

RONAN BY CLINET

A.O.C. Bordeaux

ロナン バイ クリネ / A.O.C. ボルドー

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ボムロールの雄、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・カスティヨン、コート・ド・ブルの畑から収穫し、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、ボルドー、コート・ド・ボルドー、アントル・ドゥ・メール地区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、ボムロールのワイナリーで醸造しています。2015 年には、ボ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。



2022 Ronan by Clinet Bordeaux Blanc

上代価格 ¥2,600(税別)

2023 Ronan by Clinet Bordeaux Blanc

上代価格 ¥2,800(税別)

ロナン バイ クリネ ボルドー ブラン

JAN: 4543190179584 (2022VT), 4543190185110 (2023VT)

柑橘類や洋梨などの魅惑的でフレッシュなアロマを湛えたユニークな白。

■テクニカル情報■ 産地:ボルドー、コート・ド・ボルドー、アントル・ドゥ・メール地区 (AOC ボルドー)

品種:ソーヴィニオン・ブラン 75%、セミヨン 25% 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 サーブの適温: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、ハーブ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、フランジパネス、洋ナシの心地よい風味が口の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、カスティヨン、ブル地区 (AOC ボルドー)

熟成期間:12 ヶ月 サーブの適温: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、ビロー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に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》

