

頒布会 Aコース 2月 2015

名手！ハッグのスッキリ爽やか甘口！

2010 ウィリ・ハッグ・リースリング・QbA



●ハッグ家はドイツ・モーゼル地方に1500年頃から存在する歴史あるワイン農家。

ウィリ・ハッグは、世界的に高い評価を受けるフリッツ・ハッグとは親戚関係にあり、分家によって独立しワイン造りを始めた新進気鋭の蔵元です。所有する畑は大変小規模ですが、ハッグ家が代々継承してきた素晴らしい区画ばかり。

ウィリ・ハッグでは、ギリギリまでぶどうの成熟を待つため、通常の糖度の規定値を上回った完熟ぶどうからワイン造りが行われています。そのため、十分な甘さと酸味を兼備えたパーフェクトな味わいに仕上がっています。冷やして(6℃～8℃)お召し上がりください。

●ぶどう品種:リースリング



ドイツのBEST100ワイナリー！マンツが登場！

2010 マンツ ヴァイノルシャイマー
ケール・ケルナー・シュペートレーゼ

●ヴァインゲート・マンツは18世紀よりぶどう農家を営んできた小さな造り手。ワイン造りは1960年からスタートし、ぶどう栽培から醸造まで一貫して行う生産者として高い評価を得ています。現在は新聞などにも掲載され、ドイツ評価誌「Vinum」のドイツ・赤ワイン企画で1位、2005年にはベスト100ワイナリーにも選出され、ラインヘッセン地方の素晴らしい造り手としてその名を世に知らしめました。



このワインは、ヴァイノルスハイム村の単一畑で栽培される、地ぶどうケルナーを使用。ドイツの上級格付けの中で、シュペートレーゼは甘味と酸味のバランスが抜群で、上品で繊細な味わいに仕上がっています。冷やして(6℃～8℃)お召し上がりください。

●ぶどう品種:ケルナー

頒布会 Bコース 2月 2015

南オーストラリアの上品さも兼ね備えた濃厚シラー！

2013 チョークヒル ルーナ・シラーズ

●ヨーロッパ全体の7割に匹敵する広大な大地を有するオーストラリアは、様々な気候と土壌が合わさり、個性豊かなワインが数多く生み出されています。近年では、豊かな環境に着目して、大手ワイナリーから独立したり、ビジネスマンが起業するなど、新進気鋭のワイナリーも増加し、世界的にも注目の産地の一つとなっています。

中でも、南オーストラリア州は、オーストラリアワインの生産量の約半分を担う一大産地です。各地から隔離されていたことが功を奏し、世界の銘醸地を襲ったフィロキセラ(ぶどう樹の害虫)の被害も免れ、ワイン造りがはじまった19世紀初頭のぶどう樹が現存する、世界的にも珍しい地域でもあります。

マクラレン・ヴェイルは、そんな南オーストラリア州のワイン産業の発祥の地と言われ、古木のぶどうから複雑味あふれるワインが造られています。ぶどう栽培に適した地中海性気候と、海からの冷涼な風によって、寒暖差や乾燥がもたらされ、十分な果実味と酸味のあるぶどうが生まれ、さらに病気からも守られる理想的な環境となっています。

チョークヒルは、歴史ある畑を受け継ぎワイン造りをスタートした家族経営の農家。6つの個性豊かな畑のぶどうから、バリエーション豊かなワインが造られています。

特にこのシラーズは、恵まれた気候から、濃縮感あふれる果実味と十分な酸味のバランスが良く、「ただ濃い」というオーストラリアのイメージを覆すワインに仕上がっています。

2～3年使用した樽で熟成！スパイシーな香りとチョコレートのような風味、そこに香ばしい樽の風味が絶妙なハーモニーを奏でています。まさに南仏のワインと見間違える出来栄です!!

常温(16℃～20℃)で、大振りなグラスでお飲み下さいませ。鳥や鴨、豚肉料理に良く合います。

スッキリ辛口！この爽やかさ、まさにイタリアのよう！

2014 チョークヒル・ヴェルメンティーノ

●南オーストラリア州のワイン産業の発祥地と言われるマクラレン・ヴェイル。ハーベイ家は、最初期にあたる1897年より続く伝統あるぶどう畑を購入し、1964年よりワイン造りを始めた家族経営のワイン農家です。現在は、孫にあたるトムさんを中心にワイン造りが行われています。

白は、この蔵にとって初リリースとなるイタリア原産のヴェルメンティーノ種で造られ、シトラスやレモンのようなフレッシュな果実味に、豊かなミネラル感のある、爽やかな味わい。本場イタリアに引けをとらない、上品で果実の旨みがたっぷりと乗った、スッキリ辛口なワインです。

キリッと冷やして(8℃～12℃)お召し上がりください。アクアパッツァ、生ハム、サラダ、パスタに大変良く合います。

頒布会 Cコース 2月 2015

極上の熟成！南仏ペノティエの秘蔵ワイン！

2000 エスプリ・ド・ペノティエール カバルデス

●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、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。

カバルデスでもトップと言われるこの蔵が総力をあげて造った最高ランクの赤ワイン。シラーを中心に、原産地呼称を認可されているボルドー品種のカベルネ・ソーヴィニオンをブレンドし、フレンチオークの新樽にて発酵、さらに18ヶ月の樽熟成を行います。そして、ノンフィルターで、旨みを余すことなく瓶詰めが行われます。豊かな果実味で力強い味わい、それでいて上品な香りと永遠とも思える余韻。

まるでボルドー格付けシャトーのような格調高い逸品です。15年の熟成を経て、非常に滑らかな舌触り、複雑味あふれる円熟した旨みがお楽しみいただけます。

長い時を経ても失われないミレニアムイヤーである、当たり年「2000年」の力強い果実味と熟成の妙は感動の一言。まさにペノティエのエスプリ(=魂)を感じるワインです。南フランスの名門シャトー渾身の15年熟成古酒をお楽しみください！

少し高めの温度(18℃～20℃)で、大ぶりのグラスでお召し上がりください。

※長い熟成によってワイン内に澱が見られる場合がございます。ワインの旨み成分がボトルの底に沈殿したもので、人体に影響を及ぼすものではありませんが、苦味などがワインの風味を損ねることがございます。事前に澱が一箇所に集まるように2,3日ボトルを動かさずに置き、お召し上がり際には、澱がグラスに入り込まないように静かにお注ぎください。

●ぶどう品種:シラー 60%、カベルネ・ソーヴィニオン 40%

