

頒布会 Aコース 3月 2017

美しいラインテラスから作られる気品溢れる甘口。

## ランベルス・リースリングシュペトレーゼ アルテ・レーベンユ

●今回お届けするワインを造っているランバート・ワイン醸造所は、父アルミンと息子カールステンが中心となり醸造を行っている、3世代続く家族経営の小規模な蔵元です。多くの人々が往来し長い歴史を刻んできたライン河沿いのマインツとヴォルムスの間、「ラインテラス」と呼ばれる美しいぶどう畑が広がるドイツ屈指の銘醸地、ラインヘッセン地方にあります。

ランバート・ワイン醸造所は、ぶどう栽培から収穫、ワインの醸造までを一貫して心を込めて手作業で行っており、頑固なドイツ職人の熱い魂とこだわりが感じられます。その高品質で希少なワインはドイツ国内外で数々の賞を受賞しています。



今回お届けするワインは、ドイツ語で「樹齢の高い古木」を意味するアルテ・レーベンという名前がついており、シュペトレーゼ(遅摘み)のぶどうを、手作業で丁寧に選別し、質の高い果実のみを使った入魂の一本です。彼らの言葉のとおり「王道リースリングの味わい」と言うべき、キリリとしてエレガントな酸味と完熟ぶどうのリッチで上品な甘味、ドイツ独特の粘板岩土壌のミネラルが感じられる贅沢な味わいの貴重な一本を、頒布会の皆さまのために特別に分けて頂きました。

こころ華やぐ春の日に、歴史あるライン川の流れや美しいラインテラスのぶどう畑に思いを馳せ、ドイツが誇る王道リースリングを心ゆくまでお楽しみください。

平均樹齢30年の樹が植わるランベルスの畑は、二層の土壌で構成されています。上部はシルトと呼ばれるきめの細かい粒子からなる粘土の層で、保温性と保水性に優れます。この粘土層は、気温の上昇や日光といった夏季にぶどうが受けるストレスを和らげる役割を果たし、ワインにまろやかさを与えます。

一方、下部の層はミネラル分の豊富な石灰岩から成り、ワインにキレのある味わいと酸味を生み出してくれます。これら二層の土壌の恩恵を受けることで、エレガントかつ豊かな味わいが生まれるのです。

また、製造の工程で短時間の醸し(旨味等を抽出するために果皮をぶどう果汁に漬け込むこと)を行い、さらに瓶詰め前に約一カ月の熟成を行うことで、味わいにふくよかさを持たせております。

そうして造られたこのシュペトレーゼは、フルーティーな甘口で、白桃やパッションフルーツの香りが感じられます。豊かなアロマとやさしい甘味、キレのよい酸味がほどよく調和し、ドイツワインらしい気品ある味わいに仕上がっています。

香りと味わいの絶妙なバランスをお楽しみいただくために、よく冷やして(8-10℃)お召し上がりください。

●ぶどう品種:リースリング

頒布会 Bコース 3月 2017

## 古木葡萄から作られる、旨味の詰まった赤。

### サンドミニク・グルナッシュ ヴィエイユ・ヴィーニュ



●ラ・バステイド・サンドミニクはシャトーヌフ・デュ・パプを中心に16世紀から畑を構える蔵元。ボネット夫妻によって1976年に再構築され、さらに今は息子のエリックを醸造担当に迎え品質の向上に努めています。コート・デュ・ローヌ地方で若手有望生産者NO.1の呼び声も高いエリック。彼のワインにはロバートパーカーはじめ有名評論家も高得点を連発するほど!!

南フランスの土着品種から密かに造るこのワインは果実味たっぷりの一本。しかもヴィエイユ・ヴィーニュ(=古木)に育つぶどうを厳選して造ったこだわりの赤ワインです。

樹齢50年以上のグルナッシュの古木から採れたぶどうを使用。ブラックベリーやブラックチェリーのような果実を思わせる甘やかな香りと古木ならではの凝縮感とタンニンがマッチした力強い味わいが特徴です。

鶏の香草焼きやロックフォール、シェーヴルなど、香り豊かな食材と相性抜群です。すでに飲み頃を迎えておりますが、さらにあと数年熟成させても美味しく召し上がっていただけます。

豊かなアロマと濃厚な味わいをお楽しみいただくために、15~16℃の温度でお楽しみください。

ぶどう品種:グルナッシュ

## あの、ペノティエールのロルジェリル家より新作白。

### ロランジュレ・リザーヴ シャルドネ・ヴィオニエ



●当店で人気の生産者シャトー・ド・ペノティエが造る新作ワインで、爽やかかつ、凝縮感溢れる口当たりまろやかな一本。

南フランスの豊かな気候風土の中、見事に完熟した葡萄を、涼しい夜に収穫。2カ月間バトナーージュ(ワインをおりと一緒に寝かせつつ定期的にかき混ぜること)を行い、ぶどうの旨味をしっかりとワインに移しております。

シャルドネの蜜やパイナップル。ヴィオニエのグレープフルーツや柑橘類。甘酸っぱい果実の香りが華やかに広がります。爽やかな辛さで飲み口の良いワインです。

鶏肉や白身魚のグリルのようなシンプルな味わいの料理との組み合わせがおすすめです。フルーティーかつコクのある豊かな風味を楽しんでいただくために、よく冷やして(8~12℃)お召し上がりください。

●ぶどう品種: シャルドネ、ヴィオニエ

頒布会 Cコース 3月 2017

# 南アフリカの将来有望株!!既に旨い!!

## グレンデル ピノノワール 2013



●注目の産地である南アフリカから、昨年のサクラワインアワードでもダブルゴールドに輝き、瞬く間に人気蔵元になったグレンデルが極々少数のみ仕込むエレガントなピノ・ノワールをお届けいたします。

1890年に市議会議員をしていたおじいさんがケープタウンの麓で週末に農場を営んでいたのが、ワイナリーの始まり。(今も牛を放牧しています。)



1999年に初めてぶどうの樹を植えてから少しずつ畑を広げています。敷地自体は大変広大で、手入れが行き届き、素晴らしい環境が整っています。

写真右がオーナーのヴィリエールズ・グラフ氏(代々ケープタウンの発展を担ってきた政治家家系の4代目で準男爵の称号を持っています。)

左は敏腕醸造家のチャールズ・ホプキンス氏。



彼らの畑のあるタイガーバーグは南アフリカのワイン産地の中でも大西洋から7キロと近く、海からの冷涼な空気が入り込んでくるため、ヴィオニエやソーヴィニヨンブラン、ピノノワールなど涼しい環境に適したぶどうを中心に栽培しています。豊かな日照量と冷涼な空気が生み出すメルローも見逃せません。



グレンデルが所有する、ウィッチセンバーグ山の上にある畑のピノ・ノワールを使用。標高960メートルに位置するこの区画は、冬には雪が積もるほどに冷涼で、ピノ・ノワールの本場であるブルゴーニュ地方に近い気候条件となっています。それゆえ同品種の栽培には最適の環境であり、また、地中海性気候に属する南アフリカとしては珍しい産地とも言えます。

ぶどうは全て手摘みで収穫されて選別かけられ、醗酵の後、フレンチオークの新樽で12カ月熟成されます。輝くようなルビー色をしており、チェリーやブラックベリーのような甘い果実の香りとともに松の葉のような清涼感のある香りが感じられます。ベルベットのよう滑らかな舌触りが心地良く、フレッシュかつ上品な風味の余韻が残ります。

ワイン単体でももちろんお楽しみいただけますが、お料理との相乗効果でさらに魅力が引き立つワインでもあります。鶏肉の香草焼きや、鴨肉、鹿肉といったジビエなど、香り豊かなお肉料理とのリアージュは格別です。

果実味と若々しい雰囲気を楽しめる赤ワインとして既に飲み頃を迎えておりますが、さらにセラーで数年寝かせ、熟成古酒にしてもそのエレガンスを堪能していただける逸品です。

●ぶどう品種: ピノ・ノワール