

# Poderi Aldo Conterno

ポデーリ アルド コンテルノ

イタリア最高峰 王者のワイン



「ワインの王」と呼ばれるバローロの頂点に君臨するポデーリ・アルド・コンテルノ。創設者のアルド・コンテルノは、18世紀からの歴史を誇るジャコモ・コンテルノの5代目ですが、跡継ぎとなったのは兄のジョヴァンニで、アルドは1969年に独立し、バローロの代表的な産地であるモンフォルテ・ダルバ村のブッシア地区に自らのワイナリーを設立しました。ピエモンテの伝統的なスタイルを大切に受け継いできたアルド・コンテルノが作り出すバローロは、極めて熟成力が高く、その出来栄は本家をも凌ぎ、国内外で確固たる地位と人気を不動のものにしています。

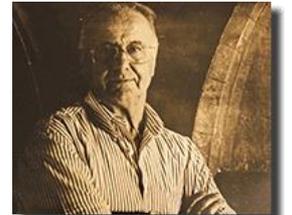
偉大なワインの作り手は、毎年限られた量のワインを生産し、その販売先も長年にわたって培われた信頼関係の中でほぼ決まっています。いくら高値で大量に買い入れるからと言って、横からそう簡単に割り込めるものではありません。日本に深い思い入れのあったアルド・コンテルノからワインを仕入れることができたのは、本当に幸運でした。生産量も少ない彼のワインは、今でも輸入できる数に限りがあります。

2012年に創設者アルド・コンテルノは、享年81歳でその生涯を閉じ、現在は3人の息子がカンティエーナを相続しています。クラシックなスタイルと高い品質を維持するバローロの生産量を増やすことはできないため、バルベーラやドルチェットから作るモダンワインにも目を向けています。一般的に大衆的なワインとされるこれらの品種も、彼らの手にかかれればまた格別なワインに仕上がります。合理的な栽培技術、管理の行き届いた発酵、伝統的な熟成システムを組み合わせることで、品格の高い偉大なワインを生み出しています。



■**テクニカル情報**■ 産地:イタリア/ピエモンテ州クーネオ県バローロ東南部モンフォルテ・ダルバ村 畑:ブッシア・ソプレーナ 畑面積:計25ha 畑の向き:南・南西 標高:400m 栽培品種:ネッピオーロ、バルベーラ、ドルチェット、フレイザ、シャルドネ、メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン 土壌:マグネシウムやマンガンを多く含む青白い石灰質の泥炭土と、鉄分を多く含む密度の高い灰褐色の砂土が交互に層を成す。

【写真:故アルド・コンテルノ】



■**ワイン・アドヴォケート誌#237 2018年6月号より/著者:モニカ・ラーナー**■ ポデーリ・アルド・コンテルノは、2012年に先代のアルド・コンテルノが享年81歳でその生涯を閉じてから大きな発展を遂げつつある。現在ワイナリーの運営は、アルドの3人の息子たちフランコ、ステファノ、ジャコモが担っている。今年ラングを訪れた際、ジャコモ・コンテルノとじっくりと語り合う機会に恵まれ、父アルドが築き上げた偉業とワイナリーの現在について省察することが出来た。故アルド・コンテルノが自らのワイン作りにおいて頂点を極めた1990年代、モンフォルテ・ダルバでワイン作りを営むワイナリーの数は、まだごく少数であった。現在では、およそ70もの生産者と瓶詰業者がかかの土地でワインを詰めている。「新たな生産者がまるで草が生えるように次から次へと参入してきていて、これがモンフォルテ・ダルバでのワイン作りを省みることになった」とジャコモは言う。「カンティエーナで生産することの出来るワインの生産量が年間50万本に達したとしても、実際の生産量が年間8万本を上回らないようにしよう」とこの時に固く決意したと言う。厳しい選果と収量制限を守ることが父アルドの偉業を受け継いでいくために取るべき最も妥当な道であるとジャコモは語ってくれた。父アルドがカンティエーナの運営を息子たちに引き継ぐ時、たった三言こんな言葉を残したとジャコモは郷愁の念を込めて語った。「Fatemi bere bene (ファーテミ・ベレー・ベネ: 良いものを飲ませてくれ)」。これ以上の言葉は必要なかった。

■**2013 ヴィンテージ情報**■ 2013年は、収穫作業が10月末まで及んだクラシックなヴィンテージとして記憶されています。冬の終りは寒冷湿潤で、生育期の開始を大幅に遅らせました。ネッピオーロの新芽が芽吹いたのは4月12日で、例年よりおよそ2週間遅い発芽となりました。4月から5月にかけて、寒く湿気の高い日が続く、3週間降水量8インチもの豪雨に見舞われ、生育期の始まりと共にうどん粉病が蔓延しやすい条件が揃ったため、作り手の手腕が試される年となりました。6月には天候が回復し、開花、結実ともに順調に進みました。9月後半から10月にかけて夜は涼しく、日中は日照量の多い暖かい日が続く、葡萄はフェノール成分を豊かに蓄えました。収穫は10月10日から2週間続きました。2013年は、濃厚でスパイシーな果実味に、タイトに引き締まった力強いタンニン、余韻の長い後味を特徴とするメディアムボディのヴィンテージとなりました。

■**2017年ヴィンテージ情報**■ 2017年は、壊滅的な春の遅霜と局地的な雹害、極端な熱波により、イタリアでは過去60年間で最も低収量の年となった。イタリア全土で前年比25%の収量減となり、トスカーナ、シチリア、プーリアの収穫量は更に少なく、前年に比べて30%も収穫量が落ちた。イタリア北部は南部に比べると若干被害が少なく、ピエモンテやヴェネトでは前年比15%の収量減に留まった。ワインの醸造に十分なブドウを確保できた地域では、開花期に良い天候に恵まれ、ヨーロッパ全土で温暖な夏が長く続いたことで、クオリティに関しては期待の出来る年となった。全ての品種においてブドウは例年よりも粒が小さく果実味が凝縮し、バランスのとれた良質で濃厚なマストが得られ、低収量ながらも芳醇なワインに仕上げることが出来た。《**デキャンタ・ヴィンテージ・レポート**より》

■**2018年ヴィンテージ情報**■ 生育期前半は、春霜や初夏の大雨など不安定な気候条件により栽培家の手腕が試されましたが、夏の中盤から終わりにかけて比較的安定した天候に恵まれたため、品質・収量ともに2000年以来の近年稀にみる優れたヴィンテージとなりました。ピエモンテ土着品種のペラヴェルガやコルテーゼ、ネッピオーロは特に最高の仕上がりで、収量は過去50年間で最低となった前年の2017年に比べるとピエモンテ州全体で30%の収量増となりました。

■2019年ヴァンテージ情報■ 2019年は、春の冷たい雨によりブドウの成長が遅れ、病害の発生が懸念されたものの、土中に水分がしっかりと行き渡ったおかげで暑い夏を乗り越えることができました。暑く乾燥した日が8月まで続き、雹を伴う嵐があったものの、その後は素晴らしい天候が続きました。特にネッピオーロは、寒暖差の恩恵を受け、しっかりと酸を保持することができました。しかしながら9月上旬に雷雨と雹を伴う嵐が発生し、地域によりますが、特にバルバレスコでは収量が大幅に減少しました。収穫は9月上旬から10月にかけて行われました。この年は、豊かな果実味、素晴らしいストラクチャーと酸を湛えたワインになることが期待されています。

## ~ D.O.C. Langhe & D.O.C. Barbera D'Alba ~

### 2017 Langhe Rosso

上代価格 ¥4,600(税抜)

ランゲ ロッソ

JAN: 4543190211772

ピエモンテの土着品種フレイザーはユニークな品種で、ネッピオーロに類似したスタイルを持ちます。コンテルノは、元々、フレイザーでブツィアネラというスパークリングを造っていましたが、フレイザーの樹齢は30~35年と古く、上質で複雑なワインを生み出せることから、このランゲ・ロッソの主要品種となりました。2年物の樽で1年熟成したランゲは、若いうちから複雑な味わいが楽しめます。

■テクニカル情報■ 産地:ピエモンテ州バローロ東南部ブツィア(DOC ランゲ) 品種:フレイザーを主体に少量のカベルネ・ソーヴィニオンとメルロをブレンド 醸造:ステンレスタンクで6~8日間マセラシオン。澱引きし26~28℃でアルコール発酵。数ヶ月ステンレスタンクで澱引きしながら安定させ、2年物のバリックで12ヶ月熟成。

■コメント■ 素晴らしくフレッシュな味わいにどこまでも続く長い余韻。タンニンの甘みが舌全体を柔らかく包み込むように感じられる。濃厚でいて繊細な香りが広がる。



### 2019 Quartetto Langhe Rosso

上代価格 ¥7,800 (税抜)

カルテット ランゲ ロッソ

JAN: 4543190213196

ネッピオーロ、ピノ・ノワール、メルロ、シラー4品種のブレンドから生まれる芳醇なアロマを持ち、フレッシュさと豊かな風味が印象的。

■テクニカル情報■ 産地:ピエモンテ州バローロ東南部ブツィア(DOC ランゲ) 品種:ネッピオーロ、ピノ・ノワール、メルロ、シラー Alc.: 13.5% 畑:モンフォルテ・ダルバ 醸造:ステンレスタンクで8~10日間マセラシオンさせ、24-26℃でアルコール発酵。ステンレスタンクで数ヶ月寝かせた後、フレンチオーク樽に移して数ヶ月熟成。

★ワイン・スペクテーター90点:肉厚感があり、ブラックチェリーやカシス、タール、カンフル、鉄を思わせる香りを湛えている。しっかりとしたストラクチャーとバランスの良さが濃厚な後味にも長く感じられる。

◀飲み頃:2023-2028年 | 2023/2/28 掲載▶



### 2018 Barbera D'Alba Conca Tre Pile

上代価格 ¥6,000(税抜)

2019 Barbera D'Alba Conca Tre Pile

上代価格 ¥6,500(税抜)

バルベアラ ダルバ コンカトレ ピーレ

JAN: 4543190212458 (2018VT), 4543190213189 (2019VT)

この畑はブツィア・ソプラナーナでも丘陵状になっている場所にあり、主にバルベアラが植えられています。最も樹齢の古いブドウは樹齢45年を数えます。古樹ならではの力強く持続するアロマに凝縮感のあるフレッシュな果実味、きめ細やかなタンニン、美しい樽香、ドライなフルボディの味わいが特徴的。鶏肉やチーズと抜群の相性を持つワインです。

■テクニカル情報■ 産地:ピエモンテ州バローロ東南部ブツィア(DOC バルベアラ・ダルバ) 品種:バルベアラ100% Alc.:14.5% 畑:コンカ・トレ・ピーレ(ブツィア・ソプラナーナの丘陵地) 樹齢:最も古い樹で45年 醸造:ステンレスタンクで8-10日間マセラシオンさせ、24-28℃でアルコール発酵。ステンレスタンクで数ヶ月寝かせ、フレンチオーク樽に移して数ヶ月熟成。

◆相性料理◆赤身・白身の肉、鶏肉、チーズなど

2018VT★ワイン・スペクテーター90点:リッチなアロマを持ち、プラムやローム質の大地の香りに仄かなチョコレートのニュアンスが広がる。張りのある後味に温かいプラムタルトやスパイスの風味が広がる。

◀飲み頃:2022~2025年 | 2022/2/28 掲載▶

2019VT★ワイン・スペクテーター90点:滑らかさと緻密さを兼ね備えた赤で、ブラックチェリー、カシス、スマイレの風味が特徴的。非常にバランスが良く、今飲んで楽しめるが、しっかりとしたストラクチャーがあり、今後5年間は発展していく可能性を秘めている。

◀飲み頃:2022-2027年 | 2022/12/31 掲載▶



## 2017 Langhe Nebbiolo Il Favot

上代価格 ¥8,800(税抜)

## 2018・2019 Langhe Nebbiolo Il Favot

上代価格 ¥9,500(税抜)

ランゲ ネッピオーロ イル ファヴォット

4543190211796 (2017VT), 4543190212472(2018VT),4543190213202 (2019VT)

。赤いベリー、チェリー、カシス等の豊かなアロマを伴う品種の持ち味が余すところなく表現されたワイン。酒齢の若いうちから美味しく味わえますが、熟成させても楽しめます。

■テクニカル情報■ 産地:ピエモンテ州バローロ東南部ブッシア地区(DOC ランゲ) 品種:ネッピオーロ 100% Alc.:14.5%(2015VT&2017VT), 14%(2018VT),13.5%(2019VT) 樹齢:最大 15 年 醸造:ステンレスタンクで6-8 日間マセラシオンを行う。24-28℃で発酵。ステンレスタンクで数ヶ月寝かせ、数回澱引きした後、フレンチオーク樽に移して数ヶ月間熟成させ、瓶詰を行う。

2018VT★ワイン・スペクテーター90 点:イチゴやチェリー、スグリ、ヨードの香りを帯びたジューシーで複雑な味わいが特徴。しっかりとした後味で、繊細な余韻が続く。今が飲み頃。生産量:1,500 ケース<<2021/11/15 掲載>>

2017VT★ジェームス・サックリング 93 点:胡桃やダークチョコレートのアロマと風味が香るフルーティでクリーミーな赤ワイン。仄かな珈琲豆のニュアンスがごく微かに香る。ふくよかで風味豊かな味わい。酒齢の若い乳飲み子のようなバローロさながら、柔らかな味わいとなるまでに時間を要するワインである。<<飲み頃:2021 年- | 2020/5/14 掲載>>

2017VT★パーカーポイント88 点:チェリーやブラックベリー、プラムの香りを伴う黒果実の濃厚なアロマが香る。溢れんばかりの豊かな果実味が縦横無尽に広がるコンテルノのエントリーワイン。焼肉やパスタなどと合わせ易い陽気でカジュアルなネッピオーロ。この年の生産量は、およそ10,000 ボトル。<<飲み頃:2020-2024 年 | 2020/7/24 掲載>>

2019VT★ワイン・スペクテーター88 点:しっかりと引き締まった赤で、カシス、ブラックチェリー、スギ、サンダルウッド、タバコの風味が特徴的。ギュッと詰まった後味は、堅牢ながらも、爽やかなリンゴの皮のアロマが漂う。<<飲み頃:2024-2032 年 | 2022 掲載>>



## 2017・2018 Langhe Chardonnay Bussiador

上代価格 ※オープン

ランゲ シャルドネ ブッシアドール

JAN: 4543190212441

アルコール分の高い凝縮感のあるシャルドネのみを厳しく選別して造られるこのワインは、生産量が最大 27 樽の少量生産のため、その希少価値の高さから「幻のシャルドネ」、「白のグランブッシア」と呼ばれています。熟成力の高いイタリア最高級の白ワインです。アカシアの花やトロピカルフルーツ、桃等の濃厚な果実のアロマにスパイスを思わせる複雑なニュアンスが漂います。

■テクニカル情報■ 産地:ピエモンテ州バローロ東南部ブッシア地区(DOC ランゲ) 品種:シャルドネ 100% 畑:ブッシア地区の複数区画 収穫:9 月初旬 醸造:3-4 日間ステンレスタンクで寝かせた後、フレンチオーク樽に移し 20-24℃でアルコール発酵。澱引きし、再度樽に戻し数ヶ月熟成。◆相性料理◆魚のオープン焼き、魚のグリル・串焼き

2017VT★パーカーポイント93 点:ドライアプリコットやトロピカルフルーツに加えて濃厚なスパイシーさを感じる美しいシャルドネ。濃厚さとボリューム感が印象的。ブッシアドール 2017 は、黄色いキャンディと熟した果実のニュアンスを帯びた円やかな味わいで、豊満でボリューム感のある果実味が口中を滑らかに包み込む。後味はシルキーかつ上品で、背景に砕いた石やミネラルのニュアンスが漂う。生産本数約 8,000 本。<<飲み頃:2020-2026 年掲載 | 2020/7/24 掲載>>

2017VT 他誌評価:★ワイン・スペクテーター89 点 ★ジェームス・サックリング 93 点

2018VT ワイン・スペクテーター89 点:クリーミーで、桃やリンゴのアロマにバニラ、クローブ、オールスパイスの香りが漂う。全体的に非常に優れたバランスを備え長い余韻が印象的。<<2022 年掲載>>



## — D.O.C.G. Barolo —

## 2014 Barolo Bussia

上代価格 ※オープン

## 2018 Barolo Bussia

上代価格 ¥15,000(税抜)

バローロ ブッシア

JAN: 4543190211130(2014VT), .4543190213219(2018VT)

チェリーやベリー系果実の華やかなアロマにスパイスが仄かに香る、極めて洗練されたタンニンを湛えた見事な味わい。

■テクニカル情報■ 産地:ピエモンテ州バローロ東南部ブッシア地区(DOC ランゲ)(DOCG バローロ) 品種:ネッピオーロ 100% Alc.:14.5% 土壌:粘土質 樹齢:15-20 年 醸造:ステンレスタンクで 20-30 日間、マセラシオンをしながらアルコール発酵。発酵中の温度は最高で 32℃。数回澱引きし、スラボニア産オークキャスクで熟成。

2014VT★ワイン・スペクテーター94 点:このリッチな赤ワインをチェリーとプラムのアロマが引き立て、バニラ、トースト、ブルーベリー、鉄、タバコのニュアンスがアクセントを添えている。後味に大胆なタンニンが感じられる、全ての要素を持ち合わせたワイン。<<飲み頃:2024-2042 年 | 2019/4/30 掲載>>

2014VT★パーカーポイント92 点 :ポデーリ・アルド・コンテルノの 2014 年バローロ・ブッシアは、実に「透明感」のあるワインだが、それはワインの外観や軽やかな色の濃淡を形容する言葉ではない。このバローロは、そのエレガンスと儚さにおいて「透明感」のあるワインである。ワインの持つシルキーできめ細やかなテクスチャーが、ドライ・ブルーベリー、カシス、メントール、ハーブ、ドライ・ジンジャーのアロマをしなやかに弾ませる跳躍台のような役割を果たしている。これらのアロマは美しく幽玄で束の間の儚さを呈している。このバローロは、26ヶ月の樽熟成を経て、瓶詰前の仕上げにステンレスタンクで安定させている。2014 ヴィンテージは、このバローロであれば最大6ヶ月までマセラシオンの時間を長くとっている。長く果皮浸漬させることで、ヴィンテージ特有の脆弱な性質を補っている。果実味が豊かに溢れるフレッシュでよく開いた味わいが酒齢の若いうちから楽しめる。<<飲み頃:2020~2035 年 | 2018/6/30 掲載>>

2014VT 他誌評価:★ジェームス・サックリング 93 点



担当: @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

2018VT★**ジェームス・サックリング** 93 点:乾燥させたレッドベリー、押し花、ブラジルのナッツを思わせる心地よいアロマを持つ。スパイシーな果実味を伴うミディアムボディ。例年より控えめなタンニンが、中盤に広がりのある味わいをもたらす。やや引き締まった後味に果実とスパイスの風味が漂う。◀飲み頃:2023 年以降 | 2022/10/2 掲載▶

2018VT★**ワイン・スペクテーター**93 点:熟したスタイルを持つワインで、漬け込んだプラム、チェリー、スパイス、干し草、タバコ、ミネラルの香りが漂う。エレガントさを備え、密度が高く、きめ細やかなタンニンがあり、心地良い味わいが長い余韻を生む。◀飲み頃:2025-2042 年 | 2022/12/31 掲載▶

## 2018 Barolo Colonnello

上代価格 ¥25,000(税抜)

バローロ コロネッロ

JAN: 4543190213226

濃厚なアロマとフィネスを備えたタンニンを伴う卓越した味わい。

■**テクニカル情報**■ 産地:ピエモンテ州バローロ東南部ブッシア地区 (DOCG バローロ) 品種:ネッピオーロ100% Alc.:15% 樹齢:45-50 年 土壌:砂の多い砂礫質 醸造:ステンレスタンクで 30 日間、マセラシオンをしながらアルコール発酵。発酵時の温度は最高で 32℃。数回澱引きし、スラボニア産オークキャスクで熟成。

★**ジェームス・サックリング** 96 点:濃厚なアロマを持ち、ダークレッドベリーやスマイルのアロマが非常に美しい。林床を思わせる心地よいニュアンスも漂う。フルボディの味わいで、優美さとフィネスを兼備した非常に美しい構造を持つタンニンが強いグリップ感をもたらすが、噛み応えを感じるほどではない。見事なタンニンが際立った後味がどこまでも続く。素晴らしい出来栄。ヴィンテージの魅力が最大限に引き出されている。◀飲み頃:2025 年以降 | 2022/10/2 掲載▶

★**ワイン・スペクテーター**94 点:太陽の光を浴びた干し草、チェリー、プラム、鉄、タールの香りが、この表現豊かな赤ワインを特徴づけている。緻密でしっかりとした骨格を持ち、引き締まったタンニンを備えた後味が印象的。◀飲み頃:2025-2045 年 | 2022/12/31 掲載▶



## 2018 Barolo Cicala

【750ml】上代価格 ¥27,000(税抜)

バローロ チカラ

【1.5L】上代価格 ¥53,000(税抜)

JAN: 4543190213233 (750ml) 4543190213240 (1.5L)

フランス語で「セミ」を意味するチカラと名付けられたこの畑は、45-50 年前に開墾され、幾度かブドウ樹の植え替えが行われました。主要品種は、ランピアというネッピオーロのクローンで、アメリカ原産のルペストリス種の台木から接ぎ木されました。

■**テクニカル情報**■ 産地:イタリア北部ピエモンテ州バローロ東南部ブッシア地区 (DOCG バローロ) 品種:ネッピオーロ 100% Alc.:15% 土壌:粘土・石灰岩質 樹齢:最大 45-50 年 醸造:ステンレスタンクで 30 日間、マセラシオンをしながらアルコール発酵。発酵時の温度は最高で 32℃。数回澱引きし、スラボニア産オークキャスクで熟成。

★**ジェームス・サックリング** 95 点:熟したベリーのアロマにスパイス、リコリス、バルサミコのニュアンスが溶け合う。焦点の定まったフルボディ〜ミディアムボディの味わいで、きめ細やかでしっかりとしたタンニンが果実やオーク由来のスパイスの風味を支え、長い余韻を生む。ヴィンテージの割には、しっかりとした構造を持つ。花開くまで 2、3 年熟成が必要だ。◀飲み頃:2025 年以降 | 2022/10/2 掲載▶  
他誌評価:★**ワイン・スペクテーター**95 点 ★**ヴィノス** 91 点



## 2018 Barolo Romirasco

【750ml】上代価格 ¥40,000(税抜)

バローロ ロミラスコ

JAN: 4543190213257

ロミラスコの畑は、50-55 年前に開墾され、その後何度かブドウ樹の植え替えが行われました。主要栽培品種は、ランピアというネッピオーロのクローンで、アメリカ産のルペストリス種の台木から接ぎ木されました。

■**テクニカル情報**■ 産地:イタリア北部ピエモンテ州バローロ東南部ブッシア地区 (DOCG バローロ) 品種:ネッピオーロ 100% Alc.:15% 土壌:石灰岩・粘土・マグネシウム 樹齢:最大 55 年 醸造:ステンレスタンクで 30 日間、マセラシオンをしながらアルコール発酵。発酵時の最高温度は 32℃。数回澱引きし、スラボニア産オークキャスクで熟成。

★**ジェームス・サックリング** 96 点:美しいフローラルなアロマにキノコや森の下草のニュアンスが溶け合い、トップノートから真のネッピオーロを感じさせる。フルボディの味わいで、しっかりとしたきめ細やかなタンニンがワイン全体を絶妙に支えている。変化し、全ての要素が溶け込むまでかなり時間を要する。◀飲み頃:2025 年以降 | 2022/10/2 掲載▶

★**ワイン・スペクテーター**95 点:甘く芳しいスパイスの香りがこのしなやかで複雑な赤を特徴づけている。全体として非常にエレガントな印象。オーク香、チェリー、プラム、鉄、メントールのアロマがしっかりとした味わいと調和を生む。堅牢な作りで、心地良いスパイスとミネラルのニュアンスが後味に長く感じられる。◀飲み頃:2025-2045 年 | 2022/12/31 掲載▶ 他誌評価:★**ヴィノス** 89 点



**2006 Barolo Riserva Granbussia**

【750ml】上代価格 ※オープン

**2005・2006 Barolo Riserva Granbussia**

【1.5L】上代価格 ※オープン

**2013 Barolo Riserva Granbussia**

【750ml】上代価格 ¥140,000 (税抜)

バローロ リゼルヴァ グランブッシア

【1.5L】上代価格 ¥300,000 (税抜)

JAN: 4543190209472(2005VT/1.5L), 4543190210072(2006VT/750ml), 4543190210089(2006VT/1.5L)

4543190213264 (2013VT/750ml), 4543190213271 (2013VT/1.5L)

バローロ・リゼルヴァ・グラン・ブッシアは、ロミラスコ、チカラ、コロネッロの畑で育つ最も樹齢の古い古樹から丹念に手摘みで選定し、ロミラスコ:70%、チカラ:15%、コロネッロ15%の割合で発酵前にブレンド。リリース前に少なくとも9年間をセラーで過ごす最高のヴィンテージのみ限定生産される特別なワインです。

■**テクニカル情報**■ 産地:ピエモンテ州バローロ東南部モンフォルテ・ダルバ(DOCG バローロ) 畑:ロミラスコ、チカラ、コロネッロ  
品種:ネッピオーロ 100% Alc.:14%前後 醸造:30 日間、マセラシオンをしながらアルコール発酵。発酵時の最高温度は 32℃。  
澱引きし、スラブニア産オークキャスクで熟成。

■**コメント**■ 外観は、濃いルビー色。湿った葉、林床、新鮮なキノコを思わせる深みのあるアロマがあり、空気に触れるとプラムやブロードのタバコのニュアンスが表れ複雑さを増していく。味わいは、フルボディで生き生きとした果実味とエネルギーを湛えながらも、エレガントさも感じられる。後味にセージやダークチョコレートの風味が広がり、長い余韻がどこまでも続く。少なくとも 20 年先まで楽しめる秀逸なワイン。

2005VT★**ジェームス・サックリング 100 点**:非常に心地よいバラとイチゴを特徴とする香りに加えて、極めてきめ細やかなタンニンを持つ妖艶で複雑なワインは、若いロマネ・コンティを彷彿とさせる。数千本しか生産されていない。今飲んででも熟成させても美味しく味わえる。  
◀2014/5/6 掲載▶

2005VT 他誌評価:★パーカーポイント 95 点 ★ワイン・スペクテーター 95 点 ★ヴィノス 95+点

2006VT★**パーカーポイント 97 点**:2006 年グランブッシアは、ピエモンテらしさが顕著に表れている。伝統的な手法で造られたワインで、優美で繊細なアロマを兼備しながらも、力強さと持続性を持つ。最初は、控えめでシャイな印象だが、一旦開き始めると、その勢いは止まらない。黒系果実、スパイス、タール、カンゾウ、鉛筆の削りかすの香りに金属のニュアンスが漂う。フィネスを備えたこのワインは、飲み頃の期間が長く、長期に渡ってその美味しさを堪能できる。シルクのように滑らかなタンニン、圧倒的な強さと余韻の長さが印象的。  
◀飲み頃:2018-2040 年 | 2017/7/1 掲載▶

2006VT 他誌評価:★ワイン・スペクテーター 97 点 ★ヴィノス 96 点 ★ジェームス・サックリング 95 点

2013VT★**ワイン・スペクテーター 97 点**:チェリーのコンポートやプラム、メントール、革、リコリス、ブラックペッパー、ミネラルのアロマを伴う導入部だけでも価格に見合う価値がある。味わいは、まだ堅牢で、表情が硬いが、オーク由来のスパイスのニュアンスが感じられ、ゆっくりと時間をかけて花開いていく。とはいえ、複雑かつ洗練されたスタイルと長い余韻を備えたこのワインは、今後素晴らしく発展していく可能性を秘めている。

◀飲み頃:2024-2047 年 | 2022/12/31 掲載▶

