

# 特別な土壤やヴィンテージにこだわった スペシャル キュヴェ

特別な土壤がもたらす豊かなミネラル。品質はスペシャルなのに、価格はスタンダード！

超限定 60 ケース



シャブリ ドス ラ キャリエール

**FB-344 2009 Chablis Dessus La Carrière**

**¥2,940** (本体価格 ¥2,800)

《白》【辛口】生産者:ジルベール ピク家 葡萄品種:シャルドネ

樹齢: 35年&32年

『採石場の上に』と名付けられた、特別な土壤の畑から造られるシャブリ。土壤はドリルでも壊れない石灰質です。アメリカのインポーターがこれを試した所、とても気に入リブレンドなしで造ったものです。10年前から造っていますが、「これを造ることによりノーマル シャブリの品質が落ちることはない」とピクは言います。ノーマル シャブリには畑の名前を入れてはいけなないので、ブランドネームとしてリリースしています。

とてもよくまとまっていて、高い品質を持っています。ワインは、35年樹齢で西向きのスモンと呼ばれる畑と、32年樹齢のパラディと呼ばれる真南向きの畑から造られます。これらは放棄された採石場の上にあります。葡萄樹の樹齢とこの土壤が、引き締まってお手本のようなミネラルをもたらします。バランスがよく、ミネラル感があり、シャブリらしさもしっかりとあります。

‘09年が、「インターナショナルワインセラー157」で92点、「ワイン アドヴォケイト196」で91点、「ゴー ミヨ ル ギド デ ヴァン2012」で16点。

(試飲4日前のボトリング) きれいな淡い黄色。非常にピュア、柑橘系の果物の皮や砕いた石の控えめなアロマと共にかすかに火打石やスモークの香りが感じられる。濃厚で熟しており、甘い口当たりの印象は、強いシトラスやグレープフルーツのフレーバーとしっかりとした酸とミネラルによって和らげられている。この非常にリッチでグリップのあるワインは、口中をレモンの皮や砕いた石のニュアンスで満たす。非常に長く、香り高いフィニッシュ。素晴らしく完璧な2009年は、驚くほど素晴らしいヴィンテージワインである。ピクによると、この畑の石灰岩の上にはほとんど表土はないという。恐らく2008年よりも良いかもしれない。92点 「インターナショナルワインセラー157」

「山の斜面(ラデラス)」のグラシアーノ100%から造られ、誇り高く、気難しく、魅力的！！

超限定 66 本



ラデラス デ イヌリエータ

**S-141 2005 Laderas de Inurrieta**

**¥4,200** (本体価格 ¥4,000)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.ナバラ 生産者:ボデガス イヌリエータ 葡萄品種:グラシアーノ(100%)

熟成:アメリカ産新樽 13ヶ月間

「ラデラ」とは、『山の斜面』の意味。イヌリエータの斜面の葡萄畑に植えられた葡萄は、生き残るために地中へ深く根を張ります。このことが葡萄樹の個性と魅力のポイントとなります。誇り高く、気難しく、複雑で、魅力的。それは、このワインの特質でもあります。グラシアーノは、エプロ川の北側、リオハやナバラの土着品種で、100%使ったワインは生産量も限られています。

フルーティさを与える人工酵母を使っています。13ヶ月間アメリカ産の新樽で熟成しています。フィルターは通していません。‘05年はグラシアーノにとって素晴らしいヴィンテージでした。濃い色。十分に熟した葡萄と樽の香りが特徴的です。一体となった酸が、圧倒的なボリューム感をもたらす香りの表れを強めています。オーク樽からのトーストの香りは控えめで、一方果実と新鮮さが主に感じられます。ほのかにリキュールを感じさせる、長く生き生きとしたフィニッシュがあります

‘05年が「ムンドウス ヴィニ2008」で金賞、「ブリュッセル コンクール モンディアール2009」で銀賞。「ペニンガイド2010」で90点。

ワイン アドヴォケイトで、「ヴァントゥーが到達し得る最高の力強さ」と絶賛されたキュヴェ

超限定 59 本

コート デュ ヴァントゥー ルージュ イ レテ ユヌ フォア

**FB-441 2009 Côtes du Vintoux Rouge II Était Une Foix**

**¥6,825** (本体価格 ¥6,500)



《赤》【フルボディ】生産者:ドメヌ フォンドレシュ

葡萄品種:グルナツシュ(80% 樹齢74年)、シラー(10%)、ムールヴェードル(10%)

熟成:バリック(新樽)12ヶ月間

初リリースは‘05年で、とても良いヴィンテージで、二度と出来ないと思って造ったワインです(‘05年が「ワイン アドヴォケイト175」で92+点)。宣伝も無しで、販売する予定もありませんでしたが、顧客からの引き合いがあり2ヶ月で売り切れました。‘09年も良い年なので造り、‘10年も良いので造りました。キュヴェの名前は、「昔々あるところに(Once Upon A Time)」という意味です。‘05年に人生一度きりのつもりで造ったので、この名前になりました。

1936年に植えた樹齢の古いグルナツシュを主体に造られたパワフルで持続性があり素晴らしくバランスのとれたワイン。キュヴェゾンはピジャージュを行ないながら、12日間。新樽のバリックで1年、澱とともに熟成させています。

‘09年が「ワイン アドヴォケイト191」で93点。

※‘10年(「ワイン アドヴォケイト197」93点)が、2月下旬頃入荷予定(限定120本)。

生産量わずか400ケースのみの09年のユヌ フォアは、グルナツシュ(樹齢80年)80%、ムールヴェードル(樹齢20年)15%、シラー(樹齢15年)5%のブレンドで、すべて新樽で熟成。コート デュ ヴァントゥーが到達し得る最高の力強さを持つ。素晴らしい手腕によって造られたこのワイン。深いルビー~紫色、リコリスや春の花々、甘いブラックラズベリーやブラックチェリー、ペッパー、ローストしたハーブの豊かなアロマ。官能的で広がりのあるテクスチャ、果実味にあふれた立体感のある口当たり、タンニンはあるのだが、それを覆い隠してしまうほどのたっぷりの果実味と豊かさがあふれる。この素晴らしいワインの飲み頃は先5年~10年。93点 「ワイン アドヴォケイト191」