

# 今、飲んで欲しい2010ヴィンテージ 樹齢100年以上のガメイから造られる“キュヴェ サントネール”

さすが優良ヴィンテージ。春にリリースされた頃と比べて成長が感じられ、たくましい味わいに変貌。ボージョレと侮ることなかれ。今、ぜひ飲んでいただきたいワイン。

ボージョレ ヴィラージュ キュヴェ サントネール  
 FB-361 2010 Beaujolais Villages Cuvée Centenaire ¥2,100  
 《赤》【ミディアムボディ】 葡萄品種:ガメイ 葡萄園面積:3.3ha 樹齢:100~110年 (本体価格¥2,000)  
 :生産者ルイ テット

「サントネール(100年)」という名前が示すとおり、樹齢100年を越える古い樹からの特別なキュヴェ。驚くべきことに1本の樹に2房しか実を付けられないものもあるといい、生産量は非常に限られています。そのため、地元の他の生産者達は古い樹を抜いて、新しいものに植え替えてしまうとのこと。そのため、テットは、地元の農家に保証金を払い、この貴重な樹を維持しています。



## ヴァンサン ジラルダン NEWリリース!

### “ボージョレのガメイの可能性は高い”と確信するジラルダンが 新たな情熱を傾けて造るムーラン ナ ヴァン。

ボージョレ地区のガメイのポテンシャルの高さを確信したジラルダンは、2010年、シエナ村にあるドメーヌ ラ トゥール デュ ビエフを購入しました。ここは、450年前にコント ド スパール家によって設立された、ムーラン ナ ヴァンの中でも最も歴史あるドメーヌのひとつです。所有する畑はすべて、1874年にマコンの商工会議所とワイン販売業者の組合によって“最高の区画”に格付けされたエリア内にあります。ジラルダンは、この土地を見て、すぐに購入を決断していたといいます。なぜなら、ここには、優れた土壌、日照条件、樹齢の高い葡萄、というハイクラスのワインを造るための条件がすべて揃っていたからです。

「なぜボージョレをやってみたいと思ったのか？」

- 2011年4月訪問時に伺いました。

「ボージョレ地区に良くないイメージを抱く人も多いが、ボージョレのガメイのポテンシャルは高いと信じています。あのボージョレのタイプでしっかりとワインを造れば、次世代の人々が求めるスタイルの味わいになると信じています。ただし、私の考えるムーラン ナ ヴァンは、伝統的なやり方ではだめです。除梗をして、バリックで熟成させて造ります。」



ムーラン ナ ヴァン クロ ド ラ トゥール  
 FB-455 2009 Moulin à Vent Clos de la Tour 【新入荷】 ¥3,150  
 (本体価格¥3,000)



《赤》【フルボディ】 葡萄品種:ガメイ 樹齢40~60年  
 生産者:ドメーヌ ド ラ トゥール デュ ビエフ (ヴァンサン ジラルダン)  
 栽培面積:6ha 収穫量:40hl/ha  
 表土は粘土混じりのこまかい砂岩、その下はマンガンを含む桃色花崗岩です。畑は南~南東向きの日当りのよい場所にあります。手摘みで収穫された葡萄は、セラーで選別されます。全体の60%を除梗し、開放桶にいれ、約3週間、ピジャージュ、ルモンタージュを行いながら発酵させます。上質なタンニンを抽出するため、低圧でプレスします。静置して落ち着かせた後、全体の85%を50hlのフレンチオークのフードル、残り15%を新樽のピエス(228L)に入れ、11ヶ月熟成させます。ボトリングの2ヶ月前に、フードルとピエスのワインをステンレスタンクに移してブレンドします。ボトリングは月のカレンダーに従って「果実の日」に行ない、清澄もろ過もしません。'09年が「ワインスペクテーター 2011.4.30」で92点。

ブラックベリーやブルーベリーのみずみずしいフレーバーにスパイスやドライハーブのノートが混ざり合う。このフレッシュな赤は、シルキーで噛み応えのあるタンニンがあり、その後に感じられるダークチョコレートやカルダモンの風味は余韻まで続く。飲み頃は今から2016年。「ワインスペクテーター 2011.4.30」92点

ムーラン ナ ヴァン レ オート ド ラ ロシェル  
**FB-456 2009 Moulin à Vent Les Hauts de la Rochelle** **【新入荷】** **¥3,675**



《赤》【フルボディ】 葡萄品種:ガメイ 樹齢60~80年 (本体価格¥3,500)  
 生産者:ドメーヌ ド ラ トゥール デュ ビエフ (ヴァンサン ジラルダン)  
 栽培面積:8ha 収穫量:35hl/ha  
 ラ ロシエルの畑は、丘の頂上にあり、桃色花崗岩とマンガンを多く含む花崗岩質の岩盤を持つ土壌で、南~南東向きの日当りのよい場所にあります。手摘みで収穫された葡萄をセラーで選別します。開放桶に入れ、約3週間、ピジャージュ、ルモンタージュを行いながら発酵させます。上質なタンニンを抽出するため、低圧でプレスします。静置して落ち着かせた後、全体の75%を50hlのフレンチオークのフドル、25%を新樽のピエス(228L)に入れ、11ヶ月熟成させます。ボトリングの2ヶ月前に、フドルとピエスのワインをステンレスタンクに移してブレンドします。ボトリングは月のカレンダーに従って「果実の日」に行ない、清澄もろ過もしません。'09年が「ワインスペクテーター 2011.4.30」で91点。

このリッチでスパイシーな赤は、熟したブラックベリーやラズベリーのガナッシュのフレーバー、そしてドライハーブ、スモーク、ダークチョコレートのノートがある。舌鼓を打つサワーチェリーのような酸が全体を包み、よくこなれたタンニンが感じられる。飲み頃は今から2019年。「ワインスペクテーター 2011.4.30」91点

ムーラン ナ ヴァン ラ ベルナディーヌ  
**FB-457 2009 Moulin à Vent La Bernadine** **【新入荷】** **¥4,725**

《赤》【フルボディ】 葡萄品種:ガメイ 樹齢80年 栽培面積:1.5ha 収穫量:35hl/ha (本体価格¥4,500)  
 生産者:ドメーヌ ド ラ トゥール デュ ビエフ (ヴァンサン ジラルダン)  
 樹齢80年のガメイは、主にラ ロシエルの丘の頂上部分に植えられています。桃色花崗岩とマンガンを多量に含む花崗岩質の岩盤を持つ土壌で、南~南東向きの日当りのよい場所にあります。手摘みで収穫された葡萄をセラーで選別します。全体の60%を除梗し、開放桶に入れ、約3週間、ピジャージュ、ルモンタージュを行いながら発酵させます。上質なタンニンを抽出するため、低圧でプレスします。静置して落ち着かせた後、すべてピエス(228L)で熟成させます。全体の30%が新樽、残りは2年樽と3年樽を使用し、12ヶ月寝かせます。ボトリングは月のカレンダーに従って「果実の日」に行ない、清澄もろ過もしません。



ラトゥール デュ ビエフ  
 ラ ロシエル

A.O.C.ムーラン ナ ヴァンに認定されているエリアは、シェナ村とロマン トランシュ村の2つのコミューンにまたがっています。ジラルダンの所有するラトゥール デュ ビエフはシェナ村にあります。ムーラン ナ ヴァンは、クリュ ボージュレの中でも、最も力強く、長期熟成できるワインを生み出すとされています。

~ ラトゥール デュ ビエフ購入にあたって ~



私の今の目標は、かつて偉大なコート ド ニュイの村々と並び賞されていた、偉大なムーラン ナ ヴァンのワイン造りの伝統を継承することです。

ムーラン ナ ヴァンの力強い骨格と複雑さは、長期熟成のための重要な要素であり、ここから生み出されるワインは常にお手本とされていました。そして、年を経るとともに、ピノに似てくる、といわれています。その理由は、熟成とともに表れるチェリーや熟した果実、スパイス、そしてトリュフのアロマがブルゴーニュの隣人(ピノ)に近づいていくからです。

皆様に偉大なるトゥール デュ ビエフのワインを知っていただき、素晴らしいワインを愛するすべての人々と情熱を分かち合えることを楽しみにしています。  
 ヴァンサン ジラルダン