

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、パートナーが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)



■2018年ヴィンテージ情報■ 2018年は、マコネ地区においてもジュラ地方においても偉大な収穫年となりました。ブドウの生育期を通して気候条件は極めて良好で、豊富な収穫量に恵まれました。マコネとシャブリでは、豊作の年にも関わらず、果実味のバランスは極めて良好で、総酸量は低かったものの、pHはマロラクティック発酵の後も良好な数値を維持しました。2018年は、ジュラ地方においては特に秀逸な年で、前年の2017年は春の霜害の影響で50%の収量減となりましたが、熟した実が少なかった分、ブドウ畑は翌年に凝縮感のある果実を実らせるのに十分なエネルギーを蓄えることが出来、この年収穫されたブドウは、低いpH値と潜在アルコール度数12.8~13%に換算される理想的な糖度、上質なアロマといった素晴らしい特性を持つブドウを豊富に収穫することが出来ました。

■2019年ヴィンテージ情報■ 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。2018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年ヴィンテージ情報■ 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月中旬まで続きました。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。

2020 Côtes du Jura Les Sarres Chardonnay

上代価格 ¥3,600(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ーリ村 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紀初期のライアス期・三畳紀の石灰・砂礫土壌が連なる Alc:13% 醸造:ブドウは優しくプレスし、野生酵母で一次発酵とマロラクティック発酵を同時に行い、フレンチオークの樽で澱引・攪拌せず澱と共に熟成。無濾過で瓶詰。

樽の比率:2-3年物:30%、8-15年物:70%(新樽不使用) 熟成期間:11ヶ月

■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ーリ村の単一畑で、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★ワインエンスージアスト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》



2020 Viré-Clessé L'Épinet

上代価格 ¥3,600(税別)

ヴィレ クレッセ レピネ

JAN: 4543190170154

【辛口/白】産地:マコネ地区モンベレ村 品種:シャルドネ100% 平均樹齢:38年 Alc:13% 土壌:バジョシアン期の石灰岩・粘土質土壌 醸造:除梗せず房ごと空圧でやさしく圧搾。土着酵母で自然発酵。100%マロラクティック発酵。重さを出さずにワイン本来のピュアな味わいを保つため、澱引き・バトナーージュは一切せず11ヶ月間シュールリー熟成。無清澄で瓶詰。樽の比率:6-15年物:60%、2-5年物:40%(新樽不使用)

■コメント■ レピネは、AOC ヴィレ・クレッセの北部に位置するモンベレ村の単一畑で、丘裾に広がる東向きの斜面は、一日中日の当たる日照量の豊かな土地で、精巧なストラクチャーと濃厚なアロマ、豊かなミネラル感を特徴とするエレガントで素晴らしくバランスのとれた味わいの白ワインを生みます。

★バグハウンド 88点:円やかな味わいの中にも見事なフレッシュ感を備えた心地よく非常に魅力的な風味を持つミディアムボディ。余韻が長く、後味に樽のニュアンスが穏やかに広がってゆく。《飲み頃:2023+年 | #84/2021/10/10 掲載》



2020 Viré-Clessé Les Vercherres V.V.

上代価格 ¥4,200(税別)

ヴィレ クレッセ レ ヴェルシュール ヴィエイユ ヴィーニュ

JAN:4543190170956

【辛口/白】産地:マコネ地区モンベレ村 品種:シャルドネ100% 平均樹齢:50年 Alc:13%前後 平均収量:38hl/ha(2018VT)、28hl/ha(2019VT)

土壌:石灰岩の石屑を含むバジョシアン後期の粘土質土壌(活性チョークを多く含むため、鉄分が乏しく極めて低収量) 醸造:粒が小さく繊細な実を潰さぬよう丁寧に手摘みで収穫し、空圧で優しく圧搾。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。ニュートラルなフレンチオーク樽で発酵・熟成。澱引き・バトナーージュ・清澄せずシュールリー熟成。樽の比率:5-8年物:60%、若い樽:20%、新樽:20% 熟成期間:16ヶ月

■コメント■ ヴェルシュールは、朝日が豊かに降り注ぐモンベレ村の単一畑で、石灰岩の石屑を多く含むバジョシアン後期の粘土質土壌を持ち、土壌由来のミネラルがワインの味わいに豊かに反映されます。また活性チョークの含有量が高く鉄分が乏しいため、果粒が小さく、極めて収量が低いのが特徴です。この畑に育つ樹齢50年のシャルドネは、粒の小さな金色の実を付け、凝縮感のあるアロマと力強い骨格、偉大な複雑味と比類ないバランスを持つワインを生みます。

★バグハウンド87-90点:魅惑的なテクスチャーとふくよかさを備え、程よい力強さを伴う長い余韻が印象的。この傑出したワインは、深みが増せばより素晴らしくなるだろう。《飲み頃:2024+年 | #84/2021/10/10 掲載》



2018 Bourgogne Blanc Nobles Terroirs V.V.

上代価格 ¥4,000(税別)

ブルゴーニュ ブラン ノーブル テロワール ヴィエイユ ヴィーニュ

JAN: 4543190145930

2020 Bourgogne Blanc Nobles Terroirs V.V.

上代価格 ¥4,200(税別)

ブルゴーニュ ブラン ノーブル テロワール ヴィエイユ ヴィーニュ

JAN: 4543190172400

【辛口/白】産地:マコネ地区ビュルジー村/リュニー村 品種:シャルドネ100% Alc:13% 平均樹齢:45-55年 畑の特徴: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ュリ石灰岩土壌 醸造:空圧で圧搾し、自然酵母でアルコール発酵とマロラクティック発酵を同時に行う。新樽を一部含むフレンチオークでおよそ1年間熟成。バトナーージュ、澱引、清澄はせず瓶詰。

■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ーリ村 品種:サヴァニャン100% 平均樹齢:30年 Alc:13% 土壌:バジョジ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:空圧で長時間かけて優しく圧搾し、自然酵母でアルコール発酵とマロラクティック発酵を同時に行い、澱引・攪拌せずシュールリー熟成。樽の比率:12年物が70%、2-3年物が30%(新樽不使用) 熟成期間:16ヶ月

■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。伝説で「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、ゲヴェルトツ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。



~Maison Rijckaert~ リケールのネゴシアン部門

2020 Macon Villages V.V.

上代価格 ¥3,200(税別)

マコン ヴィラージュ ヴィエイユ ヴィーニュ

JAN: 4543190168519

【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。樽の比率:6-12年物:65%、2-3年物:25%、新樽:10%以下 熟成期間:11ヶ月間。澱引・バトナーージュは行わない。無濾過で瓶詰。

■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。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。2019年は、ブドウ本来の特徴が表れた見事なバランスのワインに仕上がっています。2020年は、芳醇且つ複雑なアロマと非常に素晴らしいストラクチャーを備え、生き生きとしたエレガントなスタイルが印象的です。



★バーグハウンド 87 点:ふくよかな丸みを帯びた柔らかいミディアムボディの味わい。柑橘類のアロマを纏った後味は、ドライで仄かな温かみを感じられる。◀飲み頃:2022+年 | #84/2021/10/10 掲載▶

2019・2020 Viré-Clessé Rendez-vous de Septembre

上代価格 ¥3,600(税別)

ヴィレ クレッセ ランデヴード セプタンブル

JAN: 4543190168526

【辛口/白】産地:マコネ地区 品種:シャルドネ100% 畑の特徴:主に東向き Alc:13%前後 平均収量:30hl/ha 平均樹齢:30年 標高:200-250m 土壌:バジョジアン中後期の粘土石灰質の土壌。醸造:空圧でゆっくり時間をかけて圧搾。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。樽の比率:7年以上の物:約65%、2-3年物:30%、新樽:5%以下 澱引・バトナーージュはせず11ヶ月間熟成。

■コメント■ “ランデヴード・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。



2020VT★バーグハウンド 88 点:柑橘類のコンフィと洋ナシのアロマが香り立つ。洗練されたミディアムウェイトの味わいで、見事な凝縮感を湛え、クリーンで心地よいドライな後味がどこまでも続く。◀飲み頃:2023+ | #84/2021/10/10 掲載▶

2019 Chablis Villages V.V.

上代価格 ¥4,200(税別)

シャブリ ヴィラージュ 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・泥炭質地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% 醸造:アルコール&マロラクティック発酵は無添加で自然発酵。発酵・熟成はオーク樽(5-10年物:70%、2-4年物:30%)で行い、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。



★バーグハウンド 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▶

2019 Chablis 1er Cru Les Vaillons V.V.

上代価格 ¥5,500(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: 4543190170192

【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。樽の比率:樽は8-12年物:75% 新樽:25% 澱引・攪拌・清澄せず 20ヶ月シュールリー熟成



■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。

★バーグハウンド 88点:洋ナンや美しい花の香りを邪魔しない穏やかな樽香があり、シャブリの特徴を十分にとらえた説得力のある味わいに仕上がっている。緻密さとフレッシュさを兼ね備えたミディアムボディで、後味に収斂性や酒齢の若さゆえの堅牢さが感じられるが、あたたかみも感じられ、深みと余韻の長さを増してゆく。

◀飲み頃:2024+年

| #84/2021/10/10 掲載

2019 Pouilly-Fuissé La Roche V.V.

上代価格 ¥5,500(税別)

プイフュイッセ ラ ロシュ ヴィエイユ ヴィーニュ

JAN: 4543190171328

【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:45-50年 標高:400m 土壌:石灰岩と凝結したケイ土 醸造:空圧で圧搾、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・熟成にはフレンチオークを使用。バトナーージュ・清澄はせず軽ろ過して瓶詰。
樽の比率:6-12年物:50%、若い樽:30%、新樽:20% 18ヶ月シュールリー熟成



■コメント■ 「岩石」という意味を持つラ・ロシュは、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45~50年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、凝縮感のある豊かな果実味を湛えつつ、しっかりした骨格、フィネス、エレガントなアロマを兼ね備えたワインに仕上がります。

★バーグハウンド 90-93点★Outstanding◀傑出したワイン>: ミディアムボディで、まるで小石を口に含んだ時のようなミネラルを湛えた味わいが豊かな柑橘類のニュアンスを帯びていき、キリッと引き締まった後味が長い余韻生む。この傑出したプイ・フィッセは、7年~10年寝かせる価値があり、飲み頃まで忍耐が必要だ。◀飲み頃:2027+年 | #84/2021/10/10 掲載

2018 Arbois Grand Elevage Savagnin V.V.

上代価格 ¥6,000(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: 4543190137652

2019 Arbois Grand Elevage Savagnin V.V.

上代価格 ¥6,300(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:4543190171755

【辛口/白】産地:ジュラ地方アルボワ村 品種:サヴァニャン100% 畑の向き: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:パジシ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、定期的にウィヤージュしながらシュールリー熟成。無清澄で瓶詰。樽の比率:10-12年物:65%、若い樽:30%、新樽:5%以下 16ヶ月シュールリー熟成



■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实らせ、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ます。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。2018年は、収量の高い年となりましたが、例年に引けをとらないバランスの良いマストが得られました。

2019 Chablis Grand Cru Bougros V.V.

上代価格 ¥9,600(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% 樹齢:50年 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・泥炭土壌 醸造:228Lの小樽(新樽率20%)で自然発酵。マロラクティック発酵は100%行い、重さを出さずエレガントな骨格を保つため、澱引き・バトナーージュはせず 18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せす。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。2018年は、春と初夏に湿潤な気候に見舞われたものの、8月は非常に暑く乾燥したためブドウが熟するのが極めて早く、殆どの区画がこの恩恵を受けて凝縮感のあるブドウが収穫されました。豊作の年であったにも関わらず、非の打ちどころのないバランスを湛えた表情豊かでエレガントなワインに仕上がりました。非常に早いうちから愉しめるヴィンテージです。

★バーグハウンド 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

2018 Chablis Grand Cru Blanchot V.V.

上代価格 ¥8,800(税別)

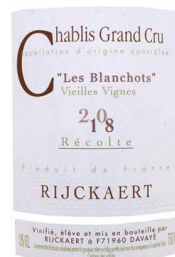
シャブリ グランクリュ ブランショ ヴィエイユ ヴィーニュ

JAN: 4543190166195

【辛口/白】産地:シャブリ地区 品種:シャルドネ100% 樹齢:55年 Alc:13% 標高:100-250m 土壌:粘土石灰質の下層土に白みがかかった石灰岩で構成される石の多い表土が連なる 畑:シャブリの特級畑の中で最も東に位置するブランショは、朝日を豊かに浴びる南東向きの畑で、グラン・クリュの中で最も繊細な個性を持つことで知られています。

醸造:228Lの小樽(新樽率25%)で自然発酵。マロラクティック発酵は100%行い、重さを出さずピュアな骨格を保つため、澱引・バトナーージュはせず、20ヶ月シュールリー熟成。繊細なミネラルを強調するため、ヴォージュ産オークを使用。

★バーグハウンド91点:可憐な花や柑橘系果実、潮風、ヨードの香りを帯びたクリーンなアロマに穏やかで控えめな木樽のニュアンスがバランスよく感じられ、端正な彩りを添えている。味わいは極めて繊細なミディアムボディで、力強さや重量感よりも緻密さが際立ち、豊かなミネラル感が後味に広がる。今の段階ではまだ特別に複雑味のあるワインではないが、時と共に深みを増してゆくポテンシャルを大いに感じさせる。《飲み頃:2026+年 | #84/2021/10/10掲載》



2018 Corton Blanc Grand Cru

上代価格 ¥18,000(税別)

コルトン ブラン グラン クリュ

JAN: 4543190166201

【辛口/白】産地:アロース コルトン村 品種:シャルドネ100% 樹齢:40年 畑:斜面上方/南・南西向き Alc:13% 土壌:茶色い石灰岩の小石を多く含むオックスフォーディアン土壌 醸造:空圧で長時間かけて圧搾。アルコール発酵・マロラクティック発酵は同時に行い、無添加で自然発酵。フレンチオークで発酵・熟成。樽の比率:新樽率:50%、3年物:50% 澱引き・バトナーージュはせず、新樽で18ヶ月シュールリー熟成。 ※数量限定入荷

■コメント■ コルトンの石灰岩土壌に根を張るシャルドネの奥深い持ち味が余すところなく引き出されたワイン。非の打ちどころのない美しく端正なバランスが印象的。セラーで行う仕事の全ては、何よりもこのバランスを維持することにかかっています。醸造家の仕事は、ブドウ本来の骨格とエレガントなハーモニーを保持するため、ブドウ果汁の自然な進化を促すことのみです。柑橘系果実のジュシーでフルーティーなアロマに野の花や新鮮な蜂蜜の香りが溶け合い、開栓してから数分間経つと軽やかなタフィーやサクサクとした焼き立てのパンの香りを思わせる美しい熟成香が加わります。全体の印象としては、純度の高さとバランス、素晴らしくミネラリーで張りのある味わいが魅惑的なワインです。



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敢え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。驚くほど重厚で複雑味があり、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りです(提供温度:14℃、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℃でお楽しみください)。

