

Fontodi

フントディ

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、ドミジャーノとディノ・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、西向きの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。EU のオーガニック認証「ユーロリーフ」を取得。土壌:主にアルペレーゼ(石灰岩)、ガレストロ(粘土を含む片岩)。アルペレーゼは、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。*マネッティ家では長年に渡り、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 2024 年 6 月掲載記事より抜粋/記者:アントニオ・ガローニ》 私が最近訪問した際、オーナーのジョヴァンニ・マネッティと彼の息子のベルナルドが 2021 ヴィンテージの秀逸なワインでもてなしてくれた。生産地の真髄を表現した彼らのワインは、今日、より洗練されたスタイルへと変貌を遂げている。収穫時期を少し早め、フレンチオークの影響を抑えたことが大きな変化をもたらした。これら新リリースのワインは、絶対にお薦めしたい。ジョヴァンニ・マネッティは素晴らしいワインを手掛け、キアンティ・クラッシコ地区のトップを走り続けながらも、キアンティ・クラッシコのコンソルツィオ(協会)の会長を 2 期に渡り務め、この地域の発展に向けて生産者たちの結束を図っている。これらの稀有な才能が、一人の人間に備わっているのは驚嘆に値する。



■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りました。しかし、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。



■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に沸きました。この年は温暖ながらも、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りました。

■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ます。この年の特徴は、何と言っても夏の極端な猛暑で、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ました。しかし、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できました。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りました。



■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、酸とアロマをしっかりと保持することができました。収穫は 9 月末に行われ、健全なブドウが収穫できました。この年は、濃厚で深みのある芳醇なアロマに加えて熟した果実味を特徴としています。

■2021 ヴィンテージ情報■ 2021 年のキアンティ・クラッシコ地区の天候は安定していました。春の雨が葉の成長を促し、地中に水分を貯えることができたことで、暑い夏も問題なく対処できました。病害の心配はなく、8 月後半の日中の気温は高かったものの、夜間は気温がかなり下がったため、この寒暖差により果実はしっかりと成熟を迎えることができました。収穫は 9 月 20 頃に開始し、約 1 カ月後に終了しました。

■2022 ヴィンテージ情報■ この年、キアンティ地方では 4 月後半から夏まで暑い日が続きましたが、急激な気温の上昇はありませんでした。春に降った雨により地中に水分が貯えられ、ブドウの樹は厳しい夏を乗り切ることができました。昼夜の寒暖差及び 8 月半ばに降った雨がブドウの理想的な成熟を促しました。サンジョヴェーゼの収穫は例年より早い 9 月上旬にスタートしました。この年は、バランスの良い酸と成熟感、柔らかなタンニンを備えた赤ワインが出来ました。白ワインは、芳醇なアロマと爽やかな酸を備えたバランスの良い味わいに仕上がっています。

■2023 ヴィンテージ情報■ この年のイタリアは、生産者にとって非常に厳しい年でした。近年の気候変動の影響を受け、晩春から初夏にかけて洪水や雹、干ばつが発生しました。例年になく大雨により、多くの畑でべト病が蔓延し、この年の生産量は、前年に比べて約 20% 減少しました。しかしながら、被害を免れたブドウの樹からは、少量ながらも健全なブドウが収穫でき、香り味わいともにクオリティの高いワインが作られました。

2022 Meriggio

2023 Meriggio

メリッジオ

上代価格【375ml】 ¥2,500(税別) 【750ml】 ¥4,000(税別)

上代価格【375ml】 ¥2,700(税別) 【750ml】 ¥4,200(税別)

JAN:4543190213714 (2022VT/375ml), 4543190213721 (2022VT/750ml)

4543190214315 (2023VT/375ml), 8021019000074 (2023VT/750ml)

「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」と言う意味を持ち、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ヨン・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:ソーヴィニヨン・ブラン 90% トレッピアーノ 10% (有機栽培) 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、テラコッタのアンフォラ、フランス産の大樽で自然酵母を用いて発酵し、約 6 ヶ月シュルリー熟成。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。

2022VT★ヴィノス88点:アペリティフにふさわしい白ワインで、生き生きとした柑橘類や花の香りが印象的。今も美味しいが、今後1~2年かけて楽しめる。《飲み頃:2023-2025 年 | 2023/6 掲載》



2021 Chianti Classico

キアンティ クラッシコ

上代価格【375ml】 ¥3,500(税別) 【750ml】 ¥5,500(税別)

JAN: 4543190213936(375ml), 4543190213943 (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つくれるはずと考え、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

★ヴィノス 94 点:2021 年キアンティ・クラッシコは、このワイナリーを代表するワインで、近年は控えめなスタイルが主流となりつつある。パンツァーノの地がもたらす豊かさを湛えたワインは、ここ数年前のものに比べて躍動感が増し、重さが軽減されている。ジョヴァンニ・マネッティと彼のチームのおかげで、華やかさとエレガンスを纏ったキアンティ・クラッシコに仕上がった。スパイスや花、モカ、青果実の風味を非常にきめ細やかなタンニンが包み込む。《飲み頃:2026-2041 年 | 2024/6 掲載》

★ワイン・スペクテーター94 点:サンジョヴェーゼ由来のフルーティさと豊かな風味を兼ね備えたワインで、チェリーやブラックベリーのアロマをユーカリやジュンパー(セイヨウネズ)、ローズマリーの風味が引き立てる。生き生きとした滑らかな口当たりで、ミネラル感のある複雑な余韻が口中を引き締める。《飲み頃:2026-2042 年 | 2024/10/31 掲載》

他誌評価:★パーカーポイント 92 点



2020 Filetta di Lamole Chianti Classico

2021 Filetta di Lamole Chianti Classico

フィレッタ ディ ラーモレ キアンティ クラッシコ

上代価格 ¥5,000(税別)

上代価格 ¥5,500(税別)

JAN:4543190213349(2020VT), 4543190213950(2021VT)

フィレッタ・ディ・ラーモレに使用されるサンジョヴェーゼは、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で栽培されています。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。

■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%(有機栽培) 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。

2020VT★ジェームス・サックリング 93 点:チェリーやスギ、ドライフラワー、サンダルウッドの魅惑的なアロマを持つ。噛み応えのあるきめ細やかなタンニンを備えたミディアムボディで、緊張感のある見事なフィニッシュが印象的。すでに美味しいが、1~2 年の熟成でさらに素晴らしく発展していくだろう。《2023/8/7 掲載》

2020VT★パーカーポイント 92 点 他誌評価:★ヴィノス 90 点

2021VT★ヴィノス 93 点:素晴らしい。過去最高の出来栄だ。ラーモレ由来の濃厚なアロマと躍動感を備えたワインで、生き生きとした果実味があり、中盤に柔らかさを感じる。ダーク・レッド・チェリーやプラム、スパイス、バラの花びら、砕いた岩、ハーブのようなアロマが幾重にも層を成す余韻へと続く。秀逸なワインだ。《飲み頃:2026-2036 年 | 2024/6 掲載》

2021VT 他誌評価:★パーカーポイント 91 点



2020 Pinot Nero Case Via

上代価格 ￥7,500(税別)

ピノ ネロ カーセ ヴィア

JAN:4543190213356

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隨するかのように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。

★**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か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。他誌評価:★**パーカーポイント 89点** ★**ワインスペクテーター 89点**



2019 Syrah Case Via

上代価格 ￥7,000(税別)

2020 Syrah Case Via

上代価格 ￥8,300(税別)

シラー カーセ ヴィア

JAN:4543190212366(2019VT), 4543190213967(2020VT)

カベルネ、メルローが世界的に流行しイ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。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ろ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。

2019VT★**ジェームス・サックリング 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。しっかりとした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**

2020VT★**ワイン・スペクテーター 94点**:プラムやブラックベリー、スミレ、鉄の風味をジビエやベーコンの脂を思わせる香りが縁取る。濃厚な味わいで、タンニンが口中を包み込み、爽やかな酸と溢れんばかりの果実味が調和を生む。優れたバランスと余韻の長さを持つ。

<飲み頃:2026-2042年 | 2024/4掲載>



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: 4543190213363

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。

■**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(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

■**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。

★**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・2020 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 上代価格【750ml】※オープン 【1.5L】 ¥22,000(税別)

2020 年 上代価格【750ml】 ¥14,000 (税別)

JAN:4543190211864(2017VT/750ml), 4543190211871(2017VT/1.5L), 4543190213974(2020VT/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って約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。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ことは些か難しいが、4~5年ほど寝かせることで、ひととき異彩を放ち、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

2020VT★パーカーポイント96点:極めて正確でしっかりとした方向性を持つワイン。力強いサンジョヴェーゼの表現力の豊かさを感じる。このオーガニックワインは、黒果実やグリンしたローズマリー、バラの押し花、砕いた石灰岩を思わせる香りを持つ。これらの香りにはすべて、前へ前と進んでいくような力強さがあり、豊かな日差しが降り注いだヴィンテージ特有のふくよかな果実味と調和している。25,000本リリース

《飲み頃:2024-2048年 | 2023/9/22掲載》

2020VT 他誌評価:★ワイン・スペクテーター96点 ★ヴィノス95+点 ★ジェームス・サックリング94点



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

2020 Chianti Classico Gran Selezione Terrazze San Leolino 上代価格 ¥14,000 (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:4543190213370(2019VT), 4543190213981(2020VT)

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使って約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合計24ヶ月熟成。年間生産量:5,000本

2019VT★パーカーポイント95点:パンデミック中に誕生したフォ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》

2019VT★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》 2019VT 他誌評価:★ワイン・スペクテーター93点 ★ヴィノス91点

2020VT★ワイン・スペクテーター97点:深みのある外観に力強さとフィネスを兼備した贅沢な赤。ブラックベリーやカシス、スミレ、鉄、スパイスの風味がギュッと詰まっている。表情豊かで美しいバランスを備えているが、しっかりとしたストラクチャーを持つため長期に渡り発展していくだろう。見事に洗練されたスタイルで、長い余韻が印象的。《飲み頃:2025-2043年 | 2023/11/30掲載》

2020VT 他誌評価:★ジェームス・サックリング95点 ★パーカーポイント94点 ★ヴィノス92点



2018 Flaccianello della Pieve

上代価格 ※オープン

2020 Flaccianello della Pieve

上代価格【750ml】 ¥22,000 (税別)

フラッチャネッロ デッラ ピエヴェ

上代価格【1.5L】 ¥45,000 (税別)

JAN:4543190212397(2018VT),4543190213998(750ml), 4543190214001(1.5L)

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摘み取り収穫。自然酵母を使い、主に温度管理機能の付い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。年間生産量:6万本



2018VT★ヴィノス 100点: フロントディの傑出したワインの一つである。これまでのフラッチャネッロの中で最もリッチで凝縮感が高く、ほんの少し2016年より酸が高めではあるが、味わいにそのような違いは感じられない。少し時間を置くと、ダークチェリーやスマイル、ラベンダー、スパイス、モカ、黒鉛を思わせるアロマがグラスの中で香り立つ。ソルボと同様、2018年のフラッチャネッロのスタイルは、過去のヴィンテージに見られるような力強さはないが、最初から最後まで感じられる生き生きとしたエネルギーと上品な佇まいが印象的だ。私が惚れ込んだワイン。《飲み頃: 2025 - 2048年 | 2021年9月掲載》

2018VT 他誌評価:★パーカーポイント 98点 ★ワインスペクテーター 96点 ★ジェームズ・サックリン 95点 ★ワインエンスージアスト 92点

2020VT★ジェームズ・サックリング 97点: ベリーやダークチェリー、セージ、リコリスが香る非常にフローラルなアロマ。ミディアムボディ。繊細でシルキーなタンニンを備えた長い余韻が印象的。フラッチャネッロにしては非常に爽やかで、生き生きとした味わい。

《飲み頃: 2025年以降 | 2023/11/28 掲載》

2020VT★パーカーポイント 96点: このワインはフルパッケージだ。フロントディの全てのワインを試飲し、最後にこのワインにたどり着いた時にそれのはっきりとわかる。この有機栽培で育ったサンジョヴェーゼは端正な力強さを備え、終始バランスが良く、ダークフルーツや砕石、スパイス、野バラの香りを持つ。このヴィンテージに共通するエレガンス、深み、成熟感。重厚な果実味と優しいタンニンがあり、滑らかな味わいが口中を包み込むように広がる。この温かみのあるヴィンテージは、今飲んでも熟成させても愉しめる。《飲み頃: 2024-2048年 | 2023/9/22 掲載》

2020VT 他誌評価:★ワイン・スペクテーター 96点 ★ヴィノス 96点

2014 Vin Santo del Chianti Classico

上代価格【375ml】 ¥11,000(税別)

ヴィン サント デル キアンティ クラッシコ

JAN:4543190214018

白品種のマルヴァジアと赤品種のサンジョヴェーゼをブレンドし、昔ながらの伝統的手法を守りながら造られる甘口デザートワイン。長期熟成を経たヴィン・サントは、輝く黄金色を湛え、舌の上でややドライに感じる芳醇で滑らかな味わいに仕上がります。

■テクニカル情報■ 産地:トスカーナ州キアンティ地区(DOC ヴィン・サント・デル・キアンティ・クラッシコ) 味わい:甘口
品種:マルヴァジア 50%、サンジョヴェーゼ 50%(有機栽培) 土壌:石灰・粘土・片岩質 植樹密度:3,500-6,000株/ha
醸造:収穫後5カ月間自然乾燥させた葡萄を優しく圧搾して澱引きし、栗の木とオーク材の小樽(50-110L)で約9年間熟成。
年間生産量:平均3000本(ハーフボトル)

2009VT★パーカーポイント 98点: 2009年のヴィン・サントは、深遠な美しさを湛えた逸品である。豊かなグリセリンと甘く豊潤な果実味が重厚でねっとりとした粘性を伴ってボトルからグラスへとゆっくりとした動きで滴り落ちる極めて高貴なデザートワイン。今、試飲を終えてこのコメントを書き綴っている間も指がパソコンのキーボードにべったりとくっついてしまうほどである。小型のカラテッリ(栗の木とオークの木材で造られた典型的なヴィン・サントの熟成樽)で84ヶ月熟成させたこのヴィン・サントは、暗く深みのある琥珀色に洗練された赤銅色の輝きを湛えている。ブーケは奥深く複雑で、アブリコットやパイナップルを思わせるドライフルーツのアロマが最初に感じられ、ブラウンシュガーやメープルシロップ、炙った栗、旨味のある煙草の香りがその後続く。どこまでも続く濃厚な味わいが口内の隅々まで広がるフルボディのデザートワイン。実際に口に含んで飲み干した後も尚、ワインの味わいが何分間にもわたって長く口内に留まっている。生産量は僅か2500本。《飲み頃: 2018-2060年 | #239/2018/11/1 掲載》

