

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、ドミジャーノとディノ・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。



■ワイン・アドヴォケート誌 239号 2018年11月1日掲載記事より■ (著者:モニカ・ラーナー)

ここ数か月間のキアンティ・クラッシコにまつわるビッグニュースと言えば、フオントディのジョヴァンニ・マネッティがキアンティ・クラッシコのコンソルツィオ(協会)の新会長に選出されたことだ。ジョヴァンニの先代を務めた前会長セルジオ・ツィンガレリは、2度の任期の間にキアンティ・クラッシコ・グラン・セレクトイオーネという新たなカテゴリーの導入などで大いに成功を収めた。この人事交代は、非常に喜ばしいもので、ジョヴァンニ・マネッティの紳士的で協調的な人柄は、この生産者協同組合の長年にわたる論争と内部争いの一端に内省の機会と結束をもたらすだろう。マネッティが会長を務める任期中は、少なくとも平穏で安定した運営が期待できる。その一方で、我々がこの新会長に期待できる最大限の功績は、筆者が以前から主張してきたように、この偉大なオペレーションのサブ地域の規定と区画分けについて生産者たちの声により強く反映されることにある。ジョヴァンニ・マネッティとフオントディは、ワインの品質においてトスカーナのキアンティ・クラッシコ地区の頂点を極めている。ジョヴァンニ・マネッティがこの産地を取り仕切る象徴的な幹部職に就任したことによって、我々の羨望と称賛を集めて止まないこのオペレーションの威信と名声は、更なる高みへと引き上げられるに違いない。



■2014年ヴィンテージ情報■ 冬は雨が多く温暖で、続く春は冷涼な気候となったが、一時期、気温の高い日が暫く続いたため、発芽が早まった。この影響で着果も例年より早く、房の数も多くなった。しかし、7月から8月にかけての冷涼な気候で生育サイクルが長引き、雹を伴う嵐に頻繁に見舞われたため、トスカーナではべト病が蔓延した。9月から10月初旬にかけて非常に温暖で乾燥した気候に恵まれたことで、悲惨な年になるかと思われていたのが転じて、驚くほどの良年となったが、2014年は、概して2013年よりも飲み口が軽く、早熟なワインに仕上がった。



■2015年ヴィンテージ情報■ 寒冷で雨の多い冬に続き、春は天候が安定せず、夏は極めて暑く、乾燥した気候となった。この影響でサンジョヴェーゼの結実が減り、トスカーナ全体で収量が落ちた。8月に雹を伴う暴風雨に何度か見舞われたことで、収穫量の減少に更に拍車がかかったが、そのぶん果実味が凝縮し、低収量ながらもクオリティの高いヴィンテージとなった。

■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年は非常に収穫量が少なかったため、平年並みの収穫量にまで回復した2018年ヴィンテージは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、何と云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。

2019・2020 Meriggio

メリッジオ

JANコード:4543190208543 **【375ml】 上代価格 ¥2,000(税別)**

JANコード:4543190208550 **【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。

■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bbi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、木樽、テラコッタのアンフォラで野生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。

2019VT★ヴィノス90点:フォントディ手掛ける2019年のメリッジオは、徹底して美しさを極めたワインである。ソーヴィニオン・ブランならではの香り豊かなアプリコットやカモミール、ミント、野の花の香りを思わせる芳しいアロマが広がる。生き生きとした鮮やかで洗練された味わいを持つソーヴィニオン・ブランとトレbbiアーノのブレンド。今後2~3年間が飲み頃。《飲み頃:2020-2023年 | 2020/9掲載》

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》



2018・2019 Chianti Classico

キアンティ クラッシコ

JANコード:4543190211925 **2018年【375ml】 上代価格 ¥2,400(税別)**

JANコード:4543190212281 **2019年【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作れるはずと考え、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ォ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 醸造:28-30°Cの一定の温度に管理しながらステンレスタンクで2週間マセラシオン発酵。大型のオークのキャスクで6か月寝かせた後、トロンセ産とアリエ産のオークのパリックで更に18ヶ月熟成。年間生産量:約17万本

2018VT★パーカーポイント92点:外観は、中程度の深みのある色合い。ベリーやチェリーの鮮やかなアロマが途切れることなく次々と香り立つ。肉付きが良く、力強い味わいで、この呼称が持つクラシックなスタイルを体現している。キアンティ・クラッシコの基本的要素を余すことなく表現したワイン。《飲み頃:2021-2028年 | 2021/10/8掲載》

他誌評価:2018VT★ワインスペクテーター92点 ★ヴィノス94点 ★ジェームズ・サックリン95点 ★ジャンシス・ロビンソン17.5/20点



2017 Chianti Classico Filetta di Lamole

【750ml】 上代価格 ¥4,200(税別)

キアンティ クラッシコ ファイレッタ ディ ラーモレ

JANコード:4543190211901

2019 Chianti Classico Filetta di Lamole

【750ml】 上代価格 ¥4,600(税別)

キアンティ クラッシコ ファイレッタ ディ ラーモレ

JANコード:4543190212342

■テクニカル情報■ 産地:トスカーナ/キアンティ地区ラーモレ村(DOCGキアンティ・クラッシコ) 品種:サンジョヴェーゼ100% 標高:海拔600m 土壌:砂岩質 植樹密度:6,000株/ha 栽培:有機栽培・ゴブレット&ギョー仕立て 醸造:コンクリートタンクで野生酵母を利用し3週間自然発酵。25hlのフレンチオーク大樽で熟成(2019VTは18ヶ月熟成)。生産量:約2万本(2019VT)

■コメント■ ファイレッタ・ディ・ラーモレは、キアンティ・クラッシコでも最高のサブ地域の1つ、海拔600mの段丘の上に広がる美しいブドウ畑から収穫しています。ジョヴァンニ・マネッティの従弟が所有する非常に古く歴史のある畑で、所有者である従弟がブドウを育て、ワインと一緒に醸造し、フォントディのワイナリーで熟成・瓶詰しています。サンジョヴェーゼ100%のキアンティ・クラッシコで年間生産量は1万ボトル程です。極めてエレガントで繊細な味わいが特徴です。

2017VT★ジェームズ・サックリン94点:チェリーや乾燥苺の魅惑的な香りと濃密なタンニンの特徴とする、リッチで弾力のある味わい。ドライフラワーのニュアンスも感じられる。ストラクチャーのしっかりとしたクラシックなスタイル。非常にタイトに引き締まった味わい。時間を置くことで硬さがとれ、柔らかな味わいを増してゆく。《飲み頃:2022年以降 | 2020/5/14掲載》

2017VT他誌評価:★パーカーポイント89点 ★ヴィノス92点 ★ワインエンスージアスト91点 ★ジャンシス・ロビンソン17/20点



2015・2017 Pinot Nero Case Via

【750ml】 上代価格 ¥6,300(税別)

ピノ ネロ カーセ ヴィア

JANコード:4543190211055(2015)/4543190211895(2017)

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:4543190212359

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、標高の高い西向きの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4,000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) 畑:西向き畑の標高:450m 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:野生酵母を利用し自然発酵させ、フランス産オーク樽、テラコッタのアンフォアで18ヶ月熟成(2019VTはフランス産オーク樽のみで18ヶ月熟成) 年間生産量:平均3000~4000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従する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。

2015VT★ヴィノス91点:2015年のピノ・ネロ・カーセ・ヴィアは実に華やかなワインである。生き生きと生彩で香り豊かなこのピノ・ネロは、まるで尖ったところがなく、ヴィンテージの持てる最高の味わいが余すところなく引き出されている。バラの花びらやラヴェンダー、セージ、スパイスの香りが赤い果実や紫色の果実を思わせる果実味の中に豊かに溶け込んだ美しく可憐なワイン。品種特性が顕著に引き出されたタイプのピノ・ネロではないが一特により温暖な年にはこの傾向が顕著であるが一間違いなく美味なワインである。

◀飲み頃:2019-2027年 | 2019/2掲載▶

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 ★ジェームズ・サックリン92点

2018VT★ジェームズ・サックリン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



2015・2016・2017 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:4543190211246(2015,2016)/4543190211888(2017)

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) アルコール:15%
畑:南西向き 標高:380m 土壌:石灰・粘土・片岩質 植樹密度:4,000-6,000株/ha 生産量:5500-6000本
醸造:ステンレスタンクで野生酵母を利用し28-30℃で3週間自然発酵。アリエ産とロンセ産の樽(新樽率50%)で18ヶ月熟成。

■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。

2015VT★パーカーポイント94点:シラーは毎年フォントディで最初に収穫されるブドウ品種である。2015年のシラー・カーセ・ヴィアは、インクのような暗く深みのある色調を湛え、色合いは黒みを帯びた紫色に近い。開栓して即座に濃厚なアロマが香り立つ大胆で力強い旨味のあるワイン。ドライ・ブラックベリーやプラム、スパイス、なめし皮、ほろ苦いチョコレートの香りが分厚く層を成し、ワインが開くにつれて薄皮がめくれるように姿を露わにする。2015年は暑い年であったにも関わらず、ともすれば飲み手はこのワインが冷涼な産地のものであると錯覚してしまうかもしれない。果実味はタイトに引き締まり、焦点がすっきりと定まっている。後味に感じられる鮮やかな酸は、他のワイン産地のシラーにはあまり類を見ない特徴である。バンザノの冷涼な夜間の気候と標高の高い高地という地理的な特性がここによく表れている。もう暫く瓶内熟成期間を置くことで肉厚な味わいを増してゆくだろう。この年の生産量は僅か5500ボトル。◀飲み頃:2018-2035年 | #239/2018/11/1掲載▶

2015VT 他誌評価:★ヴィノス93点 ★ジェームズ・サックリン94点

2016VT★パーカーポイント95+点:繊細なフィネスと対を成すリッチな味わいが魅惑的。実に美しく緻密な表現力を持って力強さとエレガンスの絶妙な平衡を生み出している。極めて印象に残る傑作であり、黒果実、ブラックベリー、スパイス、なめし皮、大地を思わせるテラコッタの美しくバランスのとれたアロマが前面に香り立つ。今から10年後に再び味わいたいタスカン・シラー。◀飲み頃:2019-2035年 | 2019/9/20掲載▶

2016VT 他誌評価:★ヴィノス94点 ★ジェームズ・サックリン95点 ★ワインスペクテーター92点 ★ワインエンスージアスト91点

2017VT★ジェームズ・サックリン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



2016 Dino

ディノ

【750ml】 上代価格 ¥7,000(税別)

JANコード:4543190211062

2019 Dino

ディノ

【750ml】 上代価格 ¥7,500(税別)

JANコード:4543190212373

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 15 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、デキャンターージュをお勧めします。



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:★ワインエンスーリアスト 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。潰した花やスパイス、セージ、レッドベリーのアロマ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》

2009 Vin Santo del Chianti Classico

ヴィン サント デル キアンティ クラッシコ

【375ml】 上代価格 ¥8,000(税別)

JANコード:4543190211253

白品種のマルヴァジアと赤品種のサンジョヴェーゼをブレンドし、昔ながらの伝統的手法を守りながら造られる甘口デザートワイン。収穫後、長い時間をかけて藁の上で自然乾燥させた葡萄を優しく圧搾し、栗の木とオークの木材で造られた小さな樽で熟成。6 年間の熟成を経たヴィン・サントは、輝く黄金色を湛え、舌の上でややドライに感じる芳醇で滑らかな味わいに仕上がります。

■テクニカル情報■ 産地:トスカーナ州キアンティ地区(DOC ヴィン・サント・デル・キアンティ・クラッシコ) 味わい:甘口 品種:マルヴァジア 50%、サンジョヴェーゼ 50%(有機栽培) 土壌:石灰・粘土・片岩質 植樹密度:3,500-6,000 株/ha 醸造:収穫後 5 カ月間自然乾燥させた葡萄を優しく圧搾して澱引きし、栗の木とオーク材の小樽(50-110L)で最低 6 年間熟成。年間生産量:平均 3000 本(ハーフボトル)

★パーカーポイント 98 点:2009 年のヴィン・サントは、深遠な美しさを湛えた逸品である。豊かなグリセリンと甘く豊潤な果実味が重厚でねっとりとした粘性を伴ってボトルからグラスへとゆっくりとした動きで滴り落ちる極めて高貴なデザートワイン。今、試飲を終えてこのコメントを書き綴っている間も指がパソコンのキーボードにべったりとくっついてしまうほどである。小型のカラテッリ(栗の木とオークの木材で造られた典型的なヴィン・サントの熟成樽)で 84 ヶ月熟成させたこのヴィン・サントは、暗く深みのある琥珀色に洗練された赤銅色の輝きを湛えている。ブーケは奥深く複雑で、アプリコットやパイナップルを思わせるドライフルーツのアロマが最初に感じられ、ブラウンシュガーやメープルシロップ、炙った栗、旨味のある煙草の香りがその後続く。どこまでも続く濃厚な味わいが口内の隅々まで広がるフルボディのデザートワイン。実際に口に含んで飲み干した後も尚、ワインの味わいが何分間にもわたって長く口内に留まっている。生産量は僅か 2500 本。

《飲み頃:2018~2060 年 | #239/2018/11/1 掲載》



2014・2015・2016・2017・2018 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:4543190210850 2014 年 【750ml】 上代価格 ¥9,300(税別)

JANコード:4543190210867(2014), 4543190211239(2015) 2014 年 2015 年 【1.5L】 上代価格 ¥19,600(税別)

JANコード:4543190211864 2017 年 【750ml】 上代価格 ¥11,000(税別)

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 ¥12,000(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。テイステイ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野生酵母を使い 3 週間自然発酵。新樽率 50%のフランス産オークとキャスクで 24 ヶ月熟成。年間生産量:25,000-30,000 本

2014VT★パーカーポイント 94 点:2014 ヴィンテージのヴィーニャ・デル・ソルボは、果実の深みと濃厚さが実に印象的。ダークチェリーのニュアンス、ブルーベリー、グリンしたハーブ、甘いスパイスが香るスタイリッシュで円やかなブーケ。しっかりと引き締まった硬質で力強く余韻の長い後味がどこまでも続く。ヴィンテージの偉大さを物語るワイン。《飲み頃:2018-2030 年 | 2017/11/1 掲載》

2014VT 他誌評価:★ワインスペクテーター 92 点 ★ヴィノス 95+点 ★ジェームズ・サックリン 91 点 ★ワインエンスーリアスト 95 点



担当: @millesimes.co.jp

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

Millésimes

★ジャンシス・ロビンソン 16 点

2015VT★パーカーポイント 96+点: 実に多彩なアロマを湛えたワインで、思わずグラスの奥底の空気まで深く深く吸い込まずにはいられない。数多くの点において称賛に値するワインである。ひとつはその美しい外観で、重厚でダークな深みを湛えつつもエッジは明るさを呈し、グラスの奥底からルビー色の燦然たる輝きを放っている。そしてブーケはしっかりと緻密に編み込まれ、極めて美しくバランスのとれたアロマを湛えている。黒果実や煙草、なめし皮、スパイス、川床の艶やかな小石の香りを連想させる。味わいも香りと同レベルの極めて端正に調和のとれたバランスの良い味わいで、非常に繊細だが、いまだ非常に若々しいタンニンが感じられる。ワインのナチュラルな酸に見合った中程度の重量感を持つストラクチャーが長期熟成のポテンシャルを何よりも物語っている。この年の生産量はおよそ 3 万ボトル。<飲み頃:2020-2045 年 | 2018/11/1 掲載>

2015VT 他誌評価: ★ワインスペクテーター95 点 ★ヴィノス 97+点 ★ジェームズ・サックリン 97 点 ★ジャンシス・ロビンソン 17.5 点

2016VT★パーカーポイント 98 点:2016 年のヴィーニャ・デル・ソルボは、トスカーナにおける新たな指標とも言えるワインで、このアイコン的なヴィンテージにおいて驚異的なポテンシャルを示している。この美しい単一畑のサンジョヴェーゼは、優美でエレガントな面持ちを見せてくれるワインで、濃厚な黒果実やチェリー、プラム、フレッシュなスマイルの花や耕した大地の香りが感じられる。タールや煙草、リコリスの繊細な香りが背景にほんのりと香り、ワインに更なる重量感と滑らかさを与えている。ヴィーニャ・デル・ソルボは、独特な緻密さを持つワインで、そのアイデンティティは、極めてサンジョヴェーゼに忠実でいて色味、凝縮感、アロマの複雑さ、耐久性においてサンジョヴェーゼという品種に対する我々の期待値を遥かに凌駕する。一言で言うなら、それがパンザノという土地の成せる魔法である。<飲み頃:2022-2050 年 | 2019/8/1 掲載>

2016VT 他誌評価: ★ワインスペクテーター94 点 ★ヴィノス 97+点 ★ジェームズ・サックリン 98 点 ★ジャンシス・ロビンソン 18 点

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、ひととき異彩を放ち、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 ★ジェームズ・サックリン 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 年のフォ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 ★ジェームズ・サックリン 96 点 ★ジャンシス・ロビンソン 17+点

2015 Flaccianello della Pieve

【750ml】 上代価格 ¥18,000(税別)

フラッチャネッロ デッラ ピエヴェ

JAN: 4543190211208

2016 Flaccianello della Pieve

【750ml】 上代価格 ¥24,000(税別)

フラッチャネッロ デッラ ピエヴェ

JAN: 4543190211543

2017 Flaccianello della Pieve

フラッチャネッロ デッラ ピエヴェ

JAN コード: 4543190211840 【750ml】 上代価格 ¥16,000(税別)

JAN コード: 4543190211871 【1500ml】 上代価格 ¥34,000 (税別)

2018 Flaccianello della Pieve

【750ml】 上代価格 ¥20,000(税別)

フラッチャネッロ デッラ ピエヴェ

JAN コード: 4543190212397

一躍フォ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、フォ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で収穫し、野生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。マロラクティック発酵は樽を使用。熟成には、フランス産オーク樽(新樽 80%以上)を使用。バリックでとキャスクで 24 ヶ月熟成。年間生産量:6 万本



2015VT★パーカーポイント 98 点 :今回の垂直テイスティングでは、大いに期待が寄せられている 2016 ヴィンテージと並べて、この卓越した 2015 ヴィンテージを再びテイスティングする機会に恵まれた。これら 2 つのヴィンテージは、トスカーナ全域において甲乙つけがたい至高のヴィンテージとしてよく知られている。脱帽モノの 2016 年に比べると、2015 年のフラッチャネッロの方が僅かに恰幅が良く、足並みにより重量感が感じられる。また肉付きもよりふくよかである。2015 年は、ほぼ完璧な気候条件に恵まれたヴィンテージであり、その生育期の気候条件の基本的な部分は翌年にそのまま引き継がれている。ワインはダークな色合いで、豊穡で深みがあり、タンニンの質が実に素晴らしく、繊細でしっかりと硬く引き締まっている。2016 年との違いは、2015 年の方が親しみやすく、既に飲み頃を迎えている点にある。30 年程のセラー熟成が効くワインだが、あまり長らく待つことが出来なければ、より早い時期に開けてしまうことも出来る。

<飲み頃: 2020 - 2050 年 | 2019 年 8 月掲載>

2015VT 他誌評価: ★ワインスペクテーター96 点 ★ヴィノス 99 点 ★ジェームズ・サックリン 96-97 点

2016 VT★パーカーポイント 100 点: フォ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स्ट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持ち、くっ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 ★ジェームズ・サックリン 95 点 ★ワインエンソーシアスト 94 点

2017VT★ヴィノス 97 点: 2017 年のフラッチャネッロ・デッラ・ピエヴェは、珠玉の逸品である。ダークで包容力のある官能的なスタイルを持つ 2017 年ヴィンテージは、フォントディの真髄とも言えるリッチなテクスチャーと、バリトン歌手の歌声のようなどっしりした抑揚を感じさせる。ブラックチェリーやプラム、スパイス、卸したてのなめし皮、リコリス、チョコレートの香りが豊かに香る。2017 年は、バリックで 18 ヶ月熟成させた後、キャスクで更に 6 ヶ月熟成。熟成方式は、ヴィーニャ・デル・ソルボと同様だが、若干新樽率を高くしている。それが功を奏して、この年のフラッチャネッロは、この上なくエレガントなテクスチャーとフィネスが際立つ紛れもない絶品に仕上がっている。《飲み頃: 2025-2042 年 | 2020/9 掲載》

2017VT 他誌評価:★パーカーポイント 96 点 ★ワインスペクテーター 95 点 ★ジェームズ・サックリン 95 点 ★ワインエンソーシアスト 96 点

2018VT★ヴィノス 100 点: フォ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 ★ジェームズ・サックリン 95 点