

# これは凄い！！ボルドーワイン 怒涛の新入荷

新為替レートが反映されて、とてもタイムリーなお値打ち価格でご紹介することが出来ました。

## 《ボルドー》

この価格帯では、《パリ金受賞》が強力なセールスポイントとなります。ちょっと冷やして飲みたい赤。

シャトー ランスカード

《パリ農産物大賞金受賞》



### FB-368 2006 Château Lanscade

¥1,575 (本体価格 ¥1,500)

《赤》【ミディアムボディ】等級:A.O.C.ボルドー 生産者:デスコル ローラン

葡萄品種:メルロ(70%)、カベルネ ソーヴィニオン(30%) 葡萄園面積:16ha

温度管理の下で発酵します。みずみずしく心地良いワイン。鮮やかなチェリーレッド。グロゼイユや莓、さらに胡椒やシーダーの香りがあります。リッチで、ソフトなタンニン。円やかでバランスの良いワインです。赤い果実やチェリーの種の余韻があります。軽く冷やしてお飲み下さい。生産者は、合わせる料理として、有名なパイヨヌのハムやタブナード(オリヴペースト)、スパイシなプロシエツ、スペアリブなどを薦めています。

## 《ブライ&ブール》

バランスの取れた、適度な樽の風味がたまりません。これも受賞の表示があります。

《コンクールモンドリアルブリュッセル銀賞受賞》

シャトー カントル



### FB-373 2007 Château Canteloup

¥1,890 (本体価格 ¥1,800)

《赤》【フルボディ】A.O.C.: プルミエ コート ド ブライ 生産者:エリック ヴェザイン

葡萄品種:メルロ(80%)、カベルネ ソーヴィニオン(20%) 葡萄園面積:26ha

シャトーはフウル村とサン ジュヌ ド ブライ村の間に位置しています。土壌は、粘土質石灰岩質です。区画毎に選別されたタンクで、4~5 週間果皮浸漬を行います。18 ヶ月間樽熟成した後、瓶詰めします。清澄には卵白を使用します。ほとんど黒に近いような濃い赤色。心地よい赤い果実の強い香り、さらに樽からのトーストやグリルの香りも感じられます。濃縮していて、良質のタンニンがあり、まろやかで、持続性もあります。'07 年が、「ル ギド アシェツ デ ヴァン 2010」で 1 ツ星。

これも《パリ金受賞》&「フュ ド シェーヌ」の表示があり、かすかなオークが感じられます。

《パリ農産物大賞金受賞》

シャトー ボー シツ



### FB-374 2006 Château Beau Site

¥2,100 (本体価格 ¥2,000)

《赤》【フルボディ】等級:A.O.C.:コート ド ブール 生産者:S.C.E.A. ロラン デュマス

葡萄品種:メルロ(70%)、カベルネ ソーヴィニオン(25%)、マルベック(5%)

コート ド ブールは、ジロンド河右岸で、マルゴーから船で 5 分程のところにあります。ラベルに、「エルヴェ アン フュ ド シェーヌ(オーク樽で熟成)」の表示があります。葡萄園面積は、10ha で、土壌は粘土質石灰岩です。収穫は機械で行います。フルーティで、ペッパーを思わせるスパイシな香りを感じられます。タンニンはやわらかく、バランスの良い口当たりです。かすかなオークが感じられる長い余韻があります。

## 《リブルネ》

鳩とハートのラベルでお馴染みサント コロンブが、2,000 円を切って入荷しました！！

シャトー サント コロンブ



### FA-846 2004 Château Sainte Colombe

¥1,995 (本体価格 ¥1,900)

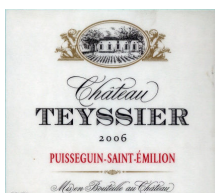
《赤》【フルボディ】等級:A.O.C.コート ド カスティオン 生産者:S.C.A. サント コロンブ

葡萄品種:メルロ(70%)、カベルネ フラン(30%) 葡萄園面積:40ha 平均樹齢:37 年

シャトー パヴィやモンブスケなども所有するジェラルド ベレスのシャトー。サン マーニュ ド カスティオンにあります。土壌は粘土石灰岩質で、日当たりの良い南向きで水はけの良い斜面の畑です。グリーンハーヴェストは、東側を 6 月下旬に、西側を 8 月中旬に行います。発酵は温度管理されたコンクリートタンクで土着酵母を使って行います。ワインは果皮と共に 4 週間置き、マロラクティック発酵は樽で行ないます。約 15 ヶ月間オーク樽で 3 ヶ月ごとに澱引きをしながら熟成します。「サント コロンブ」は、「聖なる鳩」の意味で、ラベルには小枝をくわえた鳩とゴールドのハートが描かれています。ロバート パーカー Jr.「パーカーズ ワイン バーゲンズ」掲載。

この飲み口は魅力です。A.O.C.の持つ魅力を十二分に感じる事が出来ます。

シャトー テシエ



### FB-376 2006 Château Teyssier

¥2,100 (本体価格 ¥2,000)

《赤》【フルボディ】等級:A.O.C.ピュイスガン サン テミリオン

生産者:G.F.A. デュ シャトー テシエ 葡萄品種:メルロ(72%)、カベルネ(28%)

15 世紀に遡るこの古くからある葡萄園は、とても高品質の粘土石灰質の素晴らしい土壌で、サン テミリオンの近くのピュイスガン サン テミリオンに位置しています。ピュイスガン サン テミリオンは、サン テミリオン衛星地区の中では東端にあり、名前の起源はケルト語で、「力強いワインのある丘」という意味です。葡萄品種は伝統的で、メルロ主体に、カベルネが加えられています。濃いガーネット色。十分に熟した赤い果実の香り。口当りは滑らかで、果実味があり、絹のようなタンニンも感じられます。素晴らしい余韻があります。すぐに楽しむ、さらに 5~8 年間良くなります。

名門ティエンボン家が手掛ける、話題のパヴィ マカンの精神を受け継いだ、リーズナブルなワイン。比較試飲も興味深い。



シャトー ラクラヴリ  
FB-369 2006 Château Laclaverie

¥2,625 (本体価格 ¥2,500)

FB-54 2004 Château Laclaverie

¥2,415 (本体価格 ¥2,300)

FA-988 2001 Château Laclaverie

〔在庫僅か〕

¥2,625 (本体価格 ¥2,500)



《赤》【フルボディ】等級:A.O.C.コート ド フラン

生産者:ニコラ ティエンボン 葡萄園面積:9ha 熟成:バリック、12ヶ月間

葡萄品種:メルロ(50%)、カベルネ ソーヴィニオン(25%)、カベルネ フラン(25%)

シャトー ル パンやヴュー シャトー セルタンなどを所有するティエンボン ファミリーのニコラ ティエンボンが所有するシャトー。彼は、ステファン ドウルノンクールと共にパヴィ マカンを変革し、父と共にピュイグローによってコートド フランの名を世のボルドーファンに知らしめました。そして、このパヴィ マカンを復活させた、ニコラ ティエンボンとステファン ドウルノンクールのタッグはラクラヴリでも健在です。つまりは言い換えると、今話題で価格が上昇中のシャトー

パヴィ マカンと同じ精神を持つワインで、しかも価格ははるかにリーズナブルです。現代のワイン市場に合った、買って、開けてすぐに楽しめるワインを造っています。栽培面積は 12ha で現在 3ha を植え替え中です。樹齢は 20~50 年、平均すると 30~35 年です。十分に熟した葡萄を手摘みにし、バリックで 12 ヶ月熟成させています。濃いガーネット色、熟した赤い果実の香りに、上品な樽の風味が加わっています。なめらかで、パランスのとれたタンニンがあります。 ※FB369、054 は上のラベル、FA988 が下のラベルとなります。

「ギド アシェット」で《クー ド クール》の付いた 2006 年が、「ぐっ」と値下がりして再入荷！！

シャトー ド フラン レ スリジェ

FB-192 2006 Château de Francs Les Cerisiers

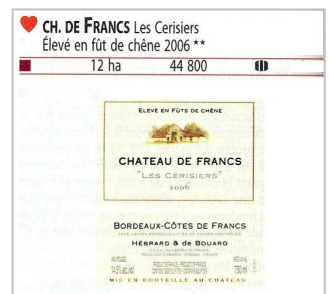
《赤》【フルボディ】等級:A.O.C.コート ド フラン 生産者:S.C.E.A. デュ シャトー ド フラン

葡萄品種:メルロ(95%)、カベルネ フラン(5%) 熟成:新樽 60%、1 年樽 40%

シャトー シュヴァル プランを 100 年以上に渡って所有してきたエブラール家のドミニク エブラールと、シャトー ランジェリウス等の所有者のユベール ド ブアールが、1985 年から共同で購入し経営を始めたシャトー ド フランのスペシャル キュヴェ。ノーマル キュヴェとは、テロワールが異なっています。熟成には、新樽 60%、1 年樽 40%を使用しています。深く濃いルビー色、ブラックベリーやブルーベリーの香り、オークも感じられ、肉付きがよく、濃縮されています。果実味にあふれ、酸は低めです。長い余韻があります。スリジェの名は、葡萄園の近くにサクランボの樹があったことに由来しています。'06 年が「ゴー ミヨ ル ギド デ ヴァン 2010」で 15 点、「ル ギド アシェット デ ヴァン 2010」で 2 ッ星/クー ド クール、「レ メイユール ド 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 15 点。

前回価格 ¥4,000

¥3,675 (本体価格 ¥3,500)



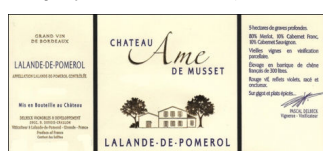
元オーゾンヌのパスカル デルベックが手掛けるシャトー。エレガントでしかも果実の力強さも感じられます。

シャトー エメ ド ミュッセ

FB-372 2007 Château Ame de Musset

《赤》【フルボディ】等級:A.O.C.ラランド ポムロル 生産者:デルベック ヴィニョーブル デブロッマン

葡萄品種:メルロ(80%)、カベルネ フラン(10%)、カベルネ ソーヴィニオン(10%) 葡萄園面積:5ha 平均樹齢:25 年



熟成:300Lのフランス産オーク樽(新、1年各50%)、15ヶ月間

元オーゾンヌの醸造責任者を務めていたパスカル デルベックが手掛けるシャトーです。畑の面積は 5 ヘクタール、平均樹齢は 25 年。砂利の下は、水はけのよい粘土質になっていて、乾燥に耐える土壌となっています。またカベルネの植えられている畑は、大きな石がごろごろしている、シャトーヌフに見られるような土壌です。葡萄は小さなカゴを使って手摘みでを行い、選果台でより分け、良質の葡萄だけを選別します。醗酵はコンクリートタンク、熟成は 300 リットルのフレンチオークの新樽と 1 年樽を 50%ずつ使用し、約 15 ヶ月間寝かせます。清澄には卵白を使います。上品でエレガントでありながら、驚くほど集約された果実味の力強さも感じられます。カシスやプラムのような果実の香り、新樽のヴァニラ、カカオやコーヒーを思わせる複雑な香りがあります。豊かな風味と繊細で上質なタンニンが口の中に広がります。

¥3,780 (本体価格 ¥3,600)

《アントル ガロンヌ&ドルドーニュ》

高いクオリティ、価格との素晴らしいバランス、そして興味深いストーリー、「名門が手掛ける歴史あるシャトーの復活」。

シャトー ベレール

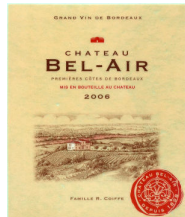
FB-371 2006 Château Bel-Air

《赤》【フルボディ】等級:A.O.C.プルミエ コート ド ボルドー

生産者:S.C.A. デュ シャトー ベレール 葡萄品種:メルロ(60%)、カベルネ フラン(40%)

傑出した第 2 級デュクリュ ボーカイユのオーナーの甥ローランド コアフが所有、ボルドーの名門ティエンボン家の一員で、ステファン ドウルノンクールにも学んだシリル ティエンボンが畑の管理から醸造まで担当する、注目のボルドーワインです。この歴史あるシャトーは、1899 年からポリー一家の所有で、ローランドの祖父ジャン ウージェヌ ポリーはここで生まれています。しかし絶大なポテンシャルを持ちながら、60 年もの間忘れられていました。土壌は砂利質と粘土質。畑はすべて一箇所にまとまっています。崖の真上にあり、太平洋から畑までさえぎるものが何もないため、常に風通しのよい状態です。葡萄の栽培に特に重点を置き、収量制限を行っています(40hl/ha)。樹は低く育てるようにし、畝と畝の間には草を生やしています。また、こまかな選定、グリーンハーヴェストを行っています。マセラシオンは 25 日間。ルモンタージュで色とポリフェノールを抽出させます。醗酵はステンレスタンク。マロラクティック醗酵はフレンチオークでゆっくりと行い、8 ヶ月間、澱とともに熟成させています。色は非常に濃いルビー色、果実のはなやかなアロマが感じられます。やわらかく魅力的なアタックです。バランスとエレガンスを兼ね備えた親しみやすい味わいです。フレッシュで長く上品な余韻が感じられます。

¥3,150 (本体価格 ¥3,000)



## 《メドック》

**メドックのクリュ ブルジョワ**が2,000円を切って入荷しました。もちろん味も、期待を裏切りません。



### F-173 2006 Château Blaignan

**¥1,890** (本体価格 ¥1,800)

《赤》【フルボディ】等級:A.O.C.メドック、クリュ ブルジョワ

生産者:S.C. シャトー プレニヤン

葡萄品種:カベルネ ソーヴィニオン(50%)、メルロ(41%)、カベルネ フラン(9%) 平均樹齢:25年

シャトー プレニヤンの名前は、中世にこの地に建っていた古い要塞にちなんでいます。18世紀の終わりに、ピーエルメルマンがこのシャトーを購入、その後、彼の娘が引き継ぎました。彼女は、このシャトーをシャトー タフォード プレニヤンと呼んでいました。彼女の長年の努力の結果、1932年にクリュ ブルジョワに昇格しました。シャトーの畑は、プレニヤンのコミューンを見下ろす丘の上にあり、土壌は主に粘土と石灰岩です。敷地面積の140haの内、葡萄畑は87ha。1973年から多大な投資が行われ、葡萄畑とセラー(ステンレスタンクの購入など)の両方の近代化がなされました。こうしてシャトー プレニヤンは偉大なるメドックワインらしさを十分に表現したワインになりました。醸造は、温度管理装置付きのステンレスタンクで行われます。かすかに赤レンガ色のニュアンスの入る濃いルビーレッド。はっきりと分かるタバコやジャムの豊かな香りを感じられます。非常になめらかな口当たり、長い余韻があります。クリュ ブルジョワからの最上のワインです。2007年からはアグリカルチャー レゾネの認定を受けています。'06年が「ル ギド アシェット デ ヴァン2010」で1ツ星。

**スパイシな樽香に、熟したフルーツの香りとタンニン…。モダンな味わいのメドックのファンに贈ります。**



### FB-360 2006 Château L'Argenteyre

《ボルドーコンクール銀賞受賞》

**¥2,520** (本体価格 ¥2,400)

《赤》【フルボディ】等級:A.O.C.:メドック、クリュ ブルジョワ

生産者:GAEC デ ヴィニョーブル ライシュ 葡萄園面積:15ha

葡萄品種:カベルネ ソーヴィニオン(45%)、メルロ(40%)、カベルネ フラン(15%) 葡萄園面積:15ha

2003年からクリュ ブルジョワに格付けされました。メドック北部のテロワールに恵まれたベガダンにあるシャトーで、畑は15ha、土壌は砂利、石灰質粘土、砂質です。この10年余りの間に、タニックでパワフルなワインから、よりまろやかで若いうちからも楽しめ、しかも熟成にも耐えるワインへと変わりました。それは、摘葉、手摘み、テーブルでの選果、除梗、低温での発酵前の醸し、温度管理したタンクでの発酵、柔らかな木製プレスの使用、オーク樽での熟成などの結果によるものです。2005年からはセカンド ワインも作っています。紫がかった濃い赤色。スパイシなベリーに熟したメルロ(レーズン)のニュアンス、程よいオークも感じられます。力強く、まろやかで、良く熟したタンニンがあります。'00、~'03年が4年連続で「ル ギド アシェット デ ヴァン」に掲載。

**ピション コンテス ド ラランドが所有し、「プティ コンテス」の愛称で呼ばれるベルナドットのセカンド ワイン。**



### FB-370 2002 Château Fournas Bernadotte

**¥2,625** (本体価格 ¥2,500)

《赤》【フルボディ】等級:A.O.C.オー メドック

生産者:S.C. ド シャトー ル フルナス

葡萄品種:カベルネ ソーヴィニオン(50%)、メルロ(42%)、カベルネ フラン(6%)、プティ ヴェルド(2%)

シャトー ピション コンテス ド ラランドが所有運営するシャトー ベルナドットのセカンド ワイン。ブレンドの際に選別しています。シャトーのあるサン サヴール村はポイヤックに隣接しており、僅か数キロ先にピション ラランドがあります。ラクサンヌ夫人により様々な改良が加えられました。スウェーデン王室御用達となり、「プティ コンテス」の愛称で呼ばれています。ヒュー ジョンソン「ポケットワインブック」で『大きな品質改良が見られる。上質の構成のしっかりしたワイン。』と高い評価を得ています。ベルナドットの'00、'03年が「ル ギド アシェット デ ヴァン」で2ツ星。

**人気のジロンヴィルが2000年ヴィンテージで再入荷(前回2003年)。価格も下がりました。**

シャトー ド ジロンヴィル

前回価格 ¥4,000

### FB-261 2000 Château de Gironville

【新価格】

**¥3,990** (本体価格 ¥3,800)

《赤》【フルボディ】等級:A.O.C.オー メドック、クリュ ブルジョワ 生産者:S.C.E. シャトー ジロンヴィル

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

葡萄園面積:10.4ha 醸酵:ステンレスタンク

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。かつてはクリュ ブルジョワ シュペリユールに格付けされていた畑は、1929年に松の木に植え替えられてしまいました。その後1987年に前オーナーが深い砂利土壌の10haに葡萄を植え直し、短期間のうちに再び素晴らしいワインが造られるようになりました。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。醸酵はステンレスタンクで、醸しは4週間行います。マロラクティック醸酵にはバリックを使い、その内1/4が新樽です。熟成はバリックで12~14ヶ月間行い、樽は新樽、1年樽、2年樽がそれぞれ1/3ずつ、フランス産とハンガリー産を使い分けています。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 パーゲイズ」掲載。

※ 2006ヴィンテージを、FB-328 3,300円(税別)でご用意しております。