

# 頒布会 Aコース 6月 2015

## 今、人気再燃！南アフリカの高品質甘口ワイン♪

### ジョンB リースリング リエト・ヴァレイ

●今月の「甘口ワインコース」では、南アフリカで150年の歴史をもつ蔵元が造る、爽やかな甘さの白ワインと、フルーティーなロゼの甘口スパークリングワインをお届けいたします。

日経プラス1にて、南アフリカのポーモン・シュナンブラン(白)ワインがNo.1になってから、南アフリカのワインが再度注目されています！

南アフリカはアパルトヘイト(人種隔離政策)が撤廃されるまで貿易禁止令が施行されていたことから、他国への輸出が出来ず、近年まで注目されていませんでした。しかし、現地ではフランスやカリフォルニアに劣らないぶどうの品質と、ワインを造り出すための最新技術を持ち、素晴らしい品質のワインが作られていました。

中でも、隠れた人気を誇るのが、「リエトヴァレイ」。なんと7代に渡り受け継がれるこの造り手は、小さな自家栽培のぶどう畑から、毎年少量のみ高品質なワインを造る農家。現当主の曾祖父にあたる3代目当主のジョン・バーガーさんは、76歳で亡くなる直前までワイン造りを行っていた職人。そんな先代の情熱を受け継ぎたいという思いで生まれたのが「ジョンB」シリーズです。

白ワインは、高級品種リースリングを使用。青りんごや柑橘系の果実味にあふれ、優しい甘さと酸味がバランス良い、爽やかな味わいです。

### ジョンB ピンク・バブリー リエト・ヴァレイ

リエトヴァレイは、南アフリカのワイン生産地の内陸に位置する、ロバートソン地区でワイン造りを行う蔵元です。1864年より続く最も古い蔵元の一つでもあります。ロバートソン地区は、砂質の土壌が広がっており、ボディが重過ぎることなく、エレガントでふくよかなアロマが特徴の、欧州の上級ワインを彷彿とさせるワインに仕上がります。リエトヴァレイの畑は、地区でも一番標高の高いところにあることで、表層の養分が少なく、そのため根が地中深くまで伸びて、様々なミネラルなどを吸収してワインに複雑な味わいがもたらされます。

ロゼは、甘口ワインの名手リエトヴァレイが得意とするミュスカデル種を使用した、熟したベリー風味が口いっぱい広がる、ほんのり甘いスパークリングワイン。

どちらも冷やして(6℃~8℃)お召し上がりください。  
ぶどう品種:白…リースリング、ロゼ…ミュスカデル

# 頒布会 Bコース 6月 2015

## シチリアの有機コク有り赤ワイン♪

### 2012 ディ・ジョヴァンナ ネロダヴォラ

●イタリア半島の先端、地中海に浮かぶシチリア島は、ヴェネト州やエミリア・ロマーニャ州とワイン生産量の No.1 を争う銘醸地でもあります。山岳、丘陵地帯が島の 8 割を超え、海風の影響を強く受ける温暖な地中海性気候から、ぶどう栽培、特に有機栽培に適しており、ナチュラルな果実味の詰まったワインが生み出されています。

ディ・ジョヴァンナは、19 世紀後半よりシチリアの地でワイン造りを行ってきた家族経営の農家。現在は、グンターさんとクラウスさんの兄弟がワイン造りを行っています。

シチリア島の北西部、海に面するパレルモ村から 100km 以上内陸に進んだ小さな集落であるサンブーカ村に畑があります。とにかく驚くのは、標高が高いこと。買付隊を案内してくれた兄のグンターさんは、「シチリアで最も標高の高い畑の一つで、海拔 900m 以上になるんだ。」と、語ってくれました。実はこの高標高で冷涼かつ日照量の多い環境を求めて、ドンナフガータやプラネタなどの有名ワイナリーもこの地区に畑を所有しているそうです。

さらに、周辺の畑では農協や大規模生産者によって放置された畑や、機械が走り回る中、1 本 1 本手作業で完璧に手入れされた畑には感心させられます。

有機栽培も実践し、イタリア最大規模の認証「スオーロ・エ・サルデーテ」も取得し、旨みの詰まったぶどうが栽培されています。

地ぶどうのネロダヴォラで造る濃厚ワイン。丁寧に手摘みしたぶどうを温度管理されたステンレステンクで発酵。半分はタンクで、もう半分をフレンチオークの樽で 6 ヶ月熟成を行います。生き生きとした果実味を残しながらも深いコクと複雑味のある味わいに仕上がっています。お肉全般、そして、ウニやマグロに良く合います！常温(16℃~20℃)で、お楽しみ下さい。

## シトラスやグレープ・フルーツが香る爽やか白♪

### 2012 ディ・ジョヴァンナ ジェルビーノ・シャルドネ

●ディ・ジョヴァンナは 1860 年からシチリアの地にてワイン造りに情熱を注ぐ家族経営の蔵元。現在は、グンターさんとクラウスさんの兄弟が力を合わせてワイン造りを行っています。標高 900 m を超える丘陵の畑では、有機栽培が行われ、厳正な認定基準が設けられた有機認証「スオーロ・エ・サルデーテ」を取得しています。剪定や収穫も職人の手作業にこだわり、凝縮したぶどうからワイン造りが行われています。

完熟シャルドネをあえて、樽を使用せずに発酵・熟成を行ったフレッシュ&フルーティーな 1 本。シトラスやグレープフルーツの様な爽やかな果実味が特徴です。冷やして(8℃~12℃)お召し上がりください。白身魚のカルパッチョやさっぱり酸味を効かせた鳥料理などに合わせてみてください(^^)

# 頒布会 Cコース 6月 2015

## 驚きのコスパ!シフルの最上級キュベが入荷♪

### 2012 シャトー・ド・シフル グランヴァン

●南フランスで400年もの歴史を誇るシャトー・ド・ペノティエは、20年前から長年のパートナーです。その長い歴史の中では、ムーラン・オーラロックのエルベさんが、ペノティエのマダムにムートン・ロートシルトの元醸造長パトリック・レオン氏を紹介してくれ、ペノティエのワインの品質はさらに高みへと進化を遂げました。

そして最近では、ワインスタイル誌(日本経済新聞社)の小山薫堂さんの記事に同蔵元のシャルドネが紹介されたり、サクラワインアワードで日本一に輝くなど、さらに人気を高めています。

このシフルは、長期熟成タイプの力強いワインが多く造られる銘醸地で、ラングドック地方で最初にAOC(原産地統制呼称)を取得したフォジュール地区で造られます。実は、2007年にパトリック・レオン氏のアドバイスから新たに取得した畑のぶどうを使用しています。今回は、粒選りで厳選した完璧なぶどうのみから造られるワンランク上のグランヴァンを特別にお譲りいただきました。恵まれた日照量や寒暖差の整った畑でぎりぎりまで完熟した地ぶどうを絶妙にブレンド、長期間の熟成によって濃厚で複雑な味わいのワインに仕上がっています。

●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、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。

このシフルは、2007年にパトリック・レオン氏のアドバイスから新たに取得したフォジュール地区の畑から造られています。山の中腹に広がる畑は、太陽の光を十分に受けることが出来、高い標高から十分な寒暖差も生まれ、凝縮したぶどうが生み出されています。熟成はフレンチオークの樽で12ヶ月間行われています。

カシスやブラックチェリーの様な濃厚な果実に、トリュフやクローブ、白胡椒など複雑なニュアンスが感じられます。重厚な味わいながら、上品な口当たりと余韻があり、卓越したバランスのワインに仕上がっています。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。鴨や羊、豚のハーブソルト焼き等に良く合います!!

●ぶどう品種:シラー 70%、グルナツシュ 20%、ムールヴェードル 10%

シフルの定番アイテムも同時入荷しました!!是非こちらもデイリーアイテムとしてお楽しみ下さいませ!!

シフルのコスパは全ラインナップ半端ないですよー!!