

今月のおすすすめボルドーワイン!

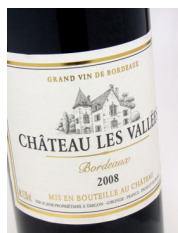
なんとこの価格で、プリュレ リシーヌのブランド家の所有、ステファン ドウルノクールがコンサルタント!

《新VT!》 シャトー レ ヴァレー ルージュ

旧価格¥1,680(本体価格¥1,600)

FB-208 2008 Château Les Vallées Rouge

【新価格】 **¥1,575**(本体価格¥1,500)



《赤》A. O. C. :ボルドー 所有者:ブランド家

葡萄品種:メルロ(60%)、カベルネ フラン(20%)、カベルネ ソーヴィニオン(20%)

所有する 120haのうち、緩やかな斜面に位置する最も良い土壌条件を持っている畑からのワインです。葡萄の栽培は限りなく農業を用いず、病気を防ぐ為に使われる硫黄は、有機農法でも使われているもののみを少量使用します。平均樹齢は25~30年で、40年以上に及ぶものもあります。樹齢の若い木は、土を掘り返し、畑を柔らかくするとともに、微生物の働きを活性化させます。タンクは、全て温度コントロールができ、必要に応じてマイクロビュラージュをコンピューターで管理しながら行うことができる最新のものを導入しています。'08年から、ラベルが替わりました。

パヴィ マッカンを復活させたニコラ ティエンポンとドウルノクールのタッグはここでも健在です。

シャトー ラクラヴリ

FA-988 2001 Château Laclaverie

¥2,625(本体価格¥2,500)



《赤》A. O. C. :コート ド フラン 生産者:ティエンポン家 葡萄園面積:9ha

葡萄品種:メルロ(50%)、カベルネ ソーヴィニオン(25%)、カベルネ フラン(25%) 熟成:バリック、12ヶ月間

シャトー ル パンやヴュー シャトー セルタンなどを所有するティエンポン ファミリーのニコラ ティエンポンの所有するシャトー。彼は、ステファン ドウルノクールと共にパヴィ マッカンを変革し、父と共にピュイグローでコート ド フランの名を世のボルドーファンに知らしめました。そして、このパヴィ マッカンを復活させた、ニコラ ティエンポンとステファン ドウルノクールのタッグはラクラヴリでも健在です。つまりは言い換えると、今話題のシャトー パヴィ マッカンの精神を受け継ぐお値打ちワインと言えます。十分に熟した葡萄を手摘みにし、バリックで12ヶ月熟成させています。濃いガーネット色、熟した赤い果実の香りに、上品な樽の風味が加わっています。なめらかなで、バランスのとれたタンニンがあります。

オーゾンヌやベレールの支配人を務めたデルベックとスタッフが手掛けるワイン。

レ カプリス デュ シャトー エメ ド ミュッセ

FB-310 2005 Les Caprices du Château Ame de Musset

¥3,990(本体価格¥3,800)



《赤》A. O. C. :ラランド ド ポムロール

生産者:パスカル デルベック 葡萄品種:メルロ(70%)、カベルネ ソーヴィニオン(30%)

葡萄園面積:5ha

エメ ド ミュッセのセカンド ワイン。セパージュは若干異なりますが、まったく同じ方法で造られています。樹齢の若い樹の葡萄をこのカプリスに使用しています。カベルネの植えられている畑は、大きな石がごろごろしたシャトーヌフに見られるような土壌です。葡萄は小さなカゴを使って手摘みで行い、選果台でより分け、良質の葡萄だけを選別します。醗酵はコンクリートタンク、熟成は 300 リットルのフレンチオークの新樽と1年樽を50%ずつ使用し、約15ヶ月間寝かせます。カプリスとは、フランス語で「気まぐれ」という意味。果実の凝縮感が波のように押し寄せてくるパワフルなワインです。樽のヴァニラと果実の甘味がたっぷりと感じられます。この味わいでこの価格は、まさしくカリテ プリ。



シャトー エメ ド ミュッセ

FB-311 2005 Château Ame de Musset

1500ml **¥10,500**(本体価格¥10,000)

《赤》A. O. C. :ラランド ド ポムロール 生産者:パスカル デルベック

葡萄品種:メルロ(80%)、カベルネ フラン(10%)、カベルネ ソーヴィニオン(10%) 熟成:300Lの樽(新、1年各50%)、15ヶ月間

元オーゾンヌの醸造責任者を務めていたパスカル デルベックが手掛けるシャトー。畑の面積は5ha、平均樹齢は25年。砂利の下は、水はけのよい粘土質になっていて、乾燥に耐える土壌となっています。またカベルネの植えられている畑は、大きな石がごろごろしている、シャトーヌフに見られるような土壌です。葡萄は小さなカゴを使って手摘みで行い、選果台でより分け、良質の葡萄だけを選別します。醗酵はコンクリートタンク、熟成は300リットルのフレンチオークの新樽と1年樽を50%ずつ使用し、約15ヶ月間寝かせます。清澄には卵白を使います。上品でエレガントでありながら、驚くほど集約された果実味の力強さも感じられます。カシスやプラムのような果実の香り、新樽のヴァニラ、カカオやコーヒーを思わせる複雑な香りがあります。豊かな風味と繊細で上質なタンニンが口の中に広がります。

モンブスケやヴァランドローの畑もある村で、ブジョルとブアールがコンサルタント。

シャトー キャンセット ド ラ トール

FB-231 2003 Château Canset de la Tour

¥3,675

《赤》A.O.C.:サン テミリオン グラン クリュ 生産者:ラトゥール デュ ファイエ

(本体価格¥3,500)

葡萄品種:メルロ(80%)、カベルネ フラン(20%) 葡萄園面積:9ha

平均樹齢:30年 熟成:20%樽(内50%新樽)、12ヶ月間

シャトーがあるのはサン テミリオンの南のサン シュルピス ド ファレイランで、この村にはモンブスケやガレージワインのランソランス、またヴァランドローの畑の一部があります。ファイエは三代目で、サン テミリオンの学校で、畑の耕作と醸造について学びました。'99年からベルナール ブジョル(シャトー パブ クレマンの元醸造長)とユベール ド ブアール(シャトー アンジェリユスのオーナー)によるコンサルタントを受け、彼らが用意した樽を使い、瓶詰め・販売を任せています。畑は12ha所有し、9haがサンテミリオン グラン クリュ、残りはボルドー シュペリユールです。収穫は手摘みです。温度調節のもと発酵を行い、マセラシオン カルボニックもしています。清澄は卵白で行います。発酵期間は21日間で、熟成は20%樽(その内50%が新樽)、残りがタンクで1年間行います。おちついたカシスの香り。力強く、口に含んだ途端風味が広がり、樽香はひかえめです。'03年が無くなり次第、'04年となります。



クリュ クラッセに挟まれた素晴らしい立地。シャトーの全面的な改良の成果がここに 있습니다。

シャトー カンボン ラ プルーズ

FA-825 2003 Château Cambon La Pelouse

¥4,200

《赤》等級:A.O.C. オー メドック、クリュ ブルジョワ スペリユール

(本体価格¥4,000)

生産者:S.C.E.A. カンボン ラ プルーズ

葡萄品種:メルロ(65%)、カベルネ ソーヴィニオン(25%)、カベルネ フラン(10%) 平均樹齢:30年

メドック南部、第5級カントメルルと第3級ジスクールのふたつのクリュ クラッセの間に位置するシャトーです。'96年に所有者となったアニックとジャン-ピエール マリーによってシャトーの全面的なリノベーションが行なわれ、その努力が実を結んでいます。葡萄は厳しく選別され、収穫量は45hl/haに制限しています。3~4週間マセラシオンし、マロラクティック発酵は樽でおこないます(全体の20%が新樽)。熟成は12ヶ月~15ヶ月、新樽比率は50%です。繊細な赤い果実のブーケ、熟したタンニンが感じられる上品な味わいです。



南部メドックの新しい波 = ヴァンサン ムリエによる強カラインナップ

シャトー ベル ヴュ

FB-327 2006 Château Belle-Vue

¥4,515(本体価格¥4,300)

《赤》A.O.C.:オー メドック 平均樹齢:30年 葡萄園面積:10ha

葡萄品種:カベルネ ソーヴィニオン(47%)、メルロ(31%)、プティ ヴェルド(20%)、カルムネール(2%) 熟成:樽14~18ヶ月間

醗酵の前に4日間低温(5°C)で醗酵を行います。醗酵を含めた醗酵は25~30°Cで35日間行ないます。マロラクティック発酵は20%をオークの新樽で行います。熟成は全て樽で行い、そのうち50%が新樽です。期間は14~18ヶ月間です。海外からの引き合いが強く、90%が輸出されています。深い黒紫色、ブラックカラント、チェリーを思わせる香りがあります。甘いタンニンと樽熟成によるヴァニラ香、しなやかなボディがあります。「ワインアドヴォケート181」で89点、「デカンター2007.06」4ツ星/17点、「インターナショナルワインセラー132」で86~89点。

モンドットのナイペルグのポリシーの下、テロワールの個性を最大限に生かしています。

シャトー ソレイユ

FB-343 2005 Château Soleil

¥6,300(本体価格¥6,000)

《赤》等級:A.O.C. ピュイスガン サン テミリオン 生産者:S.C.E.A. ワインヴェスト ピュイスガン(ジャン ソレイユ)

葡萄品種:メルロ(80%)、カベルネ フラン(10%)、カベルネ ソーヴィニオン(10%) 平均樹齢:30年

シャトーの歴史は今から200年前に遡ることができます。1799年にピエール ソレイユがこの土地を所有していたという記録が残っています。彼の子孫であるジャン ソレイユが生み出したシャトー ソレイユが「このオペレーションで最初のワイン」であったことが A.O.C. ピュイスガン サン テミリオンの50周年の記念祭で認められました。2005年に個人投資家やワイン愛好家のグループがテロワールの持つ可能性を認め、シャトーを買収し、サン テミリオンのトップクラスに並ぶワインに押し上げようと努力しています。ソレイユの新たなスタッフは、サン テミリオンのモンドット、カノン ガブリエールやカステイヨンのシャトー デグイユを所有するステファン フォン ナイペルグ伯爵の指導を受けています。葡萄園面積は19.5ha、土壌は、粘土と砂利の混ざる薄い表土の下は石灰岩となっています。この石灰岩は、漸新世前期にさかのぼるもので、サン テミリオンのグラン クリュ クラッセの多くにも同じ土壌が見られます。畑全体のうちのおよそ6haは、南西向き斜面にあり、水はけのよい粘土石灰質土壌という好条件下にあります。収穫は手摘み、選別は除梗の前と後に2度、丁寧に行ないます。(2005年の収穫量は28hl/haでした。)ワイン造りはヴァンテージやテロワールの特徴を生かすようにしています。醸造はそれぞれの区画ごとにタンクを分け、個々の特徴を生かすように、テイastingを重ねながらすべての段階を進めます。温度コントロールしたセメントタンクで約25日間ゆっくりと発酵させ、ルモンタージュとピジャージュを行い、色と果実味を抽出します。マロラクティック発酵は樽で(全体の75%に新樽使用)行い、澱と一緒に約18~24ヶ月熟成させます。それぞれの樽は十分に熟成するまではブレンドされません。ナイペルグのワイン造りのポリシーの下、厳しい収量制限、ヴァンテージに合わせたフレキシブルなワイン造りによって、ソレイユはテロワールの個性を最大限に表現した素晴らしいワインになりました。

