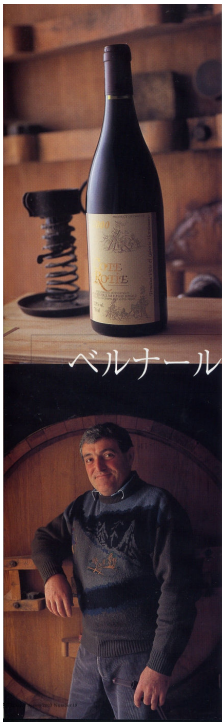


究極のこだわり 1種類のワインのみを造る生産者



マーケティング本位の単一畑ブームを拒み、コート・ロティ本来の姿を探る。

ベルナル・ビュルゴー

Bernard Burgaud

「ワイン造りとは、自然の恵みを最大限に引き出すこと。そして、それを表現すること。それは、単に美味しいワインを造るだけでなく、その土地の歴史や文化、そして人々の生活様式を表現すること。それは、単に美味しいワインを造るだけでなく、その土地の歴史や文化、そして人々の生活様式を表現すること。」

マーケティング本位の単一畑ブームを拒み、コート ロティ本来の姿を探る。ベルナル・ビュルゴー(ワイナート18号)

	コート	ロティ	
FB-200	2003	Côte Rôtie	¥8,925 (本体価格 ¥8,500)
F-382	2002	Côte Rôtie	¥8,400 (本体価格 ¥8,000)
FA-922	2001	Côte Rôtie	¥8,925 (本体価格 ¥8,500)

《赤》【フルボディ】
生産者:ベルナル ビュルゴー 葡萄品種:シラー 葡萄園面積:4ha
1980年に父が亡くなってから、ドメヌを引き継ぎました。所有する畑は4haで、35ha/haと生産量も抑えて造られます。シャンパン、レイヤ、ムートンヌ、コート ド ブロンド、フォンジャン、プロスに畑を所有していますが、なんと1種類のコート ロティしか造っていません。完全に除梗します。1日に8回ものピジャージュをして、最高40℃まで温度をあげて果実味を抽出します。ワインは清澄もろ過せず、葡萄本来のもつ香気が凝縮されています。1~4年の樽で15ヶ月熟成させています。フルボディでしなやかでとても細やかなタンニンがあります。10年以上も取引をさせていただいている生産者ですが、極めて限られた数量しかお分けいただけません。それほど人気がある『すごい!!!』コート ロティです。
「ワイナート 18」の現地取材で、写真付で紹介されました(左画像)。「03年が「ワインスペクテーター2007.1.31」で93点、「02年が「ワインスペクテーター2004.8.31」で87点、「01年が「ワインスペクテーター2003.12.15」で90点。

(03年)このヴァンテージの特徴である、濃く、熟した果実味があるが、それに加えてジビエ、オリーブ、ミネラル、ペッパーの香りがあり、すべてがフィニッシュまで続く。風味があり、力強く、スパイシー。飲み頃は今から2018年。生産量 1,000ケース。 93点 「ワインスペクテーター 2006.5.15」

(01年)巨大で、どっしりとしたオークの赤です。フルボディで、ベリーを積んでいます。かすかにペルトロールのノート(オークから来ているのでしょうか?)が少し乱します。今はフィニッシュに粗野な感じがありますが、もう少し時間を与えれば調和するでしょう。
90点 「ワインスペクテーター2003.12.15」

5世代150年以上にわたってジゴンドス1種類のみを造る ドメヌ デュ ケロン



5世代 150年間以上にわたってジゴンドス 1種類のみを造る生産者です。そのスタイルは、テロワールを表現する、典型的なクラシックなジゴンドスです。その伝統的なワイン造りとは、①除梗しない、②人工酵母は使わない、③ピジャージュはしない、④マセラシオン カルボニクは行なわない、⑤代々受け継ぐ樽(50~60年樽)や古いプレス機(葡萄のストレスが少なく、シャトー マルゴーやシャンパンメーカーでも見直されている)といった醸造設備の使用、⑥ノンフィルター、ノンファイニング、ノンコーージュ、⑦必要以上に手を加えず、葡萄が自然にワインになっていくのを見守る、等です。ジゴンドスの1銘柄だけ造り続けるは、少しの特別キュヴェを造るよりも、たくさんの良いものを造りたいからです。葡萄樹で古いものは樹齢80年のものもあります。収穫は手摘みで、その時点で選別するため、摘み取ってきた葡萄は全てそのまま使えるものばかりです。現在、父はトラクターの運転などはしますが、畑仕事、醸造もほとんど娘2人が引き継いでいます。父のやり方と基本的に変わっていません。娘達はワイン造りを学校で学んだので、父がいかに良いワイン造りをしてきたかが分り、父を尊敬しています。ロバート パーカー Jr.はジゴンドスのトップ生産者として5ツ星を付けて高く評価しています。



ジゴンドス
F-884 2004 Gigondas ¥4,935 (本体価格 ¥4,700)
《赤》【フルボディ】生産者:ドメヌ デュ ケロン 葡萄園面積:15ha 熟成:大樽、12~16ヶ月間
葡萄品種 :グルナッシュ(70%)、サンソー(14%)、シラー(14%)、ムールヴェードル(2%) 平均樹齢:45年
収穫量は30hl/haに抑え、手摘みで除梗せず、品種毎に発酵させ、20日間マセラシオンします。ブレンドした後、タンクに入れ、大樽が空き次第100年以上使用している大樽で12~16ヶ月間熟成させます。アルコール度は、平均して14%までになります。なんと形も難しい素晴らしい風味があり、ずっしりとした力強さの中に繊細なおいしさを兼ね備えています。「04年が、「インターナショナルワインセラー124」で89-91点、「クラスマン2007」で16点、「ガイド アシェット2007」、「ルヴュ ド ヴァンド フランス492」掲載。

中位のルビー色。豊かで土のような匂いが、熟した赤いベリーとモカのアロマと、焼いたスパイスとローストしたコーヒーのノートを示しています。口の中ではまろやかでしなやか、甘い花と野生の莓のノートがあります。タイムとタラゴンの魅力的なニュアンスが、肉厚だが引き締まった後口に現れます。89-91点「インターナショナルワインセラー124」