

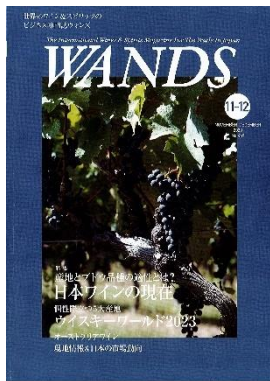
# WANDS BUYER'S GUIDE

## 「クリュ・デュ・ボージョレ」特集で高評価！



4位 / 45本 & 柳氏のお気に入り

92  
point



No.4

モルゴン・コート・デュ・ピイ

92pt

2017年  
ドメヌ・シャサーニュ

凝縮した果実。熟成による土っぽいニュアンスが支配的。まろやかながらバイタリティのある味わい。オールドスクール(井)。スパイスとドライフルーツの熟成香。ゆったりした味わいでなめらか。料理とともに楽しみたい(名)。きめ細かなタンニンが濃密な果実の中に溶け込む。飲み頃(柳)。

原産地呼称：AOCモルゴン  
栽培醸造：標高270mの南東向き。樹齢45～49年。手摘みしたブドウを80%除梗。マセラシオン・カルボニック。  
希望小売価格：3,850円  
輸入元：稲葉



凝縮した果実。熟成による土っぽいニュアンスが支配的。

まろやかながらバイタリティのある味わい。オールドスクール。 (井黒 卓氏)

スパイスとドライフルーツの熟成香。ゆったりした味わいでなめらか。

料理とともに楽しみたい。 (名越 康子氏)

きめ細かなタンニンが濃密な果実の中に溶け込む。飲み頃。 (柳 忠之氏)

### モルゴン コート デュ ピイ 2017 Morgon Côte du Py

モルゴンの中で最も素晴らしいワインが出来ることされる「コート デュ ピイ」は、アペラシオンの南に位置します。シャサーニュの区画は1ha、フェルマーージュによる契約畑です。標高270mで、南東向き、土壌は花崗岩、青色シスト、火山性の石の混ざる組成です。葡萄は、1966年、1968年、1970年に植樹(樹齢45～49年)したものです。栽植密度8,500本/ha、葡萄の仕立てはゴブレ、1本の木に10房を残します。収量は50hL/ha(規定は54hL/haまで)です。畑で選別しながら手摘みで収穫します。全体の80%は除梗します。コンクリートタンクに入れ、マセラシオン カルボニックを行います。発酵期間は全体で18日間です。プレスした後、フリーランワイン(2/3)とプレスワイン(1/3)をブレンドします。全体の70%をコンクリートタンク、残りの30%は500Lのトロンセのデュミ ムユイ(1～2年使用樽)に入れ18ヶ月熟成させます。瓶詰め前の2ヶ月前にタンクと樽のワインをブレンドします。清澄はせず、珪藻土フィルターで軽くフィルターをかけてから瓶詰めします。

★「WANDS No.449 WANDS BUYER'S GUIDE」92点&4位(同率6銘柄)&柳氏のお気に入り

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%>

国/地域：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ

等級：AOC 生産者：ドメヌ シャサーニュ 葡萄品種：ガメイ100%

熟成：70%をコンクリートタンク、30%を500Lの樽で18ヶ月

品番：FC-212/JAN：4935919312127/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

### モルゴン レ リュイエール 2020 Morgon Les Ruillères

91point 12位 / 45本

「レ リュイエール」と呼ばれる複数の区画の葡萄から造ります。1947年～1965年に植樹したもので、樹齢50年以上です。収穫は手摘みで、畑とセラーの選果テーブルの計2回選別します。葡萄の果皮に付いた天然酵母で偶発的に発酵させます。赤の果実の豊かなアロマ、タンニンはしっかりしていますが、とてもしなやかです。

★「WANDS No.449 WANDS BUYER'S GUIDE」91点&12位(同率10銘柄)

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%>

国/地域：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ 等級：AOC

生産者：ドメヌ シャサーニュ 葡萄品種：ガメイ100%

熟成：コンクリートタンクで12ヶ月

品番：FC-325/JAN：4935919313254/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

### No.12 モルゴン・レ・リュイエール

91pt

2020年  
ドメヌ・シャサーニュ

赤い果実と黒い果実の融合。ジビエなど動物的な香りが支配的。ヴィヴィッドな酸味とほのかなビターさがポイント(井)。なめらかなアタックで酸もストラクチャーもしっかりした、体力のある味わい。まだ数年寝かせたい(名)。なめらかでスムーズな飲み口。しなやかだがグリップもある(柳)。

原産地呼称：AOCモルゴン  
栽培醸造：樹齢50年以上。手摘みのブドウを80%除梗するが破砕はせず、コンクリートタンクで発酵、12か月熟成。  
希望小売価格：2,970円  
輸入元：稲葉

