

名生産者の名品たち

fwinnes

■Tasting Report Date 15 Oct. 2009

ヴィラ ルシッツ Villa Russiz

1869年に、イタリア北東部のフリウリ ヴェネチア ジュリア州で**白ワインの聖地**とされる「コッリオ」に、フランス人セオドア デラ ツール氏によって設立されたワイン・メーカー。フランス系の葡萄品種を始めてこの地に持ち込み、「コッリオ」の中でも条件の良い**南向き斜面**に植えた生産者として知られている。現在このヴィラ ルシッツでワイン作りを行っているのは、**ジャンニ メノッティ氏**で、コッリオのテロワールを表現したワイン作りによって、2006年に“ガンベロ ロッソ”から**イタリア最高のエノロジスト**に選ばれている。

コッリオ フリウラーノ2007

フリウラーノは、フリウリで最も**人気**があり、広く栽培されている白ワイン用葡萄品種。やや明るめのほどよい色合いをしており、若々しいタイプだが全体の印象はフローラルで、やわらかく包み込むような**優しい口当たり**をしており、固いリンゴや若い桃を思わせるアロマと、優しいアカシアの蜂蜜を思わせる旨みを持った、まさに食事とともに楽しめるワインとなっている。

コッリオ ソーヴィニヨン2007

ヴィラ ルシッツでの白ワイン作りは、すべてステンレス・タンクで発酵、熟成される(シャルドネを除く)。コッリオ ソーヴィニヨンも、発酵後約8ヶ月間シュール・リーで熟成させ、複雑味を持たせたもの。フリウラーノよりも淡い色をしており、ピーマンやハーブなどの品種香が鮮やかに表現されており、**ピュアでフレッシュ**なワインとなっている。ミネラル感に富んだ**シャープな酸味**とすっきりした味わいを持ち、春野菜や山菜の天ぷらなどとの相性を楽しみたいワインである。



ジュゼッペ クインタレッリ Giuseppe Quintarelli

ジュゼッペ クインタレッリは、ヴェネト州のヴェローナ近郊のカ パレッタ中腹、**ヴァルポリチェッラクラッシコ地区**の中心地に、1924年に設立されたワイン生産会社。同家の3代目に当たるジュゼッペ クインタレッリは自らを“**伝統主義者**”と称し、ヴァルポリチェッラ地区に伝わる伝統的なワイン作りを忠実に継承したワイン作りを行っている。

ピアンコ セッコ2006

ピアンコ セッコは、ガルガネーガ、トレッビアンコ トスカーノ、ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ、サオリン(トカイ)から作られた、クインタレッリ唯一の辛口白ワイン。収穫された葡萄は24時間程度マセレーションの後に**天然酵母**によって発酵され、ステンレス・タンクで清澄した後、冬の間寒冷な屋外に置かれる。翌春に瓶詰めされるが、味わいに**複雑味**を出すために、同じ品種を半乾燥させた葡萄から作られる、アマービレ デル チェーレ(5~10%)をブレンドされている。こうして出来たワインは、幾分濃いめの黄金色をしており、よく熟した洋梨やリンゴのようなアロマを持ち、**柔らかな口当たり**とまるみのある味わいを持っている。モツ煮込みや、特にトリッパのトマト煮などに合わせて楽しみたい。

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ1998

ヴァルポリチェッラ クラッシコのアマローネスタイル。コルヴィーナとコルヴィノーネで55%、ロンディネッラ30%、カベルネ、ネッピオーロ、クロアティーナ、サンジョヴェーゼで15%の葡萄を、収穫後むしるを敷いた木箱に並べて**パステリヤージュ(半乾燥)**させる。11月末~12月初旬になると貴腐が始まり、1月中に全体に広がって行く。そうした状態の**貴腐葡萄**を1月末に搾り、20日間という長いマセレーションのあと、**天然酵母**によって発酵が始まり、約45日間程度発酵が続く。この長い発酵期間中に糖分が全て発酵されれば「アマローネ」となる。その後小さめのスロヴェニアン・オークの樽で**7年間熟成**させて、瓶詰め・出荷されたもの。このワインの試飲に当たって、まず最初に頭に浮かんだのが、「**干したレーズン**」の香りだ。次いで「ブルーチーズ」、そう、このワインを飲みながら、ブルーチーズをかじりたい、そうした欲望に試飲のあいだ中ずっと悩まされた、と記憶している。パンならレーズンとナッツが入ったハード系が望ましい。本当に**食欲を刺激される**素晴らしい体験となった。



ハイドド ヴィレーヌ Hyde de Villaine

「ハイドド ヴィレーヌ」は、**DRC**の共同経営者の一人である**オベールド ヴィレーヌ氏**と、ナパ・ヴァレー南部カーネロス地区のハイド ヴィンヤードを所有する**ラリー ハイド氏**とのジョイント・ヴェンチャーから生み出されたワイン。ド ヴィレーヌ氏の妻、パメラ ド ヴィレーヌ女史がハイド氏のいとこであったことから、このジョイント・ヴェンチャーが実現することとなったもの。

デラ グェラ シャルドネ2006 ハイドド ヴィレーヌ

「デラ グェラ」の名は、ハイド氏の祖先にあたる「ドン ホセ デラ グェラ イノリエガ」氏の名にちなんだもの。ドン ホセは、スペインの**由緒ある一族**の出身で、18世紀末に家督を継いだあと、アメリカに渡り、軍の大尉を務める傍ら、「カーサ デラ グェラ」を建設し、周囲の人々交流に勤めるとともに、そこで振舞うためにワイン作りが行われ、1876年の**独立百周年祭**の博覧会で金賞を獲得した。ハイドド ヴィレーヌでは2005年ヴィンテージよりこの名を冠したワインをリリースしている。このワインは、いくぶん濃い、中くらいの麦藁色をしており、柑橘系果実だけではなく、黄色いリンゴや洋梨、トロピカルフルーツなどの果実のアロマに溢れている。さらにはバターやナッツ、マンゴーのジャムなどのニュアンスもあり、**濃厚**で**リッチ**な魅力に溢れたワインに仕上がっている。



カーネロス シャルドネ2006 ハイドド ヴィレーヌ

当初、ハイドド ヴィレーヌではサンセール出身で、**DRC**でもワイン作りの経験のあるジャン・ローラン ヴァシュロンがワイン作りを担当していたが、2002年からはフランス出身で、ブルゴーニュやNZ、ソノマでもワイン作りを行っていたステファン ヴィヴィアーがワインメーカーとなり、ブルゴーニュのワイン作りとナパ・ヴァレーのテロワールとの**マリアージュ**を目指している。このシャルドネは、「デラ グェラ」よりも淡い色をしており、ミネラル感が高く、柑橘系果実やトロピカルフルーツのアロマを持つだけでなく、ヴァニラやバター、蜂蜜などの風味もあり、基盤となる葡萄自体の**クオリティが高い**ことを示している。**バランス**も良く、リッチで**パワフル**、長いアフターテイストを持っている。



名生産者の名品たち

ドメーヌ クリスチャン モロー



モロー家の歴史は、**1814年**に製樽業を営んでいたジャン・ジョゼフモロー氏がネゴシアン「モロー エ フィス」社を設立したことに始まる。その後同社はアライド・ドメック社やハイラム ウォーカー社と渡った後、1997年にジャン・クロード ボワッセ社の傘下となる。クリスチャンモロー氏を当主とするモロー家は歴代同社のワイン作りに携わっていたが、この時**品質**に対する方針の違いから「Jモロー社」を退社、2002年にクリスチャンが所有していた畑が返却されるのを契機に、息子**ファビアン**と共にドメーヌ クリスチャン モローを立ち上げることとなった。

シャブリ プルミエ・クリュ ヴァイヨン キュベ ギイ モロー2007

キュベ ギイ モローは1級畑ヴァイヨンの中でも、1934年にギイ モロー氏によって植えられた**樹齢の高い**区画から手摘みで収穫されたもの。ドメーヌでは、選果台で選別したあと、ステンレス・タンクで22℃で発酵させ、その後40%を樽(2・3年使用した樽90%と新樽・イチアキ樽10%)で6ヶ月間熟成させたのち、瓶詰めされたもの。

樹齢70年を超えるヴィエイユ・ヴィーニュから作られたこのワインは、**美しい麦藁色**をしており、柑橘系のフレーヴァーと黄色いリンゴのジャムを思わせる手厚い風味を特長としており、高いミネラル感を持っている。特に、アフターテイストに広がる滋味溢れる**奥行き**の素晴らしさは**“絶品”**ともいえる。



シャブリ グラン・クリュ

クロ デ ソスピス ダン レ クロ2007

グラン・クリュ レ クロの中でも、シャブリのオスピス(施療院)から1904年に購入した**特別の区画**、0.4haからのワイン。22℃に温度調節されたステンレス・タンクで発酵させたあと、**100%オーク樽**(2・3年使用した樽90%と新樽・イチアキ樽10%)で4ヶ月間熟成させ、その後12ヶ月間瓶熟させたもの。

ギイ モローに比べて淡い色をしているが、**鮮やかな酸味とミネラル感**を特徴としており、非常に長く幾重にも重なる長いアフターテイストを持ったワインとなっているので、じっくりと**時間をかけて**楽しみたい。樹齢こそ25年とキュベ ギイ モローに比べて低いですが、**テロワール**の違いを見せ付ける卓越したワインである。<BLCMD07>

Domaine Christian Moreau

ドメーヌ デ セネショー



南仏コート デュ ローヌのシャトーヌフ デュ パプに位置するドメーヌ デ セネショーは、20世紀初頭に設立されたこの地区で**最も古い**ドメーヌの1つ。2007年よりボルドー地方ポイヤック村のシャトー **ランシュ・バージュ**を経営する**カーズ・ファミリー**の手に移り、カーズ家4代目の**ジャン・シャルル カーズ氏**と、前所有者の時代からこのドメーヌを知り尽くしている**ベルナル トランシュコスト氏**のチームによって運営されることとなった。

シャトーヌフ デュ パプ ブラン2007

白ワインに使われているのは、ルーサンヌ33%、グルナッシュ・ブラン29.5%、クレレット29.5%とブルブラン8%。2007年はアルコール度数が上がりすぎないように例年より早めに、グルナッシュ・ブランは8月31日に、クレレットは9月10日に収穫を開始した。ルーサンヌは樽内(新樽15%、残りはイチアキ樽)発酵と熟成を行い、そのほかの品種はステンレス・タンクで発酵・熟成を行い、ブレンド、翌年3月に瓶詰めしたもの。

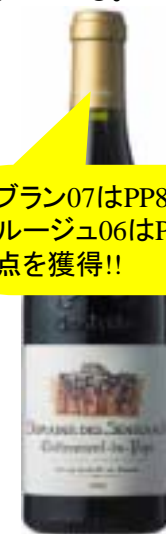
ワインは、僅かに緑色を帯びた明るい黄金色をしており、黄色いリンゴや白桃、白い花や**トロピカルフルーツ**を思わせるアロマを持っており、ルーサンヌに由来するスパイシーな風味を持っている。トップノートに花梨のような鮮やかな酸味が感じられるが、全体としては**ふっくらとした**穏やかな印象があり、マンゴーのジャムを思わせる豊かさも持っている。シャトーヌフの白としては**飲み易い**ワインとなっている。

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ2006

赤ワインは、グルナッシュ64%、シラー19%、ムールヴェードル15%、ヴァカレスとサンソーで2%から作られている。これらの葡萄を、発酵と醸して26~29日間行った後、グルナッシュは50hlの大樽で、シラーとムールヴェードルは小樽で12~14ヶ月間熟成させたもの。

僅かに紫色を帯びた黒いルビー~ガーネット色をしており、ブラックチェリーと**ガリグ**を思わせるスパイシーでハーブのようなアロマが感じられる。ワイン自体の粘性は高く、タンニンは十分に**溶け込んで**おり、シャトーヌフとしては**上品**でまとまりのある味わいとなっている。パーカーポイント**91-93**を獲得(ワインアドヴォケート2007・10月)。<CLDSR06>

ブラン07はPP89点、
ルージュ06はPP90
点を獲得!!



Domaine des Sénéchaux

2009年11月 “名生産者の名品たち”特集

製品コード	製品名	Vintage	地域	色	容量	梱包	参考価格
MLVRC07	フリウラ-ノ コリオウ'イラ ルシツ	2007	フリウリ・ウ'エツィア・ジューリア	白	750ML	12	4,200
MLVRB07	ソ-ウ'ニヨン コリオウ'イラ ルシツ	2007	フリウリ・ウ'エツィア・ジューリア	白	750ML	12	4,200
MLQRA06	ビ'アンコ セツコジュセ'ッハ' クインタレッリ	2006	ウ'エネト	白	750ML	12	5,340
MLQRD98	アマロ-ネ クラシコジュセ'ッハ' クインタレッリ	1998	ウ'エネト	赤	750ML	6	42,700
ULHGC06	デ'ラ グェラ シャルドネハイド'ド' ウ'イレ-ヌ	2006	ナハ'	白	750ML	6	5,400
ULHVC06	カ-ネロス シャルドネハイド'ド' ウ'イレ-ヌ	2006	ナハ'	白	750ML	6	9,300
BLCMB07	シャブリ Pクリュ ウ'アイヨン キュハ' キ'イ モロ-ドメ-ヌ クリスチャン モロ-	2007	シャブリ	白	750ML	12	5,080
BLCMD07	シャブリ Gクリュ クロ デ' ゾスビス ダンレ クロドメ-ヌ クリスチャン モロ-	2007	シャブリ	白	750ML	12	11,000
CLDSB07	シャト-ヌフ デュ バ'ブ' ブランドメ-ヌ デ' セネシヨ-	2007	南部ロ-ヌ	白	750ML	12	5,000
CLDSR06	シャト-ヌフ デュ バ'ブ' ル-ジユドメ-ヌ デ' セネシヨ-	2006	南部ロ-ヌ	赤	750ML	12	5,000

* 価格はすべて税別です