

年末年始の最需要期に備えて スパークリングワイン特集



《イタリアノスパマンテ》

売れてます！！品種ではなく、ザルデットの独自の気軽に飲めるスパマンテを造りました。かわいい香りが魅力です。

ブライヴェート キュヴェ ブリュット

I-560 Private Cuvée Brut

特におすすめ
¥1,785(本体価格¥1,700)

《白》【辛口】生産者:ザルデット 残糖:9.6g/l

葡萄品種:プロセッコ(30%)、シャルドネ(30%)、モスカート(15%)、地葡萄(マルヴァジア等)
ブライヴェート キュヴェは、どんな商品を作りたいか頭の中でイメージして、地元の方の多くの生産者から多くの葡萄を提議してもらいブレンドしています。品種ではなく、自分の名前で作るためこの名前になりました。収穫は9月の半ばに、すべて手摘みで行われます。葡萄は最新の空気圧プレスで非常にやさしくプレスし、極上の果汁だけを抽出します。プレスされたばかりの濁った果汁は5~10℃に保たれたステンレスタンクで休ませます。約10~12時間後、透明な果汁を澱から分離させ発酵に移ります。発酵は約15~20日間、18℃~20℃にコントロールしながら発酵させます。一次発酵させたキュヴェに選別酵母と糖分を少し添加します。二次発酵の過程は、14~16℃で、約20~25日間続きます。二次発酵で泡を発生させた後、-4℃に冷却し3日間置き、フィルターをかけ、瓶詰めします。生き生きとした細かい泡立ち、輝きのある麦わら色。豊かな花のアロマが際立ち、フレッシュで、飲んだ瞬間に美味しさが広がります。洗練されていてエレガント、シンプルですが、しっかりとしたストラクチャーがあります。「ワインアドヴォケート



178」で86点、「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2009」で79点、「ワインスペクテーターWeb2009」で85点。また、雑誌「フォーリカーサ」の『家の外でランチに飲みたい特集』に掲載されました。

ブライヴェート キュヴェはザルデットの入門レベルの新しいワインで、プロセッコにミュスカをブレンドしている。白桃のかわいらしい香りがある。バランスが良く、気軽に飲めるフローラルなワイン。86点 「ワインアドヴォケート178」

フルヴィオ ベオ スパマンテ

I-574 Fulvio Beo Spumante

新商品
¥3,780(本体価格¥3,600)

《白》【辛口】生産者:カ ルガーテ 葡萄品種:ガルガネーガ(100%)

祖父の名前を付けた、メード クラシコによるスパマンテで、2000年が初リリースです。自家葡萄園のガルガネーガ100%で造られています。1次発酵はステンレスタンクで行います。翌年の春に、二次発酵のために酵母を添加して、ボトルに詰めます。ワインは24ヶ月間澱と共に熟成します。全て手作業です。ほのかに緑がかかったクリアな黄金色で、かなり濃い色合いです。香りは白桃や洋ナシ、甘く爽やかでフレッシュな香りが続きます。プロセッコほどではありませんが、甘さを感じる風味があります。残糖は少なめで、飲み口は辛口です。



プロセッコ エクストラ ドライ

I-504 Prosecco Extra Dry

¥2,100(本体価格¥2,000)

《白》【辛口】等級:D.O.C. 生産者:ザルデット 葡萄品種:プロセッコ 残糖:17.6g/l

永続的な泡が明るいボディに映えています。ブリュットよりも若干残糖が多く、ボディの果実味がより丸く感じられ、多くの人に親しまれる味わいに仕上がっています。風味は繊細で、りんごを思わせるフレッシュな香りと共に、パイナップルやバナナの要素も隠れています。こうした風味はデリケートではありますが、プロセッコにとって決定的な要素なのです。「残糖があるためフレイヴァーや味わいもより強く、午後や食後に楽しんで欲しい」とザルデットは薦めています。もちろん料理によって、合わせることも出来ます。イタリアでは、若い人が飲み始めているため、ブリュットよりこちらの方に人気があるそうです。



パッセリーナ ブリュット

I-559 Passerina Brut

¥2,625(本体価格¥2,500)

《白》【辛口】生産者:ヴェレノージ 葡萄品種:パッセリーナ 残留糖度:3.5g/l

標高200~300mにあるアスコリ ピチエーノの自社畑の葡萄から造られています。葡萄は20kg入りの箱を使い、すべて手摘みで行います。出来上がったベースワインは約90日間、澱と共に寝かせています。シャルマ式で造られる、パッセリーナのリッチでアロマティックな特徴がうまく引き出されています。グリーンがかかった輝きのある黄色、クリーミーで細かい泡が長く続きます。やさしい果実味とフレッシュな花、アカシアを思わせる上品な香り、ピーチや柑橘系の果物を思わせるエレガントで心地よい香りを感じられます。口に含むと、フレッシュな柑橘系の果実と香ばしいパン、白い花の魅惑的なフレイヴァーが広がります。なめらかで心地よく、すばらしい持続性があるバランスのとれた味わいです。ファースト リリースの'07年が「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2009」で84点、「ドウエミラヴィニ2009」で2房。



ヴェレノージ ブリュット メード クラシコ

I-256 2005 Velenosi Brut Metodo Classico

¥3,675(本体価格¥3,500)

《白》【辛口】生産者:ヴェレノージ 葡萄品種:シャルドネ(70%)、ピノ ネーロ(30%)

熟成:瓶36ヶ月間

ヴェレノージの葡萄園は土壌分析により、スパマンテを造るための必要条件がすべて揃っていることが分かりました。昼と夜の気温の差が激しく、酸の減少やアロマ成分の欠乏を引き起こすことなく完熟します。柔らかいプレスで果汁を抽出し、低温で一次発酵を行い、二次発酵後36ヶ月間瓶熟し、ワインに深みときめ細やかな泡立ちをもたらします。動瓶とデゴルジエマンは職人により、ていねいに手作業でおこなわれます。しっかりした黄色、きめ細かくクリーミーな泡立ちと余韻のある泡が長く続きます。新鮮でエレガント、コクがあり、魅力的なフレイヴァーが感じられます。'05年が「ヴェロネッリ2009」で1ツ星/85点。'05年が無くなり次第、'06年となります。



《フランス/シャンパーニュ&ヴァン ムスー》

ブランケット ド リムー

旧価格¥2,625(本体価格¥2,500)

FA-769 2007 Blancquette de Limoux

【新価格】 **¥2,415**(本体価格¥2,300)

《白》【辛口】生産者:ドメヌ ロジエ 葡萄品種:モーザック(90%)、シャルドネ(10%) 熟成期間:9ヶ月
メード トラディショナルで造られています。少し緑がかった明るい黄色、精細な泡立ち、トーストの香りがあり、バランスがとれています。鮮やかなオレンジ色のラベルが目を引きます。



クレマン ド リムー シャトー ド ヴィルロング

旧価格¥2,835(本体価格¥2,700)

F-472 Crémant de Limoux Château de Villelongue

【新価格】 **¥2,625**(本体価格¥2,500)

《白》【辛口】生産者:ドメヌ ロジエ

葡萄品種:モーザック(60%)、シャルドネ(20%)、シュナン ブラン(20%) 熟成期間:12ヶ月

A.O.C.ブランケット ド リムーのスパークリングよりも、シャルドネとシュナン ブランをやや多く使うことが認められ、また瓶詰めから出荷まで1年間置くように定められています。親しみやすい風味の中にも、きりりとした味わいがあり、シャンパンに見劣りのしない非常に上質なヴァン ムスーです。

シャンパーニュ ブラン ド ブラン プルミエ クリュ

FB-195 Champagne Blanc de Blancs Première Cru

¥6,090(本体価格¥5,800)

《白》【辛口】生産者:パトリック ステイラン 葡萄品種:シャルドネ(100%)

プルミエ クリュ格付けのトレパユ村のシャルドネを100%使用しています。70%が2001年ヴィンテージ、残り30%が2000年と1999年ヴィンテージです。果汁はキュヴェ(初搾り)100%です。アルコール発酵とマロラクティック発酵は、タンクで行なっています。冷却過程を経て、ろ過と清澄をします。3つのヴィンテージのワインを春にブレンド、2002年5月に瓶詰めしました。3年熟成し、2005年3月に澱抜きしました。ドサージュは、11g/lです。生産量は6,000本です。「ガイド アシェット2008」で1ツ星。



シャンパーニュ ブラン ド ノワール グラン クリュ

FB-196 Champagne Blanc de Noirs Grand Cru

¥6,300(本体価格¥6,000)

《白》【辛口】生産者:パトリック ステイラン 葡萄品種:ピノ ノワール(100%)

グラン クリュ格付けのアンボネ村のピノ ノワールを100%使用しています。60%が2002年ヴィンテージ、残り40%が2000年~1998年ヴィンテージです。果汁はキュヴェ(初搾り)100%です。アルコール発酵とマロラクティック発酵は、タンクで行なっています。冷却過程を経て、ろ過と清澄をします。4つのヴィンテージのワインを春にブレンド、2003年5月に瓶詰めしました。2年熟成し、2005年5月に澱抜きしました。ドサージュは、11g/lです。生産量は15,000本です。「デカンター2007.2」で4星・今月のスパークリング。



シャンパーニュ ロゼ グラン クリュ

FB-326 Champagne Rosé Grand Cru

¥6,825(本体価格¥6,500)

《ロゼ》【辛口】生産者:パトリック ステイラン

葡萄品種:シャルドネ(90%)、ピノ ノワール(10%)

アンボネの100%グラン クリュのピノ ノワールを使用したロゼ シャンパーニュ。瓶内二次発酵のボトリング前に、シャルドネとピノ ノワールをブレンドします。「シャルドネがフレッシュさを表現し、ピノ ノワールは構成とボディを与える」と考えているからです。小さな赤い果実、フランボワーズ、カシス、サクランボの香りがあります。美しい色合いは、パーティやディナーを華やかに演出します。



シャンパーニュ ブラン ド ノワール グラン クリュ

FB-324 2000 Champagne Blanc de Noirs Grand Cru

¥7,350(本体価格¥7,000)

《白》【辛口】生産者:パトリック ステイラン 葡萄品種:ピノ ノワール(100%)

グラン クリュ格付けのアンボネ村のピノ ノワールを100%使用したヴィンテージ シャンパンです。果汁はキュヴェ(初搾り)100%です。アルコール発酵とマロラクティック発酵は、タンクで行なっています。冷却過程を経て、ろ過と清澄をします。ナッツやトーストの香りが強く広がり、たくましく、丸いボディを持つシャンパーニュです。



シャンパーニュ プレシューズ ダルジャン グラン クリュ

FB-325 2004 Champagne Precieuse d'Argent Grand Cru

¥8,400(本体価格¥8,000)

《白》【辛口】生産者:パトリック ステイラン 葡萄品種:シャルドネ(100%)

熟成するに値すると判断した出来の良い年にもみ造られるスペシャル キュヴェです。アンボネのグラン クリュの特別な区画のシャルドネを100%使っています。果汁はキュヴェ(初搾り)100%です。アルコール発酵は、タンクで行なっています。葡萄の持つ酸度を高く保ち、より長くシャンパーニュの新鮮さを確保するために、マロラクティック発酵はしません。冷却過程を経て、ろ過と清澄をします。キュヴェ名は、「銀の至宝」を意味します。



シャンパーニュ グラン クリュ

FB-194 Champagne Grand Cru

¥7,875(本体価格¥7,500)

《白》【辛口】生産者:ア ステイラン 葡萄品種:ピノ ノワール(70%)、シャルドネ(30%)

葡萄は共にアンボネ村のグラン クリュ100%で、70%が2002年ヴィンテージ、残りが1999年と2000年です。2003年の初めにブレンドされ、春に瓶詰めされました。36ヶ月熟成しています。ドサージュは10g/lです。デリケートなミラベルのノーズがあり、ほのかに樽を感じさせるリザーヴワインと繊細なバランスを見せています。円やかで肉付きが良く、濃い『食卓のシャンパーニュ』です。「メイユール ヴァンド フランス2008」で15.5点。

