

今のおすすめボルドーワイン!スペシャル

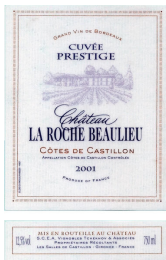
特別価格のオファーによる特別価格ワインばかり。売り切れの際はご容赦ください。
まさに早い者勝ちで、このレベルの価格での再入荷はありません!!

※前回～円とあるのは、稲葉で前回取り扱った時の本体価格です。今回の価格がいかにお値打ちか、お分かりいただけるかと思ます。

コート ド カスティヨン最良のテロワールを持つ畑のひとつから造られています。

シャトー ラ ロッシュ ポーリュ キュヴェ プレステージュ

FB-342 2001 Château La Roche Beaulieu Cuvée Prestige ¥1,680(本体価格 ¥1,600)



《赤》【フルボディ】 等級:A.O.C. コート ド カスティヨン

生産者:S.C.E.A. ヴィニョーブル チェーホフ&アソシエ(クリスチャン ラクロワ)

葡萄品種:メルロ(40%)、カベルネ フラン(30%)、カベルネ ソーヴィニオン(30%)

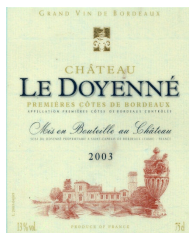
総面積 11ha のうち、条件の良い 8.5ha の南向きの斜面の部分だけに葡萄が植えられています。サン テミリオンの東隣のコート ド カスティヨンの中でも最良のテロワールを持つ場所の1つで、周りをデグイユ、ベルシエール、ド クロットに囲まれた三角形の中心に位置しています。濃いルビー色。豊かな果実味の中に花やミネラルのノートが感じられ、たいへんバランスのとれたワインです。同じ生産者の格上キュヴェ「ラ ロッシュ ポーリュ アマリノム フェド シェヌヌ 2001」が「ガイド アシェット 2004」で 2 ヶ星で、このキュヴェ プレステージュ 2000 も『特筆すべき』と記されています。

歴史あるシャトーを新オーナーが改革し、ミシェル ロランもコンサルタント。

シャトー ル ドワイエンヌ

FB-339 2003 Château Le Doyenné ¥1,890(本体価格 ¥1,800)

《赤》【フルボディ】 等級:A.O.C. プルミエ コート ド ボルドー 生産者:S.C.E.A. デュドワイエンヌ(マリー ドミニク & ジャン ワトラン)



葡萄品種:メルロ(70%)、カベルネ ソーヴィニオン(20%)、カベルネ フラン(10%) 平均樹齢:30年 葡萄園面積 8ha
ル ドワイエンヌはプルミエ コート ド ボルドーの中心、ガロンヌ河の右岸の丘に位置しています。葡萄畑の面積は 8ha、南南西に向いており、土壌は主に粘土石灰岩質です。このシャトーの歴史は大変古く、昔の資料によると、1791 年にすでにル ドワイエンヌの記録があり、18 世紀の文献には、この土地が「コミューンで最高のクリュの1つ」という記述があります。1994 年に現在のオーナーが買い取り、畑の植え替え、新たな醸造施設の建設など大々的なリノベーションを行ないました。醸造はミシェル ロランのコンサルティングを受けています。収穫は手摘みで、それぞれの葡萄が完熟した状態になるように、品種ごと、区画ごとに分けて行ないます。醸造もそれぞれの区画ごとに、小さめのステンレスタンクを使い、別々に行います。発酵はステンレスタンクで、マロラクティック発酵は樽を使用します。熟成は樽で 18 ヶ月、新樽の比率は全体の 30%です。樽は複雑

さを出すためにいくつかの業者のものを混ぜて使用しています。濃厚なルビーがかかった紫色、黒い実の果実のアロマと樽からくる心地よい香りがあります。

ミシェル ロランが自らワイン造りをするシャトー。味わいはまさにM.ロラン風。

シャトー ラ グランド クロット

前回 2600 円



F-353 2004 Château La Grande Clotte ¥1,995(本体価格 ¥1,900)

《赤》【ミディアムボディ】等級:A.O.C. リュサック サンテミリオン 生産者:ミシェル ロラン

葡萄品種:メルロ(80%)、カベルネ フラン(20%) 葡萄園面積:7ヘクタール

世界中のワイナリーのコンサルタントを行う著名エノロジスト、ミシェル ロランがワイン造りをするシャトー。「アン フェルマーージュ」(賃貸契約)による所有となっています。しっかりと濃いルビーレッド、熟した果実のアロマが感じられます。

シルクのようになめらかでエレガントな味わいです。

オーゾンヌやベレールの支配人を務めたデルベックとスタッフが手掛けるワイン。

シャトー トゥール デュ パ サン ジョルジュ

前回 3000 円

F-235 2002 Château Tour du Pas Saint Georges ¥2,415(本体価格 ¥2,300)

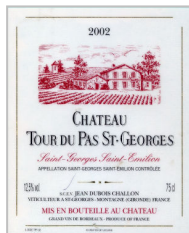
《赤》【ミディアムボディ】 等級:A.O.C. サンジョルジュ サン テミリオン 生産者:S.C.E.V. ジャン デュボワ シャロン

葡萄品種:メルロ(50%)、カベルネ フラン(35%)、カベルネ ソーヴィニオン(15%) 葡萄園面積:14ha

平均樹齢:30~50年

シャトーは、サンジョルジュ村の粘土石灰質土壌からなる南向きの斜面にあります。ロバート パーカー Jr.やデヴィット ペパーコーンに、天才とかワイン造りの名人などと高く評価されており、かつてオーゾンヌやベレールの支配人を務めたパスカル デルベックと彼のスタッフによって行われています。コンクリート発酵槽とステンレスタンクを外気の温度によって使い分け、10~20%の新樽と残りはシャトー オーゾンヌからの 1 樽を使って熟成されます。熟したプラムやドライ・フィグを思わせる果実味とフレーバーに富み、やわらかな口当たりです。こなれたタンニンはまだしっかりと力強く、部分的な新樽での熟成によ

るボディと果実味のバランスがとれています。



ミシェル ロランのフラッグシップ、ボン パストゥールと同じセラーで発酵させています。

シャトー ベルティノー サン ヴァンサン 前回 4200 円
FA-543 2001 Château Bertineau St. Vincent **¥3,465**(本体価格 ¥3,300)
FB-333 2002 Château Bertineau St. Vincent **¥3,150**(本体価格 ¥3,000)



《赤》【フルボディ】等級:A.O.C.ラランド ド ポムロル 生産者:SCEA デドメヌ ロラン
 葡萄品種:メルロ(80%)、カベルネ フラン(20%)
 1970 年代後半からミシェル ロランが所有しています。ワインは、ミシェル ロランのフラッグシップともいべきボン パストゥールと同じポムロルのセラーで発酵させています。発酵とマセラシオンで合わせて 25~40 日をかけています。注意深く発酵させ十分に濃縮されたワインは、オーク樽(50%が新樽、残りが1年樽)で12~15ヶ月間熟成されます。ロバート パーカー Jr.「ワインバイヤーズガイド」の『ベスト ワイン ヴァリュエー イン ボルドー』のひとつに選ばれています。'01 年は、「ワインアドヴォケート」で 87~88 点。

ミシェル ロラン夫妻が所有し、自分たちのワインを造っています。

シャトー フォントニル 前回 5000 円
FA-608 2001 Château Fontenil **¥4,200**(本体価格 ¥4,000)
FB-338 2002 Château Fontenil **¥3,780**(本体価格 ¥3,600)



《赤》【フルボディ】等級:A.O.C. フロンサック 生産者:ミシェル&ダニー ロラン
 葡萄品種:メルロ(90%)、カベルネ ソーヴィニオン(10%) 平均樹齢:40 年以上
 熟成:全体の 60%を新樽で12~15ヶ月

ミシェル ロランが共にボルドー大学出身のエノロジストである夫人、ダニーと所有するフロンサックのシャトー。数多くの著名シャトーやワイナリーのコンサルタントを務めた後、自分たちでワイン造りをしたいと思い、1986年にフロンサックのサイヤン村に土地を購入しました。畑面積9ha、土壌は粘土と石灰質。樹齢は 40 年以上です。完全熟した葡萄を手摘みし、除梗の前と後に2度、選別を行います。発酵には小さな木樽とステンレスタンクの両方を使っています。全体の 60%を新樽で12~15ヶ月熟成させています。小さな赤い果実を思わせるアロマ、なめらかでしっかりとしたタンニンの凝縮されたワインです。

クリュ クラッセに挟まれた素晴らしい立地。シャトーの全面的な改良の成果がここにあります。

シャトー カンボン ラ ブルーズ
FA-825 2003 Château Cambon La Pelouse **¥4,200**(本体価格 ¥4,000)



《赤》【フルボディ】等級:A.O.C. オー メドック、クリュ ブルジョワ スペリユール
 生産者:S.C.E.A. カンボン ラ ブルーズ
 葡萄品種:メルロ(65%)、カベルネ ソーヴィニオン(25%)、カベルネ フラン(10%) 平均樹齢:30年
 メドック南部、第5級カントメルルと第3級ジスクールのふたつのクリュ クラッセの間に位置するシャトーです。'96年に所有者となったアニックとジャン-ピエール マリーによってシャトーの全面的なリノベーションが行なわれ、その努力が実を結んでいます。葡萄は厳しく選別され、収穫量は45hl/haに制限しています。3~4週間マセラシオンし、マロラクティック発酵は樽でおこないます(全体の20%が新樽)。熟成は12ヶ月~15ヶ月、新樽比率は50%です。繊細な赤い果実のブーケ、熟したタンニンが感じられる上品な味わいです。

モンドットのナイペルグのポリシーの下、テロワールの個性を最大限に生かしています。

シャトー ソレイユ
FB-343 2005 Château Soleil **¥6,300**(本体価格 ¥6,000)



《赤》【フルボディ】等級:A.O.C. ピュイスガン サン テミリオン 生産者:S.C.E.A. ワインヴェスト ピュイスガン(ジャン ソレイユ)
 葡萄品種:メルロ(80%)、カベルネ フラン(10%)、カベルネ ソーヴィニオン(10%) 平均樹齢:30年
 シャトーの歴史は今から 200 年前に遡ることができます。1799年にピエール ソレイユがこの土地を所有していたという記録が残っています。彼の子孫であるジャン ソレイユが生み出したシャトー ソレイユが「このオペレーションで最初のワイン」であったことがA.O.C. ピュイスガン サン テミリオンの50周年の記念祭で認められました。2005年に個人投資家やワイン愛好家のグループがテロワールの持つ可能性を認め、シャトーを買収し、サン テミリオンのトップクラスに並ぶワインに押し上げようと努力しています。ソレイユの新たなスタッフは、サン テミリオンのモンドット、カンガリエールやカスティヨンのシャトー デグリュを所有するステファン フォン ナイペルグ伯爵の指導を受けています。葡萄園面積は19.5ha、土壌は、粘土と砂利の混ざる薄い表土の下は石灰岩となっています。この石灰岩は、漸新世前期さかのぼるもので、サン テミリオンのグラン クリュ クラッセの多くにも同じ土壌が見られます。畑全体のうちのおよそ6haは、南西向きの斜面にあり、水はけのよい粘土石灰質土壌という好条件下にあります。収穫は手摘み、選別は除梗の前と後に2度、丁寧に行ないます。(2005年の収穫量は28hl/haでした。)ワイン造りはヴィンテージやテロワールの特徴を生かすようにしています。醸造はそれぞれの区画ごとにタンクを分け、個々の特徴を生かすように、テイティングを重ねながらすべての段階を進めます。温度コントロールしたセメントタンクで約25日間ゆっくりと発酵させ、ルモンタージュとピジジャージュを行い、色と果実味を抽出します。マロラクティック発酵は樽で(全体の75%に新樽使用)行い、澱と一緒に約18~24ヶ月熟成させます。それぞれの樽は十分に熟成するまではブレンドされません。ナイペルグのワイン造りのポリシーの下、厳しい収量制限、ヴィンテージに合わせたフレキシブルなワイン造りによって、ソレイユはテロワールの個性を最大限に表現した素晴らしいワインになりました。