

本日のワイン

NV ボランジェ スペシャル・キュヴェ [マグナムボトル]

生産者： ボランジェ 【Bollinger】
生産地： フランス シャンパーニュ
品種： ピノ・ノワール（60%）
 シャルドネ（25%）
 ムニエ(ピノ・ムニエ)（15%）

1829年に設立された名門シャンパーニュ・メゾン、ボランジェ。本拠地であるアイ村にて、創業時から変わらぬ厳格な基準によって造られるボランジェのシャンパーニュは、上質なピノ・ノワールを活かした、複雑なアロマ溢れるふくよかな仕上がりで、他とは一線を画す独自のスタイルを確立しています。その高い品質は世界で認められており、1884年には英国王室御用達を拝命。またボランジェのシャンパーニュは、名作映画「007」シリーズに度々登場しており、主人公ジェームス・ボンド愛飲のシャンパーニュとしても有名です。

2012 Taittinger Comte de Champagne テタンジェ コントドシャンパーニュ

生産者： シャンパーニュ・テタンジェ 【Champagne Taittinger】
生産地： フランス シャンパーニュ
品種： シャルドネ（100%）

(ピーロートより引用)

コート・デ・ブランにある「グラン・クリュ」に格付けされた5つの村のシャルドネのみで造られている： アヴィーズ、シュイイ、クラマン、メニル・シュル・オジェ、オジェ。このユニークなテロワールは、わずか20kmの帯状のテロワールから成る。表面には千年前の石灰質が見え、水と肥沃な土地のオアシスを作り出している。白葡萄はこのような土壌で見事に花開き、ミネラル感、力強さ、洗練されたアロマを引き出す。コント・ド・シャンパーニュを造るには、洗練さを絶対的に保証する「キュヴェ」のみが使用される。キュヴェを構成するワインのうち、5%は新樽で4ヵ月間熟成し、その3分の1は毎年入れ替えており、最終ブレンドにはトースト香が加わる。セラーでゆっくりと熟成する10年間、時が魔法をかけ、ヴィンテージは並外れたエネルギーと熟成のポテンシャルを持つ。

2012年は素晴らしいヴィンテージとなった。葡萄樹にとっては特に困難なコンディションであり、気候変動により悩まされた。2月の穏やかな天候の後、3月と5月に霜が降り、4月から7月にかけては複数の地域で雹が降った。その後強い日照りが続いたが、過度の暑さはなく、低収量と相まって稀に見るレベルの成熟を遂げた。調和とバランスの取れたコント・ド・シャンパーニュを生んだ。

2021 Bermejos Malvasia Volcanica ベルメホス・マルヴァジア・ヴォルカニカ

生産者： ボデガス・ロス・ベルメホス【Bodegas Los Bermejos】
生産地： スペイン / カナリア諸島 / D.Oランサローテ
品種： マルヴァジア・ヴォルカニカ (100%)

ヨーロッパ大陸から1000kmほど南下した大西洋に浮かぶカナリア諸島。
その中で最東端に位置する「ランサローテ島」の中心部、火山の麓に自社畑を所有する「ボデガス・ロス・ベルメホス」は、長期の休眠状態を経て2001年に復活。大規模な設備投資を行い、伝統と豊富なノウハウを武器に、一気に島のトップワイナリーへと成長しました。



「常春の島」と呼ばれる過ごしやすい気候ながら、雨はほとんど降らず、サハラ砂漠から吹く熱風が木々や植物を焼いてしまう特異な環境。この島で葡萄を守るために考えられたのは、『地面にクレーターののような穴を掘り、底の部分に葡萄を植える』という、世界に類を見ない栽培方法でした。これにより、昼夜の寒暖差から発生する唯一の水分『夜露』を効率よく根に吸収させ、強い風から葡萄を守ってくれるのです。



「初めて目にする驚きの葡萄畑」「過酷な環境下で変異を遂げたこの島だけに育つ固有品種」、「火山性土壌による類い稀なるテロワール」「記憶に残る唯一無二の味わい」「限られた生産本数の希少なワイン」等々。

2018 E. Guigal Hermitage Blanc
ギガル エルミタージュ ブラン

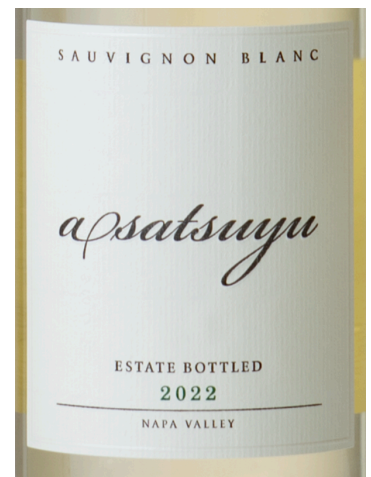
生産者: ギガル家【E. Guigal】
生産地: フランス ローヌ
品種: マルサンヌ (95%)、ルーサンヌ (5%)



樹齢はおよそ30年のぶどうを使用。16～18度に温度調節のうえ発酵。1年使用したオークの小樽で熟成。熟成期間は30ヶ月。リュット・レゾネ、手摘み、収量 40hL/ha

2022 KENZO Asatsuyu
あさつゆ

生産者: ケンゾー【Kenzo Estate】
生産地: アメリカ ナパ
品種: ソーヴィニヨン・ブラン (92%)
セミヨン (8%)



カプコンの創業者辻本憲三氏がデビット・エイブリュー氏を栽培責任者に迎え、ハイジ・バレット女史とタッグを組んで築き上げたケンゾーエステートで朝露のような透明感をイメージして作られたソーヴィニヨン・ブラン主体の白ワイン

2013 Kieninger 7 Vin Blau
7 ヴィン ブラウ

生産者: ボデガス キエニングエル【Bodega Kieninger】
生産地: スペイン マラガ・ロンダ
品種: ブラウフレンキッシュ (100%)
発酵・熟成: 11か月間のフレンチ オーク樽でのシュルリー熟成



ブラウフレンキッシュは、中央ヨーロッパ原産の品種で、東ヨーロッパ起源のグーエ・ブランの子孫であると考えられています。ブラウフレンキッシュのワインのブケは深い森のベリー或いはチェリーで、個性的な酸を持っています。若いうちは不細工ですが、十分熟成させるとストラクチャの密なしっかりとしたタンニンがヴェルヴェットのようにこなれてきます。

2015 Piancornello Brunello di Montalcino Riserva
ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ：リゼルヴァ

生産者： ピアンコルネッロ 【Piancornello】
生産地： イタリア トスカーナ
品種： サンジョヴェーゼ (100%)

ピアンコルネッロ 農園はモンタルチーノ最南端、オルチャ渓谷に近い、サン タンジェロ イン コッレとカステルヌオーヴォ デッラ バーテの間に位置します。

1700 年代から続く農園を、現オーナークラウディオの祖父が 1950 年に購入。葡萄栽培を始めました。2 代目は長女がシロ・パチェンティへ、三女はアゴスティーナ・ピエリへと嫁ぎ、土地の分割がされたものの、次女がピアンコルネッロを相続しました。その息子であるクラウディオは、医学部を出たにもかかわらず、ワイン造りへの意志を固め、1990 年代から、自社の葡萄で醸造ボトリングを始めます。

粘土が少なく、堆積岩と砂質が多いこの地域ですが、平均気温が高く、一年中風が吹くため、病気が少なく、熟成も北側に比べると 2 週間ほど早く進むそうです。現在、畑は 13ha を所有。サンジョヴェーゼはサンタンティモの畑とブルネロの区画に併せて 12ha、樹齢が高いものは 50 年ほどになります。その他、コロニーノとチリエジョーロを少量栽培しています。2012 年にビオロジック認証を獲得。

このブルネッロ・ディ・モンタルチーノ：リゼルヴァは、オークの大樽で36ヶ月熟成させた後、内側をガラスコーティングしたセメントタンクで熟成された伝統の1本となります。

