅっと詰まった味わいは心地よく、熟成感の中にも洗練さを持っており、今が飲み頃だが、もう少し熟成させて楽しめる美味しさを持ったワインとなっている。

## シャトー パヴィ ドウセス 1998

格付け サンテミリオン グラン クリュ クラッセ  
M 90, CF 10,

当時、既にシャトー モンブスケのオーナーとして知られていたジェラルド ペルスが1997年に入手し、直後に大幅な酒質の向上を果たしたシャトー。メルロの大ヴィンテージ・イヤー1998年産のこのワインは、はっきりしたブラックベリーの果実香にチョコレートやコーヒー、黒いスパイスやマッシュルームなどの複雑な風味を持っている。たっぷりしたタンニンもワインにすっきり溶け込んで、肌理の細やかな口当たりとなっており、どこかに爽やかな印象すら備えた、優れた飲み心地となっている、美味しい。

## シャトー グラン メイヌ 1998

格付け サンテミリオン グラン クリュ クラッセ  
M 75, CF 15, CS 10,

1980年代からミシェル ロランのコンサルタントを受け、高い評価を受けているシャトー。ブラックベリーやプラムの果実香と、チョコレートと思わせる濃厚さ、ヴァニラやスモーキーな風味などを持ったワイン。優れたバランス感が高く、大きな構成力を持っているが、肌理の細やかさも持ったまさにグラン ヴァンともいべきワイン。



飲み頃ボルドー

今が飲み頃



## シャトー ラロゼ 1996

格付け サンテミリオン グラン クリュ クラッセ M 60, CF 20, CS 20,  
幾分ガーネット色をおびた、熟成を感じさせる色をしており、レーズンやドライフルーツを思わせる果実香も、すでに完全に飲み頃に入っていることを思わせる。口当たりも滑らかで、ほどよいスケールを持ち、バランスもよく、まさに飲み頃の味わいに仕上がっている。

## シャトー オー・バージュ リベラル 1996

格付け ポーイヤック5級 CS 80, M 20,  
シャス スプリーンと同じくヴィラール家が経営するシャトー。

カベルネ・ソーヴィニヨンの比率が80%と高いが、1996年は特に良質なカベルネ・ソーヴィニオンが収穫された年として知られている。よく熟成されたレンガ色をしているが、抜栓した直後にはまだ閉じた印象が強い。しかしデカンティングをすると、リコリスの風味が表れ、更には各種のハーブやスパイスなどが複雑に立ち昇ってくる。タンニンもほど良く溶け込んでおり、よく熟した左岸の特長を表現したワインとなっている。

## シャトー モンローズ 1996

格付け サンテステーフ2級 CS 65, M 25, CF 8, PV 2,

ジロンド河を望む砂利質の丘の上に位置し、しばしば同じ2級のコス デストゥールネルをも凌ぐワインを産み出すモンローズからのワイン。まだ若さを感じさせる濃く深いガーネット色をしており、ブラックベリーの果実香とともにリコリスやミントのニュアンスと、黒いスパイスやスモーキーな風味、コーヒーなどの複雑な風味を持っている。たっぷりしたタンニンもワインに溶け込んでおり、緻密な口当たりと構成力、そして長いアフターテイストを持っている。優れたカベルネ・ソーヴィニヨンの特長が表れており、ちょうど飲み頃に差しかけたワイン。

## シャトー カノン・ラ・ギャフリエール1995

格付け サンテミリオン グラン クリュ クラッセ M 55, CF 40, CS 5,

ドイツ出身のネッペール伯爵が1985年に入手して以降、コンサルタントのドゥルノケールとの共同で作る評価の高いワイン。ほどよい熟成を感じさせるガーネット色をしており、ブラックベリーやプラムなどの凝縮感の高い果実香を持つ。各種のスパイスや濃厚なチョコレート、乾燥させたキノコなどの複雑な風味の中にトリュフのニュアンスが感じられる。非常にバランスがよく、熟成に由来する旨みを持った、まだ初々しさを感じさせるヴォリューム感たっぷりのワイン。まだまだ熟成させて楽しみたい逸品である。



2008年4月 “今がまさに、飲み頃ボルドー”特集

製品コード	製品名	Vintage	AOC	色	容量	参考価格
WLCR60	シャト- カノラ キャフリエ-ル	1995	サンテミリオン	赤	750ML	15,700
WLCS76	シャト- オ- バ'-ジュリヘ'ラル	1996	ボ'-イヤック	赤	750ML	8,400
ALBZR96	シャト- クロワセ' バ'-ジュ	1996	ボ'-イヤック	赤	750ML	7,200
WLCS59	シャト- モンロ-ズ'	1996	サンテステ-フ	赤	750ML	18,600
WLCS56	シャト- ラロセ'	1996	サンテミリオン	赤	750ML	12,800
WLCW94	シャト- グランメイヌ	1998	サンテミリオン	赤	750ML	9,600
WLCY04	シャト- バ'ウ'イドゥセス	1998	サンテミリオン	赤	750ML	15,500
WLCY36	シャト- ラロセ'	1998	サンテミリオン	赤	750ML	11,600
ALFSD98	ラドモワセ'ルド' ソシアンド' マレ	1998	オ- ムド'ック	赤	750ML	5,700
WLCZ11	シャト- キノ- ランクロ	1999	サンテミリオン	赤	750ML	10,700
WLCZ52	シャト- ラクスボ'-ド'	1999	サンテミリオン	赤	750ML	8,700

が付いているものは別紙で詳細をご紹介します

\* 参考価格はすべて税抜き価格です