

RONAN BY CLINET

ロナン バイ クリネ

名門シャトー クリネが手掛けるバリュール ボルドー

ワイン・アドヴォケートでパーカーポイント 100 点満点の評価を叩き出したポムロールの雄、シャトー・クリネ。そのシャトー・クリネの現当主ロナン・ラボルドがリーズナブルでクオリティの高い新たなボルドーワインのジャンルを確立すべく、2009 年に自身の名前を冠して立ち上げたワイン・ブランドがロナン・バイ・クリネです。

メルロ主体の赤ワインは、ジロンド川右岸のコート・ド・ボルドー、コート・ド・カスティオン、コート・ド・プールの畑から収穫し、ソーヴィニオン・ブランとセミヨンブレンドして造る白ワインは、ソーテルヌとサン・テミリオン間に広がるジロンド川流域の畑から収穫したブドウをシャトー・クリネの醸造チームが厳選し、ポムロールのワイナリーで醸造しています。2015 年には、ポムロールの中心部にロナン・バイ・クリネの醸造を専門とする新たな醸造所が増設され、各畑から収穫されたブドウの入荷から瓶詰めまでを一貫して担っています。日常的に楽しめるフレッシュでフルーティな味わいで、若いうちから飲みやすく、数年間の熟成が効くしっかりとした骨格を備えています。世界 50 カ国以上で愛飲されているバリュール・ボルドーです。



2021 Ronan by Clinet Bordeaux Blanc

上代価格 ¥2,300(税別)

ロナン バイ クリネ ボルドー ブラン

JAN: 4543190150088

ソーテルヌとサン・テミリオン間に位置する、ジロンド川流域で最も標高の高い高地に広がるブドウ畑は、粘土・石灰岩質の土壌、良好な日当たり、標高 145M の高地という好条件が相まって、魅力的でフレッシュなアロマを湛えたユニークな白ワインを生み出します。

■テクニカル情報■ 産地:ボルドー地区ジロンド川流域ソーテルヌとサン・テミリオン間 (AOC ボルドー) 畑の標高:145m
品種:ソーヴィニオン・ブラン 70%、セミヨン 30% アルコール:13%前後 栽培:サステナブル農法 ※スクリュューキャップ仕様
醸造:スキンコンタクトと16-18℃の低温でのアルコール発酵を経てステンレスタンクで熟成 サープの適温:10-12℃(軽く冷やす)
★相性料理:アペリティフに最適ですが、パスタや魚料理、鶏肉のグリルやソース和え、チーズなどと合わせても最高の相性です。



■コメント■ 外観は、淡いイエロー。濃厚かつピュアさを湛えた香りを持ち、白い花、洋ナシ、ライチの豊かなアロマが漂います。柔らかさを伴う奥行きのある味わいで、絶妙な酸を伴う生き生きとした味わいが途切れなく続きます。柑橘類、リンゴのアロマにゆず、フランジパネー、洋ナシの心地よい風味が口中いっぱいに広がります。美しさとバランスの良さを兼ね備えたワインです。



2018 Ronan by Clinet Bordeaux Rouge

上代価格 ¥2,400(税別)

ロナン バイ クリネ ボルドー ルージュ

JAN: 4543190174428

黒系、赤系果実の芳醇なアロマを纏った優美なスタイルのバリュール・ボルドー。

■テクニカル情報■ 産地:ボルドー右岸 コート・ド・ボルドー、カスティオン、プール地区 (AOC ボルドー)
熟成期間:12ヶ月 サープの適温:16-18℃ 品種:メルロ 100% アルコール:14%
★相性料理:アペリティフとして単体でもお楽しみいただけますが、赤身の肉やチキンのグリル、パスタやチーズとも良く合い、パーティーやバーベキューなどの催しにピッタリのワインです。

■コメント■ 外観は輝きのあるルビー色。美しく複雑な香りが花開いていき、森の果実、ラズベリー、ストロベリーのニュアンスが漂います。柔らかな口当たりで、ピロッドのような滑らかな質感と豊かなチェリーの風味が印象的。

★ジェームス・サックリング 89 点:熟したダークフルーツの豊かな香りベーキングスパイス、チョコレート、スモークのニュアンスが香る。柔らかく、洗練されたミディアムボディの味わいで、しっかりとしたタンニンを持つ。素晴らしい味わい。今から楽しめるが、2023 年以降は、さらに美味しく味わえるだろう。《2022/2/7 掲載》

