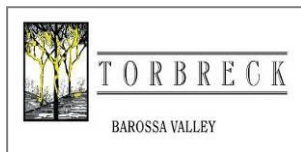


TORBRECK

トルブレック

不動の高得点！オーストラリア最高の造り手、トルブレック



パーカーポイント不動の高得点で多方面から注目を集めるオーストラリア最高の作り手トルブレック。創立者デイヴィッド・パウエルにより1994年に設立されました。設立のきっかけは、1992年に当時ロックフォードで働いていたデイヴィッド・パウエルが乾地農法で育つ古いブドウ畑を見出し、手入れを始めたことに端を発します。見つけた当時は殆ど枯れかけていた古樹を見事に生き返らせ、荒廃した古いシラーズの古樹から、最高の果実を収穫することに成功しました。



トルブレックは、南仏ローヌのワインにインスピレーションを受け、世界有数の樹齢の古いブドウが育つバロッサヴァレーでシラーズ、グルナッシュ、ムールヴェードルなどのローヌ品種から最高のワインを生み出す世界トップクラスのワイナリーです。トルブレックのブドウは、樹齢150年を超えるものもあり、世界最古のレベルです。これらのブドウは、フィロキセラ禍を免れ、1980年代初頭の減反政策を生き延びてきたものです。古樹は驚くほど低収量で、樹齢の若い畑も極力収量を抑えるため、どのワインも非常に深みのある色合いを湛え、濃厚で凝縮感のある複雑な味わいに仕上がります。

2008年より、トルブレックは、新オーナーのピート・カイトの下、醸造所を最新設備に一新し、生産ラインを瓶詰まで一貫して管理することにより、トルブレックの新たなスタンダードを築いています。ピートは、アメリカとオーストラリア双方のワインに深い造詣があり、これまでの品質を維持すると共に、これまでのトルブレックを超えるワインを作ることに意欲を見えています。2012年には、単一畑のザ・レアーでパーカーポイント100点を獲得し、躍進を続けています。2017ヴィンテージからは、バロッサの土壌とブドウに精通した醸造家イアン・ホンゲルを新たな醸造責任者に迎えています。イアンは、トルブレックに上質なシラーズを長年供給し続けてきたブドウ農家に生まれ、大学で醸造学を修めた後、ドイツ、フランス、カリフォルニア、バロッサでワイン造りの腕を磨き、オーストラリアワインの品評会等で審査員を勤めるなど目覚ましい活躍を見せています。



【写真右：醸造責任者イアン・ホンゲル】

■2013ヴィンテージ情報■ 2013年は、バロッサ史上最も乾燥し、最も早く収穫を迎え、最も短期間のうちに収穫を終えた年として記憶に残るでしょう。春の降雨は例年の平均以下で、開花時期はやや天候が不安定となり、これが夏の着果を減らし、収量減に繋がりました。2012年10月から11月にかけて35℃を上回る猛暑に何度も見舞われ、2月12日～18日に再び33℃を超える熱波が到来したため、収穫量が減り、糖度が上がりました。収穫は前年より1ヶ月ほど早く訪れ、殆どの畑で3月末までに収穫作業を終え、記録に残る最も早期の収穫となりました。収穫量は平均を下回りましたが、品質は概して素晴らしく、豊かな色味を湛え、酸とタンニンのバランスが実に絶妙で卓越したワインに仕上がりました。

■2015ヴィンテージ情報■ 前年の2014年が例年よりも雨の多い年だったことと、年明けの1月に豪雨が降ったことで、その後の温暖で乾燥した生育期を乗り切るのに十分な水分量が土壌に蓄えられました。夏は暖かい日中と冷涼な夜間の寒暖差がブドウの熟成に理想的な環境をもたらし、素晴らしくフレッシュで良質な酸と見事なバランスを湛えたクオリティの高いブドウが収穫できた最高の年となりました。

■2017ヴィンテージ情報■ 寒冷で雨の多い冬に続いて、この年の春は、記録に残る最も多雨多湿な気候の1つで、土壌の地下深くに十分な水分量が蓄えられ、温暖な夏を前に理想的な環境が整いました。ブドウの着色期は穏やかな天候に恵まれ、1月から2月にかけて小雨が降り続いた後、暖かく乾燥したインディアンサマーが訪れ、ブドウの熟成期を通して4月まで極めて理想的な気候条件に恵まれました。2017年は、鮮やかで香り豊かな白ワインと、しっかりとしたストラクチャーを備えた濃厚な赤ワインが生産された秀逸なヴィンテージとなりました。

■2018ヴィンテージ情報■ 冬は例年の平均を上回る雨量を記録しましたが、春から夏にかけての降雨量は平均以下で、これによりブドウの房も果粒も小さくなったため、収穫量が減りました。しかし収穫されたブドウの品質は非常に高く、トルブレックの主要な赤ワイン品種であるシラーズ、グルナッシュ、マタロ（ムールヴェードル）にとっては特に良年となりました。2018年のワインは、実に印象的で良質な色合い、しっかりとしたストラクチャー、長期熟成ポテンシャルの高さにより記憶に残るヴィンテージとなるでしょう。

■2019ヴィンテージ情報■ 夏の暑く温暖な気候を特徴とする2019年の生育期は、開花の時期に目立った風雨や雹に見舞われることはありませんでしたが、広範囲にわたる霜に3度も立て続けに見舞われたため、通常の年よりも早く収穫を迎えた低収量の年となりました。このような気候条件により、ブドウは例年よりも小さく凝縮感のある色の濃い実を付け、濃厚で肉付きの良い果皮が発達しました。収穫量は落ちたものの、色味、タンニン、アロマの凝縮したクオリティの高いヴィンテージとなりました。

■2020ヴィンテージ情報■ この年は、生育期のはじめの開花の時期に強風に見舞われ、多くの畑で実や房の数が減少しました。冬から春にかけて雨が少なく乾燥し、12月から1月まで非常に暑く乾燥した天候が続きました。2020年は、予想を遥かに下回る低収量の年で、栽培家にとっても醸造家にとっても困難な年となりましたが、地下深くまで根を張る古樹のブドウ畑は、このような条件下においても盤石で、少量ながらも、低収量ゆえの深みと凝縮感のある上質なワインを生産することが出来ました。セミヨンとヴィオニエから作るこの年の白ワインは格別で、繊細で上品な風味とアロマが感じられます。2020年ヴィンテージは、低収量ながらも全体的にクオリティが高く、深みのある色味と滑らかなテクスチャーを備えた産地の個性が溢れる上質なワインが作られました。

■2021ヴィンテージ情報■ 2021年は、過去最高の収穫量を記録し、生育期は完璧な天候に恵まれました。夏は、過去10年で最も涼しく、2020年12月は過去3番目に多い雨量を記録しました。全体的に熱波の影響は少なく、適時に雨が降ったことで、理想的な成熟期を迎えることができ、クオリティの高いブドウを得ることができました。この年のワインは、芳醇なアロマと卓越したバランスが特徴です。

■2022ヴィンテージ情報■ 平均を上回る雨に見舞われた年で、シーズン中は枝葉が豊かに茂りました。10月下旬に渓谷地帯の一部で、激しい雹嵐が発生し、平均収量が減少しました。一方、夏は驚くほど穏やかな気候で、30度を超える日はほとんどありませんでした。ブドウは、涼しい気候下でゆっくりと成熟し、やや高めめの酸と繊細なタンニンを備えた濃厚な色合いのワインが出来ました。

■2023 ヴィンテージ情報■ この年は、冬と春に平均以上の雨量を記録し、夏は涼しい気候でした。収穫時期は寒く、ほとんどのブドウ畑では例年より約1ヶ月遅れの収穫となりました。涼しい気候下での栽培は、苦勞も多いのですが、剪定をはじめ念入りに手入れしたことで、低収量ながらも、健全な果実を収穫することができました。

■2025 ヴィンテージ情報■ 2年連続で乾燥した年となりました。暖かく乾燥した気候が続き、これまでで最も早く収穫を終えました。結果として平均より少ない収量となりましたが、収穫したブドウからは、この年を特徴づける深みのある色合いと見事な酸を持つクオリティの高いワインが出来ました。

Dry White Wines

2023・2025 Woodcutter's Semillon

上代価格 ¥3,800(税抜)

ウッドカッターズ セミヨン

JANコード:4543190603485

セミヨンは、今から160年前にオーストラリアに最初に移住したヨーロッパ移民によって植樹されたバロッサの伝統品種の1つで、地中海性気候と丁寧な栽培により受け継がれてきた樹齢の古い低収量のセミヨンの畑は、バロッサの貴重な世襲財産です。バロッサのセミヨンは、主にマデイラ・クローンというピンク色の厚い果皮を持つ品種で、温暖なバロッサでも良質な酸を保持でき、熟成力の高い白ワインを生み出す。南仏の白ワインを彷彿とさせる芳醇で旨味のある味わいは、パーカーを始め多くの人々を驚嘆させました。

【※スクリュウキャップ仕様】

■テクニカル情報■ 産地:バロッサヴァレー(サブリージョン:ローランドフラット、エベニーザー、リンドック)

品種:セミヨン 100%(マデイラ・クローン) 植樹:1891-1994年 醸造:区画ごとに個別醸造。60%はステンレスタンクで、40%はシーズンングしたフレンチオークのバリックで3ヶ月熟成。【2023VT】Alc:13.5% pH:3.26 酸:5.95 g/L 収穫:2/21-3/22

【2025VT】Alc:12.5% pH:3.29 酸:5.94 g/L 収穫:1/15-2/12 ★相性料理★ 酒齢の若いうちは刺身やフレッシュな貝類と相性が良く、数年間熟成させるとチキンやパスタなどと抜群の相性。

■コメント■ 淡いグリーンを帯びた外観。レモンやライムを思わせる浮き立つようなフレッシュなアロマに柑橘類の花やキャンドルワックスの心地よいニュアンスが香ります。やや硬めの引き締まった味わいで、キリッとした酸が終盤まで続きます。若いうちから楽しめますが、15年ほど熟成させると、ブリオッシュやレモンカード・タルトに似たフランスの焼き菓子を思わせる複雑な香りが発展してゆきます。酒齢が若いうちから美味しく味わえますが、10-15年は熟成が効きます。



2023VT★パーカーポイント92点:草を思わせる繊細なニュアンスが香る。青リンゴやライチ、干し草、麦わら、刈りたての草、レモングラス、ライム・ブリュレ、チョークを思わせる魅力的なアロマを持つ。実に美味。中盤の口中を包み込むような味わいが印象的。とても素晴らしい!

《飲み頃:2024-2038年 | 2024/4/5 掲載》他誌評価:★ワイン・スペクテーター89点 ★ワイン・エンスージアスト89点

2023 Cuvee Juveniles Blanc

上代価格 ¥4,000(税抜)

キュヴェ ジュヴナイルズ ブラン

JANコード: 4543190603621

バロッサ・ヴァレーの良質な土壌と温暖な気候に適した白ブドウ品種(ルーサンヌ、マルサンヌ、クレレット、グルナッシュ・ブラン、ヴィオニエ)のブレンド。コート・デュ・ローヌの白を彷彿とさせる豊かな果実味が特徴のワインです。2022年がファーストリリース。

【※スクリュウキャップ仕様】

■テクニカル情報■ 産地:バロッサヴァレー(サブリージョン:リンドック、マランガ、エベニーザー)

品種:マルサンヌ37%、ルーサンヌ32%、クレレット15%、グルナッシュ・ブラン9%、ヴィオニエ7%

Alc:13% pH:3.27 酸:5.83g/L 収穫時期:3/17-4/4 醸造:ステンレスタンク及びシーズンングしたバリックで熟成。

★相性料理★スパイシーなアジア風シーフードサラダやフランス産のバテ、リレットと良く合います。(提供温度:8℃)

■コメント■ グリーンマンゴーやグアバなどのトロピカルフルーツのアロマに梨やネクタリン、レモングラス、ジンジャー・ピクルス、カモミールのニュアンスが漂います。鮮やかな果実味と長めの酸が印象的なミディアムボディで、酸や塩気を伴う上質なミネラルに貝殻のニュアンスが香ります。リリースから5年は熟成の効く白ワインです。



★パーカーポイント93点:落ち着きと重みを感じるワイン。甘味や濃厚さにも増して広がりのある味わいが、フィニッシュまで持続する。レモングラスやチョーク、洋ナシの皮、グリーンアーモンドのアロマが香るエレガントなワイン。中盤の力強く、心地よい風味はジュナン・ブランのようなストラクチャーを思わせる。とても魅力的なワイン。《飲み頃:2024-2033年 | 2024/4/5 掲載》他誌評価:★ワイン・スペクテーター89点

2022 The Steading Blanc

上代価格 ¥6,000(税抜)

ザ ステディング ブラン

JANコード: 4543190603638

ミネラリーな香りを纏ったリッチで官能的なローヌ・ヴァレーの白ワインにインスピレーションを受けて生み出されたステディング・ブランは、ローヌの伝統的な白ワイン品種3種のブレンドで、マランガのローエンフェルト・ロードにあるディシェンダントの畑に1994年に植樹されたルーサンヌ、ヴィオニエ、マルサンヌを100%使用。ヴィオニエとマルサンヌの円熟した濃厚な果実味にルーサンヌがさっぱりとした張りのある味わいを与え、シルクのように口当たり滑らかなワインに仕上がります。【※スクリュウキャップ仕様】

■テクニカル情報■ 産地:バロッサヴァレー(サブリージョン:マランガ) 品種:ルーサンヌ62%、マルサンヌ28%、ヴィオニエ10% Alc:13.5% pH:3.24 酸:5.54g/L 収穫時期:3/3-3/18 植樹:1994年 醸造:澱引後、ルーサンヌはステンレスタンク、マルサンヌとヴィオニエはシーズンングしたフレンチオークのバリックに移し、天然酵母で発酵させた後、細かな澱と共に8ヶ月熟成。

★相性料理★クリーミーな口当たりは、甲殻類をベースにしたソースと特に相性が良く、海の幸と抜群の相性 (提供温度:12℃)

■コメント■ 白い花の芳醇なアロマ、核果、ジンジャー、スパイスの香りに柑橘類のニュアンスが漂います。ミディアムボディの味わいで、柔らかなミッドパレットに続いて、酸を伴う上質なミネラルが広がります。リリースから5年は熟成の効く白ワインです。

★パーカーポイント93点:ルーサンヌはそのままタンクに移し、マルサンヌとヴィオニエはシーズンングしたフレンチオークで発酵・熟成させている。中盤の柔らかさは、間違いなくこの醸造法由来のものだ。ルーサンヌがワインに白い花やチョークの香りをもたらしている。青リンゴの皮、ピワ、ライチ、ホワイト・プラム、ナシの香りも漂う。可憐で、複雑性やふくよかさを兼ね備えた味わいで、後味に白コショウのニュアンスが豊かに香る。フェノール類由来のしっかりとした質感を伴うとても魅力的な白。《飲み頃:2023-2033年 | 2023/4/7 掲載》

他誌評価:★ジェームス・サックリング94点



Dry Red Wines

2021 MSG (Mourvedre / Shiraz / Grenache)

上代価格 ¥3,500(税抜)

エム エス シー(ムールヴェードル シラズ グルナッシュ)

JAN コード: 4543190603775

起伏の多い赤土の大地が広がるバロッサ北西部の畑から収穫するグルナッシュ、シラズ、ムールヴェードルは、バロッサならではの円熟した濃厚な果実味が特徴で、グルナッシュ由来の赤果実の浮き立つようなアロマに、ムールヴェードルの旨味のあるアロマがバランス良く感じられます。シルキーな口当たりと柔らかく熟れたタンニンは、ロースワインを彷彿とさせます。【※スクリーキャップ仕様】

■テクニカル情報■ 産地:バロッサ・ヴァレー(サブリージョン:マランガ、ゴメルサル、エベニーザー)
品種:ムールヴェードル 53%、シラズ 43%、グルナッシュ 4% Alc:14.5% pH:3.59 収穫時期:3/27-4/18
樹齢:50-80 年 醸造:よくシーズニングしたフレンチオークのホッグスヘッド(容量 230L)で 24 か月熟成。
★相性料理★ ラム肉やジビエなどと抜群の相性。

■コメント■ 外観は、深紅の赤。チェリーやザクロ、カシス等のアロマに旨味のある肉や濡れた大地、スパイスの香りが感じられます。味わいは、ミディアムボディで、柔らかなタンニンと伸びのある酸を湛え、円やかな赤い果実の風味を核とする余韻の長い後味が広がります。



Dry Red Wines グルナッシュ・ベース

2021・2023 Cuvee Juveniles

上代価格 ¥4,000(税抜)

キュヴェ ジュヴナイルズ

JAN コード: 4543190603522

バリのジュヴナイルズという有名なワインバーのために造られたワインです。一次発酵が終わるまでステディンと同じ醸造工程を踏み、その後は、ステンレスタンクとフレンチオークの大樽で熟成させています。生産量は、当初ステディンの 1 割程でしたが、人気が急上昇し需要が増えたため、今ではステディンと半々の割合で作られます。【※スクリーキャップ仕様】

■テクニカル情報■ 産地:バロッサ・ヴァレー(サブリージョン:ゴメルサル、セッペルツフィールド、マランガ、リンドック、グリーノック)
樹齢:40-150 年 醸造:ステンレスタンク及びフレンチオークの大樽を使用。

【2021VT】 品種:グルナッシュ 47%、ムールヴェードル 32%、カリニャン 10%、クノワーズ 9%、シラズ 2% Alc:14.5% pH:3.57
酸:5.36g/L 収穫:3/12-4/18

【2023VT】 品種:グルナッシュ 48%、ムールヴェードル 28%、カリニャン 13%、クノワーズ 6%、シラズ 5% Alc:15% pH:3.59
酸:5.44g/L 収穫:4/20-5/9

■コメント■ 樹齢の高いグルナッシュ由来の花やワイルドチェリー、ラズベリー、ザクロなどのジューシーな赤い果実のアロマが香り立ちます。ムールヴェードル由来のビーフジャーキーや五香粉を思わせるアロマにクノワーズとカリニャンが複雑なニュアンスを添えます。ミディアムボディで、心地よいテクスチャーと長めの酸が果実味と絶妙に調和し、口中に広がっていきます。16℃以下で、スパイシーな料理をはじめとした様々な料理とお楽しみください。



2021VT★ジェームス・サックリング 94 点:黒鉛、粘板岩、ダークベリー、ナツメグを思わせる香り。魅力的な果実味ときめ細やかで緻密なタンニンを備えたミディアムボディの味わいで、後味に中程度の重さのフレッシュな果実味が広がる。非常に飲み心地が良く、美味。とても心地よい味わいで、潰したコショウの風味が効いている。<2022/11/7 掲載>

2021VT 他誌評価:★パーカーポイント 90 点 ★ワイン・スペクテーター 92 点

2023VT★ジェームス・サックリング 93 点:ワイルドブラックベリーやラズベリー、タバコの葉、鉄分を含む土を思わせる生き生きとした新鮮なアロマを持つ。きめ細やかなタンニンと焦点の定まった酸を備えたミディアムボディで、ブラックベリー、ドライハーブ、生肉のニュアンスが香る。フレッシュで風味豊かなワイン。今飲んででも熟成させても美味しく味わえるだろう。<2024/10/24 掲載>

2023VT 他誌評価:★ワイン・エンスージアスト 93 点 ★パーカーポイント 92 点

2019 The Steading

上代価格 ¥6,600(税抜)

サ ステディン

JAN コード: 4543190602785

スコットランドでは、農家の納屋、家畜小屋、離れの建物を総称し「ステディン」と呼びます。バロッサのグルナッシュ、マタロ、シラズも各々に独自の個性を備えた品種でありながら 3 品種をブレンドすることで大地の香りとしつかりとした骨格を備えた複雑なワインを生みます。シャトーヌフ・デュ・パプの影響を色濃く反映したしなやかな味わいと絹のような質感を湛え、様々な料理に良く合います。

■テクニカル情報■ 産地:バロッサ・ヴァレー(サブリージョン:ゴメルサル、リンドック、グリーノック、マランガ、モッパ、セッペルツフィールド、エベニーザー) 品種:グルナッシュ 60%、シラズ 21%、ムールヴェードル 19% Alc:15% pH:3.54 酸:5.50g/L
樹齢:40-150 年の複数区画 収穫:3/14-4/17 醸造:漉しきって 4500L のフレンチオークの大樽で細かな漉しと共に 20 か月熟成。樽熟成中に自然にマロラクティック発酵。

■コメント■ トルブレック・チームの中でも人気の高いワインで、芳醇なアロマに加えてピュアな果実味、凝縮感を湛えたミッドパレット、心地よいタンニンが特徴です。レッド・カラント、チェリー、ザクロ、スミレ、ブラックオリーブ、スターアニス、甘草、アジアンスパイイス、心地よい大地を思わせるエレガントで複雑な風味が広がります。酸とシルキーなタンニンが完璧な調和を見せる 10 年先まで長期熟成の効くワインです。



★パーカーポイント 92 点:ミックスベリーやチェリーの控えめなアロマに心地よいハーブのニュアンスが溶け合う。ミディアムからフルボディの味わいで、2018 年ほどの円熟感やリッチさは無いものの、エレガントさや複雑さが増し、ハーブの風味とともにシルキーで滑らかなテクスチャーが感じられる。柔らかなタンニンが長い後味を生む <飲み頃:2021 - 2028 年 | 2021/7/1 掲載>

他誌評価:★ワイン・スペクテーター 93 点 ★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

2019 Les Amis

2020 Les Amis

レ・ザミ

上代価格 ￥2,6000(税抜)

上代価格 ￥2,7000(税抜)

JAN コード: 4543190603539(2019VT), 4543190603683(2020VT)

レ・ザミとは、フランス語で「友人達」という意味で、「シンガポールに本格的なフランス料理をもたらす」という志を共にする 4 名の友人達が 1994 年に「レ・ザミ」という名のフレンチ・レストランをオープンしました。一流の食とワインに精通する創設者 4 名の知見と情熱により、レ・ザミのワイン・リストは瞬く間に世界的な注目を集め、1997 年以来、レ・ザミのフラッグシップワインは、ワイン・スペクテーター誌のグランド・アワードの常連となりました。2001 年、この名高いレストランより、フランス料理に合うシングル・ヴィンヤード・ワインを作って欲しいと特別に依頼を受けて生まれたのがこのワインです。

グリーンノックに育つ樹齢 128 年の古樹のグルナッシュを 100% 使用。凝縮感のある果実味、静謐なバランス、エレガントで洗練された味わいが見事に調和し、ユニークなテロワールの持ち味が余すところなく引き出されています。若いうちはエレガントで旨味のある味わいを湛え、熟成年を重ねるにつれて複雑味を増してゆく長期熟成タイプのワインです。

■テクニカル情報■ 産地: パロッサヴァレー (サブリージョン: グリーンノック) 醸造: 除梗してセメントタンクに入れ、数日間マセラシオンさせた後、やさしくバスケットプレスし、新樽率 40% のフレンチオークの樽で 24 カ月熟成。その後丁寧に澱引きし、暫くデレスタージュ (静置) した後、無濾過・無清澄で瓶詰め。

【2019VT】品種: グルナッシュ 100% Alc: 15% pH: 3.45 酸: 5.58g/L 収穫: 3/27-4/10

【2020VT】品種: グルナッシュ 100% Alc: 15% pH: 3.53 酸: 5.22g/L 収穫: 4/3

★相性料理★ジビエ肉やシャルキュトリと抜群の相性。(提供温度: 16℃)

■コメント■ラズベリー、レッドチェリー、ザクロ、レッドカラントなどの赤系果実の芳醇なアロマに続いて、五香粉、サルサパリラ、スターアニス、カルダモン、クローブのニュアンスが湿った土やシナモンスパイと見事に調和を見せます。口中を覆う果実の質感と深みが印象的なリッチで贅沢な味わいで、後味にクリーンな酸が広がります。グルナッシュ古樹がもたらす複雑味としっかりとしたタンニンを備えたフルボディで 8-15 年の熟成が効きます。

2019VT★パーカーポイント 95 点: 2019 年レザミ・グルナッシュは、他のトルブレックのグルナッシュとは全くの別物だ。樹脂系のニュアンスを帯びた心地よい香りを持つ。古い大樽で熟成させるハリスやヒルサイドのグルナッシュと異なり、バリック (新樽率 40%) で熟成させることでトーストや木炭を思わせるオークの特徴が後味にしっかりと表れている。マスタードシード、甘草の根、アリゼ (ラズベリー、ジンジャー、ブラックチェリーを成分とする)、加工肉、シガーボックス、タバコの葉のニュアンスも感じられる。このワインは、重量感や深みを備えた遅く複雑な味わいが特徴。

《飲み頃: 2022 - 2037 年 | 2022/7/30 掲載》

2019VT 他誌評価: ★ジェームス・サックリング 94 点 ★ワイン・エンスージアスト 92 点

2020VT★パーカーポイント 95 点: 樹脂のような香りとともにしっかりとしたストラクチャーが感じられる風味豊かなワイン。赤系果実の香りは控えめではあるものの、現時点でこのワインが長期熟成タイプであることは明確で、時間とともに発展していくだろう。クローブの芽の香りが後味に清涼感とミネラル感をもたらす。洗練されたスタイルのワインで、硬く噛み応えのあるタンニンを持つ。とても魅力的。

《飲み頃: 2023-2038 年 | 2023/4/7 掲載》

2020VT 他誌評価: ★ヴィノス 95 点 ★ワイン・スペクテーター 94 点 ★ジェームス・サックリング 92 点



Dry Red Wines シレーズ・ベース

2023 Woodcutter's Shiraz

上代価格 ￥4,000(税抜)

ウッドカッターズ シレーズ

JAN コード: 4543190603492

パロッサの畑で育つ比較的樹齢の若いシレーズから採れたトルブレックのワイン・シリーズを堪能するのにまたとないエントリーワイン。酒齢の若いうちから楽しめますが、数年のセラー熟成を経て更に印象深い味わいへと着実に進化をとげてゆくワインです。

【※スクリュエキャップ仕様】

■テクニカル情報■ 産地: パロッサ (サブリージョン: マラナンガ、グリーンノック、セッペルツフィールド、ゴメルサル、モッパ、リンドック、エベニーザー) 品種: シレーズ 100% Alc: 15% pH: 3.62 酸: 5.95 g/L 収穫: 3/27-5/11 樹齢: 10-20 年 醸造: バスケットプレスでやさしく圧搾し、シーズニングしたフレンチオークのホッグズヘッドと大樽で 12 ヶ月熟成。

■コメント■ 赤スグリ、ブラックチェリー、レッドプラムを思わせる赤果実や黒果実のアロマを持ち、徐々に五香粉、シナモン、ホワイトペッパーのようなスパイシーなニュアンスを帯びていきます。シルキーなタンニンを備えた奥行きのある味わいが長い余韻を生みます。ストラクチャーのあるしっかりとした味わいをベースにバランスの良い果実味とスパイシーさを備えたこのワインは、5~10 年熟成が効きます。

★ジェームス・サックリング 94 点: カシスやワイルド・ブラックベリー、モカ、ヨードを思わせる洗練された心地よいアロマを持つ。フルボディの味わいで、綺麗に溶け込んだタンニンと鮮やかな酸があり、マルベリーやオリーブのタブナード、鉄を含んだ土のニュアンスが漂う。かなり噛み応えがあり、しっかりとしたストラクチャーとフレッシュ感を備えている。美味。今飲んでも熟成させても楽しめる。

《2024/10/24 掲載》

★パーカーポイント 92 点: ガーデン・ローズやザクロ、ラズベリー、ブラッド・プラム、タブナードの芳醇で生き生きとしたアロマを持つ。コクのある風味豊かなワインで、鉄を含んだようなタンニンや土っぽいニュアンスの果実味があり、パロッサの特徴を正確に表現している。秀逸なワイン。コストパフォーマンスに優れている。《飲み頃: 2025-2033 年 | 2025/4/11 掲載》 他誌評価: ★ワイン・スペクテーター 92 点



2022・2023 The Struie

ザ・ストゥルイ

上代価格 ¥8,800(税抜)

JANコード: 4543190603652

標高 400～500 メートルの高地に広がるイーデン・ヴァレーは、パロッサ・ヴァレーと比べると 200～300 メートル程の標高差があり、この標高の高さと 1～2 週間ほど遅い収穫パターンにより、低い pH 値と高い酸を特徴とするエレガントで引き締まったストラクチャーを持つシラーズを生みます。ストゥルイは、パロッサ・ヴァレー特有の力強く濃厚な果実味とイーデン・ヴァレーのエレガンスが見事に融合した味わいが特徴です。

ジェームス・サックリング Top 100 Wines of Australia 2024 (2022VT/36 位) 選出ワイン

■テクニカル情報■ 産地: パロッサ (サブリージョン: パロッサヴァレー/イーデン・ヴァレー) 品種: シラーズ 100%
ブレンド比率: パロッサヴァレー79%、イーデン・ヴァレー21% Alc: 15% pH: 3.58 酸: 5.72g/L 収穫時期: 3/15-4/5 樹齢: 50 年
熟成: 18 ヶ月熟成(新樽率 25%) 醸造: 乾地農法で育った樹齢の古い古樹から丹念に手摘みで選定したブドウを収穫区画ごとに新樽とシーズニングしたフレンチオークの樽で熟成させた後ブレンド。
【2022VT】 Alc: 15% pH: 3.58 酸: 5.72g/L 収穫時期: 3/15-4/5
【2023VT】 Alc: 15% pH: 3.53 酸: 5.86g/L 収穫時期: 4/3-5/9
★相性料理★ ステーキフリット、バーベキューリブ、チャーシューと抜群の相性。(提供温度: 16℃)



■コメント■ ブラックベリー、ブルーベリー、マルベリーの黒系、青系果実やチョコレートの浮き立つようなアロマにイーデン・ヴァレーの土壌(花崗岩と片岩)由来の黒鉛とミネラルを連想させる複雑なニュアンスを持つ、力強さと若々しさを兼ね備えた風味が特徴です。フルボディで、シルクのように滑らかな質感とともに豊かな果実味が広がり、熟した柔らかいタンニンが口中を包み込みます。リリース直後から美味しく味わえますが、15 年以上熟成の効くワインです。

2022VT★ジェームス・サックリング 96 点: ブルーベリーやライラック、アプリコット、ヨードの香りがあり、まるでヴィオニエが少量ブレンドされているかのように花や浮きたつ香りが広がる。典型的なイーデン・ヴァレーのスタイル。張りのあるフルボディの味わいは、上品で非常に余韻が長い。力強さで知られるこの地域で洗練を求めるとするなら、このワインは、この地域で最も洗練されたワインの一つに挙げられるだろう。

＜飲み頃: 2026 年以降 | 2024/3/7 掲載＞

2022VT 他誌評価: ★パーカーポイント 96 点 ★ワイン・エンスージアスト 95 点 ★ワイン・スペクテーター 94 点 ★ヴィノス 92 点

2023VT★ジェームス・サックリング 96 点: エデン・ヴァレー由来のスパイシーさとパロッサ由来の力強さが見事に調和し、ブラックベリーや黒鉛、タブナード、スミレ、紫色の果実を思わせる香りが広がる。フルボディ。ピロードのように滑らかな質感と非常にきめ細やかなタンニンを備え、マルベリーやミント、ザクロ、熟成肉、ダークチョコレートの風味が広がる。冷涼な年に作られた優れたワインで、シルキーな余韻が印象的。

＜2025/4/2 掲載＞ 2023VT 他誌評価: ★パーカーポイント 95 点

2015・2019 Descendant

上代価格 ¥18,000(税抜)

2020 Descendant

上代価格 ¥19,000(税抜)

ディセンダント

JANコード: 4543190603225(2015VT&2019VT), 4543190603669 (2020VT)

ディセンダント(末裔)と名付けられたこのワインは、ラン・リグの畑に育つ古樹の切り苗を植樹し、ラン・リグのブレンド用に圧搾したヴィオニエの果皮を使用して造る、正にラン・リグの「末裔」とも言えるワインです。シラーズが持つフレッシュで凝縮感のある果実味とヴィオニエの芳醇なアロマとストラクチャーが見事に調和し、秀逸な味わいを生み出しています。少なくとも 5 年間のセラー熟成を経ることでその真価を発揮し、15 年以上は熟成が効きます。

■テクニカル情報■ 産地: パロッサヴァレー (サブリージョン: マラナンガ) 植樹: ラン・リグの畑の古樹の切り苗(シラーズ)を 1994 年に植樹 醸造: ラン・リグのブレンド用に圧搾したヴィオニエの果皮の上でシラーズを破碎・搾汁し 7～10 日間発酵させた後、ラン・リグの熟成に使われた 2 年物の樽で 18～20 カ月熟成。

【2015VT】 品種: シラーズ 92%、ヴィオニエ 8% Alc: 15% pH: 3.65 酸: 5.96g/L 収穫日: 3/26

【2019VT】 品種: シラーズ 93%、ヴィオニエ 7% Alc: 15% pH: 3.64 酸: 5.68g/L 収穫日: 3/15

【2020VT】 品種: シラーズ 91%、ヴィオニエ 9% Alc: 15% pH: 3.61 酸: 6.34g/L 収穫日: 3/13

★相性料理★ ジビエやキノコ、トリュフと抜群の相性。(提供温度: 16℃)



■2015VTコメント■ 濃厚で香り豊かな果実味に、ラヴェンダーやスパイスの風味が幾層にも層を成して感じられます。ダークチェリーやブルーベリーを思わせる重厚な果実味が白桃やスパイス、シナモンの仄かなニュアンスと共に美しく溶け合い、見事な一体感を見せます。素晴らしい凝縮感のあるフルボディで、柔らかくしなやかなタンニンを湛えた滑らかな口当たり。見事なバランスと熟成力を備えており、少なくとも 5 年間のセラー熟成を経ることでその真価を発揮します。

2015VT★パーカーポイント 93 点: 2015 年のディセンダントはフルボディで、黒いベリー系果実やプラムを思わせる果実味に、焦げ付いた大地の香り、ブラック・オリーブ、炙った肉の香りが層を成すようにして現れる。芳醇で凝縮感のある重厚な味わいがグラスの中でゆっくりと発展してゆき、仄かなりコリスや胡椒のニュアンスが香る硬質でしっかりとした後味を生む。＜飲み頃: 2020-2030 年 | 2018/3/30 掲載＞

2015VT 他誌評価: ★ジェームズ・サックリン 95 点 ★ワインエンスージアスト 92 点 ★ワインスペクテーター 89 点

■2019VTコメント■ ダークチェリーやブルーベリーのような新鮮な黒系、青系果実の浮き立つような心地よいアロマにスターアニス、クローブ、シナモン等のスパイスのニュアンスが重層的に香ります。素晴らしい凝縮感のあるフルボディで、堅牢さとしなやかさ備えたタンニンがあり、見事な一体感を見せます。見事なバランスと熟成力を備えており、少なくとも 5 年間のセラー熟成を経ることでその真価を発揮します。

2019VT★パーカーポイント 97+ 点: パロッサでは、温暖だった 2018 年に続き、2019 年は低収量で凝縮感のある果実が出来た。2020 年はさらに収量が減り、結果的に濃厚で深く深みのあるヴィンテージが 3 つ揃うこととなった。2019 年のディセンダントの発酵にはラン・リグ・ヴィンヤードの挿し木から育ったヴィオニエの果皮が通常 2%程度使用されている。言うなればベビー・ラン・リグのような存在である。シルキーで滑らかな質感、力強いタンニンと凝縮感を備えた味わいに生き生きとしたラズベリー、ジャスミンティー、レッドリコリス、ゼリーグミ、加工肉の重層的な風味が広がる。一般的にトルブレックの赤ワインは、ピロードのような滑らかさと濃密さを兼ね備え、包み込むようなテクスチャーを持つ。このワインは熟成向きだが、早く飲みたい場合は、デキャンタージュをお勧めしたい。＜飲み頃: 2022 - 2037 年 | 2022/9/16 掲載＞

2019VT 他誌評価: ★ジェームス・サックリング 97 点 ★ワイン・スペクテーター 94 点 ★ワイン・エンスージアスト 94 点

■2020VT コメント■ カシス、ブラックベリー、マルベリー、プラムを思わせる新鮮な黒系、赤系果実の浮き立つようなアロマにクローブ、スターアニス等のスパイスや花のニュアンスが漂います。味わいは、とろりとした質感があり、きめ細やかなタンニン、濃密でクリーミーな味わいがバランス良く調和しています。2024～2040 年が飲み頃です。

担当: @millesimes.co.jp

株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

2020VT★パーカーポイント 96+点: 価格、産地、品種、熟成の全てにおいて、ベビー・ラン・リグとも言える存在だが、味わいの方向性は少し異なる。2020 年は、より古いオーク樽で熟成されており、オーク香が繊細だ。またヴィオニエの使用比率が高いため、極めて滑らかで優美な質感(口を含むとやや厚みがあり、実にふくよか)があり、透明感や艶やかな質感に加えて、豊かな果実味が広がる。存在感のある心地よいタンニンがスターアニス、クローブ、カルダモン、リコリスを思わせるエキゾチックなスパイスや赤土、ヨードのニュアンスを帯びていく。多くの要素から成る贅沢な味わいが口中を包み込むように広がる。《飲み頃:2023-2040 年 | 2023/4/7 掲載》
2020VT他誌評価: ★ジェームス・サックリング 95 点 ★ワイン・スペクテーター 93 点

2019 The Factor

上代価格 ￥18,000(税抜)

2020 The Factor

上代価格 ￥19,000(税抜)

ザ・ファクター

JAN コード: 4543190603430 (2018VT), 4543190603515 (2019VT), 4543190603676 (2020VT)

スコットランド高地の土地管理者を、「ファクター」と呼びます。ザ・ファクターは、バロッサの古樹とその栽培に心血を注ぐ作り手達へのオマージュです。ストウレイの華やかさやエレガンスとは対照的に、男性的な力強さとダークチョコレートの風味が特徴です。

■テクニカル情報■ 産地: バロッサヴァレー (サブリージョン: ゴメルサル、クロンドルフ、マランガ、エベニーザ)
品種: シラーズ 100% 醸造: 新樽率 40% のフレンチオークの樽で 2 年熟成させた後ブレンドし、無ろ過・無清澄で瓶詰。古樹はタンニンが強いので、新樽率を上げることでバランスをとっています。
【2019VT】Alc:15% pH:3.54 酸:5.79g/L 収穫:3/6-3/19 【2020VT】Alc:15% pH:3.55 酸:6.08g/L 収穫:3/16-4/3

■2019VTコメント■ プラムやブラックベリーなどの黒系果実、コンポート、バニラビーンズ、ダークココア、マラスキーリキュールを思わせる芳醇で複雑なアロマが香ります。濃密なタンニンと粘性を帯びた艶やかなテクスチャーが優しく口中を包み込みます。コクと深みのある味わいにクリーンな酸が広がります。2024 -2040 年が飲み頃です。



2019VT★ジェームス・サックリング 97 点: ブラックインク、ブラックベリー、鉛筆、花崗岩のアロマにスペアミントのニュアンスが香る。樹皮とマッシュルームのアロマも漂う。素晴らしい深みとともに力強い凝縮感を湛えている。終盤は引き締まった印象だが、開いていくにつれて優美で繊細な印象へと変化していく。《飲み頃:2024 年以降 | 2022/11/7 掲載》

2019VT★パーカーポイント 96 点: これぞバロッサの真骨頂である。2019 年のザ・ファクターは、ポートのように凝縮感のある心地よい風味を持ち、焦がした樽、羊の脂身、ブラックペッパー、塩漬けのリコリス、ザクロ糖蜜、アニスシード等のアロマを持つ。非常にパワフルかつ大胆で、全く新しいレベルの濃密さと強度を備えている(ヴィンテージ、生産地域、生産者を考慮すると驚くことではないが...)。途方もない力強さを持つワインで、奈落の底を覗き込んでしまうような一抹の不安を抱きつつも、やはりその魅力には逆らえない。《飲み頃:2022-2037 年 | 2022/9/16 掲載》
2019VT他誌評価: ★ワイン・スペクテーター 93 点

■2020VTコメント■ プラムやブラックベリー、ボイセンベリーなどの黒系果実の濃厚な香りを持ち、ダークカカオ、コンポート、マラスキーリキュールのニュアンスが漂います。贅沢感のある柔らかなテクスチャーと凝縮感のある果実味を豊かなタンニンと上質な酸が支えています。2024 -2045 年が飲み頃です。

2020VT★パーカーポイント 96 点: この黒みがかかった底知れぬ深みを持つ色調は、香りと相通ずるものがある。ブラックベリー、プラム、ブラックチェリー、リコリス、焚火の残り火、カカオパウダー、クローブ、ヨード、バニラのさや、赤土の香りがこのワインの核を成す。それを覆うタンニンは、ビロードのように贅沢な質感とストラクチャーを持ち、果実味の奥深くに存在する。暖かく乾燥した 2020 年は、収量が少なく、凝縮感のあるブドウが出来た年で、その特徴がワインに反映されている。華やかなスーパースターの存在のワインで、上質かつエレガント、そして濃密な味わいが印象的。
《飲み頃:2023-2043 年 | 2023/4/7 掲載》
2020VT 他誌評価: ★ヴィノス 96 点 ★ジェームス・サックリング 95 点 ★ワイン・スペクテーター 94 点

2015 Run Rig (750ml)

上代価格 *オープン価格(税抜)

2018 Run Rig (750ml)

上代価格 *オープン価格(税抜)

2019 Run Rig (750ml)

上代価格 ￥35,000(税抜)

2020 Run Rig (750ml)

上代価格 ￥36,000(税抜)

ランリグ

JAN コード: 4543190603249(2015VT), 4543190603393(2018 VT)
4543190603546(2019 VT), 4543190603690(2020 VT)

ランリグは乾地農法・株栽培で育つ古樹のシラーズとヴィオニエのブレンドで、華やかなアロマに加えて、エルミタージュのワインを彷彿とさせるような力強さと凝縮感を備えています。25 年以上の熟成が効くワインです。

■テクニカル情報■ 産地: バロッサヴァレー (サブリージョン: リンドック、ローランドフラット、グリーノック、モッパ、エベニーザー、ライトパス) 平均樹齢: 122 年(最も古いもので 170 年以上) 醸造: 6 つの畑から収穫されたシラーズのブレンド。収穫区画ごとに優しく除梗して木製とコンクリート製の開放型発酵槽で 6-7 日間マセラシオン。バスケットプレスでやさしく圧搾し、新樽と 2-3 年物のフレンチオークのバリックで自然にマロラクティック発酵。細かな澱と共に 30 ヶ月熟成させ、瓶詰前にブレンド。
【2015VT】 品種: シラーズ 98% ヴィオニエ 2% 新樽率: 50% Alc: 15% pH: 3.64 酸: 6.35g/L 収穫: 2/19-3/20
【2018VT】 品種: シラーズ 98% ヴィオニエ 2% 新樽率: 50% Alc: 15% pH: 3.58 酸: 6.11g/L 収穫: 2/20-4/13
【2019VT】 品種: シラーズ 98.5% ヴィオニエ 1.5% 新樽率: 50% Alc: 15% pH: 3.58 酸: 5.79g/L 収穫: 3/1-3/22
【2020VT】 品種: シラーズ 98% ヴィオニエ 2% 新樽率: 50% Alc: 15.5% pH: 3.6 酸: 6.38g/L 収穫: 3/10-4/3
(提供温度: 16°C)

■2015 コメント■ 濃厚で浮き立つようなアロマを湛えた重厚なチェリー・プラムとダークチョコレートの風味が前面に引き立ち、マルベリーを思わせる贅沢な果実味と五香粉の風味が広がります。シルキーで口当たり滑らかな味わいで、赤いチェリーを思わせる深みのある果実味に、クローブやリコリスの風味が甘みのあるスパイスとシナモンの仄かなニュアンスと共に溶け合います。多彩で重層的な果実の味わいがグラスの中で次第に発展してゆき、アニスや仄かな鉄鉱石のニュアンス、ブラックベリー、胡椒の香りを湛えた余韻の長い後味を生みます。シルキーな口当たりと香り豊かなアロマを湛えた 2015 年のラン・リグは、熟成を重ねれば重ねるほどに素晴らしい味わいが期待できる卓越したポテンシャルを備えています。



担当: @millesimes.co.jp

株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

2015VT★パーカーポイント 98 点: バロッサのシラーズという文脈において、2015 年ラン・リグの特価とも言える価格は、実に驚くべきものだ。同年のグランジやヒル・オブ・グレースよりも遥かに安価な価格となるに違いない。酒齢の若いうちから親しみやすく、グリル焼きにした果実を思わせる魅惑的なアロマに、ヴェルヴェットのように滑らかなタンニンを含んだ旨味と複雑味のある贅沢な味わい。凝縮感のあるフルボディであることは言うまでもなく、20-30 年は熟成の効く長期熟成ポテンシャルを備え、リコリスの風味を帯びた余韻の長い後味がどこまでも続く。ピーター・リーマンズ・ワインからトルブレックに加わった醸造家のイアン・ホンゲルは、恐らくこのワインの醸造そのものには関わっていないものと思われるが、大傑作ともいえるこの秀逸なワインの最終ブレンドを手掛けたことに関しては、多大な賞賛を受けるに値する。

《飲み頃:2020-2035 年 | 2018/3/30 掲載》2015VT他誌評価:★ジェームス・サックリング 96 点 ★ワインスペクテーター 92 点

■2018 コメント■ブラックベリー、サツマブラム、ブラックチェリーなどの濃厚な黒系果実の複雑ではっきりとしたアロマにダークチョコレート、カカオ豆、リコリスの香りが彩を添えます。リッチな味わいで、ビロードを思わせる贅沢なテクスチャーに躍動感のある快活な果実味がくっきりと際立って感じられます。グラスの中で重層的な構造を持つ味わいが徐々に変化していき、継ぎ目のないドライなタンニンと口中に長く広がる酸が絶妙に調和し、美しい輪郭が露わになっていきます。長い余韻が特徴で 30 年以上熟成が効きます。

2018VT★パーカーポイント 99 点: 今の時点では、少し空気に触れさせたほうがよい。グラスに入れてしばらく経つと、香りも味わいも実に見事な広がりを見せる。他の年と違って、グラスに注いですぐは、閉じ気味でスギのような香りがあるが、徐々に核果やブルーベリー、チェリー、パイ、ベーキングスパイスのニュアンスを帯びてゆく。味わいは凝縮感のあるフルボディで、リッチなテクスチャーとまろやかなタンニンがあり、ベルベットのよう滑らかさとともに仄かなリコリスと黒系果実の風味が後味に感じられる。今飲んででも十分に美味しく味わえるが、セラーでさらに数年寝かせる価値がある。《飲み頃:2025-2040 年 | 2021/7/1 掲載》

2018VT★ジェームス・サックリン 98 点 ★ワインスペクテーター 95 点

■2019 コメント■ブラックベリーやブラム、ブラックチェリー、カシス、マルベリーなどの濃厚な黒系果実の浮き立つような複雑なアロマにダークチョコレート、カカオ豆、バニラポッド、スターアニス、トルコ菓子などのニュアンスが香ります。ミネラル感とともにビロードのような滑らかな質感を伴うリッチな味わいです。重層感のある複雑な風味と果実味がグラスの中で発展してゆき、堅牢なタンニンが伸びやかな酸と調和し、継ぎ目のない質感と長い余韻をもたらします。2025-2045 年まで熟成が効きます。

2019VT★パーカーポイント 98 点: このワインをなんと表現したらよいのか。暗く、濃厚でスパイシーさを備えた深みのある味わいは、万華鏡が織りなす渦模様を彷彿とさせ、渦巻くようなタンニンやふくよかな質感がどこまでも続く。この 2019 年ラン・リグのヴィオニエは、暖かく低収量であったヴィンテージの特徴をギュッと詰め込んだような味わいを持つ。ヴィオニエの弾けるような豊かな風味をシラーズが包み込む、並外れた複雑性とバランスを兼ね備えたワイン。ワイン全体を縁取る焦がしたようなオーク香があるが、次第に和らいでいく。期待を裏切らない傑出したワイン。このような大胆な特徴を持つワインには、なかなかお目にかかれない。《飲み頃:2022-2037 年 | 2022/9/16 掲載》

2019VT他誌評価:★ジェームス・サックリング 98 点 ★ワイン・スペクテーター 95 点

■2020 コメント■フィネスとパワーを備えた緻密で焦点の定まったアロマが香ります。ブラム、カシス、ダークチェリー、トルコ菓子、スターアニス、アールグレイティー、ブラックオリーブのアロマにバニラポッドやカルダモンなどの仄かなニュアンスが溶け合います。凝縮感と力強さを備えながらも、驚くほどバランスのとれた果実味とボリューム感のある味わいが特徴です。例年より低収量となりましたが、凝縮感のある秀逸なラン・リグに仕上がりました。2025 年-2050 年が飲み頃です。

2020VT★パーカーポイント 97+点: ラン・リグとディシェンダントの同時試飲は、この 2 つのワインの類似点、いや、それより重要と思われる相違点を理解するのに有益な方法である。2020 年ラン・リグには、バロッサヴァレーの 6 つの異なる畑のブドウが使用されており、ヴィオニエが 2%加えられている。少量のヴィオニエが素晴らしい効果をもたらしている。絶妙な滑らかさとエレガンスがプラスされ、リッチな味わいに仕上がりと、これらの素晴らしい土地で育ったシラーズの力強さや筋肉質のスタイルを引き立てている。オーク樽でかなり長い期間熟成させているが、バランスの良い秀逸な味わいで、全ての点でその大きさが感じられ、揺るぎない気品と余韻の長さを持つ。精緻に仕上げられたこのワインには、ワイナリーのスタイルが明確に表現されている。《飲み頃:2023-2043 年 | 2023/4/7 掲載》

2020VT★ジェームス・サックリング 97 点: オレンジの花、ブラックベリー、スライスしたマッシュルーム、土を思わせる芳醇なアロマが香る。ミディアム〜フルボディで、樹皮、ブラックベリー、ブランブルベリーの香りが広がる。噛み応えのある質感があり、実に美味しい。1858 年まで遡る樹齢の高いブドウを一部使用。《2023/7/18 掲載》 2020VT 他誌評価:★ヴィノス 97 点★ワイン・スペクテーター 93 点

2013・2015 The Laird

上代価格 ￥80,000(税抜)

2017 The Laird

上代価格 ￥90,000(税抜)

ザ・レアート

JAN コード: 4543190603256(2013VT),4543190603324(2015VT), 4543190603553(2017VT)

2013VT:ジェームス・サックリングが選ぶ 2018 年オーストラリア・ワイントップ 100 選出! (97 点) スコットランドの言葉で「レアート」とは、荘園領主を意味します。バロッサ・ヴァレーのマランガでマルコム・セペルト氏が所有するグデナンプレイという単一畑から収穫。この領主の依頼に応じてトルブレックがマルコム個人のためにワインを作り始めたのは 2003 年のことで、2005 年からこの畑のブドウを買い上げてワインを作るようになりました。こうして生まれたザ・レアートは、「魔法の樽」として知られるトロンセの森でとれたドミニク・ローランの樽で 3 年熟成させ、初回ヴィンテージでパーカーポイント 100 点を獲得。今や最も高価なオーストラリアワインとして知られています。

■テクニカル情報■ 産地:バロッサヴァレー(マランガ地区のグデナンプレイ・ヴィンヤード) 品種:シラーズ 100% 植樹:1958 年 土壌:石灰岩質土壌に赤粘土とローム層が連なる 醸造:ブドウは丁寧に除梗し、木樽とコンクリートの開放型発酵槽で日に 2 回モニタージュを施しながら 6-7 日間マセラシオン。その後バスケットプレスで 8 時間かけて丁寧に圧搾し、ステンレスタンクで一次発酵させた後、「魔法の樽」として知られるドミニク・ローランの新樽(フレンチオーク)で一定の温度に保ちながら 36 ヶ月熟成。樽香と果実味が完全に一体となってから個々の樽をブレンドし、無濾過・無清澄で瓶詰め。リリース前に更に 24 ヶ月瓶内熟成。

【2013VT】Alc:15% pH:3.54 酸:7.05g/L 収穫日:2/22 【2015VT】Alc:15.5% pH:3.51 酸:6.48g/L 収穫日:2/19

【2017VT】Alc:15.5% pH:3.61 酸:5.96g/L 収穫日:4/3-4/18

★相性料理★ロースト BBQ ポーク、熟成チェダーチーズと良く合います。(提供温度:16℃)

■2013VT コメント■濃厚で芳醇な黒果実の陶酔させるようなアロマに、ダークチョコレート、スパイス、肉の香りを湛えた熟成香が旨味のある切れ味を添えます。リキュールを思わせる贅沢で凝縮感のある味わいは、リコリスや円熟したブラックベリー、ダークブラム、ブラックチェリーの風味を湛え、フィニッシュに向かって次第にダークチョコレートやモカの風味へと発展し、仄かな燻製肉やスパイスのニュアンスが余韻に広がります。タイトに引き締まったタンニンと豊かな樽香を湛えた 2013 年は、2012 年のリッチさとエレガンスを全て備えつつ、素晴らしい複雑味と細部までくっきりとした精細で緻密な味わいを兼ね備え、20 年以上にわたって美しく進化を遂げてゆく卓越したワインです。



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

Millésimes

2013VT★パーカーポイント97点:否定しようのない圧倒的な力強さと濃厚な凝縮感。果実味が実に印象深く、贅沢なオークの風味にヴェルヴェットのように滑らかなテクスチャーを湛えている。焼きスパイスやリコリス、胡椒を思わせる複雑味のある香りが、クリスマスケーキのような贅沢な味わいに趣のあるニュアンスを添え、旨味のある後味がどこまでも続く。実に秀逸なワイン。《飲み頃:2020-2030年 | 2018/3/30 掲載》

2013VT 他誌評価:★ワイン・スペクテーター94点

■2015 VT コメント■ サツマブラムやブラックベリー、マルベリーなどを思わせる濃厚でリッチな黒果実の重厚なアロマが、ダークチョコレートやスパイス、セイボリーの香りが溶け合う複雑味のあるブーケと共に豊かに溢れます。味わいはリッチで濃縮感があり、リコリスや熟れたブラックベリー、ダークブラムやブラックチェリーのフレーバーが感じられ、次第にダークチョコレートやモカ、シナモン、スパイスの風味へと発展してゆきます。タイトに引き締まったタンニンと豊かなオークの香りがしっかりと感じられる 2015 年ヴィンテージは、従来のレアードが持つ贅沢さとエレガンスを表現しつつ、更なる複雑さ、緻密さ、傑出した長期熟成ポテンシャルを兼ね備え、間違いなく今後 20-30 年にわたってエレガントに熟成してゆくでしょう

2015VT★ジェームス・サックリング 98点:ダークブラムやクロープ、カルダモンを思わせる非常に複雑で力強いアロマを持つ。ブラムのペースト、スグリ、ブルーベリー、ブラックチェリーのアロマに豊かなダーク・スパイスのニュアンスが香る。凝縮感を湛えた力強い味わいで、熟したブラムやブラックベリーを思わせる濃厚な黒果実のエキス分が広がり、ダークチョコレートや円やかなタンニンが広がりのある風味をもたらす。ユニークで複雑なワイン。《飲み頃:2025 年以降 | 2020/12/1 掲載》

2015VT★パーカーポイント 97 点:トルブレックの 2015 年ザ・レアードは、クリスマス・スパイスや熟れたブラム、ヴァニラ、ヒッコリーのウッДСモークやメーブルシロップの香りを持つ炸裂するようなアロマが香る。果実とオークの風味が豊かに満ちた大ぶりのワインで、ヴェルヴェットのような滑らかさを持つフルボディのリッチな味わい。後味は食後のデザートのように甘美で余韻が長く、焼いたココナッツやシナモン・シュトロイゼルのニュアンスが仄かに香る。より旨味のあるレアードを味わいたければ開栓前に 10 年ほど寝かせると良い。《飲み頃:2020-2040 年 | 2019/11/28 掲載》

■2017 VT コメント■ マルベリー、ブラックベリー、レッドチェリー、カシスなどの黒系、赤系果実の豊かなアロマにタバコの葉、ガリグ、タール、ベイリーフ、バニラのさや、サルサパリラの根の心地よいニュアンスが感じられ、シナモンや甘草の魅力的なスパイス香を伴う複雑な風味が広がります。深みのある果実味を湛えたエレガントな味わいで、引き締まった堅牢なタンニンが果実味としっかりとしたストラクチャーを支え、素晴らしい調和を生み出しています。長期熟成向きのワインで、2025-2050 年頃まで美味しく味わえます。

2017VT★パーカーポイント 97+点:キャンブファイヤーの炭、焦がしたユーカリ、羊の脂味、炒ったピーズ、紅茶のアロマに包み込まれる。口に含むと、果実、オーク、タンニンの間に隙間は無く、全てが密に結び付き、渾然一体となった味わいが広がる。非常に力強く大胆で、凝縮感を湛えたこの秀逸なワインが必要としているのは、新鮮な空気と良い仲間のみである。非常に濃厚な味わいで、現時点では、このワインの持つ奥深さをまだ知ることができない。《飲み頃:2022-2042 年 | 2022/9/16 掲載》

2017VT 他誌評価:★ジェームス・サックリング 95 点