



今月のおすすすめボルドーワイン!

なんとこの価格で、プリュレ リシーヌのブランド家の所有、ステファン ドゥルノンクールがコンサルタント!

シャトー レ ヴァレー ルージュ

FB-208 2005 Château Les Vallées Rouge

¥1,680(本体価格¥1,600)

《赤》A. O. C. :ボルドー 所有者:ブランド家

葡萄品種:メルロ(60%)、カベルネ フラン(20%)、カベルネ ソーヴィニヨン(20%)

所有する 120haのうち、緩やかな斜面に位置する最も良い土壌条件を持っている畑からのワインです。葡萄の栽培は限りなく農業を用いず、病気を防ぐ為に使われる硫黄は、有機農法でも使われているもののみを少量使用します。平均樹齢は 25~30 年で、40 年以上に及ぶものもあります。樹齢の若い木は、土を掘り返し、畑を柔らかくするとともに、微生物の働きを活性化させます。タンクは、全て温度コントロールができ、必要に応じてマイクロビュラージュをコンピューターで管理しながら行うことができる最新のものを導入しています。

かつてサン テミリオンに指定されていた有名な畑です。パーカーも注目の、高品質ジェネリックワイン。

シャトー ド ラ クール ダルジャン

《アキテーヌワインコンクール金賞受賞》

FB-243 2004 Château de La Cour d'Argent

¥2,625(本体価格¥2,500)

《赤》A. O. C. :ボルドー 生産者:ドゥニス パロー家

葡萄品種:メルロ(95%)、カベルネ フラン(5%) 葡萄園面積:19ha 平均樹齢:35年 熟成:バリック、14ヶ月間

ロバート パーカー Jr. が 90 点以上を付けるサン テミリオンのラ グラヴィーエルやランソサンスを造るパロー家の手になるACボルドーです。1883年設立で、ドゥニスは1971年に引き継いだ4代目です。所有する畑は36haで、7haがサン テミリオン、残りがACボルドーです。クール ダルジャンは、かつてサン テミリオンに指定されていた有名な畑です。グリーンハーヴェストを行い、草を生やし、オーガニックな肥料を使っています。選果テーブルを使っています。温度管理の出来る 200hlのステンレスタンクで発酵、ピジャージュを行い、醸しは 30 日間続きます。14ヶ月間バリックで熟成します。やや濃い色、熟した果実の甘い香りを感じられます。フルーティなチェリーやカラントの風味、酸とソフトなタンニンがあり、今から楽しめるタイプです。「ワインアドヴォケート」や「ワインスペクテーター」にも取りあげられ、ロバート パーカー Jr. は「ラ・クール・ダルジャン」という名の非常に品質の高いジェネリックのボルドー」と高く評価しています。

'01年は、「ギイド アシェット 2005」で、なんと《クード クール》獲得です。

シャトー ロバン

F-90 2001 Château Robin

¥3,465(本体価格¥3,300)

《赤》A. O. C. :コート ド カスティヨン 所有者:S.C.E.A. シャトー ロバン

葡萄品種:メルロ(60%)、カベルネ ソーヴィニヨン(40%)

ステファン アセオの信念は、常に納得の行くワインを造り続けるという事です。その努力の結果、彼のワインに対する名声はフランスのワイン通やレストランに広がりました。カリフォルニアに新天地を求めたステファン アセオに代わり、ワイン造りに対する厳しさをしっかりと体得した信頼できるスタッフが引継ぎました。畑は粘土質石灰岩土壌で、東南東向きです。収穫は手摘みです。すべて木樽(35%が新樽)で熟成され、このクラスのワインとしてはまさに傑出しています。とても濃い黒赤色、オーク樽からの風味、心地よく濃縮された果実味があり、しっかりと造りが感じられます。このワインの価格と品質のバランスは、まさにお買い得といえます。毎年のように「ギイド アシェット」等に掲載されています。'01年は、「ギイド アシェット 2005」で 2 星/クード クール(ラベル付き)、「デカンター2005.10」でワールドワインアワード銅賞、「クラスマン」で 7.5。

「ルヴュ ド ヴァンド フランス」リブルネの特集で、審査員を魅了した No.1 ワインに選出!

シャトー アンペリア

FB-234 2002 Château Ampélia

¥3,465(本体価格¥3,300)

FB-255 2004 Château Ampélia

¥3,465(本体価格¥3,300)

《赤》A. O. C. :コート ド カスティヨン 所有者:フランソワ デスパリーニ

葡萄品種:メルロ(95%)、カベルネ フラン(5%) 熟成:樽(新~2年樽 1/3 ずつ)、12~15ヶ月間

シャトー グラン コルバン デスパリーニを所有するフランソワ デスパリーニが手掛けるブティック ワインです。シャトー グラン コルバン デスパリーニは、今年の格付けの見直しでグラン クリュ クラッセに昇格し、フランソワ デスパリーニの手腕が評価される結果となりました。シャトー アンペリアは、彼の新たな挑戦です。「サン テミリオンは土地代が高いが、コート ド カスティヨンは良いテロワールにも関わらず土地代が手頃なので狙っていたエリア」だったそうです。そこに、コート ド カスティヨン出身の妻が、ワイン造りを辞める小さな生産者がいるという話を聞き、引き受けることになりました。フランソワは、コート ド カスティヨンについて「農夫が多く、良いワインを造るという意識が足りない。いくつかのシャトーは良いものを造っているが、工業的なワインが多い」と考えていたそうです。そして、「自分は、力をもって良いワインを生み出すのではなく、自然の力を引き出したワインにしたい」と語っていました。苗の密度を、通常 3,000 本/ha のところを 5,000~6,000 本/ha にしています。土壌は粘土質と石灰質です。アレルギー専門の医者である妻の影響もあって、ビオダイナミを採用し、他にもグラン クリュを造る気で作業を行っています。新樽と1年樽、2年樽(それぞれ 1/3 ずつ)で 12~15ヶ月間樽熟させます。年間生産量は僅か 18,000 本(約 1,500 ケース)です。'04 年が「ギイド アシェット」で 1 星。「ルヴュ ド ヴァンド フランス 508」のリブルネのテイティング特集で 16.5 点を獲得、さらに「審査員を魅了した 5 本のボトル」の第 1 位に選ばれています。

ミシェル ロランがエノロジストを務めるシャトー ショーヴァンの飲み頃セカンド ワイン

ラ ボルドリー ド ショーヴァン

FB-286 1997 La Borderie de Chauvin

¥3,570(本体価格¥3,400)

FB-287 1998 La Borderie de Chauvin

¥3,885(本体価格¥3,700)

《赤》A. O. C. :サン テミリオン 所有者:マリー フランス フェヴリエ&ベアトリス オンデ

葡萄品種:メルロ、カベルネ フラン、カベルネ ソーヴィニオン

サン テミリオン グラン クリュ クラッセのシャトー ショーヴァンのセカンド ワインで、若い葡萄樹の葡萄から造られています。ミシェル ロランがエノロジストを務めています。1981年にヴィクトール オンデの所有となり、現在は、孫に当たるベアトリスとマリー＝フランスの姉妹によって経営されています。平均樹齢は10～15年。畑はポムロルの近く、主に砂と砂利混じりの土壌です。熟成を感じさせる香り、赤い実の果実を煮詰めたジャムのようなアロマ、樽の心地よいトーストやスモーキーな香りが感じられます。口に含むと、しっかりとタンニンを感じ、骨格のしっかりとワインです。シャトー ショーヴァンの'97年は「ワインアドヴォケイト」で88点。'98年は「ワインアドヴォケイト」で89+点で、ガレージワインであるヴェーシャトー ショーヴァンが唯一造られた程の素晴らしいヴィンテージです。

フロンサックの老舗からの、熟したメルロのタンニンと樽の香ばしさが広がるワイン

シャトー ラグユ

FB-308 2004 Château Lagüe

¥3,675(本体価格¥3,500)

《赤》A. O. C. :フロンサック 生産者:アルノー ルー ウリエ

葡萄品種:メルロ(95%)、カベルネ フラン(5%) 熟成:樽(新樽25%)

シャトー ラグユは、かつてはドメヌ デュ デュック ド リシュリュウという名前で、フロンサックの中心に位置し、このアペラシオンの中で最も古い葡萄園の1つです。畑面積は8ヘクタール、粘土石灰質土壌です。6月末と8月末には不要な芽を摘み取ったり、葡萄の房のまわりの不要な葉を落としたりする作業を行い、8月の初めにはグリーンハーヴェストを行います。発酵は人口酵母を使わず、約8日間行い、その後コンクリートタンクで約4週間マセラシオンを行います。熟成は100%樽を使用しており、そのうち25%が新樽です。非常に濃い赤色。赤い実の果実のニュアンスが感じられるアロマがあり、メルロの熟したタンニンが感じられます。口に含むと樽の香ばしい香りが広がり、ボリューム感のある力強い味わいです。'04年「ガイド アシェット 2008」で1ツ星。

毎年のように「ガイド アシェット」に掲載される、フロンサックの注目シャトー

シャトー アルノートン

FB-309 2004 Château Arnauton

《コンクール モンディアル プリュッセル金賞受賞》

¥3,780(本体価格¥3,600)

《赤》A. O. C. :フロンサック 生産者:S.C. シャトー アルノートン

葡萄品種:メルロ(88%)、カベルネ フラン(10%)、マルベック(2%) 葡萄園面積:25ha 平均樹齢:30年

熟成:2/3 フレンチバリック(一部新樽)、1/3 タンク、12～14ヶ月間

ベルジュ家によって1937年より所有されています。畑は南向きの丘に位置し、粘土石灰質土壌です。100%除梗し、醗酵はコンクリートタンクで行います。醗酵前に、14～15°Cで低温マセラシオンを3～4日間行い、フレッシュな果実のアロマと色を引き出します。醗酵後、30°Cで長めの醸しを18～22日間行います。熟成は、3分の2をフレンチオークのバリックで、3分の1をタンクで12～14ヶ月間行い、最後にブレンドします。バリックは3年で新しくします。熟した果実やトースト、森の小草の香りが感じられます。しなやかで丸い口当たり、非常にバランスがよく、おだやかなタンニンが心地良いワインです。'02、'03年「ガイド アシェット」で1ツ星。

グラン クリュに復活したグラン コルバン デスパリーヌのデスパリーヌ家が所有。

シャトー レヌ ブランシュ

FB-254 2003 Château Reine Blanche

《チャレンジ インターナショナル デュ ヴァン フランス銀賞受賞》

¥3,885(本体価格¥3,700)

《赤》A. O. C. :サン テミリオン、グラン クリュ 所有者:デスパリーヌ家

葡萄品種:メルロ(60%)、カベルネ フラン(40%) 葡萄園面積:6ha

サン テミリオンのグラン コルバン デスパリーヌと同じ、デスパリーヌ家が所有しています。ポムロルとの境に極近いサン テミリオン北部に位置しています。このシャトーは、1955年にフランソワ デスパリーヌの叔父が購入しました。テロワールは、グラン コルバン デスパリーヌとほとんど同じ粘土と砂利質で、やや砂利質が多めで、鉄分も多く含んでいます。そのためよりエレガントなワインになります。収穫は手摘みで行い、醗酵は伝統的な方法で行われます。熟成は初めステンレスタンクで、その後樽で行われます。この'03年は乾燥した年だった為、生産量が少なくなりました。

10～20年の樹齢の葡萄を使った、グラン コルバン デスパリーヌのセカンド ワイン。

シャトー プティ コルバン デスパリーヌ

FB-206 2002 Château Petit Corbin-Despagne

¥3,990(本体価格¥3,800)

《赤》A. O. C. :サン テミリオン 所有者:デスパリーヌ家

葡萄品種:メルロ(75%)、カベルネ フラン(24%)、カベルネ ソーヴィニオン(1%) 熟成:樽(新40%、1年40%、2年20%) 15～18ヶ月間

シャトー グラン コルバン デスパリーヌのセカンド ワインです。サン テミリオンの中でもポムロルまで200mという隣接した場所にあり、この周辺はグラン コルバンと呼ばれていました。化学薬品は一切用いず、アグリカルチャー レゾネという政府の認証を得ています。10～20年樹齢の若い葡萄樹の葡萄からこのワインが造られています。醸造は、グラン コルバン デスパリーヌと同じです。40%を新樽、40%を1年樽、20%を2年樽で、15～18ヶ月熟成させます。