

Fontodi

フオントディ

サンジョヴェーゼの真髄を極めるトスカーナのトップ生産者

フオントディは、トスカーナ州キアンティ・クラッシコ地区の中心部にあるパンザノの街の南側に位置しています。「コンカドーロ(金の貝殻)」と呼ばれる円形劇場の形をした盆地が広がるこの地は、暖かく乾燥したマイクロクリマのお陰で、伝統的な高級ワイン産地として何世紀にも渡り名声を馳せてきました。葡萄畑は、130ヘクタールにわたり有機栽培認定を受けており、その内70ヘクタールが葡萄栽培に使用されています。化学肥料や農薬を使用せず、極力余分な干渉を加える必要がないよう、土地本来の力を最大限に生かした葡萄栽培を行っています。



トスカーナのワインの歴史は古く14世紀に溯りますが、1960年代までは大量生産される質の悪いワインが公然と出回っていました。当時、多くの生産者は、輸出市場の隙間である安売りジャグ・ワインの市場を目指しており、葡萄農家も収穫に関しては質よりも量を重視し、葡萄樹を機械での収穫に適した水はけの悪い平らな土地に植えていました。キアンティのワイン醸造の未来に暗雲が立ち込めていた1968年、ドミジアーノとディノ・マネッティ兄弟は、このパンザノの地でワイン用の葡萄畑の購入を決め、89ヘクタールの土地を購入しました。購入した当時、畑は荒れ果てていましたが、西向きの急斜面で最高の気候条件が揃っていました。



マネッティ兄弟は多額の資金を投じて葡萄樹を植え替え、設備の近代化を含む様々な面でフオントディを改革し、やがてトスカーナにおけるワイン作りの最先端を行くようになりました。トスカーナのワイン作りが大きく変化してゆく中で試行錯誤を繰り返し、ついに、国際的なカルト市場で大好評を博したスーパータスカン、フラッチャネッロで大成功を納めました。現在フオントディは、初代オーナーの親族で従兄弟同士のマルコとジョヴァンニが共同運営し、サンジョヴェーゼのスペシャリストである著名な醸造家フランコ・ベルナベイの指導を受けています。

■栽培・醸造■有機栽培。土壌:主にアルベレーゼ(粘土石灰質)、ガレストロ(粘土を含む瓦礫質)。アルベレーゼは、ワインに生き生きとした酸をもたらし、ガレストロは凝縮感のある豊かな味わいをもたらします。手摘みで収穫。選果は2回行い、健全で上質なブドウのみ使用。重力を利用して果実やワインを移動。自然酵母を使用。アンフォラ(マネッティ社製)、ステンレスタンク、フレンチオーク樽、コンクリートタンク等で醸造。
*マネッティ家は長年に渡り、アンフォラの製造も行っており、醸造には自社製のアンフォラを使用しています。

■2016年ヴィンテージ情報■ 2016年は、トスカーナ全体で15~20%の収量減となったが、2015年と同等のクオリティでスタイルに違いのある年となった。例年よりも冷涼湿潤な気候が6月末まで続いたため、昨年よりもブドウの果皮が薄くしなやかになり、ストラクチャーは2015年の方が勝るものの、より香り豊かで深みのある色合いのワインに仕上がった。キアンティ・クラッシコに関して言えば特にクオリティの高いヴィンテージ。



■2017年ヴィンテージ情報■ 多くの地域で霜、干ばつ、猛暑に見舞われたため、ブドウがしなびたり、熟し過ぎたりすることが多く、極めて低収量の年となったが、その分果実味が凝縮して濃厚さを増し、特にサンジョヴェーゼは、くっきりとしたタンニンが感じられるワインに仕上がった。

■2018年ヴィンテージ情報■ 前年の2017年は非常に収量が少なかったため、平年並みの収量にまで回復した2018年ヴィンテージにトスカーナのワイン生産者らは歓喜した。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の特徴とするヴィンテージとなった。



■2019年ヴィンテージ情報■ 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から報告されている。この年の特徴は、何と言っても夏の極端な猛暑にある。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た。その後は9月いっぱいまで穏やかな気候に恵まれ、キアンティでは卓越したワインが生産された素晴らしい当たり年となった。



■2020年ヴィンテージ情報■ この年のトスカーナは、ヨーロッパの多くの地域同様、生育期は異常に暖かく、乾燥していた。生育期は温暖な冬で幕を開け、春は晴れたり小雨が降ったりと変わりやすい気候であった。夏は暑く乾燥し、フェノール類の成熟が急速に進んだ。日中は暑かったものの、夜間は涼しい風が吹き、酸とアロマの個性を保持することができた。収穫は9月末に行われ、健全なブドウが得られた。この年のブドウは、濃厚かつ深みのある芳醇なアロマに加えて熟した果実味が特徴。

■2021年ヴィンテージ情報■ イタリアの多くの地域で9月半ばから収穫が始まりましたが、スパークリングワイン用のブドウについては8月半ばから収穫を開始したところもあります。この年は、霜、雹、べと病などの影響を受け、10%~50%収量が減少しました。しかしながら、良いニュースもありました。生産者の多くは、ブドウの品質がここ数年で最も良いと信じており、その出来に満足しています。2021年は減収となったものの優れた品質のブドウが出来ました。

2020・2021 Meriggio

メリッジオ

JANコード:4543190208543

2020年【375ml】上代価格 ¥2,000(税別)

JANコード:4543190208550

2021年【750ml】上代価格 ¥3,500(税別)

「メリッジオ」とは、「昼下がり」という意味で、メリッジオの動詞形「メリッジャーレ」は、「木陰で休む」、「昼寝をする」と言う意味を持ち、暑い夏の日に木陰でリフレッシュする時のような爽やかな味わいのワインにしようという想いから「メリッジオ」と名付けられました。主体となるソーヴィニオン・ブランにトレッピアーノを少量ブレンドすることで、よりミネラル感のある味わいに仕上がります。

■**テクニカル情報**■ 産地:トスカーナ (IGT コッリ・トスカーナ・チェントラーレ) 品種:ソーヴィニオン・ブラン 90%、トレッピアーノ 10% 植樹:1979年 植樹密度:4000-6000株/ha 醸造:除梗せず房ごと圧搾し、ステンレスタンク(60%)、テラコッタのアンフォラ(30%)、フランス産の大樽(10%)で自然酵母を用いて発酵し、約6か月シュルリー熟成。年間生産量:平均9,000~10,000本

■**コメント**■ やや濃い麦わら色に、パイナップル、ハーブ、ミネラルが香る複雑なアロマを湛えた夏のブランチにピッタリのワインで、食前酒にも最適です。

2020VT★**パーカーポイント 90点**:フレッシュ感を伴う生き生きとした酸が印象的。柑橘類、ハチミツのアロマに砕いた石灰岩やトロピカルなニュアンスが感じられる魅力に溢れたワイン。《**飲み頃:2021-2023年 | 2021/10/8掲載**》

2021VT★**ヴィノス 89-90点**:エネルギーに溢れた快活なワインで、ソーヴィニオンの風味がバランスの良い味わいを生む。《**飲み頃:2022-2023年 | 2022/7掲載**》



2019 Chianti Classico

キアンティ クラッシコ

JANコード:4543190212786

【375ml】上代価格 ¥2,700(税別)

JANコード:4543190212281

【750ml】上代価格 ¥4,500(税別)

マネッティ家は、昔からサンジョヴェーゼだけで美味しいキアンティが出来るはずと考え、サンジョヴェーゼ100%の卓越したキアンティを生産していましたが、昔はこれが法律で認められておらず、製法を秘密にしていました。やがて彼らに追随する者が現れ、1996年の法律改正でサンジョヴェーゼ100%のキアンティが正式に認められるようになりました。テロワールの個性を豊かに反映した有機栽培のサンジョヴェーゼ100%で作るキアンティ・クラッシコは、品質への強い拘りを持つフロントディの醸造哲学を象徴するワインです。

■**テクニカル情報**■ 産地:トスカーナ/キアンティ地区(DOCGキアンティ・クラッシコ) 品種:サンジョヴェーゼ100%(有機栽培) 植樹密度:6,000株/ha 土壌:砂岩質 醸造:温度管理機能付きのステンレスタンクで天然酵母を用いて2~3週間発酵及びマセラシオンを行った後、樽でマロラクティック発酵を行う。フレンチオークのバリック(18ヶ月)とキャスク(6ヶ月)で合計24ヶ月熟成させた後、6ヶ月瓶内熟成。年間生産量:約17万本

★**ワイン・エンスージアスト 94点**:焦げた土やトリュフを思わせる繊細なアロマが、モカやハーブのニュアンスと溶け合う。味わいは、エレガントさと柔らかさを兼ね備え、包み込みこまれるような質感があり、肉厚なプラム、オレンジの皮、ベーキングスパイスの風味が広がり、後味にエスプレッソのニュアンスが続く。柔らかいタンニンがしなやかな味わいをもたらす。 《**飲み**》

頃:2022-2024年 | 2022/5/1掲載》

他誌評価:★**パーカーポイント 92点** ★**ワインスペクテーター 93点** ★**ヴィノス 93+点** ★**ジェームス・サックリング 93点** ★**ジャンシス・ロビンソン 17.5+/20点**



2017 Pinot Nero Case Via

【750ml】上代価格 ¥6,300(税別)

2018 Pinot Nero Case Via

【750ml】上代価格 ¥7,000(税別)

ピノ ネロ カーセ ヴィア

JANコード:4543190211895(2017VT) 4543190212359(2018VT)

本来涼しい土地での栽培が好ましいピノ・ノワールが熟しすぎないよう、標高の高い西向き畑に植樹されたピノ・ネロは、日中は暖かく夜間は涼しい理想的な環境でアロマの強いワインに仕上がります。良い年でも3,000本程しか生産されない希少なワインです。

■**テクニカル情報**■ 産地:トスカーナ (IGT コッリ・トスカーナ・チェントラーレ) 品種:ピノ・ノワール100%(有機栽培) 平均樹齢:30年以上 畑:西向き 畑の標高:450m 栽培面積:1ha 土壌:石灰・粘土・片岩質土壌 植樹密度:4,000~6,000株/ha アルコール:14% 醸造:自然酵母を用いてテラコッタのアンフォラで20日間発酵した後、マロラクティック発酵を行う。アンフォラで1年、フレンチオーク樽で1年熟成。年間生産量:平均3,000本

■**コメント**■ 干しブドウ、チェリー、甘草、大地の香りを湛え、芳醇な果実の味わいを追いつくかのように心地よい酸味が広がります。開くまでに幾分時間を要するため、飲む前に軽くデキャンタージュをお勧めします。

2017VT★**ワインエンスージアスト 93点**:焦げた大地やなめし皮、錆びた鉄やボタニカルハーブのアロマが鼻腔を抜けてゆく。有機栽培のピノ・ネロならではのヴェルヴェットのように滑らかで包容力のある味わい。赤いベリーやルバーブ、白胡椒、錆びた釘のニュアンスがきめ細やかなタンニンと共に感じられる。《**飲み頃:2022-2027年 | 2020/12/1掲載**》

2017VT 他誌評価:★**パーカーポイント 89点** ★**ヴィノス 92点** ★**ジェームス・サックリング 92点**

2018VT★**ジェームス・サックリング 92点**:マルベリー、ダークプラム、スモーク、粘土、大地を思わせるアロマが香り立つ。味わいは、噛み応えのあるタンニンを備えたミディアム~フルボディで、瑞々しい果実味とともにチョーキーなテクスチャーや生き生きとした酸が感じられる。ピュアさとしっかりとしたストラクチャーに加えて風味豊かな後味が印象的。《**飲み頃:2023年 | 2021/7/14掲載**》

2018VT 他誌評価:★**ワインスペクテーター 91点**★ **ヴィノス 91点**



2017・2019 Syrah Case Via

【750ml】 上代価格 ¥7,000(税別)

シラー カーセ ヴィア

JANコード:4543190211888(2017VT),4543190212366(2019VT)

カベルネ、メルローが世界的に流行シタリアでも生産量が増える中、フォントディは敢えてシラーに挑戦し、1995年イタリアワイン雑誌「ガンベロ・ロッソ」で最高評価のトレ・ビッキエーリを取得して以来、その高評価を不動のものにしています。シラーと言うとスパイシーなイメージがありますが、カーセ・ヴィアのシラーは柔らかなニュアンスを湛えています。冷涼な気候を必要とするピノとは逆に、シラーは暖かい南向きの畑に植えられています。ワイン単体で楽しめるのでワインバーに置くのにピッタリのアイテムです。

■**テクニカル情報**■ 産地:トスカーナ (IGT コッリ・トスカーナ・チェントラーレ) 品種:シラー100%(有機栽培) 平均樹齢:30年以上 アルコール:15% 畑:南西向き 標高:380m 栽培面積:2ha 土壌:石灰・粘土・片岩質 植樹密度:4,000-6,000株/ha 醸造:自然酵母を用いてステンレスタンクで約3週間発酵し、樽でマロラクティック発酵を行う。フレンチオークのバリックで2年熟成した後、1年瓶内熟成。生産本数:4,000本

■**コメント**■ インクのような濃厚な色合い。ブラックベリー、プラム、白胡椒、ナツメグのアロマが香る。口に含むと柔らかくまるやかなアタックが感じられ、柔らかく滑らかなタンニンが実に印象的。ワイン単体で楽しめる満足感のある味わいだが、食事との相性も抜群。

2017VT★**ジェームス・サックリング** 96点:未乾燥タバコや干し肉、芳醇な果実のアロマと風味が香る、リッチで濃厚なシラー。フルボボディだが、タイトで洗練された味わい。美味で心地よい後味。実に本格的な造りの逸品。有機栽培ブドウを使用。早飲みも出来るが、熟成も効く。《2020/5/13掲載》

2017VT 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** 90点

2019VT★**ワイン・スペクテーター** 93点:ブラックベリーやプラム、ボイセンベリー、ブラックペッパーの風味が印象的。味わいは、堅牢で樽の要素がワインに溶け込むまで時間が必要だが、フレッシュ感があり、後味にミネラルとスパイスが長く続く。

《飲み頃:2022-2029年 | 2020/9/30掲載》



2016 Dino

【750ml】 上代価格 ¥7,000(税別)

2019 Dino

【750ml】 上代価格 ¥7,500(税別)

ディノ

JANコード:4543190211062(2016VT),4543190212373(2019VT)

フォントディの創始者であるディノ・マネッティへのオマージュとして2008年より生産を開始したディノは、頭の大きな円錐型の特徴的な形をしたオルチョと呼ばれるテラコッタ製のアンフォラで発酵・熟成させることで、フレッシュでピュアな味わいに仕上がります。

2019VTよりIGTコッリ・トスカーナ・チェントラーレからDOCGキアンティ・クラッシコに区分が変更になりました。

■**テクニカル情報**■ 産地:イタリア・トスカーナ州キアンティ地区(2016VT:IGTコッリ・トスカーナ・チェントラーレ, 2019VT:DOCGキアンティ・クラッシコ) 味わい:辛口/赤 品種:サンジョヴェーゼ100%(有機栽培) 畑の標高:海拔450m 土壌:石灰岩・粘土・片岩質 植樹密度:6,000本/ha

【2016VT】醸造:テラコッタ製のアンフォラで9カ月間自然発酵させた後、木製の大型キャスクに移して2年間熟成。

年間生産量:2000本

【2019VT】醸造:テラコッタ製のアンフォラで発酵し、瓶詰まで18ヶ月間熟成。年間生産量:1000本

■**コメント**■ スパイシーなアクセントが効いたチェリーやプラムの癖のないフレッシュな果実味に、口当たり滑らかでハリのあるタンニンが感じられる力強さとエレガンスを兼ね備えた味わい。開くまで時間を要するため、デキャンターをお勧めします。

2016VT★**ヴィノス** 93点:2016年のディノは、テラコッタで熟成させたサンジョヴェーゼ100%のワインで、心地よい芳香を持つアロマと鮮やかな酸が前面に引き出されている。アンフォラ仕上げのワインに典型的な仄かな還元香がワインに印象深い個性を与え、若々しいサンジョヴェーゼ特有の酸とタンニンを和らげている。ディノは、フォントディの他のワインとは極めて異なるスタイルを持つワインだが、それでも尚、独特の異彩を放つワインである。《飲み頃:2021-2031年 | 2019/8掲載》 2016VT 他誌評価:★**ワインエンスージアスト** 93点

2019VT★**ヴィノス** 94点:フレッシュ感と躍動感を湛えた華やかなスタイルが印象的。漬した花やスパイス、セージ、レッドベリーの芳醇で濃厚なアロマが豊かに香り立つ。深みのある表情豊かな味わいだが、軽快さも感じられ、魅力的な透明感を備えている。

《飲み頃:2022-2034年 | 2021年9月掲載》



2017・2018・2019 Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo

キアンティ クラッシコ グラン セレツィオーネ ヴィーニャ デル ソルボ

JANコード:4543190211871 2017年【1.5L】 上代価格 ¥22,000(税別)

JANコード:4543190212380 2018年【750ml】 上代価格 ※オープン

JANコード:4543190213288 2019年【750ml】 上代価格 ¥13,000(税別)

フォントディの自社畑の中で最も上質な畑の1つが、このヴィーニャ・デル・ソルボです。キアンティ・クラッシコの呼称制度変更に伴い、2011年ヴィンテージよりヴィーニャ・デル・ソルボは、キアンティの産地表記でトップカテゴリーとなるグラン・セレツィオーネに指定されました。このカテゴリーに認定されたワインは、キアンティ・クラッシコ全体の僅か5%のみです。

【**グラン・セレツィオーネの規定**】: 自社畑のブドウを使用すること。最低30ヶ月の熟成期間(うち3ヶ月は瓶内熟成)を置くこと。テイスティング委員会が実施する官能検査などをクリアすることなど。

■**テクニカル情報**■ 産地:トスカーナ/キアンティ地区(DOCGキアンティ・クラッシコ・グラン・セレツィオーネ) 味わい:辛口/赤 品種:サンジョヴェーゼ100%(有機栽培) 樹齢:約50年 土壌:石灰岩・粘土・片岩質 植樹密度:3,500-6,000株/ha 畑:南西向き 醸造:ステンレスタンクで自然酵母を使用して3週間発酵し、樽でマロラクティック発酵を行う。新樽を含むフレンチオークのバリック(18ヶ月)とキャスク(6ヶ月)で合計24ヶ月熟成。その後さらに6ヶ月瓶内熟成。年間生産量:25,000-30,000本



担当: @millesimes.co.jp

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

Millesimes

2017VT★ヴィノス 96+点:2017年のキアンティ・クラッシコ・グラン・セレツィオーネ・ヴィーニャ・デル・ソルボは、実に重厚で濃密なワインである。またおおよそ衝撃を受けるほどに遅咲きのワインでもある。その長期熟成ポテンシャルには、大いに期待できる。今の段階では、酸とタンニンが支配的なため、2017年ヴィンテージの面立ちを早い段階で垣間見ることが些か難しいが、4~5年ほど寝かせることで、ひときわ異彩を放ち、25~30年は格別な飲み頃が続くに違いない。当主のジョヴァンニ・マネッティ曰く、2017年は、バリックで18ヶ月熟成させた後、キャスクに移して更に6ヶ月ほど熟成させている。《飲み頃:2027-2042年 | 2020/8掲載》

2017VT 他誌評価:★パーカーポイント94点 ★ワインスペクテーター92点 ★ジェームス・サックリング95点 ★ワインエンスージアスト95点

2018VT★ヴィノス 98点:これまで味わったソルボの中でも最もエレガントで洗練されたスタイルと言えるだろう。2015年や2016年のような分かりやすさやインパクトの強さは無いが、上品で余韻が長く、全体に品格が漂う。華やかな花のアロマやスパイスが赤果実を主体としたアロマと溶け合いながら香り立つ。2018年のフロントディのワインには、よりフィネスが感じられる。

《飲み頃:2026-2048年 | 2021年9月掲載》

2018VT★パーカーポイント96+点:現時点で華やかさが感じられるが、今後、より素晴らしいスタイルへと発展し続けていくことが期待できる。非の打ちどころのない完璧なバランスと見事な凝縮感が全体に感じられる。豊かな果実の風味と、フレンチオーク樽と瓶(樽で18ヶ月、ボトルで6ヶ月)熟成に由来するスパイスやタバコのニュアンスが素晴らしいコントラストを生む。2018年は、シャープな酸に加えて、甘みと円熟感があり、タンニンは特にしなやかで優しい印象。あと10~15年後にまたこのワインを飲むのが楽しみだ。

《飲み頃:2023-2050年 | 2021/10/8掲載》

2018VT 他誌評価:★ワインスペクテーター92点 ★ジェームス・サックリング96点 ★ジャンシス・ロビンソン17+点

2019VT★ジェームス・サックリング95点:ドライフラワー、オレンジピール、ホワイトペッパーの複雑なアロマに加え、豊かなチェリーのニュアンスが香る。フルボディだが、非常に繊細な口当たりで、柑橘系を思わせる直線的な酸を持つ。今後美しく発展していくと思うが、すでに見事な味わいを持つ。《2022/8/8掲載》 2019VT 他誌評価:★パーカーポイント97点 ★ワイン・スペクテーター94点 ★ヴィノス95点

2016・2018・2019 Flaccianello della Pieve

フラッチャネッロ デッラ ピエヴェ	JANコード: 4543190211543	2016年【750ml】	※オープン
	JANコード: 4543190211550	2016年【1.5L】	※オープン
	JANコード: 4543190212397	2018年【750ml】	※オープン
JANコード: 4543190213295	2019年【750ml】	上代価格	¥21,000(税別)
JANコード: 4543190213301	2019年【1.5L】	上代価格	¥44,000(税別)

一躍フロントディの名を世界に轟かせたワインこそ、このフラッチャネッロに他なりません。ジョヴァンニ・マネッティが「私の息子」と形容する思い入れの強いワインで、フロントディの全てが集約された秀逸なる「スーパータスカン」です。ラベルの十字架は人と大地の繋がりを象徴するもので、テロワールとワイナリーの歴史を尊重する気持ちが込められています。

■テクニカル情報■ 産地:トスカーナ(IGT コッリ・トスカーナ・チェントラーレ) 品種:サンジョヴェーゼ 100%(有機栽培) 樹齢:30年以上 畑:南西向き 畑の標高450-500M 土壌:石灰・粘土・片岩質 植樹密度:6000株/ha アルコール:15% 醸造:完熟した健全なブドウだけを摘み取り収穫し、自然酵母を使い温度管理されたステンレスタンクで3週間自然発酵。発酵中は、1日に2回ピジャージュを行う。マロラクティック発酵は樽を使用。熟成には、新樽を含むフレンチオークのバリック(18ヶ月)とキャスク(6ヶ月)で合計24ヶ月熟成。その後1年瓶内熟成。年間生産量:6万本



2016 VT★パーカーポイント100点:フロントディのフラッチャネッロ・デッラ・ピエヴェ 2016年は、正に最高傑作である。このワイン・レビューは、2度に分けて行ったワイン・テイティングのコメントを1つに纏めたもので、1度目はワイナリーで、2度目は瓶詰を終えたワインを丸一日かけて私自身のペースで繰り返し味わった。2度目に試飲したサンプルは、2016年のマセットの後にブラインド試飲した。メルロ・ベースのマセットと肩を並べる美しさを湛えつつも、ピリリとした酸を持つサンジョヴェーゼ特有の個性ゆえにトスカーナの風景をより完璧に、より美しく描き出している。2016年は、紛れもなく上質な果実が収穫できたバランスの良いヴィンテージで、2016年のフラッチャネッロには、この上質な果実に由来する混じり気のないエレガンスと驚くほどに見事な深みと静謐なバランスが備わっている。ダークチェリーや青い花、耕した大地の香りを思わせる熟成香が次第に花開いてゆく。タンニンは張りがあり、固い果実をかじった後のような香ばしさをもち、くつきりと感じられる酸が奥深く高貴で余韻の長い味わいを導く。数多ある味わいの要素の中でも、深みが最も傑出して感じられる。2013年ヴィンテージまで、フラッチャネッロは、バリックで24ヶ月させていたが、2013年以降は、熟成期間のうち6ヶ月を樽熟成の代わりに瓶内熟成させている。2016年ヴィンテージは、初めて、ごく僅かではあるがワインの一部を粘土製のアンフォラを使って熟成させている。この僅かな変更により、2016年は例年よりも一層エレガントで繊細なフィネスを持つワインに仕上がっている。この点は、2016年においては、特に強調されるポイントである。春の開花の時期に冷涼な気候が続いたため、2016年は、前年比20%の収量減となった。この年の生産量は、約65,000ケース。

《飲み頃:2020-2050年 | 2019/8/1掲載》

2016VT 他誌評価:★ワインスペクテーター97点 ★ヴィノス100点 ★ジェームス・サックリン95点 ★ワインエンスージアスト94点

2018VT★ヴィノス100点: フロントディの傑出したワインの一つである。これまでのフラッチャネッロの中で最もリッチで凝縮感が高く、ほんの少し2016年より酸が高めではあるが、味わいにそのような違いは感じられない。少し時間を置くと、ダークチェリーやスマイル、ラベンダー、スパイス、モカ、黒鉛を思わせるアロマがグラスの中で香り立つ。ソルボと同様、2018年のフラッチャネッロのスタイルは、過去のヴィンテージに見られるような力強さはないが、最初から最後まで感じられる生き生きとしたエネルギーと上品な佇まいが印象的だ。私が惚れ込んだワイン。

《飲み頃:2025-2048年 | 2021年9月掲載》

2018VT 他誌評価:★パーカーポイント98点 ★ワインスペクテーター96点 ★ジェームス・サックリン95点 ★ワインエンスージアスト92点

2019VT★パーカーポイント98点:2019年もヴィンテージの特徴が集約された秀逸なワインで、トスカーナ地方の美しい陽射しを彷彿とさせる。ジョヴァンニ・マネッティと彼が率いるチームは新たに2つのワインをポートフォリオに加えているが、フラッチャネッロは長年に渡って親しまれてきたワインであり、ヴィンテージを重ねるごとにその品質の安定性が高く評価されている。このワインを100点満点の2016年ヴィンテージと比較試飲したが、おそらく主な違いは、このボトル(2019年)はタンニンがよりきめ細やかで、より親しみやすいところだろう。リッチな凝縮感と幾重にも層を成すダークフルーツの風味が厚く広がり、心地良さを生む。タンニンの強さは、綿密に調整されており、バリックでの熟成期間を年々短縮し、最終的にオークの大樽で6ヶ月間熟成させている。実際、樽が置いてあるセラーは、大樽を置くスペースを確保するために最近、拡張された。2019年は、2001年のバランスの良さや2013年のフレッシュ感を思い起こさせる。いずれにせよ、2019年にはさらなる深みを感じる。

《飲み頃:2024-2050年 | 2023/2/10掲載》

2019VT 他誌評価:★ワインスペクテーター94点 ★ヴィノス94点 ★ジェームス・サックリン96点