

頒布会 Aコース 12月 2016

当たり年！フレッシュで心地良い甘さの銘醸ワイン！

2015 ウィリ・ハッグ リースリング シュペトレーゼ

●今月の「スウィートワインコース」では、近年の辛口ワインの台頭により一時は活気を失いかけたドイツの甘口ワインから、当店でも長年の人気を誇る小規模生産者が造る極上の甘口ワインをご用意させていただきます。

初めてワインを取り扱い始めて以来、根強い人気のあるドイツワイン。大きな組合などが量産する甘口ワインの人気低迷の中で、ぶどうの栽培からワイン造りまでを一貫して行う「生産者元詰め」の高品質なワインは、やはり一線を画す美味しさ!!

今月ご紹介するワインを造る蔵元ウィリ・ハッグも、ドイツを代表する銘醸地モーゼル地方で500年以上にわたりぶどう栽培とワイン造りを続けてきた、小さな家族経営の農家です。彼らは世界的にも高い評価を受けており、ドイツワインファンなら誰もが知る銘酒を手がける蔵元でもあります。今回は、上級の甘口、特に人気の高い品種であるリースリングから造る、魅惑的な甘さのシュペトレーゼを特別に譲って頂きました。

ドイツワインの品質等級のなかでも最上位のQ.m.P(格付けワイン)に属するシュペトレーゼ。そのなかでも醸造家のマルクスさん自身がエレガントな仕上がりだと絶賛する、2015年ヴィンテージの秀逸な甘みをお楽しみください。

ハッグ家はドイツ・モーゼル地方に1500年頃から存在する、世界的評価が高くドイツワインファンなら誰もが知る名門の蔵元。同じブラウネベルク村のフリッツ・ハッグとは親戚関係にもあります。もともとは同一の蔵でしたが、1960年代の相続に関連して分家しました。所有する畑は非常に小さいながらも、他の追従を許さない最高品質のワインを造っています。

このワインが生まれる畑はモーゼル河中流域のベルンカステル地区に位置しており、近隣にはベルンカステルやヴェーレン、グラールハのような、同地方の中でも選り抜きの銘醸地が集中しています。心地よい酸味と甘みが調和し、非常に良く調ったバランスに仕上がっており、ドイツワインらしい気品が感じられる一本です。よく冷やして(8~10℃)お楽しみください。

●ぶどう品種:リースリング 100%

頒布会 Bコース 12月 2016

●フランス二大産地の一つボルドー地方の人気プティ・シャトーが造る新作ワイン達をご紹介します。
今回ご紹介するシャトー・オー・ヌジェは、ボルドー格付1級に君臨する5大シャトーの一つ、シャトー・オー・ブリオンで有名なグラヴ地区にて、その、格付けシャトーに匹敵の極上ワインを造る蔵元として数年前に人気を博しました。

しかしながら、オーナーが入れ替わる等の理由で、9年以上入荷が停止していましたが、ここで再入荷!!

2008年からは有機栽培へと転換し、新たなスタートをきり、再度当店でも人気となったシャトー・オー・ヌジェが、新作として届けてくれた、カジュアルなラインが今月ご紹介するワインです。

たっぷりの赤果実、当たり年の果実味を存分に!

2015 ルージュ バイ オー・ヌジェ

●シャトー・オー・ヌジェは19世紀末にヴェイシエール家が創設した蔵元。ペサック・レオニャン地区でも極めて優れたテロワールをもつ畑から造られるこの蔵のワインは、国際コンクールでも数々の賞を受賞してきた実力蔵。ビオロジック農法による環境に配慮したぶどう栽培を実践。2008年にブリース家へ所有権が引き継がれるも、そのテロワールから生まれる唯一無二の味わいは健在!!

シャトー・オー・ヌジェの造りやコンセプトはそのままに、よりフレッシュで果実味に溢れるワインを造りたいと、グラヴ産ではなくボルドー産として新たにリリースされたのがこちらのワイン。

ぶどうの凝縮感としなやかなタンニンが特徴。

優しい口当たりの中に、完熟したプラムやブラックベリー、スパイスの香りが混じり合い、更には土壌由来の塩味のニュアンスも加わり、力強くも美しい余韻を残します。

ロースト・チキンやラザニアなど、冬を感じさせるしっかりとしたお食事と合わせてお楽しみ頂けます。勿論、ボルドーのワインなので、牛肉との相性も抜群です!!

少し高め(18~20℃)の温度でお召し上がりください。デキャンティングもオススメです。

メルロ 70%、カベルネソーヴィニヨン 30%

物凄く、綺麗で切れのある美味しい白!

2015 ブラン バイ オー・ヌジェ

●白ワインはすっきりとした味わいの中にぶどうの旨味をしっかりと感じる秀逸な仕上がり。敢えてステンレスタンクで熟成することでフルーティーさを残した味わいに仕上がっています。ボルドー地方の人気生産者による新たな挑戦とも言えるワインの味わいをお楽しみください!

シトラスやレモンの風味!際立ったフレッシュな柑橘系の味わいの中に、ミネラル感があり、素晴らしい、余韻を演出します。ここまで綺麗な白ワインは、なかなかありません。白身魚のフリットや、これから旬の牡蠣に合わせて。よく冷やして(8~10℃)お召し上がりください。

ソーヴィニヨンブラン 50%、セミヨン 50%

※チランのラベルデザインと一部変更がございます。(内容の変更はございません。)

頒布会 Cコース 12月 2016

特級格付けの当たり年ボルドー！サンテミリオン！！

2009 シャトー・プティ・マンゴ サンテミリオン グラン・クリュ

●今月の「こだわり赤ワインコース」では、フランス ボルドー地方の銘醸産地、サンテミリオン地区から最良年 2009 年のワインをご紹介します。

長い歴史を誇り、古くから格付けが行われてきたボルドー地方の中で、サンテミリオン地区はその他の地区と大きく異なり、格付けは生産者主導で行われ、10年に一度見直されてきました。格付けに認定されている生産者であっても、改定時には他の生産者と同様に審査の対象となるため、激しい競争の中で自ずとワインのレベルも向上しています。



シャトー・プティ・マンゴはサンテミリオン地区で4代に渡ってワイン造りを行う、家族経営の小規模生産者。南向きの斜面という日照量に恵まれた畑では環境に配慮したサステナブル農法が施され、収穫は手摘みで行うなど、上質なぶどう栽培に力を注いでいます。「私たちのワイン造りの歴史や経験の全てを1本のボトルに込める」という信条のもと、妥協を許さない造りによって仕上がるワインは、リーズナブルでありながら品質が高いと現地でも定評があります。

そのため生産量の90%以上は地元で消費され、生産量の少なさもあって輸出できる数量は極めて僅かですが、特別にボルドー最良年の一つとも謳われる2009年の買い付けに成功しました。しなやかで深みのある果実味とほのかな熟成感が織りなす妙を是非お試しください。

秀逸なヴァンテージとの評判にふさわしく、複雑味に富んだ味わい深い一本です。メルロに由来する厚みのある果実味とカベルネ・フランに由来する爽やかさを伴ったベリー系の風味、甘味を伴った力強いタンニンや、ほんのりと感じられる苦味が混ざり合い、なおかつ素晴らしいバランスを保っています。

大振りのグラスで、空気を含ませるほどに香りが開き、豊かなアロマがグラスいっぱい広がりますので、飲む30分ほど前に開栓し、グラスをしっかりと回しながらお飲みいただくことをおすすめいたします。芳醇な味わいをあますことなくお楽しみいただくために、常温で(16~18℃)お召上がりください。

ローストビーフ、牛肉のステーキ、ブルーチーズ等に良く合います。

●ぶどう品種:メルロ 70% カベルネ・フラン 30%