



ショパンの 新ヴィンテージ 2008 ブルゴーニュ ルージュ

ラベルが変わって、お洒落な外観に！！

現在、コンブランシアンで5代目にあたるアルノー ショパン(34歳)が中心となってワイン造りをする生産者です。7世代前から畑は所有していましたが、ワイン造りは4代前から始めました。現在、ニュー サン ジョルジュやシャンボール ミュジニ等に9つのA.C.、計12ha所有しており、90%が赤ワインです。本数は少なくとも、多くのアペラシオンで造ることを目指しています。彼はワインの品質の80%は畑(テロワール)で決まると考えているので、毎日畑に足を運びます。畑での作業はすべて有機栽培でしており、ビオに近いやり方になっています。

ブルゴーニュ ルージュ



FA-756 2008 Bourgogne Rouge

¥2,625(本体価格¥2,500)

《赤》【ミディアムボディ】生産者:A. ショパン 葡萄品種:ピノ ノワール

平均樹齢:30年 熟成:2~3年樽、12ヶ月間

ワインは、ニュー サン ジョルジュの区域から50%、コンブランシアン(コート ド ニュー ヴィラージュ)50%のブレンドです。1974年に植えた葡萄を使っています。2、3年樽で12ヶ月熟成。色濃く、アルコール分もしっかりと感じることが出来ます。タンニンも充分で、かっちりとした印象です。ワインとしてのポテンシャル、凝縮感が高く、よいヴィンテージであったことがうかがえます。



ラングドック No.1 エノログ、クロード グロも認める若き才能 アルノー シェから グルナッシュ100%の新アイテムが届きました

面積20haのシャトー トレヴィアックは、南仏コルビエールの小さな村、タランに位置し、オーナーのアルノー シェによって運営されています。若く、ダイナミックな葡萄栽培家である彼は、かつて歴史を学んでいましたが、2000年に家族の営むシャトーへ戻ることを決めました。葡萄造りは祖父に習いましたが、ラングドックのNo.1エノロジスト、クロード グロがコンサルタントをしています。リュット リゾネで栽培しています。畑とセラーにかける彼の弛まぬ努力の結果、素晴らしいワインが生まれています。

エメ デ ピエール コルビエール

FB-359 2008 L'Âme des Pierres Corbières

¥1,680(本体価格¥1,600)

《赤》【フルボディ】生産者:アルノー シェ、シャトー トレヴィアック

葡萄品種:グルナッシュ ノワール(100%)

土壌は粘土石灰質、平均収穫量は35hl/haです。収穫は選別しながら、すべて手摘みでおこないます。収穫された葡萄はシャトーに運ばれ、除梗、破碎されます。マセラシオンは4~5週間で、その間、苦味が出ないように果帽(浮き上がった果皮など)をやさしく突き崩しながら、抽出を行います。とても濃い色で、ブラックベリーやいちじくの心地良い香りが広がります。素晴らしく熟した最高品質のグルナッシュは、なめらかでしっかりしたボディを与えています。ジュシーでヴェルヴェットのような口当たりです。



スペインでは最北端で最も標高が高いことが、酸がありクリーンなワインを生み出します

ネケアスの人気アイテムが再入荷

ナバラ州の州都、パンプローナから南へ約25kmのアニョルベ村に、ネケアスのボデガがあります。このボデガのオーナー、パコが中心になってアニョルベ村の8家族が中心となって出資し、1993年にスタートした小さな共同組合がネケアスです。「ネケアス」とは、この村にある丘陵地の名前に由来です。この土地は15世紀から葡萄造りが行われています。畑は標高450~600mにあり、スペインでは最北端で最も標高の高いワイン産地にあります。気候は大西洋気候です。雨が多く湿度が高いため、樹を乾燥させ、ウドン粉病などを防ぐ働

きをする冷たい風が重要な意味を持ちます。

ベガ シンドア テンプラニーリョ

S-118 2008 Vega Sindoa Tempranillo

¥1,365(本体価格¥1,300)

《赤》【ミディアムボディ】等級:D.O.ナバラ 生産者:ボデガス ネケアス

葡萄品種:テンプラニーリョ

7~10日間マセラシオンしています。色は、少し紫の混じった赤。微かにスパイシーさと濃厚な果実の香りがあります。特別なローヌワインを思わせるしっかりと力強いタンニン、力強さ、まろやかさ、豊富な果実味とフレッシュなフィニッシュがこのワインにはあります。毎日飲むような果実味を求めたワインです。'08年が「インターナショナルワインセラー146」で88点。

