



今月のおすすすめボルドーワイン!

デュクリュ ボーカイユのオーナーの甥 R. コアフ & 名門ティエンボン家のシリル ティエンボン

傑出した第2級デュクリュ ボーカイユのオーナーの甥ローランド コアフが所有、ボルドーの名門ティエンボン家の一員で、ステファン ドゥルノンクールにも学んだシリル ティエンボンが畑の管理から醸造まで担当する、注目のボルドーワインです。この歴史あるシャトーは、1899年からポリー家の所有で、ローランドの祖父ジャン ウージェーヌ ポリーはここで生まれています。しかし絶大なポテンシャルを持ちながら、60年もの間忘れられていました。二人は、「最高のテロワールを持つ畑に、自分たちがすべきことは、自らが学んだノウハウを使って、再びシャトーを復活させることだけ。ワインが内に秘めているクオリティを引き出すために出来るだけのことをする。」と語ります。



フルール デュ シャトー ベレール
FB-277 2006 Fleur du Château Bel-Air **¥1,785**(本体価格¥1,700)

《赤》A. O. C. : プルミエ コート ド ボルドー 生産者: S.C.A. デュ シャトー ベレール
葡萄品種: メルロ(90%)、カベルネ ソーヴィニヨン(10%) 葡萄園面積: 13ha 平均樹齢: 20年
熟成: フレンチオークの樽、8ヶ月間

土壌は砂利質と粘土質。畑はすべて一箇所にまとまっています。崖の真上にあり、太平洋から畑までさげざるものが何もないため、常に風通しのよい状態です。特に夜には、内陸と海からのおだやかな風が吹き、理想的な環境に保たれています。植密度は4,500本/ha、収量は40hl/ha。高品質のために不可欠である葡萄の栽培に特に重点を置き、収量制限を行っています。樹は低く育てるようにし、畝と畝の間には草を生やしています。また、こまかな選定、グリーンハーベストを行っています。マセラシオンは25日間。ルモンタージュで色とポリフェノールを抽出させます。発酵はステンレスタンク。マロラクティック発酵はフレンチオークでゆっくりと行い、8ヶ月間、澱とともに熟成させています。色は非常に濃いルビー色、果実のはなやかなアロマが感じられます。やわらかく魅力的なアタックです。バランスとエレガンスを兼ね備えた親しみやすい味わいです。フレッシュで長く上品な余韻が感じられます。

『フュド シェーヌ』の表示があり、樽熟成による風味が感じられます。

シャトー ラ フルール ベルヴェ
FA-981 2005 Château La Fleur Bellevue **¥1,890**(本体価格¥1,800)

《赤》A. O. C. : プルミエ コート ド ブライ 葡萄品種: メルロ(75%)、カベルネ ソーヴィニヨン(25%)
畑は、40haあり、砂利と粘土土壌です。温度調節機の付いたタンクを使い、20日間マセラシオンしながら、ボルドーの伝統的な方法で、醸造しています。6ヶ月間樽で熟成しています(フュド シェーヌの表示があります)。僅かに紫がかった魅力的な濃い色。樹や焦げた香りやヴァニラの風味があります。しっかりとボディがあり、なめらかで、チェリーやブルーベリーの実味が感じられます。タンニンは極め細やかで、長い余韻があります。

『フュド シェーヌ』(オーク樽熟成)の表示もある、お手頃価格のメドックです

シャトー ヴュー モーラック
FB-253 2005 Château Vieux Maurac **¥2,100**(本体価格¥2,000)

《赤》A. O. C. : メドック 生産者: マニザン レネ
葡萄品種: メルロ(60%)、カベルネ(40%) 葡萄園面積: 12ha 平均樹齢: 25年 熟成: 樽(新〜3年樽)、10ヶ月間
ラベルに、「フュド シェーヌ」の表示があります。畑は、粘土と石灰岩土壌です。収穫は機械摘みで、発酵はステンレスとコンクリートのタンクで温度管理の下で行います。熟成はすべて樽で10ヶ月間、新樽、1年樽、2年樽、3年樽を1/4ずつ使用しています。深いルビー色、アロマティックで赤い果実の香りに、花の香りも少し感じられます。バランスがとれ、厚みがあって、深みのあるタンニンとスムーズで素晴らしいフィニッシュがあります。ジビエやソースを添えた肉料理に良く合います。3年で飲み頃になり、9〜12年保ちます。

カステイオンの個性を熟知した元アスリートのオーナーが造るリッチなワイン

【コンクール ド ボルドー ヴァン ダキテーヌ銀賞受賞】

シャトー ラ プレ キュヴェ プレステイージュ 旧価格¥2,625(本体価格¥2,500)
FB-273 2004 Château La Bourrée Cuvée Prestige **¥2,415**(本体価格¥2,300)



《赤》A. O. C. : コート ド カステイオン 生産者: S.E.C.A. メイナール
葡萄園面積: 10ha 葡萄品種: メルロ(70%)、カベルネ フラン(30%)
畑の土質は粘土砂質土壌です。7月の初旬に葉落としをして葡萄の房のまわりの風通しをよくして病気になるのを防いでいます。発酵は温度管理付きのタンクで行い、タンクと樽で熟成させたものを50%ずつブレンドしています。色は濃い赤紫色、黒い果実やスパイスのアロマ、若々しく、タンニンはしっかりしていますが、やわらかく、非常になめらかな口当たりです。とてもうまくバランスのとれたリッチなワインです。名前にある“Bourrée”とはフランス語の“bourrer” = 詰め込むという動詞からきています。昔、このシャトーの近くの地面に大きな窪みがあり、そこへ木片などを詰めて穴をふさいで通れるように道をつくったことから、このエリアが“Bourrée”と呼ばれるようになったとのことです。ボルドーコンクール(Coucours de Bordeaux Vin d'Aquitaine)では受賞の常連で、2004年は銀賞。また「ギイド アシェット」で1ツ星。

前回扱っていた時(¥3,000)よりも、大幅に価格を下げる事が出来ました。

シャトー ルメード フュ ド シューヌ 《マコンワインコンクール銅賞受賞》
FA-528 2000 Château Loumède Fût de Chêne **¥2,625**(本体価格¥2,500)

《赤》A. O. C. : プルミエ コート ド ブライ 生産者: レイノー家
葡萄品種: メルロ(65%)、カベルネ ソーヴィニヨン(35%) 葡萄園面積: 18ha
石灰質粘土土壌です。収穫は短期間で終われるため、機械でしています。12ヶ月間樽で熟成しています。ルビー色で、縁に微かに熟成が感じられます。濃縮された赤い果実、フレッシュなミント、ヴァニラやスパイスの香り。コーヒーの風味と絹のようなタンニンがあって、エレガントな印象です。とても高いレベルでバランスが取れており、じっくりと飲んでいただきたい逸品です。ヒュー ジョンソン「ポケットワインブック」やロバート パーカー Jr. 「ボルドー」の、プルミエ コート ド ブライの項で名前が挙げられています。「ギイド アシェット2004」で1ツ星が付けられ、鶏やジビエの料理、アントルコート(リブリース)、チーズなどが薦められています。

パーカーのお気に入りマーク付きで、今はなんとあのドゥルノクールがコンサルタントを始めました。

シャトー ボーリュ コント ド タスト
FA-906 2004 Château Beaulieu Comtes de Tastes **¥2,940**(本体価格¥2,800)

《赤》A.O.C.: ボルドー シュペリユール 所有者: コント ド タスト **【12本木箱入り】**
葡萄品種: メルロ(55%)、カベルネ ソーヴィニヨン(35%)、カベルネ フラン(10%) 熟成: フランス産オークの新樽、12ヶ月間
神童と呼ばれるヴァイネイド タストが造ったワイン。南向きの畑は22haで、平均樹齢は20年です。収穫は手摘みで行い、30hl/haに抑えています。100%除梗し、プレマセリオンし、温度管理の下で発酵して、長い醸しを行います。ポンピングオーバーとパンチングダウンを行います。熟成は、澱と共に(時々攪拌しながら)100%フレンチオークの新樽で12ヶ月間行います。清澄せずフィルターも通していません。この造りはこの価格では考えられないリッチな造りです。ロバート パーカー Jr. の『ボルドー』で、その他のアペラシオンのおすすめ生産者に挙げられ、さらに「*マーク」が付いた「個人的に好きなワイン」にも選ばれています。スファン ドゥルノクールがコンサルタントをしています。

元オーソンの醸造責任者パスカール デルベックが手掛けるワイン

レ カプリス デュ シャトー エメ ド ミュッセ
FB-310 2005 Les Caprices du Château Ame de Musset **¥3,990**(本体価格¥3,800)

《赤》【フルボディ】A. O. C. : ラランド ド ポムロール
生産者: パスカール デルベック 葡萄品種: メルロ(70%)、カベルネ ソーヴィニヨン(30%) 葡萄園面積: 5ha
エメ ド ミュッセのセカンド ワイン。セパージュは若干異なりますが、まったく同じ方法で造られています。樹齢の若い樹の葡萄をこのカプリスに使用しています。カベルネの植えられている畑は、大きな石がごろごろしたシャトーヌフに見られるような土壌です。葡萄は小さなカゴを使って手摘みで行い、選果台でより分け、良質の葡萄だけを選別します。醸酵はコンクリートタンク、熟成は300リットルのフレンチオークの新樽と1年樽を50%ずつ使用し、約15ヶ月間寝かせます。カプリスとは、フランス語で「気まぐれ」という意味。果実の凝縮感が波のように押し寄せてくるパワフルなワインです。樽のヴァニラと果実の甘味がたっぷりと感じられます。この味わいでこの価格は、まさしくカリテ プリ。

南部メドックの新しい波 = ヴァンサン ムリエによる強カラインナップ

ヴァンサン ムリエは、2002年に15年間勤めたJ.P.モルガンを辞め、2003年に3つのシャトーを購入し、念願のワイン造りの世界へと飛び出しました。シャトーは購入しましたが、前オーナーは類まれな葡萄栽培者で、内外のジャーナリズムからも注目を集めていた人なので、醸造や熟成のスーパーバイザーとして加わっており、スタッフもそのままワイン造りに携わっています。

シャトー ボレール 旧価格¥3,465(本体価格¥3,300)
FB-330 2005 Château Bolaire **【新価格】 ¥3,150**(本体価格¥3,000)

FB-259 2004 Château Bolaire **¥3,675**(本体価格¥3,500)

《赤》A. O. C. : ボルドー シュペリユール 平均樹齢: 43年(プティ ヴェルドは60~80年)
葡萄品種: プティ ヴェルド(39%)、メルロ(34%)、カベルネ ソーヴィニヨン(27%) 熟成: 新樽・1年樽・2年樽、12~16ヶ月間
2003年が初リリースです。樹齢60~80年のプティ ヴェルドを多く用いる点の特徴です。プティ ヴェルドは枝と実をたくさんつけるため、畑に入っては枝を切っています。また、暖かい土壌を好み、ジロンド川に近く暖かい畑は好条件です。雨が降ると土が固くなるので、それを避けるために葡萄の樹と樹の間に草を生やしています。密度の高い(6,000本/ha)植え方をしています。新樽、1年樽、2年樽で、12~16ヶ月熟成させています。生産量は25,000本。セカンド ワインはありません。しっかりとした味わいでありながら、フレッシュな果実味を生かせるようにとプティ ヴェルドの比率を高めています。フィルターを通していません。果実味豊かで、樽からのヴァニラ香が広がるリッチな味わいがあります。

シャトー ベル ヴュ
FB-327 2006 Château Belle-Vue **¥4,515**(本体価格¥4,300)

《赤》A. O. C. : オー メドック 平均樹齢: 30年 葡萄園面積: 10ha **【12本木箱入り】**
葡萄品種: カベルネ ソーヴィニヨン(47%)、メルロ(31%)、プティ ヴェルド(20%)、カルムネール(2%) 熟成: 樽14~18ヶ月間
醸酵の前に4日間低温(5°C)で醸しを行います。醸酵を含めた醸しは25~30°Cで35日間行ないます。マロラクティック発酵は20%をオークの新樽で行います。熟成は全て樽で行い、そのうち50%が新樽です。期間は14~18ヶ月間です。海外からの引き合いが強く、90%が輸出されています。深い黒紫色、ブラックカラント、チェリーを思わせる香りがあります。甘いタンニンと樽熟成によるヴァニラ香、しなやかなボディがあります。「ワインアドヴォケート181」で89点、「デカンター2007.06」4ツ星/17点、「インターナショナルワインセラー132」で86~89点。