

Produttori del Barbaresco

プロドゥットーリ デル バルバレスコ

高品質のワインを生み出す、世界で最も優れた協同組合の一つ

バルバレスコは、王のワイン、バローロと並ぶ「女王のワイン」として知られていますが、19世紀末までバローロ程の知名度はなく、バルバレスコで収穫されたネッピオーロからバローロのワインが作られることもよくありました。バローロとバルバレスコの違いを初めてラベルで明確に区別したのが1894年に9つのブドウ農家を結集し、バルバレスコ初の生産者組合カンティーネ・ソシアーリを創設したドミツィオ・カヴァッツァでした。同組合は1930年に解散しましたが、1958年、小さなブドウ農家を存続させるため、教会の司祭の下で19軒の農家が結集し、プロドゥットーリ・デル・バルバレスコが誕生しました。



ワイン・アドヴォケート1990年2月号でロバート・パーカーに「世界のどの協同組合よりも高水準のワイン作りを継承している」と言われ、トップ生産者の地位を確立し、今や54の農家が加盟。畑の総面積は110haに及びます。組合の方針で各々の畑は、畑の所有者である農家が独自に管理し、伝統を守りながら上質なネッピオーロを育てています。樹齢7年以上の畑から選定した凝縮感のある濃厚なバルバレスコと、樹齢7年以下の若い畑から採れた軽快な味わいのネッピオーロ・ランゲを毎年リリースし、特に良い年にのみ、単一畑のリゼルヴァが9種類生産され、ボルドーワインのように長期熟成の効く極めて上質なワインを輩出しています。【写真:カンティーネ・ソシアーリの創設者ドミツィオ・カヴァッツァ】

品質重視をモットーに掲げ、ブドウの品質基準を厳しく設定しているため、最良の出来のブドウのみが納入を許され、収穫したブドウは傷がつかないように小さなカゴに入れて運ぶなど、その取り扱いにも厳格な指定がなされています。こういった厳しい取り決めのお陰もあり、協同組合でありながら高品質のワインを造り出すことができ、世界でも最も優れた協同組合の一つとされています。

■2015年ヴィンテージ情報■ 2015年は、温暖で乾燥した気候によりネッピオーロは健康なブドウを実らせ、稀に見る良年となりました。8月中旬には冷涼な気候となり、9月は日中温暖で夜間は冷涼な気候が訪れ、2週目に雨が降り、収穫前のブドウが十分なフェノール成分を蓄えるのに理想的な環境に恵まれました。タンニンの質が良いため、エレガントで長期熟成の効く骨格の良いワインに仕上がると見られます。収穫は理想的な気候条件のもと9月26日から10月7日まで続けました。糖度は例年並みですが、酸の量は6.5g/Lとネッピオーロにとって理想的な量を得ることが出来ました。2015年は、2011年のスタイルに似た熟れた果実味とパワフルでバランスの良いストラクチャーを備えた偉大なヴィンテージとなるでしょう。



■2017年ヴィンテージ情報■ 2017年は、雨の少なかった暑い年として記憶されています。冬は温暖で降雪も少なかった一方、春は幾日か雨の降る日があり、3月の気温は平均を下回りました。4月21日と22日の早朝に気温が急降下し、記録的な寒さとなり一部で霜害をもたらしました。特に標高の低いバルバレスコの丘陵地ではこの被害が著しく、バルバレスコ全域で10%の収量減となりました。その一週間後には局地的な雹害がバルバレスコのアペラシオンを直撃し、コッタ、サン・クリストフォロ、クッラ、バサリンなどの畑で50~90%の収量減となりました。5月初旬にオヴェロの畑を再び雹が襲いましたが、これによる被害は比較的軽く、10%の収量減に留まりました。その後は、非常に乾燥した雨の少ない暑い日が続きました。夏のこの乾燥した気候が、雹害や霜害でダメージを受けた葡萄の回復に一役買い、衛生状態が改善されて健康状態の良好な葡萄が実りましたが、水不足により収量が落ち、果皮の厚みが増して果粒が小さくなりました。これは、高い品質を示す良い兆候でもあります。9月1日によく降水量5ミリの小雨が降り、干ばつの続いた夏の気候パターンに重要な変化をもたらしました。その後は、カラッと乾燥した晴天が続きましたが、短期間の天候の崩れにより昼夜の寒暖差が著しく、バランスの良いアロマと酸を蓄えました。この年の収穫は非常に早く9月19日に開始しました。2017年は、例年平均20%の収量減の低収量の年となりましたが、果実のクオリティは実に素晴らしく、円熟した果実味と骨格の良いタニックなストラクチャーを備えたバランスのとれたワインに仕上がりました。

■2018年ヴィンテージ情報■ 2018年は、雨の多い長い冬と共に幕を開け、極めて雨の少ない乾燥した前年の天候により減少した地下水源に豊かな水分を蓄えることが出来ました。冬の寒さは3月の始まりまで続き、近年よりも気温の低い日が目立ちました。これにより、ブドウの生育はゆっくりと進み、ネッピオーロは4月の第2週に例年よりも遅く萌芽を迎えました。4月は気温が一定せず、5月の前半は悪天候に見舞われた気温の低い日が続く、雨天が多かったため、病害対策などでブドウ畑の管理には困難を強いられましたが、バルバレスコでは6月に暖かく乾燥した晴天に恵まれたため、開花と着果の時期は例年通りでした。DOCG規定の生産量に収めるため、夏のグリーン・ハーヴェストは必須で、これにより品質の高い果実が実りました。夏は暑い日が7月~8月いっぱいまで続けましたが、7月15日にバルバレスコ地区の一部で雹が降り、特にオヴェロ、モンテステファノ、モンテフィコの畑が被害に見舞われました。その後は、暖かく乾燥した気候が続いたため、品質に関しては申し分ない年となりましたが、雹害の酷かった地域では、収穫量が著しく落ちました。9月も暑い日が続く、9月24日になって初めて夜間に冷え込みが見られるようになり、昼夜の寒暖差が少なかったため、フェノール成分の成熟に時間がかかりましたが、晴天が続く、雨が降らなかったことでブドウの糖度が上がりました。プロドゥットーリ・バルバレスコでは、10月2日から収穫を開始しました。この年は、作り手の手腕を試されるチャレンジングなヴィンテージでしたが、ワインは非常に良質な出来映えで、バランスのとれたしなやかで美味な味わいに仕上がりました。

■2019年ヴィンテージ情報■ この年は、3月中旬まで雨が多く、気温が低い時期が続きましたが、ブドウの生育は例年通りに進みました。多量の雨が冬の僅かな雨量を補い、土壌に十分な水分が蓄えられました。5月中は平均的にあたたかく変わりやすい天候が続く、過去数年間と比較して2週間程、生育の遅れが確認されました。6月は気温が高く、土壌の水分量が多かったため、ブドウの生育が急速に進みました。最も暑かった6月末~7月初旬以降は、穏やかな気温と降雨が交互に続きました。7月末にこの夏2回目の熱波が到来し、時折激しい嵐に見舞われたものの、ブドウへの被害はありませんでした。その後は、断続的に雨が降り、穏やかな気候でした。9月初旬に入ると、気候に大きな変化がみられました。気温がかなり低く、雨も降りましたが、ランゲ地方の他の地域で発生した雹は降りませんでした。以降は、昼夜の寒暖差が大きくなり、気温の上昇がみられました。全体的に良好な気候条件の下、ネッピオーロの香気成分はゆっくりと適切な成熟度を迎え、10月8~18日に収穫を行いました。全体的に前年より低収量となりましたが、収穫したブドウは糖度が高く、良質なポリフェノールを備えていることから、しっかりとしたストラクチャーのある、素晴らしい熟成ポテンシャルを持ったワインになることが期待されます。

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

Millésimes

■2020年ヴァンテージ情報■ 2020年は、概して例年より温暖な気候であったため、ブドウの生育は順調に進み、収穫が早まりました。4月まで暖かく乾燥した気候が続きましたが、以降は雨が多く、ウドンコ病の発生リスクが高まった地域もありました。8月、9月は素晴らしい天候に恵まれ、昼夜の寒暖差により、ネッピオーロは豊かなアロマ成分を蓄えることができました。収穫したブドウは、アロマ、バランス、ストラクチャーのどれをとっても申し分のない品質で、素晴らしい味わいのワインに仕上がりました。

■2021年ヴァンテージ情報■ ヨーロッパの多くの地域と同様に、イタリアもかなり荒れた天候に見舞われた年でした。全体として、生育期は雪が降るほど寒い冬で幕を開けました。その後、春は、大雨、霜、雹を伴う嵐に見舞われ、収量が大幅に減少しました。夏に入り、7月は乾燥した暑い日が続き、8月に発生した深刻な熱波が9月まで続きました。ピエモンテ地方は、かなり暑く、晴天が続いたため、フェノール類が熟し、腐敗や病気の心配はありませんでした。この年は、厳しい気候条件により、収量は例年より少ないものの、高品質のブドウが出来ました。夏は、暑く、乾燥していたため、凝縮度の高い果実を得ることができました。特にネッピオーロの果実は素晴らしいワインを生む高いポテンシャルを備えています。

～Nebbiolo Langhe～ 若いうちから楽しめる鮮やかな果実味

2019・2020 Nebbiolo Langhe

上代価格 ¥3,500(税抜)

2021 Nebbiolo Langhe

上代価格 ¥4,000(税抜)

ネッピオーロ ランゲ

JAN: 4543190211987 (2019VT&2020VT), 4543190213318 (2021VT)

■テクニカル情報■ 産地: イタリア北部ピエモンテ州 DOC ランゲ 品種: ネッピオーロ 100% 樹齢: 7年以下
畑: 南・西・東向き 土壌: カルシウムに富んだ石灰岩と粘土の混じる砂質土壌 醸造: ステンレスタックを使用し 28℃で発酵。日に2度ルモンタージュしながら20日間果皮浸漬し、マロラクティック発酵後、オークの大樽で5~6ヶ月熟成。
2019VT 生産量: 約14万本(12,000ケース) 2020VT 生産量: 約9万本(7,500ケース) 2021 生産量: 140,000本(12,000ケース)



■2019VTコメント■ 熟れた赤い果実のアロマに白胡椒やアニスのスパイシーな風味が香るミディアムボディのヴァンテージで、5~8年ほどの熟成が効きます。パスタやピザ、白身や赤身の肉、スパイシーな野菜料理などと最高のマリアージュが楽しめます。

2019VT★ヴィノス 88点: このレベルのワインにしては、非常に大胆でリッチな味わい。甘い赤いキルシュ、ミント、シナモンのアロマがほぼばしる様に香り立ち、豊かさや魅力を湛えている。芳醇で濃厚なスタイルは、期待を裏切らない。外向的なスタイルのワイン。《飲み頃: 2021-2027年 | 2021/9掲載》

■2020VTコメント■ 赤系果実、白胡椒の香りを湛えたフルボディの味わいで、後味にバランスの良いタンニンが感じられます。5~8年ほどの熟成が効きます。パスタやピザ、白身や赤身の肉、スパイシーな野菜料理などと最高のマリアージュが楽しめます。

2020VT★ジェームス・サックリング 91点: 香りは、極めてスパイシーでスモーク香とともに豊かな赤系ベリー果実のニュアンスが香る。ミディアムボディの味わいで、濃厚な果実味と張りのある質感、程よいタンニンのストラクチャーがある。《飲み頃: 2022年~ | 2022/1/3掲載》

■2021VTコメント■ ミディアムボディで、熟した赤系果実のアロマにホワイトペッパーやアニスのスパイシーなニュアンスが香る。

2021VT★ヴィノス 91点: 2021年のランゲ・ネッピオーロは、このヴァンテージが今後どのように発展していくか、とても良いヒントを与えてくれるようなシリアスなワイン。瓶詰したばかりのこのワインは非常に深みがあり、個性的なスタイルを持つ。

しっかりとしたタンニンが深い赤色を呈したネッピオーロの中心に広がる。少し空気に触れさせると、スパイスと花のニュアンスが漂う。ネッピオーロ・ランゲ 2021年には、例年と同じくバルバレスコの指定区画で栽培されたブドウが使用されている。このレベルのワインとしては稀なことだが、20日間果皮浸漬を行っている。正直に言って、より名高いアペラシオンのワインよりも優れている。見逃したくない1本だ。

《2022-2029年 | 2022/11掲載》

～Barbaresco～ テロワールを忠実に反映したクラシックなバルバレスコ

2017 Barbaresco

上代価格 ¥5,500(税別)

2018 Barbaresco

上代価格 ¥6,000(税別)

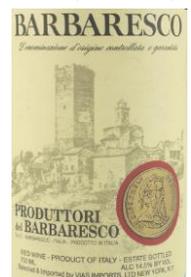
2019 Barbaresco

上代価格 ¥6,500(税別)

バルバレスコ

JAN: 4543190211956 (2017VT), 4543190212656 (2018VT), 4543190213325 (2019VT)

■テクニカル情報■ 産地: イタリア北部ピエモンテ州 DOCG バルバレスコ 品種: ネッピオーロ 100% 樹齢: 7年以上
標高: 200~400M 畑の向き: 南/西/東 土壌: カルシウムに富んだ石灰・粘土の混じる砂礫土壌 醸造: ステンレスタックで果皮と共に日に2~3度ルモンタージュしながら28℃で24~30日間発酵。マロラクティック発酵後、大型のキャスクで約24ヶ月熟成。2017VT 生産量: 264,000本(22,000ケース), 2018VT&2019VT 生産量: 300,000本(25,000ケース)



* 2018年は、リゼルヴァは生産されていませんが、2018年のバルバレスコには、卓越したリゼルヴァを生み出す最良の区画で育ったブドウがブレンドされています。

■コメント■ 鮮やかな赤い果実にスパイシーな風味、力強くタニックな後味を特徴とするフルボディで、収穫から20~25年間は熟成の効く熟成力の高い年です。生パスタや肉料理、特にラム肉や野鳥と良く合い、マイルドな味わいのチーズと抜群の相性です。

2017VT★ヴィノス 94点: 2017年のバルバレスコを飲めば、いかに魅力的なヴァンテージであるかがわかる。ブドウの生育期は暖かく乾燥した気候に恵まれ、ワイン全体を包み込む豊かさを湛えた味わいに仕上がっている。甘い香りを放つ赤系の果実、シナモン、バラの花びら、ミントのアロマを纏った圧倒的な魅力を持つ。主にポーラ、オヴェッロ、モンテステファノ、ムンカゴタ、リオ・ソルドの区画のブドウから造られた2017年のバルバレスコは、魅惑的で表現豊かなスタイルが特徴的。ぜひ、お見逃しなく。《飲み頃: 2020-2032年 | 2020年10月掲載》

担当: @millesimes.co.jp

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

Millésimes

2017VT★ジャンシス・ロビンソン 17 +点:薄いオレンジ色を帯びた中程度のルビー色。はっきりと感じられるサワーチェリーやラズベリーの香り。エレガントなラズベリーを思わせるミディアムボディの味わいが、タンニンを包み込む。余韻は長い。今後の熟成が期待できる。《飲み頃:2020~2030年 | 2020年7月掲載》

2017VT 他誌評価:★ワイン・スペクテーター91点 ★ワイン・エンスージアスト91点

2018VT★パーカーポイント 93点 ネットピオーロの軽やかで繊細なスタイルが見事に表現されている。その美しい色合いは時間を経ても変わることはないだろう。熟した黒紫系の果実の大胆なアロマとともに土やトリュフ、リコリス、グリルしたハーブのニュアンスが広がる。グラスの中で香りが開いていき、最初にレーズンやドライアプリコットの重厚なアロマが感じられる。暖かい年の特徴がしっかりと反映されたお値打ちワイン。《飲み頃:2023-2038年 | 2022/6/24掲載》

2018VT★ジェームス・サックリング 93点:レッドベリー、マッシュルーム、乾燥した葉などのネットピオーロの典型的な特徴に加えて、ほろ苦いオレンジの皮やスパイスのニュアンスが感じられる魅力的なバルバレスコ。ミディアム〜フルボディで、きめ細やかでやや硬さを感じるタンニンが口中を僅かに引き締め、より焦点の定まった味わいを生む。ギュッと詰まった味わいだが、溢れんばかりの風味が広がる。今飲んで美味い。1~2年待てばさらに素晴らしい味わいへと発展するだろう。《2022/1/3掲載》 2018VT 他誌評価:★ヴィノス92点

2019VT★ジェームス・サックリング 93点:フローラルなアロマが際立ち、ラベンダー、スマイル、ダークベリーの鮮やかなニュアンスが香る。オレンジの皮の香りも感じられる。しっかりとタンニンを伴うフルボディの味わいで、引き締まった後味を持つ。《飲み頃:2024年~ | 2022/10/5掲載》 2019VT 他誌評価:★ヴィノス91点

~Barbaresco Riserva~ 多様なテロワールが生み出す多彩な味わい

イタリアで最も権威あるワイン誌の一つ『ガンベロ・ロッソ』で最高評価のトレ・ピッキエーリを獲得したプロドットーリ・デル・バルバレスコが手掛けるバルバレスコの9つのリゼルヴァは、偉大な年にもみ作られ、収穫年から5年の歳月を経てリリースされます。各々の畑の個性を最も純粋かつ最高の形で味わえるよう、全て同じ醸造方法で仕込まれます。

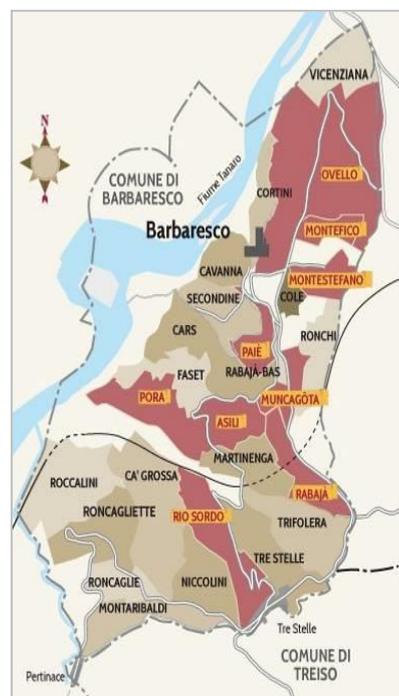
■テクニカル情報■ 産地:イタリア北部ピエモンテ州クーネオ県/D.O.C.G.バルバレスコ地区
醸造:ステンレスタンクで30℃の温度に保ちながら32日間マセラシオン、完全にマロラクティック醗酵。大樽で36ヶ月熟成させた後、最低9ヶ月瓶内熟成。(瓶詰:2019年6月) アルコール:14.5%
相性料理:生卵を使ったパスタ、リゾット、白身肉、赤身肉、ジビエ、鹿肉 熟成力:収穫年から20年
2014VTの特徴:濃厚な花と果実のアロマ、バランスの良い熟れたタンニン、エレガントな後味。
2015VTの特徴:熟れた赤果実、しっかりとタンニックなストラクチャーを持つ豊満な味わい。

■品種■ バルバレスコ地区で栽培されたネットピオーロ 100%。13世紀からピエモンテで栽培されているこの品種は、奥深く魅惑的な風味を持ち、熟成に時間がかかり、畑の土質や天候から影響を受けやすいため、テロワールの個性がワインの香りや味わいに色濃く反映されます。

■気候■ 暑い夏と穏やかで暖かい春と秋、雪の降る寒い冬の気候が特徴的で、年間の気温は-10℃~35℃。日照時間がブドウの品質を大きく左右するため、プロドットーリ・デル・バルバレスコのネットピオーロは、主に南向き、南西向き、南東向きの日当たりの良い斜面に植樹されています。

■ワイン・アドヴォケート誌#235 2018年6月30日掲載記事■ プロドットーリ・デル・バルバレスコは、今まさに記録を塗り替えようとしている。協同組合から成るこの有力なワイナリーが単一畑から収穫するリゼルヴァを5年連続でリリースする可能性が極めて高い。リゼルヴァは、2013年、2014年、2015年、2016年と続けて生産され、2017年も生産される可能性が90%だと聞く。リゼルヴァが5年連続で生産されたことは、かつて一度もない。過去の記録は2007年、2008年、2009年の3年連続が最高で、その前は1999年、2000年、2001年だ。この有力な協同組合が作るリゼルヴァ・クリュ・セレクションは、1978年を初回ヴィンテージに生産を開始し、良い年には全てのリゼルヴァを生産し、そうでなければ全く作られない。それがカンティーナの醸造哲学だ。ジェネラル・マネージャーのアルド・ヴァッカ氏曰く、組合に加盟するブドウ農家は今や54組に上り、このうち4組がここ3年間のうちに新たに加盟したメンバーだと言う。畑面積は、総じて100ヘクタール(年間生産量は、平均50万ボトル)。組合員の農家がそれぞれ所有する畑の面積は非常に小さい。ワイン作りに関しては、全てのリゼルヴァが全く同じ醸造方法で作られている。発酵は、最長5週間マセラシオンさせ、最初の2~3週間の間、頻繁にルモンタージュを繰り返す。この長期におよぶマセラシオンは、ワインが果皮から分離するまでゆっくりと時間をかけて行われる。その後、マロラクティック醗酵が完了するまでステンレスタンクとコンクリートタンクで休ませる。ワインは2月の寒い気候の中で自然と安定化し(この結果、ネットピオーロは幾分色合いが薄くなる)、その後、容量25~55ヘクトリッターの大樽に移され、3年間熟成する。この間ワインは2度澱引きされ、頻繁にウィヤーージュが施される。清澄処理は一度も行わない。これらのリゼルヴァ・ワインは、通常リリース前に9ヶ月間の瓶内熟成を経るのが常だが、市場での需要を満たすため、昨今はこの期間を短くしている。

今回試飲した9つの単一畑のワインで最も軽快な味わいのものから最も力強く骨格のしっかりしたものまで順に並べると以下の通り。
1ポーラ > 2パイエ > 3オヴェロ > 4リオ・ソルド > 5アジリ > 6ラバイア > 7ムンカゴタ > 8モンテフィコ > 9モンテステファノー
(※2014 ヴィンテージのワイン・アドヴォケートのテイस्टィングも試飲を進めるに従って濃厚さを増してゆくよう、上記の順番で試飲している。尚、上記のワインの順番は、カンティーナ側より指示された順番である。【ワイン・アドヴォケート誌#243号 2019年6月29日掲載号より】)



2015 Barbaresco Riserva Pora

上代価格 ※オープン

2017 Barbaresco Riserva Pora

上代価格 ¥10,000

バルバレスコ リゼルヴァ ポーラ

JAN: 4543190211659(2015VT), JAN: 4543190212724(2017VT)

川の傍に位置する肥沃なポーラの畑は、リッチで恰幅の良い果実味と大地の香り、早熟なタンニンの特徴とするメディアムボディのワインを生みます。

※畑の傾斜:南・南西向き 面積:10.7ha 標高:200-280m 土壌:石灰・石灰岩・砂礫質 醸造:30℃で発酵。28~32日間果皮浸漬し、マロラクティック発酵を行う。オークの大樽で30~36ヶ月熟成。生産量:16,666本(2015VT),13,333本(2017VT)

2015VT★パーカーポイント94点:この9つのリゼルヴァ・シリーズのテイスティングに際して、プロドゥットーリ・デル・バルバレスコのゼネラル・マネージャーであるレナート・ヴァッカ氏の勧めに従い、2015年のバルバレスコ・リゼルヴァ・ポーラから試飲を始めることにした。このワインは、通常9つのリゼルヴァの中で最もデリケートでスレンダーであり、短命なワインであるとされている。しかし、豊潤な2015年ヴィンテージにおいては、必ずしもそうではないことがすぐに見てとれた。この年のポーラは、生育期の豊富な日照と暑さにより、より重量感のある果実味と濃厚な味わいが見事に引き出されている。香りに関してはやや大ぶりだが、味わいは、スリムで洗練されたスタイルが一貫して感じられる。例年のポーラには見られないほどの濃厚な味わいも、瓶内熟成を重ねることにより次第にこねられてくるだろう。《飲み頃:2023-2045年 | 2020/7/24掲載》

2015VT 他誌評価:★ワイン・スペクテーター94点 ★ヴィノス93点 ★ワインエンスージアスト95点 ★デキャンタ94点

2017VT★パーカーポイント94点:通常、プロドゥットーリ・デル・バルバレスコのリゼルヴァの試飲をする際は、最初に最も繊細なこのワインを味わう。しかしながら、全体的にリッチでジューシーな果実味を特徴とする暑く乾燥した年は、このルールに当てはめるのは少し難しい。赤や紫色の果実のアロマを持ち、過去のヴィンテージに比べてブラックベリーやプラムのニュアンスがさらに増し、タンニンの力強さがより緻密に感じられる。この年のポーラは傑出している。《飲み頃:2025-2048年 | 2022/6/24掲載》

2017VT★ヴィノス93点:リッチな味わいで、クリーミーで重層感を備え、例年よりもさらにコク豊かな味わい。甘いレッドチェリーやレッドプラム、スパイス、バラの花びらの魅惑的なアロマを湛えた開放的なバルバレスコ。数年後が飲み頃。《飲み頃:2025-2037年 | 2021/9掲載》



2015 Barbaresco Riserva Pajé

上代価格 ※オープン

2017 Barbaresco Riserva Pajé

上代価格 ¥10,000(税抜)

バルバレスコ リゼルヴァ パイエ

JAN: 4543190211642 (2015VT), 4543190212717(2017VT)

9つの畑の中で最も小さいパイエは、四方を山で囲まれた半円形の盆地で、朝は冷涼で午後は暑く、酸味の強い若々しくフレッシュな果実味が特徴です。鮮やかに生き生きとした快活さを湛えつつも複雑味のある濃厚な味わいで、バランスのとれたタニックな後味が広がります。

※畑の傾斜:南西向き 面積:1.8ha 標高:220-260m 土壌:石灰・石灰岩・砂礫質 醸造:30℃で発酵。28~32日間果皮浸漬し、マロラクティック発酵を行う。オークの大樽で30~36ヶ月熟成。生産量:10,000本(2015VT), 6,666本(2017VT)

2015VT★パーカーポイント93点:2015年のリゼルヴァ・パイエは、ポーラよりもずっしりとした重心力を感じさせるワインで、黒果実の濃厚で厚みのある味わいがミッドパレットに感じられる。ポーラとパイエの差は、大きな差ではないが、梯子を一段ステップアップしたかのように、はっきり感じ取ることが出来る。鉄分を豊富に含んだ土や鉄鉱石、豊かな黒果実のニュアンスがより顕著に感じられる。口当たりは、このヴィンテージに関して言えば、さほど複雑さがなく余韻も短めだが、しっかりと引き締まったタンニンが異彩を放っている。ポーラとパイエの二択であれば、私としては、ポーラの方に若干高めの評価を与えたい。生産量は約10,000ボトル。《飲み頃:2023-2045年 | 2020/7/24掲載》

2015VT 他誌評価:★ワイン・スペクテーター93点 ★ヴィノス94点 ★ワインエンスージアスト97点 ★デキャンタ95点

2017VT★パーカーポイント94点:全体的に素晴らしいが、特にアロマが印象に残る。赤や紫色の果実の鮮やかなアロマに金属を連想させる香りやクローブやエキゾチックなスパイスのニュアンスが広がる。どの要素も不可欠で、このバランスの良いワインが持つ力強さを構成している。柔らかいゼロードのような質感があり、この年の暖かさが反映されたワインの中でも、より円熟した印象。《飲み頃:2024-2045年 | 2022/6/24掲載》

2017VT★ヴィノス94点:フレッシュ感、活力、エネルギーを湛えた味わいを好む読者にお勧めのワイン。ダークフルーツやメントール、スパイス、マツ、砕いた岩を想起させるアロマが美しく香り立つ。2017年のリゼルヴァの中でも、特にくっきりとした輪郭が印象的。リッチで生き生きとした味わいがバランス良くまとまったとても魅力的なワイン。一言で表すと「クラシック」なスタイル。《飲み頃:2027-2039年 | 2021/9掲載》



2017 Barbaresco Riserva Ovello

バルバレスコ リゼルヴァ オヴェロ

【750ml】上代価格 ¥ 10,000(税抜) 【1500ml】上代価格 ¥ 20,000(税抜)

JAN:4543190212700(2017VT/750ml), 4543190212762 (2017VT/1500ml)

9つの畑の中で最も広いオヴェロの畑は粘土質が強く、逞しい力強さと重厚なボディが特徴です。高地の冷涼な気候により、果実味がより強く引き出され、若々しいアロマが感じられます。

※畑の傾斜:南・西向き 面積:20.3ha 標高:250-320m 土壌:石灰と石灰岩が混じる粘土質の強い土壌 醸造:30℃で発酵。28~32日間果皮浸漬し、マロラクティック発酵を行う。オークの大樽で30ヶ月以上熟成。生産量:17,744ボトル+1,128マグナム(2017VT)

★パーカーポイント94+点:このヴィンテージのリゼルヴァはどれも、芳醇で大胆なアロマが特徴だが、このワインはその典型的な例と言えるだろう。カシス、ワイルドチェリー、タバコ、金属、リコリスを想起させる濃厚なアロマが香る。味わいは、繊細でシルキーな質感があるが、長期熟成に耐える十分な力強さも感じられる。

《飲み頃:2024-2045年 | 2022/6/24掲載》

2017VT 地特有の力強いミネラルと塩気を帯びたニュアンスが中盤に広がるリッチで濃厚な味わいと溶け合い、見事な調和をみせる。凝縮感を湛えた力強さがあるため、開くまで時間を要する。《飲み頃:2027-2039年 | 2021/9掲載》



2015 Barbaresco Riserva Muncagota

上代価格 ※オープン

2017 Barbaresco Riserva Muncagota

上代価格 ¥10,000(税抜)

バルバレスコ リゼルヴァ ムンカゴタ

JAN:4543190211628(2015VT),4543190212694(2017VT)

2017VTは、ワイン・スペクテーター TOP100 of 2022 に選出(40位)されました。

ムンカゴタは、標高が高く南東向きのため、朝日の日照量が多く、午後は涼しくなります。ワインは、モンテフィコに似てタンニンが強く、濃厚でフルーティな果実味、フローラルなアロマが特徴です。ミネラル感が少ない分、エレガントな花のアロマがより際立ち、硬質なタンニンが後味に広がります。

※畑の傾斜:南東向き 面積:4.5ha 標高:250-300m 土壌:石灰と石灰岩が混じる砂礫 醸造:30℃で発酵。28~32日間果皮浸漬し、マロラクティック発酵を行う。30~36ヶ月熟成。生産量:16,666ボトル(2015VT),10,000ボトル(2017VT)

2015VT★パーカーポイント95点:2015年のリゼルヴァ・ムンカゴタは、日照量の高い温暖な年ならではの美しさを感じられるワインで、野生の苺やプラム、黒スグリを思わせる濃厚で感動的な第一アロマを呈している。他のリゼルヴァに比べると、ムンカゴタは、よりダークでリッチな果実味を持つ。それよりも重要なのは、タンニンの役割で、しっかりと引き締まった硬質で余韻の長いタンニンがワインの脊椎のような役割を果たし、ワインの味わいに堅牢な骨格と筋骨隆々とした逞しさを与えている。削ったトリュフを散らしたエッグ・パスタや鴨肉や鳩肉などの野鳥の肉と抜群の相性を持つ。生産量:16,666ボトル。

《飲み頃:2024-2055年 | 2020/7/24掲載》

2015VT 他誌評価:★ワイン・スペクテーター93点 ★ヴィノス93点 ★ワインエンスージアスト97点 ★デキャンタ94点

2017VT★ワイン・スペクテーター95点:チェリーやイチゴ、バラ、草を思わせる生き生きとしたピュアな風味をミネラルが際立たせている。タンニンが次第に力強さを増していき、長い余韻を生む。濃厚だがバランスが良く、張りも感じられ、長期熟成が期待できる。《飲み頃:2026-2043年 | 2022/10/31掲載》

2017VT★パーカーポイント94点:素晴らしい質感を持つワイン。シルキーなタンニンと堅牢な骨格を備え、持続性のある果実味が口中を包み込むように広がっていく。カシス、ワイルドチェリー、カンフルの灰、スパイス、鉄鉱石のアロマが香る。繊細な軽やかさと凝縮感、直線的で焦点の定まった味わいが印象的。《飲み頃:2024-2048年 | 2022/6/24掲載》

2017VT★ヴィノス92点:今回試飲したこのシリーズの中で軽やかなワイン一つ。花のアロマを纏ったミディアムボディの味わいで、他のワインよりも早く開きそうな印象。とはいえ、非常に力強いタンニンがあるため、数年は熟成させたほうが良いだろう。漬した花、甘いレッドチェリー、メント、ホワイトペッパーの風味が後味に広がる。《飲み頃:2027-2039年 | 2021/9掲載》



2015 Barbaresco Riserva Montefico

上代価格 ※オープン

バルバレスコ リゼルヴァ モンテフィコ

JAN:4543190211604

リゼルヴァの中で最もボディが重く、石灰質の強い緻密な土壌のためタンニンが強く、しっかりとアロマとミネラルが豊かに感じられる後味が特徴的です。全体の印象は、ふくよかと言うよりもすっきりとした印象で余韻に広がる濃厚なミネラルと力強いタンニンは、次の一杯をすぐに飲みたくする後を引く美味しさです。

※畑の傾斜:南向き 面積:3.9ha 標高:230-260m 土壌:石灰と石灰岩の混合 醸造:30℃で発酵。32日間果皮浸漬し、マロラクティック発酵を行う。36ヶ月熟成。生産量:16,666ボトル

★パーカーポイント95点:2015年のリゼルヴァ・モンテフィコは、ずっしりとした重心力を持つワインで、黒果実やプラム、スパイス、石炭の燃えさしの香りを呈している。このワインを一言で表すならば、ヴェルヴェットのような滑らかな質感を持つ、豊潤でみずみずしく官能的なワイン。ワインの骨格はよりしっかりと顕著で、くっきりとした輪郭が感じられる。果実そのものの重量感(あくまでもネッピオーロというエレガントなブドウ品種の文脈上において)を持つリゼルヴァであり、優美なエレガンスと静謐なバランスを終始一貫して保っている。生産量16,666ボトル。《飲み頃:2024-2055年 | 2020/7/24掲載》

他誌評価:★ワイン・スペクテーター94点 ★ヴィノス93+点 ★ワインエンスージアスト96点 ★デキャンタ95点



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

Millésimes

2017 Barbaresco Riserva Montestefano 【750ml】

上代価格 ￥ 11,000(税抜)

バルバレスコ リゼルヴァ モンテステファノ

JAN:4543190212687

「バルバレスコのバローロ」と呼ばれる、最もバローロに近い男性的な味わいのワインで、勾配の激しい斜面で水の少ない環境のため、一段とパワフルでタンニンの強いワインに仕上がります。円熟した黒果実を思わせる重厚な味わいのフルボディで、引き締まったタンニンが後味に広がります。

※畑の傾斜:南向き 面積:3.9ha 標高:230-280m 土壌:石灰・粘土・砂礫質醸造:30℃で発酵。28日間果皮浸漬し、マロラクティック発酵を行う。オークの大樽で30ヶ月以上熟成。生産量:14,486ボトル+1,090マグナム

★パーカーポイント 96点:深みのある凝縮感を湛えたこのワインは、このシリーズの単一畑リゼルヴァの中で最もリッチなワインの一つ。輪郭のしっかりとした質感を持つ力強い味わいで、ダークフルーツ、ドライブラックベリー、トーストしたアーモンド、熟成したタバコのアロマが広がる。このヴィンテージは長期熟成向きのため、数年経っても力強さは健在だと思いが、時間とともにシルキーで繊細な味わいへと発展していこう。余韻の長い後味には、細やかなタンニンと砕いた石のニュアンスが感じられる。《飲み頃:2025-2050年 | 2022/6/24掲載》

★ヴィノス 93+点:濃厚で味わい深いモンテステファノ。現時点では、果実の風味はかなり控えめ。凝縮感を湛え、開くまで時間を要する。暗く厳粛なニュアンスがあり、ダークプラム、大地を彷彿とさせる香りやクローブ、メントール、リコリスのアロマがシリアスな後味に香る。広がりのある味わいと口中に響きわたる余韻が印象的。《飲み頃:2027-2039年 | 2021/9掲載》

