

# 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

もし私がブルネッロ・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」)

数あるブルネッロ・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ツリ・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ロ・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年にブルネッロ・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ツリ・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ロ・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、一切の妥協を許さず品質にこだわり、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指折りの最高の作り手として高く評価されています。



■**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:16ha(畑は全てDOCG認定) 標高:300m 土壌:もろい粘土質泥灰土に砂岩が混合 畑の向き:南西 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) 植樹面積:サンジョヴェーゼ・グロッツ(13ha)、カベルネ・ソーヴィニオン(2ha)、モスカート・ピアンコ(0.6ha)、トレブリアーノ・トスカーナ(0.4ha)

【**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。肥料は有機肥料のみを使用。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。

■**2012年ヴィンテージ情報**■ 例年になく温暖な冬季は、雪の多い非常に寒冷な2月の気候で幕を閉じ、この2月の積雪で地下水面が上昇し、土壌に十分な水分量が蓄えられました。春は例年通りの安定した気候が続き、6月は温暖で乾燥した気候に恵まれましたが、7月から8月にかけて気温がどんどん上昇したため、2011年のような焼け付く猛暑に見舞われるのではないかと危惧された矢先、8月末に降った雨が恵みの雨となり、葡萄の生育と熟成を促進しました。2012年は、暑い年に関わらず、素晴らしくフレッシュで軽やかな飲み口のメディアムボディで、アルコール分が強く、やや重さのある2011年とは対照的な特色を持つヴィンテージです。

■**2017年ヴィンテージ情報**■ 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、熟し過ぎたりするケースが多く見られました。低収量の年となりましたが、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りました。

■**2020年ヴィンテージ情報**■ 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。

■**2021年ヴィンテージ情報**■ 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、べと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ものであると信じており、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。

## 2021 Olivelli

上代価格 ¥3,600(税別)

### オリヴェッリ

JANコード:4543190212960

ブルネッコの畑の上方に位置する自社畑に5年前に植え替えられた国際品種のシャルドネとトスカーナの典型的な土着品種であるヴェルメンティーノを50%ずつブレンドしたエレガントな辛口白。2018年が初ヴィンテージとなります。「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。

【辛口/白】産地:トスカーナ(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) 醸造:9月中旬頃に手摘みで収穫し、優しく低温で破砕し、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。



## 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ブルネッコ・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持つよりフレッシュなスタイルに仕上がっています。

【辛口/赤】産地:トスカーナ(DOC 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% 畑面積:14ha Alc:14.5% 土壌:粘土・石灰岩質 醸造:10月初旬に手摘みで収穫。ブドウを優しく圧搾した後、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。

■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》



## 2017 Brunello di Montalcino

上代価格 ¥11,500(税別)

### ブルネッコ ディ モンタルチーノ

JANコード:4543190212830

【辛口/赤】産地:トスカーナ(DOCGブルネッコ・ディ・モンタルチーノ) 品種:サンジョヴェーゼ・グロッソ100%  
土壌:粘土・石灰岩質 収穫:9月末頃に手摘み 植樹密度:7000株/acre Alc:14% 醸造:28-29°Cの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33hl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がっています。

■コメント■ 濃厚なルビーレッド。ブラックチェリー、ブラックベリー、プラムを思わせる黒果実のアロマに、甘いスパイスの風味が香る。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。

★ジェームス・サックリング94点:ブラックチェリーやマッシュルーム、ドライフラワーのアロマが香る。フルボディの味わい。ビロードを思わせる上質で滑らかなタンニンと、豊潤な後味が印象的。2017年には、非常に洗練されたタンニンを持つ。

《飲み頃:2023年以降 | 2021/12/5掲載》

★ヴィノス93点:ブラックラズベリー、ミントの効いたハーブ、砕いた灰石、花のニュアンスを纏った深みのある下草のアロマがほとぼしるように香り立ち、このワインの存在感を際立たせている。シルキーさを伴う滑らかかつ円やかな質感を持つ。香りは、バルサミックスパイスや燻製塩にミントとワイルドベリーのニュアンスが溶け合い、涼しげなアロマが広がる。この年は、酒齢の若いペルティマリに見られるような重厚感や濃厚さは感じられないものの、それを補うように洗練されたピュアな味わいが広がる。タンニンとミネラルが後味に渾然一体となって感じられ、口中を軽やかに包み込む。2017年の生産量は、品質を維持するため50%減となった。《飲み頃:2024-2027年 | 2021/11掲載》

他誌評価:★パーカーポイント93点★ワイン・スペクテーター90点★ワイン・エンスージアスト92点





## 2012 Brunello di Montalcino Riserva

上代価格 ¥20,000(税別)

ブルネッロ ディ モンタルチーノ リゼルヴァ

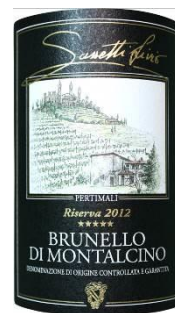
JANコード: 4543190211192

【辛口/赤】産地:トスカーナ(DOCG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% 醸造:15日間マセラシオン、優しく圧搾しステンレスタンクで26~28℃に保ち醗酵。25~30hlのスラヴォニア産の大樽(新樽率:40%)で48ヶ月熟成(瓶熟を含めた合計熟成期間:6年以上)

■コメント■ 複雑味があり、エレガンスでバランスのとれたフルボディ。熟れた果実、スマイレの花、スパイス、ミネラルの濃厚で洗練されたアロマ。余韻の長いフィニッシュ。15年以上にわたる長期熟成が効く(保管は18℃以下)。

★ヴィノス93点:華やかさと慎み深さを兼ね備え、フレッシュなレッドベリーとともに心地よい香りを放つドライフラワーや皮、土の香りが特徴。柔らかなテクスチャーにしっかりと感じられる甘やかな赤系果実とスパイスの風味が加わり、塩気を帯びたミネラルに生き生きとした酸が滝のような勢いで口中を満たし、触覚を刺激する。この2012年リゼルヴァは、酸とミネラルが共鳴しながら、スパイシーな赤系果実がゆっくりと消えていくというドラマチックで長い余韻を持つ。燃えるようなエネルギーを湛えた2012ヴィンテージを見事に表現したワインである。セラーで熟成させれば、後味に感じられるスパイシーさとタンニンのバランスがより良くなり、更にきめ細やかな質感の味わいが楽しめるであろう《飲み頃:2020-2032年 | 2020年4月掲載》



★パーカーポイント94点:暗く深みのある色調を湛えた実に美しいワインである。2012年は素晴らしい驚きをもたらしてくれるヴィンテージであり、今手にしているこのワインもそのうちの1つである。ワインはダークで力強く、ブラックチェリーやブラックベリーのアロマが満開に香り立つ。スパイスやなめし皮、バルサム風のハーブの香りが背景に仄かに感じられる。しっかりと引き締まった硬質なタンニンとがっしりとしたストラクチャーが熟成年を経て進化を遂げてゆくワインであることを物語っている。《飲み頃:2012-2040年 | 2018/3/1掲載》

★ワインスペクテーター96点:しっかりと引き締まったこの重厚な赤ワインは、チェリーやなめし皮、煙草の箱、甘いスパイスの風味が感じられる。ミッドパレットはジュシーで深みを増し、後味には、タンニンと共に大地やミネラル、煙草の香りが余韻に広がる。生産量1000ケース。《飲み頃:2022-2038年 | 2018/6/30掲載》

★ジェームズ・サックリン95点:ドライベリーやチェリー、花やスパイスのアロマが香る極めて重厚で複雑味のある赤ワイン。味わいは豊かな果実味とコクのあるタンニンを湛えたフルボディ。実に濃厚で美しい味わいで数分間も続くかと思われる長い余韻が広がる。大ぶりで恰幅の良いワイン。《飲み頃:2021年以降 | 2018/4/4掲載》

★ワイン・エンスージアスト93点:煙草、焼きプラム、ダークスパイス、新しいなめし皮のアロマがトリュフの香りと共に溶け合うアーシー(土っぽく野生的)で旨味のある赤ワイン。ハリのあるミディアムボディで、肉厚なブラックチェリーとスターアニスの風味が感じられ、コクのあるタンニンがしっかりと骨格を与えている。《飲み頃:2019-2027年 | 2018/5/1掲載》

★ジャンシス・ロビンソン17+/20点:色合いはダークルビーで、エッジは細く仄かなレンガ色を呈している。なめし皮の香りがやや色濃く、ドライフルーツのニュアンスも少なからず感じられる。非常に甘みのある濃厚な味わいだが、豊かな酸が全体をすっきりと引き締めている。後味にはドライフルーツのアロマティックでいて複雑味のあるニュアンスが余韻に広がる。《飲み頃:2020~2032年 | 2018/1/8掲載》

## ~Colle Argento~ コッレ・アルジェント

リヴィオの息子ロレンツォは、ワイン造りへの強い関心が動機となり、イタリア有数のワイン産地として知られる地域にある2つの葡萄園を買収し、従来とは異なる独自のスタイルに着手しました。その1つがトスカーナ州マレンマ地方のモンテッコのアペランオン内にある、ラ・クエルチオーナ。もう1つはコッレ・アルジェントで、イタリア北部のヴァルドッビアデーネ・プロセッコ地方にある、総面積10haの葡萄園です。ロレンツォのワインは全て、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かうとするロレンツォの意欲が感じられるものばかりです。

## 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コード: 4543190210423

【辛口ブリュット/泡】産地:北イタリア/ヴェネト(DOCGヴァルドッビアデーネ・プロセッコ) 品種:グレーラ 100% 残糖量:9g/L Alc:11.5% 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野生酵母のみで発酵。補糖は行わず、ろ過して瓶詰。年間生産量:約10万本

■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。

★ジェームズ・サックリン89点:青リンゴとレモンのニュアンスが香りにも味わいにも豊かに感じられる。フルーティな果実味が層を成して感じられるフルボディ。一般的なプロセッコよりもやや重厚で、よりフルーティな味わい。すぐに飲んでも楽しめるが、暫く寝かせておいてもよい。《デゴルジュマン:2017年 | 2018/6/25掲載》



## ~La Querciolina~ ラ・クエルチョリーナ

ラ・クエルチョリーナは1999年にリヴィオ・サセッティの息子ロレンツォとルチアーノ兄弟により、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 DOC モンテッコのアペラシオン内に設立されたカンティーナです。ワイナリーは海から330km、モレッリーノ・ディ・スカンサーノから20kmの場所に位置しています。植樹には、古いクローン種を使っています。土壌はミネラルが豊富で火山の影響もあり、ブルネッコとは異なる個性を備えています。豊かな酸味を湛えた魅惑的な味わいがお楽しみいただけます。

### 2021 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コード: 4543190213509

この地区で造られる白ワインは、海洋性気候の影響を受け、独自のミクロ気候が形成され、芳醇なアロマと心地よいミネラルを湛えた味わいに仕上がります。

【辛口/白】産地:トスカーナ州マレンマ地方モンテッコ(DOC 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 土壌:粘土石灰質 醸造:低温で優しく压榨。温度管理された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。



### 2020 Montecucco Rosso

上代価格 ¥3,500(税別)

モンテッコ ロッソ

JANコード: 4543190214032

マレンマ産のサンジョヴェーゼ・グロッソをスラヴォニアン・オーク樽で熟成させたモンテッコ・ロッソは、黒果実の豊かな風味に加えてミネラルやシルキーなタンニンを備えています。

【辛口/赤】産地:トスカーナ州マレンマ地方モンテッコ(DOC モンテッコ) 品種:サンジョヴェーゼ・グロッソ 100% Alc:14%前後 収穫:9月末に手摘み 土壌:火山性土壌 醸造:ブドウを優しく破碎した後、温度管理機能付きのステンレスタンクで発酵し10-12日マセラシオンを行う。スラヴォニアン・オーク樽(30hl)で6ヶ月熟成させた後、6ヶ月瓶内熟成。

■コメント■ ブラックベリーや砂糖漬けのプラム、ハーブ、スパイス、フレッシュな果実のアロマを持つ。アーシーなミネラルのニュアンスに加えてきめ細やかなタンニンが感じられる。シルキーなタンニン伴う余韻がどこまでも続く。

2018VT★ヴィノス91点: この年のモンテッコ・ロッソは、どこか暗く、動物的でワイルドだ。凝縮感のあるエネルギー的なワインで、力強い。潰したブラックベリーや野生のハーブに柑橘類のような酸がアクセントを添えている。シルクのように滑らかな質感があり、熟した果実やワイルド・ベリーの塊を打ち消すほどのミネラルや爽やかな酸が口中に染み渡る。《飲み頃:2022-2026年 | 2021/10掲載》



### 2019 Istriciaia Toscana Rosso

上代価格 ¥3,500(税別)

イストリチャイア トスカーナ ロッソ

JANコード: 4543190210171

ワイン名「イストリチャイア」は、ブドウ畑によく出現するヤマアラシ(ハリネズミ)を意味します。このワインに使用されるサンジョヴェーゼ・マレンマは、ペルティマリの赤ワインに使用されるサンジョヴェーゼ・グロッソとは異なるクローン(亜種)です。サンジョヴェーゼ・グロッソの方が粒が大きくて果皮に厚みがあり、香りも渋みも強くボリュームのある味わいに仕上がるのに対して、マレンマのサンジョヴェーゼは、より酸味が穏やかで滑らかな口当たりが特徴です。

【辛口/赤】産地:トスカーナ州マレンマ地方モンテッコ(IGTトスカーナ)

品種:サンジョヴェーゼ・グロッソ 80%、チリエジョーロ 20%(樹齢60年の古木の苗木を2000年に植樹) Alc:14% 植樹面積:サンジョヴェーゼ(14ha)チリエジョーロ(3ha) 土壌:ローム土壌に火山岩と石灰が混合 畑:南西向き 栽培:実質有機栽培(認定なし) 醸造:手摘みで収穫し、ソフトプレスで搾汁後、ステンレスタンク内を26℃~29℃に保ちながら一次発酵。マセラシオンは15~20日間。容量5~7hlのスラヴォニアンオークで12ヶ月熟成。リリース前に最低6ヶ月瓶内熟成。年間生産量:約75,000本

■コメント■ 外観は紫色の輝きを湛えたルビーレッド。赤や黒の野生のチェリーやブラックベリーのアロマにモカやチョコレート、ヴァニラ、煙草のニュアンスが香る。しっかりと引き締まったリッチで骨格の良い味わい。風味豊かでふくよかな後味が長い余韻を生む。

