

Fontodi

フォントディ

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

フォントディは、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ツァー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、暖かく乾燥したミ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、ドミジアーノとディノ・マネッティ兄弟は、このパンツァー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ォントディを改革し、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。現在フォントディは、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。



■栽培・醸造■有機栽培。土壌:主にアルベレーゼ(石灰岩)、ガレストロ(粘土を含む片岩)。アルベレーゼは、ワインに生き生きとした酸をもたらし、ガレストロは凝縮感のある豊かな味わいをもたらします。手摘みで収穫。選果は2回行い、健全で上質なブドウのみ使用。重力を利用して果実やワインを移動。自然酵母を使用。アンフォラ(マネッティ社製)、ステンレスタンク、フレンチオーク樽、コンクリートタンク等で醸造。
*マネッティ家は長年に渡り、アンフォラの製造も行っており、醸造には自社製のアンフォラを使用しています。

《ヴィノス 2022年6月掲載記事より抜粋/記者:アントニオ・ガローニ》 フラッグシップワインである2019年のヴィーニャ・デル・ソルボとフラッチャネッロは、最良年には及ばないものの素晴らしい出来栄だ。キアンティ・クラッシコ(常にスーパー・キアンティ・クラッシコ的な存在)は傑出している。小樽での熟成期間を短くし、仕上げにキャスクで熟成させ、全体的にフレッシュ感を引き出すことが近年のフォントディのスタイルを作る上で重要な鍵となっている。

■2016 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 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 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年ヴィンテージに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を特徴とするヴィンテージとなった。



■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から報告されている。この年の特徴は、何と言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 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。

■2021 ヴィンテージ情報■ イタリアの多くの地域で9月半ばから収穫が始まりましたが、スパークリングワイン用のブドウについては8月半ばから収穫を開始したところもあります。この年は、霜、雹、バト病などの影響を受け、10%~50%収量が減少しました。しかしながら、良いニュースもありました。生産者の多くは、ブドウの品質がここ数年で最も良いと信じており、その出来に満足しています。2021年は減収となったものの優れた品質のブドウが出来ました。

担当: @millesimes.co.jp

株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801

Fax.03-3295-5619

Millesimes

2021 Meriggio

メリッジオ

上代価格【375ml】 ¥2,500 (税別)

JANコード: 4543190213400

「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」という意味を持ち、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。主体となるソーヴィニオン・ブランにトレッピアーノを少量ブレンドすることで、よりミネラル感のある味わいに仕上がります。

■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:ソーヴィニオン・ブラン 90% トレッピアーノ 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(60%)、テラコッタのアンフォラ(30%)、フランス産の大樽(10%)で自然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9,000~10,000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。

★ヴィノス 89-90点:エネルギーに溢れた快活なワインで、ソーヴィニオンの風味がバランスの良い味わいを生む。
◀飲み頃:2022-2023年 | 2022/7 掲載▶



2019 Chianti Classico

2020 Chianti Classico

上代価格【375ml】 ¥2,700(税別)
上代価格【375ml】 ¥3,000 (税別) 【750ml】 ¥5,000(税別)

キアンティ クラッシコ

JANコード: 4543190212786(2019VT/375ml), 4543190213394(2020VT/375ml), 4543190213387 (2020VT/750ml)

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出来るはずと考え、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 土壌:砂岩質 醸造:温度管理機能付きのステンレスタンクで天然酵母を用いて最低約3週間発酵・マセラシオンを行う。フレンチオークのバリックとキャスクで18ヶ月以上熟成させた後、6ヶ月瓶内熟成。年間生産量:約17万本

2019VT★ワイン・エンスージアスト 94点:焦げた土やトリュフを思わせる繊細なアロマが、モカやハーブのニュアンスと溶け合う。味わいは、エレガントさと柔らかさを兼ね備え、包み込みこまれるような質感があり、肉厚なプラム、オレンジの皮、ベーキングスパイスの風味が広がり、後味にエスプレッソのニュアンスが続く。柔らかいタンニンがしなやかな味わいをもたらす。

◀飲み頃:2022-2024年 | 2022/5/1 掲載▶

2019VT 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 ★ヴィノス 93+点 ★ジェームス・サックリング 93点 ★ジャンシス・ロビンソン 17.5+/20点

2020VT★ジェームス・サックリング 94点:スライスしたイチゴやチェリーの繊細なアロマにオレンジの皮のニュアンスが溶け合う。豊かなタンニンと備えたミディアムボディで、ピリッとした鮮やかなフィニッシュが印象的。素晴らしいエネルギーが感じられる。今飲んで熟成させても美味しく味わえるだろう。◀2023/8/7 掲載▶ 2020VT 他誌評価: ★パーカーポイント 91点★ワイン・スペクテーター 93点 ★ヴィノス 92+点



2020 Chianti Classico Filetta di Lamole

キアンティ クラッシコ フィレッタ ディ ラーモレ

上代価格 ¥5,000(税別)

JANコード: 4543190213349

■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:600m(キアンティ地区の中でも標高が高いところに位置するため、ブドウは時間をかけてゆっくりと成熟します)。 植樹密度:6,000株/ha 醸造:コンクリートタンクで約1ヶ月発酵・マセラシオンを行う。フレンチオークのキャスクで18ヶ月以上熟成。

■コメント■ フィレッタ・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。極めてエレガントで繊細な味わいのキアンティ・クラッシコです。

★パーカーポイント 92点:森林に覆われた冷涼なラーモレ地区(標高600m)の小区画のブドウを使用。野生のラズベリーやチェリーのアロマの奥に苺類やアーモンド、ライラックやスマイルなどの青い花の芳醇なニュアンスが香る。無駄のないボディで、非常に生き生きとしている。スパゲッティやフレッシュなトマトソースと良く合う。◀飲み頃:2023-2028年 | 2023/9/22 掲載▶ 他誌評価:★ヴィノス 90点



2017 Pinot Nero Case Via

上代価格 ¥6,300(税別)

2018 Pinot Nero Case Via

上代価格 ¥7,000(税別)

2020 Pinot Nero Case Via

上代価格 ¥7,500(税別)

ピノ ネロ カーセ ヴィア JANコード:4543190211895(2017VT), 4543190212359(2018VT), 4543190213356 (2020VT)

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3,000本程しか生産されない稀少なワインです。

■**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) 平均樹齢:30年以上 畑:西向き 畑の標高:450m 栽培面積:1ha 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:自然酵母を用いてテラコッタのアンフォラで約3~4週間発酵・マセラシオンを行い、アンフォラ、フレンチオーク樽で18ヶ月以上熟成。年間生産量:平均3,000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。

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** ★**ジェームス・サックリグ 92点**



2018VT★**ジェームス・サックリグ 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**

2020VT★**ヴィノス 93点**:2020年ピノ・ネロ・カーセ・ヴィアは見事な出来栄だ。豊かな味わいが幾重にも層を成し、パンツァーノならではのしっとりとした質感を持つ。濃厚な赤紫色の果実、バラの花びら、スイート・スパイスのアロマが際立つ。全房20%使用することで、味わいに奥行きと旨みを感じられる。2020VT 他誌評価:★**パーカーポイント 89点**

2017・2019 Syrah Case Via

上代価格 ¥7,000(税別)

シラー カーセ ヴィア

JANコード:4543190211888(2017VT), 4543190212366(2019VT)

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・ビッキエーリを取得して以来、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) 平均樹齢:30年以上 アルコール:15% 畑:南西向き 標高:380m 栽培面積:2ha 土壌:石灰・粘土・片岩質 植樹密度:4,000-6,000株/ha 醸造:自然酵母を用いてステンレスタンクで約3週間発酵・マセラシオンを行う。フレンチオークのバリックで2年熟成した後、1年瓶内熟成。生産本数:4,000本

■**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。

2017VT★**ジェームス・サックリグ 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**

2019VT★**ジェームス・サックリグ 94点**:ブラックベリーやタバコ、粘板岩を思わせるアロマを持つ。しっかりとタンニンを持つミディアムボディで、後味に黒鉛のニュアンスが香る。◀**2022/8/8掲載**▶

2019VT 他誌評価:★**ワイン・スペクテーター 93点** ★**ヴィノス 93点**



2016 Dino Colli Toscana Centrale

上代価格 ¥7,000(税別)

ディノ コッリ トスカーナ チェントラーレ

JANコード:4543190211062(2016VT)

2019 Dino Chianti Classico

上代価格 ¥7,500(税別)

2020 Dino Chianti Classico

上代価格 ¥8,000(税別)

ディノ キアンティ クラッシコ

JANコード:4543190212373(2019VT), 4543190213363(2020VT)

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, 2019&2020VT: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させた後、そのままアンフォラで18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:★ワインエンスージアスト 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。漬した花やスパイス、セージ、レッドベリーの芳醇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》

2020VT★ヴィノス 93 点:フォントディが所有する最も冷涼な畑で育った選りすぐりのサンジョヴェーゼが使用されており、発酵はテラコッタ製のアンフォラで行われている。パンツァーノの豊かさが表現されたワインで、このレンジの大半のワインと比べてよりタニックなのは、樽がもたらす甘みや柔らかさが感じられないからだ。まだ粗削りなどところがあり、円やかになるまで 1~2 年は必要だろう。《飲み頃:2025-2035 年 | 2023/6 掲載》

2017・2018・2019 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

2017 年【750ml】上代価格 ※オープン【1.5L】上代価格 ¥22,000(税別)

2018 年【750ml】上代価格 ※オープン

2019 年【750ml】上代価格 ¥13,000(税別)

JAN コード: 4543190211864 (2017VT/750ml), 4543190211871 (2017VT/1.5L)

4543190212380 (2018VT/750ml), 4543190213288 (2019VT/750ml)

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。テイスティ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(キアンティ・クラッシコ DOCG 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自然酵母を使用して 3 週間発酵・マセラシオンを行う。新樽を含むフレンチオークのバリックとキャスクで合計 24 ヶ月熟成。その後さらに 6 ヶ月瓶内熟成。年間生産量:25,000-30,000 本



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とは些か難しいが、4~5 年ほど寝かせることで、ひときわ異彩を放ち、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 ★ジェームス・サックリング 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 ★ジェームス・サックリング 96 点 ★ジャンシス・ロビンソン 17+点

2019VT★パーカーポイント 97 点:このワインは、長年培ってきた経験を生かして造られ、そのアイデンティティは十分確立されている。とは言え、土壌に興味のある人は、片岩のガレストロ土壌のヴィーニャ・デル・ソルボと石灰岩の土壌のテラツツェ・サン・レオンリーノを比較して楽しむはずだ。個人的には、鉛筆の削りかすや鉄鉱石などの際立つミネラルのニュアンスが心地よく、ヴィーニャ・デル・ソルボに軍配が上がる。これらの埃っぽいニュアンスは、甘いチェリーやプラム、スパイスのアロマにより、十分に柔らかく感じられる。日差しが強いバンザノでは、アルコールの高さが問題になることがあるが、ワイナリーでは、夏はブドウの樹の背丈を高く残したまま日陰を作るなどして、積極的な対策を講じている。

《飲み頃:2024-2050 年 | 2023/2/10 掲載》

2019VT★ジェームス・サックリング 95 点:ドライフラワー、オレンジピール、ホワイトペッパーの複雑なアロマに加え、豊かなチェリーのニュアンスが香る。フルボディだが、非常に繊細な口当たりで、柑橘系を思わせる直線的な酸を持つ。今後美しく発展していくと思うが、すでに見事な味わいを持つ。《2022/8/8 掲載》 2019VT 他誌評価:★ワイン・スペクテーター 94 点 ★ヴィノス 95 点

2019 Chianti Classico Gran Selezione Terrazze San Leolino 上代価格 ¥13,000 (税別)

キアンティ クラッシコ グラン セレツィオーネ テラツツェ サン レオリーノ

JANコード:4543190213370

石灰岩の土壌から成るテラツツェ・サン・レオリーノの区画で育った有機栽培のブドウを使用。シャープさとともに重厚感のある果実味を特徴としています。上質なブドウのみを厳選して誕生した生産本数 5,000 本の稀少ワイン。

■**テクニカル情報**■ 産地:トスカーナ/キアンティ地区(キアンティ・クラッシコ DOCG 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 15 年 土壌:石灰岩(アルベレーゼ土壌) 植樹密度:6,000 株/ha 醸造:ステンレスタンクで自然酵母を置いて3週間発酵・マセラシオンを行う。フレンチオークのバリックとキャスクで合計 24ヶ月熟成。年間生産量:5,000 本

★**パーカーポイント95点**:パンデミック中に誕生したフロントディの驚くべきワイン。新たにポートフォリオに加わった2019年キアンティ・クラッシコ・グラン・セレツィオーネ・テラツツェ・サン・レオリーノには、パンツァーノのコンカ・ドーロにある同じ名前の小さな礼拝堂にほど近い区画で育てられた有機栽培のブドウを使用。ワイナリーチームは、標高 450~500m の涼しい場所に位置する 4.5 ヘクタールのこの土地(石灰岩からなるアルベレーゼ土壌)のクオリティの違いに着目していた。今回初リリースとなるこのワインを造るため、樹齢 15 年の樹に実った最高品質の果実を厳選。テラツツェ・サン・レオリーノは、有名なヴィーニャ・デル・ソルボからそれほど遠くないが、そこで造られたワインと比べると、よりシャープな焦点の定まったスタイルで、流れるように広がる果実の重みが印象的だ。野バラや地中海のハーブが香り立ち、シルキーで洗練されたタンニンを持つ。この新しいワインは、今後数年かけてゆっくりと発展していくだろう。

◀**飲み頃:2024-2040年 | 2023/2/10 掲載**▶

★**ジェームス・サックリング 95点**:ブラックベリーやパプリカの心地よいアロマにトフィー(バターを使用した砂糖菓子)のニュアンスが香る。フルボディーで、柔らかく丸みを帯びた官能的な味わい。今飲みたいところだが、2~3年後はさらに美味しくなっているだろう。

◀**飲み頃:2024年以降 | 2022/8/8 掲載**▶

他誌評価:★**ワイン・スペクテーター**93点 ★**ヴィノス**91点



2019 Flaccianello della Pieve

上代価格 ¥21,000 (税別)

フラッチャネッロ デッラ ピエヴェ

JANコード:4543190213295

一躍フロ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、フロ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手摘みで収穫し、自然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。発酵中は、1日に2回ピジャージュを行う。マロラクティック発酵には樽を使用。2016年よりテラコッタで醸造したサンジョヴェーゼを2%ブレンド。新樽を含むフレンチオークのバリックとキャスクで合計 24ヶ月熟成。その後1年瓶内熟成。年間生産量:6万本

★**パーカーポイント98点**:2019年もヴィンテージの特徴が集約された秀逸なワインで、トスカーナ地方の美しい陽射しを彷彿とさせる。ジョヴァンニ・マネッティと彼が率いるチームは新たに2つのワインをポートフォリオに加えているが、フラッチャネッロは長年に渡って親しまれてきたワインであり、ヴィンテージを重ねるごとにその品質の安定性が高く評価されている。このワインを100点満点の2016年ヴィンテージと比較試飲したが、おそらく主な違いは、このボトル(2019年)はタンニンがよりきめ細やかで、より親しみやすいところだろう。リッチな凝縮感と幾重にも層を成すダークフルーツの風味が厚く広がり、心地良さを生む。タンニンの強さは、綿密に調整されており、バリックでの熟成期間を年々短縮し、最終的にオークの大樽で6ヶ月間熟成させている。実際、樽が置いてあるセラーは、大樽を置くスペースを確保するために最近、拡張された。2019年は、2001年のバランスの良さと2013年のフレッシュ感を思い起こさせる。いずれにせよ、2019年にはさらなる深みを感じる◀**飲み頃:2024-2050年 | 2023/2/10 掲載**▶

他誌評価:★**ワイン・スペクテーター**94点 ★**ヴィノス**94点 ★**ジェームス・サックリング**96点

