

南ローヌの2007がすごい！！



2007年は南ローヌにとって素晴らしいヴィンテージとなりました。ボルドーの2007年が平年並みだったこともあり、あまり注目されることのないヴィンテージですが、南ローヌは注目すべき年となっています。ちなみに各誌のヴィンテージチャートは、「ワイン アドヴォケート」で南ローヌ・シャトーヌフ デュ パブは98点、「ワインスペクテーター」でローヌ/南部が94-97点です。

南ローヌ全体を通して2007年は過去30年間にこのエリアのワインをテイastingしてきた中で最も偉大なヴィンテージである。今後のレポートではジゴンダス、ヴァケラス、その他のローヌについてのコメントを発表する予定だ。ほとんどすべての生産者が過去に類を見ないほどの品質レベルに達している。さらに、このヴィンテージは、トップから下のクラスまですべてが一貫して素晴らしい。「ワンアドヴォケート179」

シャトーヌフ デュ パブの生産者は再び'07年の収穫の品質に大喜びしている。南部ローヌはまたしても堅調のようだ。2007年、南部ローヌは、北ローヌを含むフランスの他のエリアとは違って、天候不良によって困難な葡萄栽培を強いられることはなかった。そのかわり、2003年や2005年を含むここ数年間と同様、葡萄の生育期は温かく乾燥した恵まれた天候であった。雨の降った4月に続く5月は、4インチほど(10.16cm)の降雨量しかなく、乾燥して暖かな天候になった。これは2004年や2006年よりもさらに乾いており、暑くなった。6月中旬から9月中旬にかけては日照り続きで降雨量は1.5インチ(3.81cm)以下だったが、9月16日に少し雨が降り、葡萄樹にとっては恵みの雨となった。栽培農家からは、例年の同じ時期と比べると非常に強いミストラル(このエリアに吹く強い風のこと)が吹いたおかげで、葡萄の糖度が上がり続ける間も病気の心配から免れたといった報告もある。ほとんどの生産者が、水不足の影響があった2003年や2005年には必要のなかったグリーンハーベストを7月の初めに収量制限のために行ったとのこと。'07年は豊作で、完熟して高いアルコールと低い酸が特徴だった'98年と似ている。「アルコールが高い一方でワインには素晴らしいフィネスと丸みがある。」タルデュ ローランやヴァシュロン プイザン、アンドレ ブルネルなどを含むシャトーヌフの数多くのドメーヌでコンサルティングを行なっているエノロジスト、フィリップ カンビはこう語る。「ワインスペクテーター」より抜粋



2007年は2004年に似て素晴らしい。2005年は酸とミネラルが豊か。2006年は果実味がリッチでパワフル。ドメーヌとしては何もやり方は変わっていない。2008年はあまり天候には恵まれなかった。ドメーヌ ラ スマド (フレデリック ロメロ)

ラストー

F-777 2007 Rasteau

¥3,150 (本体価格 ¥3,000)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメーヌ ラ スマド

葡萄品種:グルナッシュ(70%)、シラー(10%)、ムールヴェードル(10%)、サンソー(10%)

収穫量を35hl/haに抑え、うち20%は除梗しません。清澄、濾過は軽くおこなうにとどめています。香りははなやかでスパイシー、タンニンが強く、しっかりと目の詰まったワインです。ロバート パーカー Jr.は『ここは私のお気に入りのコート デュ ローヌのエステートのひとつです。』といいます。'07年が「デカンター2009.05」で3ツ星/16点、「ラ ルヴェ ヴァン ド フランス 522」掲載、「ル グラン ギド デ ヴァン ド フランス 2010」で15点。

樽から出したての黒い果実のアロマ、生粋のローヌを感じさせる、充実感のある力強いワイン。3ツ星/16点 「デカンター2009.05」



'07年は、皆さんがビュルルのワインの期待する、濃くパワフルな味わいがしっかりと備わっています。

コート デュ ローヌ ルージュ

F-384 2007 Côtes du Rhône Rouge

8月1日より1,900円

¥2,100 (本体価格 ¥2,000)

《赤》【ミディアムボディ】生産者:E.A.R.L. ビュルル

葡萄品種:グルナッシュ(70%)、シラー(20%)、サンソー(10%)

葡萄園面積:5ha 平均樹齢:グルナッシュ(40年)、シラー(20年)、サンソー(15年)

力強くしっかりとしたコクのあるクラシックなローヌの味筋を守ったワインです。ヴァケラス、サブレ、ヴィオレの葡萄を使っています。別々に醸酵させてからブレンドし、マロラクティック醸酵します。収穫量は35hl/haに抑えられています。フィルターは通さず、清澄もしません。スパイシーで凝縮された果実味があり、しっかりとした飲み応えのある甘さを感じさせる、タンニンの心地良いワインです。クラシックな味わいで、自然で素朴な印象です。単なるコート デュ ローヌとしては、信じ難いほどの濃密な味わいがあります。

ジゴンダス

F-647 2007 Gigondas

¥3,675 (本体価格 ¥3,500)

《赤》【フルボディ】生産者:E.A.R.L. ビュルル

葡萄品種:グルナッシュ(80%)、ムールヴェードル(20%) 樹齢:グルナッシュ(70年)、ムールヴェードル(40年) 葡萄園面積:1.3ha

収穫量を35hl/haに抑え、手摘みして除梗はしません。マセラシオンは25日間行います。ろ過も清澄もされていません。色濃く、胡椒のようなスパイシーな香りがあり、しっかりとしたタンニンのある凝縮したワインです。風味、力強さは一番です。オレンジのラベルはそのままに、ジゴンダス村の紋章が浮き彫りになった重厚感のあるボトルに詰められています。



ビュルル家の長男ベルナルが造るワイン。'07年は、「ギド アシェット」で1ツ星獲得！！

コート デュ ヴァントゥー

FB-294 2007 Côtes du Ventoux

¥1,890(本体価格¥1,800)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメヌ フォン サラド(ベルナル ビュルル)

葡萄品種:シラー(60%・1960年植樹)、グルナツシュ(40%・1968年植樹) 葡萄園面積:8ha

ベルナル ビュルルは、故エドモン ビュルルの長男です。ドメヌ フォン サラドは、ヴァケラスの北のボンシュの高原に位置し、1936年にルネ ドヴィネによって創設されました。生産するワインは、ヴァケラス、ヴァケラス C.P.、コートデュ ヴァントゥー、コート デュ ローヌ、ヴァンド ターブル ブランです。ベルナルは、ワイン造りのアドヴァイスをするために、次男と三男の元を訪れます。彼の造るワインの評価は高く、'07年のコート デュ ローヌ キュヴェ エゴイストが「ギド アシェット」で2ツ星、'07年のヴァケラスが「ワイン アドヴォケイト」で90点、「インターナショナルワインセラー」で89点等を獲得しています。

土壌は、砂と粘土です。収穫量は40hl/ha、収穫は手摘みです。グルナツシュは通常の造り方ですが、シラーはアロマを抽出するために、4日間10~14°Cでクールド マセラシオンを行いません。コンクリートタンクで12日間発酵させ、少しだけファイニングします。南フランスは気温が高いため、温度を低く保てるコンクリートタンクを使用しています。生き生きとして香り高く、カシスや赤い果実、さらに花のアロマが感じられます。味わいには赤い果実、さらに胡椒が現れます。'07年が、「ル ギド アシェット デ ヴァン 2010」で1ツ星。



'07年はより集約していて、ソフトで長いタンニンがある。

ドメヌ ド ラ モルドレ (クリスチャン デロルム)

リラック ルージュ ラ ダム ルス

FA-220 2007 Lirac Rouge La Dame Rouse

8月1日より3,000円

¥3,360(本体価格¥3,200)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメヌ ド ラ モルドレ 葡萄品種:グルナツシュ(50%)、シラー(50%)

葡萄園面積:22ha 平均樹齢:40年 熟成:大樽、1年間

所有する22haのリラック村の畑からの葡萄を使っているため、ドメヌ ド ラ モルドレのリラックの品質は別格です。小石混じりの、粘土質白亜、粘土質石灰岩土壌です。収穫は手摘みで行い、100%除梗します。最高34°Cまでに抑えながら30日間醸しを行います。ロバート パーカー Jr.も「間違いなくこのオペレーションで造られている最上のキュヴェである。小型化したシャトーヌフ デュ パプのような味のするリラック」と絶賛し、別格の扱いをしています。1年間大樽で熟成させたこのワインは、濃いルビーレッド、複雑さのある味わい深い香り。凝縮した果実味があり、かすかな甘みとコーヒーを感じさせる味。心地よい酸味としなやかなタンニン、アルコール感が高く、心地よい余韻が長く残ります。彼のリラックは5年位かけてよい熟成をします。'07年が、「デカンター2009.05」で4星/17点、「ワインスペクテーター2009.11.30」で91点、「ワイン アドヴォケイト185」で92点、「レ ミュール ヴァンド フランス2010」で15点、「ル グラン ギド デ ヴァン ド フランス2010」で16点。

シラーとグルナツシュを同じ比率でブレンドした2007年のリラックは傑出している。濃い紫色、その色に見合ったゴージャスで甘いクレームド カシス、砕いた石、スミレ、そしてリコリスの香りが広がる。この厚みのあるフルボディのリラックは、値段が2倍のシャトーヌフ デュ パプといっても簡単に通用するだろう。飲み頃はこのさき4~5年。92点 「ワイン アドヴォケイト185」



早く飲んでもやわらかく感じる。'89年に近い。'89年は現在素晴らしい状態なので '07年も20年熟成。アメリカのジャーナリストが高得点を付けている。 アンドレ ブルネル

シャトーヌフ デュ パプ

FB-358 2007 Châteauneuf-du-Pape

¥6,090(本体価格¥5,800)

《赤》【フルボディ】生産者:S.C.E.A. デ ヴィニョーブル リュシアン エ アンドレ ブルネル

年平均生産量:76,000本 葡萄品種:グルナツシュ(72%)、ムールヴェードル(15%)、シラー(12%)他

葡萄園面積:18ha 平均樹齢:60年 熟成:30%-新樽、30%-1年樽、30%-2年樽、10%-3年樽、18ヶ月間

「レ カイユ(小石・砂利)」と名付けられたブルネルを代表するワイン。収穫量は30hl/haで、100%タンク発酵されたワインは、18ヶ月樽熟されます。うち新樽30%、1年樽30%、2年樽30%、3年樽10%が使われます。紫紅色、タンニンが強く酸もあり、まさにフルボディで、凝縮した傑出した味わいをもっています。若くてもおいしく飲め、10~15年の熟成能力があります。近年非常に世界中で人気沸騰し、幻のシャトーヌフ デュ パプとなりつつあります。'07年が、「ワイン アドヴォケイト185」で93点。

2つの素晴らしい成功が、ブルネルの2007年のシャトーヌフ デュ パプである。'07年のレ カイユ(グルナツシュ65%、ムールヴェードル20%、シラー12%、その他3%)は、樹齢60年の葡萄から造られる。ムールヴェードルとシラーは小樽、それ以外の品種はタンク熟成である。爆発的にフルティで深いプラム/紫色をしたこのワインは、グリルした肉のノートはプロヴァンスのハーブ、スパイスボックス、ブラックチェリー、ブラックカラントの香りと混ざり合い、豊かでふくよかなテクスチャーがある。フィニッシュは、いつまでも長く続き、ワインは素晴らしくピュアである。今からでも飲めるが、12年かそれ以上は熟成させることができる。

93点 「ワイン アドヴォケイト185」



果実の集約ときれいなフルーツ、余韻の長いヴィンテージ。'07年のフルーツが好き。
クロ デュ モン オリヴェ (ティエリ サボン)

シャトーヌフ デュ パブ

FB-352 2007 Châteauneuf-du-Pape

¥5,460(本体価格¥5,200)

《赤》【フルボディ】生産者:クロ デュ モン オリヴェ 葡萄品種:グルナツシュ、シラー、サンソー、ムールヴェードル等
葡萄園面積:23.5ha 平均樹齢:80~100年 熟成:大樽、18ヶ月間

葡萄の平均樹齢は65年で、収穫量は35h/ha。18ヶ月大樽で樽熟します。葡萄を刈り取る時に2種類のバケツに分け、十分に熟した葡萄しかシャトーヌフ デュ パブには使いません。'07年が、「ワイン アドヴォケイト 185」で92点。

2007年のシャトーヌフ デュ パブ(グルナツシュ 80%、残りはシラー、ムールヴェードル、サンソー、その他の品種)は素晴らしい。屋外のプロヴァンスのフルーツ、青物市場に並ぶ野菜を思わせるゴージャスな香りがグラスの中の深いプラム/紫色のワインから飛び出してくる。スケールが大きく、風味豊かで、非常に肉付きがよい。爆発的なアロマ、ジューシィで豊かなフレイヴァーを持つ非常に親しみやすいワインだ。涼しい年だったため、平均より高い酸があり、それがワインに快活さを与え、フルボディの力強さと重さを引き締めている。この先15年ほどは美味しく飲める素晴らしいワイン。92点 「ワイン アドヴォケイト 185」



南ローヌの2007年はすばらしく、2005年を超えます。力強い年ではなかったが、酸、タンニン、ポリフェノールのバランスが完璧。熟成に向いています。畑の整備をしておくだけで、特に手をかけなくても自然の恵みでよくなる、数少ない良い年。

ドメーヌ ド フォンドレシュ (ゼヴァスチャン ヴァンサンティ)

ヴァン ド ペイ ド ヴォークリューズ ルージュ

8月1日より1,200円

FB-228 2007 Vin de Pays de Vaucluse Rouge

¥1,365(本体価格¥1,300)

《赤》【ミディアムボディ】生産者:セバスチャン ヴァンサンティ、ディディエ ロベール

葡萄品種:メルロ、グルナツシュ、シラー(各1/3)

[ネゴシアンワイン]

セバスチャン ヴァンサンティと友人の醸造家ディディエ ロベールのジョイントヴェンチャーによって造られたワインです。メルロの割合は1/3ですが、味わいはメルロらしさを感じられ、他のラインナップとは違った味わいになりました。「ローヌ全般としては良いメルロは育たないが、ヴァントウーの畑は例外的にメルロに適している。」と考えています。グルナツシュとシラーは、コート デュ ヴァントウーからの葡萄です。しっかりとした紫色。プラムやベリー、桑の実を食べたような甘酸っぱさを感じる果実味が広がります。少し荒々しいタンニンやスパイスの風味とのバランスが絶妙で、ヴァンサンティの力量が十二分に発揮されたワインといえます。

コート デュ ヴァントウー ルージュ キュヴェ ナダル

F-886 2007 Côtes du Ventoux Rouge Cuvée Nadal

¥3,150(本体価格¥3,000)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメーヌ ド フォンドレシュ 葡萄品種&樹齢:グルナツシュ(40%・60年以上)、シラー(40%)、ムールヴェードル(20%)

発酵:グルナツシュ → タンク/シラー、ムールヴェードル → バリック

樹齢60年以上のグルナツシュを使用。樽には向かないのでタンク発酵し、シラーとムールヴェードルはバリックで発酵しています。透けて通らない深く濃い色合い、スパイスなどのスツと通る香りの後、熟した果実の甘い香りが広がります。濃厚さと、ベリーのような果実味や優しいタンニンが、なめらかに口の中へと吸い込まれていきます。'07年が、「ワイン アドヴォケイト 185」で92点、「ゴー ミヨ ル ギド デ ヴァン 2010」で13点、「ル ギド アシェット デ ヴァン 2010」で2つ星/クー ド クール、「レ メイユール ヴァン ド フランス 2010」で15.5点、「ル グラン ギド デ ヴァン ド フランス 2010」で14.5点。

2007年のナダル(グルナツシュ 50%、シラー 40%、ムールヴェードル 10%、すべて樹齢70年以上)は素晴らしい。深いルビー/紫色、キルシュ、リコリス、春の花、ブラックラズベリーの香り。濃厚で、ミディアム~フルボディ、小樽で熟成されたにもかかわらず、ほとんど木のニュアンスは感じられない。フレッシュな酸が、がっしりとして、リッチなこのワインを支えている。この先、4~6年は美味しく飲めるだろう。92点 「ワイン アドヴォケイト 185」

コート デュ ヴァントウー ルージュ キュヴェ ペルシア

F-887 2007 Côtes du Ventoux Rouge Cuvée Persia

¥4,200(本体価格¥4,000)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメーヌ ド フォンドレシュ 葡萄品種:シラー(90%)、ムールヴェードル(10%)

平均樹齢:30~40年 発酵・熟成:アリエ産新樽(200,400,600L)、12ヶ月間

丹念に手摘みし厳しく選別した葡萄は、ニューマティックプレスで柔らかくプレスされ、新樽で発酵しています。そして、新樽100%で12ヶ月熟成します。200L、400L、600Lと、3種類の樽を用いています。樽は全てアリエ産で、少し焦げ目の物を使用しています。小さい樽は太ったスタイルになり、大きい樽は果実味を強調します。それらをブレンドすることによって、味わいに深みが出ます。十分なタンニンと果実味に、樽の風味が加わり、熟成に耐える素晴らしいワインです。このワイン以上のコート デュ ヴァントウーは存在しません。'07年は、「ワイン アドヴォケイト 185」で92点、「ゴー ミヨ ル ギド デ ヴァン 2010」で13点、「レ メイユール ヴァン ド フランス 2010」で16点、「ル グラン ギド デ ヴァン ド フランス 2010」で14.5点。

100%シラーからなる2007年のペルシア(赤)は、ベーコンの脂、ローストした肉、スモークされたハーブ、お香の香りと、たっぷりのブラックベリーやカシスの果実が感じられる。濃厚で、噛めそうなほど肉厚、フルボディでありながら、ジューシィで、シルクのようになめらかなタンニンと十分な酸がある。この素晴らしいワインは、この先5~6年は美味しく飲めるはずだ。92点 「ワイン アドヴォケイト 185」