

頒布会 Aコース 9月 2017

まさに、至高!!三大貴腐ワインのソーテルヌ。

シャペル・ド・ラフォリ・ペラゲ 2012 シャトー・ラフォリ・ペラゲ

●2年前に続き、世界三大貴腐ワインの一つ「ソーテルヌ」から、名門シャトーが造る秘蔵キュベをお届けします。前は2009年でしたが、今回は2012年です。

世界3大貴腐ワインにも数えられる「ソーテルヌ」といえば、シャトー・ディケムを筆頭としたフランスの名高い貴腐ワインの銘産地。

世界3大貴腐ワインの「トロッケンベーレンアウスレーゼ(ドイツ)」と「トカイ(ハンガリー)」を超える価格で流通し、古酒になると数十万円を超えるような超高級品まで現れるほど、その価値は計り知れません。



その中でも、シャトー・ディケムに次ぐわずか11銘柄の1級格付けで、安定した評価を受けるシャトーがラフォリ・ペラゲです。礎となるシャトーは13世紀に建築されたと言われており、シャトー・ディケムに隣接する恵まれた土地を活かして、17世紀初頭よりワイン造りで頭角を現しました。

いくつかの所有者によって、その都度、醸造設備やセラーの刷新が行われワインの品質は常に向上しており、1級格付けの中でもトップクラスの評価を受けています。

そんな名門シャトーから、少量生産でプライベートワインとして使われるため、ほとんど流通しないセカンド・キュヴェをご紹介します。濃密な果実味と豊かな甘み、上品でフルーティーな味わいは、まさに絶品！ソーテルヌトップクラスの極上貴腐ワインをお楽しみください。

●このラ・シャペルは、プライベートワインとして使用されるセカンド・キュヴェ。樹齢30年までの若木のぶどうを使用し、フレンチオークで発酵、熟成もフレンチオークの樽で18ヶ月以上行われます。完熟した桃やアプリコットの様な果実味に、スパイスや柑橘系の爽やかな香りが感じられ、濃厚な蜂蜜を思わせる甘みが見事に溶け合っています。

フォアグラ、マカロンや濃厚なアイスクリームなどデザートと。青かびチーズともあわせてお楽しみいただけます。

よく冷やして(6°C~8°C)お召し上がりください。

●ぶどう品種: セミヨン 93%、ソーヴィニオン・ブラン 6%、ミュスカデル 1%

頒布会 Bコース 9月 2017

北フランス、アルザスの軽やかな赤ワイン。

ジョセフ・カタン ピノ・ノワール レゼルヴ

●ジョセフ・カタンはアルザス地方で300年以上続く、歴史ある家族経営の蔵元。60ha以上にも及ぶ自社畑のぶどうから高品質のワインを造り出しています。

アルザスを代表するピノグリやリースリングのほか、近年は南部地方に新たな畑を所有し、ピノ・ノワールの栽培も始めました。



このピノ・ノワール レゼルヴは、収穫時に上質なぶどうを厳選し造られます。チャーミングでフレッシュな果実味とほどよい酸味に、コクと深みが加わり、余韻が滑らかに続きます。冷涼なアルザスならではの上品さが感じられるピノ・ノワールです。

ステンレスタンクで8カ月熟成。

チェリーやラズベリーなど赤い果実の香り。上品な酸味とふくよかな果実味のバランスが程良い、まろやかな口当たりです。

鶏や豚のグリルや煮込み料理と。ブリーなど白カビチーズと。

北フランス、アルザスの香り高い白ワイン。

ジョセフ・カタン ミュスカ

●ジョセフ・カタンの所有する畑は、土壌の性質が多岐にわたっている地域にあります。樹齢60年を超えるぶどうの樹がこの複雑な性質が絡み合った土壌ではぐまれ、類まれな品質のぶどうができます。また、彼らのこだわりはその醸造設備にもあります。プレス後の果汁に余分なストレスを与えないように設計されています。

また発酵はステンレスタンクで行われ、フレッシュさを失わない飲み心地の良いワインを造り出しています。

甘口ワインのイメージが強いミュスカ種ですが、このワインは、品種のアロマティックな魅力はそのままに、すっきりとドライな口当たりを楽しんでいただける1本です。

ステンレスタンクで6カ月熟成

マスカットの豊かな香り。冷涼なアルザスならではの引き締まった酸味を伴ったフレッシュで心地よい味わいです。

刺身や寿司など和食と。ミモレットチーズと。

頒布会 Cコース 9月 2017

超ゴージャス!!ブルゴーニュの1級格付けワイン!!

ヴォルネイ1級 クロ・デ・シェーン 2013 ドメーヌ・フランソワ・ブッフエ

●1692年からブルゴーニュの銘醸地ヴォルネイ村にある家族経営の蔵元で、当店を代表するブルゴーニュワインを造っています。自然農法と手作業にこだわる、ヴォルネイ村のパイオニア的存在です。

こうした上質なワインを生み出すには、畑での丁寧な仕事が必要だと現当主のマーク・オリヴィエ・ブッフエは言います。その年の天候を見ながら、臨機応変に作業を進めます。重要なのは区画毎に観察すること。ブルゴーニュの畑は地質、丘の傾斜、樹齢など様々な要因により区画毎に対応が違ってくると言います。

収穫量を抑えて濃縮感のある上質なブドウが出来れば、後は自然に任せて醸造を進めていきます。熟成においても伝統的な方法を用います。1級畑でも新樽率は最大40%までです。そして熟成期間も最大で18ヶ月まで。これらはヴォルネイの繊細さとピノ・ノワールの果実味を保つことを最優先させているからです。

「クロ・デ・シェーン」の畑は数ある1級畑の中で、もし特級に格上げされるなら、この畑だと言われるくらいの上質なワインを生み出します。

1haに満たない1級のぶどう畑は高台にあり、樹齢80年以上の古木のぶどうを一部使用したこのワインは、果実の旨味とエレガントさを兼ね備えた逸品です。ブルゴーニュの中でも最も女性的と称されることが多いヴォルネイとしては、凝縮した複雑さを味わえる1本です。



●その昔、直輸入を始めたばかりの頃、蔵元へお邪魔しました。

その頃は、お父様がワインを作っていましたが、今は息子さんの代へ以降しはじめています。小さかった息子さんが、今では立派なブルゴーニュのワイン生産者になっています。そして、自然派の畑作りを実践。時代の移り変わりを感じます。

フレンチオークで18カ月熟成

ラズベリーのような赤い果実の豊かな香り。上品な酸味と長期の樽熟成による旨味が調和した深みのある味わい。

ブルゴーニュの代表料理ブッフ・ブルギニオン(牛肉の赤ワイン煮)や照り焼きチキンなどの肉料理と。エポワスチーズやブリー・ド・モーと。

常温(16~18℃)でお楽しみください。