

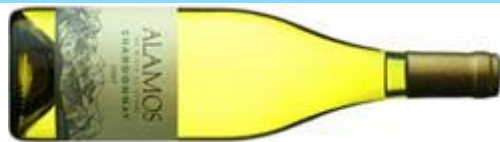
# カリテ・プリなニューワールド

fwinest

Tasting Report Date 13 May, 2009 企09  
6月

## Argentina アルゼンチン

**アラモス** カテナ社が造るお手頃シリーズ。手頃な価格帯ながら、その品質の高さでひっぱりだこの人気者です。



カテナ アラモス シャルドネ2008  
製品コード:YLCTJ08 参考上代:1,650円  
少し濃い目の緑色のかかった麦藁色をしており、非常に若々しい外観をしている。最初を感じる風味も若々しく、柑橘系や青リンゴの酸味を持っているが、次いで樽由来のヴァニラやスモーキーな香りが好ましい。蜂蜜やレモンキャンディを思わせる甘みも持っており、**カリテ/プリの高いワインとなっている。**



カテナ アラモス マルベック2007  
製品コード:YLCTN07 参考上代:1,650円  
「マルベック」は、現在ボルドーでは補助的に使われる品種で、その他カオールなどで色の濃いワインを産み出している。また、アルゼンチンを代表する赤ワイン用葡萄品種となっている。未だ若々しい紫色を残した深く濃い色をしており、黒いベリー系果実、特にブルーベリーのジャムを思わせる濃密さと甘さを感じさせる。タンニンはたっぷり持っているが、滑らかにワインに溶け込んでおり、**口当たりは滑らか、アルゼンチン・ワインの高いコストパフォーマンスを表している。**



カテナ アラモス  
カベルネ・ソーヴィニヨン2007  
製品コード:YLCTD07 参考上代:1,650円  
同じマルベックと対称をなすカベルネ・ソーヴィニヨンからのワイン。色はマルベック同様濃くて深い。香りや味わいはまったく異なる。ブラックベリーやカシスを思わせる、いかにもカベルネ・ソーヴィニヨンらしい香りに、リコリスや西洋杉のようなスパイスさを持ち、**タンニンもしっかり主張して、カベルネ・ソーヴィニヨンらしさをしっかり主張している。**

## カテナ CATENA

アルゼンチンマルベックの開拓者として名高いカテナ社。2009年度には当主のニコラス・カテナ氏が英国デカンター誌にて“Man Of the Year”に選ばれました。パーカーがアルゼンチンで初の5つ星をつけるなど、注目の造り手です。



## カロ CARO

シャトーラフィットを有するDBR社とカテナ社のジョイントベンチャー、カロ。カテナ社からは醸造責任者として、エステラ・ペリネッティ女史が、DBR社からは海外部門統括醸造責任者のクリスチャン・ル・ソメール氏が参画してカベルネとマルベックのブレンドという、ボルドーの伝統的なブレンドをアルゼンチンで復活させるという意欲的な試みに取り組んでいます。



カテナ シャルドネ2007  
製品コード:YLCTH07 参考上代:2,650円  
アンデス山脈・メンドーサ地方産のワイン。幾分淡い麦藁色をしており、柑橘系果実や青リンゴ、洋梨などの心地よくエレガントな酸味とともに、**適度な樽熟成に由来するヴァニラなどの風味もバランスが取れており、飲んでいて本当に美味しいと感じてしまう。**



カテナ カベルネ・ソーヴィニヨン2006  
製品コード:YLCTC06 参考上代:2,840円  
まだ若い紫色を帯びたしっかりと濃いガーネット色、香りは非常にリッチで、ブラックベリーなどの黒いベリー系果実の凝縮した感じを持っている。更には程よい樽からのヴァニラやスモーキーな香りを持っており、**アラモスとははっきりと違う、格別の味わいを持っている。**

## アマンカヤ2007 ボデガス カロ

製品コード:YLCRA07 参考上代2,270円  
霊峰アンデスの高地に咲く可憐な花、「アマンカヤ」にちなんだこのワインのファースト・ヴィンテージは2003年。2007年産のこのワインはマルベック50%、カベルネ・ソーヴィニヨン50%をステンレス・タンクで発酵、マロラクティック発酵させたあとブレンドし、フレンチ・オーク(新樽25%、1アキ樽75%)で12ヶ月間熟成させたもの。ワインは紫色をおびた濃く深い色合いを持ち、ブラックチェリーや野苺などの凝縮感の高い風味とともに、ミントや西洋杉のニュアンスを持っている。樽に由来するヴァニラやチョコレートの味わいも感じ、タンニンは見事に溶け合っており、**いま飲んで美味い、これからの熟成も楽しみなワインとなっており、全体のバランスもよく、コスト・パフォーマンスの高いワインとなっている。**



## Chilie チリ

### ロス ヴァスコス LOS VASCOS

ラフィットグループ (DBR社) がチリで1988年にワイン造りを開始したワイナリー。日本でチリワインブームが始まる10年以上前のことでした。ラフィットのテクニカル・ディレクターだったギルバート ロクヴァムが主導して、大規模な投資が行われ、現在では3,600haの農園の中に560haの葡萄畑が開かれています。



ロス ヴァスコス シャルドネ  
製品コード: YLVH08 参考上代: 1,750円  
アラモスのシャルドネに比べると色は薄くほんの僅かに緑色を帯びている。レモンやグレープフルーツなどのすっきりとしたエレガントな酸味を持ち、レモンバームのハーブティーを思わせる爽やかな味わいを特長としている。



ロス ヴァスコス カベルネ・ソーヴィニヨン2007  
製品コード: YLVC07 参考上代: 1,650円  
カベルネ・ソーヴィニヨン100%から作られ、徐梗のあと温度コントロールされたステンレス・タンクで発酵とマロラクティック発酵を終え、同じくステンレス・タンクで14~16ヶ月間熟成させたもの。輝きのある美しいルビー/ガーネット色、ラズベリーなどの果実香、特に赤いベリー類のジャムを思わせる甘い香りを持ち、エレガントなタンニンも心地よく、シックで涼しげな飲み心地を持ったワインとなっている。



ロス ヴァスコス グランド レゼルヴ2006  
製品コード: YLVR06 参考上代: 2,290円  
カベルネ・ソーヴィニヨンの兄貴分に当たるワインだが、品種構成はカベルネ・ソーヴィニヨン65%、カルメネール20%、シラーとマルベックが15%となっている。これらの葡萄をステンレス・タンクで発酵とマロラクティック発酵を行い、新樽30%を含むフレンチ・オークの樽で10ヶ月間、熟成させたもの。オレンジ色のニュアンスを持った美しいルビー色を持ち、複数の葡萄品種に由来する、各種のベリー系果実の複雑な風味を持っている。樽のニュアンスはほどほどに抑制されており、ヴァニラやキャラメルニュアンスを持った、滑らかな仕上がりのワインとなっている。美味しい。



## South Africa 南アフリカ ルパート&ロートシルト

ロスチャイルド家のエドモンド ロートシルト男爵と、傘下にカルティエ、ダンヒルなどの高級ブランドを収める「リシュモン」社を所有する、南アフリカの実業家アントン ルパート氏が手を組み、1977年に設立したワイナリー。現在は両家の当主であるバンジャマン男爵とヨハン ルパート氏が連携しています。



ルパート&ロートシルト クラシック2006  
製品コード: ZLRR06 参考上代: 2,200円  
このワイナリーのスタンダード・クラス。カベルネ・ソーヴィニヨン55%、メルロ45%。ステンレス・タンクで20~25日間発酵させた後、フレンチ・オークの樽でマロラクティック発酵させ、ブレンドさせたのち17ヶ月間熟成させたもの。ワインは幾分濃い目の深いルビー/ガーネット色、プラムや黒いベリー系果実の風味とミントやコリアンダーなどのスパイスのニュアンスを持ち、エレガントで若々しい魅力にあふれている。

## U.S.A アメリカ

### シャトー セントジーン カリフォルニア、ソノマカウンティ

### カリフォルニア、メンドシーノ・カウンティ **ボンテッラ**



シャトー セント・ジーン  
製品コード: ULSJB07 参考上代: 3,420円  
ソーヴィニヨン・ブランに、ごく僅かにセミヨンとヴィオニエを加えて、65%をステンレス・タンクで、残りをフレンチ・オークとアメリカン・オークを使って発酵させて作られたもの。洋梨やメロン、トロピカルフルーツとともに、適度なヴァニラなどが心地よく香り、果実由来の適度な甘みを持ち、レモングラスのハーブティーを思わせる風味が心地よい。

### ボンテッラ ソーヴィニヨン・ブラン2007

製品コード: ULFBB07S  
参考上代: 2,630円  
1987年以来オーガニック・ワイン作りを続けるボンテッラ ヴィンヤーズ。メンドシーノ・カウンティとレーク・カウンティで栽培された、ソーヴィニヨン・ブラン種95%にマスカット種とシャルドネ種を少量ずつブレンドして作られたもの。ソーヴィニヨン・ブランの持つ青いハーブの香りはほとんど感じられず、代わってフレッシュなグレープフルーツやキウイを思わせる美しい酸味を特長としており、するすると飲みやすい美味しさを持っている。



## Australia オーストラリア ペンフォールド

オーストラリアを代表するワイナリー。「クヌンガ・ヒル」は同社が所有している葡萄園名だが、手頃な価格帯のシリーズ名として使われており、実際は南オーストラリア州各地からのマルチ・ブレンドによるワインとなります。



ペンフォールド  
クヌンガ・ヒル シャルドネ2007  
製品コード: VLPFB07  
参考上代: 1,990円  
色は中くらいの麦藁色、レモンなどの柑橘系の香りだけでなく、メロンやパイナップルなどのトロピカルな風味も持っている。熟成に使われた樽からのヴァニラやスモーキーな風味も高く、ペンフォールド社の特長が見事に発揮されている。

2009年6月 “カリテ・プリなニューワールド”特集

製品コード	製品名	VIN	生産地域	色	容量	参考価格
YLCTJ08	アラモス シャルドネカテナ	2008	アルゼンチン	白	750ML	1,650
YLCTN07	アラモス マルベックカテナ	2007	アルゼンチン	赤	750ML	1,650
YLCTD07	アラモスカベルネソ - ウ'イニヨンカテナ	2007	アルゼンチン	赤	750ML	1,650
YLCTH07	シャルドネカテナ	2007	アルゼンチン	白	750ML	2,650
YLCTC06	カベルネ ソ - ウ'イニヨンカテナ	2006	アルゼンチン	赤	750ML	2,840
YLCRA07	アマンカヤボデガス カロ	2007	アルゼンチン	赤	750ML	2,270
YLVH08	シャルドネロス ウ'アスコス	2008	チリ	白	750ML	1,750
YLVC07	カベルネ ソ - ウ'イニヨンロス ウ'アスコス	2007	チリ	赤	750ML	1,750
YLVR06	カベルネ ソ - ウ'イニヨン グランド レゼルブロス ウ'アスコス	2006	チリ	赤	750ML	2,290
ZLRRC06	クラシッカルパ - ト&ロ - トシルト	2006	ウェストケープ	赤	750ML	2,200
ULSJB07	フュメ ブラン ソノマ カウンティ - シャト - セント ジ - ン	2007	ソノマ	白	750ML	3,420
ULFBB07S	ソ - ウ'イニヨン ブラン(シンラベル)ポンテッラ	2007	メンドシ - ノ	白	750ML	2,630
VLPFB07	クヌンガ ヒル シャルドネペンフォ - ルド	2007	オ - ストラリア	白	750ML	1,990

\* 参考価格はすべて税抜き価格です