

真夏 に飲みたいこの5本

すっきり清涼感のあるワイン！！
夏の食卓におすすめのワインです。

《稲葉がご紹介する、すがすがしい辛口白ワインの代表選手です。価格も味も大満足。》

ヴァンド ペイ デ コート ド ガスコーニュ



F-431 2007 Vin de Pays des Côtes de Gascogne

¥1,365 (本体価格 ¥1,300)

《白》【辛口】生産者: G.A.E.C. ジェスレール エ フィス(ロラン ジェスレール)

葡萄園面積: 44ha 平均樹齢: 20年 葡萄品種: コロンバル(50%)、グロ マンサン(30%)、ユニ ブラン(20%) 《透明瓶》

1925年より、アルマニャック地方でワイン造りをする生産者です。畑は海拔 125m、南から南西向きでゆるやかな斜面となっています。葡萄品種の、コロンバルは果実味、ユニ ブランは酸味、グロ マンサンはこく、ソーヴィニオンはアロマを出すために使われています。ロバート パーカー Jr.「ワインバイヤーズガイド」で3ツ星が付けられ、「最も成功し、味わいにも価格にも満足のいく辛口白ワインの生産者」のひとつに挙げられています。また、ヒュー ジョンソンの「ポケットワインブック」に、ガスコーニュの代表的生産者として掲載されています。コロンバルの品種の特徴が生きてフルーティでエレガントなワインです。マストの醸し、低温での発酵、澱との攪拌が、ワインを素晴らしいものとしています。緑色をおびた黄色、レモンのようなすがすがしい果実味があり、新鮮ではつらつとしたワインです。

《イタリアの代表的な認定機関によって認められた有機栽培葡萄を使用。ピオにこだわる方にもおすすめです。》

マランフーサ カタラット ビアンコ ピオ



I-553 2007 Maranfusa Catarratto Bianco Bio

¥1,575 (本体価格 ¥1,500)

《白》【辛口】等級: I.G.T. シチーリア 生産者: マランフーサ 葡萄品種: カタラット

1968年にシチリアのサン ジュゼッペ ヤートの葡萄栽培者によって設立された共同組合で、現在は約150の組合員とトラパニ県のD.O.C.モンレアーレとセジェスタの間に575haの畑を所有しています。2002年に、独自性は残しながら、カタラットの指導によるワインを造ることを決めました。造るワインは、ビオロジカルな栽培によるものを含めた葡萄品種の典型的な味わいを持ったものです。栽培からワイン造りまで、オーストラリア人最高責任者を始めとして、専門のスタッフが当たっています。5人の農学士が、葡萄の栽培や収穫から醸造までの管理をし、葡萄畑の計画をたてています。また、様々なシステムや認証を得ています(HACCP 155/97、EMAS、ISO 14000等)。ICEAによって認められた、有機的に栽培された葡萄を使用しています。甘さを強く感じます。酸は控えめですが、程良いミネラルが刺激して飲みやすいワインです。

《通常は地元のレストランでしか飲めないハークのやや辛口。すっきりやさしい味わいはモーゼルならではの。》

フリッツ ハーク ケーペーアー



K-111 2006 Fritz Haag Q. b. A.

¥2,730 (本体価格 ¥2,600)

《白》【やや辛口】葡萄品種: リースリング 残留糖度: 24.1g/l 酸度: 7.5g/l [現地シール]

1605年より、ブラウネベルクでワイン造りを始めたハーク家は、以来ブラウネベルクでも最も重要な生産者となっています。太陽の光を十分に吸収する、名高いブラウネベルクの急斜面に、7.5haの畑を持つまったくの個人生産者です。専門家の多くは、このワインはエゴン ミュラーやJ.J. プリュムと同格と見ています。通常は地元のレストランにしか販売していないグーツワインを特別に分けていただきました。ケーペーアーといえども、存分にフリッツ ハーク家の個性を發揮しています。若々しいフレッシュさと繊細で美しいリースリングの風味が満喫できるやや辛口です。「ワインスペクテーター2008.4.30」で87点。

アロマティックなスタイルで、はなやかな花、アプリコット、パッションフルーツのフレーヴァーの広がるフレッシュなワイン。フィニッシュはやや引き締まっています。飲み頃は今から2012年。87点 「ワインスペクテーター2008.4.30」

《今年のトレンドは、ずばりロゼ ワイン。そしてロゼが一番似合うのは、やっぱり真夏のテーブルです。》

コスティエール ド ニーム ロゼ キュヴェ トラディション



FA-827 2008 Costières de Nîmes Rosé Cuvée Tradition

¥1,785 (本体価格 ¥1,700)

《ロゼ》【辛口】生産者: マデブレサド 葡萄品種: グルナッシュ(50%)、シラー(30%)、サンソー(20%)

世界的な評価も高まり、地元でも人気の高いこのドメヌのワインは、常に生産量を超えた予約が入るほどです。しかしシリル マレは品質にもまだまだ満足することなく、さらにその上を目指すべく日々努力を続けています。18°Cに保ちながらセニエ法で醸造し、ブレンドします。マロラクティック発酵はしません。グルナッシュがまろやかさを、シラーが色の鮮やかさを、そしてサンソーが果実と新鮮さを与え、全体で素晴らしいバランスを造りだしています。薄いバラの花びらの色、赤いフルーツ、イチゴや黒スグリの風味があります。フレッシュで、程よい酸も感じられます。サラダ、魚、バーベキュー、グリルしたものなど、強い料理以外ならなんでも相性の良いことが特徴です。ロバート パーカー Jr.のホームページで、夏にお薦める3種類のロゼのひとつに選ばれました。美しいバラ色、はっきり感じるイチゴの甘い香り、忘れていたロゼの美味しさを思い出させてくれるワインです。

《予想を裏切るおいしさ。コンドリュウなどにも通じる風味と力強さです。ラベルもなかなかです。》

サン シニアン ブラン



FB-222 2007 Saint-Chinian Blanc

¥2,415 (本体価格 ¥2,300)

《白》【辛口】生産者: シャトー ピュイセギュール

葡萄品種: グルナッシュ ブラン、マルサンヌ、ロール 熟成: 新樽(80%)、タンク

1937年に高品質のワインを造ることを目的に222の生産者が設立した共同組合で、現在432のメンバーがいて、最新技術を持つワイナリーで伝統を守りつつ、ワイン造りをしています。サン シニアンは、コート デュ ラングドックの中で評判の高まっている丘陵区域で、特に赤ワインが注目を集めています。一方、白ワインでここまで品質の高いものは珍しく、貴重なワインと言えます葡萄は夜か早朝に収穫します。除梗して、24時間低温に置いた葡萄を、ニューマティックプレスでゆっくりと搾り、ステンレスタンクで醗酵します。新樽(80%)とタンク(20%)で熟成後ブレンドします。輝きのある濃い麦わら色、アカシアの花の香りに、蜂蜜と火打石のほのかな香りがします。干した果実の風味が広がり、スパイスとヴァニラ、樽のアクセントがあります。口に含むとボディの厚さがはっきりと感じられます。生産量は僅か年5,000本のみです。斬新なデザインのラベルは、目を引きまします。'05年が「ガイド アシェット2008」で1ツ星。