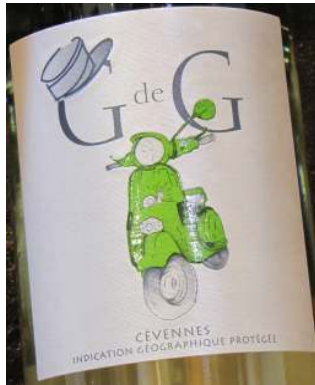




ドメーヌ グルニエから、お洒落なバイクラベルが新入荷

ラベルの G de G とは、Gournier(グルニエ)と Petit Gris(プティ グリ・カタツムリの種類)の頭文字です。

バイク(スクーター)の正面には小さなカタツムリが乗っており、カタツムリがスローライフを表しています。



セヴェンヌ ルージュ

FB-448 2010 I.G.P. Cévennes Rouge

¥1,260(¥1,200)

《赤》【ミディアムボディ】生産者:ドメーヌ ド グルニエ

葡萄品種:メルロ、シラー、カベルネ ソーヴィニヨン、ムールヴェードル

収穫量を抑えて、高品質のワイン造りを目指しており、なんと20人がかりで花をカットする作業を行います。これは収量を制限するとともに、房と房の間を空けて風通しを良くし病気を防ぎ、さらに日当たりも良くします。葡萄は酸化を防ぐため、摘み取ってすぐにトラックに載せた密閉タンクに入れて運びます。ワインはフィルターも通さず、清澄もしていません。まさに出来たそのままのワインです。透けて通らない濃い紫赤色、プラムやベリーーの熟した果実を思わせる力強い香り、しっかりとしたコクときめ細やかで豊かなタンニンが感じられます。プラムやベリーーの熟した果実味、きめ細やかなタンニンが感じられます。 【スクリューキャップ】

セヴェンヌ ブラン

FB-449 2010 I.G.P. Cévennes Blanc

¥1,260(¥1,200)

《白》【辛口】生産者:ドメーヌ ド グルニエ

葡萄品種:シャルドネ、ソーヴィニヨン ブラン、プールブラン、ルーサンヌ、ヴィオニエ 【スクリューキャップ】

平均樹齢30年のソーヴィニヨン ブランと、平均35年樹齢のシャルドネ、他に南フランスのさまざまな葡萄品種をブレンドして造られています。南フランスでありながら、畑は比較的涼しい場所に位置するために、質の高い白ワインが生まれます。さらに、葡萄のフレッシュさを最大限行かすために、気温の低い朝4時から収穫を始めます。フレッシュでフルーティ、白い花の香りがあります。かすかに甘みと厚みがあり、クリーンな味わいです。ドメーヌ ド グルニエのワインは、このワインを初めとする白ワインの品質の高さに目を見張るものがあります。

カベルネ フランの独創的なおいしさ。イル パラティーノのセカンド的ワイン

イノ

I-619 2009 'Ino

¥2,625(¥2,500)

《赤》【フルボディ】等級:I.G.T.トスカーナ 生産者:サン パトリニャーノ

葡萄品種:カベルネ フラン、カベルネ ソーヴィニヨン 葡萄園面積:7ha 熟成:バリック

「~イノ」は、名詞や形容詞に付け、『小さい』、『かわいらしい』の縮小の意味を表します。つまり、イルパラティーノ(I-593)の子供 = セカンドワインと言ったニュアンスです。カベルネ フランの固い凝縮感がありながら、飲みやすくまとまっています。畑の土壌は粘土/石灰岩で、1ha 当たり 7800 本植えられています。栽培はオーガニックです。トスカーナのボルゲリに近い標高50mの畑に'04年に植え付けました。海から6km離れた海の影響を受けるマイクロクリマは、葡萄栽培に適しています。葡萄は早朝に手摘みで収穫し、その日の内に加工します。果皮と共に長い醸しを行い、マロラクティック発酵します。熟成は伝統的にバリックで行います。紫がかった濃いルビー色、濃縮された香り、複雑で強い香り、野生のベリーーや上質なスパイス、シナモン、クローヴ。味わいは力強く、上品で、花の香りの繊細なフィニッシュです。甘く、品種の特徴の出たタンニンがあります。

(写真右が INO)



なんと話題のカステッロ デル ボルゲリのワインを使った、パロンチーニの新作

ボルゲリ

I-620 2009 Bolgheri

¥3,150(¥3,000)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C.

生産者:サン コロンバーノ(パロンチーニ) 葡萄品種:カベルネ、メルロ、プティ ヴェルド、シラー

パロンチーニのEUの顧客のリクエストで造り始めたワインです。パロンチーニは、トスカーナの主要エリアのワインを造っていますが、ボルゲリはありませんでした。ボルゲリ スペリオレのように高額なものではなく、パフォーマンスの高いものを造ろうとしました。以前飲んで衝撃的だった「カステッロ デル ボルゲリ」(*)が自社で瓶詰めしないワインを購入して使用しています。そのため、ボルゲリでありながら、手の届きやすい価格に仕上がっています。カステッロ デル ボルゲリは、自分達と同じ哲学を持つ人達であり、国際品種であるカベルネ、メルロ、プティ ヴェルド、シラーの4種類を多くの樽からブレンドするのは楽しかったそうです。まったく他のトスカーナの伝統的なスタイルとは異なるワイン。わずか2万から2万6千本の生産量しかありません。

※「カステッロ デル ボルゲリ」ボルゲリ地区の領主の象徴ボルゲリ城。そのワインは出来の良い年しか瓶詰めせず、納得のいかない年にはオルネライアやサッシカイアのサンギドに葡萄を売ってしまう。「エスプレッソ 2009」でサッシカイアに次ぐ第2位の評価を獲得し、注目を浴びる生産者。「ワイナート」40号に写真入で掲載。

