

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。フントディが所有する180haの土地のうち110haがブドウ栽培に使用されています。畑では、有機農法を採用し、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栽培を行っています。また、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・ベルナベイをコンサルタントに迎え、この地区を代表する秀逸なワインを生み出しています。



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、ブドウ栽培農家も収穫に関しては質よりも量を重視し、ブドウの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ブドウ畑を購入しました。その当時、畑は荒れ果てていましたが、西向き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ブドウの樹を植え替え、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、国際的なワイン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。

【写真右: ジョヴァンニ・マネッティ】

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で運営しています。ジョヴァンニは、キアンティ地区で最も優れた生産者の一人でありながら、キアンティ・クラッシコ・コンソルツィオ(協会)の会長を務めるなど多才な人物として知られています。近年では、UGA(追加地理的単位)の制度導入にも注力し、この地区のワイン産業の発展に尽力しています。

■**パンツァーノ**■標高380-450m。日照に恵まれた温暖な気候。8月～9月初旬は、日中は気温が35℃ぐらまで上がるが、夜は18℃以下になる。昼夜の寒暖差が大きく、フレッシュな酸、アロマを保持したブドウが育つ。海風が畑を吹き抜けるため、ブドウの樹の衛生状態が保たれ、病気が発生しにくい。



■**栽培・醸造**■有機栽培(EU有機認証ユーロリーフを取得)。敷地内で飼育している80頭の牛の排泄物、ブドウの搾りかす等でできた堆肥を使用。バイオダイナミの哲学に基づき、持続可能な農法を实践。栽培品種: サンジョヴェーゼ(90%以上)、ピノ・ノワール、シラー、ソーヴィニヨン・ブラン等。土壌: 主にアルベレーゼ(粘土石灰岩土壌)、ガレストロ(岩の多い粘土を含む片岩土壌)、ピエトラフォルテ(石灰を多く含む砂岩土壌)から成る。アルベレーゼは、ワインに生き生きとした酸、ガレストロは力強さとコク、ピエトラフォルテは繊細さとフィネスをもたらす。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7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。テロワール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・コンソルツィオの会長を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。このような稀有な才能が、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。9月に入ると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用意し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用意し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。

■2024 ヴィンテージ情報■ ブドウの成熟の最終段階及び収穫時期に断続的に雨が降り、生産者にとって厳しい年でしたが、一部の生産者はポジティブに捉えていました。キアンティ・クラッシコ・コンソルツィオの会長で、フォントディのオーナーであるジョヴァンニ・マネッティは、ブドウの出来に満足した様子で、「長い収穫期間ではあったものの、ゆっくりと成熟を迎えたブドウは素晴らしく、90年代を思い出させます。夜間の気温が非常に低かったため、酸が保たれました。その一方で、糖は少しずつ上昇し、生理的な成熟に達することができました(ドリンクス・ビジネス2024/10/10掲載記事より抜粋)」

2022 Meriggio	上代価格【375ml】	¥2,500(税別)
2023・2024 Meriggio	上代価格【375ml】	¥2,700(税別)
2024 Meriggio	上代価格【750ml】	¥4,200(税別)
メリッジオ	JAN:4543190213714(2022VT/375ml),4543190214315(2023&2024VT/375ml) 8021019000074(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オン・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:ソーヴィニオン・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(60%)、テラコッタのアンフォラ(30%)、フランス産の大樽(10%)で自然酵母を用いて発酵、マセラシオン。年間生産量:平均9,000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》

2024VT★ヴィノス90点:今飲んでも数年寝かせても楽しめる、爽やかでキレのあるワイン。ドライフルーツの洋ナシや花、カモミールの香りがアクセントを添える。ワインの大部分はステンレスタンクで醸造し、マロラクティック発酵は行っていないが、一部マロラクティック発酵したものとブレンドすることで、円やかな味わいに上げている。微かに漂うオーク樽とアンフォラのニュアンスが印象的。《飲み頃:2025-2028年 | 2025/7掲載》



2021・2022 Chianti Classico	上代価格【375ml】	¥3,500(税別)
2021 Chianti Classico	上代価格【750ml】	¥5,500(税別)
2022 Chianti Classico	上代価格【750ml】	¥5,800(税別)
キアンティ クラッシコ	JAN: 4543190213936(375ml), 4543190213943(2021VT/750ml), 4543190214926(2022VT/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作れるはずと考え、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2~3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24ヶ月熟成させた後、6ヶ月瓶内熟成。年間生産量:約17万本

2021VT★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》

2021VT★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》

2021VT 他誌評価:★ワイン・アドヴォケート92点

2022VT★ワイン・アドヴォケート93点:ピロードを思わせる艶やかで深みのある色合い。アーシーなニュアンスに焼いたプラムやチェリー、青い花の押し花の香りが重なる。非常に豊かな味わい。これまでとやや異なるスタイルだが、親しみやすく、華やか。《飲み頃:2025-2032年 | 2025/10/31掲載》

2022VT★ワイン・スペクテーター93点:ブラック・チェリーやブラックベリー、スミレ、ミネラルが香る豊かなノーズ。輪郭のはっきりとした果実味には、生き生きとした酸と濃密できめ細やかなタンニンがあり、見事な調和を見せる。極めて長い余韻が印象的。

《飲み頃:2025-2033年 | 2025/10/31掲載》

2022VT 他誌評価:★ジェームス・サックリング93点 ★ヴィノス91点



2021 Filetta di Lamole Chianti Classico

上代価格 ￥5,500(税別)

フィレッタ ディ ラーモレ キアンティ クラッシコ

JAN: 4543190213950

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ャンティ・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(キャ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。年間生産量:平均2万本

★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:★ワイン・アドヴォケート 91点

★ワイン・スペクテーター 94点:ブラック・チェリーやブラックベリー、スミレ、大地のニュアンスが香る濃厚なワインで、ビロードのような質感を持つ。濃密ながらも優美な味わいで、果実の香りを伴う余韻がどこまでも続く。見事な調和を見せる。今デキャンタしても美味しく味わえるが、数年寝かせても良いだろう。《飲み頃:2027-2042年 | 2025/5/31掲載》



2020 Pinot Nero Case Via

上代価格 ￥7,500(税別)

2021 Pinot Nero Case Via

上代価格 ￥8,800(税別)

ピノ ネロ カーセ ヴィア

JAN:4543190213356(2020VT), 4543190214490(2021VT)

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希少なワインです。

■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 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%前後 醸造:自然酵母を用いてテラコッタのアンフォラで約4週間発酵・マセラシオンを行い、樽で18ヶ月熟成。年間生産量:平均3,000本 全房使用率:20%(2020VT), 30-40%(2021VT)

■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。

2020VT★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。2020VT 他誌評価:★ワイン・アドヴォケート 89点 ★ワイン・スペクテーター 89点



2021VT★ヴィノス 94点:2021VTは、全てアンフォラで醸造した後、フレンチオーク樽(新樽率約10%)で熟成。豊かで力強い果実味を湛えた非常に魅力的なミディアムボディの味わい。品種の個性が顕著に表れているわけではないが、パンツァーノの優れたテロワールとヴィンテージがこのワインを美しく引き立てている。《飲み頃:2024-2033年 | 2024/6掲載》

2021VT 他誌評価★ワイン・スペクテーター 89点

2020 Syrah Case Via

上代価格 ￥8,300(税別)

2021 Syrah Case Via

上代価格 ￥8,800(税別)

シラー カーセ ヴィア

JAN: 4543190213967(2020VT), 4543190214506(2021VT)

カベルネ、メルローが世界的に流行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・ビッキエーリを取得して以来、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とキャスクで20-24ヶ月熟成。年間生産量:平均5,000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る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。

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》

2021VT★ワイン・スペクテーター 93点:ブラックベリーやボイセンベリー、プラム、インク、黒鉛、スイートスパイスの風味を特徴とする濃密で洗練された赤。粘性のあるテクスチャーに加えて、しっかりと骨格と凝縮感を備え、果実味とスパイスを湛えた余韻がどこまでも続く。《飲み頃:2025-2032年 | 2025/3/31掲載》



2020 Dino Chianti Classico

ディノ キアンティ クラッシコ

上代価格 ￥8,000(税別)

JAN: 4543190213363

フロ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)

品種: サンジョヴェーゼ 100%(有機栽培) 標高: 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: フロ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 Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo

上代価格 【750ml】※オープン

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

2020 Chianti Classico Gran Selezione Panzano Vigna del Sorbo 上代価格 【750ml】 ￥14,000 (税別)

2021 Chianti Classico Gran Selezione Panzano Vigna del Sorbo 上代価格 【750ml】 ￥15,000 (税別)

キアンティ クラッシコ グラン セレツィオーネ パンツァーノ ヴィーニャ デル ソルボ

JAN: 4543190211864 (2017VT/750ml), 4543190213974 (2020VT/750ml), 4543190214469 (2021VT/750ml)

※2020 ヴィンテージより、村名「パンツァーノ」の名前がラベルに表示されています。

卓越した単一畑、グラン・セレツィオーネ・ヴィーニャ・デル・ソルボ。岩の多い粘土を多く含む片岩土壌がしっかりと骨格と凝縮感を持つワインを生みます。

グラン・セレツィオーネは、キアンティ クラッシコの頂点に立つ DOCG で、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 6%のみです。

【グラン・セレツィオーネの規定】: サンジョヴェーゼ使用比率 90%以上、残りは在来品種最大 10%まで使用可能。単一畑、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。最低アルコール度数 13% ※グラン・セレツィオーネのみラベルに UGA(追加地理的単位)を記載できる

■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)

品種: サンジョヴェーゼ 100%(有機栽培) 樹齢: 55 年 標高: 380m 土壌: 岩の多い粘土・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、ひときわ異彩を放ち、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: ★ワイン・アドヴォケート 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★ワイン・アドヴォケート 96 点: 極めて正確でしっかりと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、黒果実やグリルしたローズマリー、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

2021VT★ワイン・アドヴォケート 98+点: 今や表ラベルにパンツァーノ(UGA: 追加地理的単位)とはっきりと明記された 2021 年キアンティ・クラッシコ・グラン・セレツィオーネ・パンツァーノ・ヴィーニャ・デル・ソルボは、兄弟的な存在である華やかなテラツェ・サン・レオリーノと比べると、やや繊細で控えめな印象だ。香りは少しおとなしめだが、熟成ポテンシャルを期待させる複雑さとピュアな美しさを併せ持つ。非常に酒齢の若い現時点でさえ、このワインが持つ品格が表れている。複雑さと深みが際立つ。ビロードのように柔らかなタンニンと優しいミネラル香が全体を引き締める。認証付きサンジョヴェーゼの豊かな表現力は、パンツァーノを象徴する太陽の恵みを享受した「コンカ・ドーロ」の単一区画から生まれる。ヴィーニャ・デル・ソルボは、この地域の 2021 年産のワインの中で、私のお気に入りの 1 本となった。《飲み頃: 2025-2050 年 | 2024/6/26 掲載》

2021VT 他誌評価: ★ワイン・スペクテーター 97 点 ★ヴィノス 97 点 ★ジェームス・サックリング 97 点

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

2020 Chianti Classico Gran Selezione Panzano Terrazze San Leolino 上代価格 ¥14,000 (税別)

2021 Chianti Classico Gran Selezione Panzano Terrazze San Leolino 上代価格 ¥15,000 (税別)

キアンティ クラッシコ グラン セレツィオーネ パンツァーノ テラツツェ サン レオリーノ

JAN:4543190213370(2019VT), 4543190213981(2020VT), 4543190214476(2021VT)

※2020 ヴィンテージより、村名「パンツァーノ」の名前がラベルに表示されています。

厳選された単一畑、テラツツェ・サン・レオリーノの石灰岩土壌がフレッシュな酸を伴うエレガントで繊細なスタイルのワインを生みます。「テラツツェ」は段丘を意味し、「サン・レオリーノ」は、ワイナリー近隣の教会の名前にちなんでいます。上質なブドウのみを厳選して造られる生産本数 5,000 本の稀少なワインです。

■テクニカル情報■ 産地:トスカーナ/キアンティ地区(キアンティ・クラッシコ DOCG グラン・セレツィオーネ)

品種:サンジョヴェーゼ 100%(有機栽培) 樹齢:約 15 年 標高:500m 栽培面積:5ha 土壌:石灰岩を多く含む

植樹密度:6,000 株/ha 醸造:ステンレスタンクで自然酵母を用いて約 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:平均 5,000 本

2019VT★ワイン・アドヴォケイト 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 他誌評価:★ジェームス・サックリング 95 点 ★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 ★ワイン・アドヴォケイト 94 点 ★ヴィノス 92 点

2021VT★ヴィノス 98 点:フォントディのラインナップの中でも存在感のある 1 本。2020 年から飛躍的に品質が向上した。レッドチェリーや鉄、スパイス、革、リコリス、碎石、ハーブを思わせるアロマが強く印象に残る。このワインは、高い標高と昼夜の寒暖差のおかげで、生き生きとした酸を保持し、驚くほどのエレガントさ、複雑さ、フィネスを備えている。サン・レオリーノはフォントディの中では比較的新しいワインだが、2021 年を味わう限り、今後新たなフラッグシップワインになることが期待できる。＜飲み頃:2028-2046 年 | 2024/6 掲載＞

2021VT★ワイン・アドヴォケイト 96+点:非常に魅力的で、クラシックなヴィンテージである 2021 年において実力を発揮するポートフォリオの中でも比較的新しいワインだ。アペラシオンのサブゾーン(UGA:追加地理的単位)の個性を引き出す新しい規程を最大限に生かして造られたこのワインには、パンツァーノの特徴であるブドウが持つ深み、豊かさ、そして太陽の恵みが感じられる。豊かな黒果実や鉛筆の削りかす、灰かなスパイスの香りが絶妙に絡み合う。とはいえ、このワインの素晴らしいところは、果実味、酸、オーク由来のスパイスが三位一体となるバランスの良さに尽きる。

＜飲み頃:2025-2046 年 | 2024/6/26 掲載＞

2021VT 他誌評価:★ジェームス・サックリング 96 点 ★ワイン・スペクテーター 95 点

2018 Flaccianello della Pieve

上代価格【750ml】※オープン

2020 Flaccianello della Pieve

上代価格【750ml】¥22,000 (税別)

上代価格【1.5L】¥45,000 (税別)

2021 Flaccianello della Pieve

上代価格【750ml】¥23,000 (税別)

フラッチャネッロ デッラ ピエヴェ

JAN:4543190212397(2018VT), 4543190213998(2020VT/750ml),

4543190214001(2020VT/1.5L), 4543190214483(2021VT)

一躍フォ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、フォントディの全てが集約された秀逸な「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%前後

醸造:完熟した健全なブドウだけを摘み取り収穫。ステンレスタンクで自然酵母を用いて約 3 週間発酵・マセラシオンを行う。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:平均 6 万本

2018VT★ヴィノス 100 点:フォ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ミレ、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:★ワイン・アドヴォケイト 98 点 ★ワインスペクテーター 96 点 ★ジェームズ・サックリン 97-98 点

★ワインエンスージアスト 92 点

担当: @millesimes.co.jp

株式会社ミレジム Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes



2020VT★ジェームス・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★ワイン・アドヴォケイト 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がはっきりとわかる。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

2021VT★ワイン・アドヴォケイト 98 点: 深みのある中程度の濃さのインク色を呈し、ブラックフルーツや潰したブラックベリーの濃厚なアロマが香る。フラッチャネッロとヴィーニャ・デル・ソルボはともに長期熟成に耐えるポテンシャルを秘めているが、酒齢が若くても、フラッチャネッロのほうがより親しみやすい。フラッチャネッロはより力強く、ヴィーニャ・デル・ソルボはより繊細な印象だ。これらの対照的ともいえる個性の違いは、2021 年のような良年において特に顕著だ。柔らかに溶け込んだタンニンが豊満でふくよかな味わいを縁取る。《飲み頃: 2025-2050 年 | 2024/6/26 掲載》

2021VT 他誌評価: ★ヴィノス 98 点 ★ワイン・スペクテーター 97 点 ★ジェームス・サックリング 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ロデザートワイン。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★ワイン・アドヴォケイト 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、アプ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》

