

## 頒布会 Aコース 8月 2015

# 100年以上の歴史を持つ手作り農家の爽やか白!!

## カール・フィンケナウアー リースリング・カビネット



●ドイツのナーエ川沿いにある町、バート・クロイツナハで、代々ぶどう栽培とワイン造りを続けてきた、小さな家族経営農家。1907年に設立され、100年以上にわたって、グラーフ・フォン・プレッテンベルク家によって、伝統を大切にしつつ、最新の醸造技術を取り入れたワイン造りが行われてきました。

南東向きで日当たりの良い畑では、リースリング種やカベルネ・ソーヴィニヨン種を栽培しています。

リースリング種から造るこの白ワインは、爽やかな甘さが特徴。ドイツの上質格付けワインの中で、最も糖度が低いカビネットは、酸味と甘みのバランスに優れ、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:リースリング

# 手作り!有機リンゴのシードルが登場!!

## フルニエ・フレール シードル・ドゥー



●フランス・ノルマンディー地方のりんご農家フルニエ家は、自社りんご農園で栽培し厳選したりんごから、こだわりのシードルを造っています。フルニエ家の手造りシードルは、パリ農業コンクールで2013年と2014年に2年連続金賞を受賞する実力派。

選び抜かれた最高の土壌で手間ひまをかけて育てた、無農薬のジュシーなりんごのみを使用し造られます。りんごが小さい分、一個あたりの皮の比率が大きくなり、ポリフェノールやカリウムをはじめとする、皮に含まれる成分がギュッと絞り出され、旨味がたっぷり複雑味のある味わいのシードルに仕上がります。

この甘口タイプのシードル・ドゥーは、砂糖などの補糖はせず、りんご果汁を自然に醗酵させて造るため、ナチュラルなりんごの風味が楽しめます。低アルコール(2.5%) & 優しい甘さで飲みやすく、お酒が苦手な方でも楽しめます。食前酒にも最適! すっきり爽やかなスイートワインで、暑い夏を元気にお過ごしください!

冷やして(6~8℃)お召し上がりください。

●品種:りんご

# 頒布会 Bコース 8月 2015

## 親子で作り上げるチリの新鋭！♪極上赤!!

### シーゲル・スペシャル・リザーヴ メルロー



●近年、世界中のワイン市場で注目を集める南米大陸。特にチリは、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。

次々と世界クラスのワインが産出されるコルチャグア・ヴァレーの新鋭ワイナリーの濃縮感溢れる極旨メルロー。30年前に名門ワイナリーから独立したぶどう栽培家がぶどう園を開墾し、ヨーロッパの数々のワイナリーで修行を行った息子と二人三脚でワイン造りを行う蔵元がシーゲルです。



アンデス山脈の麓に位置する畑は、冷涼で強い風が吹くことで病害からぶどうが守られ、濃縮感あふれるぶどうが収穫されます。非常に濃密で上品な味わいは、ナパの高級ワインを彷彿とさせる高い完成度。

完熟メルローを選別し、特に優れた粒のみを使用します。熟成には、フレンチオークとアメリカンオークを使用することで、複雑な味わいに仕上がります。チェリーの果実味に、ブラックペッパー、コーヒーの風味が絶妙に溶け込んでいます。

常温(18℃~20℃)でお召し上がりください。牛肉料理やチーズに良く合います。

## ジャンス・ロビンソン女史も絶賛!新鋭ワイナリー!

### アメイナ ボヤ ソーヴィニオン・ブラン



●2003年からワイナリーを営む家族経営の新鋭蔵元。ワイナリーがあるレイダ・ヴァレーは南米最南端のぶどう栽培エリアに位置し、太平洋から14キロというチリ屈指の冷涼なエリアから秀逸なワインを造り上げています。

醸造の工程ではポンプを一切使用せず重力を用い、ブドウの旨みを最大限に引き出すなど独自の最新施設を導入し少量生産ながら品質にこだわる造り手。

ヨーロッパの星付きレストランをはじめ世界の名店にオンリストする他、有名評論家のジャンス・ロビンソン女史からも称賛されるほどの実力蔵元です。

手摘みで厳選したソーヴィニオン・ブランで造り上げるこのワインは、そのフレッシュな果実味を最大限に表現するため樽熟成をせずに仕上げました。パイナップルやライム、グレープ・フルーツの様な濃厚で爽やかな果実味が特徴的です。魚介のマリネ、サラダ、鳥肉、牡蠣や秋刀魚等のレモンを掛けて頂く魚介に良く合います。

冷やして(8℃~12℃)お召し上がりください。

●ぶどう品種:ソーヴィニオン・ブラン

# 頒布会 Cコース 8月 2015

## スペイン、マヨルカの奇才が手掛けるグラン・ヴァン!

### 2008 ミケル・ジェラベール トレント・ネグレ カベルネ、メルロー、シラー

●スペインの離島で出会ったこだわり農家から、超希少な赤ワインをお届けいたします。

スペインのマヨルカ島という離島で、とてつもなく美味しいワインが造られているらしい」という情報を聞きつけ、一昨年、マヨルカ島を訪れました。

ぶどう栽培、ワイン造りに関して古い歴史を持つマヨルカ島は、特有の地場品種からとても果実味に富んでユニークな味わいのワインが多く存在します。

マヨルカ島のある星付きレストランを訪れた時、ソムリエの一番おすすめワインを出していただきました。それが、このミケル・ジェラベールのワインとの出会いでした。そのワインを口にした瞬間、「まるで、ボルドーの格付けシャトー並みの味わい！」とメンバー全員で顔を合わせて感嘆しました。熟成感も程よく、とても口当たりがやわらかく、果実の凝縮感に溢れている。そこで、その場で電話をし、アポイントを取ってもらったところ、快くOKをいただき翌日にマナコールという町(名テニスプレーヤー、ナダル選手の出身地)の中心地にある、彼の醸造所を訪れました。



数十種類のワインを一通り試飲し終えたところで、「マヨルカのワイン造りの可能性を感じて貰えると嬉しいよ」とミケルさんがカーヴ奥から取り出してきたワインがこのセレスィオ・プリヴァーダでした。まさに、その味わいはボルドーの特級格付けの出来栄え!!驚きの品質でした。

前回の頒布会ではシラー 100%の 2007 年物をご紹介させていただきましたが、今回はカベルネ、メルロー、シラーの 3 種の品種からなる 2008 年物をご紹介します。



●スペインの秘境と呼ばれるマヨルカ島は、地中海に浮かぶ離れ小島です。元シェフとして活躍していたミケルさんが、心機一転ワイン造りを始めたところ、その品質の高さからたちまち有名になり、一躍マヨルカ島を代表する生産者になりました。ミケル・ジェラベールのワインは、すべて自社ぶどうから造られます。ミケルさんは、古くからこの地で伝わる伝統的な技術と、最先端のテクノロジーを融合し、マヨルカの土地とそれぞれのぶどうの個性を活かした魅惑的なワインを生み出しています。

●トレント・ネグレ 2008 年は、3 品種をブレンドして造り上げられます。カベルネ・ソーヴィニヨンのパワフルな果実味、メルローのエレガンス、シラーのスパイシーで豊かな香りが見事に溶け込んでいます。フレンチオーク&アメリカンオークの樽で 12 ヶ月の熟成を行うことでさらに深いコクも加わっています。少し高め温度(18℃~20℃)で、大ぶりのグラスでお召し上がりください。

●ぶどう品種:カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラー