

今月のおすすすめボルドーワイン!

6月のおすすすめワイン

お手頃価格の飲み頃ワイン 待望の再入荷!!



シャトー カブ サン マルタン キュヴェ プレステイージュ
FB-350 2002 Château Cap Saint-Martin Cuvée Prestige

¥1,890(本体価格¥1,800)

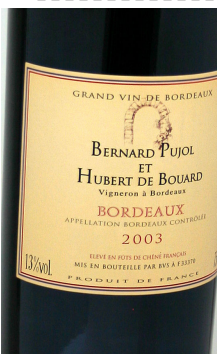
《赤》A. O. C. : プルミエ コート ド ブライ

生産者: S.C.E.A. デ ヴィニョープル アルドワン 葡萄品種: メルロ(90%)、カベルネ ソーヴィニヨン(10%)

樹齢: 21~26年 熟成: 樽(40%新樽)、12ヶ月間

土壌は粘土石灰岩です。収穫量は 40~45hl/ha。7月に摘葉と摘果を行います。9月末から機械で収穫します。破碎の前に選果します。100%除梗し、破碎します。発酵の間、日に二回ポンピング オーヴァーをします。温度は 30~32°Cの間に保ちます。醸しは3週間行います。熟成は 12ヶ月間樽で行ないます(40%新樽)。3ヶ月毎に澱引きし、清澄は卵白で行います。心地良い香り、こなれた樽の香り。程よいタンニンで、風味も良く、飲み頃が始まっています。'02年が「ガイド アシェット 2005」で1ツ星。

待望の再入荷 & 新ヴィンテージ!!



ベルナール プジョル エ ユベール ド プアール

FB-204 2004 Bernard Pujol et Hubert de Bouard ¥2,100(本体価格¥2,000)

《赤》A. O. C. : ボルドー 所有者: ベルナール プジョル、ユベール ド プアール

葡萄品種: メルロ(70%)、カベルネ フラン(30%) 畑: 石灰岩の上に粘土土壌、丘の頂上にあり南向き

熟成: フランス産オークの新樽、12ヶ月間

かつてシャトー パプ クレマンの華麗な復興の道筋を立てた元醸造長のベルナール プジョルと、シャトー アンジェリユスのオーナーであるユベール ド プアール。その二人が、ボルドーで高品質なブランドを生産したいという発想から、葡萄の栽培から醸造までを指導して、特別なボルドーワインを造りました。ワインに付けられた彼ら自身の名前が、その自信の程を表しています。最高のテロワールを持つ最高の畑を選び、畑でとても多くの仕事をしています。葉を落としたり(7月と8月中旬)、葡萄の房を落したり(グリーンハーヴェスト)する作業は、葡萄の熟成を向上させ、完璧な衛生状態を維持する目的で行なわれます。収穫と醸造の後、フレンチオークの新樽で12ヶ月注意深く熟成されます。通常なら3,000円クラスのワインですが、粘り強い交渉の末、特別な価格でご案内することが出来ました。

伝説のシャトーのオーナー達が、格式ばらずに造るリーズナブルでおいしいワイン。

シャトー ド フラン
FB-312 2004 Château de Francs

《パリ農産物コンクール金賞受賞》

¥2,415(本体価格¥2,300)

《赤》A. O. C. : コート ド フラン 生産者: S.C.E.A. デュ シャトー ド フラン

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%)

熟成: 樽(20%新樽)

元々仲が良かった、シャトー シュヴァル ブランを100年以上に渡って所有してきたエブラール家のドミニク エブラールと、シャトー ランジェリユス等の所有者のユベール ド プアールが、1985年から共同で購入し経営を始めました。ロバート パーカー Jr.「ボルドー第4版」で、コート ド フランのトップ シャトーのひとつに選ばれています。葡萄園面積33haで、将来は40haにしたいそうです。エノロジストは、ユベールが担当しています。収穫量は、30~40haです。温度管理の下タンクで発酵し、オーク樽(内20%新樽)で熟成しています。カシスやベリーフルーツ、新樽の香りがあり、質のよいタンニンと樽の風味のバランスがとれています。'04年は、「メイユール ヴァンド フランス」で13.5点。



ボルドーの二人のプロフェッショナルの新しいコンセプトによるサン テミリオン

ベルナール プジョル エ ユベール ド プアール サン テミリオン
FB-272 2005 Bernard Pujol et Hubert de Bouard Saint Émilion ¥2,940(本体価格¥2,800)

《赤》A. O. C. : サン テミリオン 生産者: ベルナール プジョル、ユベール ド プアール

葡萄品種: メルロ(80%)、カベルネ フラン(20%) 平均樹齢: 30年 熟成: 樽(10%)、タンク(90%)

シャトー パプ クレマンの華麗な復興の道筋を立てた元醸造長のベルナール プジョルと、シャトー アンジェリユスのオーナーであるユベール ド プアールが、ボルドーで高品質なブランドを生産したいという発想から、葡萄の栽培から醸造までを指導して、特別なボルドーを造りました。ワインに付けられた自身の名前が、その自信の程を表しています。最高のテロワールを持つ最高の畑を選び、畑でとても多くの仕事をしています。畑の栽培面積は9ha、植密度は1haあたり5,500本。土壌は小石と砂混じりの土壌です。ワインの醸造は伝統的な手法をとっています。発酵は温度管理付のステンレスタンクで行い、熟成は10%を樽で、残り90%をタンクで行います。非常に深く濃い赤、エレガントで複雑さのあるブーケが、やわらかい果実やうまく引き出された樽のスパイシーでメントール系の香りと混ざりあっています。ベルベットのようなタンニンが余韻まで長く続きます。



DM 初登場の 2006 年は、各誌で高評価獲得です。

シャトー ド ジロンヴィル
FB-328 2006 Château de Gironville

¥3,465 (本体価格 ¥3,300)

《赤》【フルボディ】等級:A.O.C.オー メドック、クリュ ブルジョワ 生産者:ヴァンサン ムリエ
葡萄品種:メルロ(50%)、カベルネ ソーヴィニヨン(35%)、プティ ヴェルド(15%) 葡萄園面積:10.4ha
醗酵:ステンレスタンク 熟成:フランス産・ハンガリー産バリック(新、1年、2年)、12~14ヶ月間



オー メドック南部のマコー村にあります。かつてはクリュ ブルジョワ シュペリユールに格付けされていた畑は、1929年に松の木に植え替えられてしまいました。その後 1987年に前オーナーが深い砂利土壌の10haに葡萄を植え直し、短期間のうちに再び素晴らしいワインが造られるようになりました。畑はバドューという特別な土壌を持っており、色や構成がより深いものになります。醗酵はステンレスタンクで、醸しは4週間行います。マロラクティック醗酵にはバリックを使い、その内1/4が新樽です。熟成はバリックで12~14ヶ月間行い、樽は新樽、1年樽、2年樽がそれぞれ1/3ずつ、フランス産とハンガリー産を使い分けています。必要に応じて卵白で清澄しますが、フィルターは通しません。紫がかつたルビー色、フランボワーズや黒い果実のジャムの香り、素晴らしいボリュームがあり、滑らかな舌ざわりです。「ワインアドヴォケイト 181」で87点、「ルヴュ ド ヴァン ド フランスHS15」で16.5点、「ガイド アシェット 2010」1ツ星、ベターヌ&ドゥゾーヴ「グラン ガイド 2010」で16点。

モンブスケやヴァランドローの畑もある村で、プ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 トゥール
FB-231 2005 Château Canset de la Tour

¥3,675 (本体価格 ¥3,500)

《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
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年からペルナル プジョル(シャトー パプ 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、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。'05年が「ガイド アシェット 2009」で1ツ星。

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あります。

シャトー カンボン ラ プルーズ
FA-825 2003 Château Cambon La Pelouse

【12本木箱入り】 ¥4,200 (本体価格 ¥4,000)

《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 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 ソーヴィニヨン(25%)、カベルネ フラン(10%) 平均樹齢:30年 熟成:樽(20%新樽)、12~15ヶ月
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、マロラクティック醗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。

アドヴォケイト等で評価の高いオー メドックのセカンドのマグナムサイズがお手頃価格で!

トゥール デ シャルマイユ
FB-347 2003 Tours de Charmail

マグナムサイズ
1500ml ¥6,300 (本体価格 ¥6,000)

《赤》A.O.C.:オー メドック 生産者:オリヴィエ セーズ
葡萄品種:メルロ(50%)、カベルネ ソーヴィニヨン(30%)、カベルネ フラン(20%)
クリュ ブルジョワ、シャトー シャルマイユのセカンド ワインのマグナムボトルです。しっかりとした果実味と豊かさを感じられます。'03年のシャトー シャルマイユが「ワインアドヴォケイト 158」で88-90点、「デカンター」で4ツ星。

※1本から送料無料で、ご発注承ります。なお、配送用の紙箱(無地・茶色)でのお届けとなります。

冷却室素のもとで発酵(5°Cで15日間)させる珍しいワインはオー=メドックにしては革命的な果実味の強さと豊かさがある。(中略)そのインクのような強烈さと純粋さと豊かさで私を驚かせ続けている。最近の質の高い魅力があれば、このシャトーは、ソシアンド=マレなどに並ぶ地位にまでいっくだろう。 ロバート パーカー Jr.「ボルドー 第4版」