

1989／1990年産は、来年成人を祝う方の生まれ年のワインです。



価格も程々で、多くの方に楽しんでいただけるドイツワインOVは、特におすすめです

ドイツ国内の博物館が分けて欲しいと言うことさえある稀少なワイン



クリストフェル家の現当主のカイヨ クリストフェルは、およそ 70 歳で、彼の奥様の旧姓が「ベレス」で、クリストフェル ベレスのいとこにあたります。また彼の祖父は、ヨハン ヨゼフ プリュム家の現当主マンフレット プリュムの祖父の弟にあたります(7人兄弟)。つまり、はとこ同士になります。カイヨとマンフレットは学校ではクラスメイトでした。カイヨと一緒にワイン造りをしていた彼の兄が亡くなり、彼は兄の残した財産(オールドヴィンテージワイン)を引き継ぎました。彼の兄は趣味半分のような感覚でワインを造っていて、「ワインは自分の生命保険だ。」と言って大切に保管していました。彼の所有する畑は全部で 32ha。ユルツィヒ、エルデン、グラッハ、ヴェーレンに一級畑を所有しています。彼のワインのスタイルの源は、驚くべきことに彼の所有する畑のすべての葡萄樹は接木のない古木だということです。この事実はほとんど知られていません。かつて、接木のしていない葡萄樹は政府の栽培許可が下りず、接木をしていないことを隠さなければなりませんでした。しかし現在は、それを誇りに思っているといえます。接木のしていない葡萄樹は、生産量こそ少ないのですが、高品質の葡萄を産出します。

ヴェレナー ゾンネンウーア シュベートレーゼ

KA-248 1989 Wehlener Sonnenuhr Spätlese

《白》【やや甘口】生産地:ドイツ モーゼル 生産者:ヨゼフ クリストフェル Jr.

葡萄品種:リースリング 残留糖度:40.2g/l 酸度:7.6g/l

熟成したリースリングのえも言われぬ味わいが楽しめます。酸がまだしっかりと残っており、これから熟成する可能性も持っています。

限定218本

¥4,200(本体価格¥4,000)

ユルツィガー ヴュルツガルテン アウスレーゼ

KA-250 1989 Ürziger Würzgarten Auslese ★★

《白》【甘口】生産地:ドイツ モーゼル 生産者:ヨゼフ クリストフェル Jr.

葡萄品種:リースリング 残留糖度:50.8g/l 酸度:7.5g/l

酸がまだしっかりと残っているので、この先も熟成する可能を持っています。現時点でも熟成したリースリングのよさが十分味わえます。

限定66本

¥6,300(本体価格¥6,000)

辛口で知られるフランケンから、稀少な甘口のオールドヴィンテージ



イプヘーファー クロンスベルク アウスレーゼ

KA-45 1990 Iphöfer Kronsberg Auslese

《白》【やや甘口】生産地:ドイツ フランケン 生産者:ハンス ヴィルシグ

葡萄品種:エーレンフェルザー 残留糖度:41.2g/l

中世の町並みが続くイプホーフェン村でハンス ヴィルシグ家は、1525年に建築したとされているケラーをもち、ワインゲートとしての経営は1630年から行っていた、とても古く歴史のある生産者です。ヴィルシグ家はフランケンにおいて最良とされる生産者の内の1人とゴーミヨで高く評価されています。クロンスベルクとユリウス エヒターベルクは、共に同じ斜面に隣接しているイプホーフェンの最高の畑です。「ゴーミヨドイツワインガイド2009」で3房。

クロンスベルク「王の山」は、南向きで北風を防ぐ立地となっており、年平均気温が他と1度も異なります。飲み口はやや甘口で、蜜を思わせる風味があります。熟成によるまろやかさが感じられますが、生き生きとした果実味もあります。たいへん珍しいフランケンのオールドヴィンテージワインです。ボトルの裏側には、イプホーフェンの建物の様子が、白色と金色を使って描かれています。

限定18本

¥8,400(本体価格¥8,000)

各種ガイドで高評価のシャトーの、蔵出しオールドヴィンテージ



シャトー ダレム

FA-829 1990 Château Dalem

《赤》【フルボディ】等級:A.O.C.フロンサック 生産者:M. リュリエ

葡萄園面積:11ha 土壌:石灰質粘土

葡萄品種&平均樹齢:メルロ(90%・30年)、カベルネ フラン(10%・50年) ML 発酵:樽(新樽40%)

1610年からクラビ家によって葡萄栽培が行われていました。その後、1955年にミシェル リュリエが購入しました。1980年からはミシェル ロランとクリスチャン バリーがコンサルタントをしています。収穫量は通常 55hl/ha のところ 38~40hl/ha に抑えています。収穫は手摘みで行い、選果テーブルにて、葉など他のものをより分け、さらにもう1度品質の良い葡萄をより分けます。醸しは、3週間で、発酵は温度管理しながら樹脂コーティングしたコンクリートタンクで行います。マロラクティック発酵はオーク樽(毎年40%を新しくする)で行っています。ロバート パーカー Jr.「ボルドー」、オズ クラーク「フランスワイン完全ガイド」でフロンサックの優良シャトーとして紹介されています。また、「ガイド アシェット」、「クラスマン」にも掲載されています。

シャトー ダレムの所有者リュリエ家は、葡萄やワインを製造する際に使われる機械の会社を営んでいます。シャトー ダレムを購入した当初は会社の経営が忙しく、ワイン造りは行っているものの、販売にはほとんど力が入られない状態でした。その為、シャトー ダレムには在庫として多くの古いヴィンテージのワインが残されていたのです。現在、機械会社は息子が継ぎ、ミシェルと娘のブリジットがシャトーの仕事に携わり、販売にも力が入られるようになりました。そのため、今回ご紹介するようなオールドヴィンテージを入手することが出来ました。

限定48本

¥12,600(本体価格¥12,000)

2つ星 フロンサックでは一流の、血の気の多いワイン。 飲み頃:85, 86, 88, 89, 90, 94, 95, 96, 97

ヒュー ジョンソン「ポケットワインブック」