

「リアルワインガイド 90号」にて 紹介されました

「5千円台までのブルゴーニュのような世界の美味しいシャルドネ、またはそういう
味わいの白ワインを探せ！」の企画で、以下のワインが掲載されました！



＼ 坂田千枝さんが醸造責任者を務める、ベルンハルト コッホのワインも掲載されました ＼



シャルドネ キュヴェ チエ トロッケン 2023

Chardonnay Cuvée Chie Trocken

ベルンハルト コッホの醸造責任者を務める「坂田千枝」さんの名を冠した特別なシャルドネです。畑の標高は平均で 180mの東向きの斜面に位置しています。土壌は主に砂岩とレス（黄土）で構成されています。手摘みで収穫した葡萄は压榨後すぐにステンレスタンクに入れ、平均 19 度に温度コントロールしながら 12 日間発酵させます。主に 750L と 1200L の樽、一部ステンレスタンクで 7~8 ヶ月熟成させます。白い花や柑橘系の果実のフレッシュで繊細なアロマがあります。軽やかで生き生きとした口当たり、洋梨やメロンを思わせるフレーバーの奥からかすかにナッツのような香ばしいニュアンスが感じられます。控え目な樽の要素が骨格を感じさせ、心地よく長い余韻へと続きます。

【白・辛口】＜Alc.13.0%＞ 国/地域等：ドイツ/ファルツ 等級：クヴァリテーツヴァイン

生産者：ベルンハルト コッホ 葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：樽、一部ステンレスタンクで 7~8 ヶ月 残留糖度：2. 9g/L 酸度：6. 2g/L

品番：KA-916/JAN：4935919199162/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

今飲んで **90** ポテンシャル **90+** 飲み頃予想 **今~2045**

ドイツ・ファルツに拠るワイナリーで、醸造責任者を務めるのは坂田千枝さん。このキュヴェは彼女が日本向けに仕込んだもので、同様のビノが本誌86号の巻頭特集で高評価を得ている。爽やかさと華やかさが混ざり合った明るい芳香。優しい飲み心地で果実のボリュームはありながらも、酸とミネラルが見事にまとめあげていく。締まるべきところが締まったバランスの良いとても美味しいシャルドネです。

斉藤真理(25年4月試飲)



ローゼンガルテン シャルドネ トロッケン 2023

Rosengarten Chardonnay Trocken

ロト村の単一畑「ローゼンガルテン」で 1992 年に植樹、南向きで、標高 206m です。コッホの持つシャルドネの中でも最も樹齢が古い葡萄です。土壌は石灰岩と粘土です。手摘みで収穫します。収穫量は 45hL/ha。コールドマセレーションはしません。228L の樽で、18~22 度に温度管理しながら発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。同じ樽で 7 ヶ月熟成させます。ろ過し、清澄はしません。香りからはハネデューメロンや柑橘系の果実が感じられます。生き生きとした酸とともに、熟成によるトーストのニュアンス、しっかりと厚みもありリッチな味わいです。

【白・辛口】＜Alc.12.5%＞ 国/地域等：ドイツ/ファルツ 等級：クヴァリテーツヴァイン

生産者：ベルンハルト コッホ 葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：228L の樽で 7 ヶ月 残留糖度：0. 8g/L 酸度：6. 2g/L

品番：KA-634/JAN：4935919196345/容量：750ml

¥6,050(本体価格¥5,500)

今飲んで **90+** ポテンシャル **91+** 飲み頃予想 **今~2045**

坂田千枝さんが醸造責任者を務めるドイツのワイナリー。今回の特集では2本が推薦されているが、こちらは単一畑名つきのもの。香りは爽やかで、ハーブと白い花がふんだんに詰め込まれている。飲み心地は穏やかでしっかりとっているけれど、少し青さを感じる柑橘フルーツと強めの酸が味にメリハリを与える。クリアな味わいはどんな食事とも相性ばっちりだと思います。斉藤真理(25年5月試飲)

昨年 9 月に入荷して以降、多くの皆様に好評いただいている話題の生産者
シャトー ヴァルテリーのワインも掲載されました！



タラボステ シャルドネ バリック 2022

Taraboste Chardonnay Barrique

畑の標高は 210~225m、日当たりの良い南向き、土壌は
チェルノーゼム（肥沃な黒土）です。9 月に完璧に熟した葡
萄だけを注意深く畑で選別しながら手摘みで行います。収
穫した葡萄は 100%除梗します。アルコール発酵前に短時
間(2~5 時間)スキンコンタクトを行います。圧搾した後、
16~18 度に管理しながらステンレスタンクで発酵をス
タートさせます。発酵の途中で 225L のフレンチオークの
新樽に移し、最後まで発酵させます。その後、同じ新樽で
6 ヶ月熟成させます。メロンや洋梨、トロピカルフルーツを思わせる甘く洗練されたアロマとフレイバーが広がります。
フレッシュで、花や熟した果実の要素は樽の要素によって引き立てられています。複雑さを感じる余韻にはかすかにキヤ
ラメルやバニラのノートが漂います。

【白・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：モルドバ 生産者：シャトー ヴァルテリー

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：225L のフレンチオークの新樽で 6 ヶ月

品番：M-017/JAN：4935919980173/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

今飲んで **90+** ポテンシャル **91** 飲み頃予想 **今~2048**

前回の旨安特集にいくつも登場したモルドバのワイナリー。その上級キュ
ヴェのこのワインもまた良かった。フレッシュで活き活きとした柑橘フルー
ツがきれいに、そして少しのしっとりさを持って香る。口を含むと味わい
バランスがドンピシャ。甘ほろ苦く、酸が小気味よく効き、液体のコクもあっ
て飲み心地と飲み応えがともにいい。誰もが美味しいと思うだろう秀逸シャ
ルドネ。徳丸真人(25年5月試飲)



ヴァル ド ロワール フー ド シャルド シャルドネ 2022

Val de Loire Fou de Chardo Chardonnay

他にはないユニークなロワールのシャルドネを造りたいと
考え、2019 年にこのキュヴェが誕生しました。400L のフ
レンチオーク樽で発酵、熟成させています。発酵は 16~18
度に温度コントロールしながら 15 日間行い、熟成も同じ樽
で 12 ヶ月行います。パトナーージュはヴィンテージによって
行つか、そうでないかを決めます。熟した果実味に加え、樽
由来の上品で心地よいバニラ、かすかにアーモンドやヘーゼ
ルナッツのニュアンスが混ざっています。口を含むと上質な酸があり、フレッシュでバランスが良く、丸みのある味わい
が魅力的です。

【白・辛口】<Alc.12.0%> 国/地域等：フランス/ロワール/I.G.P.

生産者：ドメヌー ド ラ フォリエット

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：400L のフレンチオーク樽で 12 ヶ月

品番：FC-655/JAN：4935919316552/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

今飲んで **89** ポテンシャル **89** 飲み頃予想 **今~2040**

試飲時の香りは閉じ気味。柑橘フルーツがチラリと香る程度。口を含む
と味はパッチリ開いており、甘ほろ苦さが美味しい。酸は中庸レベルで、
全体的に余計な厚みがないので結果としてバランス良好。樽も控えめに
いい仕事してます。徳丸真人(25年4月試飲)



エスピノ グラン キュヴェ シャルドネ 2022

Espino Gran Cuvée Chardonnay

サン フアンにある 8ha の畑で、このワインに使う両端の区
画は岩盤まで 2m と深く、気温も中央より低いため、より酸
が高く、品質の高い葡萄が出来ます。手摘みで収穫します。
葡萄は除梗せず全房圧搾することで、骨格が与えられます。
低温で一晩清澄させた後、全体の 20~30%をフレンチオー
クの樽で発酵、熟成させます。樽熟成の間、パトナーージュを
行います。残りの 70~80%は 60hL のステンレスタンクで
発酵、熟成させます。熟成期間は 5~6 ヶ月です。軽ろ過し
てから瓶詰めします。一部にオーク樽を使用することで骨格、ボディと複雑さを持ち、同時に豊かな果実味と酸のある柔
らかな味わいのワインに仕上がります。洗練された強く複雑なアロマには、初めにトーストやドライフルーツ、その後か
ら樽のスモーキーなニュアンスが感じられます。しっかりとした骨格があり、香り豊かで持続性があります。

【白・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー/D.O.

生産者：カーサ フェヴル 葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：20%~30%をフレンチオークの樽、残りステンレスタンク

品番：W-017/JAN：4935919080170/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)

今飲んで **90** ポテンシャル **90+** 飲み頃予想 **今~2045**

RWG にちよくちよく登場するウィリアム・フェヴル・チリのエスピノ。ピ
ノが有名ですね。そのシャルドネは本格派という第一印象で、透明感あり
ミネラリーないい香り。口を含むとフレッシュで、酸がいい塩梅で存在
して全体を引き締めている。また、ちょっとした上質感とスタイリッシュさ
もあり、しっかりキチンと美味しいです。

徳丸真人(25年5月試飲)