

頒布会 Aコース 8月 2014

ドイツの金賞受賞手作り生産者の極上白！

●ドイツ屈指の銘醸地「ラインヘッセン」のコンクール金賞受賞、遅摘みワイン2種をご紹介します。

エルнст・ブレツ家は、ドイツのラインヘッセン地区にて10世代に渡り受け継がれた蔵元。手摘みぶどうから造る、フレッシュでフルーティなほんのり甘い「肩書き付上質ワイン(プレディカーツヴァイン)」を、是非お楽しみください。しっかり冷やしてお召し上がりいただくことをオススメします。

ドイツワインにも極甘口から辛口まで様々な種類、そして生産者にも大きい組合の量産メーカーから小さな手作り農家までありますが、ブレツ家はぶどう栽培から醸造まで一貫して行う、”生産者元詰め”さらに、単一畠”Einzellage”のぶどうから造ったの高品質生産者です。



ドイツ最大の産地ラインヘッセン地区の中心部「ベヒトルスハイム村」で300年以上ワイン造りを継承。

23haの畠は村を一望できる丘に位置し、安定した気候から素晴らしいぶどうが産み出されています。また、ドイツではリスクの大きい収量の制限を積極的に行うことで、より凝縮したぶどうを産み出しています。さらに、醸造ではステンレスタンク内でゆっくりと低温発酵を行い、フレッシュな果実本来の旨みを逃さないように工夫されています。

こうして造られるワインは、現地のみならずドイツ国内でも高い評価を獲得しています。ラインラント-プファルツ州のコンテストでは58個のメダル、ドイツ最高峰のワインコンテスト「DLG(ドイツ農産物協会)賞」では26個のメダル、ドイツの国際ワインコンテストでは4つの優秀賞に輝いています。

ブレツ・ショイレーベ・シュペートレーゼ

ショイレーベは、シルヴァーナーとリースリングの交配種でトロピカルな果実味が特徴のアロマティックなワインに仕上がります。

ブレツ・ゲヴェルツトラミネール・シュペートレーゼ

ゲヴェルツトラミネールは、フランスのアルザス地方でも盛んに栽培されている、ライチの香りが特徴的なエレガントで華やかなワインに仕上がります。

どちらも、肩書き付上質ワイン(プレディカーツヴァイン)の中で、遅摘みぶどうから造られる糖度の高いシュペートレーゼをご用意しました。冷やして(6°C~8°C)お召し上がりください。

頒布会 Bコース 8月 2014

6年の時を経てもなお失われない力強い果実味は圧巻！

ボリーブランシェ樽熟成



●400年近い歴史を誇る人気蔵元「シャトー・ド・ペノティエ」の秘蔵ワインが登場です。

シャトー・ド・ペノティエは、1620年から続くワイン造りを手掛ける貴族の家系を継ぐ伝統ある生産者です。ペノティエがワイン造りを行う南フランス・カバルデス地区の周辺は、ボルドーと地中海の気候が交差する複雑な気候のため、ボルドー品種と南仏品種の使用が許可されている大変珍しい土地です。2007年からは、ボルドー5大シャトーの一つ「ムートン・ロートシルト」の元醸造長パトリック・レオン氏を迎えて、ボルドー格付けワインに匹敵する素晴らしいワイン達が造られています。

このワインは、完熟ぶどうをフレンチオーク樽で長期熟成して仕上げました。熟したチェリーのような果実味に、チョコやスパイスのニュアンス、樽香がバランスよく溶け込んだ、力強さと上品さを兼ね備えた味わいに仕上がっています。お肉全般、バーベキュー等に良く合いそうです。

●ぶどう品種：シラー 70%、ムールヴェドル 20%、グルナッシュ 10%

シャブリの名手モーペルテュイのこだわりの1本！

モーペルテュイ プティ・シャブリ

●こだわり抜いたモーペルテュイの手造りプティ・シャブリは果実味たっぷりで、とても爽やかな逸品!!

かつては手頃なシャブリが多くみられましたが、近年では立て続けに起こる収量の激減と需要高騰に伴い価格が急上昇し、なかなか品質、価格共に納得のいくシャブリがなかなかない中、久しぶりに納得の行く蔵元が、このモーペルテュイ。とても果実味が豊かで、熟した洋ナシやメロンの風味とライムのような突き抜ける爽やかさがあります。



ドメーヌ・ド・モーペルテュイは、ブルゴーニュ北部のオーセールとシャブリ地区の間に位置する村々に畠をもつ蔵元です。

酸味が強いイメージのシャブリの産地の中でも南部に位置することから、最も成熟したぶどうが育ち、果実味たっぷりのワインを生み出し、フランスの評価誌でも三つ星を獲得するほどの実力の持ち主。

AOC シャブリの中でも、最もカジュアルなプティ・シャブリですが、モーペルテュイでは、ステンレスタンクでシュールリー製法を行い、ぶどう本来のうまみを余すことなく抽出し、白桃のようなフルーティな香りと、しっかりとしたコクに、爽やかな酸味とミネラル感が見事に調和したワンランク上の味わいに仕上がっています。

軽く冷やして(8°C~12°C)お召し上がりください。鯛のお刺身や鳥肉料理、天婦羅等に良く合います。

●ぶどう品種：シャルドネ 100%

頒布会 Cコース 8月 2014

パライソのTOPキュベ！フェイト・シラーが登場！

パライソ・フェイト・シラー 2012



●パライソの秘蔵人気！現在は出て来ないあの単一畠のぶどうを使用した極上赤ワインをお届けいたします。

カリフォルニア州モントレーは、有名なナパ・ヴァレーの南に位置し、サレナス渓谷を北から南に吹き抜ける海風の影響が強いため、非常に冷涼な地域もあります。

いち早くこの地の素晴らしさを見出し、ぶどう栽培をスタートしたのが、「美味しいぶどうを育てるのが我が人生！」という言葉が口癖のオーナー、リチャードさん。

●カリフォルニアの英雄的生産者パライソ。もともとは、セインツベリー、モンダヴィ、ベリンジャー、ヘスといった有名生産者にそのぶどうを卸しているぶどう栽培農家でした。



当時からその品質の高さはプロの間でも折り紙付で、1988年に自分達でワインを造るようになってからは、世界のワイン市場・評論家達にインパクトを与え続けてきた蔵元です。数万円のワインにも劣らぬコストパフォーマンスは、初心者からプロまで多くの人々を魅了し続けています。地元カリフォルニアのコンクールでは軒並み金賞を受賞、ワインスペクティバー誌やワインアドヴォケイト誌など有名評価誌でも高い評価を獲得し、国内専門誌「ワイン王国誌」でも満点の5つ星を獲得しています。

そのリチャードさんが頒布会の為に特別に作ってくれたスペシャルキュベがこのフェイト・シラーです！

本来はピノノワールのみしか造らないフェイトシリーズですが、特にシラーの出来が良く、「これならば頒布会のお客様にもきっと喜んでいただける」と惜しげもなく最良のぶどうをワイン造りに使ってくれました。

出来上がったワインは、漆黒のボディに溢れる果実味、口に広がるぶどうの旨みに貫付隊は言葉を失うほど。リチャードさんも会心の出来と太鼓判の仕上がりになりました。

ぶどうはパライソ農園で造るシラー種の最高区画で現在幻となっているあの「ウェディングヒル」畠の中から、より完熟したものを厳選しました。

熟成は高級なフレンチオークで20ヶ月と長期間行われ、非常に複雑な味わいに仕上がりました。ブラックベリーの果実味に、バニラビーンズや黒胡椒など複雑なニュアンスが感じられます。

少し高めの温度(16°C~20°C)で大ぶりのグラスでお召し上がりください。

鴨のロースト、ラムチョップの香草パン粉焼き、鳥の赤ワイン煮込み、ハーブやスパイスを効かせた豚肉のグリル、ソーセージやハムなどに良く合いそうです！