

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5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5万ボトル程です。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搾り、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。

ブルゴーニュとジュラの自社畑では、ブドウの樹の自然な成長を促し、病害に対するブドウ本来の免疫力を高めるため、様々な取り組みを行っています。生物多様性を促進するため、化学薬品や化学肥料は使用していません。畑では、銅と硫黄をベースとしたものに加えて植物由来のプレパレーションを併用することで、ブドウの樹を活性化させると同時に銅の使用量を低く抑えています。また、ブドウの樹の周りには、植物を植えて土壌の浸食を予防し、ブドウの根が地中深く伸び、しっかりとミネラルを吸収できるよう労力をかけて土を掘り起こしています。



■2020 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月中旬まで続けました。2020年の白は、芳醇なアロマを伴う快活でエレガントなスタイルに仕上がっています。

■2021 ヴィンテージ情報■ この年は、フランス全土を覆った寒波により、生産者にとってチャレンジの年となりました。霜の影響を受けた厳しい春が過ぎ、開花時期を迎える頃は暖かく乾燥し、理想的な気象条件下で受粉、結実を迎えました。6月上旬まで気温が高かったため、生育が進み、4月、5月の遅れを取り戻すことができました。しかしながら、6月末から8月にかけて雨が多かったため、生産者たちは、畑でブドウの生長を見守りながら病害対策を行わなければならませんでした。8月中旬には乾燥した気候が続き、ブドウは美しく色付いていきました。シャルドネは、地域によりますが、霜や雹によるストレスで、ピノ・ノワール等の黒ブドウに比べて生育が遅れがみられました。ブルゴーニュでは、9月中旬頃に収穫が始まりました。この年は、春霜等の影響による生産量の大幅な減少が報告されています。リケールでも春霜の影響を受け、収穫量が激減しました。特にヴィレ・クレッセでは、収量の約2/3を失いました。しかしながら、ブドウの樹を丁寧に手入れしたことで、質の高いブドウが収穫でき、秀逸な味わいのワインが出来ました。

■2022 ヴィンテージ情報■ 春霜による大きな被害を受け、歴史的な低収量を記録した前年と比べて、2022年は量、質ともに素晴らしいヴィンテージとなりました。4月初旬に数回、霜が降りたものの、以降は気温が上がり、ブドウの樹の成長が早まりました。開花は、例年より早く、5月下旬に始まり、全体的に良好な結実がみられました。その後は乾燥した日が続きましたが、6月中旬にまとまった雨が降り、水不足を補うことができました。8月は暑く乾燥していましたが、ブドウは順調に成熟し、中旬から収穫が始まりました。美しいバランスと凝縮感を備えたブドウが収穫でき、偉大なヴィンテージになることが期待されています。2022年のリケールのワインは、果実味を湛えた円やかな味わいで、凝縮感とミネラル感に富んだ仕上がりとなっています。

■2023 ヴィンテージ情報■ この年は非常に変わりやすい気候でした。日射量は多かったものの、開花時期は暑すぎることではなく、5月下旬に開花を迎えました。以降は、にわか雨や十分な陽射しのお陰で、ブドウ樹の成長が進みました。とはいえ、全てが順調であったわけではなく、生産者たちは病害発生や8月末の熱波により、最後まで気を抜くことができませんでした。最大の問題は暑さで、ブドウの鮮度を保持するため、夜間または早朝から収穫する生産者も見られました。結果として、2023年は収量に恵まれ、リケールでは、フレッシュな酸を持つ完璧な熟度に達したブドウから芳醇なアロマと豊かな果実味を湛えたワインができました。

2022 Côtes du Jura Les Sarres Chardonnay

上代価格 ￥4,800(税別)

コート デュ ジュラ レ サル シャルドネ

JAN: 4543190177290

【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% Alc:13%前後 平均樹齢:35年 畑:東向き 標高:200-400m 土壌:パジョジアン後期の泥炭地層に海洋化石を含むジュラ系ライアス統・三畳紀の石灰・砂礫土壌が連なる 醸造: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行い、澱引・攪拌は行わない。発酵・熟成にはフレンチオーク樽を使用。熟成:2021VTは、新樽不使用で2~20年使用した樽で13ヶ月熟成。2022VTは、新樽(新樽率5%以下)及び2~20年使用した樽で10ヶ月熟成。清澄はせずに瓶詰。

■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・ジヤスト 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》

2023 Bourgogne Blanc Nobles Terroirs V.V.

上代価格 ￥4,800(税別)

ブルゴーニュ ブラン ノブル テロワール ヴィエイユ ヴィーニュ

JAN: 4543190180443

【辛口/白】産地:マコネ地区ユリニー村、リュニー村などの数区画 品種:シャルドネ100% Alc:13% 平均樹齢:45-55年 畑: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パジョジアン期のウミユリ石灰岩土壌 醸造: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行い、澱引・攪拌は行わない。熟成:新樽を一部含むフレンチオークで約1年間シュールリー熟成。清澄はせずに瓶詰。

■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。



2021 Arbois Chardonnay En Paradis V.V.

上代価格 ￥4,900(税別)

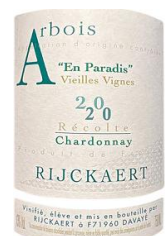
アルボワ シャルドネ アン パラディ ヴィエイユ ヴィーニュ

JAN: 4543190175845

【辛口/白】産地:産地:ジュラ地方アルボワ村 品種:シャルドネ100% 平均樹齢:55年 畑:西向き、北西向き 土壌:ライアス統の青みがかった泥炭土、砂岩、石灰岩から成る。醸造:長時間かけて優しく圧搾し、樽で自然酵母を用いてアルコール発酵とマロラクティック発酵を行う。澱引・攪拌は行わない。熟成:新樽不使用。2~10年使用した樽で15ヶ月シュールリー熟成。

■コメント■ 西、北西向きの冷涼な区画「アン・パラディ(フランス語で楽園、天国の意味)」のシャルドネを使用。冷涼な気候とジュラ北部特有の土壌が繊細なアロマを伴うミネラル感とエレガンスを湛えたシャルドネを生み出します。

2018VT★ワイン・エンスー・ジヤスト 91 点:白い果実に桃のニュアンスが漂う芳醇な香り。樽による発酵がワインにまろやかさをもたらす、スパイシーな後味にピリッとしたアクセントを添える。《飲み頃:2020年以降 | 2020/7/1 掲載》



2023 Viré-Clessé L'Épinet

上代価格 ￥4,900(税別)

ヴィレ クレッセ レピネ

JAN: 4543190177627

※2023ヴィンテージよりオーガニック認定

【辛口/白】産地:マコネ地区モンベレ村 品種:シャルドネ100% Alc:13%前後 平均樹齢:40年 土壌:パジョジアン期の石灰岩・粘土質土壌 醸造:除梗せず、房ごと空圧で時間をかけてやさしく圧搾。フレンチオーク樽で自然酵母を用いてアルコール発酵とマロラクティック発酵を行う。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・ジュは行わない 熟成:新樽(10%)及び2~15年使用した樽で11ヶ月間熟成。無濾過。

■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す。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、豊かなミネラル感の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。



バーグハウンド 89 点★Outstanding Top value(超お値打ちワイン): 非常に魅力的な生き生きとしたミディアムボディの味わい。肉付きが良く、途切れずに続くミネラル感がバランスの良さと力強さを兼ね備えた余韻に活力をもたらす。今後発展していく可能性を秘めた検討に値するワイン。《飲み頃:2027年以降 | #96/2024/10/10 掲載》

2022 Côtes du Jura Les Sarres Savagnin

コート デュ ジュラ レ サル サヴァニヤン

上代価格 ￥5,300(税別)

JAN: 4543190177634

【辛口/白】産地:ジュラ地方ビュヴィー村 品種:サヴァニヤン100% Alc:13% 平均樹齢: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石灰岩と砂礫が連なる 醸造: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行う。パトナージュは行わない。清澄せずに瓶詰。熟成:新樽不使用。2~10年使用した樽で約11~16ヶ月シュールリー熟成。

■コメント■ ジュラを代表する土着品種サヴァニヤンは、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ヤンは、酸が極めて高く、ゲヴェルツトラミネー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。



★ヴィノス90点:クラシックなスタイルで、素晴らしい出来栄。濡れた石やレモン果肉、スギ、カットした洋ナシを思わせる重層的なアロマを持つ。口に含むと凝縮感のあるしっかりとした味わいが広がっていき、塩味を帯びたエレガントなフィニッシュで締めくくられる。

《飲み頃:2024-2030年 | 2024/7掲載》

2022 Viré-Clessé Les Vercherres V.V.

ヴィレ クレッセ レ ヴェルシェール ヴィエイユ ヴィーニュ

上代価格 ￥5,500(税別)

JAN: 4543190179041

【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:55年 Alc:13%前後 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) 栽培密度:7500本/ha 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・パトナージュ・清澄せずシュールリー熟成。樽の比率:6-15年物:55%、数年使用した樽:30%、新樽:15% 熟成期間:12ヶ月

■コメント■ ヴェルシェールは、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出します。



バーグハウンド89-91点★Top value(お値打ちワイン):非常に美味なミディアムボディでコクがありパンチが効いている。チャーキーで張りのある後味にはミネラル感があり、若々しい硬さが感じられる。極めて余韻が長い。手に取ってみる価値あり。

《飲み頃:2027年以降 | #92/2023/8/10掲載》

~Maison Rijckaert~ リケールのネゴシアン部門

2022・2023 Macon Villages V.V.

マコン ヴィラーージュ ヴィエイユ ヴィーニュ

上代価格 ￥4,400(税別)

JAN: 4543190177184

【辛口/白】産地:マコネ地区 品種:シャルドネ100% Alc:13%前後 畑:主に東向き マコネ地区北部のユニー、南部のフィッセの複数区画 平均樹齢:45年 標高:250-300m 土壌:バジョシ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。自然酵母を用いてアルコール発酵とマロラクティック発酵を行う。発酵・熟成は、フレンチオーク樽を使用。熟成:新樽(10%以下)及び2~20年使用した樽で10~11ヶ月間熟成。澱引・パトナージュは行わない。清澄はせずに瓶詰。

■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。芳醇且つ複雑なアロマと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。



2022VT★バーグハウンド87点:ペトロールや柑橘類の皮、洋ナシ、花のニュアンスを伴う熟したアロマ。豊潤で円やかさを備えた肉付きの良いミディアムボディ。クリーンで引き締まった爽やかな後味に素朴なニュアンスが徐々に表れる。若いうちに楽しみたい。

《飲み頃:2024年以降 | #92/2023/8/10掲載》

2023VT★バーグハウンド87点:ペトロールや白い花、洋ナシ、灰かな柑橘類を思わせる心地よいアロマに続いて、瑞々しく、美しいテクスチャーを備えた魅力的な味わいが広がる。灰かなレモンの風味が漂う後味に微かな野趣を感じる。1~2年寝かせて味わいたい。

《飲み頃:2026年以降 | #96/2024/10/10掲載》

2022 Viré-Clessé Rendez-vous de Septembre

上代価格 ¥5,000(税別)

ヴィレ クレッセ ランデヴー ド セプタンブル

JAN: 4543190180436

【辛口/白】産地:マコネ地区 品種:シャルドネ100% Alc:13%前後 平均樹齢:35年 畑:主に東向き
標高:180-280m 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。自然酵母で
アルコール発酵とマロラクティック発酵を行い、澱引・バトナージュは行わない。発酵・熟成には、フレンチオーク樽を使用。
熟成:新樽不使用。2~10年使用した樽で10ヶ月熟成。無濾過、無清澄で瓶詰。

■コメント■ “ランデヴー・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。



バークハウンド 88-90 点:青リンゴや柑橘類のコンフィを思わせるアロマに穏やかなオークのニュアンスが溶け合う。豊潤なミディアムボディの味わい。見事なボリューム感、コク、力強さを兼ね備えたワインで、深みや持続性は特筆すべきレベルではないが、素晴らしい。

《飲み頃:2025年以降 | #92/2023/8/10 掲載》

2020 Chablis V.V.

上代価格 ¥5,000(税別)

2022 Chablis V.V.

上代価格 ¥5,600(税別)

シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ

JAN: 4543190176644 (2020VT), 4543190182515 (2022VT)

【辛口/白】産地:シャブリ地区 品種:シャルドネ100% 平均樹齢:47年 畑:フォントネ・プレ・シャブリ、シャブリ地区南部等の複数区画 標高:120-150m 土壌:ジュラ紀後期の石灰岩・泥炭質土層に海洋化石を含む白い小石が厚く堆積
Alc:13%前後 醸造:空圧でゆっくり時間をかけて圧搾。自然酵母でアルコール発酵とマロラクティック発酵を行い、
澱引・バトナージュは行わない。発酵・熟成には、フレンチオーク樽を使用。熟成:新樽(15%以下)及び2~18年使用した樽で、澱引き・バトナージュせず約18ヶ月熟成。

■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。



2020VT★バークハウンド 87-89 点:梨の花の心地よい香りに仄かな樽香が漂う、シャブリらしさが十分に感じられるワイン。石を思わせるミネラル感を伴うミディアム・ウェイトの味わいは、しっかりとパンチが効いていて、クリーンで引き締まったやや硬い後味に野趣を感じる。

《飲み頃:2024年以降 | #88/2022/10/10 掲載》

2022VT★バークハウンド 88-90 点:キリリとした酸と緻密さを備えたミディアムボディの味わいは見事なパンチを備え、引き締まった後味が長い余韻を生む。数年寝かせれば、より深みが増すだろう。《飲み頃:2026年以降 | #92/2023/8/10 掲載》

2021 Arbois Grand Elevage Savagnin V.V.

上代価格 ¥6,500(税別)

アルボワ グラン エルヴァージュ サヴァニャン ヴィエイユ ヴィーニュ

JAN: 4543190173131

【辛口/白】産地:ジュラ地方アルボワ村 品種:サヴァニャン100% Alc:13.5%
平均樹齢:70年(最も古くて80年以上) 畑:主に東向き 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:バジョジ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・バトナージュは行わない。
熟成:新樽不使用。2-18年使用樽で約14ヶ月シュールリー熟成。無清澄・無濾過で瓶詰。

■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 エルヴァージュ)の効く偉大なワインを生み出す。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。



2022 Chablis 1er Cru Les Vaillons V.V.

上代価格 ¥7,500(税別)

2023 Chablis 1er Cru Les Vaillons V.V.

上代価格 ¥8,000(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: 4543190178037(2022VT), 4543190183086(2023VT)

【辛口/白】産地:シャブリ地区 品種:シャルドネ100% Alc:13% 平均樹齢:55年 畑:レ・ゼブノット/レ・ブーニオン
土壌:化石化した牡蠣の貝殻を含む堆積岩から成る。醸造:アルコール発酵、マロラクティック発酵はフレンチオークで自然発酵。熟成:8-12年使用樽と新樽(20~25%)を使用。澱引・バトナージュせず11ヶ月以上熟成。無清澄で瓶詰。

■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出す。

2022VT★バークハウンド 89-92 点:白コショウやアカシア、レモンの皮、ヨードなどの優美で重層的なアロマは心地よく、生き生きとしたフレッシュ感を備えている。繊細な口当たりのミディアムボディで、若く、硬い後味にミネラルが顕著に感じられる。《飲み頃:2027年以降 | #92/2023/8/10 掲載》



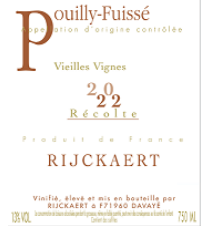
2022・2023 Pouilly-Fuissé V.V.

プイ フュイッセ ヴィエイユ ヴィーニュ

上代価格 ￥7,000(税別)

JAN: 4543190179027

【辛口/白】産地:マコネ地区 品種:シャルドネ100% 畑:主に南、南東向き。一部北向き Alc:13% 平均樹齢:50年
 土壌:主に石灰岩(1億6千万年前のサンゴの化石から形成されたソリュトレ、ヴェルジッソンの岩石) 栽培密度:7600本/ha
 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。
 バトナージュ、清澄は行わない。ろ過して瓶詰。樽の比率:8-12年物:55%、数年使用した樽:30%、新樽:15%
 12ヶ月シュールリー熟成。



■コメント■ 主にロシュ・ド・ヴェルジッソンの斜面とフィッセ村で栽培されたシャルドネを使用しています。南、南東、北向きのブドウを使用することで、快活でバランスのとれた味わいに仕上がります。地中深く根を張った樹齢50年以上の古樹が凝縮感とフィネスを備えたワインを生み出す。

2022VT バーグハウンド 90-92 点:熟したアロマとともに青リンゴや柑橘類、花を思わせる涼しげなアロマが漂う。非常に繊細なミディアムボディで、焦点の定まった力強さとパンチがあり、引き締まった後味に柑橘の風味がはっきりと感じられ、温かみのある余韻がどこまでも続く。飲み頃まで少し忍耐が必要だ。《飲み頃:2027 年以降 | #92/2023/8/10 掲載》

2023VT★バーグハウンド 89 点:柑橘類のコンフィや白い果肉を持つ果実、仄かなアカシアの花のアロマを程よい樽香が包む。特に濃厚というわけではないが、心地よいミディアムボディの味わいで、魅力的なテクスチャーを備え、ビター・レモンの風味を伴う後味に徐々に温かみが広がる。酒齢が若いうちから美味しく味わえるが、4~7 年の熟成ポテンシャルを備えている。

《飲み頃:2028 年以降 | #96/2024/10/10 掲載》

2022 Pouilly-Fuissé 1er Cru Sur La Roche V.V.

プイ フュイッセ プルミエ クリュ シュール ラ ロッシュ ヴィエイユ ヴィーニュ

上代価格 ￥8,000(税別)

JAN: 4543190179034

【辛口/白】産地:マコネ地区ヴェルジッソン村 品種:シャルドネ100% 畑:真南向き Alc:13%前後 平均樹齢:45年以上 標高:400m 土壌:硬い石灰岩と凝結したケイ土栽培 栽培密度:7600本/ha 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。バトナージュは行わない。軽く清澄、ろ過して瓶詰。樽の比率:6-12年物:53%、数年使用した樽:30%、新樽:17% 12ヶ月シュールリー熟成



■コメント■ 「岩石の上」という意味を持つシュール・ラ・ロッシュの区画は、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年以上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、濃厚な果実味、しっかりした骨格、快活さ、複雑でエレガントなアロマを兼ね備えたワインを生み出す。

バーグハウンド 90-92 点:フローラルなニュアンスを纏った白い果肉のフルーツや繊細なレモン・ライムのアロマを程よい樽香が包み込む。コクのある濃厚な味わいで、クリーンかつ引き締まった後味が長い余韻を生む。今後より深みを増していくだろう。

《飲み頃:2028 年以降 | #92/2023/8/10 掲載》

2016 Côtes du Jura Vin Jaune Florent Rouve

【620ml】上代価格 ￥12,000(税別)

2017 Côtes du Jura Vin Jaune Florent Rouve

【620ml】上代価格 ￥13,000(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: 4543190177405(2016VT),4543190183727(2017VT)

サヴァニャンから造られるジュラ地方の特産ワイン、ヴァン ジョーヌ(黄ワイン)

【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。クラヴァンと呼ばれるこの地域特有の 620ml のボトルを使用。



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。

■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。驚くほど濃厚で複雑味があり、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、ジュラ地方のコンテチーズ等と相性抜群です。ビターチョコレートとの組み合わせもおすすです (提供温度:14℃、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)。