

# 2月のおすすめ新再入荷ワイン

「ワインバーのグラスワイン用によく売れてるよ！」 デロルムおすすめ赤ワイン

ラ ルミズ ド ラ モルドレ ルージュ



FB-118 2009 La Remise de la Mordorée Rouge

¥1,890(本体価格¥1,800)



《赤》【フルボディ】等級:ヴァン ド フランス

生産者:ドメヌ ド ラ モルドレ 葡萄品種:マルセロン、メルロ

葡萄園面積:3ha 樹齢:9年 土壌:粘土、砂 収穫:手摘み 収穫量:50hl/ha

100%除梗し、最高28度で30日間の長い醸しをします。深い赤色で、赤い果実、黒い果実(ブラックベリー、ブランクカラント)、花(スミレ、ボタン)の香りがあります。素晴らしい口当たりで、新鮮さがあります。デロルムは、ソースを添えた赤身肉、焙った肉、ハム・ソーセージ類、チーズとのマリアージュをあげています。

葡萄は共に、リラック、コート デュ ローヌの若い樹齢のものを使用。マルセロン 100%でも考えましたが、ブレンドの方がバランスが取れるので採用。モルドレのシンボルである鳥(ウッドコック)は、森の中の決まった場所に毎年生息します。その場所の名前が「ラ ルミゼ」というところから、このキュヴェ名が付きまして。以前の V.d.P. ガールと同じワインです。マルセロンは酸化しにくいので、栓を開けてから長い間楽しむことが出来るので、グラスワインに最適とデロルムは話していました。実際に、ワインバーでよく売れているそうです。

## ペレス クルスのワインを世界に知らせる使命を帯びたメッセンジャー = 「チャスキ」

チャスキ プティ ヴェルド



W-043 2009 Chaski Petit Verdot

【限定 360 本】

¥3,150(本体価格¥3,000)

《赤》【フルボディ】等級:D.O. パレド マイポ 生産者:ペレス クルス

葡萄品種:プティ ヴェルド(90%)、カルムネール(6%)、コット(4%)

プティ ヴェルドは5年前(2006年)に植えたばかりの品種です。樹齢が若いため、収穫量を24hl/haと思いついて制限しています。100%フレンチバリック(新樽)で18ヶ月間熟成しています。濃い赤色。赤や黒の果実、ハーブや黒胡椒、スパイスの濃縮した香り、タバコも感じられます。力強い味わいで、独特のミネラル感があります。寒さの厳しい冬向きのワインで、赤身肉やイタリア料理、熟成したチーズにぴったりで、もちろんワインだけでも楽しめます。

「チャスキ」は、ケチュア語(インカ帝国の公用語)で「メッセンジャー・飛脚」を意味します。インカ帝国(1438~1533年)では、要所要所にチャスキを設置して連絡網を確立し、広大な領地を統治していたそうです。ペレス クルスのワインの品質

を世界に知らせるメッセンジャーなるようにこの思いが込められています。

## 厳選葡萄による超プライベートなキュヴェ「結婚式ワイン」 240本限定

ヒッピング リースリング シュペートレーゼ ホッツアイト ハルプトロッケン

KA-380 2010 Hipping Riesling Spätlese

》Hochzeitswein《 Halbtrocken

¥1,995(本体価格¥1,900)



《白》【やや辛口】生産者:ゲオルグ アルブレヒト シュナイダー

葡萄品種:リースリング 残糖:14.5g/l 酸度:8.4g/l

ゲオルグ アルブレヒト&ウルリケ シュナイダー夫妻の娘ウルスラが、ワイングート ミュラーのシュテファンと結婚したことを記念して造られた『結婚式ワイン』という名前の特別なキュヴェ。結婚式と親しい顧客用に造られたものを、特別に分けていただきました。ミュラー家は、ニアシュタイン オルベルのすぐ隣リシュロス シュヴァプスブルグに畑を所有しています。ワインは、当然のことながら、最良の葡萄を選別して造られ、ほとんどが手摘みでした。やや濃い黄色。熟した桃、マンゴー、濡れた石の香りがします。シュペートレ

ーゼらしい程良い厚みと適度な酸、ミネラルからのビターな風味が感じられます。'10年が、「ゴーミヨ ドイツワインガイド 2012」で85点。なお、ラベルには「トロッケン」とありますが、これはシュナイダーの発注ミスによるもので、中のワインはハルプトロッケンです。あらかじめご了承ください。

《スクリュューキャップ》

## お待たせいたしました！フレンチのソムリエもようになった、あのリースリングが再入荷

リンゲンフェルダー リースリング シュペートレーゼ トロッケン

KA-353 2009 Lingenfelder Riesling Spätlese Trocken

¥2,835(本体価格¥2,700)



《白》【辛口】生産者:リンゲンフェルダー



葡萄品種:リースリング

辛口には十分に発酵させるため人工酵母を使う生産者が多いのですが、リンゲンフェルダーは、土地と自分達の魂を反映したワインを造りたいと、天然酵母しか使いません。フラインシュハイマー ゴールドベルクの葡萄から造られたワイン。黄色がかかった色合いで、熟した甘い果実の香り。程よいコク、控えめな酸があり、辛口ですが過ぎずした感じがありません。後に、ほのかな柑橘系の

苦味が感じられます。かつてこのワインを飲んだフレンチレストランのソムリエに、「アルザスのグラン クリュは5000円以上してしまいましたが、それに匹敵する品質のリースリングが、ドイツなら3000円以下で手にはいるのですね。」と言わせた程の高い品質の辛口リースリングです。