届けたいのはブランドではなく、
造り手の魂の結晶です。

Millésimes
WINE COLLECTIONS

ミレジムの4つのビジョン

コストパフォーマンス

月に一度しか飲めない5000円のワインより、
毎週開けたい3000円のワインを。ヴァリューにこだわっています。

入手のしやすさ

おいしくても幻のワインでは意味がない。
一定の生産量があるワインを確保しています。

わかりやすい味わい

長い説明をしなくても、飲めばすぐにわかる。
プロにも愛好家にもわかりやすいワインをそろえています。

高いパーカー・ポイント

ロバート・パーカーの得点は目安にすぎません。
でも、結果的に高得点のワインが充実しています。

Contents

Japan

シゼン・シリーズ (Japan) 6
Shizen Series

France

ドゥニ・デュブルデュー (France / Bordeaux) 7
Denis Dubourdieu

シャトー・レ・トロワ・クロワ (France / Bordeaux) 8
Château Les Trois Croix

ボルドーセレクション (France / Bordeaux) 9
Bordeaux Selections

クロード・デュガ (France / Bourgogne) 10
Claude Dugat

ラ・ジブリヨット (France / Bourgogne) 11
La Gibryotte

ドメーヌ・ピエール・ダモワ (France / Bourgogne) 12
Domaine Pierre Damoy

メゾン・リケール (France / Bourgogne) 13
Maison Rijckaert

ジャン・マルク・ミヨ (France / Bourgogne) 14
Jean Marc Millot

ロベール・グロフィエ (France / Bourgogne) 15
Robert Groffier

ベルナール・モロー (France / Bourgogne) 16
Bernard Moreau

フィリップ・シャヴィ (France / Bourgogne) 17
Philippe Chavy

ドメーヌ・イヴ・ボワイエ・マルトノ (France / Bourgogne) 18
Domaine Yves Boyer Martenot

ポール・ガローデ (France / Bourgogne) 19
Paul Garaudet

ヴァンサン・デュルイユ・ジャンティアル (France / Bourgogne) 20
Vincent Dureuil-Janthial

ドメーヌ・ド・シャントメルル フランシス・ブダン (France / Bourgogne) 21
Domaine de Chantemerle Francis Boudin
ジャン・ジャック・リトー (France / Bourgogne)
Jean Jacques Litaud
ドメーヌ・イノソンティ (France / Bourgogne)
Domaine Innocenti

ドメーヌ・ド・ラ・マドンヌ (France / Bourgogne) 22
Domaine de La Madone

ドメーヌ・デュ・ペゴー (France / Rhône) 23
Domaine du Pégau

シャトー・ペゴー (France / Rhône) 24
Château Pégau

ロジェ・サボン (France / Rhône) 25
Roger Sabon

ドメーヌ・ド・ボールナール (France / Rhône) 26
Domaine de Beaurenard

クロ・ド・トゥリア (France / Rhône) 27
Clos de Trias
ドメーヌ・ド・レードル (France / Languedoc-Roussillon)
Domaine de l'edre

パスカル・コタ (France / Loire) 28
Pascal Cotat
フランソワ・コタ (France / Loire)
François Cotat

ドメーヌ・デュ・マージュ (France / Gascogne) 29
Domaine du Mage

シャトー・デ・サラン (France / Provence) 30
Château des Sarrins

シャトー・ド・マット・サブラン (France / Languedoc-Russillon) 31
Château de Mattes Sabran
ドメーヌ・サン・ティレール (France / Languedoc-Russillon)
Domaine Saint Hilaire

ブルーノ・パイヤール (France / Champagne) ····· 32
Bruno Paillard

スパークリングワイン ····· 33
ルボー Lebeault (France / Bourgogne)
リオンド Riondo (Italy)
ラ・テート・ノワール La Tête Noir (France / Provence)
ヴィトー・アルベルティ L. Vitteaut-Alberti (France / Bourgogne)
カルレス・アンドレウ Carles Andreu (Spain)

Italy

フォントディ (Italy / Tuscany) ····· 34
Fontodi

アルド・コンテルノ (Italy / Piemonte) ····· 35
Aldo Conterno

サセッティ・リヴィオ・ペルティマリ (Italy / Tuscany) ····· 36
Sassetti Livio - Pertimali

プロドゥットーリ・デル・バルバレスコ (Italy / Piemonte) ····· 37
Produttori del Barbaresco
カステッロ・ディ・タッサローロ (Italy / Piemonte)
Castello di Tassarolo

Spain

アレハンドロ・フェルナンデス (Spain) ····· 38
Alejandro Fernández

ボデガス・カルチェロ (Spain) ····· 39
Bodegas Carchelo

ホルヘ・オルドニェス (Spain) ····· 40
Jorge Ordóñez

ボデガス・ヴォルヴェール (Spain) ····· 41
Bodegas Volver
ボデガス・アルト・モンカヨ (Spain)
Bodegas Alto Moncayo

ボデガス・アンヘル・ロドリゲス・ヴィダル (Spain) ····· 42
Bodegas Angel Rodriguez Vidal
パソス・デ・ルスコ (Spain)
Pazos de Lusco
ボデガス・トロ・アルバラ (Spain)
Bodegas Toro Albalá

Israel

ゴラン・ハイツ・ワイナリー (Israel) ····· 43
Golan Heights Winery

ガリル・マウンテン・ワイナリー (Israel) ····· 44
Galil Mountain Winery

Australia

トルブレック (Australia) ····· 45
Torbreck

パウエル＆サン (Australia) ····· 46
Powell & Son

オーストラリアン・ドメーヌ・ワイン (Australia) ····· 47
Australian Domaine Wines
ヌーン (Australia)
Noon

New Zealand

デルタ・ワイン・カンパニー (New Zealand) ····· 48
Delta Wine Company

U.S.A.

ハートフォード・ファミリー・ワイナリー (U.S.A. / California) ····· 49
Hartford Family Winery

ダイアモンド・クリーク・ヴィンヤーズ (U.S.A. / California) ····· 50
Diamond Creek Vineyards
エドミーズ (U.S.A. / California)
Edmeades

Argentine

ボデガ・ヴァレンティン・ビアンキ (Argentine) ····· 51
Bodega Valentin Bianchi

Portugal

シミントン (Portugal/Port) ····· 52
Symington
ジュスティーノ (Portugal/Madeira)
Justino

ミニ・ボトル・セレクション ····· 53
187ml mini Bottle Selections
ノンアルコール
Manoir des Sacres
オリーブオイル
Château de Montfrin

FUJISAN by WINERY

世界に広がる寿司ワイン
ベルトラン・レオンがコンサルタント

Shizen Series
シゼン・シリーズ

Japan

ロバート・パーカーが評価

甲州種から造るShizenは、日本の農業に活力を取り戻すジャパン・ワイン・プロジェクトの産物だ。世界ブームの和食に合うワインを目指して、2003年にスタートした。

成果はすぐに現れた。ボルドー大のドゥニ・デュブルデュー教授がコンサルタントしたワインを、来日したロバート・パーカーが試飲。「こんなにピュアで美しいワインを飲んだのは初めて」と評価し、「寿司ワイン」と名付けた。

世界基準を念頭に置いたワイン造りを続けて、過剰な補糖を止め、搾汁率を50％まで下げた。食用向けの棚栽培ではなく、垣根仕立てで栽培を進めた。2007年、国産ワインで初めてEU への輸出が認められ、2011年、世界文化遺産に認定された富士山を望む富士山ワイナリーが誕生した。

デュブルデュー教授の遺産を パトリック・レオンが継承

フランスのフィガロ紙やNYタイムズ紙に称賛されたワインのコンサルタントは、亡くなったデュブルデュー教授から、ボルドー１級シャトー・ムートン・ロートシルトの技術責任者を務めたパトリック・レオンと息子のベルトランに受け継がれた。オーパスワンも手がけたレオンも、教授と同様に、各地のワインをコンサルティングしてきた。「世界に通用する甲州ワインを造る」という教授の夢が引き継がれ、「シゼン・スパークリング甲州」が生まれた。

手摘みしたブドウを搾った果汁を24か月以上、オリと共に熟成し、デゴルジュマン後の熟成期間も３年以上とっている。シャンパーニュを連想させる透明感と石のようなミネラル感を秘めた品格のあるスパークリングだ。和食との相性が抜群なのは言うまでもない。

Shizen Sparkling Koshu
Domaine Shizen

白ワインの魔術師の遺産を家族で継承 偉大なワインは畑とセラーで造られる

Denis Dubourdieu

ドゥニ・デュブルデュー

France / Bordeaux

デュブルデュー教授の知識を息子が引き継ぐ

ドゥニ・デュブルデューはワイン・コンサルタントの世界に大きな足跡を残した。シャトー・ディケム、シュヴァル・ブランなどを抱える５本の指に入る実力者だった。世界の潮流を知るパレットと、ボルドー第二大学醸造学部教授として培った知識は、世界の知的財産だった。「マセラシオン・ペリキュレール（スキンコンタクト）」の技術で、ボルドーの白ワイン造りを革新し、「白ワインの魔術師」と呼ばれた。

教授は2016年に亡くなったが、彼の遺産はファブリスとジャン・ジャックの２人の息子たちに受け継がれた。ファブリスは醸造資格を有し、ジャン・ジャックもブドウの調達や醸造を担当する。教授は元々、コンサルタントで世界を飛び回っていたため、息子たちが実務をこなしていた。

価格以上の価値がある

ボルドーに５つのシャトーを家族で経営している。ソーテルヌのドワジー・デーヌ、カントグリル、グラーヴのクロ・フロリデーヌ、オーラ、コート・ド・ボルドーのレイノンを所有する。

ドワジー・デーヌはソーテルヌで初めて辛口白ワインを造った。２級格付けだが、特別なキュヴェのレクストラヴァガン・ド・ドワジー・デーヌは多くの１級をしのぐ。クロ・フロリデーヌは、教授のセンスが冴える辛口の白ワインが有名で、レイノンは親しみやすい赤ワインで知られる。どのワインも教授の経験と技術をフルに発揮した、価格以上の価値があるワインばかりだ。

「ワインは畑で造られる」とは、多くの造り手が口にするが、デュブルデューは「偉大なワインは畑だけでなく、セラーでも造られる」と語っていた。教授の哲学はそのまま生きている。

Château Reynon
Clos Floridene
Château Doisy-Daene
L'Extravagant de Doisy-Daene

ムートンの元醸造責任者の一家が手造り ボルドー右岸フロンサックの可能性を開拓

Château Les Trois Croix

France / Bordeaux

シャトー・レ・トロワ・クロワ

1級ワインの技術で手の届くワインを

シャトー・ムートン・ロートシルトとオーパスワン。ボルドーとカリフォルニアを代表するワインを手掛けた醸造責任者が、その能力をフルに発揮して、手の届く価格でまとめたワイン。それが、ボルドー右岸のフロンサックから産するシャトー・レ・トロワ・クロワだ。

パトリック・レオンが引退後の1995年から手造りで始めたワインは、メルロとカベルネ・フランが主体。左岸のカベルネ・ソーヴィニヨンとは違うが、さすがは1級シャトーの栄光を守ってきた醸造家。フロンサックとは思えない洗練ぶりに仕上がっている。

樽を回転させてラッキング（澱引き）するオクソラインを用いて、18か月間の新樽熟成を施している。メルロ80％とカベルネ・フラン20％。凝縮度としなやかなタンニンが両立し、あふれるばかりの果実味。バランスのよさは、サンテミリオンのグラン・クリュ・クラッセに匹敵する。

サンテミリオンに匹敵する果実味とバランス

亡くなったパトリックと共にワインを造り、今では中心人物の息子ベルトランは「フロンサックの土壌はサンテミリオンの粘土石灰岩と共通する。ネゴシアンが積極的でなかったため知名度は低いが、ポテンシャルは大きい。人生をかけて、そのイメージを変えたい」と、熱い想いを語る。

通常のレ・トロワ・クロワのほかに、セニエによるロゼも少量だけ生産されている。赤ワインを醸造する過程で、樽から抜いて造るロゼは、フルーティで、幅広い料理に合わせられる。元々は家族の結婚式のために造られたのが始まり。ロゼブームの昨今にあって、通だけが知るワインとなっている。

ボルドーの市場を左右する評論家ロバート・パーカーは、トロワ・クロワを、新ヴィンテージが出るたびに試飲して評価する。毎年のように、新たなスターが登場している現代にあって、安定した実力がある証拠だ。パーカーは「パトリック・レオンは、自宅を構えるエステートからのワインに深みと豊かさを加えた」と評している。

Les Trois Croix Rose

Château Les Trois Croix Rouge

品質の向上が著しいボルドーから
ヴァリューの高い魅惑のセレクション

Bordeaux Selections

ボルドーセレクション

France / Bordeaux

ボルドーセレクション

世界のワイン産地の中で、最もスピード感があるのがボルドーだ。表面は変わらないように見えるが、シンクロナイズドスイミングのように、水面下は猛烈なスピードで、ワイン造りが進化している。メドックには1855年の格付けがあり、サンテミリオンの格付けも定期的に更新されるが、格付けが価格を決めるわけではない。ボルドーは基本的にオープンマーケットで、品質と世界の需要によって価格が変動する。評論家の評価が低くなれば、価格も下がる。競争原理が働くため、生産者は投資を怠らず、品質向上の努力を続けている。ミシェル・ロラン、ドゥニ・デュブルデュー、ステファン・デュルノンクール、エリック・ボワスノら、世界の先端を行く醸造コンサルタントがワイン造りを支えている。

その恩恵は格付けシャトーだけでなく、小規模なシャトーも受けている。現代ボルドーの基本フォーマットが固まったのは1982年ヴィンテージだが、その後の30年で産地全体の品質が上がった。ボルドー市場を左右する評論家ロバート・パーカーも事あるごとに、そのことを口にする。ここでは、そうしたプチシャトーから選んだ魅惑のセレクションを紹介している。お手ごろ価格ながら、発見の多いワインがそろっている。

Bordeaux de Maucaillou
Bordeaux Superieur

Ronan by Clinet Rouge

Ronan by Clinet Blanc
Bordeaux

Château Camus
Graves

Le Haut Medoc
de Maucaillou
Haut Medoc

Château Robin
Côtes de Castillon

Château Larrivaux
Haut Medoc

Château D'Escurac
Medoc

Château Tour Seran
Medoc

ChâteauPipeau
St.Emilion Grand Cru

畑仕事がすべての品質を決める 神品造り出すブルゴーニュの聖人

Claude Dugat
クロード・デュガ

France / Bourgogne

ロバート・パーカーが選ぶ世界の偉大なワイナリー156のひとつ
The World's Greatest Wine Estates　Robert M. Parker

豊かさと力強さ　ワイン観変える神品

クロード・デュガはブルゴーニュの聖人だ。端正な顔に浮かべる笑顔は、清らかで、温かみがある。彼の造るワインも純粋で、飲み手を幸せにする力があふれている。

ドメーヌはジュブレ・シャンベルタン村の外れ。教会の向かいにある。セリエ・デ・ディームと呼ばれる中世の村人が税として収める作物の貯蔵庫をセラーに使う。世界中の愛好家が探し求めるワインが、そこに眠っている。

所有と借地を合わせて６ヘクタール。村名のジュブレ・シャンベルタンですら、１級に肩を並べる複雑さと凝縮感を備える。１、２樽しかできないグリオット、シャルム、シャペル・シャンベルタンは目にするのも難しいが、口にすればワイン観が変わるような神品だ。

繊細さを秘めた豊かさと力強さは、抽出によるものではない。低収量で収穫した小粒のブドウから来る。控えめなクロードは口にしないが、馬による耕作や有機栽培をいち早く導入したことは、他の造り手が認めている。醸造は簡素で、当たり前となった低温浸漬も温度管理もしない。

日本は最大の輸出市場

「畑仕事がすべての品質を決める。肥料を撒くのは1986年に止めた。いいブドウの収穫がすべてを決める」

父モーリスの時代の1977年に自家元詰めを開始。91年にクロード・デュガの名前で詰め始め、今は子供も加わる。

小さなころから仕事を手伝っていたので、何年働いているかもわからないという。「ワイン業界の人々に支えられてきた。素晴らしい人生だ」と、感謝を忘れていない。

畑仕事が忙しく、海外に出かける余裕もない。ロバート・パーカーが絶賛し、カルト的な人気を誇るが、日本は米国を抜いて世界最大の輸出市場になった。

Gevrey Chambertin
Gevrey Chambertin 1er Cru
Gevrey Chambertin Lavaux St Jacques
Griotte Chambertin

埋もれた造り手を世に出す 最高の舌を持つ造り手のネゴシアン

La Gibryotte

ラ・ジブリヨット

France / Bourgogne

ワインを買いつけてエルバージュ

ドメーヌ・クロード・デュガのネゴシアン部門として話題のラ・ジブリヨット。長女のレティシアと長男のベルトランが2002年に立ち上げた。近年、ブルゴーニュのドメーヌがネゴシアンを始めるケースは多いが、その品質はまちまち。最高峰のデュガとあれば、内容は保証されている。

クロードが父モーリスと一心同体で働いてきたのと同じく、次女ジャンヌを含む３人の子供たちも、クロードと共に、小さなころから働いてきた。「畑仕事が第一」という大方針は骨身にしみている。買い付けるのはブドウではなくワインだ。ベルトランが狙いを語る。

「ジュブレ・シャンベルタンには、いいワインを造っていても埋もれている造り手が多い。同じ村だから、どんな畑仕事をしているかはわかる。彼らを世に送り出したいから、ネゴシアンを始めたんだ」

３人の子供たちの仕事ぶりを味わえる

クロードは子どもたちに任せているが、助言は与えている。最高の舌を持つ造り手たちが認めるワインは、ドメーヌ物よりお手ごろな価格で、掘り出し物の宝庫だ。

ワインの熟成はラ・ジブリヨットのカーヴで行われる。デュガと同じ細心の注意を払って、エルバージュ（育成）されている。2007年にオスピス・ド・ボーヌで落札したマジ・シャンベルタン・マドレーヌ・コリニョンとポマール・スザンヌ・ショードロンは大きな話題になった。

ドメーヌではレティシアが畑、ベルトランが醸造というおおまかな担当はあるが、子供たち全員がすべての仕事に携わっている。いずれはドメーヌの将来を背負う次世代の仕事ぶりがいち早く味わえるのがジブリヨットだ。

Gevrey Chambertin

Charmes Chambertin Grand Cru

シャンベルタン・クロ・ドベーズの最大所有者 プロが試飲を中断してしまう恍惚の味わい

Domaine Pierre Damoy

France / Bourgogne

ドメーヌ・ピエール・ダモワ

上から下まで飲んでジュブレ・シャンベルタンをマスター

ジュブレ・シャンベルタンのグランクリュの畑を眺めていると、だれもが「シャンベルタン・クロ・ドベーズ　ドメーヌ・ピエール・ダモワ」と記した看板に気づくだろう。ドメーヌは、シャンベルタンと双璧をなすこの畑の３分の１に当たる５.36haを所有する。2014年がパーカーポイント97点を獲得した際、「テイスティング・イベントでテイスターが試飲を中断せずにはいられなかった」と評された至高の畑だ。

シャペル・シャンベルタンは２.22ha、シャンベルタンは０.48ha。モノポールのジュブレ・シャンベルタン・クロ・タミゾは、ドメーヌの裏にある庭のような畑。骨格と血の香り、並外れた果実味を誇る。ダモワのワインを上から下まで飲むのがジュブレ・シャンベルタンを極める近道だ。

遅摘みときめ細かな醸造

一時的に評価を落としたが、1992年に当主ピエール・ダモワが継承してからは常勝将軍である。2002年にはすべての機器を入れ替えた。「道具は常に改良されるから、新しい方がいい」という理由からだ。遅摘みときめ細かな選別、ヴィンテージによっては全房発酵を導入し、時には36か月間に及ぶ熟成によって、高品質をものにしている。

卓越した造り手ほど、下位のキュヴェが優れている。ダモワのACブルゴーニュの赤と白は、フィサンとクシェのブドウを使い、下手な造り手のヴィラージュをしのぐ味わいだ。マルサネからはラ・ブレティニェールとレ・ロンジュロワを造っている。プルミエクリュがないため、見過ごされがちなマルサネのポテンシャルの高さを発見できる。実力派がひしめくジュブレ・シャンベルタン村にあって、ピエール・ダモワは隠れた宝石だ。

- Marsannay Les Longeroies
- Gevrey-Chambertin Clos Tamisot
- Chapelle-Chambertin
- Chambertin
- Chambertin Clos de Bèze

マコネとジュラからシャルドネとサヴァニャン 毎日のように飲めるロールスロイス

Maison Rijckaert

メゾン・リケール

France / Bourgogne

土壌の専門家の当主フローラン・ルーヴ

コート・ド・ボーヌの白ワインが値上がりする中で、マコネが注目を集めるきっかけを作ったのが、ジャン・リケールだ。ベルギーの同郷人ジャン・マリー・ギュファンと共に、メゾン・ヴェルジェを興し、古くからの生産者を凌駕する白ワインを量産した。独立して1998年に、ジャン・リケールを設立。多彩なアペラシオンから、ミネラル感あふれる白ワインを生産してきたが、2003年に引退。後継者がいなかったため、フローラン・ルーヴに売却した。

ドメーヌ兼メゾンのリケールは、ブルゴーニュ地方マコネのレーヌ村とジュラ地方レ・プランシュ・プレ・アルボワ村に醸造所を構える。ジュラに6 ha、ブルゴーニュに4 haの畑から、ピュアなシャルドネとサヴァニャンを生産する。ラベルの文字がグリーン色のものは自社畑のドメーヌ物で、オレンジ色は購入したブドウから造られる。ワイン・アドヴォケイトをはじめとする評論家から常に高い得点を得ている。

父が地質学者だったため、ルーヴの土壌の知識は豊かだ。買い付けるブドウも自ら収穫する。「ブルゴーニュとジュラの地質は共通性があって、シャルドネがうまくできる。コート・ドールの価格は高くなりすぎたが、マコネはまだ手が出る」と語る。

フランスの２つ星、３つ星にオンリスト

天然酵母で発酵させ、ゆっくりと時間をかけて圧搾し、純粋なアロマを大切にしている。酵素は添加しない。マロラクティック発酵も天然のバクテリアに任せ、「テロワールの記憶となる」オリの上で長期熟成させる。中古のバリックと大樽を主体にして熟成する。生産量は10万から12万本。

「自分たちが食事の時に飲みたいワイン」という方針から生まれるワインは、飲み疲れすることなく、料理を引き立てる。その一方で、長期熟成する力も秘めており、抜栓から数日後に頂点に達する。毎日飲めるロールスロイスのようなワインだ。フランスでは、２つ星、３つ星レストランのワインリストに欠かせない白ワインだ。パーカーの評価が高いため、アメリカでも品薄。リケールのワインが普通に買えるのは日本だけと言っていい。

- Maçon Villages
- Chablis Grand Cru Bougros V.V.
- Meursault 1er Cru Les Cras
- Cotes du Jura Les Sarres
- Arbois "Grand Elevage"

今後10年間で注目すべき造り手
ピノ・ノワールに求めるすべて備える

Jean Marc Millot
ジャン・マルク・ミヨ

France / Bourgogne

ヴォーヌ・ロマネ中心に３つのグラン・クリュ

発掘され尽くしたブルゴーニュで、数少ない掘り出し物と言えるのがジャン・マルク・ミヨだ。1980年代からワインを造っていたが、自家元詰めを始めたのが1992年。ニュイ・サン・ジョルジュにドメーヌを構えている。

ラインアップが素晴らしい。グラン・エシェゾーとエシェゾー、クロ・ド・ヴージョという３つのグラン・クリュを所有している。加えてヴォーヌ・ロマネのプルミエ・クリュ・レ・スショ、ヴィラージュ、さらに、サヴィニ・レ・ボーヌ、コート・ド・ニュイ・ヴィラージュもある。コート・ドールの聖地ヴォーヌ・ロマネ村に強いのは、奥方がモンジャール・ミュニレ家の出だから。

香り高さ、果実味、しなやかな舌触り

ここがすごいのは畑もさることながら、そのワイン造り。抽出ではなく、１ヘクタール当たり30ヘクトリットル前後の低収量によって実現したエキスと純粋な果実味。薄めで、輝くばかりのルビー色。舌触りはなめらかで、ヴェルベットのようにのどを流れ落ちる。ミネラル感あふれる味わいは、熟成につれて、たっぷりのうまみに変わる。

ブルゴーニュの赤ワインに求めるすべてがある。香り高さ、可愛らしい果実味、しなやかな舌触り。凝縮したスタイルのモダンな生産者ではなく、古典的な造り手に心奪われる愛好家に口コミで広がるドメーヌなのだ。

ワインは畑で造られるものというのが信条。栽培はリュット・レゾネ。化学薬品の使用は最低限に抑えている。カーヴでもなるべく人的な介入を避けて、自然な造りを心がけている。

ミヨはイギリスのインポーターには、早くから目をつけられていた。しかし、アメリカでの評判は今ひとつ。それがダークホースだった理由だ。それも既に変わった。ワイン・アドヴォケイトのニール・マーティンがついに、2012年を評価したからだ。エシェゾーに90点をつけ「今後10年間で注目すべき」と評価した。急いだ方がいい。

- Vosne Romanée
- Savigny Les Beaune
- Vosne Romanée 1er Cru les Suchots
- Echezeaux

レザムルーズ最大の所有者
家族に伝わる畑仕事と卓越の醸造

Robert Groffier
ロベール・グロフィエ

France / Bourgogne

熟練のブドウ栽培と卓越した醸造

ロベール・グロフィエのドメーヌは、モレ・サン・ドニ村の中心にある。グラン・クリュ街道沿いにひと際目立つクロ・ド・タール。その隣の大きな屋敷に、住居とカーヴが潜んでいる。

ロベールと息子のセルジュ、孫のニコラの３人がワイン造りにたずさわっている。ロベールは引退したと言われているが、まだまだ現役だ。暇をみつけては、畑仕事に精を出している。生まれついてのヴィニュロン（ブドウ栽培家）なのだ。同じ血の流れる家族全員が、熟練したブドウ栽培と卓越した醸造手法から、ブルゴーニュのトップを行くワインをものにしている。

フラッグシップはグラン・クリュのボンヌ・マールとシャンベルタン・クロ・ド・ベーズ。それぞれ0.97ヘクタール、0.42ヘクタールと小さな畑だが、クリュの規範となるワインを造り出している。

クリュごとのテロワールを表現

とりわけ、ドメーヌのすぐ南に広がるボンヌ・マールは濃厚な黒系果実の香りと凝縮度を備え、長期熟成に耐えられる逸品。ニコラは全房発酵を好むが、ヴィンテージによって、除梗する柔軟性も見せる。

また、ここはシャンボル・ミュジニー・レザムルーズの最大の所有者でもある。「恋する乙女たち」という名のプルミエ・クリュの全畑の５分の１にあたる1.12ヘクタールを手にしている。シャンボル・ミュジニー村に入ると、グロフィエの持ち畑を示す大きな看板が迎えてくれる。こちらは官能的な芳香にあふれる女性的な味わい。テロワールを直接的に表現している。

グロフィエはモレ・サン・ドニのドメーヌでありながら、シャンボル・ミュジニーの畑を、レ・サンティエ、レ・オー・ドワも所有する。魅惑的なシャンボル・ミュジニーの水平試飲をするのも楽しい。

ここで見逃してならないのはブルゴーニュ・パストゥグラン。上から下まで、一切妥協のない造り手だ。

- Bourgogne Passe-tout-grains
- Chambolle Musigny 1er Cru Les Hauts Doix
- Chambolle Musigny 1er Cru Les Sentiers
- Chambolle Musigny 1er Cru Les Amoureuses
- Bonnes Mares
- Chambertin Clos de Bèze

赤はフィネス　白はミネラル
シャサーニュ・モンラッシェのトップクラス

Bernard Moreau
ベルナール・モロー

France / Bourgogne

英米のトップ評論家が賞賛

優れた造り手のひしめくシャサーニュ・モンラッシェにあって、ベルナール・モローは進境著しい注目株だ。

歴史をさかのぼると、19世紀のオーギュスト・モローにたどりつく。ベルナールが1960年代に相続し、基礎を築いた。息子の４代目アレクサンドルとブノワ兄弟が、2000年からドメーヌを運営している。アレクサンドルは栽培、ブノワは醸造を担当。評価はうなぎ昇りだ。

ワイン・アドヴォケイトのブルゴーニュ担当ニール・マーティンは、2014年２月号でこう評した。「シャサーニュ・モンラッシェには、非常に多くのモロー家の分家があるが、ベルナール・モローは最高の１つ。今後の行方に期待して欲しい。このワインはトップクラスだ」と。

ブルゴーニュの権威クライヴ・コーツMWも「過去10年で品質が向上した。非常に良いワインだ」と。

13アペラシオンに広がる畑の面積は14ヘクタール。白ワインよりも赤ワインが多いのは、シャサーニュ・モンラッシェの伝統を引き継いでいる。シャサーニュ・モンラッシェには赤ワイン向きの粘土主体の土壌が多く、1970年代までは赤ワインの生産量の方が多かった。

リュットレゾネと人為的介入を排した醸造

モローのワインは赤も白も優れているが、白ワインでトップを行くのは、１樽のみのバタール・モンラッシェを除けば、シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュのモルジョ。切れが良く、柑橘系、アプリコットの香りときれいなミネラル感に縁取られている。村名のシャサーニュ・モンラッシェはお買い得の見本だ。赤ワインも、ほかの生産者のシャサーニュ・モンラッシェの青さや野暮ったさとは無縁。穏やかな抽出で、上品に仕上げている。

剪定で収量を落とし、リュット・レゾネで栽培。厳しい選果の上、空気圧式圧搾機を使い、自然酵母だけで発酵される。ラッキングもバトナージュもできる限り行わない。ワインは濃厚さとフィネスを備えたアペラシオンの見本。この造り手の知名度は、実力に比べて低すぎる。

- Chassagne Montrachet Rouge V.V.
- Bourgogne Blanc
- Chassagne Montrachet Blanc
- Chassagne Montrachet Blanc 1er Cru Morgeot
- Batard Montrachet

ミネラル感ときれいな酸
ピュリニー・モンラッシェを代表する造り手

Philippe Chavy
フィリップ・シャヴィ

France / Bourgogne

2000年代に入って目覚ましい品質向上

ピュリニー・モンラッシェ村にあるシャヴィの名を持つ３つのドメーヌは、いずれも腕利きぞろいだ。フィリップ・シャヴィの当主フィリップは、アランとジャン・ルイのいとこに当たる。

父アルベールはバルクワインで有名ネゴシアンに売却していたが、1990年に引き継いだフィリップが、自家元詰めに移行した。ビオディナミに転換し、2000年代に入ってからの品質向上は目覚ましい。

新樽比率を減らし、350リットルの容量が大きめのカスクや、500リットル、600リットルのデミ・ミュイも導入している。酸化を避け、フレッシュ感を重視しているからだ。樽の製造業者はフランソワ・フレール、タランソー、セガン・モローなどを混ぜ、風味の多様性を引き出している。純粋な果実味、ピュリニー・モンラッシェの特色であるミネラル感ときれいな酸を表現している。

珠玉のフォラティエールとピュセル

空気圧式の圧搾機によって得たきれいな果汁を、デブルバージュ（静置）によって澄んだ状態にし、最初はステンレスタンクで発酵。数日後に樽に移す。発酵温度は18度とほかの生産者より低く、フレッシュな果実と澄んだアロマを引き出す。バトナージュは控えめで、無理に厚みを作りださず、ワイン自体の個性を尊重している。

ピュリニー・モンラッシェのプルミエ・クリュは、レ・フォラティエールとレ・ピュセルがそれぞれ、1950年代、1920年代の古木を含む秀逸な区画。ヴィラージュでは、ビアンヴニュ・バタール・モンラッシェのすぐ下のリュ・ルソーが通の狙うワインで、サン・トーバンやブルゴーニュ・ブランの品質もおしなべて高い。

シャヴィのワインは若くから楽しめるが、美しく熟成する力もある。ピュリニー・モンラッシェのあるべき姿を示している。アメリカ、イギリス市場での人気が高く、フランス国内では、ミシュランの２つ星、３つ星レストランのワインリストに欠かせない存在となっている。

Bourgogne Blanc
Meursault 1er Cru Charmes
Puligny Montrachet Rue Rousseau
Puligny Montrachet 1er Cru Folatieres
Puligny Montrachet 1er Cru Pucelles

ムルソーの３大プルミエクリュを所有 テロワールの個性を最大限に引き出す

Domaine Yves Boyer Martenot ドメーヌ・イヴ・ボワイエ・マルトノ

France / Bourgogne

プルミエクリュを通してムルソー極める

ムルソーは通向けの村だ。グランクリュこそないが、プルミエクリュにはグランクリュに匹敵するポテンシャルを有する畑が数多い。それらを探索するのが、ブルゴーニュ愛好家ならではの楽しみ方だ。イヴ・ボワイエ・マルトノは、レ・ペリエール、ジュヌヴリエール、シャルムという、ムルソーの３大プルミエクリュを所有している。ムルソーを極めるのにこれだけ適した造り手はいない。

イヴ・ボワイエとマリー・セシル・マルトノが結婚して、ドメーヌが生まれた。当主は息子のヴァンサン・ボワイエ。リュット・レゾネで、グリーン・ハーヴェスト、手摘みを行う職人的な畑仕事を貫いているが、カーヴは最新設備を導入している。空気圧式の圧搾機で穏やかに搾り、温度調節機能のついた発酵槽で発酵させる。熟成に使う新樽比率は３分の１程度。週に１度、バトナージュをしながら熟成させる。

格別な味わいに熟成

ムルソーのプルミエクリュの頂点に立つのはペリエール。パーカーポイント91点を獲得した2015年は「粘板岩の香りが時間を経るにつれてゆっくりと表れる。限りないポテンシャルに満ち、格別な味わいへと熟成していく」と評された。ジュヌヴリエールはフローラルでクリーミィ。シャルムは名前通り魅力的で芳醇な味わい。個々のテロワールの特色を、イヴ・ボワイエは明瞭に表現している。

ピュリニー・モンラッシェのプルミエクリュ・ル・カイユレやムルソーのヴィラージュも所有しているが、ムルソーの畑から造るブルゴーニュ・ブランとブルゴーニュ・アリゴテはぜひトライすべきワイン。アリゴテの見方が変わるだろう。ブルゴーニュの価格が高騰する中で、比較的リーズナブルな価格設定もうれしい。

- Meursault 1er Cru Charmes
- Meursault 1er Cru Les Perrieres
- Meursault 1er Cru Genévriers
- Meursault Cuvée Fernand Boyer
- Puligny Montrachet 1er Cru Le Cailleret

高品質でお買い得なモンテリ
ヴォルネイ、ムルソーに負けない品格と骨格

Paul Garaudet
ポール・ガローデ

France / Bourgogne

生産者組合の会長としてリード

モンテリは、コート・ド・ボーヌで数少ないお買い得な産地だ。うまく探せば、隣接するヴォルネイやムルソーに劣らないワインが見つかる。白ワインの帝王コント・ラフォンやコシュ・デリも、この地で赤ワインを造っていて、隠れた名品として愛好家が探し求めている。

そんな産地を昔からリードするのがポール・ガローデだ。生産者組合の会長として、品質の向上に努めてきた。コント・ラフォンの小作人を務めたことがあり、栽培と醸造の技術は一級品だ。

プルミエ・クリュのクロ・ゴテ、ル・メ・バタイユ、レ・デュレスから、早飲みして楽しめる赤ワインを造る。除梗され、自然酵母で発酵し、12～18か月間、熟成されるワインは、香り高く、バランスがとれている。

クロ・ゴテはエレガントで、ル・メ・バタイユとレ・デュレスはボディがしっかりしている。モンテリのテロワールを知り尽くしたガローデならでは。ヴォルネイの優雅さやポマールの骨格に負けないしっかりした味わいで、価格もリーズナブル。フランスのレストランでよく使われているのもうなずける。

コント・ラフォン譲りの白ワイン造り

白ワインはラフォンの薫陶を受けたのだから、品質の高さは言うまでもない。完熟したブドウを収穫し、12～18か月間、熟成される。２週間ごとにバトナージュを行う。ふくよかな果実味とピュアなミネラル感を備え、値上がりの続くブルゴーニュにあって、ヴァリューと言っていい。ピュリニー・モンラッシェ、ムルソー・ル・リモザンなどは驚くほどの品質の高さ。節約家のためのコント・ラフォンと言っていいだろう。

忘れてならないのが、クレマン・ド・ブルゴーニュ。息子も加わったネゴシアン、ドメーヌ・ガローデ・エ・フィスの名で生産されている。ピノ・ノワール70％、シャルドネ30％。シャンパーニュをしのぐとは言えないものの、切れの良さと繊細さを備えたスパークリングワインだ。

- Cremant de Bourgogne Rosé
- Puligny Montrachet
- Meursault Le Limozin
- Monthelie Rouge 1er Cru Clos Gauthey
- Monthelie Rouge 1er Cru Les Duresses

パーカーがスターにしたベビー・モンラッシェ 産地名にとらわれない真の目利きのための白ワイン

Vincent Dureuil-Janthial

France / Bourgogne

ヴァンサン・デュルイユ・ジャンティアル

パーカーが「途方もなく素晴らしい」と称賛

ロバート・パーカーは様々なワインをスターダムに押し上げた。ヴァンサン・デュルイユ・ジャンティアルが造るリュリー・ブランもその一つだ。「私がこれほど高い評価を下したのは間違いではない。途方もなく素晴らしい」と称賛し、“ベビー・モンラッシェ”として争奪戦になった。

リュリー・ブランはコート・シャロネーズに、プロや愛好家の目を向けるきっかけを作ったワインでもある。高騰が続くコート・ド・ボーヌに比べれば、その価格はまだお手頃な範囲内に収まっている。産地の名前にとらわれない本当の目利きが選ぶ造り手だ。

オーダーメイドのシャサンの樽で熟成

ヴァンサン・デュルイユ・ジャンティアルはリュリーで最も古い家族経営ドメーヌの一つ。2001年に農薬の使用を止め、08年までに自社畑をオーガニックに切り替え、09年にエコセールから認証を得た。リュリー村は、トップドメーヌがオーダーメイドする高品質な樽で知られるシャサンの本拠地。ヴァンサン・デュルイユはキュヴェに合わせて焼き具合を調節している。白ワインは新樽25％の小樽で熟成し、月の満ち欠けに合わせてエルヴァージュする。赤ワインは100％除梗し、低温浸漬後に発酵、３分の１の新樽で熟成する。

冷涼な北向きの畑からとれるリュリー・ブラン・シェーヌ2015年について、イギリスのジャンシス・ロビンソンは「魅惑的でチョーキーなミネラル風味が鼻腔を抜ける。実に豊満で充実した味わい」と高く評価した。赤ワイン造りも名手であり、長期熟成型のワインをものにしている。

ヴァンサン・デュルイユは妻のセリーヌと共に、ネゴシアンの「セリーヌ・エ・ヴァンサン・デュルイユ」も営んでいる。近隣の知人や友人の畑から購入したブルゴーニュ・ブランも見逃せない。

Rully Blanc
Rully Blanc Les Maizières
Rully Blanc 1er Cru Le Meix Cadot
Rully Rouge

タンクで発酵・熟成するピュアなシャブリ

Domaine de Chantemerle Francis Boudin

France / Bourgogne

ドメーヌ・ド・シャントメルル フランシス・ブダン

シャブリには様々なスタイルがあるが、ドメーヌ・ド・シャントメルル フランシス・ブダンはステンレスタンクで発酵と熟成を行うクリーンな造りだ。果実の純粋さと、チョーキーなミネラル感を素直に引き出している。様々なシャブリを味わって、ここに戻ってくるとホッとする。そんなナチュラルな味わいだ。ブダン家はシャブリに11ヘクタールの畑を有し、その中にはフィロキセラ以前の接ぎ木していない台木から造られるワインもある。ロバート・パーカー率いるワイン・アドヴォケイトでも、村名のシャブリと、プルミエクリュのフルショームは安定して高得点を確保している。

Chablis
Chablis 1er cru Fourchaume
Chablis 1er Cru l'Homme Mort

真にテロワールを表現するプイィ・フュイッセ

Jean Jacques Litaud

France / Bourgogne

ジャン・ジャック・リトー

高騰するコート・ド・ボーヌをしり目に人気上昇中のマコネ。プイィ・フュイッセはその先頭打者だ。ジャン・ジャック・リトーは16世紀からの伝統を持ち、最も恵まれたレ・クレイ、ラ・ロッシュなどの区画を所有する。熟成に新樽を使用し、伝統と現代のバランスもとっている。ここのフラッグシップは樹齢80年のプイィ・フュイッセ・ヴィエイユ・ヴィーニュだ。スール・ラ・ロッシュの区画からヘクタール当たり40ヘクトリットルの低い収量で造られる。「真にテロワールを表現するワイン」として、ワイン・アドヴォケイトでも90点以上をしばしば獲得する。

Pouilly Fuisse V.V.

フルーティでミネラルなサン・ヴェラン

Domaine Innocenti

France / Bourgogne

ドメーヌ・イノソンティ

マコネとボジョレーは近い。コート・ドールより温暖な気候が、安定した品質を産む。サン・ヴェランは、ポテンシャルが高く、ネゴシアンがいま狙っている。ドメーヌ・イノソンティの拠点はボジョレーのブルイィ。ドメーヌ・ジョベールの4代目当主ジョルジュ・ジョベールを、ジェローム・イノソンティが継承し、名前が変わった。ただ、ジョベールは引き続きオーナーのため、ワインはサン・ヴェラン・レゼルヴ・ジョベールと名前を残している。有機栽培し、遅摘みし、天然酵母で発酵する。フルーティで、ミネラル感のあるワインを手堅く生産している。

Saint-Véran
Réserve Jobert

ピュアな果実と緊張感の掘り出し物
自然な農法の伝統派ボージョレ

Domaine de La Madone

ドメーヌ・ド・ラ・マドンヌ

France / Bourgogne

しっかりとマセラシオン

現代派と自然派の二極化が進むボージョレで、ドメーヌ・ド・ラ・マドンヌは伝統的な手法を貫く造り手だ。当主のブルーノ・ベレールは頑固な職人だ。

ボージョレ・ヌーヴォーを飲めばすぐにわかる。フルーティなだけではない。しっかりした骨格を備えていて、なおかつ、ジューシーで、フレッシュな味わいだ。

ボージョレにはまだ珍しい選果台を設置している。しっかりと選別されたブドウはすべて除梗される。早飲みするためのマセラシオン・カルボニックは行わない。一般的な赤ワインと同じく、時間をかけてマセラシオン（醸し）する。

その期間は10～14日間と、通常の２倍近い。エキスと果実がしっかりと抽出され、タンニンはなめらか。凝縮した果実と熟成に耐える構造を備えるワインに仕上がる。瓶詰めは月の満ち欠けに従って行う。

畑はクリュ・ボージョレでこそないが、実力は多くのクリュをしのぐと言われるル・ペレオン村にある。標高400メートルの急斜面にあって冷涼なため、ブドウのハングタイムが長い。収穫は平均的な生産者より、１～２週間遅い。ブドウは複雑な香味をたくわえる。

120年以上の古木生かして凝縮したワイン

マドンヌの最大の財産は、一族が数百年にわたって所有する古木。普通は若い樹から造られるヌーヴォーですら、平均樹齢35年のブドウを使用する。120年以上の古木の区画もある。区画ごとに成熟を見極めながら収穫する。

また、実を多くつけるガメイでは、収量を落とすのが重要だが、ここはいち早くグリーン・ハーヴェストを導入した。ボージョレで、グリーン・ハーヴェストを行う生産者はまだまだ少数派だ。

ベーシックなトラディション2013について、ワイン・アドヴォケイトのニール・マーティンは「ピュアな果実と素晴らしい緊張感がある。エクセレント。まぎれもない掘り出し物」と評した。ワイン・アドヴォケイトだけでなく、ワイン・スペクテーターなどアメリカの多くの雑誌から高得点を獲得し続けている。

Beaujolais Villages Blanc
Beaujolais Villages Le Perreon
Beaujolais Villages Cuvée Futs de Chêne

全房発酵し大樽で熟成する伝統派 パーカーが熱愛するシャトーヌフ・デュ・パプ

Domaine du Pégau

ドメーヌ・デュ・ペゴー

France / Rhône

ロバート・パーカーが選ぶ世界の偉大なワイナリー156のひとつ
The World's Greatest Wine Estates　Robert M. Parker

古木に恵まれた畑

ロバート・パーカーは、埋もれていたシャトーヌフ・デュ・パプを世界に広めた原動力だ。北部ローヌに比べて、あかぬけないイメージのあった南部ローヌに光を当てた。

昔ながらの大樽を使って醸造する古典派生産者を愛する彼が、著書「世界の極上ワイン」で、ドメーヌ・デュ・ペゴーに最大限の賛辞を贈っている。

「長年、この生産者の熱烈なファンだった。財産をつぎこんで、1979年以来すべてのヴィンテージを購入してきた」

フェロー一族はこの地で、17世紀からの歴史を誇るヴィニュロン（ブドウ栽培家）の家系だ。1987年にポール・フェローと娘のローランスが、親族から独立してドメーヌ・デュ・ペゴーを設立した。ペゴーはプロヴァンス地方の方言で、陶器のピッチャーをさす。現在はローランスがドメーヌ運営の中心だが、ポールも助言を与えている。

ドメーヌの畑は古木に恵まれている。95％はグルナッシュだ。大きな石が覆う樹齢75年のエスコンデュード、シャトーヌフ・デュ・パープに使える13品種が植えられている樹齢100年以上のクラウ、樹齢70年以上のカバンヌ・ド・サンジャンなどがある。

柔らかい舌触りとチャーミングな香り

伝統的なスタイルを守り続ける。ブドウの除梗はしない。全房発酵で、自然酵母を使って発酵させ、大樽（フードル）で熟成する。ポールは、シャトーヌフ・デュ・パプのアンリ・ジャイエと呼ばれる伝説の生産者アンリ・ボノーの高校の同級生だ。パーカーは「ペゴーのキュヴェ・レゼルヴェとキュヴェ・ローランスが、ボノーのキュヴェ・デ・セレスタンに似ているのは偶然ではない」と記している。

ペゴーのキュヴェ・レゼルヴェはグルナッシュ80％、シラー6％、ムールヴェドル4％、そのほか法定品種10％。ブルゴーニュを思わせるチャーミングな香り、テクスチャーは柔らかく、丸い。上級キュヴェのローランスは熟成が2年間長い。さらに柔らかくて、飲みやすい。ペゴーの素朴で、熟成力のあるワインのファンにならないローヌ愛好家はいない。

Châteauneuf du Pape Cuvée da Capo
Châteauneuf du Pape Blanc Cuvée Réservée
Châteauneuf du Pape Rouge Cuvée Laurence

フェロー一族の情熱と哲学をカジュアルに体験 早くから楽しめるドメーヌ・デュ・ペゴーの入門編

Château Pégau

シャトー・ペゴー

France / Rhône

2012年に畑を購入

2011年11月、ポール・フェローと娘のローランスの下に一通の電子メールが届いた。シャトー・ヌフ・デュ・パプからわずか6キロの畑が売りに出ているという。親娘はこの土地を一目で気に入り、翌年1月に購入。シャトー・ペゴーと名付けて、ドメーヌ・デュ・ペゴーと同じ情熱を注いでいる。

3世代にわたり、地元の一家が所有してきた60ヘクタールの土地を耕し、グリーン・ハーベストを行い、2012年に初めてのヴィンテージを世に出した。25ヘクタールのコート・デュ・ローヌの畑は、シャトー・ヌフ・デュ・パプと同じく石が多く、粘土が深い。プラン・ペゴーの11ヘクタールの畑は石灰岩と粘土混じりの土壌。

コート・デュ・ローヌ・ブランは、クレレット40％、ブールブラン30％、グルナッシュ・ブラン20％、ユニ・ブラン10％。収穫時にバケツで選別して、14度で12日間にわたり発酵される。

コート・デュ・ローヌ・ルージュは、グルナッシュ60％、シラー25％、ムールヴェドル10％、サンソー5％からなる。手摘みされ、自然酵母により全房発酵で、温度管理はせずに発酵される。熟成は大樽（フードル）で。プラン・ペゴー・ルージュは、グルナッシュ30％、シラー30％、メルロ20％、残りはカリニャン、ムールヴェードル、サンソー、アリカンテ、カベルネなどの古木をブレンドする。醸造手法はコート・デュ・ローヌと同じだ。

栽培も醸造の手法も同じ

シャトー・ペゴーをセカンドワインと見る向きがあるが、それは間違いだ。栽培も醸造の手法も、ドメーヌ・デュ・ペゴーとシャトー・ペゴーに大きな違いはない。両者で異なるのは畑だけ。ドメーヌ・デュ・ペゴーは熟成で進化を発揮するものも多いが、シャトー・ペゴーは発売後すぐに楽しめる。その点では、フェロー一族の高品質をカジュアルに楽しめる入門ワインと言えるだろう。ラベルもモダンで、見ていて楽しい。

- Vin de France Rosé < Pink Pégau >
- Côtes du Rhône Blanc Cuvée Lône
- Plan Pégau
- Côtes du Rhône Rouge Cuvée Maclura
- Côtes du Rhône Villages Rouge Cuvée Setier

価格はリーズナブル 別格の高品質ワインを長年生産

Roger Sabon

ロジェ・サボン

France / Rhône

ロバート・パーカーが選ぶ世界の偉大なワイナリー156のひとつ
The World's Greatest Wine Estates　Robert M. Parker

16世紀にさかのぼる歴史

ロジェ・サボンはシャトーヌフ・デュ・パプの歴史と深く関わってきた一族だ。現在はジャン・ジャック、ドゥニ、ジルベールの家族がオーナーだが、曾祖父のステファンは、1930年代にル・ロワ男爵と試飲しながら、アペラシオンの規定を議論した。ドメーヌ設立は1952年だが、ブドウ栽培の歴史は16世紀にさかのぼるという家系だ。

ワイン造りは伝統的だが、現代的な要素も少しずつ取り入れている。1996年から黒ブドウはほとんど除梗する。発酵や熟成に使う容器はキュヴェによって異なるが、決してろ過しない点については譲らない。ろ過が香りやボディをもたらす要素を奪ってしまうという信念を持っているからだ。

シャトーヌフ・デュ・パプは４つのキュヴェがある。スタンダードのレ・オリヴェ、その上のレゼルヴとプレスティージュ、それにトップキュヴェのル・スクレ・デ・サボン。

高樹齢の区画から生産するプレスティージュ

樹齢80年を超すプレスティージュは除梗し、自然酵母によって発酵させる。ポンプオーヴァーとピジャージュの両方を駆使するが、ブドウの粒をつぶさないよう注意を払っている。65％はフードルで、35％は古樽主体のバリックで、15か月以上にわたって熟成される。

「サボン家の秘密」という名のトップキュヴェは、優良年に3000本のみ生産。樹齢100年の区画から、法定13品種を使って造られる。熟成の樽使いは、プレスティージュと基本的に変わらないが、バリックの新樽比率がわずかに高い。凝縮力とエレガンスを備えた圧倒的なワインだ。

お買い得なリラック、ヴァン・ド・フランスも見逃してはいけない。秀逸な生産者は低価格のワインほどお買い得という法則はどこでも生きている。

パーカーは「世界の極上ワイン」で書いている。

「別格の高品質ワインを、長年にわたり生産している。近年のヴィンテージは新たな水準に上がった。しかも、大勢に見つかっていないから、価格は驚くほどリーズナブルだ」

Châteauneuf du Pape Rouge Les Olivets
Châteauneuf du Pape Rouge Prestige
Châteauneuf du Pape Rouge Le Secret des Sabon

国際的なスタイルでアペラシオンを表現 シャトーヌフ・デュ・パプをリードする造り手

Domaine de Beaurenard

ドメーヌ・ド・ボールナール

France / Rhône

1980年代から別格に

ドメーヌ・ド・ボールナールもまた歴史が長い。1695年に、「ボワ・ルナール」だった名前が現在のボールナールになった。ロバート・パーカーは「シャトーヌフ・デュ・パプをリードするエステートの一つ」と、著書の「ローヌワイン」で評している。

ポール・クーロンが率いてきたが、現在は息子のフレデリックとダニエル兄弟が中心になって運営している。シャトーヌフ・デュ・パプに32ヘクタール、コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ラストーに25ヘクタールを所有する。1980年代後半にセラーが完全に近代化され、ワインの品質は優良から別格に向上した。

中量級の、しなやかなテクスチャーのワインがここの特色で、ときにはマセラシオン・カルボニックも一部で導入している。ブドウは除梗されず、収穫の一部は破砕されるが、大半はそのままタンクに送り込まれる。

ダニエルが主導権をとるようになってから、醸造とマセラシオンの期間を長くし、濃密さと豊かさを引き出す方向に向かった。

ピュアでフレッシュ　洗練されてエレガントに

キュヴェ・クラシックと呼ばれる通常のシャトーヌフ・デュ・パプは、フレッシュさと果実味をたっぷりと備える。圧巻は1990年から始めたラグジュアリー・キュヴェのボワルナールだ。樹齢65～90年の畑から、グルナッシュにムールヴェドルなどをフィールド・ブレンドして造られる。20％新樽のキャスクで、12～15か月間熟成される。現代派に属する造り手だが、古典派を好むパーカーもボールナールがお気に入りだ。

「国際的スタイルすぎるとの批判もあるが、シャトーヌフ・デュ・パプの偉大なワインの一つだ。新世界的な醸造と育成にもかかわらず、アペラシオンの個性を保っている」

スタイルの多様性も、シャトーヌフ・デュ・パプの面白さの一つ。ワイン・アドヴォケイトは「繊細なタンニン、ピュアさ、フレッシュ感に重点を置き、過去のヴィンテージより洗練され、エレガントになったようだ」としている。

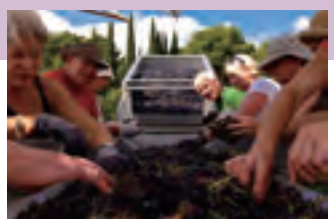
Châteauneuf du Pape Blanc
Châteauneuf du Pape
Châteauneuf du Pape Cuvée de Boisrenard

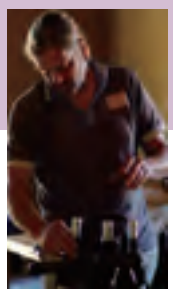
ケースで買うべきの信じられないお買い得

Clos de Trias

クロ・ド・トゥリア

France / Rhône





ローヌから数々のスターを生み出してきたロバート・パーカー。北部ローヌは開拓し尽くしたが、南部にはまだスターが眠っていた。それがヴァントゥー山のふもとに2007年に設立されたクロ・ド・トゥリアだ。オーナーのイーヴン・バッケはカリフォルニアで修業し、ヴァントゥーに19ヘクタールの畑を購入した。醸造中は、酵母、酵素、酸化防止剤を加えず、温度管理もしない。きわめてナチュラルな手法で造られるワインは、ブドウそのものの味がするピュアで、凝縮力のあるスタイルに仕上がっている。

こうした自然派の手法で造られるワインは、醸造上の欠陥を抱えたものも少なくないが、ここは別物。フレッシュでクリーン。バッケは「伝統的な醸造法にこだわっている。ブドウを食べて熟度を判断し、手摘みの収穫は早朝の早い時間に行い、厳しく選別する」と語る。

熟成はステンレスタンクとドゥミ・ミュイを併用して行う。

パーカーのワイン・アドヴォケイトでは、グルナッシュとシラーのブレンドで造るヴァントゥー2009に92点を与え、「信じられないほどのお買い得。素晴らしい果実、ミッドパレットの深み、熟したタンニンがある。ケースで買って、5－8年以内に飲むべきだ」と評価している。

力強さと繊細さが両立している、ローヌには少なくなってきたお宝ワイン。見逃してはいけない。

Ventoux Rouge

彗星のごとく登場したスーパー・ルーション

Domaine de l'edre

ドメーヌ・ド・レードル

France / Languedoc-Roussillon

ライジングスターが次々と現れる南仏のラングドック・ルーション。中でも、コート・デュ・ルーションは、世界の評論家やワイン商が新たな才能の発掘に躍起な産地だ。ドメーヌ・ド・レードルは、ペルピニャンの北東30㎞に位置するヴァングロ村に本拠を置く「スーパー・ルーション」。デビューした2003年の『レードル』がいきなり、パーカーポイント90点で「傑出している」との評価を得て、彗星のように登場した。

運搬業界で働いていたジャック・カスタニーと、銀行業界にいたパスカル・デューニドゥが、バランスのよいエレガントなワインを造ろうと、手を組んだ。ガレージを改装したカーヴは2人の情熱の賜物だ。粘土石灰と頁岩質の泥灰岩土壌、豊かな日照、乾燥した季節風に恵まれている。入念な栽培、徹底的な収量制限、区画ごとの手摘みでの収穫、2度にわたる選果作業、冷蔵トラックでの搬送など、ローヌのトップ生産者に負けない時間とお金を注ぎこんでいる。

10年以上にわたり、ほとんどのワインのパーカーポイントが90点を下回ることはない。2013年の『カレマン・ルージュ』は91点、『レードル』は95点をたたき出した。『レードル』は「ワイン・オブ・ザ・ヴィンテージ」とまで言われた。洗練されて、純粋さが増している。いずれも、シラーをベースに、グルナッシュ、カリニャン、ムールヴェードルをブレンドしている。『カレマン・ブラン』はグルナッシュ・ブランを主体に、ルーサンヌ、グルナッシュ・グリをブレンド。価格を考えれば、スーパーお買い得と言っていい。

Côtes du Roussillon < Carrement Blanc >

Côtes du Roussillon Villages <Carrément Rouge>

Côtes du Roussillon Villages <l'Edre>

Côtes du Roussillon < l'Edre Blanc >

コタが造るものより偉大なサンセールはない

Pascal Cotat

パスカル・コタ

France / Loire

ソーヴィニヨン・ブラン発祥の地ロワール。その中心となるサンセールに、最高のソーヴィニヨン・ブランの造り手がいる。パスカル・コタとフランソワ・コタ。世界中のソーヴィニヨン・ブラン生産者の目標となっている。

パスカルとフランソワは従兄同士。2人の父は共同でドメーヌを運営していた。その造りをそのまま引き継いだから、味わいに大きな差はない。ラベルも似ている。パスカルは今も父フランシスのサポートを受けている。サンセールにはモダンな生産者が増えているが、パスカルの造りは昔からの伝統を守っている。

ブドウは完熟を待って遅摘みされる。もちろん手摘み。2010年のモン・ダネの畑は10月中旬に収穫した。古典的なバスケット・プレスで圧搾し、古い樽で発酵し熟成。月の満ち欠けに合わせて、瓶詰めを行う。ビオディナミが話題になるはるか前から、有機栽培や古典的な醸造を続けてきた。出来上がるワインは、ミネラル感とフレッシュ感にあふれながら、ふくよかな果実味と、メロンやミントの香りがある。サンセールが早飲みの白ワインという固定概念を覆される。

ピノ・ノワールから造るロゼは並みはずれた味わい。ラ・グランド・コートもレ・モン・ダネもアペラシオンの最高水準を行く。

ロバート・パーカーはかつて、ワイン・アドヴォケイトで「コタが造るものより偉大なサンセールはない」と語った。飲めばその言葉の意味がわかるだろう。

Vin de Table Rosé Chavignol
Sancerre Blanc Les Monts Damnés
Sancerre La Grande Côte

コタを飲まないとシャヴィニョルを極められない

François Cotat

フランソワ・コタ

France / Loire

フランソワ・コタは、サンセールの隣村シャヴィニョルにドメーヌを構える。基本的造りはパスカルと変わらない。

農薬や化学薬品を使わない有機栽培。認証は得ていないが、ビオロジックを実践している。平均樹齢は45年と高い。収穫は遅いため、アルコール度は上がる。2011のラ・グランド・コートやレ・モン・ダネは14.5％に達した。それでも、不自然なアルコール感はなく、バランスは良い。

レ・モン・ダネは、チーズのクロタンで有名なシャヴィニョル村にある急傾斜の畑だ。機械は入らないため、ウィンチを使って作業するしかない。表土が薄いため、果実味とミネラルが凝縮した小粒のブドウが収穫できる。熟成は酒石のびっしりついた古樽で行われ、微妙な酸化によって、独特の風味をまとう。

単一畑のワインを始めたのはコタ家が初めて。カイヨット、レ・クル・ド・ボージュ、レ・モン・ダネなどのワインは、テロワールの違いを明確に表現している。シャルドネと間違えそうなエキゾチックな香りとハーブの清涼感が入り混じり、アルコールに負けない酸がワインを支えている。10年は軽く熟成できるワインだ。

フランソワとパスカルのワインのどちらが勝るか。これは難しい問題だ。好みの違いとしか言いようがない。

フランスの有名な評価本「クラスマン」はかつて「生産量が少ないが、水準は驚くほど高い。コタを飲まないとシャヴィニョルを極められない」と評した。

Sancerre Blanc Les Culs de Beaujeu
Sancerre Blanc Les Monts Damnés
Sancerre La Grande Côte

パーカーが絶賛、フランスの辛口白ワインで最も素晴らしいお買い得

Domaine du Mage
ドメーヌ・デュ・マージュ

France / Gascogne

実際の価格の2～3倍の値をつけてもおかしくない

世界市場を動かすロバート・パーカーは著書でこう語っている。「ワイン評論家をやっていて最も楽しい仕事の一つは、実際の価格の２～３倍の値をつけてもおかしくないような、とびきり上等な隠れたヴァリューワインを発掘することである」。

そのパーカーが絶賛し、デイリーワインとして楽しんでいるのがドメーヌ・デュ・マージュだ。スペインと国境を接するフランス南西部のガスコーニュ地方は、アルマニャックの産地として有名だが、グラッサ家はアルマニャックの主要品種となるユニ・ブラン100％の辛口白ワインを1980年代に生産して成功した。プティ・マンサン、グロ・マンサンを使った甘口も人気が出て、ガスコーニュのイメージを変えた。

トロピカルフルーツの香りとさわやかな酸

パリでカジュアルなワインとして人気を集め、アメリカでもパーカー効果があって、一気に世界的なブランドとなった。ユニ・ブランとコロンバール主体のドメーヌ・デュ・マージュ・ブラン、ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネは、トロピカルフルーツの香りとさわやかな酸を備え、だれが飲んでもおいしいと思える味わいに仕上がっている。

パーカーは「この国の辛口白ワインの中で最も素晴らしいお買い得の一つ」「冷蔵庫に保管して６～９か月の間に楽しもう」「魚や貝料理と素晴らしい相性」など、熱意のあふれるレビューを、過去のワイン・アドヴォケイトで書き連ねている。

巨大な生産量を誇るが、畑ではビオ農法と伝統的な農法のバランスをとりながら、栽培を進めている。醸造では炭酸ガスを使って酸化を防ぎながら、クリーンな果実を引き出している。一度は体験したいヴァリューワインだ。

- Domaine du Mage Blanc
- Domaine du Mage Sauvignon Blanc
- Domaine du Mage Chardonnay
- Domaine du Mage Reserve
- Domaine du Mage Merlot Syrah

フレッシュでエレガントなロゼ パイヤールがプロヴァンスで挑戦

Domaine des Sarrins

ドメーヌ・デ・サラン

France / Provence

フランス人のプロヴァンスに対するあこがれは強い。冷涼なシャンパーニュで育ったブルーノ・パイヤールも例外ではない。バカンス用の別荘を探しに出かけて、素晴らしいブドウ畑を見つけて一目ぼれ。1995年に購入した。

高級リゾートのサントロペから内陸に入ったサン・アントナン・デュ・ヴァール村から、チャーミングなコート・ド・プロヴァンスのロゼと赤、そして、ロール（ヴェルメンティーノ）から造る白を生産している。現在の生産量は６万本。ロゼ70％、赤10％、白20％の割合となっている。

22ヘクタールの畑は平地から標高250メートルの斜面にまで広がる。チョークと粘土質土壌で、秋は周囲の森からプロヴァンス名物のトリュフも採れる。1995年に１万8000本のロゼと6000本の赤からスタート。1996年には、斜面を利用してグラヴィティ・フローを実現したワイナリーが完成。ブドウは酸化を招くポンプを使うことなく、温度管理装置のついたステンレスの発酵槽に送り込まれる。ロゼの命であるフレッシュ感を保つためには欠かせない仕組みだ。

熟成力のある赤と香り高い白も

ロゼは青みを帯びたバラ色、花の香りがあり、なめらかな舌触り。生き生きとしていて、フルーティ。サラダから、魚料理、軽い肉料理まで、守備範囲は広い。アルコール度や残糖でヴォリューム感を出すのでなく、フレッシュ感とフィネスを狙った辛口スタイル。ブラン・ド・ブランのシャンパーニュを愛するパイヤールらしいエレガントな味わいだ。サンソー50％、グルナッシュ35％、シラー10％、ムールヴェドル5％。過熟を避けて摘み、低めの温度で発酵している。

赤はグルナッシュ、シラー、カベルネ・ソーヴィニヨンを手摘みし、木樽で17～24か月間、熟成される。ガリーグや燻製の香り。トリュフを使った肉料理とは最高の相性を見せる。白はオレンジの花やヘーゼルナッツの香りがするアロマティックなワイン。素晴らしい果実味にパイヤールが惚れ込んで、少量生産する通向けのワインだ。

Château des Sarrins Blanc Secret
Château des Sarrins Rosé
Château des Sarrins Rouge

ローヌにひけをとらないシリアスなワイン

Château de Mattes Sabran

シャトー・ド・マット・サブラン

France / Languedoc-Russillon

コルビエールに拠点を置くマット・サブランは、ラングドック・ルーションでもシリアスなワイン造りで有名。チョーキーで、シャトー・ヌフ・デュ・パプのような石が転がる丘陵の畑から、ローヌにひけをとらないワインを造る。キュヴェ・サブランは、シラー、グルナッシュ、ムールヴェードルという典型的なローヌ・ブレンド。肉厚な果実とスパイス、地中海のガリーグの香り。上級キュヴェのクロ・ルドンはシラー100%。リッチなフルボディ。下手なコート・デュ・ローヌをはるかにしのぐ充実感とエレガンス。いずれもオーナーのプライドが伝わってくる。

Château de Mattes Sabran Viognier

Château de Mattes Sabran

Château de Mattes Sabran Clos Redon

まろやかなシャルドネとしなやかなメルロ

Domaine Saint Hilaire

ドメーヌ・サン・ティレール

France / Languedoc-Russillon

ラングドック・ルーションはフランスに残された最後のフロンティア。地中海に面した温暖な気候で、日照がたっぷりとあり、ワイン造りに適している。地価が高くないため、ワインの価格も比較的、抑えられている。ドメーヌ・サン・ティレールの畑はエロー県に本拠を置き、ローマ時代からのブドウ栽培の歴史を持ち、1817年にイレール・レイノー男爵が購入した。ロバート・パーカー率いるワイン・アドヴォケイトでも、何度も高得点を得た。まろやかできれいな酸のあるシャルドネと、しなやかで丸い果実のあるメルロは、食卓で幅広く活躍するのは間違いなし。

Domaine Saint Hilaire Merlot

Domaine Saint Hilaire Chardonnay

最良のブドウから、最高の技術で 偉大なシャンパーニュ造りの情熱

Bruno Paillard

ブルーノ・パイヤール

France / Champagne

細部にこだわったシャルドネ・ハウス

戦後に創設された数少ないメゾンだ。ブルーノは買い付けたワインをブレンドするブローカーの仕事をしていたが、自らの手でシャンパーニュを造りたいという情熱から、最高のシャンパーニュ造りに乗り出した。

ランス郊外に1981年に開いたメゾンは、最新の技術とノウハウを注ぎこんでいる。区画別に対応できるステンレスの発酵タンク、紫外線をカットした特殊な照明、動線に配慮した機能的な建物の設計。最も重要なブドウも、長年の人脈を生かして最良のものを確保している。

シャルドネが強い。コート・デ・ブラン地区のグランクリュの村のブドウをアッサンブラージュする。ブラン・ド・ブランは、瓶内二次発酵の際に添加する糖分と酵母を減らして、ガス圧を軽くするデミ・ムースという手法を用いている。泡立ちが優しくなり、きつさを和らげている。

フラッグシップN. P. U.のこだわり

フラッグシップのN.P.U.(ネック・プリュ・ウルトラ)は、細部にこだわった最高のプレスティージュ・キュヴェだ。優良なヴィンテージのグランクリュのプルミエール・キュヴェ(一番搾り)のみを使用。小樽で発酵させて、最低10年以上の熟成を経る。デゴルジュマン(澱抜き)の後に、2年間は休ませるという徹底ぶりだ。

「N.P.U.はベスト・オブ・ベストなんだ」

長身のブルーノが胸を張る通り、偉大なシャンパーニュが持つフィネス、エレガンスがあふれている。

そのこだわりはMV(マルチヴィンテージ)のブリュット・プルミエール・キュヴェにも発揮されている。世界のミシュラン星付きレストランで愛飲される最良のメゾンだ。

- Dosage Zéro
- Extra Brut Première Cuvée
- Extra Brut Rosé Première Cuvée
- Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru
- Extra Brut Assemblage
- Blanc de Blancs Extra Brut
- N.P.U. Extra Brut

スパークリングワイン

シャンパーニュの人気上昇に合わせて、多彩なスパークリングワインが注目されてきた。シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵方式のクレマン・ド・ブルゴーニュ、スペインのカバ、シャルマー方式のプロセッコなど、TPOに合わせて使い分ける時代がやってきた。

Lebeault
ルボー

France / Bourgogne

クレマン・ド・ブルゴーニュのパイオニア

ドメーヌ・ルボーは18世紀までさかのぼる歴史を持つ造り手。1907年生まれのモーリス・ルボーは、早い時期から瓶内二次発酵方式の利点に気づき、クレマン・ド・ブルゴーニュを手掛けた。ピノ・ノワール、シャルドネ、アリゴテを組み合わせたフレッシュでクリスプな味わいで、広く愛されている。

Crémant de Bourgogne Brut

Riondo
リオンド

Italy

気楽に楽しめるプロセッコ

リオンドは白ワインで有名なソアヴェ地区に拠点を置く。ガンチアなどの名門ワイナリーから独立したコラッド・カバロが99年に設立した。タンク内で二次発酵を行うプロセッコは、ほんのり甘みがあり、青リンゴの香りがする。イタリアでは生ハムなど塩みのあるおつまみと合わせる。日本の食卓でも活躍するはず。

Prosecco Extra Dry Sesto Senso DOC

Prosecco Extra Dry Collezione DOC

La Tête Noir
ラ・テート・ノワール

France / Provence

南フランスから生まれる切れ味のいいスパークリング

ラ・テート・ノワールはポール・ドゥ・コストがプロヴァンスで造る。100年以上の歴史を持つ老舗。シャルドネ100％で、瓶内二次発酵方式によって造られるスパークリングワインは、南フランスの温暖な気候を感じ背せない切れ味がある。マルセイユなど地中海のリゾートで愛される華やかな味わいだ。

Cuvée Clémente Blanc de Blancs

L. Vitteaut-Alberti
ヴィトー・アルベルティ

France / Bourgogne

長い瓶内熟成による複雑な風味

ヴィトー・アルベルティは3代にわたるクレマン・ド・ブルゴーニュのスペシャリスト。1951年に創業され、75年に認められたクレマン・ド・ブルゴーニュAOC創設に努力した。フレッシュさを生かすモダンな醸造施設を備えており、規定より長い瓶内熟成によって、複雑な風味の高品質を実現している。

Crémant de Bourgogne

Carles Andreu
カルレス・アンドレウ

Spain

パーカーも絶賛するカバ

カバはシャンパーニュの地位を脅かすスペインのスパークリングワインだ。使われる品種はチャレッロ、マカベオ、パレリャーダと、シャンパーニュとは異なるが、上手に造られたものは下手なシャンパーニュをしのぐ。カルレス・アンドレウはパーカーも絶賛の生産者。フレッシュで、ミネラル感がある。

Carles Andreu Brut

サンジョヴェーゼの伝道者 ジョヴァンニ・マネッティの情熱

Fontodi
フォントディ

Italy / Tuscany

サンジョヴェーゼを信じて育てる

品質向上の著しいトスカーナ州キアンティ地区で、不動の評価を得ているのがフォントディだ。

サンジョヴェーゼ100％で造られるフラッグシップのフラッチャネッロ・デッラ・ピエヴェは、ワイン・スペクテイター誌のトップ10に３度も選ばれた。ワイン・アドヴォケイトからは、2010年と2006年が97点を獲得している。

設立は1968年。歴史の古い生産者の多いトスカーナで、短期間でトップに躍り出たのは、当主ジョヴァンニ・マネッティのサンジョヴェーゼにかける情熱と愛情があればこそ。「サンジョヴェーゼはトスカーナでしか成功しない。サンジョヴェーゼを信じ、育てるのが我々の義務なんだ」と信念を語る。

早くから有機栽培　フレンチオークの導入

ボルドーやカリフォルニアを旅して学び、名エノロゴのフランコ・ベルナベイと共に、畑造りから始めた。1990年という早い時期にオーガニック栽培を始め、区画ごとに醸造し、熟成にフレンチ・バリックの新樽を導入した。ベルナベイは「ミスター・サンジョヴェーゼ」と呼ばれるスペシャリスト。多くの優れたワインを手掛けている。

テロワールにも恵まれていた。ワイナリーがあるのは、キアンティ・クラッシコのパンツァーノ・イン・キアンティ地区。丘陵地帯にコンカドーロ（黄金の盆地）と呼ばれる美しい畑が広がる。標高が高く、昼夜の気温差が大きいため、ブドウに酸が乗る。完熟を待って、手摘みする。完熟したブドウは、フレンチオークと溶けあう。

ピノ・ネロ（ピノ・ノワール）、シラーもいいが、マネッティの造るサンジョヴェーゼは常に素晴らしい。キアンティ・クラッシコですら、並みの生産者のトップキュヴェをしのぐ。サンジェベーゼ100％のヴィーニャ・デル・ソルボは単一畑の個性を表現する。

フラッチャネッロ・デッラ・ピエヴェは最良の区画を選んでいる。ラベルの十字架は人間と土地の関係を象徴している。サンジョヴェーゼの到達点を示す傑作だ。

- Syrah Case Via I.G.T.
- Pinot Nero Case Via
- Chianti Classico D.O.C.G.
- Chianti Classico Riserva Vigna del Sorbo D.O.C.G.
- Flaccianello della Pieve I.G.T.
- Extra Virgin Olive Oil BIO 500ml

バローロの頂点に立つ伝統派
世界の愛好家が血眼で探し求める

Aldo Conterno
アルド・コンテルノ

Italy / Piemonte

大樽で長期熟成するバローロ

「王のワイン、ワインの王」と呼ばれるバローロ。多くの優秀な生産者がひしめくが、アルド・コンテルノがその頂点にいることに異議を唱える評論家はいない。

18世紀からの歴史を誇る名門ジャコモ・コンテルノの５代目として生まれた。1969年、兄のジョヴァンニと衝突して独立し、ブッシアの畑を購入して、自らのワイナリーを開いた。スラヴォニアン・オークの大樽で醸造するスタイルを貫き、ネッビオーロの精髄を表現した長期熟成タイプのバローロを造る。たっぷりと力強さと優雅さを備えた味わいは、バローロのみならず、イタリアワインの頂点に立つ生産者と言っても過言ではない。

ブッシア地区に、ロミラスコ、チカラ、コロネッロの区画を有し、クリュのワインとして仕込まれる。バローロは複数の区画をブレンドして造られる。頂点に位置するのは、良作年にだけ造られるリセルバ・グランブッシア。３つの単一畑の最良のブドウで仕込まれる。大樽で３年間熟成される。世界中のバローロ愛好家が血眼になって探し求めるワインだ。

息子たちがモダンなワインも

アルドが2012年に亡くなった後は、フランコ、ステファーノ、ジャコモの３人の息子が後を継いだ。バローロのスタイルは不変だが、早くから楽しめるワインにも挑戦している。ステンレスタンクとバリックを併用するランゲ・ネッビオーロ・イル・ファボットはその代表。ブッシア地区内の若樹から生産される。

100％新樽のバリックで12か月間の熟成を経るランゲ・シャルドネ・ブッシアドールは、イタリアのモダンな白ワインの先駆けとなった。フレイザ主体のランゲ・ロッソ、早飲みのバルベーラ・ダルバも素晴らしい。

ピエモンテの伝統的なワイン造りは守りながら、時代に合わせて、バリックやステンレスタンクを使って、幅を広げてきたアルド・コンテルノ。イタリアの偉大なワインとは何かを知る時に、避けては通れない生産者だ。

Langhe Nebbiolo Il Favot D.O.C.
Barolo Colonnello D.O.C.G.
Barolo Cicala D.O.C.G.
Barolo Romirasco D.O.C.G.
Barolo Riserva Granbussia D.O.C.G.

Italy

トスカーナで最高のワインの一つ パーカーが惚れたブルネッロ・ディ・モンタルチーノ

Sassetti Livio - Pertimali

サセッティ・リヴィオ・ペルティマリ

Italy / Tuscany

ロバート・パーカーが選ぶ世界の偉大なワイナリー156のひとつ
The World's Greatest Wine Estates Robert M. Parker

少量生産が悩みの種

イタリア・トスカーナ州を代表するワインのブルネッロ・ディ・モンタルチーノ。ペルティマリは柔軟な発想を持った伝統主義者だ。だれが飲んでも魅了される鮮やかな果実味と複雑な味わいに、世界最高の評論家ロバート・パーカーも惚れこんだ。

「1982年以来、目もくらむようなワインを造るこの小さなエステートは、トスカーナで最高のワインを造っている。私がたった１本だけブルネッロ・ディ・モンタルチーノを味わうとすれば、それはペルティマリのものになるだろう。不幸なことに、生産量が極めて少なく、手に入れるのに頭を悩ませる」

ペルティマリの名前は1960年代に、リビオ・サセッティがモンタルチーノの街にほど近いモントソーリの丘に建てた小さな小屋の名前からとっている。リヴィオはそこをカンティーナとして使えるように改築し、ワインやオリーブオイルの生産に乗り出した。

偉大なワインはブドウ畑から

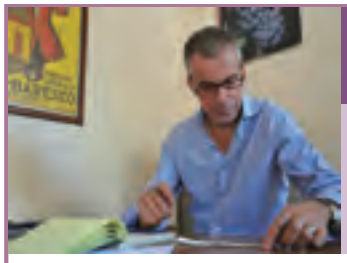
リヴィオは「偉大なワインはブドウ畑でできる」という信念の持ち主。２人の息子ロレンツォとルチアーノにも使命感を植え付け、現在は仕事を任せている。

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノは、ステンレスタンクで発酵して８か月間、熟成した後、スラヴォニアン・オークの大樽で３年間、寝かされる。ワインは瓶詰めされてさらに16か月間、熟成される。黒系果実やアジアのスパイスのエキゾチックな香りがあり、タンニンはなめらかに溶け込み、味わいは濃厚でジューシー。

最良のブドウで仕込むリゼルヴァは常に、アペラシオンのトップを行く。セカンドワイン的なロッソ・ディ・モンタルチーノは、早くから楽しめるお買い得。パーカーポイントは常に安定して高い。

フィリ・ディ・セタはサンジョヴェーゼ60％にカベルネ・ソーヴィニヨン40％をブレンドしたI.G.T.。マレンマに進出して造るイストリチャイアはサンジョヴェーゼ主体で造られる。いずれも早くから楽しめる親しみやすいワインだ。

Istriciaia Maremma Toscana I.G.T.
Rosso di Montalcino D.O.C.
Brunello di Montalcino D.O.C.G.



バルバレスコ発　ヨーロッパで最良の協同組合

Produttori del Barbaresco

Italy / Piemonte

プロドゥットーリ・デル・バルバレスコ

バローロとバルバレスコは今でこそ、スター生産者がひしめくが、ほんの30年前は、輸出に苦しんでいた。困難な時期も支えてきたのが、栽培農家で作る協同組合だ。

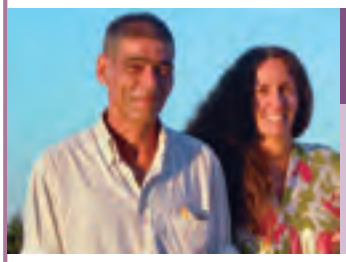
プロドゥットーリ・デル・バルバレスコはイタリアの代表的なガイド、ヴィーニ・ディタリアで１つ星に輝いている。トレ・ビッキエーリを10回獲得しないと星はもらえない。星を獲得しているワイナリーは177しかない。イタリアワイン界のスーパースターと呼べる生産者なのだ。

「1958年創設のバルバレスコ生産者協同組合は、疑いの余地なくヨーロッパでも最良の生産者協同組合の一つだ。コストパフォーマンスに注意を払っている愛好家にとって安心できる存在だ」と、ヴィーニ・ディタリアは記している。

50人以上の組合員が約100ヘクタールの畑を栽培している。これはD.O.C.G.バルバレスコの全面積の２割弱にあたるが、生産量は１万5000本に限られる。品質に妥協はない。支配人アルド・バッカと長年のエノロゴ、ジャンニ・テスタのもとで、高品質のワイン造りに努力している。知名度の高い単一畑のワインを９つ生産している。すっかり値段の上がったバルバレスコのテロワールを、懐を痛めずに極めるのに、これほど適した生産者はいない。

ワイン・アドヴォケイトでは、ここの大半のワインが数倍の値段のほかの生産者と同じか、それ以上の高得点を獲得している。バルバレスコ2008について、「世界のどの産地と比べても、熟成能力のある最良のお買い得だ」と評している。

Nebbiolo Langhe D.O.C.
Barbaresco D.O.C.G.
Barbaresco Paje D.O.C.G.



トレ・ビッキエーリに近い有機栽培のガヴィ

Castello di Tassarolo

Italy / Piemonte

カステッロ・ディ・タッサローロ

ピエモンテ州は赤ワインばかりではない。魚や野菜料理の強い味方ガヴィを忘れてはいけない。

カステッロ・ディ・タッサローロはガヴィの優良生産者の一人。オーナーのスピノーラ家は貴族で、その歴史は10世紀までさかのぼる。14世紀から渓谷にそびえるカステッロ（城）を基盤にしている。

中世から政治・経済を司った名家だが、現在は、元映画監督の先代ラオロの後を継いだマッシミリアーナ夫妻が、ビオディナミ農法に転換。模範的な生産者として、尊敬と注目を広く集めている。2008年に有機認証を取得した。農作業は、ビオディナミのカレンダーに従って行われる。

17ヘクタールの畑はカステッロに隣接して、鉄分の豊富な粘土質土壌が広がっている。メインはもちろんコルテーゼから造られるガヴィ。青リンゴなど柑橘系の香り、硬質なミネラル感、しっかりとした酸のクリーンな味わい。多くの評論家から、高い評価を受けている。イル・カステッロとアルボリーナは、樽発酵と熟成を導入したフルボディのワイン。明確なテロワールの個性を示している。

亜硫酸無添加のワインも手掛けており、保守的な産地にあって、その意欲的な試みが注目を集めている。

ヴィーニ・ディタリアは、カステッロの将来に期待をかけている。「スピノーラ家のワインは頻繁に私たちの最終試飲に残っているので、トレ・ビッキエーリを獲得する日も遠くないと確信している」と。

Gavi Il Castello D.O.C.G.
Gavi Vigneto Alborina D.O.C.G.

スペインのペトリュス 伝説のテンプラニーリョ・マスター

Alejandro Fernández

アレハンドロ・フェルナンデス

Spain

ロバート・パーカーが選ぶ世界の偉大なワイナリー156のひとつ
The World's Greatest Wine Estates　Robert M. Parker

リベラ・デル・ドゥエロに世界の注目

世界から注目されるスペインワイン。そのきっかけを作った1人がアレハンドロ・フェルナンデスであるのは間違いない。ロバート・パーカーは、ティント・ペスケラを「スペインのペトリュス」と呼んだ。ワイン・スペクテーターの表紙も飾った。

最大の功績は、ベガ・シシリア以外は無名だったリベラ・デル・ドゥエロに世界の注目を集めたことだ。1932年生まれのアレハンドロは、14歳で学校をやめ、大工など様々な仕事をした。世界クラスのワインを作りたいという夢に突き動かされ、1972年、借金をしてワイナリーを設立。凝縮感と果実味にあふれ、ストラクチャーとタンニンを備えたフルボディのペスケラは、ボルドーにも負けないワインとして、たちまち評価された。

次女のオルガは「当時のワインは色もコクもなかった。父はスペインワインの認識を変えた。生まれついての革命家。テンプラニーリョはスペインでしか成功しない誇り高き品種。その素晴らしさを信じ、愛していた」と語る。

ペスケラの成功で帝国の版図を拡大

テンプラニーリョ・マスターのアレハンドロは、ペスケラの成功によって、帝国の版図を拡大した。リベラ・デル・ドゥエロではペスケラとコンダード・デ・アサを手がけ、リベラ・デル・ドゥエロ西方のトロに近いサモーラ地方でデエーサ・ラ・グランハを造る。スペイン中央のラマンチャでは、エル・ビンクロを生産する。

アレハンドロのワインは、どれもたっぷりした果実味とエキスとともに、しっかりした骨格とボディも備えている。テンプラニーリョの古木を思わせる威厳のある顔をしたアレハンドロは、正式な醸造の教育や訓練を全く受けずに、偉業を成し遂げた。2人の娘に仕事を譲りつつあるが、まだまだ現役だ。

パーカーは「世界の極上ワイン」の中で「強い困難を乗り越えて、アレハンドロはワイン造りの世界で伝説になった」と、挑戦に満ちた人生に賛辞を送っている。

- El Vínculo Crianza
- Dehesa La Granja
- Condado de Haza
- Alenza Gran Reserva
- Tinto Pesquera Crianza
- Tinto Pesquera Reserva

Spain

まろやかなタンニンと柔らかい口当たり スペイン・フミーリャから登場したベスト・ヴァリュー

Bodegas Carchelo

ボデガス・カルチェロ

Spain

モナストレルで実現する高品質

急速に進化するスペイン。ブドウ栽培のポテンシャルは、フランスに劣らない風土がある。安易に国際品種に走らずに、土着品種を追求する生産者が増えている。

ボデガス・カルチェロもその一つだ。ワイナリーのあるフミーリャは、スペイン南東部ムルシア州に位置する。年間降雨量が300ミリで、寒暖差の大きい大陸性気候。年間の日照量は3000時間と長い。濃厚でブレンド用に使われてきたが、カルチェロが設立された1980年代から、高品質のワインを造る生産者が出てきた。

世界で評価される国際スタイル

フランスのムールヴェドルに当たるモナストレルから、骨組みや濃厚さだけではない、洗練された赤ワインを造る。飲みやすくて、さんさんと輝く太陽が感じられるワインは、だれが飲んでもおいしいと思わせる。シルキーなタンニンと、しっかりした果実がきれいに調和している。醸造担当のホアキン・ガルベスはチリ出身でカリフォルニアやアルゼンチンでもワイン造りを経験した。国際スタイルのワインに求められる洗練された味わいをよくわかっている。

生産量の90％は輸出に回され、フランスは重要な市場だ。フランスの同じ価格帯のワインと比べると、２倍以上の品質を有すると評価されている。それは世界市場でも同じこと。イギリスの評論家ニール・ベケットの「死ぬまでに飲むべき1001ワイン」で紹介され、ワイン・スペクテーターでベスト・ヴァリューに取り上げられた。カルチェロは柔らかい果実と口当たりが心地よく、アルティコ・シラーはスパイシーな風味と細やかなタンニンが印象的だ。

Carchelo Tint
Artico Syrah
Vedre

コスト・パフォーマンスとパーカー・ポイント 完璧主義者の贈るスペインの高品質ワイン

Jorge Ordóñez

ホルヘ・オルドニェス

Spain

無名産地のワインを発掘

ホルヘ・オルドニェスは、アメリカのスペインワイン市場を確立した立役者だ。1987年に輸入会社ファイン・エステート・フロム・スペインを設立し、無名産地の高品質ワインを発掘。自らもワイナリー経営を行っている。

ルエダ、リアス・バイシャスなど、各地から輸入するワイナリーの数は40以上にのぼる。品種も、スペインを代表するガルナッチャ、テンプラニーリョ、モナストレル、メンシアのような黒ブドウから、ヴェルデホ、アルバリーニョまで幅広い。そのどれもが、産地のテロワールを表現しており、樹齢100年のワインも含まれる。それでありながら、価格は驚くほど安い。

毎年、数千本のワインを試飲するロバート・パーカーは年末に、その年のベストワインを発表する。2013年の「最大のお買い得」に選んだのは、ボデガス・ボタニの白ワイン、ボタニ 2012（18ドル）だった。

節約家の消費者に届けるバッカスからの贈り物

パーカーは「ホルヘ・オルドニェスはスペインの素晴らしいワインの標点を確立した人物と言っても過言ではない。節約家の消費者に届けられた、バッカスからの贈り物だ」と、賛辞を贈っている。

輸入するワインはすべて温度管理されたリーファーコンテナで輸送される。ワインにはサーモ・レコーダーをつけ、ワイナリーからアメリカや他国の販売業者にわたるまで、温度を追跡管理している。完璧主義なのだ。

アメリカで神話的な地位を築いたオルドニェスの名声は、2012年ノーベル賞の晩餐会で世界に知れ渡った。自ら手掛けるワイナリー・ホルヘ・オルドニェス・アンド・カンパニーのヴィクトリア　No.2が、スペインワインで初めて供された。パーカーポイント95点のデザートワインだ。シェリーで有名なアンダルシア地方マラガで生まれ育ったオルドネスは、地元産マスカットの甘口ワインも手掛ける。

ホルヘのワインを端から飲むのが、スペインワインの全体像を最も手軽に知る近道となるだろう。

- Nisia D.O.Rueda
- La Caña D.O. Rias Baixas
- Botani Moscatel Old Vines D.O. Sierras de Malaga
- Garnacha de Fuego
- Zerran Tinto D.O. Montsant
- Breca D.O. Calatayud
- Triton Tinta de Toro D.O. Toro
- Vatan Tinta de Toro D.O. Toro
- Victoria #2 D.O. Malaga

土着品種と伝統的な醸造に回帰

Bodegas Volver

ボデガス・ヴォルヴェール

Spain

ロバート・パーカーの絶賛で注目を集めたボデガス・ヴォルヴェールは、スペインの職人的な造り手の象徴のような存在だ。「ヴォルベール」とはスペイン語で「帰る」という意味。土着品種の栽培と伝統的な醸造に回帰している当主ラファエル・カニザレスの哲学をよく表している。

ラ・マンチャはスペインの専門家には見逃せない産地。乾燥した標高の高い畑から、有機農法で生まれる「オーガニック・ヴェルデホ」や「オーガニック・テンプラニーリョ」は、ピュアな果実と快活なエネルギーを宿して、パーカーポイントやヴィノスのポイントも常に高い。アリカンテからはメルセゲラ主体の白ワインやモナストレルの古木からの赤ワインを生産する。どのワインも目を疑うようなお手頃な値段で、スペインの懐の深さを思い知らされる。

- Paso a Paso Organic Verdejo / I.G.P. Castilla
- Paso a Paso Organic Tempranillo / I.G.P. Castilla
- Tarima Blanco /D.O. Alicante
- Tarima /D.O. Alicante
- Volver /D.O. La Mancha
- Tarima Hill /D.O. Alicante

クリス・ラングランド手がけるカルト・ガルナッチャ

Bodegas Alto Moncayo

ボデガス・アルト・モンカヨ

Spain

カルト的な人気を誇るオーストラリアのワインメーカー、クリス・リングランド。彼がスペイン北部アラゴン州で、ダン・フィリップスと始めたプロジェクトがアルト・モンカヨだ。パーカーポイント100点を４回もとったシラーズの専門家が、スペインで目をつけたのがガルナッチャ（グルナッシュ）。シラーズとの親和性は高く、醸造もぶれがない。

彼の本国のワインは極めて入手困難だが、スペイン産のワインならまだ手に入る。「ベラトン」はアクセル全開のガルナッチャ100％のワイン。爆発的なエネルギーが詰まっている。クリス・ラングランドのＤＮＡが刻まれていることを考えれば、バーゲンと言ってもいい価格だ。「アキロン」は2014年がパーカーポイント94点。樹齢100年以上の古木から高いアルコール度で、凝縮した果実味をものにしている。アラゴンのＤＯカンポ・デ・ボルハを世界に知らしめたワインだ。

- Veraton D.O. Campo de Borja
- Alto Moncayo D.O. Campo de Borja
- Aquilón D.O. Campo de Borja

純血性保つピュアなベルデホ

Bodegas Angel Rodriguez Vidal

ボデガス・アンヘル・ロドリゲス・ヴィダル

Spain

近年のワイン評論家は、各地で固有品種を手掛ける生産者を探している。ロバート・パーカーは、ボルドーやローヌのフルーティなワイン好きと思われているが、昔から土着品種の発掘にも熱心だった。DOルエダを代表するこのボデガスも、2005年という早い時期に、2004年ヴィンテージを紹介している。17世紀からの歴史を持つベルデホ種はピュアで、シトラス系の香り、フレッシュな酸味とまろやかな果実味を持つ魅力的な白ワイン。ユズやシソを多用する日本人の味覚によく合う。魚や鶏料理に最適だろう。小石で覆われたラ・セカの痩せた土壌に、樹齢100年以上のベルデホの苗木を1976年に植え、その純血性を保っている。フィロキセラの害を受けていない奇跡的な環境にある。ステンレスタンクで醸造されるクリーンなスタイルのワインは「ベルデホを正確に表現した見本となるバランスのとれたワイン」として、パーカーポイントも常に高い。現在、ビダル家の所有する畑は、総面積70ヘクタールに及び、アンヘル・ロドリゲスが2018年に亡くなった後は、娘のコンチ・ロドリゲスが四代目エノログとしてビダル家のワイン作りを引き継いでいる。

Martinsancho
Verdejo

和食に合うアルバリーニョの職人

Pazos de Lusco

パソス・デ・ルスコ

Spain

土着品種の宝庫スペインで、最も注目されている白ブドウの一つがアルバリーニョだろう。イベリア半島の大西洋に面したガリシア地方で栽培される。さわやかでありながら、熟した果実が詰まり、イチジクや柑橘系のアロマが華やかな白ワインとなる。これもまた、和食を引き立てる日本人好みの味わいだ。世界中で人気が出ている。

パソス・デ・ルスコはポルトガル国境から2kmの内陸部に位置する職人的なワイナリー。5ヘクタールの畑で、アルバーリニョをペルゴラ仕立てで栽培している。「ルスコ」とはガリシアの方言で「日没」を意味する。ブドウは手摘みし、傷つけないように小さなボックスで運ばれ、選果され、温度調節機能付きのタンクで発酵され、オリと共に寝かせる。鮮やかな緑がかった黄色で、生き生きした酸とミネラル感にあふれ、熟した果実とのバランスがとれている。パーカーポイントも安定している。

Lusco Albarino
D.O. Rias Baixas

誇り高きスペインの至宝

Bodegas Toro Albalá

ボデガス・トロ・アルバラ

Spain

1922年に創業した南部アンダルシア州のボデガス・トロ・アルバラは、DOモンティーリャ・モリレスを代表する存在。創業者の一族が経営し、スペインの至宝と呼ばれる。ペドロ・ヒメネスを主体に、シェリーと同様のソレラシステムで熟成させる。辛口から中辛口タイプのフィノ、アモンティリャード、オロロソ、甘口タイプのドン・ペーエキス(PX)・グランレゼルバ、ドン・ペーエキス(PX)・コンベント・セレクシオンを生産している。強くて長い日照とミネラルを含む土壌から生まれるワインは圧倒的だ。

「ドン・ペーエキス・コンベント・セレクシオン 1946年」には、パーカーポイント100点が与えられた。それだけでも、このボデガスの偉大さがわかるが、フィノ・エレクトリコやオロソソなどのリーズナブルなレンジも安定した得点を得ている。シェリーと製法は似ているが、モンティーリャ・モリレスを名乗る誇り高き産地のワインだ。

Don PX Grand Reserva 375ml
Don PX "Convento" Seleccion

世界のメディアやコンクールで賞を総なめ 冷涼な気候と最新の醸造技術の融合

Golan Heights Winery

ゴラン・ハイツ・ワイナリー

Israel

数千年以上の歴史を持つイスラエルの産地

イスラエルとワインのつながりは長い。旧約聖書にも記載があり、数千年以上前からワインが造られている。ゴラン高原は戦乱の地というイメージがあるかもしれないが、紛争地帯はブドウ畑から離れている。

ゴラン・ハイツ・ワイナリーは、イスラエルのパイオニアとして、国際的な評価を受けてきた。2008年、ワイン・スペクテーターの年間トップ100に選ばれた。2011年、イタリア最大の見本市ヴィニタリーで世界30か国の1000軒のワイナリーから、その年の最高生産者に選ばれた。2012年、アメリカのワイン・エンスージアスト誌で、新世界のベスト・ワイナリーに選出。いずれも、イスラエルのワイナリーとしては初めてだった。

そして、2013年３月。東京で開かれた世界最優秀ソムリエコンクールの決勝戦で、ヤルデンのピノ・ノワールが、ブラインド・テイスティングのワインとして出題された。３選手のだれも当てられなかった。世界の頂点を決める大会に使われたのは、その実力が世界レベルにあり、知っておくべきワインだということを意味する。

生産される多彩なワインがいずれも高水準

ワイナリーがゴラン高原の小さな街カツリンに誕生したのは1983年。高原は涼しく、火山灰土壌で水はけに優れている。雨は冬にまとめて降り、夏の乾燥期の灌がい用水となる。畑の標高は400～1200メートルに広がり、寒暖差によりブドウには酸が乗る。

気候条件もさることながら、強みは最新の醸造施設を取り入れていることだ。畑に様々な観測機器を設置し、気象やブドウの熟度などのデータを収集している。ワインメーカーのヴィクター・ショーンフェルドはカリフォルニアで学んだ知識を、旧世界の気候に適用している。

スパークリングワインから、ボルドー品種、ブルゴーニュ品種、デザートワインまで多彩なワインが生産されているが、いずれも水準が高い。

- Yarden Blanc de Blancs
- Yarden Chardonnay
- Yarden Pinot Noir
- Mount Hermon Red
- Yarden Heights Wine

ゴラン・ハイツ・ワイナリーの姉妹ワイナリー 国際コンクールで多数の入賞歴

Galil Mountain Winery

ガリル・マウンテン・ワイナリー

Israel

標高1000メートルの冷涼な気候から緊張感

イスラエルは四国と同じ程度の広さの国土に土壌も気候も異なる5つの産地がある。ガリル・マウンテン・ワイナリーがあるのは、最北部ガリレアのアッパー・ガリレア。レバノン国境が肉眼で見える丘陵地帯で、火山性土壌とテラロッサが交じる。標高1000メートル以上の冷涼な気候を生かして、一般的な暑いイメージとは異なる緊張感のあるワインが生まれる。

このワイナリーは、ゴラン・ハイツ・ワイナリーとキブツ・イーロンが2000年にジョイント・ヴェンチャーとして設立された。いわば姉妹ワイナリーだが、ゴラン・ハイツよりはるかにモダンだ。ナパヴァレーの先端ワイナリーを連想させるモダンな施設を備えている。太陽光発電で電力をまかない、効率的な排水システムを導入し、エネルギー消費の削減に努めている。

モダンでエレガントなワイン造り

ゴラン・ハイツを世界舞台に引き上げたワインメーカー、ヴィクター・ショーンフェルドのアドバイスも受け入れながら、国際市場で通用するモダンでエレガントなワイン造りに取り組んでいる。その実力を示すのが、コンクールの受賞歴だ。フランスのシタデル・デュ・ヴァン、ドイツのムンドゥス・ヴィニなどで入賞している。

シラー主体にカベルネ・ソーヴィニヨンとプティ・ヴェルドをブレンドした「メロン」は、2011年がムンドゥス・ヴィニで金賞。ボルドー・ブレンドの「イーロン」も、2011年がムンドゥス・ヴィニで金賞に輝いた。２つの赤ワインは、アッパー・ガリレアの複雑な土壌と寒暖差の大きい気候を映すテロワールのワインだ。シャルドネにヴィオニエをブレンドした「アヴィヴィム」はリッチでフルーティ。どれもイスラエルのポテンシャルを見せつけてくれる。

Avivim
Meron
Yiron

Israel

バロッサ・ヴァレーに新たな伝説を確立

Torbreck

トルブレック

Australia

ロバート・パーカーが選ぶ世界の偉大なワイナリー156のひとつ
The World's Greatest Wine Estates　Robert M. Parker

トルブレックはオーストラリアで最も有名な産地バロッサ・ヴァレーに、新たな伝説を打ち立てた。

デイヴィッド・パウエルが1994年に設立し、ローヌ品種の古木から造る凝縮したワインで、すぐに国際的な評価を得た。パウエルが2013年にワイナリーを去った後も、ピート・ナイトが経営し、イアン・ホンゲルを中心とする醸造チームが、そのまま仕事を引き継いでいる。

ロバート・パーカーは最初からトルブレックのファンで、高得点を連発して、スターダムに乗せた。

「赤ワインはすべて、高価でないキュヴェですら見事。ラン・リグは世界で最もファッショナブルなワインの一つになった。オーストラリア版ギガルのコート・ロティ・ラ・ムーリンヌとして、お金を払うに値する」

ラン・リグとディシェンダントはヴィンテージによってわずかなヴィオニエをブレンドする。ザ・ピクトはマタロ(ムールヴェドル)100%、レ・ザミはグルナッシュ100%。力強く、果実味にあふれているが、無理に抽出するわけではない。収量の低い古木からのブドウからあふれ出す自然なエキスを大切にしている。バロッサ・ヴァレーのほかの生産者よりは、ローヌのギガルやシャーヴとの距離の近さを感じさせる。リーズナブルなウッドカッターズのレンジは、パーカーも書いているように超お買い得だ。

2014年に、パーカーポイント100点を獲得した単一畑ザ・レアードに使う畑も購入した。まだ進化を続けている。

- Woodcutter's Semillon
- Woodcutter's Roussanne Viognier Marsanne
- The Steading Blanc
- GMS / GSM
- Woodcutter's Shiraz
- Cuvée Juveniles
- The Steading
- The Struie
- Descendant
- The Factor
- Les Amis
- The Pict
- Run Rig
- The Laird

伝説の第二章が幕開け デヴィッド・パウエルが親子で再出発

Powell & Son

パウエル＆サン

Australia

樹齢50年以上の単一畑にフォーカス

トルブレック設立から20年。数々の伝説を打ち立てたデヴィッド・パウエルが2013年に古巣を去り、息子カラムと新たなプロジェクトを始めた。「パウエル＆サン」。シンプルな名前から、バロッサ・ヴァレーの歴史を塗り替えた大男の意気込みが感じられる。親子の狙いは樹齢50から120年の古木の単一畑を探し出して、畑の個性を表現したワインを造ること。その狙いは早くも達成され、ワイン・アドヴォケートを初めとする世界の評論家を打ちのめしている。

冷涼なエデン・ヴァレーのエレガンス

今回のベンチャー事業で注目すべきはエデン・ヴァレーからリースリングとシラーズを生産していること。バロッサ・ヴァレーはカリフォルニアのナパヴァレーに相当する有名産地だが、エデン・ヴァレーはそれほど有名ではない。まだ開拓されていない畑が残っている。温暖化が進む中でバロッサより涼しいのも利点だ。「バロッサ＆エデン・ヴァレー・シラーズ」や「レイケル・エデン・ヴァレー・シラーズ」は力強さと優雅さが入り混じった新境地をうかがわせる。ドミニク・ローランの新樽で熟成したフラッグシップの一つ「クレー・マラナンガ・シラーズ2016」はパーカーポイント98点。「卓越した優美さとエレガンスをたたえている」と評された。

有機栽培か、ビオディナミのブドウを使い、剪定から畑の手入れまですべてを親子の手で行っている。小樽、フードル、パンチョンを組み合わせて醸造し、豊満な果実とフレッシュ感のバランスをとっている。トルブレック時代から、実は白ワイン造りの名手でもあったが、樹齢90年の樹から造る「エデン・ヴァレー・リースリング」を飲めば、パウエルが赤も白もうまくこなす非凡なワインメーカーだということはよくわかるだろう。伝説の第二章が幕をあけた。

- Eden Valley Riesling
- Barossa Valley Roussanne Marsanne
- Riverside GMS (Grenache Mataro Shiraz)
- Barossa Valley Shiraz
- Barossa & Eden Valleys Shiraz
- Barossa Valley GSM (Grenache Shiraz Mataro)
- Loechal Eden Valley Shiraz
- Brennecker Seppeltsfield Grenache
- Kraehe Shiraz
- Steinert Shiraz

リサ・ペロッティ・ブラウンMWのお気に入り

Australian Domaine Wines

オーストラリアン・ドメーヌ・ワイン

Australia

広大なオーストラリアでは、優れた栽培農家との関係がワインの品質を決める。オーストラリアン・ドメーヌ・ワインズ（ADW）は、ベンとマリオのバルレッタ兄弟が1998年に設立。南オーストラリア州の契約農家と良好な関係を結んで、プレミアムワイン産地から、秀逸なワインを生産している。バロッサ・ヴァレー、マクラーレン・ヴェール、クレア・ヴァレー、ラングホーン・クリーク、ライムストーン・コースト、リヴァーランド。そのまま、オーストラリアのプレミアムワイン地図が出来上がる。

トップブランドはマクラーレン・ヴェールから生まれる。シラーズ、グルナッシュ、カベルネ・ソーヴィニヨンをブレンドする「ハットトリック」、シラーズ、テンプラリーニョ、グルナッシュ、メルロ、カベルネをブレンドする「デフ・ガラー」、シラーズとカベルネ・メルロがある「アライアンス」。どのレンジも優れている。「ADW」は信頼のブランドなのだ。

ロバート・パーカーの信頼が厚いワイン・アドヴォケイト編集長のリサ・ペロッティ・ブラウンMWは「バルレッタ兄弟はアライアンス・レーベルで、一貫してお手ごろなワインを生産してきた。デフ・ガラーもトライする価値がある。このダイナミックなデュオは、個人的なお気に入りだ」と賞賛している。

- Alliance Cabernet-Merlot
- Alliance Shiraz
- Deaf Galah
- The Hattrick

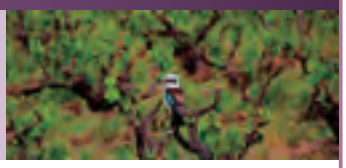
人生は短いからヌーンを飲まずにいられない

Noon

ヌーン

Australia

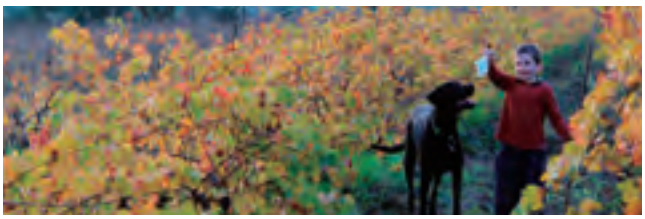
ロバート・パーカーが選ぶ世界の偉大なワイナリー156のひとつ
The World's Greatest Wine Estates　Robert M. Parker



ヌーンは赤ワインのみを生産する家族経営の生産者。カルトワインという言葉が似合うワイナリーは、オーストラリアにわずかしかない。

オーストラリアでは、ワイナリーのセラードアでの試飲や直接販売が当たり前だが、ヌーンを訪問するのは難しい。数週間で売り切れて、閉まってしまうからだ。南オーストラリア州はもちろん、全土に熱狂的なファンが存在する。日本のショップをネットで見た現地のファンから「なぜ売っているのか」という問い合わせがあったほどだ。

ドリューとレーガンのヌーン夫妻はマクラーレン・ヴェールのワイナリーを引き継ぎ、1996年がデビュー・ヴィンテージとなる。1930～1940年代のグルナッシュ、1960年代のシラーズ、1970年代のカベルネ・ソーヴィニヨンという古木ばかり。粘土・ローム質土壌に植え、濃厚で凝縮した、ギリシャ彫刻のように彫りの深いワインを生産している。



リザーヴ・カベルネ・ソーヴィニヨンとリザーヴ・シラーズも素晴らしいが、圧巻はフラッグシップのエクリプス。グルナッシュとシラーズをベースに、2008以降はカベルネ・ソーヴィニヨンとグラシアーノをブレンドしている。これによって、緊張感と複雑な味わいが増した。

ロバート・パーカーは常に90点以上のポイントを与えてきた。こんな名言をもらしている。

「人生は短いから、ドリューとレーガンの造るヌーンを飲まないわけにはいかない」

- Reserve Shiraz
- Reserve Cabernet
- Eclipse

冷涼なマールボロから本場にひけをとらないピノ・ノワール

Delta Wine Company

デルタ・ワイン・カンパニー

New Zealand

海の影響を受けた抑制されたスタイル

ピノ・ノワールの産地はブルゴーニュだけではない。専門家は新世界に注目している。ニュージーランドやオーストラリアの冷涼な畑から、本場に引けをとらないワインが生まれている。デルタ・ヴィンヤードが生まれるマールボロもその一つだ。

フライング・ワインメーカーのマット・トムスン、栽培家のニール・イボットソン、ロンドンに本拠を置く輸入業者でマスター・オブ・ワイン(MW)のデビッド・グリーブの3人がマールボロの可能性に着目し、ジョイント・ヴェンチャーを立ち上げた。現在は、イボットソンがエグゼクティブ・ディレクターとして単独でオーナーを務め、トスカーナとカリフォルニアでワイン作りの研鑽を積んだ醸造家のヘザー・スチュワートが2015年よりワイン作りを継いでいる。ワイラウ・ヴァレー南部のピノ・ノワールの単一畑に始まったデルタ・ワインは、マールボロ周辺のユニークな特性を持つ畑を買い足しながら徐々に拡大し、自社畑は今や、マールボロのワイラウ・ヴァレーから、ホークス・ベイのギムブレット・グラヴェルまで広範囲に及ぶ。

マールボロは海の影響を受け、激しい風の吹く冷涼な産地。涼しすぎて、ボルドーの赤品種は難しいが、ピノ・ノワールやソーヴィニヨン・ブランには適している。新世界にありがちな凝縮したスタイルではなく、ヨーロッパと同じ抑制されたワインが出来上がる。ピノ・ノワールは野バラ、チェリーの涼やかな香りが心地よい。ソーヴィニヨン・ブランはミネラル感と心地よい酸がある。

飲みやすい味わい豊かなモダン・スタイル

世界のメディアが、デルタのワインを評価している。イギリスを代表するワイン専門誌のデキャンタは、ニュージーランドのピノ・ノワール特集で、最高評価となる５つ星を与えた。ロバート・パーカーもデルタのお買い得さを評価し、著書「世界のベスト・ヴァリューワイン」で紹介した。

ピノ・ノワールは「澄んだフランボワーズ、クランベリーの香り、豊かで寛容、飲みやすい味わい豊かなモダン・スタイル」と評し、ソーヴィニヨン・ブランは「グースベリーの典型的ソーヴィニヨンの香り。青い緑の果実を思わせるきびきびとして生き生きした味わい」と評している。

Delta Hatters Hill Pinot Noir Marlborough
Delta Pinot Noir
Delta Sauvignon Blanc

単一畑のピノ、シャルドネ、ジンファンデルに特化 パーカー5つ星のスーパースター・エステート

Hartford Family Winery

U.S.A. / California

ハートフォード・ファミリー・ワイナリー

通向けの隠れた宝石

開拓され尽くしたカリフォルニアのブティック・ワイナリーの中でも、このハートフォードだけは、かなりの通でも飲んだことがないという隠れた宝石だ。生産量が少ないため、市場に出回らない。ワインクラブの会員のセラーと、高級レストランに直行する。

ロバート・パーカーのワイン・バイヤーズ・ガイドで、ピノ・ノワールとジンファンデルが５つ星を獲得している数少ない生産者だ。ワイナリーとしての評価も５つ星。

「ジェス・ジャクソン夫妻の所有するブティック・ワイナリーのポートフォリオにあるスーパースター・エステートの一つ。冷涼な気候から造るシャルドネ、ピノ・ノワール、ジンファンデルに特化している。際立った個性と喜びをもたらす性格を備える、ワクワクさせられる単一畑に注力している。価格は優良な品質の割に現実的だ」

巨大帝国ジャクソン・ファミリー・ワインズ傘下にあり、ソノマのロシアン・リヴァー・ヴァレーに本拠を置く。ハートフォード夫妻が1994年に設立し、デ・ローチやラ・クレマを手掛けたジェフ・スチュワートがワインメーカーを務める。強みは、93～800ケースしか生産されないピノ・ノワールとシャルドネの単一畑、樹齢80～100年に達するジンファンデルだ。ピノ・ノワールとシャルドネは、ソノマ・コースト、ロシアン・リヴァー・ヴァレーなどの冷涼な畑のブドウを使用。ジンファンデルはロシアン・リヴァー・ヴァレーからブドウを入手する。

伝統的な醸造　高価すぎない価格

畑の一部にバイオダイナミックスを導入し、収穫は手摘み。ピノ・ノワールとジンファンデルは除梗し、低温浸漬を経て、自然酵母で発酵。フレンチオークで熟成し、清澄もろ過もせずに瓶詰めされる。伝統的な醸造手法を採用し、畑の個性の表現に努めている。

1990年代後半には、ホワイトハウスで何度も供された。パーカーは2002年の「ワイン・パーソナリティ・オブ・ザ・イヤー」に選び、ワイン＆スピリッツやデカンターなど主要なワイン誌からも高く評価される。価格高騰が進むカリフォルニアにあって、比較的リーズナブルな値段も魅力的だ。

Hartford Court Russian River Zinfandel
Hartford Court Far Coast Chardonnay
Hartford Court Fog Dance Pinot Noir

先見の明が生きるカベルネの王者

Diamond Creek Vineyards

ダイアモンド・クリーク・ヴィンヤーズ

U.S.A. / California

カリフォルニアのカベルネ・ソーヴィニヨンを語る時、ダイアモンド・クリークは外せない。アル・ブラウンシュタインは1967年、マヤカマス山脈のダイアモンド・マウンテンの斜面を購入した。ヴァレー・フロアの平坦地でブドウを栽培するのが普通の時代に、コストのかかる斜面にブドウを植えるのは賭けだった。

しかし、アルは挑戦を恐れなかった。カリフォルニアワインの父と言われるアンドレ・チェリチェフのアドバイスを信じていた。自らブルドーザーを操縦し、巨岩や巨木を切り開いた。彼の先見の明は、斜面や山岳部から後になって、カルトワインが生まれたことで証明されている。

アルにはほかにも先見の明があった。今では当たり前だが、カリフォルニアにテロワールがあることに気づいていたのだ。3つの異なる土壌からワインを別々に仕込んだ。ヴォルカニック・ヒル、レッド・ロック・テラス、グラヴェリー・メドーがそれだ。その後、レイクが加わった。当初はカベルネ・ソーヴィニヨン100%で造った。その苗木はボルドーの1級シャトーからひそかに購入したと言われる。今はメルロとカベルネ・フラン、プティ・ヴェルド、マルベックがブレンドされる。

ワイン・スペクテーターのジェームス・ロビーは「カリフォルニアのカベルネ生産者のトップ5に入る。カリフォルニア・カベルネの個性豊かな魅力は、ダイアモンド・クリーク抜きでは語れない」と賞賛している。

Volcanic Hill

Red Rock Terrace

山ジンファンデルのスペシャリスト

Edmeades

エドミーズ

U.S.A. / California

ジンファンデルが濃厚で、ジャミーなワインというのは10年前の話だ。カリフォルニアの先端を行く造り手たちは、ピノ・ノワールのようにエレガントで、産地の個性を生かした「ジン」を造っている。

エドミーズもその一つだ。スパークリングワインも産するメンドシーノ郡の山岳部にも、畑を有する。冷涼な気候と表土の薄さを生かして、エレガントだがコクのあるワインを世に出している。ワインメーカーはベン・サラザー。パーカーポイント100点を連発するロコヤやカーディナルのワインメーカー、クリス・カーペンターから、山岳部のブドウ栽培を学んだ。砕いたイチゴや砂利、タバコの香りがするところが、ナパやソノマのジンファンデルとは一線を画している。

エドミーズの創設者はドナルド・エドミーズ博士。1963年にメンドシーノ郡フィロの町に、ブドウを植えたところから始まった。88年にジェス・ジャクソンに買収され、ジャクソン・ファミリー・ワインズの傘下に入った。ジャクソン・グループは、個性的なワイナリーが多い。ロコヤとカーディナルも「山で造るカベルネ」のスペシャリスト。ベンはクリスの優秀な弟子だ。ワイナリー間の人的な交流が盛んで、それが品質の向上につながっている。

単一畑も手掛けるが、まずは「エステート・メンドシーノ・カウンティ」から。ジンの見方が変わるのは間違いない。

Mendocino County Zinfandel

現在進行形で進化中
ジューシーでまろやかなマルベック

Bodega Valentin Bianchi

ボデガ・ヴァレンティン・ビアンキ

Argentine

ジューシーでまろやかなマルベック

マルベックで世界の注目を集めるアルゼンチン。よくワインを飲むお国柄で、ワインは日常の飲み物だ。消費量は世界7位で、1人当たりの年間消費量は28リットルに達する。それだけに、味と価格のバランスにはうるさい。ボデガ・バレンティン・ビアンキは、アルゼンチン人も、世界的な評論家ロバート・パーカーも認める生産者だ。

ヴァレンティン・ビアンキは、母国イタリアからアルゼンチンに1910年に移住した。戦前には既にブエノスアイレスで知られた存在だった。アルゼンチンのワイン首都とも言えるメンドーサ州のサン・ラファエル地区に拠点を構える。年平均降水量は300mm、湿度は55％という乾燥した土地で、病害の心配がいらない。水が足りないストレスに苦しみながら、根を地中深くに伸ばす。

ここの強みはやはりマルベック。標高の高い冷涼な畑で、タンニンは熟し、酸のたっぷりとのった凝縮した実をつけ、ジューシーでありながら、しっかりした骨組みがあり、飲みやすいのが特色。パーカー率いるワイン・アドヴォケイトも安定して得点をつけている。ワイナリーが多くて、お手ごろな値段の多いアルゼンチンで、ワイン・アドヴォケイトが評価するというだけでもすごいこと。まろやかで、濃厚なカベルネ・ソーヴィニヨンも国際水準の出来だ。

白ワインも見逃してはいけない。シャルドネもいいが、トロンテスはアルゼンチンを代表する白ブドウ。エキゾチックな果実味があり、エスニックフードにぴったり。現在進行形で進化中のアルゼンチンを象徴する生産者だ。

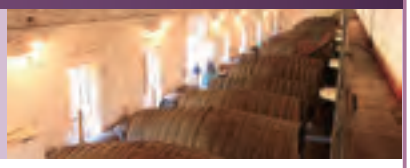
- Elsa Bianchi Chardonnay
- Elsa Bianchi Torrontes
- Elsa Bianchi Malbec
- Elsa Bianchi Cabernet Sauvignon
- Famiglia Bianchi Malbec

ポートの歴史を造ってきた名門

Symington

シミントン

Portugal/Port



シミントン家の所有するワレは、ポートワインの象徴的な生産者だ。1670年、ポルトガルに設立された最も古いイギリスのポート・メーカー。ワレがポートの歴史を作ってきたといっても過言ではない。世界のプレミアム・ポートの3分の1以上を販売している。

ワレの歴史は、1882年にスコットランドからポルトガルに渡ったアンドリュー・ジェームス・シミントンが、ベアトリス・アトキンソンとオポルトで結婚したことから始まる。13代目となる6人のメンバーが今も家族経営の伝統を守り続けている。シミントン家は1950年代にワレ家より株を購入し、ブドウ栽培から醸造販売に至るまで、すべてを管理している。

ポートワインの生まれるドウロ渓谷は、世界遺産に登録されている。切り立った斜面に段々畑が広がり、蛇行したドウロ川に貫かれている。この地を訪れて、自然の偉大さとそれを活用する造り手の苦労に感動しない人間はいない。産地によって、味わいは異なる。シミントンは渓谷でも優れたキンタ・ダ・カバディンハなどの畑から、すべての美点を備えたポートを造っている。骨組み、力強さ、優美さ、芳醇な香りなど、非の打ちどころがない。

シミントンのポートを飲まなければ、ポートの真髄にふれたことにはならない。

Quinta do Vesuvio
Vintage Port

時間を買うぜいたくな飲み物

Justino

ジュスティーノ

Portugal/Madeira

マディラは時間を買うぜいたくな飲み物だ。

ジュスティーノは1870年にマディラ島で設立された最も古い生産者の一つ。技術力の高さから、市場では傑出した存在と評価されている。

10年間の樽熟成の後、何も手を加えずに瓶詰めする。カラメルを加えて強さを出すワイナリーは多いが、それは決してしない。酒精強化ワインは、人工的なワインのように思われがちだが、実は違う。決め手になるのはやはりブドウの力なのだ。ブアル種の持つ深いコクをピュアに表現している。

カンテイロと呼ばれる伝統的な手法で、ゆっくりとオーク樽で熟成する。熟成したワインは、清澄、ろ過され、瓶詰めされる。濃厚なダークチョコレート、蜂蜜、レーズンなど複雑で力強い香りに、ノックアウトされる。そのままデザートに飲むのが最高のぜいたくだが、肉料理のソースに使うとまた別の表情を見せる。太陽の力に育まれたブドウのパワーが芳醇なソースを生むのだ。

マディラのもう一つの美点は、開けてから数カ月間は楽しめること。酸化熟成したスタイルなので、急におとろえることがなく、おいしくいただける。

せっかく時間を買った飲み物なのだ。飲む時も時間をかけるのも、ワインに敬意を払う飲み方かもしれない。

Justino's Madeira
Boal 10 years old

Portugal

ミニ・ボトル・セレクション
187ml mini Bottle Selections

ミニボトルはカジュアルに楽しめる飲みきりサイズ。スクリューキャップのため、取り扱いも簡単。

Charles Meras Organic V.V. Chardonnay

France / Languedoc-Russillon

Charles Meras Organic Merlot / Cabernet

France / Languedoc-Russillon

Charles Meras Côtes du Rhône Rouge

France / Rhone

Bordeaux I.G.P. Blanc Haut Faubourg

France / Bordeaux

Bordeaux I.G.P. Rouge Haut Faubourg

France / Bordeaux

ノンアルコール
Manoir des Sacres
マノワール・デ・サクレ

伝統的なフランスのワイン造りのノウ・ハウを活かしたノン・アルコールの果汁飲料。マノワール・デ・サクレの設立者ジェニー・クゴート・ルランが、アルコールの禁止されているアラブ首長国連邦で行われた王族の結婚式に招かれた際にひらめいた。

美しいクリスタルのフルートグラスで、フルーツ・ジュースを飲んだ時に、ノン・アルコールの高貴なスパークリング飲料を思いついた。2年の歳月をかけ、醸造家や食品専門家に依頼し、ラグジュアリーな泡を目指した。ガメイ、プールサール、シャルドネ、ミュスカなど5-7品種の主にフランス産のブドウの果汁を使用。運転時や特別な贈り物としてピッタリな1本。

France

So Jennie Rosé

オリーブオイル
Châetau de Montfrin
シャトー・ド・モンフラン

飲むオリーブオイルと呼ばれる、ピュアでフルーティーな逸品。アルベキーナ種の単一品種のみから搾られていて、個性豊かな香りと風味が特徴。澄んだ金色で、青りんごのフルーティーな香りがし、若いアーモンドのようなほろ苦い味わいが口に残る。後味はまろやかなアーモンドが香る。

シャトーは南仏ラングドックに位置する。夏は強い太陽が照りつけ、冬は突風ミストラルが吹き、一年を通じて適度に乾燥している。早めに収穫し、高品質の指標となる酸度の低さを最優先し、化学的な処理はいっさいしていない。新鮮な状態でボトリングをしている。

France

HUILE D 'OLIVE

Millésimes

株式会社 ミレジム

〒101-0048　東京都千代田区神田司町2-13 神田第4アメレックスビル7F
TEL:03-3233-3801　FAX:03-3295-5619
http://www.millesimes.co.jp

※在庫状況は担当営業にお問い合わせください

2019.1