



ワイン王国

「ワイン王国 2025 年 11 月号/No.149」
5 ツ星を探す！ブラインド・テイasting企画

65 本から選んだコスパワイン

1000 円台 & 2000 円台

秋に恋しいピノ・ノワール

5 ツ星



Tasting Comments

タンニンが支えるしっかりした骨格

「数々の受賞歴を誇る、南仏の生産者共同組合。サクランボやクランベリーのようなフレッシュな赤い果実とスパイスの香りが調和。伸びのあるすっきりした口当たりで、きめ細かいタンニンが溶け込んでいる。穏やかな酸味と香ばしさ、余韻のスパイシーさがメリハリを生む」

—「ワイン王国 No.149」より抜粋

ペイ ドック ピノ ノワール 2023

Pays d'Oc Pinot Noir

【赤・ミディアムボディ】＜Alc. 13.0%＞

国／地域等：フランス／ラングドック ルション 等級：I.G.P.

生産者：フォンカリユ 葡萄品種：ピノ ノワール 100%

品番：FB-381/JAN：4935919213813/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

土壌、葡萄樹、微気候のバランスが最も良い区画を選択します。畑は、北向きの丘にあります。ピノ ノワールにとって理想的な、白亜系の「テール ブランシュ（白い土地）」土壌です。収量を制限しています。5～6 日間、果実味を抽出するためにプレマセレーションさせます。温度管理したステンレスタンクで発酵させます。穏やかな抽出のために、1 日に 2 回短いレモンタージュをしながら、2 週間醸成をします。マロラクティック発酵させます。6 ヶ月ステンレスタンクで熟成させます。紫色を帯びたやや濃い赤色です。スミレやチェリーを思わせる香りが広がります。タンニンは控えめで舌触りが良く、果実味がしっかりと感じられる飲みやすい味わいです。

4.5 ツ星 & テイスターのベストワイン



ワイン王国 No.149 プライム・テイスターズ 2000 円台の秋に恋しいピノ・ノワール

★★★★★
シュベートブルグンダー・トロッケン 2022年
Spätburgunder Trocken

生産者：ゲオルグ・アルブレヒト・シュナイダー 生産地：ラインハッセン地域
ブドウ品種：ピノ・ノワール100%
問い合わせ先：岡田酒 価格：2970円(税込)

価格 ★★★★★ 三竹 ★★★★★
利田 ★★★★★

やさしい口当たりと豊かな果実味
1806年から続く、ドイツ・ラインハッセン地域の老舗ワイナリー。家族経営で伝統を守りながら造る辛口ピノ。華やかな赤い果実やサクランボジャムに、ヴァニラや樽の香ばしいアロマ。味わいはリッチでジューシー、少し甘さを伴うチャミングなスタイル。

味わいタイプ 甘口 辛口
ボディ ライト ミディアム フル
スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 濃厚

主要香り
チェリー、ストロベリー、パイナップル、イチゴ、ラズベリー、ブラックベリー、バニラ、シナモン、クランベリー

Momoka MITAKE

三竹桃果
ホテル虎ノ門ビルズ、プリスティン東京、ソムリエ
2022年にアンダーズ 東京に入社。ルイナル ソムリエチャレンジ2024で優勝、第14回「JSAソムリエ・スカラシップ」候補生に選出。25年5月より現職

My Best! 2000円台

シュベートブルグンダー・トロッケン 2022年
★★★★★
生産者：ゲオルグ・アルブレヒト・シュナイダー
価格：2970円(税込)

揃みだての赤スグリや華やかなバラの香りがきれいに立ち上がり、上品な第一印象。軽快な酸味が果実味のフレッシュさを引き立て、心地いい余韻が続く。

Tasting Comments

やさしい口当たりと豊かな果実味

「1806 年から続く、ドイツ・ラインハッセン地域の老舗ワイナリー。家族経営で伝統を守りながら造る辛口ピノ。華やかな赤い果実やサクランボジャムに、ヴァニラや樽の香ばしいアロマ。味わいはリッチでジューシー、少し甘さを伴うチャミングなスタイル」

— 「ワイン王国 No.149」より抜粋

シュベートブルグンダー トロッケン 2022

Spätburgunder Trocken

【赤・フルボディ】＜スクリュキャップ＞＜Alc. 13.5%＞ 国/地域等：ドイツ/ラインハッセン
等級：クヴァリテーツヴァイン 残糖：0.0 g/L 酸度：5.0 g/L
生産者：ゲオルグ アルブレヒト シュナイダー
葡萄品種：シュベートブルグンダー（ピノ ノワール）100%
品番：KA-791/JAN：4935919197915/容量：750ml **¥2,970**(本体価格¥2,700)

ピノ ノワールの畑はニアシュタインにあり、土壌は石灰質です。アルコール発酵後、樽で12～18ヶ月熟成させます。ガーネットを帯びた濃いルビーレッド、熟したチェリーやラズベリー、ブラックベリーの果実を思わせる豊かなアロマに樽熟成によるバニラやスパイスの要素が混ざり合っています。口当たりはとてもエレガントで調和が取れています。オークのフレイバーがワインに深みと骨格を与えています。ベルベットのようになめらかなタンニンが心地よく感じられます。ジューシーなレッドベリーやブラックベリーのフレイバーに加え、かすかに土っぽさや森の下草の要素も感じられます。

4 ツ星

Tasting

誰にでも好かれる 親しみやすい味わい

「赤系や黒系の果実、樽のトースト香が豊かに広がる。味わいはジューシーで軽快、生き生きした酸が特徴的。熟した甘い果実味を力強いタンニンが支え、カルボナーラなど、チーズを使った料理と好相性」

— 「ワイン王国 No.149」より抜粋

ワイン王国 No.149 プライム・テイスターズ 2000 円台の秋に恋しいピノ・ノワール

★★★★★
サヴォワ・ピノ・ノワール
キュヴェ・ガストロノミー 2024年
Savoie Pinot Noir Cuvée Gastronomie

生産者：ジャン・パリエ・エ・フィス
ブドウ品種：ピノ・ノワール100%
問い合わせ先：岡田酒 価格：2660円(税込)

価格 ★★★★★ 三竹 ★★★★★
利田 ★★★★★

誰にでも好かれる
親しみやすい味わい
赤系や黒系の果実、樽のトースト香が豊かに広がる。味わいはジューシーで軽快、生き生きした酸が特徴的。熟した甘い果実味を力強いタンニンが支え、カルボナーラなど、チーズを使った料理と好相性。

味わいタイプ 甘口 辛口
ボディ ライト ミディアム フル
スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 濃厚

主要香り
チェリー、ストロベリー、パイナップル、イチゴ、ラズベリー、ブラックベリー、バニラ、シナモン、クランベリー

サヴォワ ピノ ノワール キュヴェ ガストロノミー 2024 Savoie Pinot Noir Cuvée Gastronomie

【赤・フルボディ】＜Alc. 12.0%＞
国/地域等：フランス/サヴォワ 等級：A.O.C.
生産者：ジャン パリエ エ フィス
葡萄品種：ピノ ノワール 100%
品番：FC-265/JAN：4935919312653
容量：750ml **¥2,860**(本体価格¥2,600)

畑は、ブルジェ湖の北側のショターニュとジョンジュー、さらにサヴォワ峡谷にあります。花崗岩と粘土石灰岩土壌で、南東向きです。手摘みで収穫します。ブヌマティックプレスで圧搾し、20度に温度管理したタンクで澱を沈めます。3週間発酵させます。その後、マロラクティック発酵させます。熟成はステンレスタンクで4～5ヶ月行います。レッドベリー、チェリー、ブラックベリーの香り。繊細でスパイシーなタンニンがあり、バランスが取れています。赤身の肉料理に合います。

