

頒布会 Aコース 2月 2016

銘醸畑「黄金の滴」より、上品な甘さの白！！

2014 カール・ヴァインベルグ
ピースポーター・ゴルトトロプフェン
リースリング・シュペトレーゼ

●造り手のメイレンは、ドイツの銘醸地、モーゼルとラインヘッセンで活躍する蔵元。「大量生産ではなく、それぞれのワインの個性を大切にすること」をモットーに、ぶどうは手摘みで収穫し、さまざまなサイズの最新のタンクを取り入れ、それぞれのワインに合わせて使用するなど、大手生産者とは異なる丁寧なワイン造りを行っています。

このワインは、モーゼル地方屈指の銘醸村ピースポート村の中でも、特に優れた畑として知られる「ゴルトトロプフェン(黄金の滴)」のぶどうを使用しています。遅摘みの完熟したリースリング種を選びすぐって造るシュペトレーゼは、熟したピーチやりんごのような、しっかりとした甘さがありながらも、ミネラル感と酸味がバランスよく、フレッシュさを残した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。

品種:リースリング

ドイツの小さな農家が造る、手造りのさっぱり甘口！！

2014 ベクトルシャイマー・ペタースベルグ
ケルナー・カビネット
ブレッツ

●エルンスト・ブレッツ家は、ドイツ最大の産地ラインヘッセンの中心部「ベクトルシャイム村」で、300年以上ワイン造りを継承してきた家族経営の蔵元です。

23haの畑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、寒冷な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。

ドイツの交配品種ケルナーから造る、爽やかな甘さと程よい酸味、繊細なアロマが特徴の白ワイン。ドイツの甘口ワインの上質格付けの中で、最も糖度が低いカビネットは、甘みが強すぎず、上品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。

品種:ケルナー

頒布会 Bコース 2月 2016

世界遺産の街からこだわりキアンティー！

2012 キアンティ・コッリ・セネージ レ・ローテ

●イタリアきってのワイン産地トスカーナ州において、最も有名なワインの一つとして知られる「キアンティ」。そのキアンティ地区の一画に、美しい塔が立ち並んでいることでよく知られるサンジミニャーノ歴史地区は存在します。その町並みは1990年にユネスコの世界遺産に登録されたほどの美しさを誇り、同時に丘陵では古くから優れたワインが造られてきました。そんなサンジミニャーノ地区に蔵を構え、3世代に渡って秀逸なワインを造り出す家族経営蔵元がレ・ローテです。

店頭では白ワインのヴェルナッチャ・ディ・サンジミニャーノが大評判!!

今回はレ・ローテが自社畑の土着品種サンジョベーゼ種を主体に仕込む、生産本数の極めて少ない果実味溢れるキアンティ(赤)を特別に譲って頂きました。

低温発酵で果実のフレッシュ感を最大限に引き出し、樽熟成によるまろやかな仕上がりに。まるで完熟いちじくを煮詰めたような旨みある甘さ、程よい樽香が最高のバランスで溶け込んでいる逸品です。トマトソースのお肉類、パスタ、生ハムなどに良く合います。

●ぶどう品種: サンジョベーゼ 90%、マルヴァジア・ネラ 5%、カナイオーロ 5%

シチリア島の夜摘みこだわりの有機ぶどうから造り上げた白

2014 ディ・ジョヴァンナ・グリッロ バイ・ナイト

●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。先代アウレリオ・ディ・ジョヴァンナ氏と夫人バルバーラ氏によって品質が引き上げられ、現在はその息子であるグンター氏とクラウス氏の兄弟によって一層の品質向上が図られています。

また、収穫量を落とし、手摘みで収穫を行うなど、厳正な認定基準が設けられた有機認証を取得し、こだわりの有機ワインを造り出しています。

このワインは、丘陵地帯にある畑から、深夜から早朝手摘みで収穫された地場品種グリッロのみを使用し、ステンレスタンクで発酵させたフレッシュかつ果実味の詰まった一本。

収穫期には日中大変暑くなるシチリアにおいて、涼しい夜に収穫された最高の状態のぶどうを使用することで果実のトロピカルな味わいにハーブのニュアンスが感じられ、エレガントな酸味が豊かに広がり、ミネラル感が楽しめる逸品となっております。

アクアパッツァ、パスタ全般、魚介全般に良く合います。

●ぶどう品種: グリッロ 100%

頒布会 Cコース 2月 2016

いよいよ入荷!レゾリュエの蔵より最高峰キュベ!!

2013 オリユー・ロマニ キュベ・オール

●直輸入第一号蔵元が、樹齢100年の超古木のぶどうから造る、「オール(=黄金)」の名を冠した秘蔵ワインをお届けいたします。

20年近く前、蔵元へ初めてお邪魔した際、「日本人を見るのは、初めてだよ!!」と、良く日焼けした蔵元の方に笑顔で出迎えてもらったのをついこの間の事のように覚えています。パリなどに比べると完全な田舎で、周囲を山々に囲まれ、斜面に広大なブドウ畑が広がっていました。そして、温暖で気持ちよい風が吹いていました。

当時、日本のワイン業界でも、ボルドー、ブルゴーニュは有名でしたが、ラングドック・ルーシオン地方自体ほとんどの方が目もくれず、コルビエール地区ともなれば、更に知る人がいなかったマイナーオペレーション。今では、世界的に注目を浴びるようになったコルビエール地区!!その中でも当時から素晴らしかったのが、このレゾリュエです!!

南フランスの太陽の恵みをいっぱいを受けた果実味たっぷりのワインは、高級ワインしか飲まなかった有名作家の先生に「1本1万円はする味」と言わしめたほど。直輸入第一号となったレゾリュエのワインは、それまでの南仏ワインのイメージを覆し、以来20年以上お客様に愛され続けるロングセラーとなりました。

そして、今月のワインを造る「シャトー・オリユー・ロマニは、レゾリュエと起源を同じくする兄弟シャトーで、古くからよきライバルとして切磋琢磨してワイン造りを行ってきました。

現当主のポリー氏の代になってからは、共同でワイン造りを行うようになり、それぞれの蔵元の個性を尊重した素晴らしいワインが造られています。オリユー・ロマニが、樹齢100年の超古木のぶどうから極わずかのみ造るトップキュヴェ「オール」を、特別に譲って頂きました。

原点でもあり、南フランスのワインの発展に貢献してきた蔵元が造る、希少な最高峰ワインをぜひお楽しみください!

●オリユー・ロマニ・オール 2013

蔵元が位置する南フランス、ラングドック地方のコルビエール地区は、ぶどう栽培に最適な土地で、ローマ時代からぶどう栽培が行われてきました。約20年前にワインの直輸入を始めた当初は、「大量生産の安酒の産地」と呼ばれ、多くの生産者が質より量を求めていたこの地で、いち早く高品質なワインでありながらバリューな価格のワインを造ることに目をつけたのが、この蔵元です。1978年に現当主ポリー氏になってからは、自然農法にも力を入れ、先々代から受け継がれた伝統と樹齢の高いぶどうの樹を大切に育てることにより、更なる品質の向上を目指しています。

オリユー・ロマニの旗艦ワインである「オール(=黄金)」は、樹齢100年という超古木の区画の厳選したぶどうから造られます。凝縮したぶどうの旨みを活かすため、12ヶ月の新樽熟成を施すことで、その名に恥じない最高峰のワインに仕上がりました。カシスやココアのような濃厚な味わいの後に広がるエレガントな果実味は秀逸です。常温(18℃前後)でお召し上がりください。

鳥肉やポークのロースト、ハンバーグ、ミート・ローフ、鴨肉、意外なところではウナギに合います。

●ぶどう品種:カリニャン 44%、グルナツシュ 23%、ムールヴェドル 23%、シラー 10%