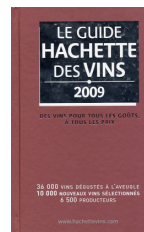
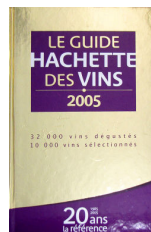


# 「ル ギイド アシェット ド ヴァン」掲載ワイン 大集合！！

## 「LE GUIDE HACHETTE DE VINS」(ル ギイド アシェット ド ヴァン)

フランスのアシェット社が1986年から毎年出版するフランスワインガイド。800人程の専門家が22,000本余りのワインを試し、8,000本程のワインが掲載されます。個々のワインについての醸造方などのデータの外、無署名の注釈、星無しから3ツ星(最上級のラベル付きも)までの4段階の評価がなされています。地区やAC毎に、ワイン単位で記述されています。あまり知られていない地域やAC(例えば南西部、南部など)に付いての記述は、貴重な情報源となります。フランスでは、このガイドを片手に生産者を訪問し、試飲してワインを購入する消費者を度々見かけました。〔年刊・仏語〕



## ♥ + ワインラベル coups de coeur (おすすめ、目玉)

シャトー ド ラ クール ダルジャン

### FB-243 2005 Château de La Cour d'Argent

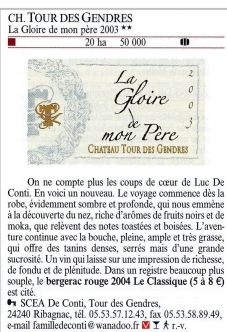
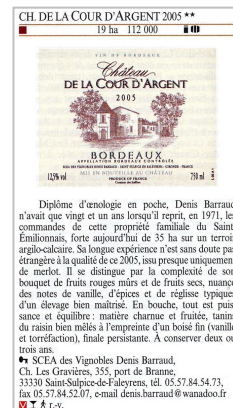
¥2,625 (本体価格 ¥2,500)

《赤》【フルボディ】等級:A.O.C.ボルドー

生産者:S.C.E.A. デ ヴィニョーブル ドニ パロー 葡萄品種:メルロ(95%)、カベルネ フラン(5%)

葡萄園面積:19ha 平均樹齢:35年 熟成:バリック、14ヶ月間

ロバート パーカー Jr. が90点以上を付けるサン テミリオン・ラ グラヴィーエルやランソサンスを造るパロー一家の手になるA.C.ボルドーです。1883年設立で、ドゥニスは1971年に引き継いだ4代目です。所有する畑は36haで、7haがサン テミリオン、残りがA.C.ボルドーです。クール ダルジャンは、かつてサン テミリオンに指定されていた有名な畑です。グリーンハーベストを行い、草を生やし、オーガニックな肥料を使っています。選果テーブルを使っています。温度管理の出来る2000Lのステンレスタンクで発酵、ピジャージュを行い、醸しは30日間続きます。14ヶ月間バリックで熟成します。やや濃い色、熟した果実の甘い香りが感じられます。フルーティなチェリーやカラントの風味、酸とソフトなタンニンがあり、今から楽しめるタイプです。「ワインアドヴォケイト」や「ワインスペクテーター」にも取りあげられ、ロバート パーカー Jr. は「ラ・クール・ダルジャンという名の非常に品質の高いジェネリックのボルドー」と高く評価しています。'05年が「ギイド アシェット 2008」で2ツ星のクー ド クール獲得。



コート ド ベルジュラック ラ グロワール ド モン ペール

### FA-187 2003 Côtes de Bergerac La Gloire de Mon Père

¥3,675

(本体価格 ¥3,500)

《赤》【フルボディ】等級:A.O.C.コート ド ベルジュラック

生産者:シャトー トゥール デ ジヤンドル [最終在庫 80本]

葡萄品種:メルロ(50%)、カベルネ ソーヴィニオン(40%)、マルベック(10%)

熟成:新樽50%、1~2年樽50%、18ヶ月間

『我が父の栄光』と名付けられたこのキュヴェは、1990年に現役を引退した父親への尊敬の思いから始められました。ノーマルのベルジュラックのワインの内、特に良いワインをブレンドして造られています。マロラクティック発酵は樽で、また熟成も18ヶ月樽(新樽50%、残りが1,2年樽)で行います。また、その際澱と共に置き、撹拌します。フィルターも通さず、清澄もしていません。中位から濃いめの色、黒い果実の風味、新樽からのヴァニラ香、タンニンもあり、しっかりとした味わいです。攻撃的でなく、とても良質のボルドーを思わせる味わいがあります。'03年が「クラスマン 2007」で15点、「デカンタ-2005.11」でワールド ワイン アワード銅賞、「ギイド アシェット 2007」で2ツ星・クー ド クール。

## ★★★ vin exceptionnelle (めったに無い、たぐい稀な)

シャトー ド フラン レ スリジェ

### FB-192 2003 Château de Francs Les Cerisiers

¥4,200 (本体価格 ¥4,000)

《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 ド フランのスペシャル キュヴェで、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。'03年が、「ワインスペクテーター-2006.5.15」で90点、「クラスマン 2006」で7点、「ギイド アシェット 2007」で3ツ星。



ドミニク エブラールとユベール ド プアールが共同経営するこのワイナリーでは、赤と白のいずれも確かな品質を有するワインを造っている。赤は、何よりもまず、その洗練された絹のようなテクスチャーに驚かされるワインで、3~5年熟成させてから飲むことを勧める。レ スリジェは巧みに醸成されており、フルーツの味わいと余韻の長さを見事に有した、とても風味の高い良質なワインとなっている。「クラスマン 2004 日本語版

このエステートは、1985年から、以前シャトー シュヴァルブランのオーナーだったドミニク エブラールとシャトー アンジェリスのオーナーであるユベール ド プアールによって所有されています。フルボディで、長さがあり、香り高い彼らの2003年は90%がメルロ、残りがカベルネ フランです。90点「ワインスペクテーター-2006.5.15」

★★ vin remarquable (傑出した、素晴らしい)



カオール ル セードル

**FA-183 2001 Cahors Le Cèdre**

**¥7,875** (本体価格 ¥7,500)

《赤》【フルボディ】生産者: シャトー デュ セードル 葡萄品種: オーセロワ(100%)

熟成: 新樽、24ヶ月間

畑は4ha、樹齢は50年、収穫量は35hl/haに抑えています。6週間もの長期間にわたって発酵し、100%新樽でマロラクティック発酵しています。さらに新樽で24ヶ月熟成させています。フェラージュの造るスペシャル キュヴェで、毎年1日で予約が一杯になってしまうそうです。わずかな数量を特別に分けていただきました。「集約して甘さのある」というシャトー セードルのスタイルを極めた、桁外れのスケールをもったカオールです。「ゴームヨ」誌のカオールの'97の比較試飲の記事で、単独トップ(17点)に選ばれました。また、雑誌「ワイン王国」No. 3の南西地区の記事の中で、ワインジャーナリストの大谷浩己が「カオールの印象を変えたなめらかなル セードル。ポルドーのグランクリュに引けをとらない。」と、写真入りで紹介しました。さらに、アンドリュ ジェフォードは「いわばカオールの中のポムロル」と評しています。'01年が「ガイド アシェット 2004」で2つ星、「クラスマン 2005」で8.5点。

★ vin tres reussi (とても成功した、とても素晴らしい)



ルイ ブラン ラ レ

**F-297 2007 Reuilly Blanc La Raie**

**¥2,625** (本体価格 ¥2,500)

CLAUDE LAFOND La Raie 2007 \*  
6.5 ha 32 000 hl  
Claude Lafond a diversifié sa production: il propose aussi du valencay et des vins de pays. Le Reuilly La Raie, de nombreuses fois mentionné dans le Guide, reste l'une de ses cuvées phares. Les parfums du 2007 sont expressifs et d'une grande originalité: à la limite de la surmaturité, ils sont dominés par des nuances de fruits exotiques. La bouche va dans la même direction: ronde et grasse, presque beurrée, elle esquise tout juste une pointe de fraîcheur. L'ensemble est fluide et gourmand. Côté, le rouge 2007 Les Grandes Vignes soulève par sa concentration.  
● Claude Lafond, Le Bois Saint-Denis, rte de Gracy, 36360 Reuilly, tél. 02.54.40.22.17, fax 02.54.49.26.94, claudelafond@wanadoo.fr  
● 7 A L.J. sf dim. 9h-12h 13h30-18h

《白》【辛口】生産者: クロード ラフォン

葡萄品種: ソーヴィニオン ブラン 葡萄園面積: 3ha 平均樹齢: 18年 年平均生産量: 20,000本

畑は、キンメリジャンの上の泥灰土壌と、石灰岩の上の砂利と砂土壌の区画に分かれています。向きは北西~南東で、日当たり恵まれています。樹齢の古いものは25年以上になります。除梗、破砕し、低圧で压榨します。16度に温度管理しながら醗酵します。15日ごとにバトナージュしながら、澱と共に3ヶ月間寝かせます。淡く緑がかかった明るい黄金色で、さわやかに仕上がった、新鮮でまろやかなワインです。ほとんど地元で消費され、特にラフォン家のワインは、地元での評価も高く、私共の取り扱うロワールのワインの中で最も入手困難なワインで、トップクラスのサンセールやプイイ フュッセに近い味わいを持っています。「ガイド アシェット」にしばしば掲載されており、'07年が「ガイド アシェット 2009」で1つ星。

レニエ

**F-213 2007 Régnie**

**¥2,625** (本体価格 ¥2,500)

《赤》【ミディアムボディ】生産者: ドメヌ デ ブラーヴ(フランク サンカン)

葡萄品種: ガメイ 葡萄園面積: 9ha 年平均生産量: 45,000本

ポール サンカンとフランクの息子がワイン造りをするドメヌです。自然のままの、「フルーティでエレガント、飲みやすく楽しいワインを造りたい」というのがコンセプトです。収穫は全て手摘みで、長年愛用しているバスケット型プレス機で絞ります。非常に古いタイプのもので、シャトー マルゴーや著名なシャンパンハウスのそのプレス機の素晴らしさに気付き、再び使われるようになってきました。独特の醸造法として、60°Cまで温度を上げる温かいマセラシオンがあります。果実味、集約感、リッチさが増し、色が良く出ます。常に人気が高く、毎年現地の権威ある品評会で常に高い評価を得ています。「ブラーヴ」とは、『信仰深い』という意味で、この辺りの地名です。美しい輝きをもつカラー、極めてフルーティで、なめらかな味わいをもっています。ネゴシアのワインでは、味わうことのできない違いを味わえます。'07年が「ガイド アシェット 2009」で1つ星。

DOM. DES BRAVES 2007 \*  
15 000 hl  
Cet autre domaine des Braves (voir ci-dessus), dirigé depuis 1998 par Franck Cinqun, le fils de Paul, a élaboré cette cuvée rubis soutenue, qui libère des parfums suaves et intenses de fruits rouges frais, dominés par la framboise et nuances de violette. La bouche fraîche et harmonieuse, soutenue par des tanins doux et soyeux, laisse une agréable sensation fruitée. Ce 2007 est à boire dans l'année.  
● SCEA Franck Cinqun, Les Braves, 69450 Régnie-Durette, tél. 04.74.69.05.32, franck.cinqun@wanadoo.fr ● 7 A v.



プイイ フュッセ クロ マリ

**F-965 2007 Pouilly Fuissé Clos Marie**

**¥3,780** (本体価格 ¥3,600)

《白》【辛口】生産者: ドメヌ ラ スフランディーズ 葡萄品種: シャルドネ

熟成: 4~6年樽、10ヶ月間&タンク



フュッセ村にあるフランソワーズとニコラスの仲の良いご夫婦だけでワイン造りをするドメヌです。他の生産者の平地の畑より高い所にあるため、少し低めの気温で、よりじっくりと遅摘み出来ます。ポリシーは良い年でも、そうでない年でも、出来る限り高品質を維持し、ばらつきがないようにするという事です。これは非常に手間のかかることですが、畑が21ヶ所にも分かれているという利点を生かしています。パリ農産物コンクールの金賞等や、ブルゴーニュワインの専門誌「ブルゴーニュ オジヨルディ」で、プイイ フュッセのお勧め生産者のひとつに選ばれています。4~6年使用した樽で10ヵ月熟成させたワインと、タンク熟成のワインをブレンドしています。緑がかかった黄色、香り高く、生き生きとした酸味と風格を感じさせるボディ、エレガントで豊かなコクと果実味が心地よいワインです。'07年が「ガイド アシェット 2010」で1つ星。

シャトー ド ブロンドー

**FA-905 2006 Château de Brondeau**

**¥2,520** (本体価格 ¥2,400)

《赤》【フルボディ】等級: ボルドー シュペリユール 所有者: S.C.E.V. ヴィニョーブル ブロンドー

葡萄品種: メルロ(70%)、カベルネ フラン(20%)、カベルネ ソーヴィニオン(10%)

ドメヌ ド クルティヤックのオーナー、ドミニク メヌレの奥様マリー クロードが所有するシャトーです。2001年が初リリースです。こちらはミシェル ロランのラボのスタッフと造っています。クルティヤックとの違いはテロワールです。アントル ドゥ メールの中でも一番高い所にあり、サン テミリオンの高台にあるのとほとんど同じです。6つの醗酵槽があり、全て温度調節しています。新樽は使用せず、すべて1年樽。実験的に500Lの新樽でも仕込み中。透けて通らない濃い黒色カシスやシーダーの香り、黒スグリやグリーンペパーの風味があり、甘さも感じられ、果実の凝縮感があります。樽の風味も感じられます。「パーカーズ ワイン バーゲンズ」に掲載されています。'06年が「ガイド アシェット 2010」で1つ星。



CH. DE BRONDEAU 2006 \*  
13,16 ha 61 600 hl  
C'est en 2001 que Marie-Claude Audy et son mari reprennent ce domaine de 13 ha situé au bord de la Dordogne, commandé par une blâsse du XVIII<sup>e</sup>. Le terroir argilo-limoneux est idéal pour la pleine expression du merlot et des cabernets qui composent cette cuvée souple, tendre, fine... « féminine », écrit un dégustateur. Le nez, floral et fruité, laisse apparaître en arrière-plan un boisé subtil. La bouche ne manque pas de caractère et s'impose par son côté charnu, sa matière dense et ses tanins soyeux. Servez cette bouteille aujourd'hui ou dans deux à trois ans sur un mets délicat.  
● SCEV Vignobles Brondeau, Ch. Brondeau, 33500 Aveyries, tél. 05.57.55.11.80, fax 05.57.55.11.84, info-dna@wanadoo.fr  
● D. Meneret