



今月のおすすめ ボルドー ワイン!

《今月の一押し》元 Ch. カノンのオーナーのボルドー シュペリユール & 飲み頃 2000 ヴィンテージ

シャトー ド ラブーシェ セレクション プルミエール 《2月より新価格 旧価格 ¥1,800》
F-807 2006 Château de Rabouchet Sélection Première **¥1,575** (本体価格 ¥1,500)

《赤》A. O. C. : ボルドー シュペリユール 生産者:フルニエ家
 葡萄品種:メルロ(40%)、カベルネ フラン(40%)、カベルネ ソーヴィニヨン(20%) 平均樹齢:35年
 元シャトー カノンの所有者クリスチャン フルニエが1991年に購入した、サント フォア ラ グランドの町の南に位置するシャトーです。畑は22haで、水捌けの良い斜面にあります。土壌は粘土質石灰岩で、成熟が遅く葡萄に最適です。温度管理されたステンレスタンクで、マイクロ-オキシジェナシオンを用いながら発酵します。熟成は12ヶ月間、ワインの内20%はバリックでマロラクシック発酵を行います。色は澄んだ深紅。みずみずしいチェリーや黒イチゴなどの果実の上品な香りがあります。さらに、滑らかに上質な構成、甘さを感じさせるタンニン、カシスを思わせる果実味があります。

シャトー ルメード フェ ド シューヌ 《マコンワインコンクール銅賞受賞》
FA-528 2000 Château Loumède Fût de Chêne **¥2,625** (本体価格 ¥2,500)

《赤》A. O. C. : プルミエ コート ド ブライ 生産者:レイノア家
 葡萄品種:メルロ(65%)、カベルネ ソーヴィニヨン(35%) 葡萄園面積:18ha
 石灰質粘土土壌です。収穫は短期間で終われるため、機械でしています。12ヶ月間樽で熟成しています。ルビー色で、縁に微かに熟成が感じられます。濃縮された赤い果実、フレッシュなミント、ヴァニラやスパイスの香り。コーヒーの風味と絹のようなタンニンがあって、エレガントな印象です。とても高いレベルでバランスが取れており、じっくりと飲んでいただきたい逸品です。ヒュー ジョンソン「ポケットワインブック」やロバート パーカー Jr. 「ボルドー」の、プルミエ コート ド ブライの項で名前が挙げられています。2000年は、「ガイド アシェット 2004」に1つ星で掲載され、鶏やジビエの料理、アントルコート(リブリース)、チーズなどが薦められています。

パプ クレマンなどを所有するベルナール マグレによる ソーヴィニヨン グリを主体とした珍しいワイン

〔限定18本〕 ル スブリン デュ シャトー フォンブロージュ
FB-179 2004 Le Sublime du Château Fombrauge **¥14,175** (本体価格 ¥13,500)

《白》等級:A.O.C.ボルドー 生産者:ベルナール マグレ
 葡萄品種:ソーヴィニヨン グリ(55%)、ソーヴィニヨン ブラン(30%)、セミヨン(15%) 醸造:新樽 熟成:フランス産オーク樽、10ヶ月間
 1年に1~2樽しか造られない、フォンブロージュが造る最上品質の白ワインです。ソーヴィニヨン グリは、ブランよりも複雑な味を持ち、アルコール度が高くボリュームがあり、ブランの快活さとセミヨンの味の深さを持つといわれます。初めてソーヴィニヨン グリ 100%で造ろうと考えていたのですが、テイastingしてこの割合に行き着いたそうです。手摘みで収穫しています。ニューマチックプレスで圧搾し、新樽の中で24時間低温にてダブルパージュ。15~18度で樽の中で発酵します。1週間に2度バトナージュしながら、澱と共に10ヶ月間フランス産のオーク樽で熟成しています。樽は、ワインの複雑さを増すために、色々な職人のものを使っています。醸造や熟成に関する全ての作業は、重力を利用して行なわれます。ろ過も清澄もしていません。僅か300本生産されたうち、60本私どもが入手しました。'04年が「ワインアドヴォケート」で90点。

素晴らしい仕上がりの2004年は、ソーヴィニヨン グリ55%、ソーヴィニヨン ブラン 30%、セミヨン15%のブレンド。ハチミツをかけたグレープフルーツ、イチヂク、シトラスの香り、ミディアムボディ、素晴らしい果実味と深み、十分な酸と新鮮味があります。2.47エーカーの区画で造られる特別なプロジェクトのワイン。最低でも7年~10年は美味しく飲めるでしょう。90点 「ワインアドヴォケート 165」

R. パーカー Jr.もすすめるお値打ちワイン。ミシェル ロランのラボのスタッフとワイン造り

シャトー ド ブロンドー
FA-905 2006 Château de Brondeau **¥2,520** (本体価格 ¥2,400)

《赤》等級:ボルドー シュペリユール 所有者:S.C.E.V. ヴィニョブル ブロンドー
 葡萄品種:メルロ(70%)、カベルネ フラン(20%)、カベルネ ソーヴィニヨン(10%)
 ドメヌ ド クルティヤックのオーナー、ドミニク メヌレの奥様マリー クロードが所有するシャトーです。2001年が初リリースです。こちらはミシェル ロランのラボのスタッフと造っています。クルティヤックとの違いはテロワールです。アントル ドゥ メールの中でも一番高い所にあり、サン テミリオンの高台にあるのとほとんど同じです。6つの醸造槽があり、全て温度調節しています。新樽は使用せず、すべて1年樽。実験的に500Lの新樽でも仕込み中。透けて通らない濃い黒色カシスやシーダーの香り、黒スグリやグリーンペパーの風味があり、甘さも感じられ、果実の凝縮感があります。樽の風味も感じられます。「パーカーズ ワイン パーゲンズ」に掲載されています。'06年が「ガイド アシェット 2010」で1つ星。

ルヴェド ヴァン、ガイド アシェットで高評価。試飲会でも好評のマルク パスケのラインナップから…

シャトー モンデジール ガザン バリック

FA-891 2006 Château Mondésir Gazin Barrique **¥2,625**(本体価格¥2,500)

《赤》A. O. C. : プルミエ コート ド ブライ 生産者:マルク パスケ 平均樹齢:27年
 葡萄品種:メルロ(65%)、マルベック(25%)、カベルネ ソーヴィニヨン(10%) 葡萄園面積:7.5ha
 「ルヴェド ヴァン」や「ガイド アシェット」、「デカンター」等で高い評価を受けるシャトー モンデジール ガザンのプルミエ コート ド ブライからの
 キュヴェです。オーク樽(新樽 25%)で12ヶ月間熟成させています。メルロは20年樹齢、カベルネ ソーヴィニヨンとマルベックは15~30年樹齢
 です。豊かな果実味に、程よい樽からのヴァニラ香、エキス分が加わり、しっかりとした造りが感じられます。とても心地良く調和のとれたワインで、お
 買い得と言えましょう。

オー モンデジール

FA-893 2003 Haut Mondésir **¥3,150**(本体価格¥3,000)

《赤》A. O. C. : コート ド ブール 生産者:マルク パスケ 葡萄園面積:1.8ha 葡萄品種:メルロ(90%)、マルベック(10%)
 シャトー オー マルビュセでワイン造りにめざめ、プルミエ コート ド ブライにモンデジール ガザンを購入して一躍この地区のトップ生産者となっ
 たマルク パスケが、コート ド ブールで造るワイン。収穫は手で行い、収穫量は40hl/haに抑えています。葡萄は収穫後再度選別します。コンク
 リートタンクで発酵し、22ヶ月樽熟成(1/3新樽)します。心地良い香り、しっかりとしてしかも滑らかなタンニンがあり、エレガントな味わいです。'03
 年が「ガイド アシェット 2006」で2ツ星、「ルヴェド ヴァン ド フランス 501」で4ツ星半。

シャトー ゴンテ

FA-894 2003 Château Gontey **¥4,200**(本体価格¥4,000)

《赤》A. O. C. : サン テミリオン グラン クリュ 生産者:ローランス & マルク パスケ
 葡萄園面積:2.4ha 平均樹齢:40~50年 葡萄品種:メルロ(80%)、カベルネ フラン(20%)
 プルミエ コート ド ブライで、注目を集めるシャトー モンデジールの若手生産者マルク パスケが造るサン テミリオンです。サン テミリオンにセ
 ラーがあり、1997年が初リリースです。土壌は、砂と粘土です。16ヶ月間樽(50%新樽)で熟成しています。紫がかった濃い色調。樽とブラックチェ
 リーのような甘い香りがあります。構成のしっかりとした力強いワインですが口当たりはやわらかく、きれいな酸と細かいタンニンがあり、十分に良い
 熟成をするポテンシャルがあります。非常に洗練された一面を併せもっており、複雑です。'03年が「ガイド アシェット 2007」で1ツ星。

フロンサックの老舗からの、熟したメルロのタンニンと樽の香ばしさが広がるワイン

シャトー ラグユ

FB-308 2004 Château Lagüe **¥3,675**(本体価格¥3,500)

《赤》A. O. C. : フロンサック 生産者:アルノー ルー ウリエ
 葡萄品種:メルロ(95%)、カベルネ フラン(5%) 熟成:樽(新樽 25%)
 シャトー ラグユは、かつてはドメヌ デュ デュック ド リシュリュウという名前で、フロンサックの中心に位置し、このアペラシオンの中で最も古い
 葡萄園の1つです。畑面積は8ヘクタール、粘土石灰質土壌です。6月末と8月末には不要な芽を摘み取ったり、葡萄の房のまわりの不要な葉を落
 としたりする作業を行い、8月の初めにはグリーンハーヴェストを行います。発酵は人口酵母を使わず、約8日間行い、その後コンクリートタンクで約
 4週間マセラシオンを行います。熟成は100%樽を使用しており、そのうち25%が新樽です。非常に濃い赤色。赤い実の果実のニュアンスが感じら
 れるアロマがあり、メルロの熟したタンニンが感じられます。口に含むと樽の香ばしい香りが広がり、ボリューム感のある力強い味わいです。'04年
 が「ガイド アシェット 2008」で1ツ星。

毎年のように「ガイド アシェット」に掲載される、フロンサックの注目シャトー

《コンクール モンディアル
 ブリュッセル金賞受賞》

シャトー アルノートン

FB-309 2004 Château Arnauton **¥3,780**(本体価格¥3,600)

《赤》A. O. C. : フロンサック 生産者:S.C. シャトー アルノートン
 葡萄品種:メルロ(88%)、カベルネ フラン(10%)、マルベック(2%) 葡萄園面積:25ha 平均樹齢:30年
 熟成:2/3 フレンチバリック(一部新樽)、1/3 タンク、12~14ヶ月間
 ベルジュ家によって1937年より所有されています。畑は南向きの丘に位置し、粘土質石灰質土壌です。100%除梗し、醗酵はコンクリートタンクで
 行います。醗酵前に、14~15°Cで低温マセラシオンを3~4日間行い、フレッシュな果実のアロマと色を引き出します。醗酵後、30°Cで長めの醸し
 を18~22日間行います。熟成は、3分の2をフレンチオークのバリックで、3分の1をタンクで12~14ヶ月間行い、最後にブレンドします。バリック
 は3年で新しくします。熟した果実やトースト、森の草の香りが感じられます。しなやかで丸い口当たり、非常にバランスがよく、おだやかなタンニ
 ンが心地良いワインです。'02、'03年が「ガイド アシェット」で1ツ星。

キノー ランクロのアラン レイノーが所有。新樽 50%使用する上質なカスティヨン。おすすめです。

シャトー ド ローサック

FA-982 2001 Château de Laussac **¥3,990**(本体価格¥3,800)

【12本木箱入り】

《赤》A. O. C. : コート ド カスティヨン 葡萄園面積:20ha
 葡萄品種:メルロ(75%)、カベルネ フラン(25%) 熟成:樽(50%新樽、50%キノー ランクロの樽)
 ロバート パーカーが高得点を付けて注目を集めたキノー ランクロのオーナー、アラン レイノーが購入したシャトーで、この'01年がファースト ヴ
 インテージです。平均樹齢は35年、収穫量はなんと35~42hl/haに抑えられ、発酵前に5°Cで5日間醸しをおこない、マロラクティック発酵は樽
 (半分新樽、半分はキノー ランクロで使った樽)で、熟成は澱と共にしています。フィルターは通していません。ブルーベリー、ブラックベリーなどのフ
 ルーツの香りに加え、新樽からのトースト香が感じられます。熟して上質で、酸が控えめなピュアな味わいです。'01年が「ガイド アシェット」で
 2ツ星、「ワインアドヴォケート 146」で87~89点。