

今月のおすすりめボルドーワイン！

9月のおすすりめワイン

お手頃価格で、果実味とタンニンのある、飲み口の良い新入荷コート ド ブール！



シャトー レ ゼケム
FB-375 2006 Chateau Les Eyquems ¥1,470(本体価格¥1,400)

《赤》A. O. C. :コート ド ブール 所有者:クリスティアン ド スベルカソー
葡萄品種:メルロ(60%)、カベルネ ソーヴィニオン(30%)、カベルネ フラン(10%)
葡萄園面積:17.5ha 平均樹齡:20年

ゼケムが位置するのは、トリアック村の台地で、砂利、粘土、フリント(石英)の混じる理想的な土壌です。シャトーは、1753年よりスベルカソー家が所有しています。現在は、クリスティアン ド スベルカソーがオーナーとしてシャトーを所有し、伝統的なメルロやカベルネ ソーヴィニオンの栽培を続けています。ワインは伝統的な方法で醸造されます。自動ポンピングオーバー機能の付いたコンクリートタンクまたはステンレスタンクを使用し、醸造は温度管理をしながら行います。熟成はフレンチオークの新樽で個別に行い、最後にブレンドします。紫がかつたルビー色。ヘーゼルナッツやローストしたアーモンドの心地良い香りが広がります。クリーンでフレッシュ、なめらかな口当たり。風味豊かで、柔らかく心地良いタンニンが全体をささえています。それはシルクのようになめらかなフィニッシュのバランスを邪魔することなく、余韻まで続きます。

メインラベルを、「偉大なる2005 ヴィンテージのボルドー」として、ロバート パーカー Jr.が試飲に使用！



ラ シャペル デスキュラク
FB-241 2005 La Chapelle d'Escurac ¥ 2,625(本体価格¥2,500)

《赤》A. O. C. :メドック 生産者:ジャン マルク ランデュロー家
葡萄品種:メルロ(60%)、カベルネ ソーヴィニオン(40%) 平均樹齡:23年 熟成:新樽+タンク、12ヶ月間
メドックのクリュ ブルジョワ シャトー デスキュラク(03年からブルジョワ シュペリユール)のセカンド ワインです。シャトー デスキュラクは、ロバート パーカー Jr.「ボルドー」の、『あまり知られていないアペラシオンの格付け』において「秀逸」にランクされています。さらにパーカーは、「ワインアドヴォケート」でも1999年から取り上げ、「メドックの最高のクリュ ブルジョワのひとつ」と高く評価しています。また、1999年に開かれた「クープ ド クリュ ブルジョワ」という、1996年ヴィンテージのクリュ ブルジョワのトップを選ぶコンクールで見事1位に選ばれています。土壌は粘土石灰質です。摘葉、グリーンハーヴェストをし、畑とシャトー(5mの選果テーブルを使用)で選別を行います。収穫は機械摘みと手摘みの併用で、除梗します。発酵は5~10日間、マセラシオンは1ヶ月間、マロラクティック発酵を行います。熟成は、30%は新樽、残りはタンクで4ヶ月間行い、途中で交換し、全体で12ヶ月行います。澱引きは4ヶ月間で、清澄は卵白で行います。濃い色、

カシスやシーダーの香り、程よいタンニンが感じられます。酸もあるので、重くなりすぎず、後口を引き締めます。長い余韻があります。メインラベルのデスキュラクの2005年が、「偉大なる2005 ヴィンテージのボルドー」のためにロバート パーカー Jr.が選んだテイasting用ワイン8本の内の1本に選ばれています。

なんとこの価格で、プリュレ リシーヌのパランド家の所有、ステファン ドゥルノンクールがコンサルタント！

シャトー レ ヴァレー ルージュ
FB-208 2008 Chateau Les Vallées Rouge ¥1,575(本体価格¥1,500)



《赤》A. O. C. :ボルドー 所有者:パランド家
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酸は、有機農法でも使われているもののみを少量使用します。平均樹齡は25~30年で、40年以上に及ぶものもあります。樹齡の若い木は、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。

デュクリュ ボーカイユのオーナーの甥 R. コアフ&名門ティエンポン家のシリル ティエンポン

フルール デュ シャトー ベレール
FB-277 2006 Fleur du Chateau Bel-Air ¥1,785(本体価格¥1,700)



《赤》A. O. C. :ブルミエ コート ド ボルドー 生産者:S.C.A. デュ シャトー ベレール
葡萄品種:メルロ(90%)、カベルネ ソーヴィニオン(10%) 葡萄園面積:13ha 平均樹齡:20年
熟成:フレンチオークの樽、8ヶ月間
土壌は砂利質と粘土質。畑はすべて一箇所にまとまっています。崖の真上にあり、太平洋から畑までさえぎるものが何もないため、常に風通しのよい状態です。特に夜には、内陸と海からのおだやかな風が吹き、理想的な環境に保たれています。植密度は4,500本/ha、収量は40hl/ha。高品質のために不可欠である葡萄の栽培に特に重点を置き、収量制限を行っています。樹は低く育てるようにし、畝と畝の間には草を生やしています。また、こまかな選定、グリーンハーベストを行っています。マセラシオンは25日間。ルモンタージュで色とポリフェノールを抽出させます。発酵はステンレスタンク。マロラクティック発酵はフレンチオークでゆっくりと行い、8ヶ月間、澱とともに熟成させています。色は非常に濃いルビー色、果実のはなやかなアロマが感じられます。やわらかく魅力的なアタックです。バランスとエレガンスを兼ね備えた親しみやすい味わいです。フレッシュで長く上品な余韻が感じられます。

40歳にして天職の「ワイン造り」に出会ったマルク パスケの、メルロ 100%ワイン。

1988年にシャトー オー マルビュゼの収穫を手伝ってワイン造りに目覚めたフリーの写真家マルク パスケは、そのまま2年程の経験を積み、様々なシャトーを見て回った後に、1990年シャトー モンデジール ガザンを購入しました。凝縮感とフィネスのあるワイン造りを心がけています。そのワインは、「ルヴェド ヴァンド フランス」や「ガイド アシェット」に掲載され、高い評価を得ています。



シャトー モンデジール
FB-172 2007 Château Mondésir **【新価格】** 旧価格¥2,100(本体価格¥2,000)
¥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:マルク パスケ

葡萄園面積:7.5ha 平均樹齢:15~20年 葡萄品種:メルロ(100%)

シャトー モンデジール ガザンのセカンド ワインです。南向きでとても日当たりの良いこのシャトーの畑から、手摘みで収穫されます。テロワールが良く、'92年以降メルロには一度も補糖をしていません。注意深い温度管理のもと、伝統的な方法で醸造し、最低3~4週間マセラシオンします。その後タンクで最低18ヶ月熟成させます。きれいな赤紫色、熟したベリーフルーツの香り、なめらかだがしっかりとしたタンニンが口中に広がります。風味豊かでバランスのとれたワインです。

「07は、良い熟し方をして、典型的な良い年の果実味があります。固すぎないタンニンで、長く熟成させる必要なく、今飲んで美味しいワインです。」(2010年訪問の際の、マルク パスケからのコメント)。

'05年がガイド アシェット 2ツ星で掲載 / リッチな味わいのワイン

《コンクール ド ボルドー ヴァン ダキテーヌ銅賞受賞》

シャトー ラ ブレ キュヴェ プレステージュ

FB-273 2005 Château La Bourrée Cuvée Prestige **【新価格】** 旧価格¥2,400(本体価格¥2,300)
¥2,415(本体価格¥2,300)



《赤》A. O. C. : コート ド カステイオン 生産者: S.E.C.A. メイナール

葡萄園面積:10ha 葡萄品種:メルロ(70%)、カベルネ フラン(30%)

畑の土質は粘土砂質土壌です。7月の初旬に葉落としをして葡萄の房のまわりの風通しをよくして病気になるのを防いでいます。発酵は温度管理つきのタンクで行い、タンクと樽で熟成させたものを50%ずつブレンドしています。色は濃い赤紫色、黒い果実やスパイスのアロマ、若々しく、タンニンはしっかりとしていますが、やわらかく、非常になめらかな口当たりです。とてもうまくバランスのとれたリッチなワインです。名前にある“Bourrée”とはフランス語の“bourrer”=詰め込むという動詞からきています。昔、このシャトーの近くの地面に大きな窪みがあり、そこへ木片などを詰めて穴をふさいで通れるように道をつくったことから、このエリアが“Bourrée”と呼ばれるようになったとのことです。ボルドーコンクール(Coucours de Bordeaux Vin d'Aquitaine)では受賞の常連で、'05年は銅賞受賞です。「ガイド アシェット 2008」で2ツ星。

まさに飲み頃、2000 ヴィンテージ。/ マコンワインコンクール銅賞受賞

シャトー ルメード フュド シェヌ

FA-528 2000 Château Loumède Fût de Chêne **【新価格】** 旧価格¥2,625(本体価格¥2,500)
¥2,520(本体価格¥2,400)



《赤》A. O. C. : プルミエ コート ド ブライ 生産者:レイノー家

葡萄品種:メルロ(65%)、カベルネ ソーヴィニオン(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ツ星で掲載され、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。

神童ヴィアネイド タストのワイン。R.パーカー Jr.もお気に入りマークを付けています。

シャトー ボーリュ コント ド タスト

FA-906 2004 Château Beaulieu Comtes de Tastes **【12本木箱入り】** 旧価格¥2,800(本体価格¥2,800)
¥2,940(本体価格¥2,800)



《赤》A.O.C.: ボルドー シュペリユール 所有者:コント ド タスト

葡萄品種:メルロ(55%)、カベルネ ソーヴィニオン(35%)、カベルネ フラン(10%)

熟成:フランス産オークの新樽、12ヶ月間

神童と呼ばれるヴィアネイド タストが造ったワイン。南向きの畑は22haで、平均樹齢は20年です。収穫は手摘みで行い、30hl/haに抑えています。100%除梗し、ブレマセラシオンし、温度管理の下で発酵して、長い醸しを行います。ポンピングオーバーとパンチングダウンを行います。熟成は、澱と共に(時々攪拌しながら)100%フレンチオークの新樽で12ヶ月間行います。清澄せずフィルターも通していません。この造りはこの価格では考えられないリッチな造りです。ロバート パーカー Jr.の『ボルドー』で、その他のアペラシオンのおすすめ生産者に挙げられ、さらに「*マーク」が付いた「個人的に好きなワイン」にも選ばれています。スファン ドゥルンクールがコンサルタントをしています。