

フランス・カルカソンヌから、アルゼンチンの標高1200m^h

「わたしは世界で最高の場所を選んだ、最高の品質の自然なワイン造りのために。」



オーナーのジャン ブスケは 1948 年に南フランスのカルカソンヌで生まれました。ワイン農家の 3 代目の彼は、その後、20 年にわたる努力の結果、立派な葡萄園へと育てあげ、商業的にも成功をおさめました。しかし、彼はさらに優れた品質を追い求めるうち、理想の土地を探すため世界中のワイン産地を旅して回るようになり、アルゼンチンのメンドーサのトゥブングアの葡萄畑と出会ったのです。



ジャンはアルゼンチンへ渡るという一大決心についてこう語っています。「私は世界で最高の場所

を選んだ。それは最高の品質の自然なワインを造るためというだけでなく、平和で快適な生活のためにも最高の場所なのだ。」

畑の奥にはアンデス山脈が連なっています。この環境により、葡萄の摘み取りの時期は地上より遅くゆっくりと熟し、糖分だけでなく「旨み」となる様々な成分(酸、ミネラル等)が豊富に含まれていきます。気温の高い場所で同じように摘み取りを遅くすると、葡萄は過熟気味になってしまいバランスを失います。地球温暖化の影響からヨーロッパでは平均気温の高いヴィンテージが続き、フルボディのワインは比較的容易に造られるようになりました。標高の高い畑だからこそ生み出せるスタイル、それはエレガントでしなやかな奥深い味わいのワインとなるのです。

彼が土地を選ぶにあたって、3つの必須条件がありました。

1. 未開墾の土地で空気のきれいな場所であること。
2. 水はけのよい砂と砂利の土壌であること(収穫の時に湿度が高くないため)。
3. 海拔 1,000 から 1,200 メートルの場所であること(カビの発生を防ぎ、十分なタンニンを得るため)。

海拔 1,200 メートルの涼しい場所と風のある畑では葡萄果の腐敗はなく、カビの発生もほとんどありません。従って、全く農薬の必要性がないのです。このことは、彼がフランスからアルゼンチンにワイナリーを移す決め手となった決定的な要因となりました。さらに、さまざまな土着品種のテイasting、降雨量や土壌の調査を行った結果、そこは正に彼が確信する理想の土地でした。彼は、1997 年にこの新天地でワイン造りをスタートさせました。



【有機栽培の認定】ドメヌ ジャン ブスケは、国際的にも広く知られているアルゼンチンの有機農産物の認証団体 O.I.A.*の認定を受けています。有機栽培で葡萄を育てるために、すべて手作業で手入れを行い、化学肥料は基本的に使用していません。必要に迫られた場合は、グアノ(海鳥の糞が長年にわたって堆積し硬化した化石)を使い、菌類対策としては「ピオロジック農法」で認められている銅と硫黄をベースにしたものを最小限使用しています。

*O.I.A.とは? Organización Internacional Agropecuaria (OIA)は、1991年より、アルゼンチンで生産される野菜、家畜、農産物加工品のオーガニック認証のパイオニアとして広く知られている団体です。

CAMELEON WINES RANGE カメレオン ワインズ レンジ

2006 年から造られており、ウコ ヴァレーの葡萄と自社畑の葡萄を使っています。カメレオンの名前は、故郷フランスを離れ、トゥブングアの素晴らしいワイン生産地域に適応したジャン ブスケ家のストーリーを象徴的に表しています。

(買い葡萄も使用しており、完全なオーガニックではありません。)



カメレオン シャルドネ トロンテス

A-107 2008 Cameleon Chardonnay Torrontes

¥1,365 (本体価格 ¥1,300)

《白》【辛口】生産者:ドメヌ ジャン ブスケ 葡萄品種:シャルドネ(50%)、トロンテス(50%)

植密度は 4,500 本/ha、収穫は手摘みで行われます。マロラクティック醗酵はしていません。明るい黄金色、マンゴ、ピーチ、パイナップルなどのトロピカルフルーツの強い香りとともに、繊細な柑橘系、ミネラルの香りが感じられます。非常にフルーティでフレッシュ、集約されていて丸みがあり、とてもバランスの良い味わいです。'08 年が無くなり次第、'09 年となります。

カメレオン マルベック メルロ

A-106 2007 Cameleon Malbec Merlot

¥1,365 (本体価格 ¥1,300)

《赤》【ミディアムボディ】生産者:ドメヌ ジャン ブスケ 葡萄品種:メルロ(50%)、マルベック(50%)

熟成:アメリカ産オーク樽 40%

収穫は手摘みで行われます。やわらかい樽のニュアンスを得るため、40%アメリカンオークを使用しています。ほとんど黒に近いくらい透けて通らない紫色は、最高品質のアルゼンチンのマルベックの特徴です。ブラックベリーのリッチで強いアロマ、スパイシーなブラックペッパーやカシスの香りがあります。熟したプラム、チョコレートのフレイヴァー、とてもやわらかくてしなやかな口当たりです。

PREMIUM VARIETALS プレミアム ヴァリエタルズ

ワインはフルーティで濃縮されていて、葡萄品種のそれぞれの個性を表現しています。



シャルドネ

A-110 2008 Chardonnay

【新価格】

旧価格¥1,680(本体価格¥1,600)

¥1,575(本体価格¥1,500)

《白》【辛口】生産者:ドメーヌ ジャン ブスケ 葡萄品種:シャルドネ(100%)

熟成:ステンレスタンク → 瓶4ヶ月間

収穫は、2月第3週から3月半ばにかけて、手摘みで行われました。厳選したイーストで、最高20°Cに温度管理して45日間、発酵を行いました。熟成はステンレスタンクで行い、その後瓶で4ヶ月間寝かせています。グリーンがかった明るい黄色、トロピカルフルーツのリッチなアロマ、柑橘系の果物の香りや花の香りが感じられます。凝縮されたリンゴ、洋梨のフレイヴァーに、樽からくるヴァニラや甘いスパイスの香りが混ざりあっています。フレッシュできりりとした酸味があります。'05年は、世界最大級のナチュラル・オーガニック関連製品の展示会、「Bio Fach(ビオファ) 2006」のインターナショナル ワインアワードにて、出品された世界中のオーガニックワイン 777本の中から金賞に選ばれました。'08年が「インターナショナルワインセラー142」で85点(ポイントのみ)、「サン フランシスコ インターナショナル ワイン チャレンジ」で金賞。



マルベック

A-108 2008 Malbec

【新価格】

旧価格¥1,680(本体価格¥1,600)

¥1,575(本体価格¥1,500)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメーヌ ジャン ブスケ 葡萄品種:マルベック(100%)

熟成:フランス産オーク樽・アメリカ産オーク樽6ヶ月間 → 瓶4ヶ月間

収穫はすべて手摘みで行われます。10°Cで2日間ブレ マセラシオンを行い、醗酵は、最高で30°Cで12日間、マセラシオンは30日間行いました。フレンチオークとアメリカンオークで6ヶ月間熟成させ、さらにボトルで少なくとも4ヶ月寝かせています。ほとんど黒に近い透けて通らない濃い紫色は、最高品質のアルゼンチンのマルベックの特徴です。若いチェリーやブラックベリーのようなフルーティなアロマで丸みのあるボディです。ソフトで複雑さのある味わいで、非常に骨格が良く、バランスのとれたワインです。

カベルネ ソービニオン

A-109 2008 Cabernet Sauvignon

【新価格】

旧価格¥1,680(本体価格¥1,600)

¥1,575(本体価格¥1,500)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメーヌ ジャン ブスケ

葡萄品種:カベルネ ソービニオン(85%)、マルベック(10%)、メルロ(5%) 熟成:フランス産オーク樽・アメリカ産オーク樽3ヶ月間 → 瓶4ヶ月間

畑はトゥブングトにあり、標高1,200mの水はけのよい砂と小石混じりの土壌です。収穫は手摘みで行われます。アルコール発酵は、最高30°Cで12日間、マセラシオンは30日間。フレンチオークとアメリカンオークで3ヶ月、さらにボトルで最低4ヶ月熟成させています。濃い赤みを帯びた紫色、赤いベリー系の果実と甘いスパイスまざりあった深い香りがあります。口の中に、凝縮され、熟したレッドカラント、プラムのフレイヴァーとともにスギ、タバコ、ブラックペッパーの香りが広がります。なめらかなタンニンが感じられ、長くしっかりとした余韻があります。

RESERVA RANGE レゼルバ レンジ

収穫量を抑え、厳選された葡萄を使った格上ワイン。



シャルドネ ピノ グリ レゼルバ

A-112 2008 Chardonnay Pinot Gris Reserva

【新価格】

旧価格¥2,100(本体価格¥2,000)

¥1,890(本体価格¥1,800)

《白》【辛口】生産者:ドメーヌ ジャン ブスケ 葡萄品種:シャルドネ(85%)、ピノ グリ(15%)

熟成:ステンレスタンク

畑はトゥブングトにあり、標高1,200mの水はけのよい砂と小石混じりの土壌です。収穫は、2月第3週から3月半ばに、すべて手摘みで行われました。醗酵は厳選した酵母を使い、ステンレスタンクで、最高温度20°Cで45日間行います。熟成もステンレスタンクです。輝きのある明るい黄色、リッチでフレッシュなトロピカルフルーツのアロマとともにシトラスの香りが感じられます。凝縮されたリンゴや洋梨、ライムのフレイヴァーが感じられます。果実の甘さと酸味が絶妙なバランスです。唾液が出そうなキリッとした酸とクリーンでフレッシュな心地良い余韻があります。'08年が「インターナショナルワインセラー142」で87点、「サン フランシスコ ワイン チャレンジ」で銅賞。

淡い黄色、洋梨のムスクやミントを思わせるアロマ、そしてメロン、かすかなスパイスの香り。口に含むと、ジューシーで甘さが感じられ、メロンやスパイスのフレイヴァーはミネラルの要素と複雑に混ざり合っている。非常に飲みやすいフルーツ爆弾。すばらしいテクスチャーと厚みがある。なめらかなフィニッシュ。 87点 「インターナショナルワインセラー Jan/Feb 09」

ピノ ノワール レゼルバ

A-115 2007 Pino Noir Reserva

【新価格】

《赤》【フルボディ】生産者:ドメーヌ ジャン ブスケ 葡萄品種:ピノ ノワール(100%) 平均樹齢:8年

熟成:フランス産オーク樽10ヶ月間 → 瓶4ヶ月間以上

土壌は砂利と砂です。3月の第3週に、注意深く手摘みで収穫しました。房は手で選別します。フランス産のオークの新樽を使い、30°Cで15日間醗酵します。その後30日間醸しをします。手早くしかしソフトにプレスします。熟成はフランス産オークの新樽を使い10ヶ月間行い、さらに4ヶ月以上ボトルで寝かせます。スマイル色の色調のある深いルビー色。濃縮した、チェリーやプラムを思わせるアロマに、コーヒー、タバコ、焙ったような風味。まろやかなボディ、バランスのとれた酸があり、甘くまろやかな味わいで、長いフィニッシュがあります。新しい印象のピノ ノワールのスタイルを感じさせ、軽めだがとてもエレガントでバランスがとれています。言わば「フレンチ アルゼンチン スタイル」と言えそうです。

マルベック レセルバ

旧価格¥2,310(本体価格¥2,200)

A-111 2007 Malbec Reserva

【新価格】

¥2,100(本体価格¥2,000)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメヌ ジャン ブスケ

葡萄品種:マルベック(85%)、カベルネ ソービニオン(5%)、メルロ(5%)、シラー(5%) 熟成:フランス産オーク樽 10ヶ月間 → 瓶6ヶ月
畑はトゥングトにあり、標高1,200mの水はけのよい砂と小石混じりの土壌です。収穫は4月初めに手摘みで行われました。発酵前に10°Cで2日間醸しを行ないます。厳選した酵母を使い最高30度までに温度管理しながら、回転式バットで12日間発酵します。30日間醸しを行ないます。フレンチオーク樽で10ヶ月熟成させています。ほとんど黒に近い赤紫色は、最高品質のアルゼンチンのマルベックの特徴です。ブラックベリーの果実の深くリッチなアロマ、カンスや黒胡椒のスパイシーな香りが感じられます。果実味にあふれた非常にバランスのとれたエレガントなワインです。ラズベリーやブラックベリー、イチヂクのフレイヴァーと、その奥からチョコレートのフレイヴァーやミネラルが感じられます。十分な酸味があり、なめらかな口当たりです。素晴らしいストラクチャーと十分な余韻があります。'07年が「ワインアドヴォケート184」で88点、「インターナショナルワインセラー142」で88点、「デカンター2009.05」で3ツ星/今月のワイン、「ワインスペクテーター2008.11.15」で86点、2007世界NO.1ソムリエ アンドレアス・ラッソンの「マイ・トップ・ピックス」。

美しいルビーレッド。カラントやダークラズベリー、モカのアロマ。甘く、ピュアなベリー系の果実とモカのフレイヴァーは、漬した果実やスモークした肉を思わせるフレイヴァーと混ざり合い、複雑さを増す。しっかりと凝縮されているが、少し硬さが残る。フィニッシュには熟した、ほこりっぽいタンニンとビターチョコレートやタバコを思わせる香りがいつまでも続く。88点 「インターナショナルワインセラー142」

GRANDE RESERVE RANGE グラン レセルブ レンジ

最上の葡萄を使い、発酵と熟成にフランス産オーク樽を使った、ジャン ブスケの最上キュヴェ。

シャルドネ グラン レセルブ

A-116 2007 Chardonnay Grande Reserve

¥2,835(本体価格¥2,700)

《白》【辛口】生産者:ドメヌ ジャン ブスケ 葡萄品種:シャルドネ(100%)

平均樹齢:8年 熟成:フランス産オーク新樽10ヶ月間 → 瓶14ヶ月以上

土壌は砂利と砂です。3月中旬に、注意深く手摘みで収穫しました。選別した酵母を使い、フランス産オーク樽で13~15°Cに温度管理しながら25日間発酵します。熟成はフランス産オークの新樽を使い10ヶ月間で行い、瓶で14ヶ月以上寝かせます。マロラクティック発酵はしません。鮮やかなグリーンライムがかった黄色。トロピカルフルーツや洋ナシ、ココナッツ、ヴァニラのはっきりとしたアロマ。青リンゴ、洋ナシの風味に、ほのかに甘いスパイスとジャズミンが香ります。なめらかな口当たり、程よいボリュームとさわやかな酸があります。オークとまろやかな風味が、キャラメルのような余韻をもたらします。プロワインでの説明では、日本食に合わせるために作ったそうです。



マルベック グラン レセルブ

A-117 2006 Malbec Grande Reserve

¥3,675(本体価格¥3,500)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメヌ ジャン ブスケ 葡萄品種:マルベック(100%)

平均樹齢:8年 熟成:フランス産オーク新樽12ヶ月間 → 瓶12ヶ月以上

土壌は砂利と砂です。4月の第3週に、注意深く手摘みで収穫しました。選別した酵母を使い、フランス産オーク樽で最高30°Cまでに温度管理しながら12日間発酵します。その後10°Cで20日間醸しを行います。手早くしかしソフトにプレスします。熟成はフランス産オークの新樽を使い12ヶ月間で行い、さらに最低12ヶ月間ボトルで寝かせます。上質のアルゼンチンのマルベックの典型的な、ほとんど黒の透けて通らない紫色。熟した赤いベリー、プラム、ブラックカラント、黒胡椒の強いアロマに、砂糖煮にした果実やマーマレードの風味。チョコレートやコーヒー、ナッツの香りが、フランス産新樽で長く熟成したことを感じさせます。滑らかな口当たり、ソフトなタンニン、ブラックベリーやスパイス、トリフの味わいが感じられ、複雑な余韻があります。

FORTIFIED WINE 酒精強化ワイン

発酵途中で葡萄から造ったアルコールを添加して発酵を止め、自然の甘さを残したデザートワイン。チョコレートとの相性は抜群です。

マルベック ドルチェ ナチュラル

A-114 2006 Malbec Dolce Natural

500ml

¥2,100(本体価格¥2,000)

《赤》【甘口・フルボディ】生産者:ドメヌ ジャン ブスケ 葡萄品種:マルベック(100%)

残留糖度:76.16g/l 酸度:6.30g/l 熟成:フランス・アメリカ産オーク樽12ヶ月間 → 瓶5ヶ月間

このワインは、ポートやバニユルスと同じように、醗酵途中でアルコールを添加するフォーティファイド(酒精強化)ワインです。葡萄を選みすることで、糖度が上がり、アルコール度数が高くなります。醸造中にワインの糖度を維持するために、葡萄から造られたアルコールを加えて発酵を止めます。マルベックが栽培されているのは、トゥングトの標高1,200mに位置する自社畑で、砂と小石まじりの土壌です。収穫は5月に手摘みで行ないます。発酵はアメリカンオークで30日間、その後、約4ヶ月に及ぶ長いマセラシオンを行ないます。熟成はフレンチとアメリカンオーク樽(新樽ではない)で12ヶ月、その後、少なくとも8ヶ月瓶熟させます。ほとんど黒に近い、透けて通らない濃くて輝きのある紫色。ブラックベリーやブラックカラントの濃厚でリッチなアロマ、チョコレートやコーヒーの香りが感じられます。口に含むと熟したプラム、マーマレード、チョコレートのフレイヴァーが広がり、フルボディで、ほどよい甘さが感じられます。シルクのようになめらかなタンニン、長い余韻があります。自然の糖分と酸のバランスがすばらしく、非常に集約されたアロマとしなやかなテクスチャーがあります。

