

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

もし私がブルネッコ・ディ・モンタルチーノをたった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」)

数あるブルネッコ・ディ・モンタルチ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、モンタルチーノ北部モンゾリ・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コ・ディ・モンタルチーノの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年にブルネッコ・ディ・モンタルチ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年代にモンタルチーノの街のすぐ傍にあるモンゾリ・ヒル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を付けたリヴィオは、モンタルチ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コ・ディ・モンタルチ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、一切の妥協を許すことなく品質にこだわり、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、モンタルチーノでも屈指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る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■ 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。

■2016 ヴィンテージ情報■ 2016年は最高のヴィンテージで、多くの作り手によると、クオリティの高さは2015年とほぼ五角だが、スタイルに違いがあると言います。生育期の気候は一定せず、葡萄の果皮は2015ヴィンテージに比べるとやや薄めで、しなやかな柔軟性が特徴と言えるでしょう。このため、2016年は、より香りが豊かで色味が深く、ストラクチャーに関しては2015年の方がしっかりしています。2016年は低収量な年で、全体的に収穫量が例年平均の15~20パーセント減少しましたが、一部のワイナリーでは、適正な収穫量となりました。

■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■ 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。

■2020 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、乾燥していました。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した。夏は暑く乾燥し、フェノール類の成熟が急速に進みました。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ました。収穫は9月末に行われ、健全なブドウが得られました。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です。

担当: @millesimes.co.jp 株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

■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:もろい粘土質泥灰土に砂岩が混合 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コード: 4543190214254(2022VT), 4543190214438(2023VT)

モンタルチーノ産のシャルドネとモンテ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》



2020 Rosso di Montalcino

上代価格 ¥4,500(税別)

ロッソ ディ モンタルチーノ

JANコード:4543190210201

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ピ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.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 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い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》



2016 Brunello di Montalcino

上代価格 ¥19,800(税別)

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:4543190212069(2016VT),4543190214445(2019VT)

【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 収穫:手摘み 植樹密度:7000株/ha 醸造: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られています。

■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。

2016VT★ジェームズ・サックリング 100点:ブラックベリー、ブラックウォルナット、ブラックチェリーの風味とともに噛み応えのある豊かなタンニンが口中に広がる。スモーキーな樽香や樽由来のタンニンに黒トリュフも感じられる。力強く重みのあるフルボディ。後味には湿った土やブラックオリーブの豊かな風味にボルチーニがニュアンスを添える。長期熟成向きのワイン。

《飲み頃:2025年以降 | 2021/1/26掲載》



担当: @millesimes.co.jp

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

Millésimes

2016VT★ヴィノス 97 点:この堂々たるペルティマリの 2016 年ブルネッロ・ディ・モンタルチーノを酒齡の若いうちに味わうなら、開くまでにかかる時間がかかることを心得ておきたい。コルクを抜いた瞬間は驚くほどシャイで控えめだが、1 時間ほど経つと目覚めたように花開いていき、それ以降は決して後戻りしない。スパイスの効いたオレンジの皮やサワーチェリー、ミントの魅惑的なアロマにカルダモン、シナモン、クローブ、セージのニュアンスが漂う。最初の一口は、極めて柔らかくしなやかで、肉付きの良い赤果実とスイートスパイスが口中を包み込む。この心地よい味わいの奥で、複雑なミネラル感ときめ細やかなタンニンが徐々に口中に広がっていく。2016 年はスケールの大きなストラクチャーを備えながらも、鮮烈な酸がフレッシュ感をもたらしている。内側から感じられる花のアロマに白コショウのニュアンスが感じられ、洗練された渋みを伴いながら締めくくられる。ペルティマリのゴージャスなヴィンテージ。《飲み頃:2024-2040 年 | 2020/11 掲載》

2016VT 他誌評価:★ワインスペクテーター 94 点★ワイン・エンスージアスト 97 点

2019VT★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》

2019VT★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、革を思わせる心地よい香りが際立させている。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 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畑は、海洋生物の化石を多くみ、凝縮感のあるしっかりとしたストラクチャーを備えたワインを生みます。

【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。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。

★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ヤレッドプラムのアロマが漂う。《飲み頃:2025-2033 年 | 2022/10 掲載》

★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》
他誌評価:★ワインスペクテーター 92 点



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を特徴としています。

【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



~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ます。

N/V Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut

上代価格 ¥3,600(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・クエルチオリーナ

ラ・クエルチオリーナは、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。

2022 Montecucco Vermentino

上代価格 ¥3,300(税別)

モンテッコ 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ッコ(D.O.C.モンテッコ) 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》

