



ピノ ノワール好きに贈る 世界各地でこの気まぐれな 品種に挑戦する生産者達 からのピノ ノワール特集



栽培にも醸造にも最新の注意を求める気難しい品種ピノ ノワール。単一
で醸造されることが多く、テロワールの特徴を反映したワインとなります。

世界各地で、この気まぐれな品種にチャレンジする意欲的な生産者がいます。それぞれの畑の個性を反映させた、個性的で
リーズナブルなピノ ノワールをご紹介します。

ブルゴーニュの伝統的な醸造にこだわり、小型のオープンタンクを使用 もちろん熟成もブルゴーニュ樽です

エスピノ ピノ ノワール

チリ/マイポ

W-34 2010 Espino Pinot Noir

¥1,575 (本体価格 ¥1,500)

《赤》【フルボディ】生産者:ピーニャ ウィリアム フェーヴル チリ 葡萄品種:ピノ ノワール(100%)

熟成:ブルゴーニュ樽 4ヶ月熟成

収量制限を厳しくするため、生産量は限られますが、完璧に熟した集約のある葡萄になります。ブルゴーニュの伝統的な方法で醸造します。80hlの
小型のオープンタンクに入れ、人力でピジャージュを行いません。温度管理の下、ゆっくりと発酵させます。初めに8°Cで5日間、プレマセレーションを
行い、その後、1週間発酵させます。ブルゴーニュ樽で4ヶ月熟成させます。

ドイツのピノ ノワールの生産量は世界第3位 エlegantでクリーンな果実味のある味わいは新発見!?

アルビガー フンズコプフ クー ベー アー トロッケン

ドイツ/ラインヘッセン

KA-379 2009 Albiger Hundskopf Q. b. A. Trocken

¥1,785 (本体価格 ¥1,700)

《赤》【辛口・フルボディ】生産者:ケスター ヴォルフ 葡萄品種:シュペートブルグンダー(ピノ ノワール)

残留糖度:2.3g/l 酸度:4.4g/l 平均樹齢:15年 [スクリュージャップ]

畑は貝殻を多く含む土壌のためミネラルが豊富です。収穫量は少量に抑え、除草剤は使用せず、微生物を生かし、健康な葡萄を栽培しています。熟
成は80%をステンレスタンクで、20%を樽(1,200Lの大樽。50年使い続けているもの)で10ヶ月間行ないます。やや濃いルビー色。プラムや花を思
わせる香りが広がります。Elegantな果実味と、僅かに樽のニュアンスが感じられます。

標高の高い畑は冷涼な気候を好むピノ ノワールにぴったり ゆっくりと成熟した葡萄は旨みたっぷり

ピノ ノワール レセルバ

アルゼンチン/メンドーサ

A-115 2009 Pino Noir Reserva

¥2,100 (本体価格 ¥2,000)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメヌ ジャン ブスケ 葡萄品種:ピノ ノワール(100%)

平均樹齢:8年 熟成:フランス産オーク樽 10ヶ月間 → 瓶 4ヶ月間以上

土壌は砂利と砂です。房は手で選別します。仏産のオークの新樽を使い、30°Cで15日間発酵します。その後30日間マセレーションを行いません。熟
成は仏産オークの新樽で10ヶ月間、さらに4ヶ月瓶で寝かせます。新しい印象のピノ ノワールのスタイル。軽めですが、非常にElegantでバラ
ンスがとれています。言わば「フレンチ アルゼンチン スタイル」と言えそうです。

豊かな果実味、しっかりとした後味は、イタリアならではの「クーポラ」の名前ですっかりお馴染みです

ピノ ネーロ ラ クーポラ

イタリア/ピエモンテ

I-290 2010 Pinot Nero La Cupola

¥2,100 (本体価格 ¥2,000)

《赤》【ミディアムボディ】生産者:テヌテ ネイラーノ 葡萄品種:ピノ ネーロ(ピノ ノワール)

平均樹齢:20年 発酵・熟成:新樽、1~2年樽、6~8ヶ月間

自社畑20haの1983年に植えた葡萄から造られています。花崗岩土壌が多く、葡萄にとって程よい適度な水分を保つことが出来ます。15日間、25
度の温度でスキンコンタクトし、新樽、1年樽、2年樽に各1/3ずつ入れて発酵します。6~8ヶ月間熟成します。華やかな香りと、熟れた果実を思
わせる豊かな果実味、しっかりとした後味を持っています。「La Cupola」とは教会の塔のアーチを意味しています。

ブルゴーニュのクローン、フランス産の樽を使用 ウィリアム フェーヴルの名に恥じないこだわりが感じられます

ピノ ノワール グラン キュベ

チリ/マイポ

W-18 2010 Pinot Noir Gran Cuvée

¥2,310 (本体価格 ¥2,200)

《赤》【フルボディ】生産者:ピーニャ ウィリアム フェーヴル チリ 葡萄品種:ピノ ノワール(100%)

ML発酵・熟成:フランス産3年樽 6~8ヶ月間

葡萄は厳しく選別します。個性を引き出すために、8°Cで5日間、プレマセレーションを行った後、ステンレスタンクで発酵します。仏産の3年樽に入れ、
マロラクティック発酵します。3年樽を使うのは、繊細な果実味と個性を、過剰な樽の風味で隠してしまわないためです。約6~8ヶ月間熟成します。ピ
ノ ノワールの持つフレッシュさとフルーティなアロマとの素晴らしいコンビネーションがあり、繊細な樽のニュアンスも感じられます。

トップエノログ チプレッソが「ブルゴーニュと一緒に」と太鼓判を押す畑から生まれたピノ ノワール

レノワール ランゲ ロッソ

イタリア/ピエモンテ

I-608 2007 RENOIR Langhe Rosso

¥2,835 (本体価格 ¥2,700)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C. 生産者:セツラデナリ

葡萄品種:ピノ ノワール(60%)、ネッピオーロ(20%)、バルペーラ(20%) 熟成:500L大樽 18ヶ月

ピノ ノワールは北斜面の畑に植えられました。「ピノ ノワールですから、もちろんブルゴーニュを意識しました。しかし、それはブルゴーニュと同じ
ものを造りたいということではありません。畑の土壌や天候を調べたところ、ピノ ノワールに適していることが分かったため挑戦しました。」発酵はス
テンレスタンクで行い、500Lの大樽で18ヶ月間熟成させ、瓶詰め後1年間熟成させてからリリースされます。