

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造る事でした。

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・ルーヴに引き継ぎ決意をしました。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バランオ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。



■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ので、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りません。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。

~Domaine Rijckaert~ 自社畑で作るドメーヌのワイン

2022 Côtes du Jura Les Sarres Chardonnay

上代価格 ¥4,800(税別)

2023 Côtes du Jura Les Sarres Chardonnay

上代価格 ¥5,000(税別)

コート デュ ジュラ レ サル シャルドネ

JAN: 4543190177290(2022VT), 4543190185455(2023VT)

【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:バ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: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。2023VTは新樽不使用。3~16年使用した樽で18ヶ月熟成。

■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。

2022VT★ワイン・スペクテーター89点:ジュラの個性が見事に表現されたワイン。塩味や酵母のニュアンスを伴うキレのある酸が仄かなハニーレモンやトーストしたアーモンド、ライムオイルの風味を引き締める。瑞々しく、しなやかな余韻にトーストしたアーモンドや微かなスモークのニュアンスが漂う。《2025/3/3 掲載》



2023 Bourgogne Blanc Nobles Terroirs V.V.

上代価格 ¥4,800(税別)

ブルゴーニュ プラン 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バジョジアン期のウミュリ石灰岩土壌 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)

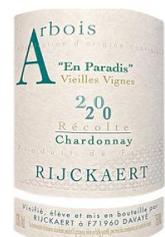
アルボワ シャルドネ アン パラディ ヴィエイユ ヴィーニュ

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・エンスージアスト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るやかさをもたらす、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)

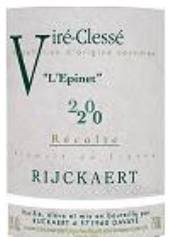
ヴィレ クレッセ レピネ

JAN: 4543190177627

【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:バ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備し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・2023 Côtes du Jura Les Sarres Savagnin

上代価格 ¥5,300(税別)

コート デュ ジュラ レ サル サヴァニャン

JAN: 4543190177634

【辛口/白】産地:ジュラ地方ビュヴィー村 品種:サヴァニャン100% Alc:13% 平均樹齢:38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。熟成:新樽不使用。4~12年使用した樽で約11~15ヶ月シュールリー熟成。バトナーージュは行わず、定期的にウィヤーージュ(補酒)を施す。無清澄または軽く清澄して瓶詰

■コメント■ ジュラを代表する土着品種サヴァニャンは、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に育つサヴァニャンは、酸が極めて高く、ゲヴュルトツラミネ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。



2022VT★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。口を含む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▶

2023VT★ヴィノス 89 点:やや控えめなノーズながらも、イエローアップルやレモンの果皮のアロマが徐々に香り立つ。魅力的な味わい。全体的に適度な厚みがあり、程よい凝縮感と爽やかな酸が見事な調和を見せる。クリーンな余韻が印象的。

◀飲み頃:2025-2030年 | 2025/9 掲載▶

2022 Viré-Clessé Les Vercherres V.V.

上代価格 ¥5,500(税別)

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

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・バトナーージュ・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、若々しい硬さを感じられる。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

2023 Macon Villages V.V.

上代価格 ¥4,400(税別)

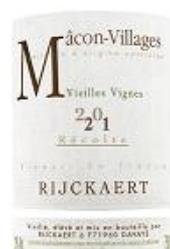
マコン ヴィラーージュ ヴィエイユ ヴィーニュ

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 マコネ地区北部のクリニー、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・バトナーージュは行わない。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。

★バーグハウンド 87 点:ペトロールや白い花、洋ナシ、仄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。仄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 ランデヴァー ド セブタンブル

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・パトナーージュは行わない。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■ “ランデヴァー・ド・セブタンブル(9月の約束)”は、9月のプレス時に直接ブレンドされるヴィレ・クレッセです。ヴィレ・クレッセです。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ワインです。

バーグハウンド 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▶ 他誌評価:★ヴィノス 88 点



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: 4543190182515

【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・泥炭質地層に海洋化石を含む白い小石が厚く堆積 Alc:13%前後 醸造: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・パトナーージュは行わない。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・パトナーージュせず約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、しっかりとした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。

★バーグハウンド 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・2022 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%前後 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4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。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。澱引き、パトナーージュは行わず、定期的にウィヤージュ(補酒)を施す。無清澄で瓶詰。

■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サヴァニャンが育つ4区画のブレンドで、樹齢70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誇り、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ます。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。

2022VT★ワイン・エンスージアスト 91 点:樹齢の高いサヴァニャンを使用した果実味溢れる濃密なワイン。仄かなアーモンドのニュアンスとともにキレのある酸を伴う若々しい果実味が広がる。飲み頃までもう少し熟成が必要だ。◀飲み頃:2025年以降 | 2024/12/31 掲載▶

2022VT★ヴィノス 90 点:よく熟した黄色いリンゴやレモンの果肉の香りに繊細なスギのニュアンスが重なる。生き生きとした酸が主体のミディアムボディの味わい。絶妙なバランスを保ち、キレのある余韻に心地よい緊張感が広がる。◀飲み頃:2024-2030年 | 2024/7 掲載▶



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: 4543190183086

【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・パトナーージュせず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ます。

2022VT★バーグハウンド 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▶



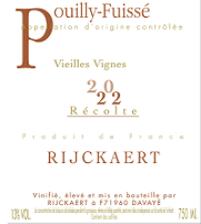
2023 Pouilly-Fuissé V.V.

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ます。

★バークハウンド★Outstanding(傑出したワイン)90点:ふくよかなアロマを持ち、柑橘類のコンフィや白い果肉を持つ果実、パッションフルーツ、アカシアの花のニュアンスが漂い、全体を仄かな樽香が包み込む。ミディアムボディの味わいで、魅力的なテクスチャーがあり、ビター・レモンの風味を伴う余韻にほのかに温かみを感じる。酒齢が若いうちから楽しめるが、4~7年寝かせても美味しく味わえるだろう。プイ・フュイッセのヴィンテージワインとしては素晴らしい出来栄。《飲み頃:2028年以降 | #100/2025/10/10 掲載》

2022・2023 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。バトナーージュは行わない。軽く清澄、ろ過して瓶詰。

【2022VT】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

【2023VT】樽の比率:6~15年物:60%、数年使用した樽:30%、新樽:10% 18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ます。

2022VT バークハウンド 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》

2023VT★バークハウンド★Outstanding(傑出したワイン)91点:際立つフローラルなアロマに洋ナシや柑橘類、仄かな樽のニュアンスが漂う。ミディアムボディの味わい。丸みのある優しい魅惑的な質感があり、力強さというよりむしろ、フィネスに富んでいる。バランスの良い繊細な後味をレモンのような酸が支え、長い余韻へと続く。検討に値する1本。《飲み頃:2029年以降 | #100/2025/10/10 掲載》

2017・2018 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: 4543190183727

サヴァニャンから造られるジュラ地方の伝統的なワイン、ヴァン ジョーヌ(黄ワイン)。産膜酵母下での長期熟成を経て、アーモンドやナッツ、キャラメル、蜂蜜のような独特な風味を持つワインに仕上がります。

【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: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 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。クラヴランと呼ばれるこの地域特有の620mlのボトルを使用。



■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すめです(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)。