



The New York Times

「2010 Nov 08」のワインコラムで、ターキーに合うワインとして紹介され、大ブレイク！！

感謝祭は、「現代アメリカ人の意識の中では、たくさんの親族や友人が集まる大規模な食事会で、大切な家族行事のひとつと位置づけられている」(ウィキペディアより)。「ニューヨークタイムス」の、ワイン評論家のエリック アシモフのコラムで、感謝祭のメインディッシュターキーに合う白ワインのベスト1に選ばれたのが、ピクの2008 ノーマル シャブリでした。1年分が半年で売れたとか。また、ニューヨークでは、年間10万本売れています。



稲葉のワインリストではこれまで、「著名な畑をもっていないので、ロバート パーカー Jr.等の評論家には知られていませんが・・・」と書いてきましたが、'06VT から、「アドヴォケイト」や「インターナショナルワインセラー」も掲載を始め、安定した高い評価をしています。

「ワイン アドヴォケイト」では、'06VTが、86~91点、'07VTが、90~94点、'08年VTが、89~94点、'09VTが、87~91点。「インターナショナルワインセラー」は、'06VTが87~93点、'07VTが、87~90点、'08VTが、87~92点、'09VTが、88~92点。

もちろん、フランス国内のガイドブックにも掲載されています。「ワイナート」や「ヴィノテーク」に、現地取材が掲載されました。



ワイン生産者も集うポーヌで話題の和食店でもオン リスト！

「bissoh」(媚籠)は、ポーヌにある和食レストラン。日本人シェフが、ブルゴーニュの地元で育まれる食材で創った日本料理を、偉大なブルゴーニュワインはもちろん、心に染みわたる秀逸な日本酒にも合わせて提供するお店です。ブルゴーニュ在住の日本人をはじめ、ワイン生産者なども頻りに訪れています。このお店のリストに載せられたワインは、地元ブルゴーニュを中心に100種類を越えます。その中でシャブリは、ピクの数種類が用意されています。自然派の造り手とのかかわりも深く、ジャック セロスもこの店でセミナーを行っています。ワイン担当のマダムは、ディディエ ピクの友人です。

シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ キューヴ

旧価格¥3,570(本体価格¥3,400)

F-43 2009 Chablis Vieilles Vignes Cuve

〔新価格〕

¥3,360(本体価格 ¥3,200)

《白》【辛口】生産者:ジルベール ピク家 葡萄品種:シャルドネ 平均樹齢:50年以上

「キューヴ」とは、ワインを発酵や保存するタンクを意味します。このワインは、なんと50年以上の樹齢の葡萄樹になった葡萄を使って造られ、さらにステンレスタンクにて熟成させて造られています。そのため果実味をストレートに持ち、クリーンでまろやかな味わいを感じられます。認可されている収穫量は60hl/haですが、45hl/haに抑えています。僅かな数量しか生産されない貴重なワインです。ロバート パーカー Jr.「パーカーズ ワイン ガーデン」に掲載。'09年が、「ワイン アドヴォケイト196」で90点、「インターナショナルワインセラー157」で88(+?)点。

シャブリ プルミエ クリュ ヴォグロ

旧価格¥3,990(本体価格¥3,800)

F-185 2009 Chablis Premier Cru Vosgros

〔新価格〕

¥3,780(本体価格 ¥3,600)

《白》【辛口】生産者:ジルベール ピク家 葡萄品種:シャルドネ 葡萄園面積:1.5ha 平均樹齢:40年

美しい緑がかった黄金色、酸味と果実味がすばらしく、調和のとれた味わいをもっています。'92年をシラク大統領(当時)に売っていて、写真付きのお礼の手紙をもらったそうです。'09年が、「インターナショナルワインセラー151」で90-92点、「ワイン アドヴォケイト196」で91点。

淡く輝きのある黄色。塩っぱいカキやほたて貝の殻の強いアロマの中に、砕いた岩のニュアンスが所々に隠れている。生姜の香りが鼻から口の中へと抜ける。リッチで心地よく、ドライな舌触り。非常に豊かで、口を覆い尽くすような柑橘系の果実味がいっぱいに広がる。ヨードや塩っぱいノートがピュアな印象を強めているが、少なくともあと4~5年は瓶熟させたほうがよいことを示唆している。2008年と同じようなアロマの個性を持っているが、こちらのほうが、さらに力強く、肉付きがよい。90-92点 「インターナショナルワインセラー151」

シャブリ プルミエ クリュ ヴォークパン

旧価格¥4,410(本体価格¥4,200)

F-42 2008 Chablis Premier Cru Vaucoupin

〔新価格〕

¥4,200(本体価格 ¥4,000)

《白》【辛口】生産者:ジルベール ピク家 葡萄品種:シャルドネ 葡萄園面積:0.6ha 平均樹齢:19年

ピク家のあるシヌエの村の北東にある南向きの畑です。凝縮された果実味、豊かなミネラル、シャブリ本来の美しい酸味が素晴らしく調和のとれたシャブリです。特別に譲っていただいた、現地でも入手困難なワイン。ディディエ ピクは、「ヴォークパンの土壌はグラン クリュに似ているので、いつもヴォグロよりコクがある。」といいます。'08年が、「ワイン アドヴォケイト191」で94点、「インターナショナルワインセラー145」で91-93点、「デカンター2010.04」で4ツ星/17.5点、「レ メイユール ヴァンド フランス2011」で14.5点、「ル グラン ギド デ ヴァンド フランス2011」で15.5点。

潮風、麝香っぽいシャクヤク、洋梨、マルメロ、黄プラム、ナッツオイル、新鮮なホタテを思わせる香りを持つ2008年のヴォークパンは、心地よくリッチでありながら、軽快でさわやかな口当たり。素晴らしく洗練され、クリュのシャブリとしては稀にみる、洋梨やマルメロ、プラムを思わせる甘さがある。まるでヴーヴレイが混ざっているのではないかと思うほどである。5日前(!)に抜栓されたボトルを口に含むと、すぐに塩っぱさやヨード、甘いホタテを思わせるミネラルの要素が感じられ、クリーミーなテクスチャ、ナッツオイルのようなリッチさが感じられる複雑な余韻がある。若干果実味の甘さが弱まるが、それを十分に補っている。(これは5日前に空けたワインだったのだが、開けたのボトルであっても、同じような変化が生まれることは想像に難くない。)この雄弁でエレガントかつ魅惑的なワインは、この先10年は熟成する可能性がある。94点 「ワイン アドヴォケイト191」