

Poderi Aldo Conterno

ポデーリ アルド コンテルノ

イタリア最高峰 王者のワイン



「ワインの王」と呼ばれるバローロの頂点に君臨するポデーリ・アルド・コンテルノ。創設者のアルド・コンテルノは、18世紀からの歴史を誇るジャコモ・コンテルノの5代目ですが、跡継ぎとなったのは兄のジョヴァンニで、アルドは1969年に独立し、バローロの代表的な産地であるモンフォルテ・ダルバ村のブッシア地区に自らのワイナリーを設立しました。ピエモンテの伝統的なスタイルを大切に受け継いできたアルド・コンテルノが作り出すバローロは、極めて熟成力が高く、その出来栄は本家をも凌ぎ、国内外で確固たる地位と人気を不動のものにしています。

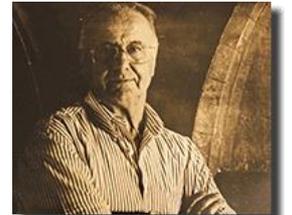
偉大なワインの作り手は、毎年限られた量のワインを生産し、その販売先も長年にわたって培われた信頼関係の中でほぼ決まっています。いくら高値で大量に買い入れるからと言って、横からそう簡単に割り込めるものではありません。日本に深い思い入れのあったアルド・コンテルノからワインを仕入れることができたのは、本当に幸運でした。生産量も少ない彼のワインは、今でも輸入できる数に限りがあります。

2012年に創設者アルド・コンテルノは、享年81歳でその生涯を閉じ、現在は3人の息子がカンティエーナを相続しています。クラシックなスタイルと高い品質を維持するバローロの生産量を増やすことはできないため、バルベーラやドルチェットから作るモダンワインにも目を向けています。一般的に大衆的なワインとされるこれらの品種も、彼らの手にかかれればまた格別なワインに仕上がります。合理的な栽培技術、管理の行き届いた発酵、伝統的な熟成システムを組み合わせることで、品格の高い偉大なワインを生み出しています。



■**テクニカル情報**■ 産地:イタリア/ピエモンテ州クーネオ県バローロ東南部モンフォルテ・ダルバ村 畑:ブッシア・ソプレーナ 畑面積:計25ha 畑の向き:南・南西 標高:400m 栽培品種:ネッピオーロ、バルベーラ、ドルチェット、フレイザ、シャルドネ、メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン 土壌:マグネシウムやマンガンを多く含む青白い石灰質の泥炭土と、鉄分を多く含む密度の高い灰褐色の砂土が交互に層を成す

【写真:故アルド・コンテルノ】



■**ワイン・アドヴォケート誌#237 2018年6月号より/著者:モニカ・ラーナー**■ ポデーリ・アルド・コンテルノは、2012年に先代のアルド・コンテルノが享年81歳でその生涯を閉じてから大きな発展を遂げつつある。現在ワイナリーの運営は、アルドの3人の息子たちフランコ、ステファノ、ジャコモが担っている。今年ラングを訪れた際、ジャコモ・コンテルノとじっくりと語り合う機会に恵まれ、父アルドが築き上げた偉業とワイナリーの現在について省察することが出来た。故アルド・コンテルノが自らのワイン作りにおいて頂点を極めた1990年代、モンフォルテ・ダルバでワイン作りを営むワイナリーの数は、まだごく少数であった。現在では、およそ70もの生産者と瓶詰業者がかかの土地でワインを詰めている。「新たな生産者がまるで草が生えるように次から次へと参入してきていて、これがモンフォルテ・ダルバでのワイン作りを省みるきっかけになった」とジャコモは言う。「カンティエーナで生産することの出来るワインの生産量が年間50万本に達したとしても、実際の生産量が年間8万本を上回らないようにしよう」とこの時に固く決意したと言う。厳しい選果と収量制限を守ることが父アルドの偉業を受け継いでいくために取るべき最も妥当な道であるとジャコモは語ってくれた。父アルドがカンティエーナの運営を息子たちに引き継ぐ時、たった三言こんな言葉を残したとジャコモは郷愁の念を込めて語った。「Fatemi bere bene (ファーテミ・ベレー・ベネ:良いものを飲ませてくれ)」。これ以上の言葉は必要なかった。

■**2016年ヴィンテージ情報**■ 2016年は、近年で最もブドウの生育サイクルの長いヴィンテージの1つと言って間違いない。この兆候は、1月から2月初旬にかけての温暖で雨の少ない生育期初期の段階から見られた。その一方で、2月末から3月にかけては、気温が急激に下がり、前年ほどではないが雨量も豊富で、土壌に豊かな水源が蓄えられた。この遅く訪れた寒冷な気候が、全てのブドウ品種の生育サイクルに前年比10日ほどの遅れをもたらした。この年は、春の初期に相当な雨量を記録したが、この雨による病害は見られなかった。というのも、夜間の気温が低く、生育期の平均気温が全体的に低く抑えられたためだ。この生育期の遅れは、夏の終わりまで続いた。夏の始まりも遅かったが、残暑は9月の終わりまで続いた。雹害を受けたエリアは広範囲に及んだが、昨年よりも被害は軽く、概して健康状態の良いブドウが収穫された。《**生産者より**》

■**2017年ヴィンテージ情報**■ 2017年は、壊滅的な春の遅霜と局地的な雹害、極端な熱波により、イタリアでは過去60年間で最も低収量の年となった。イタリア全土で前年比25%の収量減となり、トスカーナ、シチリア、プーリアの収穫量は更に少なく、前年に比べて30%も収穫量が落ちた。イタリア北部は南部に比べると若干被害が少なく、ピエモンテやヴェネトでは前年比15%の収量減に留まった。ワインの醸造に十分なブドウを確保できた地域では、開花期に良い天候に恵まれ、ヨーロッパ全土で温暖な夏が長く続いたことで、クオリティに関しては期待の出来る年となった。全ての品種においてブドウは例年よりも粒が小さく果実味が凝縮し、バランスのとれた良質で濃厚なマストが得られ、低収量ながらも芳醇なワインに仕上げることが出来た。《**デキャンタ・ヴィンテージ・レポートより**》

■**2018年ヴィンテージ情報**■ 生育期前半は、春霜や初夏の大雨など不安定な気候条件により栽培家の手腕が試されましたが、夏の中盤から終わりにかけて比較的安定した天候に恵まれたため、品質・収量ともに2000年以来の近年稀にみる優れたヴィンテージとなりました。ピエモンテ土着品種のペラヴェルガやコルテーゼ、ネッピオーロは特に最高の仕上がりで、収量は過去50年間で最低となった前年の2017年に比べるとピエモンテ州全体で30%の収量増となりました。

~ D.O.C. Langhe & D.O.C. Barbera D'Alba ~

2016・2017 Langhe Rosso

上代価格 ¥4,600(税抜)

ランゲ ロッソ

JAN: 4543190211420(2016VT), 4543190211772 (2017VT)

ピエモンテの土着品種フレイザーはユニークな品種で、ネッピオーロに類似したスタイルを持ちます。コンテルノは、元々、フレイザーでブッシアネラというスパークリングを造っていましたが、フレイザーの樹齢は30~35年と古く、上質で複雑なワインを生み出せることから、このランゲ・ロッソの主要品種となりました。2年物の樽で1年熟成したランゲは、若いうちから複雑な味わいが楽しめます。

■**テクニカル情報**■ 産地:ピエモンテ州バローロ東南部ブッシア(DOC ランゲ) 品種:フレイザーを主体に少量のカベルネ・ソーヴィニオンとメルロをブレンド 醸造:ステンレスタンクで6~8日間マセラシオン。澱引きし26~28℃でアルコール発酵。数ヶ月ステンレスタンクで澱引きしながら安定させ、2年物のバリックで12ヶ月熟成。

■**コメント**■ 素晴らしくフレッシュな味わいにどこまでも続く長い余韻。タンニンの甘みが舌全体を柔らかく包み込むように感じられる。濃厚でいて繊細な香りが広がる。



2018 Quartetto Langhe Rosso

上代価格 ¥6,500(税抜)

カルテット ランゲ ロッソ

JAN: 4543190212465

ネッピオーロ、ピノ・ノワール、メルロ、シラー4品種のブレンドから生まれる芳醇なアロマが特徴のワインです。

■**テクニカル情報**■ 産地:ピエモンテ州バローロ東南部ブッシア(DOC ランゲ) 品種:ネッピオーロ、ピノ・ノワール、メルロ、シラー 畑:モンフォルテ・ダルバ 収穫:10月中旬 醸造:ステンレスタンクで8~10日間、果皮浸漬させながらアルコール発酵。発酵中の温度は24~26℃。ステンレスタンクで数ヶ月寝かせた後、オークキャスクで数ヶ月熟成。

■**コメント**■ 4品種のブレンドから生まれる芳醇なアロマが特徴。ブラックチェリー、スグリ、スマイルのアロマに香り高い花のニュアンスが溶け合う。フレッシュさと豊かな風味が見事に調和した心地よい味わい。



2016・2017 Barbera D'Alba Conca Tre Pile

上代価格 ¥5,500(税抜)

2018 Barbera D'Alba Conca Tre Pile

上代価格 ¥6,000(税抜)

バルベーラ ダルバ コンカトレ ピーレ

JAN: 4543190211437 (2016VT), 4543190211789 (2017VT), 4543190212458 (2018VT)

この畑はブッシア・ソブラーナでも丘陵状になっている場所にあり、主にバルベーラが植えられています。最も樹齢の古いブドウは樹齢45年を数えます。古樹ならではの力強く持続するアロマに凝縮感のあるフレッシュな果実味、美しい樽香、ドライなフルボディの味わいが特徴的。鶏肉やチーズと抜群の相性を持つワインです。

■**テクニカル情報**■ 産地:ピエモンテ州バローロ東南部ブッシア(DOC バルベーラ・ダルバ) 品種:バルベーラ100% 畑:コンカ・トレ・ピーレ(ブッシア・ソブラーナの丘陵地) 樹齢:最も古木で45年 醸造:ステンレスタンクで8-10日間マセラシオンさせて澱引きし、24-28℃でアルコール発酵。ステンレスタンクで数ヶ月寝かせ、新樽のバリックに移して数ヶ月熟成。

◆**相性料理**◆ 赤身・白身の肉、鶏肉、チーズなど

■**2018VTコメント**■ 外観は、ルビーレッド色。ピンクペッパー、ブラックベリー、熟したチェリーを思わせるクリアでフレッシュな香り。味わいは非常にフルーティーで、瑞々しく、フレッシュ感を湛えている。細やかなタンニンがあり、程よい酸味が熟した果実味と見事に調和している。

2018VT★**ワイン・スペクテーター90点**:リッチなアロマを持ち、プラムやローム質の大地の香りに仄かなチョコレートのニュアンスが広がる。張りのある後味に温かいプラムタルトやスパイスの風味が広がる。生産量:1,400ケース<<飲み頃:2022~2025年 | 2022/2/28掲載>>

■**2017VTコメント**■ 豊満なボディに繊細な酸。味わいは恰幅が良く、赤い果実の甘美なアロマが広がる。

2017VT★**パーカーポイント93点**:2017年のバルベーラ・ダルバ・コンカ・トレ・ピーレは、黒果実の濃厚な香りに柔らかなタンニンが豊かに感じられ、フレッシュな酸がワインの持つリッチな果実味に心地よいアクセントを添えている。バルベーラのブドウによく適したこの年の温暖な気候が、ワインの持つ重量感とふくよかで豊かな味わいをより一層引き立てている。黒果実やドライプラム、スパイス、トリュフの香りを帯びた大地や焼いたヘーゼルナッツを思わせるブーケが香る。この年の生産量は、およそ20,000ボトル。<<飲み頃:2020-2025年 | 2020/7/24掲載>>

2017VT 他誌評価:★**ジェームズ・サックリング92点**

■**2016VTコメント**■ 素晴らしいハーモニーと表現力豊かな果実味が引き立つピュアなワイン。円熟感したしなやかな味わいで、後味に感じられる甘い果実味がワインの持つ力強さと完全にマッチしています。

2016VT★**ジェームズ・サックリング92点**:エレガントという表現は、殆どのバルベーラを表現するのに適した言葉ではないが、このワインに関しては、正にエレガントという言葉が相応しい。ダークプラムやブルーベリー、マンダリン・オレンジを思わせる優美な果実味。味わいはミディアムボディで、繊細でシルキーなタンニンと鮮やかなプラムの風味が後味に広がる。今が飲み頃。<<2019/8/12掲載>>



2015・2016・2017 Langhe Nebbiolo Il Favot

上代価格 ¥8,800(税抜)

2018 Langhe Nebbiolo Il Favot

上代価格 ¥9,500(税抜)

ランゲ ネッピオーロ イル ファヴォット

JAN: 4543190211123 (2015VT), 4543190211444 (2016VT), 4543190211796 (2017VT), 4543190212472 (2018VT)

■**テクニカル情報**■ 産地:ピエモンテ州バローロ東南部ブッシア地区(DOCランゲ) 品種:ネッピオーロ100% 樹齢:最大15年 醸造:ステンレスタンクで数日間マセラシオンを行う。24-28℃で発酵。ステンレスタンクで数ヶ月寝かせ、澱引きした後、オーク樽に移し数ヶ月間熟成させ、瓶詰を行う。

■**2018VT コメント**■ 明るいいルビー色。チェリー、ブルーベリー、ドライハーブ、ミントのアロマがあり、空気に触れるとイチゴジャムの香りが表れ、この品種特有のアロマが広がる。美しく熟した果実、赤いベリー、熟した赤いチェリーの風味があり、はっきりと感じるきめ細やかなタンニンと程よい酸が印象的。

2018VT★ワイン・スペクテーター90点:イチゴやチェリー、スグリ、ヨードの香りを帯びたジューシーで複雑な味わいが特徴。しっかりとした後味で、繊細な余韻が続く。今が飲み頃。生産量:1,500 ケース ≪2021/11/15 掲載≫

■**2017VT コメント**■ くっきりとしたフルーティな香りを持つネッピオーロ。タンニンはよく熟れて非の打ちどころがなく、味わいはリッチでチェリーやローズヒップを思わせる深みのあるアロマが心地よく香る。リリース直後から楽しめるスタイル。

2017VT★ジェームズ・サックリング 93点:胡桃やダークチョコレートのアロマと風味が香るフルーティでクリーミーな赤ワイン。仄かな珈琲豆のニュアンスがごく微かに香る。ふくよかで風味豊かな味わい。酒齢の若い乳飲み子のようなバローロさながら、柔らかな味わいとなるまでに時間を要するワインである。≪飲み頃:2021年- | 2020/5/14 掲載≫

2017VT★パーカーポイント88点:チェリーやブラックベリー、プラムの香りを伴う黒果実の濃厚なアロマが香る。溢れんばかりの豊かな果実味が縦横無尽に広がるコンテルノのエントリーワイン。焼肉やパスタなどと合わせ易い陽気でカジュアルなネッピオーロ。この年の生産量は、およそ10,000 ボトル。≪飲み頃:2020-2024年 | 2020/7/24 掲載≫

■**2016VT コメント**■ 円熟した果実のうっとりするような魅惑的なアロマに、仄かなミネラルやイチゴのニュアンスが香ります。香りは極めてフローラルで、美しく洗練されたタンニンが実に絶妙な塩梅で感じられます。

2016VT★ジェームズ・サックリング 92点:砂糖漬けの苺の香りが果梗や柑橘系果実の仄かなニュアンスと共に心地よく溶け合う。味わいはミディアムからフルボディで、繊細だが骨格のしっかりしたタンニンを持ち、やや余韻の長い後味が広がる。果実味が既にしっかりと安定し、素晴らしく豊潤な味わいに満ちている。今が飲み頃。≪2019/8/12 掲載≫

■**2015VT コメント**■ フローラルなアロマとシャープな果実味を湛えたネッピオーロの鏡とも言えるワインです。今既に素晴らしい飲み頃を迎えており、品種の持ち味を余すところなく堪能することができます。

2015VT★ジェームズ・サックリング 93点: チョコレート、レモン、オレンジの香りや風味が広がる美しいワイン。味わいはフルボディで、美味な果実味を湛え、極めて余韻の長い後味が続く。非常にシリアスなワイン。今が飲み頃。≪2018/9/24 掲載≫

2015VT 他誌評価:★ジャンシス・ロビンソン 17/20点 ★ワイン・スペクテーター90点



2018 Langhe Chardonnay Bussiador

上代価格 ¥13,000(税抜)

ランゲ シャルドネ ブッシアドール

JAN: 4543190212441

アルコール分の高い凝縮感のあるシャルドネのみを厳しく選別して造られるこのワインは、生産量が最大27樽の少量生産のため、その希少価値の高さから「幻のシャルドネ」、「白のグランブッシア」と呼ばれています。熟成力の高いイタリア最高級の白ワインです。

■**テクニカル情報**■ 産地:ピエモンテ州バローロ東南部ブッシア地区(DOCランゲ) 品種:シャルドネ100% 畑:ブッシア地区の複数区画 収穫:9月初旬 醸造:3-4日間ステンレスタンクで寝かせた後、木樽に移し20-24℃でアルコール発酵。澱引きし、木樽に再び戻し数ヶ月熟成。 ◆**相性料理**◆魚のオープン焼き、魚のグリル・串焼き

■**コメント**■ ゴールド色を帯びた黄色。アカシアの花、熟した柑橘類、ハーブ、新鮮な干し草、白桃を思わせるアロマが香る。味わいは、凝縮感を備えたフルボディで、熟した果実味を湛え、しっかりとストラクチャーを持つ。リッチな味わいながらもフレッシュさと繊細なミネラル感が印象的。

★**ワイン・スペクテーター89点**:クリーミーな風味を持つ白ワインで、桃やリンゴのアロマにバニラ、クローブ、オールスパイスのニュアンスが感じられる。全体的に見事に調和した味わいで長い余韻が続く。今が飲み頃。生産量:670 ケース ≪2022年掲載≫



— D.O.C.G. Barolo —

2014・2016 Barolo Bussia

上代価格 ¥13,000(税抜)

2017 Barolo Bussia

上代価格 ¥14,000(税抜)

バローロ ブッシア

JAN: 4543190211130 (2014VT), 4543190211932 (2016VT), 4543190212489 (2017VT)

■テクニカル情報■ 産地:ピエモンテ州バローロ東南部ブッシア地区 (DOCG バローロ) 品種:ネッビオーロ 100% 土壌:粘土質 樹齢:15-20年 収穫:10月中旬 醸造:ステンレスタンクで20-30日間、果皮浸漬させながらアルコール発酵。発酵中の温度は最高で32℃。何度か澱引きし、オークキャスクで熟成。

■2017VTコメント■ 外観は、クラシックなガーネット色。ラズベリーとスターアニスの香りがあり、背景に持続的に香るミネラルが広がる。味わいは、力強いタンニンのテクスチャーとジューシーな果実味が見事に調和し、緊張感を湛えている。フレッシュ感と豊かな果実味を兼ね備えた極めてバランスの良い味わい。

2017VT★ジェームズ・サックリング 96点:チェリー、ベリー、ヘーゼルナッツ、インディアンスパイスのような芳醇なアロマが美しく香り立つ。フルボディで、堅牢さとビロードのような滑らかさを備えたタンニンの輪郭がはっきりと感じられる。きわめて余韻が長く、洗練された味わいで、フィニッシュは引き締まった印象。2024年以降に試してみてください。《飲み頃:2024年以降 | 2021/8/4掲載》

2017VT 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

■2016VTコメント■ チェリーやベリー系果実のアロマにチョコレートを思わせる華やかな香りが立ち上ります。非常に洗練されたタンニンを備え、滑らかな口当たりが特徴です。飲み頃を迎えた今、このワインの美味しさを見出す絶好のタイミングと言えるでしょう。

■2014ヴィンテージ情報■ 穏やかな冬季と早期に訪れた春季に続いて、ピエモンテでは、7月に大雨と一部雹を伴う嵐に見舞われました。特にバローロの一部地域では、ドルチェットが雹害による影響を受け、温暖湿潤な気候により、カビによる病害リスクが高まりました。その後、天候が回復し日照量の多い乾燥した気候が訪れ、バルベーラやネッビオーロなどの比較的、収穫を遅く迎えるブドウ品種にとって、ブドウの熟成の最終段階で理想的な気候条件に恵まれました。バルベーラ・ダスティのようにバローロでも水はけの良い土壌を持つ温暖なクリュでは、2014年は特に優れたクオリティの高いヴィンテージに仕上がりました。

■2014VTコメント■ チェリーやベリー系の華やかなアロマに仄かな野生のハーブの香り。洗練されたタンニンを持つ見事な味わい。

2014VT★パーカーポイント 92点:アルド・コンテルノの2014年バローロ・ブッシアは、実に「透明感」のあるワインだが、それはワインの外観や軽やかな色の濃淡を形容する言葉ではない。このバローロは、そのエレガンスと儚さにおいて「透明感」のあるワインである。ワインの持つシルキーできめ細やかなテクスチャーが、ドライ・ブルーベリー、カシス、メントール、ハーブ、ドライ・ジンジャーのアロマをしなやかに弾ませる跳躍台のような役割を果たしている。これらのアロマは美しく幽玄で束の間の儚さを呈している。このバローロは、26ヶ月の樽熟成を経て、瓶詰前の仕上げにステンレスタンクで安定させている。2014ヴィンテージは、このバローロであれば最大6ヶ月までマセラシオンの時間を長くとしている。長く果皮浸漬させることで、ヴィンテージ特有の脆弱な性質を補っている。果実味が豊かに溢れるフレッシュでよく開いた味わいが酒齢の若いうちから楽しめる。《飲み頃:2020-2035年 | #237/2018/6/30掲載》 2014VT 他誌評価:★ジェームズ・サックリング 93点



2014・2015 Barolo Colonnello

上代価格 ¥21,000(税抜)

2016 Barolo Colonnello

上代価格 ¥23,000(税抜)

2017 Barolo Colonnello

上代価格 ¥24,000(税抜)

バローロ コロネッロ

JAN: 4543190211147 (2014VT), 4543190211468 (2015VT), 4543190211802 (2016VT), 4543190212496(2017VT)

■テクニカル情報■ 産地:ピエモンテ州バローロ東南部ブッシア地区 (DOCG バローロ) 品種:ネッビオーロ 100% 樹齢:45-50年 土壌:砂の多い砂礫質 醸造:ステンレスタンクで30日間、果皮浸漬しながらアルコール発酵。発酵時の温度は最高で32℃。何度か澱引きを繰り返し、オークキャスクで熟成。

■2017VTコメント■ 中程度のルビー色。バラの花びら、熟したレッドチェリー、ブラックベリー、ビスケットのアロマにセージやミントのハーブのニュアンスが溶け込んだ表情豊かな香り。味わいは、ストレートでしっかりとしたストラクチャーがある。熟したジューシーな果実味は、細やかなタンニンと程良い酸に支えられ、フレッシュで丸みを帯びた味わいが広がる。ミント、ワイルドベリー、レッドチェリーのニュアンスを纏った魅力的なアロマとともに長い余韻が続く。

2017VT★ジェームズ・サックリング 97点:ドライフラワー、ドライストロベリー、ラベンダー、ヘーゼルナッツのアロマとともに仄かなバラのニュアンスが香り立つ。肉厚感と力強さを備えたフルボディの味わいで、タンニンは滑らかでエネルギーギッシュ。豊かなタンニンとともに贅沢な円やかさと張りを感じられる。タイトに引き締まった後味で、長期熟成が期待できる。《飲み頃:2025年以降 | 2021/8/4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 94点

■2016VTコメント■ コロネッロは、官能的なアロマと躍動的でフレッシュな果実味を持つ昔ながらのクラシックなバローロを体現している。チェリーやブラックベリーの典型的なアロマに、素晴らしくタニックなストラクチャーを備えた骨格のしっかりとした味わい。

2016VT★ジェームズ・サックリング 96点:非常にきめ細やかな味わいを持つワインで、可憐なベリー系果実にスパイス、ローストしたナッツやヒマラヤスギの香りと風味が広がる。濃厚でコクのあるフルボディだが、洗練された口当たり。どこまでも続くこの上なく長い余韻が印象的。《飲み頃:2022年- | 2020/5/16掲載》

2016VT★パーカーポイント 95+点:黒果実の濃厚な香りに、ドライチェリーやスパイス、リコリスや耕した大地の香りが感じられる。よく開いたダイレクトな香りを持つワインで、甘いスパイスの香りを思わせるオーキーなアロマにメントールやバルサムハーブの香りが滑らかに溶け込んでいる。酒齢の若いうちは、チカラやロマスコよりもオークの風味が際立って感じられるが、時と共に落ち着いてゆく。収穫年から10年後を目安に飲み頃を迎える。生産量およそ6,000ボトル。《飲み頃:2024-2045年 | 2020/7/24掲載》



■2015VT コメント■ 実に素晴らしいアロマと風味を持つワインで、スパイスやベリー系果実、シナモンを思わせる繊細なニュアンスが空気に触れるにつれて少しずつほけてゆきます。美しい果実味に余韻の長い爽やかな後味が広がります。

2015VT★パーカーポイント 94+点:生産量僅か5千ボトルの2015年バローロ・ブッシア・コロネッロは、ポデーリ・アルド・コンテルノがリリースする4つのバローロの中で最も焦点の定まった緻密な味わいを持つ。このワインの持つ極めてきめ細やかで繊細なブーケは、果実、スパイス、ミネラルの直線状に広がる香りの特徴とする。この果実、スパイス、花のアロマが重量感と余韻の双方においてどこまでも伸びてゆくような印象を覚える。2015年のような温暖なヴィンテージには、濃厚さとリッチで凝縮感のある果実味が加わるため、このような印象が特に力強く感じられる。極めてエレガントで豊かなワインである。《飲み頃:2021-2040年 | 2019/6/29 掲載》

2015VT 他誌評価:★ワイン・スペクテーター95点 ★ジェームズ・サックリング 98点

■2014VT コメント■ プラムを思わせる果実味にスパイスやハーブの風味が心地よいアクセントを添え、バランス良く調和しています。豊満なテクスチャーがシャープで鮮やかな酸を湛えたジューシーな味わいを引き立てます。重厚でエネルギッシュな味わい。

2014VT★パーカーポイント 91点:2014年のバローロ・ブッシア・コロネッロは、今の段階では、他のクリュのワインよりもやや閉じ気味である。酒齢の若いうちはブーケの濃厚さもやや控えめだが、熟成を経るにつれて次第に力強い味わいを増してゆく。2014ヴィンテージは、果実のアロマが実に美しく仕上がっているが、酒齢の若いうちは、やはりまだ内向的で閉じ気味である。2014年は、樽熟成の期間を例年より3ヶ月長くとり、29ヶ月熟成させている。樽熟成を長めにとることで、濃厚なアロマを引き出している。今はアニシードとバルサム・ハーブの香りが前面に現れている。コロネッロは他のワインよりも多くの酸素を必要とし、より長きにわたる瓶内熟成を要する。《飲み頃:2020-2035年 | 2018/6/30》

2014VT 他誌評価:

★ワイン・スペクテーター95点 ★ジェームズ・サックリング 93点 ★ジャンシス・ロビンソン 18/20点

2016 Barolo Cicala

【1.5L】 上代価格 ¥50,000(税抜)

2017 Barolo Cicala

【750ml】 上代価格 ¥26,000(税抜)

バローロ チカラ JAN: 4543190211833 (2016VT), 4543190212502 (2017VT)

フランス語で「セミ」を意味するチカラと名付けられたこの畑は、45-50年前に開墾され、幾度かブドウ樹の植え替えが行われました。主要品種は、ランピアというネッピオーロのクローンで、アメリカ原産のルペストリス種の台木から接ぎ木されました。

■テクニカル情報■ 産地:イタリア北部ピエモンテ州バローロ東南部ブッシア地区 (DOCG バローロ) 品種:ネッピオーロ 100% 土壌:粘土・石灰質岩 樹齢:最大 45-50年 醸造:ステンレスタンクで30日間、果皮浸漬しながらアルコール発酵。発酵時の温度は最高で32℃。何度か澱引きし、オークキャスクで熟成。

■2016VT コメント■ チカラは、ミリ単位におよぶ緻密で精巧な輪郭を持つ重厚な味わいが引き立つ。豊かなポリフェノール成分に収斂性のあるミネラル香と深みのある香りを呈した恰幅の良いワイン。力強いタンニンに絶妙にマッチした心地よく旨味のある味わい。

2016VT★ジェームズ・サックリング 98点:焦がしたオレンジピールやドライストロベリー、チョコレートパウダー、ライトトーストのオークの風味が香る実にエキジチックな赤ワイン。味わいは、コクのあるフルボディだが、これ以上にならないほど洗練されている。野生味を感じさせるワイン。《飲み頃:2022年- | 2020/5/16 掲載》

2016VT★パーカーポイント 96点:よく熟れた果実のアロマにメントールや薬用ハーブの香りが層を成して感じられる。チャーキーで余韻の長い美しい後味がどこまでも広がる。ロミラスコと比較すると、この年のチカラのアルコール度数はさほど高く感じられない。ドライフルーツを思わせるすっきりとした果実味を持ち、素晴らしい熟成ポテンシャルを感じさせる。尖りのある苦みを一切伴わない美しく滑らかなタンニンが口内に染み渡るように広がる。生産量およそ6,000ボトル。《飲み頃:2024-2045年 | 2020/7/24 掲載》

■2017VT コメント■ 外観は、鮮やかなルビー色。深遠で洗練された魅力的なアロマを持つ。黒果実の香りが広がり、空気に触れるとスマイル、乾燥した干し草、赤スグリ、イチゴのアロマを帯びていく。熟した赤い果実や心地よいハーブのスパイス風味があり、さわやかで瑞々しく、筋肉質のしっかりした味わいが広がる。豊かなタンニンを備えているが、ワインにしっかりと溶け込んでいる。スパイシーさと長い余韻が特徴。

2017V★ジェームズ・サックリング 96点:甘いベリーやチェリーのアロマにイチゴ、スマイルやバラなどの花のニュアンスが溶け合う。濃厚なフルボディでありながら、美しいフィネスと非常に長い余韻を併せ持つ極めて洗練された味わい。《飲み頃:2024年以降 | 2021/8/4 掲載》

他誌評価:2017VT★パーカーポイント 91点 ★ワイン・スペクテーター95点



2016 Barolo Romirasco

【750ml】 上代価格 ¥37,000(税抜)

2017 Barolo Romirasco

【750ml】 上代価格 ¥38,000(税抜)

バローロ ロミラスコ

【1.5L】 上代価格 ¥78,000(税抜)

JAN: 4543190211826 (2016VT), 4543190212519(2017VT/750ml), 4543190212526(2017VT/1.5L)

ロミラスコの畑は、50-55 年前に開墾され、その後何度かブドウ樹の植え替えが行われました。主要栽培品種は、ランピアというネッピオーロのクローンで、アメリカ産のルペストリス種の台木から接ぎ木されました。

■**テクニカル情報**■ 産地:イタリア北部ピエモンテ州バローロ東南部ブッシア地区 (DOCG バローロ) 品種:ネッピオーロ 100%
土壌:石灰岩・粘土・マグネシウム 樹齢:最大 55 年 醸造:ステンレスタンクで 30 日間、果皮浸漬しながらアルコール発酵。発酵時の最高温度は 32℃。何度か澱引きし、オークキャスクで熟成。

■**2017VT コメント**■ 外観は明るいルビー色。ブルゴーニュワインを想起させるアロマがあり、スパイスやハーブにナッツ、ワイルドベリー、微かなバルサムのニュアンスが感じられる。口に含むとエレガントな印象で、次第に力強いタンニンが露わになっていく。しっかりとしたボディの重厚感を備えたワイン。鼻腔で感じた香りが後味にも感じられ、赤いベリーやオレンジ、ザクロの香りがスパイスのニュアンスを帯びていく。

2017VT★**ジェームズ・サックリング 98 点**:ライラックやバラなどの花の豊かなアロマに漬したラズベリーやストロベリー、サンダルウッドのニュアンスが溶け合う。非常に力強いフルボディの味わいで、卓越した深みを備えた果実味と噛み応えのあるタンニンが印象的。長い余韻が続く。◀ **飲み頃:2026 年以降 | 2022/2/3 掲載** ▶

他誌評価:2017VT★**パーカーポイント 94 点** ★**ワイン・スペクテーター 95 点**

■**2016VT コメント**■ ロミラスコは、バルサムを思わせる華やかでスパイシーな香りが美しく引き立つ極めて完成度の高いワイン。味わいは、黒い果実と森の下生えのニュアンスが支配的。どこまでも続く余韻の長い後味は、2016 年が卓越したヴィンテージであることを証明している。壮大なストラクチャーと細部に至るまできっちりと計算し尽くされた緻密さを兼ね備えている。

2016VT★**ジェームズ・サックリング 97 点**:ドライフラワーを思わせる印象的な香りに、ラベンダーやユリの花、ラズベリーやドライストロベリーのアロマも感じられる。フルボディだが極めてタイトで洗練された味わいで、素晴らしい緻密さとくっきりとした鮮やかな輪郭を備えている。非常に晩熟なワインで、今はまだタイトに締まっている。2024 年以降が飲み頃。◀ **飲み頃:2024 年一 | 2020/5/16 掲載** ▶

2016VT★**パーカーポイント 95 点**:重厚なミネラルと森の果実のアロマが力強く層を成すシャープで凝縮感のあるバローロ。2016 年のロミラスコは、力強く重層的なワインで、15%に及ぶアルコール分の高さがはっきりと感じられる。ラム・スパイスや黒い果実、バルサムの風味が広がるリッチで肉厚な味わい。白檀やなめし皮のスパイシーなニュアンスもほんのりと香る。酒齢の若いうちは、後味にやや熟っぽさを感じるが、適切な環境下で 10 年かそれ以上のセラー熟成を経て格別な飲み頃を迎える。生産量およそ 6,000 ボトル。◀ **飲み頃:2024-2045 年 | 2020/7/24 掲載** ▶



2012 Barolo Riserva Granbussia

【750ml】 上代価格 ¥120,000(税抜)

バローロ リゼルヴァ グランブッシア

【1.5L】 上代価格 ¥240,000(税抜)

JAN: 4543190212533(750ml), 4543190212540(1.5L)

バローロ・リゼルヴァ・グラン・ブッシアは、ロミラスコ、チカラ、コロネッロの畑で育つ最も樹齢の古い古樹から丹念に手摘みで選定し、ロミラスコ:70%、チカラ:15%、コロネッロ 15%の割合で発酵前にブレンド。リリース前に少なくとも 9 年間をセラーで過ごす最高のヴィンテージのみ限定生産される特別なワインです。

■**テクニカル情報**■ 産地:ピエモンテ州バローロ東南部モンフォルテ・ダルバ(DOCG バローロ) 畑:ロミラスコ、チカラ、コロネッロ 品種:ネッピオーロ 100% 醸造:30 日間、果皮浸漬しながらアルコール発酵。発酵時の最高温度は 32℃。澱引きし、オークキャスクで熟成。

■**コメント**■ 外観は、濃いルビー色。湿った葉、林床、新鮮なキノコを思わせる深みのあるアロマがあり、空気に触れるとプラムやブロードのタバコのニュアンスが表れ複雑さを増していく。味わいは、フルボディで生き生きとした果実味とエネルギーを湛えながらも、エレガントさも感じられる。後味にセージやダークチョコレート風味が広がり、長い余韻がどこまでも続く。少なくとも 20 年先まで楽しめる秀逸なワイン。

★**ワイン・スペクテーター 95 点**:大地や森を思い起こさせる香りが、やや熟成を感じさせ、仄かな白いトリュフのニュアンスとともにスパイシーなオーク由来のアロマが豊かに香る。味わいの中盤には、リッチで華やかな風味が広がり、プラム、チェリー、タール、タバコのアロマがバニラやトーストのニュアンスと溶け合う。しっかりとしたタンニンが後味に広がり、長い余韻へと続く。セラーでさらに 1、2 年寝かせるとうまいだろう。◀ **飲み頃:2024~2042 年 | 2022/2/28 掲載** ▶

