

# 新入荷ワイン 2009年11月号

やっぱりディ マーヨ ノランテと言え、土着品種でしょ！！？ ファランギーナ



ファランギーナ  
**I-363 2008 Falanghina** **¥1,575** (本体価格 ¥1,500)

《白》【辛口】等級:D.O.C.モリーゼ 生産者:ディ マーヨ ノランテ  
葡萄品種:ファランギーナ(100%) 葡萄園面積:12ha 平均樹齢:15年  
ファランギーナは、モリーゼで古くから栽培される葡萄品種です。畑は標高 100m のラミテッロ地区にあり、粘土質土壌です。葡萄は 10 月に収穫し、16~18°Cに温度管理しながらタンクで発酵します。果皮と共に低温で 24~36 時間醸しをします。マロラクティック発酵します。わずかに緑色を帯びた麦藁色。フレッシュで心地良いエニシダの花の香り。適度な酸があって、ビターアーモンドのような後味があります。リンゴを丸かじりしたような風味です。

「イタリア国内も国外も、土着品種を歓迎している。なぜディ マーヨのワインを買うかといったら、土着品種のこの味が気に入っているからだろ。確固たる信念として、土着品種を愛していく。アンティークな葡萄品種から、新しい味わい、そして楽しむための食文化に合ったワインを造りたい。」 アレッシオ ディ マーヨ ノランテ

いいのはカバだけじゃないんです！！ マス デ モニストロルのカベルネ クリアンサ



カベルネ クリアンサ  
**S-122 2004 Cabernet Crianza** **¥1,575** (本体価格 ¥1,500)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.ペネデス 生産者:マス デ モニストロル  
葡萄品種:カベルネ ソービニヨン(100%)  
セラーは地中海から 30km しか離れておらず、地中海気候の影響を受けた葡萄造りをしています。春になると風が吹き、最適な温度となります。選別は畑で行います。葡萄は全て手摘みで、20kg の小さなカゴを使用しています。重力を使いタンクに入れ、皮と一緒に 20~25 日間マセラシオンを行います。フレンチオークとアメリカンオーク各 50%で 20 ヶ月間熟成しています。2008 年末に瓶詰めしました。濃いルビー色。熟したブラックベリーやスパイスのアロマ、長い樽熟成によるヴァニラの香りも感じられます。'04 年がスペインを代表するワインガイド「ギア ペニン 2009」で 87 点。

色: 濃いチェリーレッド、ガーネット色の縁 香り: ブルーベリー、甘いスパイス、クリーミーなオーク 味: 風味豊か、フルーティ、良質な構成、まろやかなタンニン 87 点 「ギア ペニン 2009」

好評ジャン ブスケの最上クラスが新入荷！！ シャルドネ、ピノ ノワール、マルベック



ピノ ノワール レセルバ  
**A-115 2007 Pino Noir Reserva** **¥2,100** (本体価格 ¥2,000)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメヌ ジャン ブスケ 葡萄品種:ピノ ノワール(100%) 平均樹齢:8年  
土壌は砂利と砂です。3月の第3週に、注意深く手摘みで収穫しました。房は手で選別します。フランス産のオークの新樽を使い、30°Cで 15 日間発酵します。その後 30 日間醸しをします。手早くしかしソフトにプレスします。熟成はフランス産オークの新樽を使い 10 ヶ月間行い、さらに 4 ヶ月以上ボトルで寝かせます。スミレ色の色調のある深いルビー色。濃縮した、チェリーやプラムを思わせるアロマに、コーヒー、タバコ、焙ったような風味。まろやかなボディ、バランスのとれた酸があり、典型的なピノ ノワールの甘くまろやかな味わいで、長いフィニッシュがあります。

シャルドネ グラン レセルブ  
**A-116 2007 Chardonnay Grande Reserve** **¥2,835** (本体価格 ¥2,700)

《白》【辛口】生産者:ドメヌ ジャン ブスケ 葡萄品種:シャルドネ(100%)  
平均樹齢:8年  
土壌は砂利と砂です。3 月中旬に、注意深く手摘みで収穫しました。選別した酵母を使い、フランス産オーク樽で 13~15°Cに温度管理しながら 25 日間発酵します。熟成はフランス産オークの新樽を使い 10 ヶ月間で行います。マロラクティック発酵はしません。鮮やかなグリーンライムがかった黄色。トロピカルフルーツや洋ナシ、ココナッツ、ヴァニラのはっきりとしたアロマ。青リンゴ、洋ナシの風味に、ほのかに甘いスパイスとジャスミンが香ります。なめらかな口当たり、程よいボリュームとさわやかな酸があります。オークとまろやかな風味が、キャラメルのような余韻をもたらします。



マルベック グラン レセルブ  
**A-117 2006 Malbec Grande Reserve** **¥3,675** (本体価格 ¥3,500)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメヌ ジャン ブスケ 葡萄品種:マルベック(100%)  
平均樹齢:8年  
土壌は砂利と砂です。4 月の第 3 週に、注意深く手摘みで収穫しました。選別した酵母を使い、フランス産オーク樽で最高 30 度までに温度管理しながら 12 日間発酵します。その後 10°Cで 20 日間醸しを行います。手早くしかしソフトにプレスします。熟成はフランス産オークの新樽を使い 12 ヶ月間で行い、さらに最低 12 ヶ月間ボトルで寝かせます。上質のアルゼンチンのマルベックの典型的な、ほとんど黒の透けて通らない紫色。熟した赤いベリー、プラム、ブラックカラント、黒胡椒の強いアロマに、砂糖煮にした果実やマーマレードの風味。チョコレートやコーヒー、ナッツの香りが、フランス産新樽で長く熟成したことを感じさせます。滑らかな口当たり、ソフトなタンニン、ブラックベリーやスパイス、トリフの味わいが感じられ、複雑な余韻があります。

