

NEW !! アルゼンチンで最も高い標高 1300m の畑から

ミシェル ロランがコンサルタント アンデルーナ セラーズのワイン！！



Andeluna Cellars アンデルーナ セラーズ



アンデルーナ セラーズは 2003 年に設立されました。国際的に知られるアメリカ人実業家、H. ワード レイ (写真左)が所有しています。彼はアルゼンチンを大変気に入っており、アルゼンチン観光局のアメリカ・北米代表も務めています。ワイナリーの名前も、トゥンガトの町近くのウコ ヴァレーを囲む壮大なアンデス山脈と、それを照らす月の美しい景観に惚れて付けられました。ワイン造りは、シルヴィオ アルベルト (35 歳・写真右下)が中心となって行なわれ、コンサルタントはミシェル ロランが務めています。シルヴィオはワイン造りに情熱を傾け、品質に対する探求のために、数々の国際的なワインメーカーと共に仕事をしてきました。学者としてのキャリアの後、アルゼンチンで最も歴史のある醸造所のひとつ、ボデガ ラ ルラルのマリアーノ ディ パオラの下で学びました。



その後、フランスやカリフォルニアのトップ生産者と意見を交換するなどし、アンデルーナの設立当初から関わっています。現在はアンデルーナのワイン造りを行なうと同時に、メンドーサの大学で教鞭をとり、この地域の若い盛大のワインメーカー達の教育にも携わっています。彼の思いはラベルにも記されています。

トゥンガトにある標高 1,300m の自社畑の葡萄を使用しています。常に日当たりが良く、昼夜の温度差が大きいため、濃厚な色とアロマを持ち、骨格のしっかりとしたワインが生まれます。ドリップ・イリゲーションの水量が必要な分だけ供給されるようコントロールし、また収穫量が 1 ヘクタールあたり 10 トン以下になるようにキャノー・マネージメントを行っています。収量を制限し、十分な日照を受けた葡萄は、粒が小さく、すばらしいアロマを持っています。

「アンデルーナ セラーズのワインはアルゼンチンの伝統とロマンスを表現しています。私はこの情熱を共有し、グラス一杯のアンデルーナのワインから得られる素晴らしい体験には、我々の努力の結果があると信じています。どうぞお楽しみ下さい！ シルヴィオ アルベルト」

なぜジャン ブスケがあるのに、同じ国でしかも同じ生産地にあるワイナリーを新たに扱うのでしょうか。

こんな疑問も持つ方は、ぜひ一度試していただきたいアルゼンチンのアンデルーナ セラーズのワイン。ドメヌ ジャン ブスケとは大きく違うスタイルを持つワイナリーなのです。

アルゼンチン、メンドーサにあるアンデスの裾野「トゥンガト」。高地栽培のこの地は、昼夜・夏冬の寒暖の差が激しく農薬や殺虫剤も使わないエコロジー栽培地。葡萄は日差しをふんだんに浴びて、ポリフェノールの含有量も多いのに、味わいは優雅で繊細、単に力強く濃いだけのワインではないのです。



〔Andeliuna : アンデルーナ〕

アンデルーナ シャルドネ

A-120 2006 Andeluna Chardonnay

¥1,680 (本体価格 ¥1,600)

《白》【辛口】生産者:アンデルーナ セラーズ 葡萄品種:シャルドネ(100%)

手摘みで収穫された葡萄を人の手で選別し、発酵は約 15°C にコントロールしたステンレスタンクで行ないます。全体の 50% をフレンチオークの新樽で 6 ヶ月熟成させています。さらにボトリング後、最低でも 6 ヶ月寝かせてからリリースします。グリーンがかった濃い黄色。白桃や花、青リンゴの香りにハチミツの混ざったアロマ、樽熟成によるトーストしたパンやバニラの香りが感じられます。パイナップルや洋梨、マンゴ、ライムをおもわせるフレイバーが広がり、豊かな果実味ときりりとした酸のバランスが素晴らしいワインです。

アンデルーナ メルロ

A-118 2007 Andeluna Merlot

¥1,680 (本体価格 ¥1,600)

《赤》【フルボディ】生産者:アンデルーナ セラーズ 葡萄品種:メルロ(85%)、マルベック(15%)

手摘みで収穫された葡萄を人の手で選別し、発酵前に低温でプレ・マセレーションを行います。ステンレスタンクで 26°C 前後に保ちながら発酵させ、その間、1 日 3 回のポンピング・オーバーを行い、デレスタージュは毎日 1~2 回行ないます。熟成はフレンチオークとアメリカンオークで 6 ヶ月、その後、最低でも 6 ヶ月瓶で寝かせてからリリースします。

濃いルビーレッド。ブラックベリーやカシスの黒い果実とブラックペッパーのスパイシーなアロマが樽からくるコーヒーやチョコレート、スモークの香りと絶妙に混ざりあっています。全体のバランスが良く、甘く上品なタンニンが感じられます。

アンデルーナ マルベック

A-119 2007 Andeluna Malbec

¥1,680(本体価格 ¥1,600)

《赤》【フルボディ】生産者:アンデルーナ セラーズ

葡萄品種:マルベック(85%)、カベルネ ソーヴィニヨン(11%)、メルロ(4%)

手摘みで収穫された葡萄を人の手で選別し、発酵前に低温でプレ・マセラシオンを行います。ステンレスタンクで 26°C前後に保ちながら発酵させ、その間、1日3回のポンピング・オーバーを行い、デレスタージュは毎日、1~2回行ないます。熟成はフレンチオークとアメリカンオークで6ヶ月、その後、最低でも6ヶ月瓶で寝かせてからリリースします。

濃い紫色、熟したプラム、レッドカラント、ブラックベリーや花を思わせる濃厚なアロマ。樽熟成による、ドウルセ デレーチェ(南米の伝統的なお菓子、キャラメルクリーム)の香りや、バニラ、チョコレートが感じられます。マルベックの持つ甘さ、熟したタンニンがあり、とてもバランスのとれた味わいです。'07年が「デカンター ワールド ワイン アワード 2009」でゴールドメダル。

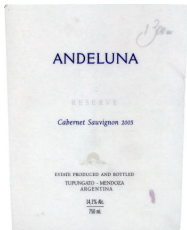
[Andeluna Reserve : アンデルーナ レセルブ]

アンデルーナ カベルネ ソーヴィニヨン レセルブ

A-122 2005 Andeluna Cabernet Sauvignon Reserve

¥2,625(本体価格 ¥2,500)

《赤》【フルボディ】生産者:アンデルーナ セラーズ 葡萄品種:カベルネ ソーヴィニヨン(91%)、マルベック(9%)



タンニンやアントシアニンなどのポリフェノール類が成熟しているかどうか、葡萄を食べて厳しくチェックを行ないます。収穫は早朝に手摘みで行われ、葡萄は2度にわたって選別されます。まず畑で選別し、セラーに運んでから、発酵前にもう一度、選別します。発酵前に低温でプレ・マセラシオンを行います。発酵はステンレスタンクで 26°C前後に保ちながら行ない、その間、1日3回のポンピング・オーバーを行い、デレスタージュは毎日1~2回行ないます。フレンチオークとアメリカンオークの樽で12ヶ月熟成させ、出荷前までに最低8ヶ月はボトルで寝かせています。

ルビーレッド。ペッパーやカシス、チェリーの濃厚なアロマ。タバコやチョコレート、スモークの複雑で深い香りを感じられます。熟したブラックチェリーのような果実のフレーバーとまろやかなタンニンがあります。

アンデルーナ メルロ レセルブ

A-121 2006 Andeluna Merlot Reserve

¥2,625(本体価格 ¥2,500)

《赤》【フルボディ】生産者:アンデルーナ セラーズ 葡萄品種:メルロ(100%)

タンニンやアントシアニンなどのポリフェノール類が成熟しているかどうか、葡萄を食べて厳しくチェックを行ないます。収穫は早朝に手摘みで行われ、葡萄は2度にわたって選別されます。まず畑で選別し、セラーに運んでから、発酵前にもう一度、選別します。発酵前に低温でプレ・マセラシオンを行います。発酵はステンレスタンクで 26°C前後に保ちながら行ない、その間、1日3回のポンピング・オーバーを行い、デレスタージュは毎日1~2回行ないます。熟成はフレンチオークとアメリカンオークの樽で12ヶ月、さらに瓶内で最低でも8ヶ月寝かせてからリリースします。

濃いルビーレッド。花やスパイス、ブラックベリーの香りは、樽熟成からくるバニラやチョコレート、スモークの香り混ざり合っています。口に含むと甘く、やわらかなタンニンが感じられ、複雑で長い余韻があります。

[Andeluna Grand Reserve : アンデルーナ グランド レセルブ]

パシオネード グランド レセルブ

A-123 2004 Pasionade Grand Reserve

¥5,250(本体価格 ¥5,000)

6本(木箱入り)

《赤》【フルボディ】生産者:アンデルーナ セラーズ

葡萄品種:マルベック(49%)、メルロ(26%)、カベルネ ソーヴィニヨン(17%)、カベルネ フラン(8%)

葡萄はトゥンガトの標高の異なるいくつかの畑からのものです。土壌は砂が多く、水はけのよい沖積土です。収穫量は1ヘクタールあたり4.5トンに抑えています。収穫は、ポリフェノールが完全に熟した状態になってから手摘みで収穫します。発酵の前に選別し、ドライアイスを使って低温でプレ・マセラシオンを行ないます。発酵は、27°Cに保ちながら行ない、1日3回のポンピング・オーバー、デレスタージュは毎日、1~2回行ないます。熟成は、葡萄品種ごとにフレンチオークの新樽で12ヶ月行ないます。その後、ブレンドしてからさらに6ヶ月、全体を調和させるためにフレンチオークの新樽で寝かせます。

紫〜ルビーを帯びた濃い赤色。マルベックは熟した赤い果実、カベルネとメルロはスパイスのニュアンスを、カベルネ フランは繊細なアニスのアロマをワインに与えています。豊かなアロマは新樽熟成によるバニラやチョコレートの香りと混ざり合い、調和がとれています。フルボディでしっかりとした骨格を持つワインです。やわらかで丸いタンニン、長い余韻が感じられます。'04年が「アルゼンチン ワイン アワード 2009」でゴールド トロフィー。「ワインスペクテーター 2008.10.15」で90点、「ワインエンシュージast 2008.7.29」で91点。

濃厚でボリュームのあるスタイル、たっぷりのイチヂク、ココアパウダー、エスプレッソ、リコリスのノートが豊富なタンニンを覆っている。フィニッシュには、かすかにセージやタバコ、ローム質の土を思わせる香りが広がる。注目のワイン。この種のスタイルが好きなら人向き。マルベック、メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン、カベルネ フランのブレンド。飲み頃は2009~2011年。90点 「ワインスペクテーター 2008.8.15」

アンデルーナのトップキュヴェは、熟していてふくよかな味わいのため、重すぎず、飲みやすい印象である。マルベック、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、カベルネ フランのブレンドで造られるこのワインには、渋さや硬いタンニンは感じられない。熟していて、ほんの少しだけ荒さが感じられるが、ベリー・のフレーバーに溢れていて、高い評価を受けるに値するワインだ。91点 「ワインエンシュージast 2008.7.29」