



3ツ星レストランでオンリストされる クレマン

1951年にリュリーで創業した、クレマン ド ブルゴーニュ専門の生産者です。自社のワインを造ると共に、近隣の人達の葡萄を持ってきてもらい、発酵から瓶詰め、ラベル貼りまでを請け負う業務委託も請け負っています。その過程で、良い葡萄を買い取っています。さらに、畑仕事のコンサルタントもしています。10haの自家畑を持ち、自家葡萄と買い葡萄が半々です。ラムロワーズ、ベルナルロワゾーなど3ツ星レストランでオンリストされています。



クレマン ド ブルゴーニュ プラン プリュット

FB-443 NV Cremant de Bourgogne Blanc Brut 750ml **¥2,940** (本体価格 ¥2,800)

FB-444 NV Cremant de Bourgogne Blanc Brut 375ml **¥1,995** (本体価格 ¥1,900)

《白》【辛口】生産者: ヴイトー アルペール 葡萄品種: ピノ ノワール(40%)、シャルドネ(40%)、アリゴテ(20%)

コート ド ボーヌとコート シャロネーズの葡萄を使っています。ニューマティックプレスで压榨、24時間置いて澱を沈めます。選別した酵母を使い、20度に温度管理したタンクで発酵します。15度に温度管理したカーヴで熟成します。瓶内二次発酵は最低12~16ヶ月行ないます。輝かしい淡い金色で、大変よい泡があり、長く残ります。強烈な花々のノーズで、新鮮なフルーツ味と、レモンのノートがあります。他よりも早く収穫することで、よりフレッシュで酸をキープすることが出来、アルコールを抑えることが出来ます。その成果は味わいにはっきり感じられ、くっきりとした酸があり、柑橘系のさわやかな風味が広がります。



人気のアマローネ スタイルの決定版！！ カナヤの最上キュヴェは、まさにアマローネ

カナヤ セレツィオーネ

I-618 2005 CANAJA Selezione

¥2,940 (本体価格 ¥2,800)

《赤》【フルボディ】等級: I.G.P. ロッソ ヴェロナーゼ
葡萄品種: コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ

生産者: ヴィツラ アンナベルタ

熟成: バリック(新樽ではない)2年間

良いヴァインテージにのみ造られる、100%アパッシメント(陰干し)によるカナヤの最高峰です。高い標高の、ヴェローナにごく近い、ガルダ湖の東岸にある畑で、葡萄は北西向き、通常より遅い10月下旬に収穫しています。土壌は貧しく石が多いので、ワインが力強くしっかりしたものになります。葡萄は、40%水分が失われるまで自然状態の部屋で乾燥させます。压榨後、低温で5~6日間醸しをします。発酵は、2~3ヶ月間続きます。これは温度が低いこと、陰干しにより自然の糖分が高いためです。熟成はオーク樽で24ヶ月間行ないます。まさにアマローネそのもので、この価格はお値打ちです。生産量は、49,000本。

インツォリアに代わる、ザブの新しい白

ザブ グリッロ

I-622 2010 Zabu Grillo

¥1,365 (本体価格 ¥1,300)

《白》【辛口】等級: I.G.T. シチリア 生産者: ヴィニエティ ザブ 葡萄品種: グリッロ

'09年がファーストヴァンテージです。グリッロは、シチリア土着の葡萄品種ですが、ポピュラーになって、世界のあちこちで見られるようになりました。やわらかくプレスした後、香りを引き出すために低温で発酵します。熟成はステンレスタンクで行います。麦わら色、さわやかな花の香りと一緒に、エキゾチックな果実の香りが感じられます。フレッシュでありながらとろりした厚みがあり、後味には心地よいほろ苦さを感じます。



さらにパワーアップした 新イル パツ

同送のチラシ
もご覧ください

商品番号、ラベル、葡萄品種が新しくなっています！！ご注意ください。

ヴィニエティ ザブ イル パツ

I-625 2010 Vigneti Zabu Il Passo

¥1,995 (本体価格 ¥1,900)

《赤》【ミディアムボディ】等級: I.G.T. シチリア 生産者: ヴィニエティ ザブ

葡萄品種: ネレッロ マスカレーゼ(85%)、ネーロ ダーヴォラ(15%)

熟成: 仏・米産バリック6ヶ月間

ネーロ ダーヴォラは9月後半に収穫します。ネレッロ マスカレーゼは10月上旬に収穫し、葡萄を枝ごと切り離して、畑で15~20日間ぶら下げておきます。そうすることで、葡萄は乾燥し、30%も重量は減り、糖度が増します。その後、ネレッロ マスカレーゼはネーロ ダーヴォラを発酵させたタンクに入れ、リパツのように再度発酵させます。フレンチオークとアメリカンオークのバリックで6ヶ月間熟成されます。艶やかな黒紫色、タンニンは丸く、なめらかな口当たりです。果実そのもののもつ甘みが弾ける様に広がります。スパイスさやパルサミコを思わせる風味があります。パツには、「乾燥した」という意味と「歩み」という意味があり、ラベルに足跡が描かれています。リパツを意識した名前であると同時に、畑での手作業を含め一步一步最高の品質に向かって前進するイメージです。ネーロ ダーヴォラのワインはどこにでもあるので、違いを出したくて造ったワインです。

