

ムルゴ ブリュット メトド クラシコ2006

製品コード:MLMGB06 参考上代:3,560円

シチリア島南東部にある活火山、エトナ火山の標高500~550mに位置するテヌータサン・ミケーレで、シャンパーニュ方式で作られるスパークリングワイン。作り手のムルゴ家は、エトナの地で民宿とレストランを経営しており、ワインのほかにブロードオレンジのコンフィチュールや蜂蜜、パテなどを生産し、自らのレストランで提供している。スパークリングワインを作っているのも、数人の従業員と家族だけ、という小規模な生産者である。使われている葡萄品種はシチリア特産のネレッロ マスカレーゼ(黒葡萄)で、自社畑で栽培した葡萄のみを用い、酸味を残すために完熟の一手手前で収穫、16に温度管理されたステンレスタンクで20日間発酵させ、イーストを加えた後、瓶熟成を16~18ヶ月間させ、その後デゴルジュマンをして出荷されるもの。淡く輝きのある美しい色をもち、口に含むと心地よい甘さを感じ、硬質ながらも爽やかで繊細な酸をもち、たっぷりしたミネラル感をもった、ワンランク上の美味しさをもっている。



ムルゴ ブリュット ロゼ メトド クラシコ2006

製品コード:MLMGA06 参考上代:4,080円

テヌータ サン・ミケーレで収穫された葡萄に、一部他のエリアの葡萄をブレンドして作られたロゼのスパークリングワイン。葡萄品種はネレッロ マスカレーゼ100%。16で20日間発酵させた後、8~9ヶ月間ステンレスタンクで熟成され、イーストを加えたのち、18~26ヶ月間瓶熟され、デゴルジュマンされた後、出荷される。黒と紫のかかった赤に近いロゼ色、ベリー系果実の風味が色濃く活かされ、アフターテイストに僅かだがタンニン分を感じる。力強く、男性的な風味をもったロゼのスパークリングワイン。



手頃に楽しむスパークリングワイン

スパークリングワインといえば、シャンパンを思い浮かべる方が多いものだが、問題は価格。もちろん、価格が高くなってしまふ。それよりももっと手軽に楽しむことができるのが、シャンパーニュ地方以外で作られる各種のスパークリングワインである。今回はイタリアのスパークリングワインや珍しいオーストラリアの赤のスパークリングワイン、同じフランスでも「クレマン」と呼ばれるロワール地方やブルゴーニュ地方、アルザス地方で作られる質の高いスパークリングワインの特集です。

プロセッコ スブマンテ ブリュット ラ ジャラ

製品コード:MJRANV 参考上代:2,420円

ラ ジャラを産み出すワイナリーは、イタリア・ヴェネト州でプロセッコの産地として名高い丘陵地帯の一角、グラヴェー ディ パパドポーリに近いところにあり、合計で40haの葡萄畑を所有している。このワイナリーを所有しているのは、マッシモとパオーロの2人の兄弟で、パオーロ(弟)がワインの醸造を、マッシモ(兄)がワイナリーの経営を担当している。ワイナリーは、2000年からICEA(有機農産物の認証団体)からピオロジックとしての認証を受けているもの。

“ラ ジャラ”とは現地の方言で「小石」を意味しており、近くを流れるピアヴェー河から運ばれてきた小石と沈泥(シルト)質の多い土壌からなっている。この土壌は日中に熱を蓄え、夜にその熱をゆっくり放出するために、ワインにフレッシュで華やかな風味を与え、また土壌に含まれる石灰分が多く含まれることによって、繊細な味わいが生まれている。

買い葡萄を用いず、100%このワイナリーの葡萄から作られるこのワインは、しっかりした青リンゴを思わせる酸味を特長としており、澀刺とした泡立ちと軽やかな辛口の味わいを特長としている。



カトヌック リドック スパークリング シラーズ2004

製品コード:VLKNS04 参考上代:3,020円

南オーストラリア州の赤ワイン産地として名高いクナワラ地区産のシラーズ(シラー)100%から作られた赤のスパークリングワイン。まるやかでしっかりしたタンニンに仕上げるために11ヶ月以上オークの樽(アメリカンオークの新樽比率15%)で熟成させたマストを用い、その後、ステンレスタンクで2次発酵させたもの。

紫のかかった深いルビー/ガーネット色、フランボワーズやプラムなどの果実のアロマに、甘草やシナモンなどのスパイス、樽に由来する甘いヴァニラなどの複雑な風味をもち、ベリー系果実のジャムを思わせる凝縮感のあるフルーツの美味しさをしっかり持っている。ほのかな樽香と柔らかなタンニンが全体を見事にバランスさせており、赤ワインの重厚感とスパークリングの爽快感を同時に楽しめる、新しいタイプのワインに仕上がっている。食前酒として、パテや生ハムなどの前菜との相性も良く、ブルーベリーのパイなどのデザートと合わせるのも興味深い。



Domaine Michaud

クレマン ド ロワール ドメーヌ ミショー
製品コード: GLMCCAA 参考上代: 2,820円

ドメーヌ ミショーはロワール河流域、トゥーレーヌ地区のノワイエ・シュール・シュールに本拠を置くドメーヌで、このドメーヌの3世代目に当たるティエリー ミショーは、ポーヌの醸造学校を卒業後1985年からドメーヌを引き継ぎ、このドメーヌの評価をますます高いものにしていく。

このクレマンはまるやかな果実味を活かすために、シャルドネとシュナン・ブランの白品種で70%、カベルネ・フランとピノ・ノワールの赤品種で30%から作られている。また、ワインに雑味がでないように、収穫は小さな籠を使うことによって自重で葡萄が潰れることを防止し、アルコール発酵は17~18 に温度管理されたステンレスタンクを用い、収穫翌年の2月あるいは3月まで、シュール・リーの状態で熟成させている。

非常にきめの細かな美しい泡立ちをもち、キメが細かく繊細な味筋を持っている。口に含むと心地よい甘みとエレガントさを感じ、今回の試飲の中でも高評価を得たワインとなっている。



クレマン ド ブルゴーニュ ブラン プリュット (ラ グランド ショーム) ドメーヌ ド ラ ヴィーニュ オ ロワ
製品コード: BLVABNV 参考上代: 2,850円

ドメーヌ ド ラ ヴィーニュ オ ロワは、ヌイ・サン・ジョルジュに近い、オート コート ド ニュイのベヴィにあるドメーヌで、リュリーにあるクレマンの大手生産者、ヴーヴ アンバル社が所有しているもの。

ブルゴーニュ産のシャルドネ、アリゴテ、ピノ・ノワールから作られており、きめの細かな美しい泡立ちをもち、干したアンズやスモモを思わせる重厚で厚みのある風味を特長としている。しっかりしたタイプなので、9~10 位の少し高め温度で楽しみたい。



クレマン ド ロワール ロゼ ドメーヌ ミショー
製品コード: GLMCDAA 参考上代: 2,860円

同じく、ドメーヌ ミショーの作るロゼ色のスパークリングワイン。カベルネ・フランとピノ・ノワールを80%、シャルドネ20%のブレンドから作られており、空圧式圧搾機でプレスした後、ダブルパーージュを行い19~20 で、10~15日間のアルコール発酵を行って作られたもの。わずかに紫のかかった淡いロゼ色をしており、軽快な赤系果実の香りとシャルドネに由来するエレガントさも加わり、フロワールでほどよいフレッシュさをもった美味しさを持っている。穴子を使ったチラシ寿司などの和食との相性も良さそうな味わい。



Philippe Colin

クレマン ド ブルゴーニュ ブランド ブラン ドメーヌ フィリップ コラン
製品コード: BLCDH07 参考上代: 3,450円

ドメーヌ フィリップ コランは、シャサーニュ・モンラッシェでワイン作りの名手といわれたドメーヌ ミシェル コラン・ドレジェのミシェル コランの長男に当たり、父の引退後2004ヴィンテージからワイン作りを行っている。

このクレマンは、彼が所有している0.3haの畑から収穫されるシャルドネ100%からのスパークリングワインで、生産本数は2,500本から3,000本と少なく、父の時代からその生産量の少なさのために幻のスパークリングワインとしての地位を確立してきたもの。

あわめのほどよい麦藁色をしており、きめの細かなクリーミーな泡立ちをもち、繊細で上品な香りと口当たりが滑らかで、かつ深い味わいを持っている。その味わいの深さに今回のテイスティング・メンバーから、絶賛の声があがった。



fwines

Dopff au Molin

ドップ オ ムーラン クレマン ダルザス ブランド ノワール2006
製品コード: DLDMDAA 参考上代: 2,850円

1574年からの歴史を持つドップ家が本格的にワイン作りに取り組むようになったのは、17世紀にジャン・ダニエル ドップが旅籠屋として、アルザスのリクヴィールに居を構えたことによる。1913年になるとジュリアン ドップが背の高い瓶にアルザス・ワインを詰めることを発案、1972年には、このアイデアが慣例化され、義務化されるようになったもの。また、ジュリアンは1900年のパリ万国博で、シャンパーニュ地方のトラディショナルなスパークリングワインの製法を学ぶと、エペルネイに遊学し、その技法をマスターし、それ以来ドップ社は、クレマン ダルザスの先駆者としての地位を固めることとなった。

“ブランド ノワール”とは、黒い葡萄から作られた白いワインのこと。このワインは100%ピノ・ノワールから作られたもので、幾分ピンクのかかった麦藁色をしており、香り・味わいともにピノ・ノワールに由来する男性的な厚みのある味わいが特長となっている。



2009年5月 “手頃に楽しむスパークリングワイン”特集

製品コード	製品名	VIN	地域	色	容量	参考価格
MLMGB06	ブリュットメト' クラシコムルゴ'2006	2006	シチリア	白	750ML	3,560
MLMGA06	ムルゴロゼ' メト' クラシコムルゴ'2006	2006	シチリア	ロゼ	750ML	4,080
MJRANV	プロセッコ スブマンテ' ブリュットラ' ジャラNV	NV	ヴェネト	白	750ML	2,420
VLKNS04	リドック' スパ-クリング' シラ-ス' カヌック2004	2004	クナワラ	赤	750ML	3,020
GLMCCAA	クレマンド' ロワ-ルドメ-ヌ' ミシヨ-non	non	ロワ-ル	白	750ML	2,820
GLMCDA	クレマンド' ロワ-ル' ロゼ' ドメ-ヌ' ミシヨ-NV	NV	ロワ-ル	ロゼ	750ML	2,860
BLVABNV	クレマンド' ブルゴ'-ニュ' プラン' ブリュットラ' グランド' ショ-ムドメ-ヌ' ドラ' ヴィ-ニュ' オ' ロワNV	NV	ブルゴ'-ニュ	白	750ML	2,850
BLCDH07	クレマン' ブルゴ'-ニュ' プラン' フィリップ' コランド' メ-ヌ' フィリップ' コランNV	NV	ブルゴ'-ニュ	白	750ML	3,450
DLDME06	クレマン' ダルザ' ス' ブランド' ノワ-ルド' ヴ' オ' ム-ラン2006	2006	アルザス	白	750ML	2,850

* 参考価格は税別価格です