



今月のおすすりめボルドーワイン!

ボルドー全般が天候に恵まれ、どの品種も良い出来となった超優良ヴィンテージ2000年9年が過ぎてちょうど複雑味が増してきた、飲み頃2アイテムをご案内します!!

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 シェーヌ 《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: レイノ一家
葡萄品種: メルロ(65%)、カベルネ ソーヴィニオン(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、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。「ガイド 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。

チャレンジ インターナショナル デュ ヴァン 2002 金賞 & アシェット1ツ星



《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)

《赤》A. O. C. : コート ド ブール 生産者: デュピイ家 平均樹齢: 20~30年
葡萄品種: メルロ(60%)、カベルネ ソーヴィニオン(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代に渡るワイン生産者で、現在ジョエル デュピイ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ツ星です。

二人のプロフェッショナルの新しいコンセプトによるボルドーワイン

ベルナール プジョル エ ユベール ド プアール 旧価格¥2,205(本体価格¥2,100)
FB-204 2003 Bernard Pujol et Hubert de Bouard **【新価格】 ¥2,100**(本体価格¥2,000)

《赤》A. O. C. : ボルドー 所有者: 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(70%)、カベルネ フラン(30%) 畑: 石灰岩の上に粘土土壌、丘の頂上にあり南向き 熟成: 仏オークの新樽、12ヶ月間
かつてシャトー 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。その二人が、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、特別なボルドーワインを造りました。ワインに付けられた彼ら自身の名前が、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。葉を落したり(7月と8月中旬)、葡萄の房を落したり(グリーンハーヴェスト)する作業は、葡萄の熟成を向上させ、完璧な衛生状態を維持する目的で行なわれます。収穫と醸造の後、フレンチオークの新樽で12ヶ月注意深く熟成されます。通常なら3,000円クラスのワインですが、粘り強い交渉の末、特別な価格でご案内することが出来ました。

伝説のシャトーのオーナー達が、格式ばらずに造るリーズナブルでおいしいワイン。

シャトー ド フラン 《パリ農産物コンクール金賞受賞》
旧価格¥2,625(本体価格¥2,500)
FB-312 2004 Château de Francs **【新価格】 ¥2,415**(本体価格¥2,300)

《赤》A. O. C. : コート ド フラン 生産者: SCEA デュ シャトー ド フラン
葡萄品種: メルロ(70%)、カベルネ フラン(20%)、カベルネ ソーヴィニオン(10%)
元々仲が良かった、シャトー シュヴァル ブランを100年以上に渡って所有してきたエブラール家のドミニク エブラールと、シャトー ランジェリユス等の所有者のユベール ド プアールが、1985年から共同で購入し経営を始めました。ロバート パーカー Jr.「ボルドー第4版」で、コート ド フランのトップ シャトーのひとつに選ばれています。葡萄園面積33haで、将来は40haにしたいそうです。エノロジストは、ユベールが担当しています。収穫量は、30~40haです。温度管理の下タンクで発酵し、オーク樽(内20%新樽)で熟成しています。カシスやベリーフルーツ、新樽の香りがあり、質のよいタンニンと樽の風味のバランスがとれています。'04年は、「メイユール ヴァン ド フランス」で13.5点。

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

《パリ農産物コンクール金賞受賞》

¥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。

ステファン ドゥルノクールがコンサルタントをするグラン マレシヨのセカンドワイン。

シャトー レ マレシヨ FA-895 2001 Château Les Maréchaux

¥2,205(本体価格¥2,100)

《赤》A. O. C. : プルミエ コート ド ブライ 生産者: エチエンヌ バール
葡萄品種: メルロ(75%)、カベルネ フラン(18%)、カベルネ ソーヴィニヨン(7%)

シャトー レ グラン マレシヨのセカンド ワインです。収穫は全て手摘みで行います。発酵は細かく区画ごとにタンクを分けて行います。人工酵母は使用せず、葡萄の果皮についている酵母のみでアルコール発酵をさせます。グラン マレシヨとは熟成方法が異なります。シャトー レ グラン マレシヨは18ヶ月間全て樽熟成を行なう一方、このシャトー マレシヨはやわらかさを出す為に樽熟成は12ヶ月間で、一部タンク熟成したワインをブレンドしています。レ グラン マレシヨは、アンドルー ジェフォード「ザ ニュー フランス」に掲載され、また毎年のように「ガイド アシェット」で取り上げられ星を獲得しています。

オーガニック的な栽培、マイクロオキシジェナシオンの使用など、先進のワイン造り

シャトー レ マルティネル キュヴェ セレクション FB-240 2004 Château Les Martinelles Cuvée Selection

¥2,940(本体価格¥2,800)

《赤》【フルボディ】A.C.: コート ド カスティヨン 生産者: パトリック エレジュエ家
葡萄品種: メルロ(100%) 葡萄園面積: 3ha 熟成: パトリック(新樽10%、2~3年樽90%)、12ヶ月間 → タンク、6ヶ月間
フュド シェヌの表示があります。1846年から同じ一族が所有しています。パトリックは、かつてサン テミリオンのグラン クリュ クラッセのメートル ド シェをしていて、'96年から葡萄畑での仕事を見直しています。オーガニック的な変更を行い、草を生やし、土壌に空気を入れ、論理的な剪定にし、葉を早めに摘み取り、収穫を抑えています。醸造においても、温度管理の出来るステンレスタンクの使用、ピジャージュ、マイクロオキシジェナシオンの下での長いマセラシオンなどがあげられます。このキュヴェ セレクションは、丘の上に位置する3haの畑の葡萄から造られています。マイクロオキシジェナシオンの下、28度で30日間マセラシオンし、12ヶ月間パトリック(新樽10%、2~3年樽90%)で熟成します。さらに、マイクロオキシジェナシオンの下、タンクに入れ6ヶ月間熟成します。清澄せずに瓶詰めします。紫がかかった濃い色。トーストの香りや熟したカシスの香りがあります。味わいにもカシスが感じられ、エレガントなタンニンが上質な木の味わいの中に溶け込んでいます。全体として調和がとれていて、果実味が豊かです。

キノー ランクロのアラン レイノーが所有。新樽50%使用する上質なカスティヨン。おすすめです

ラ フルール ド ローサック FA-983 2004 La Fleur de Laussac

¥1,995(本体価格¥1,900)

《赤》A. O. C. : コート ド カスティヨン 生産者: ヴィニョーブル ヴァテロー ギュイヨン ロシエ
葡萄品種: メルロ(75%)、カベルネ フラン(25%)

シャトー ド ローサックのセカンド ワイン。トップ シャトーが行なう作業は全て取り入れていると、新しいオーナーのロシエは自信を持って言います。ローサックと製造過程は同じで、異なるのは畑の立地と収穫量、ローサックが丘の部分が主であるのに対しフルールは平地が主、収穫量も42~50hl/haとなっています。現代風の目の詰まったワインで、樽の風味も感じられます。この価格は絶対にお買い得です。

シャトー ド ローサック FA-982 2001 Château de Laussac

【12本木箱入り】

¥3,990(本体価格¥3,800)

《赤》A. O. C. : コート ド カスティヨン 生産者: ヴィニョーブル レイノー ラポルド 葡萄園面積: 20ha
葡萄品種: メルロ(75%)、カベルネ フラン(25%) 熟成: 樽(50%新樽、50%キノー ランクロの樽)

ロバート パーカーが高得点を付けて注目を集めたキノー ランクロのオーナー、アラン レイノーが購入したシャトーで、この'01年がファースト ヴィンテージです。平均樹齢は35年、収穫量はなんと35~42hl/haに抑えられ、発酵前に5°Cで5日間醸しをおこない、マロラクティック発酵は樽(半分新樽、半分はキノー ランクロで使った樽)で、熟成は澱と共にしています。フィルターは通していません。ブルーベリー、ブラックベリーなどのフルーツの香りに加え、新樽からのトースト香が感じられます。熟して上質で、酸が控えめなピュアな味わいです。'01年が「ガイド アシェット」で2ツ星、「ワインアドヴォケート146」で87~89点。