

Sassetti Livio – Pertimali

サセッティ リヴィオ ペルティマリ

高い評価は誰もが納得する見事な造りの証

もし私がブルネッロ・ディ・モンタルチャーノをたった1本だけ味わえるとするならば、間違いなくペルティマリを選ぶだろう。(ロバート・パーカー「西ヨーロッパのワイン」)

数あるブルネッロ・ディ・モンタルチャーノのカンティーナの中でも最高のワインを造る生産者の1つがペルティマリです。当主のサセッティ家は、幾年もの世代を経て事業を繁栄させてきました。16ヘクタールの畑を有するワイナリーは、モンタルチャーノ北部モンツォリ・ヒルの緩やかな丘の上にあり、サンジョヴェーゼにとって最高のテロワールの1つです。



サセッティ家は4世代続くワイン生産者ですが、リヴィオ・サセッティが1964年を初回ヴィンテージにブルネッロ・ディ・モンタルチャーノのDOCGワインを商業的に造り始めるまでは、主に家族や友人の間で地産地消するためにワインを造っていました。リヴィオ・サセッティは、1967年にブルネッロ・ディ・モンタルチャーノのコンソルツィオ(生産者組合)を創設したメンバーの一人です。60年代にモンタルチャーノの街のすぐ傍にあるモンツォリの丘が良質なサンジョヴェーゼの生産に適していると目付けたリヴィオは、モンタルチャーノ北部にあるこの土地が、今後ブドウ畑を保持していくのに最適と判断し、カンティーナの移転を決めました。これが現在のペルティマリの出発点となりました。「あばら屋」と呼ばれていたこのペルティマリは、リヴィオ・サセッティによりカンティーナとしては勿論、住居としても使用できるよう改築され、その数年後、新しいブドウの苗を植樹してブルネッロ・ディ・モンタルチャーノの生産拡大に努め、トップ生産者としての座を不動のものとしてきました。

今では、リヴィオの息子でサセッティ家4代目の当主であるロレンツォがワイナリーの運営を担っています。ロレンツォは醸造家として非常に高い評価を受けており、妻サビーナの助けを得てサセッティ家の名声を守っています。ロレンツォが目指すのは、現代の醸造技術とサセッティ家の伝統的な手法を組み合わせ、一切の妥協を許さず品質にこだわり、最高の個性とバランス、エレガンスを備えたワインを手造りで造り上げていくことです。ロレンツォは、独自のスタイルを開発することによってバランスのとれた円やかなテクスチャーのワインを生み出し、モンタルチャーノでも指折りの最高の作り手として高く評価されています。



ロレンツォは、ワイン造りへの強い関心が動機となり、トスカーナ州マレンマ、ヴェネト州ヴァルドピエデーネにもブドウ畑を購入し、従来とは異なる独自のスタイルでワインを手掛けています。彼のワインは全て、個々のテロワールに深く根差したワインで、伝統的な味を守っていかうとする意欲が感じられるものばかりです。

【栽培方法】 コルドン方式の垣根仕立てで剪定。グリーンハーヴェストも行ないます。ブドウは常に清潔な状態に保たれ、風通しも良いため病害リスクは殆どありません。有機栽培を取り入れ、肥料は有機肥料のみを使用。ブドウは全て手摘みで収穫。場所によってマメ科の被覆作物がブドウ樹の間に植えられ、緑肥や天然の窒素を供給してくれます。被覆作物を栽培する理由の一つに、ブドウ樹との間で水分や養分を巡って競わせ、果実の収量を抑える目的があります。ブドウの根は地中深くまで伸び、被覆作物の根の伸張により、土壌の中に空気が送られて水はけが良くなり、地中の微生物の活動も活発になります。被覆作物は通常刈り込まれ、そのまま畑の緑肥となります。自然の力を最大限に利用することによって個々のテロワールに深く根差した伝統的な味わいを守り抜いています。

■2007 ヴィンテージ情報■ 《5つ星ヴィンテージ★★★★★》 この年、トスカーナ地方では、ブドウの生育サイクルは例年より3週間ほど早く進みました。まれにみる穏やかで乾燥した冬が過ぎ、春は気温が高く、以降も暑い気候が続きました。8月に降った雨のおかげで、ブドウの樹は成熟の遅れを取り戻すことができました。成熟の最終段階では、好天に恵まれ、最適な成熟度に達したブドウを収穫することができました。全体的にみて健全なブドウが収穫できましたが、収量は平均して10%減少しました。

■2018 ヴィンテージ情報■ 前年の2017年は非常に収穫量が少なかったため、平年並みの収穫量にまで回復しました。この年は温暖ながらも、ヨーロッパの他の地域と同様、さほど酷暑とはならず、シルキーさ、エレガンス、驚くほどのフレッシュ感を特徴とするヴィンテージとなりました。

■2019 ヴィンテージ情報■ 《5つ星ヴィンテージ★★★★★》 トスカーナの2019年は、極めて良好なヴィンテージであると多方面で報告されています。この年の特徴は、何と言っても夏の極端な猛暑です。この年の高い気温は、気候変動を直接的な原因とするものであると考えられ、時にうだるような蒸し暑さを伴い、トスカーナ全土にわたり数多くのブドウ畑に脅威をもたらしましたが、7月末頃に降ったにわか雨が恵みの雨となり、数多くのブドウ畑で干ばつの猛威を凌ぐことが出来ました。その後は9月いっぱいまで穏やかな気候に恵まれ、卓越したワインが生産された素晴らしい当たり年となりました。

■2022 ヴィンテージ情報■ この年は、多くの地域で平均気温を上回り、乾燥していました。しかし、8月に降った恵みの雨により、ブドウの樹は活力を取り戻しました。収穫は、9月上旬にスタートさせたところが多く、小粒ながらも凝縮感を湛えたブドウが得られました。

■2023 ヴィンテージ情報■ この年のイタリアは、生産者にとって非常に厳しい年でした。近年の気候変動の影響を受け、晩春から初夏にかけて洪水や雹、干ばつが発生しました。例年にない大雨により、多くの畑でべト病が蔓延し、この年の生産量は、前年に比べて約20%減少しました。しかしながら、被害を免れたブドウの樹からは、少量ながらも健全なブドウが収穫でき、香り味わいともにクオリティの高いワインが作られました。

～Montalcino (モンタルチーノ)～

■テクニカル情報■ カンティーナ所在地:イタリア中部トスカーナ州シエナ県モンタルチーノ村北部 畑面積:13ha 栽培比率:サンジョヴェーゼ・グロッソ(12ha)、シャルドネ(1ha) 標高:300m 土壌:もろい粘土質泥炭土に砂岩が混合 畑の向き:北西 気候:穏やかな地中海性気候(灼熱、冷風に耐える稀少な地域)

2022 Olivelli

上代価格 ¥4,000(税別)

2023 Olivelli

上代価格 ¥4,300(税別)

オリヴェッリ

JAN:4543190214254(2022VT), 4543190214438(2023VT)

モンタルチーノ産のシャルドネとモンテクッコ産のヴェルメンティーノを50%ずつブレンドした少量生産のエlegantな白。「オリヴェッリ」は畑の名前で、昔この場所がオリーブの木に囲まれていたことに由来しています。平均生産量:2,000本

【辛口/白】産地:トスカーナ(I.G.T.ヴィーノ・ブランコ) 品種:シャルドネ50%、ヴェルメンティーノ50% Alc:12.5% 土壌:粘土・石灰岩質 栽培:垣根仕立て(コルドン、短梢剪定) 植樹密度:6000株/ha 醸造:9月中旬頃に手摘みで収穫し、優しく低温で破碎し、ステンレスタンクで温度管理しながら発酵させ、そのままタンク内で3ヶ月間熟成。

■コメント■ 外観は金色の輝きを湛えた麦わら色。フルーツの香りが支配的で、若いピーチや青リンゴと共に仄かに白い花のアロマが香る。フレッシュで快活な味わいで、後味に生き生きとした酸味が長く続く。



2022VT★ジェームス・サックリング 90点:柑橘類の香りにスライスしたリンゴや白色の核果、花のニュアンスが漂うフレッシュなワイン。ミディアムボディ。豊潤な味わいで、キリリとしたクリーンな酸を持つ。飲み心地が良く、魅力的。《2023/8/7掲載》

2023 Rosso di Montalcino

上代価格 ¥6,000(税別)

ロッソ ディ モンタルチーノ

JAN:4543190214605

DOCG ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ地区で栽培されているブドウをブレンドしていますが、醸造方法が異なります。ステンレスタンク100%で醸造することで赤果実のビュアな果実味を生かしたフレッシュなスタイルに仕上げています。

【辛口/赤】産地:トスカーナ(D.O.C.G.ロッソ・ディ・モンタルチーノ) 品種:サンジョヴェーゼ・グロッソ100% Alc:14.5% 畑面積:14ha 土壌:粘土・石灰岩質 植樹密度:4000株/ha 醸造:10月初旬に手摘みで収穫。ブドウを優しく破碎した後、温度調節可能なステンレスタンクで発酵し、10-12日間マセラシオンを行う。12ヶ月間ステンレスタンクで熟成させ、さらに12ヶ月間瓶内熟成を行う。平均生産量:5,000本

■コメント■ 濃厚で熟れた赤いベリー系果実のアロマが香る。きめ細やかなタンニンがあり、洗練された豊かな味わいが口中に広がる。



2018VT★ヴィノス 92点:潰したチェリー、バラ、硬めのレザー、ミネラル、スギの香りが一体となり、クラシックで非常に華やかなブーケを生み出している。見事に溶け合った酸とミネラルが柔らかなテクスチャーを際立たせ、風味豊かな赤系果実とスパイスが刺激的で、エネルギーを湛えた味わいをもたらしている。余韻は長く、軽やかながらもストラクチャーがあり、土やドライフルーツの風味に若いタンニンが繊細に絡み合う素晴らしいポテンシャルを秘めたワイン。《飲み頃:2020-2026年 | 2020年5月掲載》

2019 Brunello di Montalcino

上代価格 ¥12,500(税別)

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

JAN:4543190214445

【辛口/赤】産地:トスカーナ(D.O.C.G.ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ) 品種:サンジョヴェーゼ・グロッソ100% Alc:14.5% 土壌:粘土・石灰岩質 植樹密度:7000株/ha 醸造:手摘みで収穫。ステンレスタンクで10-15日間マセラシオン。ソフトプレスで優しく圧搾。容量約30hlのスラヴォニア産の大樽で36ヶ月木樽熟成。(瓶内熟成を含めた合計熟成期間:5年以上) 熟成前の発酵期間を短く抑え、果皮からの成分抽出を制限することで、軽快で柔らかなタンニンを持つ若いうちから楽しめる味わいに仕上げています。

■コメント■ ワイルド・ベリーやダークチェリー、花を思わせる芳醇なアロマを持つ。フレッシュな酸とエレガントで滑らかなタンニンを湛えた骨格の良い味わい。

★ヴィノス 95点:まるでスパイスボックスのようなワイン。最初にカンフルやドライフラワーのアロマが溢れるように香り立ち、次第に潰したブラックベリーやセージ、クローブのニュアンスを帯びていく。びっくりするほどエネルギーで、躍動感がある。鮮やかな酸が黒味を帯びた赤果実の深みとフローラルなニュアンスを引き出し、塩味のあるミネラルが口中に広がっていく。2019年は、しっかりとしたストラクチャーと長い余韻を持ちながらも、生き生きとしていて、スマイルのような花やカシスの香りが徐々に和らいでいく。力強さ、深み、エネルギーが融合した見逃せないワイン。《飲み頃:2026-2039年 | 2023/11掲載》



★ワイン・スペクテーター 95点:よく熟していて、スイートチェリーやイチゴの風味をマッシュルームや森の下草、草を思わせる心地よい香りが際立たせている。力強い赤ワインで、とてもよくまとまっていて、質感はしなやか。瑞々しさ溢れる魅力的な余韻。

《飲み頃:2024-2040年 | 2024/6/30掲載》 2019VT 他誌評価:★ジェームス・サックリング 95点

2018・2019 Brunello di Montalcino Mulino

上代価格 ￥14,800 (税別)

ブルネッロ ディ モンタルチーノ ムリーノ

JAN:4543190214230

2015年のリリース以来、ワイン評価サイトで高得点を獲得している注目のムリーノ。標高の低い場所に位置する単一畑で、土壌は海洋生物の化石を多く含み、しっかりとしたストラクチャーとミネラル感を備えたワインを生み出す。

【辛口/赤】産地:トスカーナ(D.O.C.G.ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ) 品種:サンジョヴェーゼ・グロッソ 100% Alc:14.5% 土壌:粘土・石灰岩質 植樹密度:7000株/ha 醸造:手摘みで収穫。ブドウを優しく破碎した後、温度調節可能なステンレスタンクで発酵し、10-12日間マセラシオンを行う。48ヶ月間30hlのスラヴォニアンオークで熟成させ、さらに6ヶ月瓶内熟成。

■コメント■ シルキーな質感を持つ濃厚な味わい。ワイルドベリーやダークチェリーの複雑なアロマを持つ。繊細で滑らかなタンニンを持ち、力強い後味がどこまでも続く。

2018VT★ヴィノス94点:濃厚なムリーノは、プラムソースやバルサムハーブ、松の削りくず、クローブのアロマを持ち、メンソールのような爽やかなアロマが全体を引き締めている。ピュアシルクのような質感があり、優雅に滑るようにワインが口中へ広がっていく。バルサミクの香りを纏った熟した果実を甘いミントが引き立てている。しっかりとしたストラクチャーが感じられる長い余韻にスギやレッドプラムのアロマが漂う。《飲み頃:2025-2033年 | 2022/10 掲載》

2018VT★ジェームス・サックリング93点:伝統的なスタイルのブルネッロ。ミディアムボディで、噛み応えのあるタンニンと豊潤な後味が印象的。繊細なタンニンを持つ。かなりクリーミーだが、やや硬さが残る。まろやかになるまで時間が必要だ。《飲み頃:2024年以降 | 2022/11/29 掲載》 2018VT 他誌評価:★ワインスペクテーター92点

2019VT★ワイン・エンスージアスト94点:潮のニュアンスを帯びた複雑なノーズ。口中に広がる塩水や砕いた貝殻の香りが次第にタール、タバコのニュアンスを帯びていき、最後にブラックチェリーの風味が表れる。幾重にも層を成す多種多様なチェリーやベリーの風味に瑞々しい柑橘類のニュアンスが漂う。余韻に残る力強いタンニンとほろ苦いハーブの香りが印象的。《2025/7/1 掲載》



2007 Brunello di Montalcino Dieci

上代価格 ￥25,000 (税別)

ブルネッロ ディ モンタルチーノ ディエーチ

JAN:4543190214247

優良年である2007年に作られたディエーチは、スラヴォニアンオークで36ヶ月熟成後、10年間瓶内熟成させたワインです。果実やスパイスなどの複雑なアロマと滑らかなタンニンを持つエレガントな味わいの特徴としています。

【辛口/赤】産地:トスカーナ(D.O.C.G.ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ) 品種:サンジョヴェーゼ・グロッソ 100% Alc:14.5% 土壌:粘土・石灰岩質 醸造:手摘みで収穫。ブドウを優しく破碎した後、温度調節可能なステンレスタンクで発酵し、10-12日間マセラシオンを行う。36ヶ月間30hlのスラヴォニアンオークで熟成させ、さらに10年瓶内熟成。

■コメント■ 赤果実やスパイス、バルサミックな香りが溶け合う。しっかりとしたタンニンを持ち、鼻腔で感じたアロマが後味にも広がり、長い余韻へと続く。

★ジェームス・サックリング95点:シルキーな滑らかさを備えた綺麗なワイン。スライスしたベリーや微かにチョコレートパウダー、ヘーゼルナッツのアロマが香る。ミディアム〜フルボディで、非常にきめ細やかなタンニンを持つ。後味にスギ、サンダルウッド、タバコの心地よいアロマが漂う。美しい。《2016/11/21 掲載》

★ワイン・スペクテーター95点:微かにスモーキーなサンダルウッドのアロマに続いて、チェリーやブラックベリー、鉄、紅茶、焦がしたような革の香りが広がる。複雑でバランスの良い熟した味わいで、よく溶け込んだタンニンを持つ。スモーク香や秋の森を彷彿とさせるような余韻が続く。《飲み頃:2020-2030年 | 2020/10/15 掲載》 他誌評価:★パーカーポイント93点 ★ヴィノス93点 ★ワイン・エンスージアスト92点



~Valdobbiadene(ヴァルドッビアデーネ)~ Colle Argento コッレ・アルジェント

イタリア北部ヴェネト州ヴァルドッビアデーネで育つ土着品種グレーラを使用。白い花やフレッシュな果実のアロマときめ細やかな泡立ちを特徴とし、引き締まった酸が爽やかな味わいを生み出す。

N/V Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut

上代価格 ￥4,100(税別)

ヴァルドッビアデーネ プロセッコ スペリオール ブリュット

JAN:4543190210423

【辛口ブリュット/泡】産地:北イタリア/ヴェネト(D.O.C.G.ヴァルドッビアデーネ・プロセッコ) 品種:グレーラ100% Alc:11.5% 残糖量:9g/L 標高:300m 畑面積:3.5ha 土壌:岩石、粘土 畑の向き:南東 醸造:低温で優しく圧搾しシャルマ方式で醸造。一次・二次発酵共に温度管理されたステンレスタンクで天然酵母のみで発酵。補糖は行わず、ろ過して瓶詰。

■コメント■ 華やかな白い花の香りとフレッシュなリンゴや洋ナシなどの果実の芳醇な風味が感じられる。フィニッシュはドライで仄かなライムが香る。穏やかな酸と華やかな味わいが特徴のフルーティでクリアな印象のワイン。

★ヴィノス90点:潰した青リンゴやジンジャー、細かく散りばめられたフローラルな香りが漂う。引き締まった爽やかな味わいで、熟したメロンや木成り果実の鮮やかな風味が焦点の定まったシャープな酸とコントラストを成す。きめ細やかな泡を持つ。《2020/12 掲載》



~Maremma(マレンマ)~ La Querciolina ラ・クエルチョリーナ

ラ・クエルチョリーナは、リヴィオ・サセッティの息子ロレンツォが1999年にトスカーナ南部のティレニア海沿岸にあるマレンマ地方 D.O.C.モンテクッコ地区に購入したワイナリーです。アミアータ山の麓、モンタルチャーノから25kmにある平均標高350mの畑は、山風と海風の影響を受け、鮮やかな酸を持つ、フレッシュで風味豊かなワインを生みます。山側と海側ではブドウの成長速度が異なるため、収穫は2回に分けて行います。植樹には、古いクローン種を使用し、17haの畑にはサンジョヴェーゼ・グロッソ(12ha)、ヴェルメンティーノ(5ha)が栽培されています。ミネラルに富んだ土壌がワインに爽やかさをもたらします。

2024 Montecucco Vermentino

上代価格 ¥3,300(税別)

モンテクッコ ヴェルメンティーノ

JAN: 4543190213509

マレンマ産のヴェルメンティーノを使用した芳醇なアロマと心地よいミネラルを湛えた爽やかな白。

【辛口/白】産地:トスカーナ州マレンマ地方モンテクッコ(D.O.C.モンテクッコ) 品種:ヴェルメンティーノ100% Alc:12.5% 収穫:9月中旬に手摘み 植樹密度:6000株/ha 土壌:粘土・石灰岩質 醸造:低温で優しく圧搾。一定の温度に調節し、ステンレスタンクで発酵。その後ステンレスタンクで3ヶ月熟成。

■コメント■ 外観は麦わら色。グレープフルーツや柑橘類の皮、白い花の生き生きとしたアロマが香る。心地よいミネラル感を湛えたフレッシュな味わい。

2021VT★ジェームス・サックリング 92点:白コンショウやジュニパー(セイヨウネズ)、レモンの葉、パイナップル、ジャックフルーツの力強いアロマが香るフルーティでエキゾチックな白。ミディアムボディでクリーミーなテクスチャーとピリッとした心地よい酸が印象的。生き生きとしたフィニッシュ。《2022/7/4 掲載》



2023 Montecucco Rosso

上代価格 ¥3,900(税別)

モンテクッコ ロッソ

JAN: 4543190214612

マレンマ地方のサンジョヴェーゼ・グロッソを100%使用。瑞々しい果実味ときめ細やかなタンニンを備えたバランスの良い赤です。

【辛口/赤】産地:トスカーナ州マレンマ地方モンテクッコ(D.O.C.モンテクッコ) 品種:サンジョヴェーゼ・グロッソ100% Alc:14%前後 収穫:9月末に手摘み 植樹密度:7000株/ha 土壌:火山性土壌 醸造:ブドウを優しく破碎した後、温度管理機能付きのステンレスタンクで発酵し10-12日マセラシオンを行う。ステンレスタンクで6ヶ月熟成させ、さらに6ヶ月瓶内熟成。

■コメント■ ブラックベリーや砂糖漬けのプラム、ハーブ、スパイス、フレッシュな果実のアロマを持つ。アーシーなミネラルのニュアンスに加えてきめ細やかなタンニンが感じられる。シルキーなタンニン伴う余韻がどこまでも続く。

★ワイン・エンスージアスト 90点:鉄や潮を思わせるノーズに瑞々しい赤果実、土、地中海のハーブ、柑橘類の果皮のニュアンスが香る。口に含むと熟したチェリーやベリーのような柔らかなアロマが広がり、柑橘類やハーブや塩気を伴うニュアンスが続く。非常に親しみやすい、飲み心地の良いワイン。《2025/4/1 掲載》

