

頒布会 Aコース 9月 2014

アルゼンチン秘境の地で作られる甘口ワイン！

●今月の「Aコース」では、秋の涼しさを感じる、アルゼンチンの秘境で見つけたスウィート白&ロゼワインをお届けします。

南アメリカ大陸の南部に大きな逆三角形の国土をもつアルゼンチン。かつてスペインの植民地であったアルゼンチンは、そのスペイン支配下の時代に、ぶどうが持ち込まれました。1580年代にはぶどう栽培が始められ、それと同時にワイン造りも始まりました。そして19世紀には、ヨーロッパからの移民などにより醸造技術や栽培技術が伝えられ、アルゼンチンのワイン産業は大きく発展します。1990年代に入ると、多くの外国資本が流入したことから、近代的な醸造が本格化。高級ワインの生産にも取り組んでいます。



カベルネ・ソーヴィニオンやマルベック種を主体としたフルボディの赤ワインが多く生産される中、飲みやすさを追求し続ける甘口ワインのパイオニアと言える蔵元、サンフベルトに出会いました。

彼らはアルコールが低めで飲みやすい甘口ワインをアルゼンチンで誰より早く造りだし、「ワインが苦手」というお客様をたちまちワインの虜にしてくれました。そんな彼らが造るすっきり爽やかな白とロゼ、是非この涼しい秋の季節にご堪能下さい。

サンフベルト スイート白

ボデガス・サンフベルトは、アルゼンチンの2大銘醸地メンドーサ地区とラ・リオハ地区で、ぶどう栽培とワイン造りを行っています。このワインが造られるラ・リオハ地区は、日差しが強く乾燥していて寒暖差が激しいことから、ぶどうの栽培に適した土地といわれ、非常に凝縮したぶどうが造られます。

白ワインは、地場品種トロンテスにシュナンブランとセミヨンの3種の白ぶどうをブレンドして造られ、淡いイエローの色合いに、青りんごやパイナップル、グレープフルーツのような果実の風味が楽しめます。

サンフベルト スイート ロゼ

ロゼは、アルゼンチンを代表する品種マルベックを中心に、黒ぶどうと白ぶどうをブレンド。摘みたてのチェリーやいちご、パイナップルやバニラのような風味が感じられる、フレッシュで優しい甘さが特徴です！

葡萄 マルベック、カベルネ・ソーヴィニオン、シャルドネ、トロンテス

白はデザートやクセのないチーズと一緒に、ロゼはサラダや魚介類、チーズと合わせてお召し上がりいただくのがおすすめです。

白、ロゼともに冷蔵庫でキリッと冷やして(6℃～8℃)お楽しみください。

頒布会 Bコース 9月 2014

アルゼンチンの新樽熟成こだわり赤！

カルロス・プレнта・ワインズ
2012 ビスタルバ コルテ C

●評論家の間では、世界中のワイン産地の中でも、南米大陸の実力は未知数とまで言われております。特にチリやアルゼンチンは、かつて世界中で猛威を奮った「フィロキセラ」(ぶどうの樹の根を食い荒らす害虫)の害を受けなかった為、今でも天然のぶどう樹が素晴らしい実をつけています。



そんな、アルゼンチンワインの産業を牽引し、優れたワインを世に打ち出してきたのが、今月のワインを造るカルロス・プレнта氏。ぶどう栽培農家として高品質なぶどうを生産するかたわら、トラピチェなど有名ワイナリーのプロデュースも手掛けたパイオニア的存在です。フランスやカリフォルニアの有名ワイナリーへの醸造コンサルティングも行っています。

そんな彼がアルゼンチンのトップ産地、メンドーサ地区で2002年よりスタートした蔵元がカルロス・プレнта・ワインズです。高い標高で育つぶどうから造りあげるワインは、力強い果実味とほどよい酸、フィネスを保ち、優れたバランスから今や欧州やアメリカのワインを圧倒する程となりました。

このワインは、ビスタルバ地区の単一畑のぶどうのみで造られています。低収穫&遅摘みによって濃縮したぶどうを使用し、フレンチオークの新樽による熟成で重厚な味わいに仕上げました。しっかりとしたタンニンを残しつつも、ソフトな口当たりでシルキーな味わいが特徴です。常温(18℃~20℃)でお召し上がりください。赤身のお肉に良く合います。

ぶどう品種：マルベック 78%、カベルネ・ソーヴィニヨン 19%、ボナルダ 3%

チリの大人気蔵元の厳選極上白ワイン！

2012 テラマター リミテッド・リザーブ
シャルドネ



● テラ・マターは、チリの首都サンティアゴに程近いワインの銘醸地マイポヴァレーでワイン造りを行っています。「母なる地」というワイナリー名の通り、ワイン造りにおいてぶどう栽培の基本である「畑仕事」を大切にしています。それぞれの区画ごとに風向きや日照量など気候を分析し、その区画にあった栽培方法を採用しています。

このリミテッドシリーズは、特に厳選したぶどうから造られるプレステージワインです。完熟シャルドネを厳選して収穫し、熟成はフレンチオークの樽で長期間行われ、より複雑味のある濃い味わいに仕上がっています。

トロピカルフルーツの果実味にミネラル感や上品な樽のニュアンスが絶妙に混ざり合っています。軽く冷やして(12℃~14℃)お召し上がりください。白身魚のソテーや、日々の鳥肉、豚肉のお料理、餃子等にも良く合いますよー！

頒布会 Cコース 9月 2014

ボルドーの銘醸地より12年熟成の特級ワイン！

2002 ベリーユ モンドット サンテミリオン特級格付



●今月の「こだわり赤ワインコース」では、銘醸地サンテミリオンの特級格付けから、最高の飲み頃を迎えた限定古酒をお届けいたします。

ジャンマリーさんはボルドーの最高級ワイン産地であるポムロール村に小さな畑を所有し、フランス全土の30以上の星付きレストランにもオンリストされている「シャトー・ベルグラヴ」の当主です。昨年シャトーを訪れた際、彼の造るポムロールのワイン達の試飲を一通り終えた時、何やらジャンマリーさんがカーヴ奥に姿を消し、1本のワインを持って戻ってきました。

「私のもう一つの芸術品を飲んでほしい。」

それはサンテミリオン村の特級格付けが付いたワインでした。グラスから漂う複雑なブーケ、口に含んだ時の様々な黒い果実が口いっぱい広がる妖艶な味わいには感動しました！

実はサンテミリオン村にも小さな畑を所有しているジャンマリーさんは、少量だけこのワインを造っていたのです。なんと一部の顧客にしか流通されない限定品。以前も頒布会でご紹介した事がありますが、大好評で、多くのお客様からリクエストを頂いておりましたが、この度希少なバックヴィンテージを奇跡的に入手しました！

非常に華やかで上品な香り、複雑でコクのある味わい、今なお失うことのない果実味…卓越したバランスには感動を覚えます。

素晴らしい熟成を経た、ボルドーの銘醸地サンテミリオンの極上古酒をお楽しみください！

シャトー・ペトリュス(時価 30 万円)を始めメルロ種で世界最高峰と言われる産地、フランス・ポムロール地区で、親子3代でワイン造りを行う家族経営の農家です。

ベルグラヴはペトリュスやレヴァンジルといった力強く濃縮したワインと比べ、ソフトでクラシカルな味わいのワイン造りを行っています。

ベルグラヴがサンテミリオンに所有するシャトーで、格付けシャトーであるモンドットの真隣の小さな畑のぶどうを使用し造る超少量生産ワインです。年間生産量が極わずかなため、輸出することはほとんどなく、現地の一部顧客や星付きレストラン等に流通されるのみ。

もちろん畑は、ポムロール村の畑同様、完全有機栽培を実践しています。カーヴ奥に眠っていた12年古酒は、華やかで豊かな香り、複雑でコクのある味わい、未だ衰えることのない果実味があり、上品で卓越したバランスです。

常温(18℃～20℃)で大ぶりのグラスでゆっくりとお召し上がりください。

※長い熟成を経た古酒のため、ワインに澱がみられる場合があります。澱によって苦みなどを感じる場合がございますので、事前にボトルを立てるなどで保管し、お召し上がり際にはデキャンタージュや、澱が混ざらないように静かにご注意ください。

●ぶどう品種:メルロ 80%、カベルネ・フラン 20%