

モーカイユ フェルタン '00 年を、この秋の名古屋試飲会に出品し、
ご来場の皆様から、たいへんご好評をいただきました。

当り年 2000 & 2001 年の、生産者のセラー 熟成による飲み頃ボルドー、一挙ご紹介。



期待を裏切らないおいしさは、さすがパスカル デルベック 《限定 600 本》

シャトー トゥール デュ パ サン ジョルジュ

F-419 2001 Château Tour du Pas Saint Georges

¥2,205 (本体価格 ¥2,100)



《赤》A.O.C.: サン ジョルジュ サン テミリオン

生産者: S.C.E.V. ジャン デュボワ シャロン 葡萄園面積: 14ha

葡萄品種: メルロ(50%)、カベルネ フラン(35%)、カベルネ ソーヴィニオン(15%)

平均樹齢: 30~50 年 熟成: 樽(新樽 10~20%+オーゾンヌからの 1 年樽)

シャトーは、サンジョルジュ村の粘土石灰質土壌からなる南向きの斜面にあります。ロバート パーカー Jr. やデヴィット ペーパーコーンに、天才とかワイン造りの名人などと高く評価されており、かつてオーゾンヌやベレールの支配人を務めたパスカル デルベックと彼のスタッフによって行われています。コンクリート発酵槽とステンレスタンクを外気の温度によって使い分け、10~20%の新樽と残りはシャトー オーゾンヌからの 1 年樽を使って熟成されます。熟したプラムやドライ・フィグを思わせる果実味とフレーバーに富み、やわらかな口当たりです。こなれたタンニンはまだしっかりと力強く、部分的な新樽での熟成によるボディと果実味のバランスがとれています。'01 年が、「デカンター2005.10」で 4 つ星、『グレート ヴァリュール!』。

好評 '00 ヴィンテージも、いよいよ残り僅かです。《'00 年限定 460 本》

シャトー ルメード フュ ド シェーヌ

FA-528 2000 Château Loumède Fût de Chêne

¥2,520 (本体価格 ¥2,400)

マコンワインコン
クール銅賞受賞



《赤》A.O.C.: プルミエ コート ド ブライ

生産者: レイノー家 葡萄品種: メルロ(65%)、カベルネ ソーヴィニオン(35%)

葡萄園面積: 18ha 熟成: 樽 12 ヶ月間

石灰質粘土土壌です。収穫は短期間で終わるため、機械でしています。12 ヶ月間樽で熟成しています。ルビー色で、縁に微かに熟成が感じられます。濃縮された赤い果実、フレッシュなミント、ヴァニラやスパイスの香り。コーヒーの風味と絹のようなタンニンがあって、エレガントな印象です。とても高いレベルでバランスが取れており、じっくりと飲んでいただきたい逸品です。ヒュー ジョンソン「ポケットワインブック」やロバート パーカー Jr. 「ボルドー」の、プルミエ コート ド ブライの項で名前が挙げられています。2000 年は、「ガイド アシェット 2004」に 1 つ星で掲載され、鶏やジビエの料理、アントルコート(リブリース)、チーズなどが薦められています。

ムーリスのトップ クリュ ブルジョワ シャトー モーカイユが手掛けるメドック

シャトー モーカイユ フェルタン

FB-433 2001 Château Maucaillou Felletin ¥2,835 (本体価格 ¥2,700)

FB-434 2000 Château Maucaillou Felletin ¥3,150 (本体価格 ¥3,000)

《赤》A.O.C.: オー メドック、クリュ ブルジョワ

生産者: マグリ ドゥールト 葡萄園面積: 13ha

葡萄品種: カベルネ ソーヴィニオン(60%)、メルロ(24%)、カベルネ フラン(16%)

熟成: フレンチオーク(新樽 40~60%) 16~18 ヶ月間



シャトー モーカイユ フェルタンは、ムーリスのクリュ ブルジョワ、シャトー モーカイユが所有するシャトーで、ラマルクにあります。醸造所とセラーはモーカイユの横にあります。シャトー フェルタンは 1883 年の本に 7 つのクリュ ブルジョワのひとつとして記録があります。1972 年にフィリップ ドゥールトが購入しました。1990 年に、モーカイユの血筋に相当するとして、現在の名前に変更しました。1994 年からフィリップの娘のマグリが引き継いでいます。畑は 13ha で、76%がメドックらしい砂利土壌、24%がメルロに適した粘土質石灰岩土壌です。収穫は手摘みと機械摘みの両方で、天候によって選びます。選別は畑と収穫室で 2 度行います。醸造は、モーカイユと同様に、フィリップ ドゥールトのやり方で、醗酵の最初は低温で、最後は高温で終わります。16~18 ヶ月間フレンチオーク(新樽 40~60%)で熟成します。



第3級カロン セギュールのサードワイン。さすがの味筋です。

《限定 340 本》

ラ シャペル ド カロン
FB-436 2001 La Chapelle de Calon ¥3,360(本体価格 ¥3,200)

《赤》A.O.C.:サンテステフ 生産者:G.F.A. カロン セギュール

葡萄品種:カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、カベルネ フラン

サンテステフの第3級シャトー カロン セギュールのサードワイン。カロン セギュールは、ラベルにハートが描かれ、かつてラフィットやラトゥールを所有したセギュール侯が最も愛したシャトーとして知られています。

「シャペル」とは、礼拝堂の意味です。

「ガイド アシェット」1ツ星はダテじゃない！！しっかりとした味わいが楽しめます。

《限定 120 本》



シャトー ラ ペイル
FB-435 2000 Château La Peyre ¥3,990(本体価格 ¥3,800)

《赤》A.O.C.:サンテステフ 生産者:ダニエル&ルネ ラピレ

葡萄品種:カベルネ ソーヴィニヨン(50%)、メルロ(45%)、カベルネ フラン(5%)

熟成:オーク樽(新樽 30%)12~15ヶ月間 平均樹齢:30年

かつて生産者組合に属していた土地に、1994年にセラーを建築し、独立しました。葡萄畑は8haで、サンテステフの数々の有名畑の隣にあります。主な土壌は、砂利質で、石灰岩と粘土が混じっています。砂利は水はけが良く、粘土は暑い夏に水分を保ち、実の熟成を助けます。健康で十分に熟した葡萄を造ることを目指しています。収穫は手摘みで行います。醗酵の前に、手で除梗し、未熟だったり痛んだりした実を除きます。ラピレは伝統的なワインを心がけ、醗酵タンク内での長い醸しを行います。その結果、色やタンニン、風味が抽出され、自然な濃縮感のあるバランスのとれたワインとなります。熟成は、12~15ヶ月間オーク樽で行ないます。ワインの個性を覆い隠さないように毎年30%だけ新樽を使います。清澄に卵白

を使い、フィルターは通しません。「ガイド アシェット 2004」で1ツ星。

ロバート パーカー Jr.「パーカーズ ワイン バーゲン」も太鼓判《限定 100 本》



シャトー ド ジロンヴィル
FB-261 2000 Château de Gironville ¥3,990(本体価格 ¥3,800)

《赤》等級:A.O.C.オー メドック、クリュ ブルジョワ

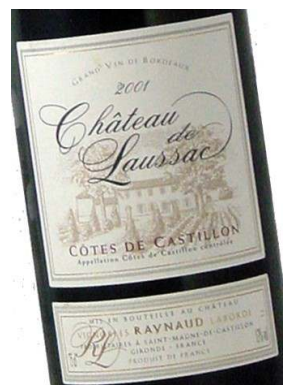
生産者:ヴァンサン ムリエ 葡萄園面積:10.4ha

葡萄品種:メルロ(50%)、カベルネ ソーヴィニヨン(35%)、プティ ヴェルド(15%)

熟成:フランス産・ハンガリー産バリック(新、1年、2年)、12~14ヶ月間

オー メドック南部のマコー村にあります。畑はバドューという特別な土壌を持っており、色や構成がより深いものになります。醗酵はステンレスタンクで、醸しは4週間行います。マロラクティック醗酵にはバリックを使い、その内1/4が新樽です。必要に応じて卵白で清澄しますが、フィルターは通しません。紫がかったルビー色、フランボワーズや黒い果実のジャムの香り、素晴らしいボリュームがあり、滑らかな舌ざわりです。オー メドック南部らしいスタイルです。ロバート パーカー Jr.「パーカーズ ワイン バーゲンズ」掲載。

キノー ランクロのアラン レイノーが所有する上質なカスティヨン 《'01年限定 120 本》



シャトー ド ローサック
FA-982 2001 Château de Laussac ¥3,990(本体価格 ¥3,800)

《赤》A.O.C.:コート ド カスティヨン

生産者:ヴィニョーブル レイノー ラポルト 葡萄品種:メルロ(75%)、カベルネ フラン(25%)

葡萄園面積:20ha 熟成:樽(50%新樽、50%キノー ランクロの樽)

ロバート パーカーが高得点を付けて注目を集めたキノー ランクロのオーナー、アラン レイノーが購入したシャトーで、この'01年がファースト ヴィンテージです。平均樹齢は35年、収穫量はなんと35~42hl/haに抑えられ、発酵前に5°Cで5日間醸しをおこない、マロラクティック発酵は樽(半分新樽、半分はキノー ランクロで使った樽)で、熟成は澱と共にしています。フィルターは通していません。ブルーベリー、ブラックベリーなどのフルーツの香りに加え、新樽からのトースト香が感じられます。熟して上質で、酸が控えめなピュアな味わいです。'01年が「ガイド アシェット」で2ツ星、「ワインアドヴォケイト 146」で87~89点。