



今月のおすすすめボルドーワイン!



FB264 リュブ サン ヴァンサンに替わるボルドー ルージュ です。

シャトー ラ ローズ トゥール ブランシュ

FB-331 2006 Château La Rose Tour Blanche

¥1,470 (本体価格¥1,400)



《赤》A. O. C. :ボルドー 生産者:S.C.A. デュ シャトー トゥール ブランシュ

葡萄品種:メルロ(75%)、カベルネ ソーヴィニヨン(20%)、カベルネ フラン(5%)

葡萄園は38haで、石灰岩と粘土の土壌です。ボルドーの伝統的な方法でワイン造りをしています。しっかりとした果実味があり、肉付きが良く、まろやかな口当たりです。ハムやソーセージ、チーズに良く合います。この価格帯のワインとしては、とても素晴らしい品質で、お買い得です。

好評だったシャトー ラバレが、2006年ヴィンテージで再入荷しました!

シャトー ラ ラバレ

FB-306 2006 Chateau La Laballe

¥1,785 (本体価格¥1,700)

《赤》A. O. C. :ボルドー 生産者:イザベル レイニエ シコ

葡萄品種:メルロ(90%)、カベルネ ソーヴィニヨン(10%) 平均樹齢 20年

ワインメーカーのイザベル レイニエシコは、この7haの土地と葡萄畑には何か特別なものがあるということを常に感じていました。約10年前、農協を脱退し、自分でやっていくことを彼女は決断しました。それは結果として計り知れないほどの成功をもたらしました。それ以来、神秘的で魅惑的な驚くほど素晴らしいボルドーを造り続けています。ベルベットのようになめらかなメルロに、かっちりとした骨格をもつカベルネ ソーヴィニヨンをブレンドしています深い赤みを帯びた紫色、プラム、イチジク、やわらかいシナモンのアロマ。非常にしっかりした骨格があり、丸い口当たりで、フレッシュな果実味にあふれています。こなれたタンニンがあり、しなやかでバランスのとれた味わいです。樹齢の高い葡萄のおかげで、たっぷりの熟した果実味が最初から最後まで途切れることなく続きます。

注目のクースポードと同じ所有者、ミシェル ロランがコンサルタント。2001年は、今飲み頃です。

[チャレンジ インターナショナル デ ヴァン2004 銀賞受賞]

シャトー トウドナック フュ ド シェヌ

FB-140 2001 Château Toudenac Fût de Chêne

¥2,100 (本体価格¥2,000)

《赤》A. O. C. :ボルドー シュベリユール 生産者:S.C.E. ヴィニョーブル オペール

葡萄品種:メルロ(70%)、カベルネ フラン(15%)、カベルネ ソーヴィニヨン(15%) 葡萄園面積:25ha 平均樹齢:20年

熟成:オーク樽(30%新樽)、12~16ヶ月間

ロバート パーカー Jr.が「ガレージワイン」と呼ぶサン テメリオンのシャトー クースポード等を所有する、ジャン クロード オペール家が所有するシャトーです。アントル ドゥ メールの中程のブランモンにあります。5世紀も遡れる家系で、19世紀からワイン造りをしています。オーナーは、ボルドー出身で、ミシェル ロランと同じ学校に通っていたという経歴を持ち、ロランがコンサルタントを務めています。娘もエノログというワイン一家です。土壌は、粘土質と砂利質です。葡萄が生った段階で判断し、一部はセカンド ワインに回します。収穫は手摘みで行います。醸造は、温度管理したステンレスタンクで20~30日間行います。その後、オーク樽で12~16ヶ月熟成しています。樽は毎年30%を新しくしています。濃いルビー色、やや甘さを感じさせる果実味、適度な酸もあり、バランスがとれたしっかりとした構成のあるワインです。'01年はワインとしての完成度が他のヴィンテージより高くなっています。

パヴィ マッカンを復活させたニコラ ティエンボンとドゥルノンクールのタグはここでも健在です。

シャトー ラクラヴリ

FA-988 2001 Château Laclaverie

¥2,625 (本体価格¥2,500)

《赤》A. O. C. :コート ド フラン 生産者:ティエンボン家 葡萄園面積:9ha

葡萄品種:メルロ(50%)、カベルネ ソーヴィニヨン(25%)、カベルネ フラン(25%) 熟成:バリック、12ヶ月間

シャトー ル パンやヴュー シャトー セルタンなどを所有するティエンボン ファミリーのニコラ ティエンボンの所有するシャトー。彼は、ステファン ドゥルノンクールと共にパヴィ マッカンを変革し、父と共にピュイグローでコート ド フランの名を世のボルドーファンに知らしめました。そして、このパヴィ マッカンを復活させた、ニコラ ティエンボンとステファン ドゥルノンクールのタグはラクラヴリでも健在です。つまりは言い換えると、今話題のシャトー パヴィ マッカンの精神を受け継ぐお値打ちワインと言えます。十分に熟した葡萄を手摘みにし、バリックで12ヶ月熟成させています。濃いガーネット色、熟した赤い果実の香りに、上品な樽の風味が加わっています。なめらかで、バランスのとれたタンニンがあります。

シャトー レ シャルム ゴダール

FB-295 2004 Château Les Charmes-Godard

¥2,835 (本体価格¥2,700)

《赤》A. O. C. :コート ド フラン 生産者:ティエンボン家

葡萄園面積:3.5ha 葡萄品種:メルロ(70%)、カベルネ フラン(30%)

《限定 51本》

1988年に、ニコラ ティエンボンが兄弟とともにこのシャトーを購入しました。ニコラ ティエンボンはシャトー ル パンやヴュー シャトー セルタンなどを所有するティエンボン ファミリーのひとりです。彼は、ステファン ドゥルノンクールと共にパヴィ マッカンを変革し、父と共にピュイグローによってコート ド フランの名を世のボルドーファンに知らしめました。植密度は1ヘクタールあたり5,000本。平均樹齢は40年。醸造はコンクリートタンクで行います。マロラクティック酸発酵後、澱とともにバトナーージュを行います。熟成は、1/3が新樽、1/3が1年樽、1/3が2年樽で約12~16ヶ月行います。メルロ主体で、若いうちから美味しく飲んで、親しみやすい味わいのワインです。



金賞&アシェット1ツ星の'00年が新入荷 / '04年はアシェット2ツ星の高評価

[チャレンジ インターナショナル デ ヴァン2002 金賞受賞]

シャトー ラバディ フュ ド シェーヌ

FB-332 2000 Château Labadie Fût de Chêne

¥2,940(本体価格¥2,800)

F-958 2004 Château Labadie Fût de Chêne

¥3,150(本体価格¥3,000)

《赤》A. O. C. :コート ド ブール 生産者:デュピエ家 平均樹齢:20~30年

葡萄品種:メルロ(60%)、カベルネ ソーヴィニヨン(20%)、カベルネ フラン(20%) 葡萄園面積:15ha 熟成:樽(3/4が新樽)、12ヶ月間
5世代に渡るワイン生産者で、現在ジョエル デュピエがワイン造りをしています。畑は合わせて58haを所有、内15haがラバディです。粘土質土壌で一ヶ所にまとまっています。収穫は機械摘みで、収穫量は47hl/haです。ステンレスタンクの中で温度管理をしながら醸造し、マセラシオンは3週間から1ヶ月行います。ステンレスとコンクリートタンクで熟成後、さらに樽(3/4が新樽)で12ヶ月間熟成します。深い色合いの赤色、甘いフルーツの香り(オレンジの砂糖漬、苺)と心地よい樽の香りのハーモニー。深みがあり、豊かで濃縮された味わいのあるワインです。しっかりとした造りの良さが感じられます。毎年のように「ガイド アシェット」に掲載され、'00年が2003年版で1ツ星、'04年が2007年版で2ツ星。

ボルドーの二人のプロフェッショナルの新しいコンセプトによるワイン

プジョル エ プアール サン テミリオン

FB-272 2005 B. Pujol et H. Bouard Saint Émilion

¥3,150(本体価格¥3,000)

《赤》A. O. C. :サン テミリオン 生産者:ベルナール プジョル、ユベール ド プアール

葡萄品種:メルロ(80%)、カベルネ フラン(20%) 平均樹齢:30年 熟成:樽(10%)、タンク(90%)

シャトー パプ クレマンの華麗な復興の道筋を立てた元醸造長のベルナール プジョルと、シャトー アンジェリユスのオーナーであるユベール ド プアールが、ボルドーで高品質なブランドを生産したいという発想から、葡萄の栽培から醸造までを指導して、特別なボルドーを造りました。ワインに付けられた自身の名前が、その自信の程を表しています。最高のテロワールを持つ最高の畑を選び、畑でとても多くの仕事をしています。畑の栽培面積は9ha、植密度は1haあたり5,500本。土壌は小石と砂混じりの土壌です。ワインの醸造は伝統的な手法をとっています。発酵は温度管理付のステンレスタンクで行い、熟成は10%を樽で、残り90%をタンクで行います。非常に深く濃い赤、エレガントで複雑さのあるブーケが、やわらかな果実やうまく引き出された樽のスパイスでメントール系の香りと混ざりあっています。ベルベットのようなたんニンが余韻まで長く続きます。

モンブスケやヴァランドローの畑もある村で、プジョルとプアールがコンサルタント。

シャトー キャンセット ド ラ トゥール

FB-231 2003 Château Canset de la Tour

¥3,675(本体価格¥3,500)

《赤》A. O. C. :サン テミリオン グラン クリュ 生産者:ラトゥール デュ ファイエ

葡萄品種:メルロ(80%)、カベルネ フラン(20%) 葡萄園面積:9ha 平均樹齢:30年 熟成:20%樽(内50%新樽)、12ヶ月間

シャトーがあるのはサン テミリオンの南のサン シュルピス ド ファレイランで、この村にはモンブスケやガレージワインのランソランス、またヴァランドローの畑の一部があります。ファイエは三代目で、サン テミリオンの学校で、畑の耕作と醸造について学びました。'99年からベルナール プジョル(シャトー パプ クレマンの元醸造長)とユベール ド プアール(シャトー アンジェリユスのオーナー)によるコンサルタントを受け、彼らが用意した樽を使い、瓶詰め・販売を任せています。畑は12ha所有し、9haがサンテミリオン グラン クリュ、残りはボルドー シュペリユールです。収穫は手摘みです。温度調節のもと発酵を行い、マセラシオン カルボニックもしています。清澄は卵白で行います。発酵期間は21日間、熟成は20%樽(その内50%が新樽)、残りがタンクで1年間行います。おちついたカシスの香り。力強く、口に含んだ途端風味が広がり、樽香はひかえめです。

お馴染みシャトー ド フランのスペシャル キュヴェ。スペクテーターで90点、アシェットで3ツ星。

シャトー ド フラン レ スリジェ

FB-192 2003 Château de Francs Les Cerisiers

¥4,200(本体価格¥4,000)

《赤》A. O. C. :コート ド フラン 生産者:S.C.E.A. デュ シャトー ド フラン

葡萄品種:メルロ(95%)、カベルネ フラン(5%) 熟成:新樽(60%)、1年樽(40%)

ロバート パーカーJr.が「コート ド フランのトップ シャトーのひとつ」と評するシャトー ド フランのスペシャル キュヴェで、テロワールが異なります。熟成には、新樽60%、1年樽40%を使用しています。深く濃いルビー色、ブラックベリーやブルーベリーの香り、オークも感じられ、肉付きがよく、濃縮されています。果実味にあふれ、酸は低めです。長い余韻があります。スリジェの名は、葡萄園の近くにサクランボの樹があったことに由来しています。'03年が、「ワインスペクテーター」で90点、「ガイド アシェット」で★★★(満点!!)。 (評価はリストP83参照)

ベルナール マグレとミシェル ロランによる、新しい流れを感じさせるメドックワイン

マグレ ティヴォリ

FB-110 2003 Magrez Tivoli

¥11,550(本体価格¥11,000)

《赤》A. O. C. :メドック 生産者:ベルナール マグレ 醱酵:木樽(40hl) 熟成:バリック(新樽)、18ヶ月間

(6本入り木箱)

葡萄品種:カベルネ ソーヴィニヨン(58%)、メルロ(42%) 葡萄園面積:2.5ha 平均樹齢:40年

畑は、メドックのサン クリストリ村にあり、砂利土壌です。2002年の収穫量はなんと17hl/haで、1本に2~3房しか付けていません。摘みや摘房を行っています。収穫は手で、小さなケースを使っています。なんと手で粒選りにしています。40hlの容量の木樽で、手作業によるピジャージュをしながら、発酵させます。マロラクティック発酵と熟成(18ヶ月間)には、フランスのバリック(新樽)を使います。アサンブラージュは重力を利用し、パイプやポンプは使いません。清澄もせず、フィルターも通しません。すでに人気が高い、新しい流れを感じさせてくれるボルドーです。日本への割り当ては、1ヴァンテージ360本のみです。「ワインアドヴォケート158」で91-93点。(評価はリストP73参照)