



ドイツワインの権威「ゴーミヨワインガイド」高評価 生産者からの お求めやすいスタンダードクラス

「WEIN GUIDE DEUTSCHLAND GAULT MILLAU」(ヴァイン グイデ ドイツチュランド ゴー ミヨ)

'94年創刊。ゴー ミヨはフランスのグルメ雑誌等で有名な会社で、ドイツワインについて最も良く知られるワインガイドです。ジョエル B. ペインとシュロスグート ディールのアーミン ディール('09年7月辞任)が、執筆しています。生産者は葡萄1房から5房で、ワインは100点満点で評価されています。また、タイプ別にベストワインを選んでいきます。各生産者のラベル、ケラーマイスター、ウェブサイト、最良の畑、最良年等詳細なインフォメーションも掲載されています。毎年トップワイナリーにどこが選ばれるかが話題を呼びます。2010年度版の主な変更点としては、ラベルの大半がカラーになり、生産地の風景の写真が所々に掲載されています。また、4房以上の生産者はポートレートが載っています(巻末にはテイスターの写真も)。注目の生産者の房は赤で表示。生産者ごとの試飲本数と、最高点と最低点を掲載、それによって品質のばらつきもチェック出来るようになっています。また、まだ2ページですが、ドイツのスローフード協会の推薦するワインが掲載されるようになりました。さらに、「素早く買うべき人気ワイン」にマークが付いたり、各生産者のページでトップ10ワインに印が付いたり、利便性がアップしています。大きな評価の変化は、モーゼルの5ツ星生産者が5軒から3軒に減ったことです。

[今回の特におすすめは、ずばりこのワイン!!] 5ツ房生産者 フリッツ ハーク
世界に誇るトップ生産者ハークのワインで、リースリングの素晴らしさを満喫してください。

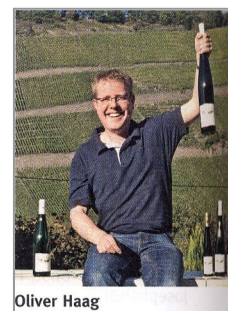
フリッツ ハーク クーベアー

K-111 2008 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:22.4g/l 酸度:7.6g/l

通常は地元のレストランにしか販売していないグーツ(生産者名)ワインを特別に分けていただきました。いくつかのスレート急斜面からのワインを集めています。クーベアーといえども、存分にフリッツ ハーク家の個性を発揮しています。若々しいフレッシュさとミネラルの感じられる繊細で美しいリースリングの風味が満喫出来るやや辛口タイプです。'08年は、クラシックでミネラル分の多い、繊細なモーゼルの典型的な年になりました。2~3月末日頃まで澱と共に寝かせました。ロバート パーカー Jr.がすすめるお値打ちワインを集めた「パークズワインバーデン」に、Q.b.A. トロッケン(KA271)と共に掲載されています。



Oliver Haag 「ゴーミヨ2010」より

[5ツ房生産者] 

「世界クラス」最高評価で、すべての産地を合わせてもわずか9軒に過ぎません。

フリッツ ハーク (モーゼル) 14アイテム掲載 85-95点 **2008 コレクションオブザイヤー&1994 最優秀生産者賞** (リストP27)

ブラウネベルガー ユッファー カビネット

K-334 2006 Brauneberger Juffer Kabinett

¥3,570(本体価格¥3,400)

《白》【やや甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:74.2g/l 酸度:8.1g/l [現地シール]

ブラウネベルガー ユッファーとユッファー ゾンネンウアーのブレンドです。ブレンドすることで、完璧になると言います。'06年はカビネットながら94エクスレあり、アウスレーゼクラスの葡萄を使用しています。透明感のあるボディ、果実の繊細な甘みが感じられます。カビネットを造るのは結構難しいらしく、特に作業が多かったのが、このワインだったそうです。辛口でも甘口でもない、伝統的なモーゼルのスタイルです。「こんなワインは世界のどこにもない! 残糖があり、ミネラル、酸があり、でも甘さを感じない!!」。'06年は「インターナショナルワインセラー136」で88点。

ヨハン ヨゼフ プリュム (モーゼル) 14アイテム掲載 86-94点 **1996 コレクションオブザイヤー&2007 最優秀生産者賞** (リストP36)

グラーチャー ヒンメルライヒ カビネット

K-135 2004 Graacher Himmelreich Kabinett

¥3,990(本体価格¥3,800)

《白》【やや甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:39.0g/l 酸度:8.1g/l

まだ若く、生き生きした酸があります。熟成すれば複雑さが増して、偉大なワインになる力を秘めています。開けてしばらく置くとまろやかさが増すことでしょう。'04年が「ワインスペクテーター2006.4.30」で89点。

時間を置いたり、空気に触れさせたりすることで、アロマの弱さは解消され、ピーチ、ライム、ミネラルの香りが広がります。シルキーで繊細な口当たり、長い余韻が感じられます。すばらしいハーモニーと表現力をもつワインです。飲み頃は今から2012年。

89点 「ワインスペクテーター2006.4.30」

エムリッヒ シェーンレバー (ナーエ) 17アイテム掲載 85-97点 **2004 コレクションオブザイヤー&2006 最優秀生産者賞** (リストP46)

エムリッヒ シェーンレバー クーベアー トロッケン

KA-290 2005 Emirich Schönleber Q. b. A. Trocken

《3月より新価格 旧価格¥3,000》

¥2,940(本体価格¥2,800)

《白》【辛口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:6.7g/l 酸度:6.9g/l

「ドイツは、'01からずっと良いヴァンテージが続いているが、'05は完璧なヴァンテージだった。」とシェーンレバーは言います。実際に、'05のシェーンレバーのワインは、純度が高くボリュームある柑橘系のフルーツと、綺麗な酸とのバランスが非常に高いレベルでバランスしており、最高の出来と言えます。このワインも例外ではありません。非常に高い構成力を持っています。


モンツィンガー フリュERINGSPRETTICHEN カビネット

K-200 2004 Monzinger Frühlingsplätzchen Kabinett

¥3,150(本体価格¥3,000)

《白》【やや甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:42.5g/l 酸度:8.2g/l

キレがあり、ナーエのリースリング カビネットのお手本ともいえる見事な飲み口です。ドイツワインに精通しているワインライターのスチュワートピゴットは、ワイン雑誌にて「瓶の中の春」というテーマでこの畑をとりあげました。'04年が「ワインスペクテーター2007.01.31」で90点。

[4ツ房生産者] 

「ドイツのトップ」名実共にドイツワイン界を牽引する生産者 51軒

シュロス リーザー (モーゼル) 13 アイテム掲載 86-93点 《赤4房(注目生産者)》(リストP39)

シュロス リーザー リースリング クーペーアー

K-718 2008 Schloss Lieser Riesling Q. b. A.

¥2,310(本体価格¥2,200)

《白》【やや辛口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:28.4g/l 酸度:8.8g/l

緑がかった照りのある黄色、青リンゴやグレープフルーツを思わせるすがすがしい芳香。しっかりとした上品な酸味が、葡萄の持つ甘味と素晴らしいハーモニーをみせています。コシもあり、非常にバランスの良い飲み応えのあるやや辛口仕立ての洗練された味わいです。[スクリュエキャップ]

ブラウネベルガー ユッファー カビネット

KA-228 2004 Brauneberger Juffer Kabinett

ハークとの飲み比べも興味深い

¥3,150(本体価格¥3,000)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:57.8g/l 酸度:9.3g/l

フリッツ ハークから、ユッファーの畑を0.69ha譲り受けました。93エクスレ度あります。上品な雰囲気があり、控えめなフルーティさを感じられます。'04年が「ワインスペクテーター2006.2.28」で90点、「ワインアドヴォケイト163」で89点、「インターナショナルワインセラー124」で87点。'04年が無くなり次第、'05年限定120本(「ワインスペクテーター2007.01.31」91点、「アドヴォケイト167」90点)となります。

ヴァイリ シェーファー (モーゼル) 8 アイテム掲載 87-93点 1997 躍進生産者 (リストP33)

グラーヒャー ドームプロブスト カビネット

K-365 2007 Graacher Domprobst Kabinett

¥3,150(本体価格¥3,000)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:61.0g/l 酸度:7.9g/l

収穫量を抑え、品質に徹底的にこだわって造られた見事なバランスを保ったカビネットワイン。'07年が、「ゴー ミヨ 2010」で87点、「インターナショナルワインセラー142」で88点。

グラーヒャー ドームプロブスト シュペートレーゼ

K-373 2004 Graacher Domprobst Spätlese AP11

¥3,990(本体価格¥3,800)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:50.2g/l 酸度:9.1g/l

グラスに注ぐと、エレガントな香りが沸き立つ様に立ち昇ります。もちろん、甘さ、酸味も品良く、口の中に心地良さが広がります。豊かな余韻が長く楽しめる素晴らしい逸品です。'04年AP11は、「ワインスペクテーター2006.3.31」で91点、「ワインアドヴォケイト163」で89点。

ゲオルグ モスバッハー (ファルツ) 15 アイテム掲載 83-91点 (リストP61)

フォルスター エルスター シュペートレーゼ

K-710 2002 Forster Elster Spätlese


まさに飲み頃!!

【限定 56 本】

¥3,150(本体価格¥3,000)

《白》【やや甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:42.9g/l 酸度:8.7g/l

上品な味わい、程良い甘みもあって、後口にすっきりとした酸が感じられ、バランスのとれた満足感のある逸品です。「ゴー ミヨ 2004」で88点。

[3ツ房生産者] 

「非常に良い」著名な生産者に加え、向上著しい注目生産者も

カール エルベス (モーゼル) 10 アイテム掲載 83-91点 (リストP39)

ユルツィガー ヴェルツガルテン シュペートレーゼ

K-198 2005 Ürziger Würzgarten Spätlese

¥2,625(本体価格¥2,500)

《白》【甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:75.4g/l 酸度:7.6g/l

新鮮な酸味と天然の甘味とが完璧な調和を見せるモーゼル シュペートレーゼの自信作。

ミューレンホフ (モーゼル) 11 アイテム掲載 82-90点 (リストP42)

ヴェレナー ゾンネンウーア カビネット

K-142 2008 Wehlener Sonnenuhr Kabinett

¥2,415(本体価格¥2,300)

《白》【やや甘口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:43.9g/l 酸度:7.9g/l

ヴェレナー ゾンネンウーア「日時計」は、ブルゴーニュで例えればグラン クリュに匹敵するほどの超一流畑です。柔らかなコクがあり、香り、酸、甘味、果実味が品の良い調和を保っています。[スクリュエキャップ]

ハインツ ワグナー (モーゼル) 8 アイテム掲載 83-88点 (リストP19)

ザールブルガー クップ カビネット ファインヘルブ

KA-360 2007 Saarburger Kupp Kabinett Feinherb

¥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:22.7g/l 酸度:7.9g/l

久し振りにご紹介出来るザールブルガー クップ。畑は南向きで、ワグナーは4haを所有しています。ラウシュに比べ発酵が早く、軽く香りの香ばしさが特徴と言われます。造られるワインのタイプは、いずれの等級でもトロッケン、ハルプトロッケン、ファインヘルブといった、辛口~やや辛口仕立てとなっています。'07年は「ゴー ミヨ 2009」で85点、「インターナショナルワインセラー142」で86点。

プリンツ (ラインガウ) 11 アイテム掲載 84-90点 (リストP50)

プリンツ リースリング クーペーアー トロッケン

KA-201 2008 Prinz Riesling Q. b. A. Trocken

¥2,310(本体価格¥2,200)

《白》【辛口】葡萄品種:リースリング 残留糖度:6.5g/l 酸度:7.6g/l [スクリュエキャップ]

大変ボリュームのある辛口です。香りは甘い果実、ミネラルといきいきとしたフレッシュ感があります。'08年が「ゴー ミヨ 2010」で84点、「ワイン&スピリッツ 2009.12」で88点。