

Garaudet Père et Fils

ガローデ ペール エ フィス

モンテリーを代表する造り手、ポール・ガローデが生み出す
コント・ラフォンを彷彿とさせる芳醇で複雑な味わい

ヴォルネイとムルソーの村に挟まれたモンテリーは、コート・ド・ボーヌでも特にコストパフォーマンスに優れたワイン産地で、うまく探せば隣接するヴォルネイやムルソーに引けを取らない秀逸なバリュウワインを見つけることが出来ます。「白ワインの帝王」と言われるコント・ラフォンやコシュ・デリもこの地で赤ワインを造っており、愛好家の間では、優れた名品が眠る産地として知られています。

そんな産地を昔からリードするのが、『モンテリーの祖』ポール・ガローデです。モンテリーの名を広く世に知らしめた人物で、オペレーションを一から築き上げ、今日までモンテリー協会会長として精力的に活動を続けてきました。ムルソーで4世代に渡る家族経営のドメーヌを運営し、かつてコント・ラフォンの契約農家も務めていました。現在コント・ラフォンは、栽培から醸造まで自社で一貫して行っていますが、ドミニク・ラフォンが当主となる前は、ブドウを契約農家に任せていました。このためガローデのワインはコント・ラフォンの影響を強く受け、芳醇で余韻の長い複雑な味わいが特徴です。 【ラフォンで小作人を務めた ポール・ガローデ】



ガローデのワインは、テロワールと伝統的手法を守って作られる本格的なブルゴーニュワインで、果実味溢れる濃厚な味わいが特徴です。モンテリーに4つの1級畑を所有する他、ヴォルネイ、ボマール、ムルソー、ピュリニィにそれぞれ畑を所有し、それぞれのキュヴェに独自の個性を持たせつつ、一貫した高い品質を維持しています。

この素晴らしいドメーヌを見出し世に知らしめたのが、アメリカで最も良心的で有能なワイン輸入商としてロバート・パークーに高く評価されるピーター・ヴェザンです。パリ在住のブルゴーニュワインのエキスパートで、無名ながら優良なドメーヌを探し出す能力に非常に長けています。ミシュランのワイン版といわれるワインの格付け本『クラスマン』でも、ポール・ガローデのワインは、コストパフォーマンスに優れたワインとして評価され、「ストックを買い占めるべし」と絶賛されています。高品質でありながら入手しやすい価格であることから、フランス国内でも注目を集めています。

ポール・ガローデが目指すのは、個々のテロワールが持つ多様でユニークな個性を余すところなく引き出し体現することです。完璧というものは存在しないという考えの下、より高い品質を目指し、たゆまぬ努力を継続しています。

■テクニカル情報■ ドメーヌ所在地:ブルゴーニュ北部コート・ドール県コート・ド・ボーヌ地区モンテリー村 畑面積:約 10.5ha 平均樹齢:45年 作付面積:ピノ・ノワール 5.5ha、シャルドネ 5ha 栽培手法:環境保全(サステナブル)型農法で栽培し、手摘みで収穫 年間生産量:約 5万本



【白ワインの醸造】シャルドネは、完熟を待ってから収穫し、優しくプレスします。果汁は重力を利用して丁寧に澱引きした後、大樽に入れアルコール発酵とマロラクティック発酵が始まります。12~18ヶ月の間、およそ15日に1度バトナージュを行ないながらシュールリー熟成させます。ピュアでフレッシュな味わいを保つため、軽く清澄・濾過処理を施します。こうして出来上がった白ワインは、芳醇で香り豊かなバランスの良いワインに仕上がります。4~10年の熟成に耐える偉大な白ワインの特徴ともいえるふくよかな果実味に柔らかな酸、ピュアなミネラル感を湛えています。

【赤ワインの醸造】ピノ・ノワールは、完熟した状態で収穫し、完全に除梗した後、5~8日間低温でマセラシオンを行ないます。アルコール発酵は、果実の膜や果皮に付着した土着の天然酵母で20~25日間かけてゆっくりと自然発酵させた後、重力を利用して発酵桶から樽へ移し替えます。マロラクティック発酵も無添加で自然発酵させた後、12~18ヶ月間シュールリー熟成させます。赤ワインは清澄処理をせず、自然に澄んだ状態になるよう少し冷やします。このような製法をとることで、果実の風味を生かします。こうして出来る赤ワインは、香り豊かでバランスが良く、若いうちから飲みやすい味わいながらも、5~15年間の長期熟成力を備えたワインに仕上がります。

■2018 ヴィンテージ情報■ 湿潤な冬と猛暑を特徴とするこの年の収穫量は、比較的豊作で、ブドウが非常に理想的な熟成具合に達したため、ヴィラージュ・クリュやレジョナル・クリュのワインでさえも探究してみる価値のあるヴィンテージとなりました。2018年は、ジュシーで豊かな果実味が溢れる心地よい味わいを持つやや早飲みタイプの赤ワインが作られました。(情報元:ジャンシス・ロビンソン・ヴィンテージ・レポート)

■2019 ヴィンテージ情報■ 冬は非常に穏やかでしたが、シーズン初めの春霜と夏の猛暑の影響で、例年よりかなり収量が減りました。7月、8月は気温が急激に高くなり、熱波によりブドウが日焼けする現象が見られました。この年は、減産となりましたが、残った果実からは、驚く程バランスのとれた素晴らしいワインが出来、輝かしいヴィンテージになると期待されています。豊かな果実味を湛えた上品で複雑な味わいが特徴です。

■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。ブルゴーニュでは9月中旬頃に収穫がスタートしました。2021年は、高めの酸とフレッシュ感を備えたスタイルに仕上がっています。

■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、霜が降ったものの、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。

■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。全体として、この年は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。

~ Sparkling Wine ~

NV Crémant de Bourgogne Brut

上代価格 ¥4,600(税別)

クレマン ド ブルゴーニュ ブリュット

JAN:4543190142076

スティルワインを糖や酵母と共に瓶に密封し、瓶内二次発酵を起こすトラディショナル方式で作られるクレマン・ド・ブルゴーニュ。製法はシャンパーニュと同じで、AOCでは最低9ヶ月の瓶内熟成を規定していますが、ガローデのクレマンは、15~18ヶ月かけて熟成させます。これは、ノン・ヴィンテージ・シャンパーニュの法定熟成期間と同じですが、価格はシャンパーニュのおよそ半額程度という気軽さ。ガローデのクレマンは、キレの良さや繊細な味わいが特徴です。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ北部コート・ド・ボーン地区(AOCクレマン・ド・ブルゴーニュ) 平均樹齢:40年
品種:ピノ・ノワール70%、シャルドネ30% 醸造:トラディショナル方式で瓶内二次発酵。18ヶ月間シュールリー熟成。
お勧めマリージュ:鯛めしや焼き牡蠣などの和食のシーフードと最高の相性 サープの適温:6~9℃前後

■テイスティング・ノート■ 輝きのあるゴールド・イエロー。円やかでクリーミーな質感を湛えたキメ細やかな泡沫が感じられる。黄色い花の香り、イースト香、ビスケット、ゴールデン・デリシャス・アップルを思わせる果実味を、やや強めの酸がキリリと引き締める。果実の奥に仄かな蜂蜜の風味が香る複雑な味わい。柔らかくクリーミーで余韻の長い後味が広がる。果実の厚みとミネラル、酸のパランスが素晴らしく、しっかりとした骨格とフィネスを備えたクレマン。



NV Crémant de Bourgogne Rosé

上代価格 ¥4,800(税別)

クレマン ド ブルゴーニュ ロゼ

JAN:4543190146005

フルール・ド・ロゼ(バラ色の花)と名付けられたこのロゼのクレマンは、ピノ・ノワールを100%使用し、ヴィンテージ・シャンパーニュの法定熟成期間を超える15~18ヶ月の瓶内熟成を経て作られます。ピノ・ノワール特有の赤果実のアロマを湛え、色合い、香り、質感、その全てが華やかでエレガントなバラの花をイメージさせる可憐なクレマンです。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ北部コート・ド・ボーン地区(AOCクレマン・ド・ブルゴーニュ) 品種:ピノ・ノワール100%
醸造:トラディショナル方式で瓶内二次発酵。15~18ヶ月かけて瓶内でシュールリー熟成。
お勧めマリージュ:食前酒として、またはハムや赤い果実、チョコレートにもよく合います。テーブルワインとして食事と共に楽しむなら6~9℃、食前酒や食後のデザートと合わせるなら4~8℃前後によく冷やしてサーブして下さい。

■テイスティング・ノート■ 美しいバラ色の色調。繊細な泡沫が生き生きと溢れるように感じられる。赤い果実や華やかなバラの香りに、エレガントなテクスチャーが感じられるコクのある味わい。ピノ・ノワール100%ならではのコクと程よいボリューム感が心地良く、どこまでも続く長い余韻が後味に広がる。リリースから2年間が飲み頃。



~ White Wine ~

2022 Bourgogne Chardonnay

上代価格 ¥6,500(税別)

2023 Bourgogne Chardonnay

上代価格 ¥7,000(税別)

ブルゴーニュ シャルドネ

JAN:4543190181785(2022VT), 4543190186445(2023VT)

ムルソーの畑で採れた完熟したシャルドネを1年以上かけて澱と共に熟成させて作るこの白ワインは、フルーティで豊富な果実味、豊かなミネラル、余韻の長いエレガントで洗練された後味が印象的です。

■テクニカル情報■ 産地:コート・ド・ボーン地区ムルソー村(AOCブルゴーニュ)
品種:シャルドネ100% 平均樹齢:30年~60年 畑面積:1ha(主に南東向き) 土壌:砂利の混じる泥炭質土壌
平均収量:52~54hl/ha アルコール:12%前後 年間生産量:約6~8千本 サープの適温:12~14℃
お勧めマリージュ:鶏のホワイトソース、シーフード、リゾット、青カビチーズ、フォワグラなどと最高の相性

■テイスティング・ノート■ よく熟れたフルーティな果実のアロマが支配的で、柑橘系果実やヴァニラの香りに、豊かなミネラルが感じられる。アタックは酸がやや強く、厚みのある味わい。ムルソーのテロワールに由来するクリアで緻密なミネラルと、ねっとりとした粘性の強い豊富な味わい、余韻の長い後味が広がるエレガントなワイン。



2022 Monthélie Blanc Les Champs Fulliot

モンテリー ブラン レ シャン フュリオ

上代価格 ¥12,500(税別)

JAN:4543190180870

シャン・フュリオは、モンテリーの最東端、ヴォルネイとムルソーとの村境に位置し、ヴォルネイの高級畑クロ・デ・シェーヌと接しています。村名クリュのガローデの区画は、もともとは石切り場で、石灰質の強い土壌を持つため、シャルドネの栽培に理想的で、フローラルなアロマを湛えたエレガントな白ワインを生みます。

■テクニカル情報■ 産地:コート・ド・ボーン/AOC モンテリー 品種:シャルドネ 100% 平均樹齢:21年
畑面積:0.3ha 畑:南東向き 土壌:粘土・石灰質 平均収量:48hl/ha アルコール:13%前後
熟成:オーク樽(新樽率 33%)で12ヶ月熟成
お勧めマリアージュ:炒めエビ、魚のタジン、鳥賊の雲丹焼き、青カビチーズ等 サーブの適温:12~14℃

■テイasting・ノート■ 艶のある黄金色の輝きを纏った美しい色調。ヴァニラ、ヘーゼルナッツの香りを帯びたフローラルなアロマが香る。極めてエレガントで洗練された味わいの白ワイン。リリースから2~6年が最も飲み頃。



2022 Meursault V.V.

ムルソー ヴィエイユ ヴィーニュ

上代価格 ¥15,000(税別)

JAN:4543190179652

ニュー・サン・ジョルジュで地下深くに潜るコンプランシアン製の固い石灰岩は、ムルソー近辺で再び地表近くに表れるため、石灰質の強い石くずを多く含んだ土壌がストラクチャーのしっかりとしたエレガントでミネラル豊かな白ワインを生みます。石灰質土壌の多いコート・ド・ボーンでは、シャルドネ種が真価を発揮します。

■テクニカル情報■ 産地:コート・ド・ボーン/AOC ムルソー 品種:シャルドネ 100% 平均樹齢:83年
畑面積:2ha 畑:南向きの斜面 土壌:小石を多く含む石灰質土壌 平均収量:35hl/ha アルコール:13%前後
お勧めマリアージュ:身の引き締まった高級魚、仔牛、鳥のホワイトソースなど サーブの適温:10-12℃

■テイasting・ノート■ 淡い輝きを持つ美しい黄金色。シトラス、ライチ、マンゴーのアロマが心地良い。アタックは力強く、口当たりの良い柔らかな質感と、厚みのある濃厚な味わいを湛え、美しく余韻の長い後味が広がる。1-2年セラーで熟成させたほうが良い。



2022・2023 Meursault Le Limozin

ムルソー ル リモザン

上代価格 ¥16,500(税別)

JAN:4543190179669

ブルミエクリュのシャルム、ジュヌヴリエール、ポリュゾに隣接する村名区画、リモザン。好条件に恵まれた区画で育つシャルドネから、コクと円やかさを備えたエレガントなワインが生み出されています。

■テクニカル情報■ 産地:コート・ド・ボーン/AOC ムルソー 品種:シャルドネ 100% 平均樹齢:84年
畑面積:2ha 畑:南向き 土壌:小石を多く含む石灰質土壌 平均収量:35hl/ha アルコール:13%前後
サーブの適温:10-12℃

■テイasting・ノート■ 美しい輝きを湛えた淡い色調。ライチやマンゴーなどのふくよかなアロマが漂う。アタックにはしっかりとした酸が感じられ、円やかな質感に加えて厚みとコクが感じられる。1~2年のセラー熟成で格別な飲み頃を迎える。



2022 Chassagne-Montrachet

シャサーニュ モンラッシェ

上代価格 ¥16,500(税別)

JAN:4543190185820

ピュリニイ・モンラッシェと並ぶ卓越した白ワインの産地、シャサーニュ・モンラッシェ。銘醸地としてだけでなく、優れた採石地としても知られており、ルーヴル美術館のピラミッドの敷石にシャサーニュの大理石が使用されています。畑は標高220~325mに位置し、土壌は石灰質、泥炭質、砂利質など多様性に富み、ミネラルを湛えたエレガントなスタイルのワインを生みます。

■テクニカル情報■ 産地:コート・ド・ボーン/AOC シャサーニュ・モンラッシェ 品種:シャルドネ 100%
樹齢:45年 畑面積:0.15ha 畑:南向き 土壌:茶色がかかった石灰岩、粘土質 平均収量:45hl/ha
アルコール:13.5% サーブの適温:10-12℃

■テイasting・ノート■ 輝きのある淡いイエロー。菩提樹の花やフレッシュなアーモンドを思わせる心地よいアロマが広がる。ミネラル感を湛えたバランスの良い味わい。非常にエレガントなスタイルのワインで、長期熟成が期待できる。



2023 Puligny-Montrachet

上代価格 ¥17,500(税別)

ピュリニイ モンラッシェ

JAN:4543190185813

ピュリニイ・モンラッシェは、隣村のシャサーニュ・モンラッシェと共に、シャルドネ種の持ち味が最高の形で表現される最も名高いアペラシオンの1つです。褐色の石灰岩や、粘土石灰質の泥灰土と石灰岩が交互に連なる地層の厚い土壌が多く、サンザシの花やナッツ、レモングラス、青リンゴを思わせるアロマを湛えた美しくバランスのとれたエレガントで気品のある白ワインを生みます。

■テクニカル情報■ 産地:コート・ド・ボース/AOCピュリニイ・モンラッシェ 品種:シャルドネ 100% 樹齢:43年 畑面積:0.3ha(南向き) 土壌:泥灰質 平均収量:45hl/ha アルコール:13% サープの適温:11~13°C お勧めマリナーージュ:鶏肉のソース添え、仔牛の蒸し焼き、フォワグラ、オマール、伊勢海老、魚の網焼き、アワビの天ぷら、様々なタイプのチーズと良く合います。

■テイスティング・ノート■ 淡いグリーンの陰影と仄かな青みを帯びた光輝く濃厚なイエロー。美しく力強いアロマが香り、決して重さを感じさせないふっくらとした広大で豊満な味わいがどこまでも広がる。美しくバランスの整った味わいを湛えた極めてエレガントな白ワイン。



~ Red Wine ~

2022 Bourgogne Pinot Noir

上代価格 ¥7,000(税別)

ブルゴーニュ ピノ ノワール

JAN:4543190181792

モンテリー、ムルソー、ピュリニイ・モンラッシェの畑で収穫された平均樹齢 25 年の若いピノ・ノワールで造るブルゴーニュ・ルージュ。完熟したピノを完全に除梗し、天然酵母で長い時間をかけて自然発酵させ、12~18 ヶ月かけて澱と共に熟成させています。香り豊かでバランスが良く、若いうちから飲みやすい味わいながら、5~15 年間の長期熟成力を備えたワインに仕上がります。

■テクニカル情報■ 産地:モンテリー村、ムルソー村、ピュリニイ・モンラッシェ村 (AOCブルゴーニュ) 品種:ピノ・ノワール 100% 平均樹齢:25年 土壌:泥灰質 畑:南向き 平均収量:50hl/ha アルコール:12%前後 お勧めマリナーージュ:チキンや仔羊のロースト、牛肉、ミートパイ、ハードチーズ サープの適温:14~16°C

■テイスティング・ノート■ 外観は、美しく艶やかなルビー色。よく熟れた小粒で凝縮された果実のアロマが香り、エレガントでキメ細やかなタンニンが感じられる可憐なワイン。飲み始めは樽由来のオークの香りが感じられるが、木を焦がした強い香りやヴァニラの香りとは違う、甘くスパイシーな香辛料を思わせる香り。摘みたてのチェリーや、シロップに漬けた苺のチャーミングな果実のアロマとのバランスが絶妙で、美しいテクスチャーが口内に広がる。リリースから5年程の熟成が効く。



2019 Monthélie Rouge Cuvée Paul

上代価格 ¥8,000(税別)

モンテリー ルージュ キュヴェ ポール

JAN:4543190180887

モンテリーの赤ワインは、ピロードのようにしっかりとしたなめらかなテクチャーに繊細なタンニンが特徴で、隣村のヴォルネイと共に、女性的なワインを生み出すことで知られています。キュヴェ・ポールは、モンテリーの各クリマから樹齢の古い上質な葡萄を選びすぐて造る特別キュヴェで、芳醇な赤果実のフルーティな果実味と、フレッシュな酸、気品のあるバランスの良いタンニンが印象的です。

■テクニカル情報■ 産地:コート・ド・ボース/AOCモンテリー 品種:ピノ・ノワール100% 平均樹齢:50年 畑面積:2.1 ha 畑:東南向き 平均収量:40 hl/ha 土壌:粘土・石灰質 アルコール:13%前後 熟成:オーク樽(新樽率33%)で15ヶ月熟成。 お勧めマリナーージュ:仔羊のロースト、牛肉とアスパラガスの牡蠣油炒め、ジューシーでクリスピーな菌ごたえの肉料理、ブリーチーズやブルジョンチーズなどと最高の相性 サープの適温:15°C

■テイスティング・ノート■ 美しく端正なルビー色。フルーティな果実味に溢れ、フレッシュで爽やかな酸が心地良い。タンニンは気品のある存在感を示しながらも強すぎず、程よいバランスを保っている。長期の熟成が効く芳醇なモンテリー。



2018 Monthélie 1er Cru Les Duressees

上代価格 ¥9,000(税別)

モンテリー プルミエ クリュ レ デュレス

JAN:4543190181808

モンテリー村の最西端に位置し、モンテリーとオーセイ・デュレスの両方の村にまたがる一級畑レ・デュレス。モンテリーの11のプルミエ・クリュのうち、オーセイ・デュレス側に斜面を持つのは、レ・デュレスのみです。

■テクニカル情報■ 産地:コート・ド・ボース/AOCモンテリー・プルミエ・クリュ 品種:ピノ・ノワール100% 樹齢:44年 畑:東/東南向き 土壌:地層の分厚い粘土質 平均収量:38hl/ha アルコール:13%前後 お勧めマリナーージュ:繊細な味わいの白身肉、豚や仔牛のロースト、ケバブ、ハーブを使ったパスタ、チキンリゾット、牛フィレの鉄板焼き、焼き魚などと最高の相性 サープの適温:15~17°C

■テイスティング・ノート■ 暗く深みのある色調。赤果実のジャムのような凝縮された果実味に、ピリッとしたメントールの香りが印象的。ヴォルネイ・サントノのような深い味わいと香り、滑らかな質感を湛えた熟成力の高いワイン。



2019 Pommard

上代価格 ¥12,500(税別)

ポマール

JAN:4543190180894

一般的にポマールは、パワフルで力強く芳醇な味わいを持つ赤ワインを生むことで知られていますが、テロワールや醸造方法によっては、繊細なフィネスが豊かに感じられます。日照量が多く、岩屑を多く含むキメ細やかな分厚い土壌で育つピノを完熟させて造るガローデのポマールは、苺やトリュフを思わせる繊細な風味に、しっかりとしたボディ、卓越した長期熟成力の特徴です。

■**テクニカル情報**■ 産地:コート・ド・ボーヌ/AOCポマール 品種:ピノ・ノワール100% 樹齢:48年
畑:1日中日光の降り注ぐ日照量の多い東南向きの畑 平均収量:40hl/ha アルコール:13%前後 土壌:岩石を多く含む非常にキメ細かな土壌で、地層の厚さは最も分厚いところで20cmにもなる 熟成:オーク樽(新樽率33%)で15ヶ月熟成。
お勧めマリアージュ:ジビエ、子牛肉、子羊肉、鶏肉のシチュー、鰻、チーズ サーブの適温:14~16℃

■**テイasting・ノート**■ 美しくクリアな輝きと色合い。苺とトリュフの繊細なアロマと風味が香る。ポマールならではのテロワールの持ち味としっかりしたボディ、端正なバランスを湛えた美味な味わい。5~8年の長期熟成によりその真価を發揮する極めて寿命の長いワイン。



2021 Vougeot 1er Cru Les Petits Vougeot

上代価格 ¥33,000(税別)

ヴァージョ プルミエ クリュ レ プティ ヴージョ

JAN:4543190179690

ミュジニーに隣接した区画のブドウを買付し、ドメヌのワインと同じように手間暇かけて造られたレ・プティ・ヴァージョ。

■**テクニカル情報**■ 産地:コート・ド・ニュイ/AOC ヴージョ・プルミエ・クリュ 品種:ピノ・ノワール 100%
アルコール:13.5% 醸造:手摘みで収穫。90%除梗。25日間かけて発酵、マセラシオンを行う。
オーク樽(新樽 50%、1年使用樽 50%)で2年熟成。無濾過、無清澄。サーブの適温:14~15℃

■**テイasting・ノート**■ 深みのある色調。よく熟した果実の芳醇なアロマと心地よいタンニンを備え、長い余韻がどこまでも続く。3~4年のセラー熟成で最高の飲み頃を迎える。

