

Rijckaert

リケール

三ツ星レストランに愛され続ける美食のパートナー

メゾン・ヴェルジェの創立者で、後にドメーヌ・リケールを創設したブルゴーニュワイン界の伝説ジャン・リケール。ブルゴーニュの白ワイン最高の造り手として、ジャン・マリー・ギュファンと共に長年ワイン作りに身を投じ、1998年に自らのドメーヌを設立しました。妻レジーヌと最初に決めた方針は、商業的なワインではなく、自分達が食事の時に飲みたいワインを作る事でした。

過剰なまでに多くの手を加え、繊細な味わいを失ってしまうシャルドネが主流となりつつある中で、決して飲み飽きることなく料理の味わいを最大限に引き立ててくれる魔法のようなリケールのワインは、ミシュランガイドで三ツ星に輝く世界のトップクラスのレストランから絶大な信頼を得ています。生産量が限られるため、一般市場では見かけることさえ困難になりつつあります。リケールのワインは、抜栓後時間が経つほど香りや味わいが発展してゆきます。栓を開けて2~3時間経過してからが最も飲み頃で、その後3~5日は香りも味わいも落ちません。重すぎず、しっかりした骨格と美しい酸を兼ね備えたユニークなワイン。大きめのグラスで食事と共に味わうことでその真価を発揮します。



ブルゴーニュに4ヘクタール、ジュラに6ヘクタールの自社畑を有し、醸造所はブルゴーニュ南部のマコネ地区とジュラ地方アルボワ村の2か所に分かれています。リケールは、自社畑のブドウからワインを作るドメーヌ部門と、他社畑からブドウを購入してワインを作るネゴシアン部門から成り、ネゴシアン物のワインの生産量は、年間5万ボトル程。他社畑から購入するブドウも、全て自分たちの手で収穫し、ドメーヌ物と同様の手法で区画ごとに個別醸造し、全て樽で発酵・熟成させます。ドメーヌ物とネゴシアン物は、ラベルの色で識別できます。緑のラベルは自社畑のブドウから作るドメーヌ・リケール、赤茶色のラベルは他社畑のブドウから作るメゾン・リケールのワインです。



2013年、ジャン・リケールは、自社畑とネゴシアンの事業を、最高のワインを作る独自のノウハウと共に、現オーナーであるフローラン・ルーヴに引き継ぐ決意をしました。ジュラでワイン造りの経験を磨いてきたフローラン・ルーヴは、2012ヴィンテージよりジャンと共にワインの共同生産を始め、厳しい収量制限や手摘みの収穫、長時間かけて優しく丁寧に圧搾、天然酵母による自然発酵、長期間にわたるシュールリー熟成など、長年培ってきた門外不出の醸造技術の全てをジャン・リケールより受け継ぎました。

■フローラン・ルーヴ — リケールの新経営者にして新進気鋭の醸造家 —

ブルゴーニュのマコネとジュラの2か所にセラーを構え、この2つの地からワインを産するリケールは、鋭い観察眼を持つルーヴの指揮の下、更なる飛躍を遂げ、新たな高みに到達している。リケールワインの名声を確固たるものとした人への介入を最小限に抑えたワイン造り—厳しい収量制限、手作業での収穫、長い時間をかけて優しく丁寧に圧搾、天然酵母による自然発酵、パートナージュを行わない長期樽熟成といった手法とノウハウを順守してきた。ルーヴが目指すのは、それぞれの品種が持つユニークな個性と、個々のテロワールの持ち味を最も自然体に近い手法でワインの味わいに余すところなく表現することだ。(ワイン・エンスージヤスト 2017年4月7日掲載記事より)



■2019 ヴィンテージ情報■ ブルゴーニュワイン委員会によると、2019年の冬は、1月を除いて穏やかな天候に恵まれましたが、4月の遅霜で、特にマコネ地区は大きな被害を受けました。その後、6月初旬の冷え込みで開花に時間がかかり、結実不良をもたらしました。夏は平均より暖かく、9月まで雨量が不足したものの、8月中旬に僅かに雨が降り、理想的なヴェレゼンに繋がりました。ブドウの成熟期は、晴天と平年よりも温かな気温により、地区によるばらつきは見られるものの、順調に進みました。マコネ地区では9月前半にスティールワインのブドウの収穫が始まりました。この年は、夏の干ばつの影響で低収量な年となりましたが、ブルゴーニュ全域で品質が高く、糖度と酸のバランスが優れた健康状態の良いブドウが収穫されました。「典型的なブルゴーニュのエレガンスを備えた偉大なヴィンテージ」が約束されています。この年の白ワインは、果実の円熟感と酸のバランスが良いため、発酵が早く始まり、エレガントでバランスの良いヴィンテージとなる見込みです。

■2020 ヴィンテージ情報■ 2020年は、早熟なヴィンテージとして報告されています。暖冬で平年より高い気温を記録し、萌芽が早まりました。5月に入ると早朝に霜が降りましたが、湿度が低かったため、大きな影響はありませんでした。5月14日以降、気温は上昇し続け、この年最初の開花が見られました。その後も暑さは続き、全体的にブドウの生育速度が落ちることはありませんでしたが、局地的な雷雨の影響を受けた地域では、ブドウの生育が遅れ、成熟度合にばらつきがみられました。収穫は、最も早いところでは8月12日から開始され、9月中旬まで続けました。2020年の白は、豊かな果実味を湛えたバランスの良い味わいが特徴です。

■2021 ヴィンテージ情報■ この年は、フランス全土を覆った寒波により、生産者にとってチャレンジの年となりました。霜の影響を受けた厳しい春が過ぎ、開花時期を迎える頃は暖かく乾燥し、理想的な気象条件下で受粉、結実を迎えました。6月上旬まで気温が高かったため、生育が進み、4月、5月の遅れを取り戻すことができました。しかしながら、6月末から8月にかけて雨が多かったため、生産者たちは、畑でブドウの生長を見守りながら病害対策を行わなければなりません。8月中旬には乾燥した気候が続き、ブドウは美しく色付いていきました。シャルドネは、地域によりますが、霜や雹によるストレスで、ピノ・ノワール等の黒ブドウに比べて生育が遅れがみられました。ブルゴーニュでは、9月中旬頃に収穫が始まりました。この年は、春霜等の影響による生産量の大幅な減少が報告されています。リケールでも春霜の影響を受け、収穫量が激減しました。特にヴィレ・クレッセでは、収量の約2/3を失いました。しかしながら、丹念にブドウの樹を手入れした結果、高品質なブドウが収穫でき、秀逸な味わいのワインが出来ました。

2020 Côtes du Jura Les Sarres Chardonnay

上代価格 ¥4,000(税別)

コート デュ ジュラ レ サル シャルドネ

JAN: 4543190169288

【辛口/白】産地:ジュラ地方ビュヴィリー村 品種:シャルドネ100% 樹齢:35年 土壌:バジョシアン後期の泥炭地層に海洋化石を含むジュラ系ライアス統・三畳紀の石灰・砂礫土壌が連なる Alc:13%前後 醸造:長時間かけて優しく压榨し、自然酵母でアルコール発酵とマロラクティック発酵を行い、澱引・攪拌は行わない。熟成:新樽不使用。2~10年使用した樽で11ヶ月シュールリー熟成。清澄はせずに瓶詰。



■コメント■ レ・サルは、偉大な白ワインの産地として知られるビュヴィリー村の単一畑で、ピュピラン村に面した東向きの急斜面は、夜明けと共に朝日が降り注ぐ日照量に恵まれた土地です。シャルドネ85%、サヴァニャン15%の割合で栽培しています。フランス語で「グリフェ」と呼ばれる小さな牡蠣の貝殻の化石を無数に含んだ灰色の泥炭質土壌で育つシャルドネは、ジュラならではの仄かな塩気が香るミネラル豊かな白ワインを生みます。水晶のような透明感を持つピュアでエレガントな果実味に香り豊かなアロマ、重量感のある味わい、心地よくミネラリーな後味を特徴とするワインです。

2018VT★ワイン・エンスー・ジラスト 90 点:樽で熟成されたこの豊かなワインは、スパイスを帯びた赤リンゴとメロンの風味を持つ。キリリとした酸味がシャープな印象を与え、熟成のポテンシャルを高めている。◀飲み頃:2020年以降 | 2020/7/1 掲載▶

2021 Bourgogne Blanc Nobles Terroirs V.V.

上代価格 ¥4,400(税別)

ブルゴーニュ プラン ノブル テロワール ヴィエイユ ヴィーニュ

JAN: 4543190173148

【辛口/白】産地:マコネ地区デュルジー村/リュニー村 品種:シャルドネ100% Alc:13% 平均樹齢:45-55年 畑:東向き・南東向きの複数区画で朝日が豊富に降り注ぎます(平均標高:280m) 土壌:小石と少量の粘土を含むバジョシアン期のウミユリ石灰岩土壌 醸造:長時間かけて優しく压榨し、自然酵母でアルコール発酵とマロラクティック発酵を行い、澱引・攪拌は行わない。熟成:新樽を一部含むフレンチオークで約1年間シュールリー熟成。清澄はせずに瓶詰。



■コメント■ マコネ北部を中心とする樹齢の古い複数区画から上質なフィネスを表現するブルゴーニュに典型的なテロワールを厳選。「高貴なテロワール」と呼ばれるブルゴーニュならではの深みのあるミネラル感と繊細なフィネス、素晴らしい複雑味に満ちた極めてエレガントな白ワインです。

2020 Côtes du Jura Les Sarres Savagnin

上代価格 ¥4,800(税別)

コート デュ ジュラ レ サル サヴァニャン

JAN: 4543190171922

【辛口/白】産地:ジュラ地方ビュヴィリー村 品種:サヴァニャン100% 平均樹齢:30年 Alc:13% 土壌:バジョシアン後期の泥炭地層に海洋化石を含む石灰岩と砂礫が連なる 醸造:長時間かけて優しく压榨し、自然酵母でアルコール発酵とマロラクティック発酵を行い、澱引・攪拌は行わない。熟成:新樽不使用。2~10年使用した樽で約16ヶ月せざシュールリー熟成。



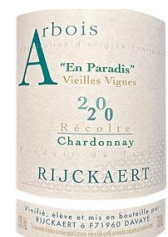
■コメント■ ジュラを代表する土着品種サヴァニャンは、力強さとエレガンスを併せ持つ品種で、果皮が厚いため果汁の量が少なく、凝縮感のある濃厚なアロマが特徴的です。緻密な醸造を経ることで他の追随を許さない複雑な味わいが引き出せます。仏語で「グリフェ」と呼ばれる牡蠣の貝殻の化石を含むジュラ特有の灰色の泥炭質土壌に育つサヴァニャンは、酸が極めて高く、ゲヴュルトラミネルに近い香り豊かなアロマに生き生きとした鮮やかな酸が後味に広がります。

2021 Arbois Chardonnay En Paradis V.V.

上代価格 ¥4,900(税別)

アルボワ シャルドネ アン パラディ ヴィエイユ ヴィーニュ

【辛口/白】産地:産地:ジュラ地方アルボワ村 品種:シャルドネ100% 平均樹齢:55年 畑:西向き、北西向き 土壌:ライアス統の青みがかった泥炭土、砂岩、石灰岩から成る。醸造:長時間かけて優しく压榨し、自然酵母でアルコール発酵とマロラクティック発酵を行い、澱引・攪拌は行わない。熟成:新樽不使用。2~10年使用した樽で15ヶ月シュールリー熟成。



■コメント■ 西、北西向きの冷涼な区画「アン・パラディ(フランス語で楽園、天国の意味)」のシャルドネを使用。冷涼な気候とジュラ北部特有の土壌が繊細なアロマを伴うミネラル感とエレガンスを湛えたシャルドネを生み出します。

2018VT★ワイン・エンスー・ジラスト 91 点:白い果実に桃のニュアンスが漂う芳醇な香り。樽による発酵がワインにまるやかさをもたらす、スパイシーな後味にピリッとしたアクセントを添える。◀飲み頃:2020年以降 | 2020/7/1 掲載▶

2021 Macon Villages V.V.

上代価格 ¥3,800(税別)

マコン ヴィラーージュ ヴィエイユ ヴィーニュ

JAN: 4543190172912

【辛口/白】産地:マコネ地区 品種:シャルドネ100% 畑:ピュルジー北部、フェイッセ南部の複数区画 Alc:13%前後
平均樹齢:45年 標高:250-300m 土壌:バジョジアン中後期の石灰岩土壌を赤粘土と小石が覆う 醸造:空圧でゆっくりと時間をかけて圧搾。アルコール発酵とマロラクティック発酵は無添加で自然発酵。発酵・熟成は、フレンチオーク樽を使用。熟成:新樽(10%以下)及び2~15年使用した樽で約11ヶ月間熟成。澱引・バトナーージュは行わない。清澄はせずに瓶詰。



■コメント■ マコネ北部や南部の区画(フィッセ)等で栽培されたブドウをブレンドして造られています。芳醇且つ複雑なアロマと円やかでキリリとしたミネラル感を備えた芳醇な果実味が特徴です。

★バグハウンド87点: 洋ナシ、白い花のアロマとともにエキゾチックなフレーバーパーティーの仄かなニュアンスが漂う可憐でエレガントな香り。リッチで丸みのあるふくよかな味わいには程よい活力が感じられ、柑橘類を想わせる酸がクリーンでドライ、そしてややミネラルを帯びた後味を支えている。《飲み頃:2024+年 | #88/2022/10/10掲載》

2021 Viré-Clessé Rendez-vous de Septembre

上代価格 ¥4,600(税別)

ヴィレ クレッセ ランデヴー ド セプタンブル

【辛口/白】産地:マコネ地区 品種:シャルドネ100% 畑:主に東向き Alc:13%前後 平均収量:26hl/ha
平均樹齢:35年 標高:180-280m 土壌:バジョジアン中後期の粘土石灰質の土壌。栽培密度:8000本/ha 醸造:空圧でゆっくり時間をかけて圧搾。自然酵母でアルコール発酵とマロラクティック発酵を行い、澱引・攪拌は行わない。発酵・熟成は、フレンチオーク樽を使用。熟成:新樽不使用。2~10年使用した樽で10ヶ月熟成。無濾過、無清澄で瓶詰。



■コメント■ “ランデヴー・ドゥ・セプタンブル”というワイン名は、9月に圧搾した後すぐにブレンドした唯一のキュヴェに由来します。素晴らしい粘土質の土壌から生まれたワインは、ボリューム感のある口当たりで、このオペレーションにふさわしいミネラルを湛えています。様々な特徴(土壌の違いによる)を持つブドウをブレンドして造られた個性豊かな洗練された味わいのワインです。

2021VT★バグハウンド88点:絶妙な樽香がパッションフルーツやアブリコット、レモンライムなどのエキゾチックな香りを優しく引き立てる。軽やかながらも心地よい味わいで、ピターレモンの香りに加えてやや素朴さを感じさせる引き締まった後味に生き生きとした活力が感じられる。《飲み頃:2024+ | #88 2022/10/10 掲載》

2019 Chablis Villages V.V.

上代価格 ¥4,700(税別)

シャブリ ヴィラーージュ ヴィエイユ ヴィーニュ

JAN: 4543190170949

【辛口/白】産地:シャブリ地区 品種:シャルドネ100% 畑:リニヨレル村とミリー村の複数区画 平均樹齢:45年
土壌:ジュラ紀後期の石灰岩・泥炭質土層に海洋化石を含む白い小石が厚く堆積 畑の標高:120-150m
Alc:13%前後 熟成:2~15年使用した樽で、澱引き・攪拌せず12ヶ月シュールリー熟成。無清澄で瓶詰。



■コメント■ リケールのシャブリは、火打石やグレープフルーツのような柑橘系果実、アカシアの花のフレッシュなアロマにはほんのりとした穏やかな樽香、スグリの実やレモンを思わせる高い酸、しっかりと骨格の良いミネラルを特徴とします。アタックは柔らかく、シャープなキレ味というよりは、非常に細かい粒子のミネラルがジワジワと上がってくるイメージです。塩気の強い料理よりも、薄めの出汁を使った繊細な和食と相性が良く、牡蠣や生で食べられる粒貝、磯の風味が強過ぎないトリ貝、白身魚のカルパッチョや軽く炙った鶏の胸肉などともよく合います。

★バグハウンド87点:熟した黄色い果実のアロマが仄かに香り立つ。エネルギーに溢れ、レモンの風味を帯びた緻密な味わいが広がるミディアムボディ。ドライで微かに素朴さを感じさせる後味が印象的。《飲み頃:2023+年 | #84/2021/10/10 掲載》

2020 Arbois Grand Elevage Savagnin V.V.

上代価格 ¥6,500(税別)

アルボワ グラン エルバーージュ サヴァニャン ヴィエイユ ヴィーニュ

JAN: 4543190173131

【辛口/白】産地:ジュラ地方アルボワ村 品種:サヴァニャン100% 畑:主に東向き Alc:13.5%
平均樹齢:60年(最も古くて80年以上) 畑:アルボワで最も樹齢の古いサヴァニャンが育つ複数区画 標高:200~400m
土壌:バジョジアン後期の分厚い灰色泥炭質土壌に青い玉虫色の泥炭土が連なる 醸造:アルコール発酵とマロラクティック発酵はフレンチオークで自然発酵。澱引き・バトナーージュはせず、定期的にウィヤーージュを施す。熟成:新樽(5%)及び2-12年使用樽で約16ヶ月シュールリー熟成。無清澄で瓶詰。



■コメント■ アルボワは、柔らかな朝日が注ぐ東向きの斜面を持ち、ブドウは心地よいアロマを帯びてよく熟します。このワインは、アルボワで最も樹齢の古い畑のサヴァニャンを含む複数区画のブレンドで、最も樹齢の古いもので樹齢80年を超える古樹のサヴァニャンは、非常に凝縮した果実を誇らし、長期熟成(グラン エルバーージュ)の効く偉大なワインを生み出す。サヴァニャンは果皮が厚いため果汁の量が低く、アロマの前駆物質が豊かに含まれており、丁寧に醸造することで力強さと繊細さを兼ね備えた複雑なワインに仕上がります。

2020 Chablis 1er Cru Les Vaillons V.V.

上代価格 ¥6,600(税別)

シャブリ プルミエクリュ レ ヴァイヨン ヴィエイユ ヴィーニュ

JAN: 4543190174961

【辛口/白】 産地:シャブリ地区 品種:シャルドネ100% 畑:レ・ゼブノット/レ プーニオン 平均樹齢:55年 Alc:13%
土壌:化石化した牡蠣の貝殻を含む堆積岩から成る。平均収量:30hl/ha 醸造:天然酵母で一次発酵&マロラクティック発酵。熟成:8-12年使用樽と新樽を使用。 澱引・攪拌せず約20ヶ月シュールリー熟成。無清澄で瓶詰。

■コメント■ フレッシュな果実と花のアロマに表れる美しいフィネス。くっきりとしたピュアなアタックに続き、芳醇で円やかな味わいが広がります。偉大なシャブリの典型とも言える繊細でハリのあるミネラルが美しい余韻を生みます。

★バグハウンド 88-91 点:しっかりとした樽香があり、白コショウ、ヨード、花、白い果肉を持つ果実のアロマが心地よさをもたらす。豊潤さを備えた上質なダイヤモンドボディの味わいで、絶妙なミネラル感とともに酒齢の若さゆえの堅牢さを伴う後味が長い余韻を生む。《飲み頃:2025+年 | #88/2022/10/10 掲載》



2021 Pouilly-Fuissé 1er Cru Sur La Roche V.V.

上代価格 ¥7,000(税別)

プイ フュイッセ プルミエ クリュ シュール ラ ロッシュ ヴィエイユ ヴィーニュ

【辛口/白】 産地:マコネ地区ヴェルジソン村 品種:シャルドネ100% 畑:真南向き Alc:13%前後 平均樹齢:45年以上 標高:400m 土壌:石灰岩と凝結したケイ土栽培 栽培密度:7600本/ha 醸造:空圧でゆっくり時間をかけて圧搾。自然酵母でアルコール発酵とマロラクティック発酵を行い、澱引・攪拌は行わない。発酵・熟成にはフレンチオークを使用。熟成:新樽(20%)及び2~12年使用した樽でシュールリー20ヶ月熟成。無濾過、無清澄で瓶詰。

■コメント■ 「岩石の上」という意味を持つシュール・ラ・ロッシュの区画は、硬い石灰岩を多く含むジュラ紀の土壌と日照の多い南向きの斜面を持ち、太陽光で温められた白い土壌が果実の熟成を促します。樹齢45以上の古樹は地中深くに根を潜らせて温暖な気候下でも根は低温状態を維持し、濃厚な果実味、しっかりした骨格、快活さ、複雑でエレガントなアロマを兼ね備えたワインを生みます。

★バグハウンド 89-92 点:洋梨のリキュールやスパイス、エキゾチックな紅茶、華やかな花のアロマが、豊かな樽香と溶け合う。ふくよかなダイヤモンドウェイトの味わいが、レモンを思わせる引き締まった堅牢な後味に豊かに広がる。樽の要素がワインに溶け込めば、より素晴らしい味わいへと発展していくだろう。《飲み頃:2027+ | #88 2022/10/10 掲載》



2019 Chablis Grand Cru Bougros V.V.

上代価格 ¥11,000(税別)

シャブリ グランクリュ ブーグロ ヴィエイユ ヴィーニュ

JAN:4543190171748

【辛口/白】 産地:シャブリ地区 品種:シャルドネ100% 平均樹齢:50年 畑:南向き Alc:13% 畑の標高:100-250m 土壌:ジュラ紀の海洋化石を含む石灰岩・泥炭岩土壌 醸造:アルコール発酵とマロラクティック発酵はフレンチオークで自然発酵。重さを出さずエレガントな骨格を保つため、澱引き・バトナーージュは行わない。熟成:新樽(15%)及び2~15年使用樽で20ヶ月シュールリー熟成。無清澄で瓶詰。

■コメント■ 繊細なフィネスが際立つワイン。熟れた桃やアプリコット、シトラス、白い花の蜜、新鮮な蜂蜜が仄かに香ります。クリアなアタックの後に広がる円やかな味わいが長期シュールリー熟成を思わせます。見事なミネラルとフレッシュな味わいが後味に広がります。

★バグハウンド 87-90 点:現時点では、豊かな樽香が支配的で、背景に果実のアロマが漂う。柔らかい心地良さに加えて、凝縮感に富んだ力強いスケールの大きな味わいが口中を覆うように広がっていき、長い余韻へと続く。《飲み頃:2025+年 | #84/2021/10/10 掲載》



2013 Cotes du Jura Vin Jaune Florent Rouve

【620ml】 上代価格 ¥9,000(税別)

コート デュ ジュラ ヴァン ジョーヌ フローラン ルーヴ

JAN: 4543190169042

【辛口/ヴァン・ジョーヌ】 産地:ジュラ地方/AOPコート・デュ・ジュラ 品種:サヴァニャン100% 樹齢:約40年 Alc:15% 土壌:仏語で「グリフェ」と呼ばれる牡蠣の貝殻の化石を含むジュラ特有の灰色の泥炭質土壌 畑:東南東向きの斜面に位置する 醸造:手摘みで収穫。サヴァニャン100%の白ワインをオークの小樽に入れ、ウィヤージュ(補酒)を行わずに産膜酵母下で6年3ヶ月以上熟成

ジュラの伝統的なワイン造りには、熟成中ウィヤージュを行わず、樽に僅かな空間を空けてワインを取って酸化させるという手法があります。産膜酵母下で6年3ヶ月以上の長期熟成を経て、アーモンドやナッツ、キャラメル、蜂蜜、カレーのような独特な風味を持つワインに仕上がります。これがジュラ地方の特産ワイン、ヴァン ジョーヌ(黄ワイン)です。

■コメント■ フレッシュな胡桃や柑橘果実の果皮、花梨の砂糖漬け、繊細なスパイスの香りが徐々に発展してゆきます。驚くほど濃厚で複雑味があり、余韻の長い後味がどこまでも続きます。力強く生き生きとしたヴァイタリティに満ちたヴァン・ジョーヌです。家禽のキノコクリームソース煮、ロブスターのマヨネーズ添え、スモークした魚、チーズと相性抜群です。ビターチョコレートとの組み合わせもおすすめです(提供温度:14°C、シェリーのようにはアペリティフとして飲む場合は、8-10°Cでお楽しみください)。

