

今が飲み頃！ブルゴーニュ Grand vin de Bourgogne

ブルゴーニュ・ワインの買い付けのために各地のドメーヌを回っていた1990年の頃、あるドメーヌで「僕の爺さんが作ったワインだけど、飲んでみるかね」と言って、40年以上前に作られたモンタニーの白ワインを出されたことがある。ただの村名ワインだったが、せっかく用意していただいたワインなので、ありがたく試飲してみた。なんと驚くなかれ、非常にフレッシュで40年前に作られたものとは思えない味わい。「そりゃそうさね、このワインは出来てからずっとうちのカーヴで熟成したものだし」、今回試飲した中にもその時の記憶がよみがえる逸品が数多く見られた。オールド・ヴィンテージ万歳！



ブルゴーニュ ルージュ2001 *DOMAINE SERAFIN*
ドメーヌ セラファン BLSFA01

ドメーヌ セラファンの中庭には1本の見事なグリオット(真紅のさくらんぼ)の木がある。彼の作るワインには共通してグリオットの香りが漂う。このワインも非常にきれいなグリオットの果実味をもち、ほどよい熟成に由来する落ち着いた味わいと凝縮感をもっている。2001年産のブルゴーニュ ルージュとしては破格の出来栄の優れたワインである。



* クリスチャン・セラファン氏

ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ2001
ドメーヌ セラファン BLSFC01

まだしっかりと若さを感じさせる美しく赤い色をしている。グリオットの生きいきとした果実香を持ち、十分に「ヴィエイユ・ヴィーニュ」の素晴らしさを伝えるワインに仕上がっている。飲み頃にはまだ早いぐらいのピュアな果実味をもつが、脂分の強いスパアリブなどに合わせると、美味しく飲めそうな魅力に富んだワイン。



ヴォルネー フルミエ クロ ド ラ ルジョット1976
ドメーヌ ブシャールP&F BLFR76

中心に黒を残した健全な赤い色合い、トップ・ノートにブルーベリーへのヒントをもち、次第にハーブやスパイスなどの複雑なニュアンスが生まれてくる。若かった頃はしっかりタンニンを持ったワインであったことをうかがわせるが、熟成によって味わいはまるやかとなり、非常にバランスのよいワインとなっている。収穫から32年も経たないとは思えない、背筋がまっすぐに伸びたエレガントなワインになっている。美味しい。

DOMAINE BOUCHARD P&F



ボーヌ トゥーロン1998
ドメーヌ ブシャールP&F BLBT98

幾分明るめの赤い色合いをしている。ラズベリーやさくらんぼ、イチゴを思わせる可愛らしいチャミングな果実香を特長としている。ボーヌらしい土のような風味を持つが、味わいは重くなく、全体の印象はチャミングで、エレガントで素敵なワインである。



ジュヴレ・シャンベルタン2001
ドメーヌ アルマン・ジョフロワ BLGFA01

目の詰まったしっかり濃く赤い色合い。動物的なニュアンスを持ったソバージュな風味を持ち、まだまだ若々しさをたっぷり残した凝縮感の高い味わいを持っている。すでに飲み頃だが、もう少し熟成させて楽しみたいワインである。ただの村名クラスとは思えない美味しさを持っている。

DOMAINE HARMAND-GEOFFROY



シャンベルタン2001
ドメーヌ ピエール ダモワ WLJD81

黒味を帯びた濃くしっかりした色を持っている。グリオットやキイチゴの果実香と、ジュヴレの特長である鉄分、スパイスなどの風味を持ち、高い凝縮感に由来する甘味すら感じさせる。口当たりは滑らかで、まだ若いことを感じさせる。素晴らしい構成力を持った、野性味すら感じさせるワインである。

DOMAINE PIERRE DAMOY



コルトン1988
ドメーヌ ラペ BLRPA88

色にはかなり褐色が入っており、熟成が進行したワインであることを思わせる。若々しい果実香は控えめだが、かわってフレッシュなマッシュルームなどのキノコの風味が漂ってくる。このドメーヌは新樽を控えめに使っているため、きれいな酸味が見事に活かされている。古くなった印象は全くなく、大きなワイングラスでじっくり時間をかけて楽しみたい。ファインズになってから輸入された、直前までドメーヌのカーヴで熟成されたワイン。

DOMAINE RAPET



シャンベルタン クロ ド ベーズ ヴィエイユ・ヴィーニュ2001
ドメーヌ ピエール ダモワ WLJD82

クロ ド ベーズの1/3を所有するドメーヌ ピエール ダモワの畑のうち、1920年に植えられた葡萄から作られた、スペシャル・キュヴェ。同じ年のシャンベルタンよりも少し優しい色を持っている。香りにはグリオットや乾燥したキノコの風味を感じる。口に含むと乾燥したキノコやハーブの印象が更に強くなり、複雑味が増してくる。2001年のシャンベルタンが野性的とすれば、こちらは優しくエレガントな個性を持っており、美味しい。



* ピエール・ダモワ氏

2008年5月 “飲み頃ブルゴーニュ”特集

製品コード	ワイン名	ヴィンテージ	AOC	色	容量	参考価格
BLSFA01	ブルゴ-ニュル-ジュドメ-ヌセラファン	2001	ブルゴ-ニュ	赤	750ML	6,600
BLFR76	ヴォルネ-ブルミエクロドラルジョットブシャ-ルベ-ルエフィス(ドメ-ヌ)	1976	ヴォルネ-ブルミエクリュ	赤	730ML	27,400
BLBT98	ボ-ヌトゥ-ロンドメ-ヌブシャ-ルP&F	1998	ボ-ヌブルミエクリュ	赤	750ML	7,000
BLRPA88	コルトンドメ-ヌラベ	1988	コルトン	赤	750ML	24,200
BLSFC01	ジュヴレシャンペルタン ヴィエイユ ヴィ-ユドメ-ヌセラファン	2001	ジュヴレ シャンペルタン	赤	750ML	13,400
BLGFA01	ジュヴレ シャンペルタン ドメ-ヌアルマン ジョフロワ	2001	ジュヴレ シャンペルタン	赤	750ML	5,900
WLJD81	シャンペルタン ドメ-ヌピエ-ルダモワ	2001	シャンペルタン	赤	750ML	17,300
WLJD82	シャンペルタン クロドベ-ズ ヴィエイユ ヴィ-ユドメ-ヌピエ-ルダモワ	2001	シャンペルタン クロドベ-ズ	赤	750ML	24,900

*参考価格はすべて税抜き価格です