



Wine List

1. NV Franciacorta DOCG Prima Cuveé
Monte Rossa
2. NV Latitude Extra Brut
Larmandier-Bernier
3. 2023 Chardonnay D.O. Traiguén
Bættig
4. 2016 Oikonomoy Assyrtiko
Economou
5. 2014 Les Chaffot
Hubert Lignier
6. 1981 Barolo
Pio Cezzare
7. 2013 Pavillon Rouge
Château Margaux

NV フランチャコルタ Franciacorta

モンテロッサ Monte Rossa

フランチャコルタ DOCG はイタリアの発泡ワインの中で最も愛されているといっても良い。この地区は北イタリアのミラノとヴェネツィアの間に位置し、北にあるゼオ湖が温暖な気候を産みますが、そのさらに北側にはカモニカ渓谷があってアルプスからの冷涼な風をもたらしています。そのため昼夜の気温差が激しくブドウ熟成に最適です。適度なミネラルを含む土壌は水はけが良く、ブドウ栽培に適しています。



フランチャコルタのワインは、華やかな果実味とみずみずしい酸が特徴です。モンテロッサは他の作り手よりもリザーヴワインの比率が高く (20%) 品質が安定しています。

瓶内二次発酵の後、澱と共に最低24ヶ月の熟成を経て出荷されます
セパージュはシャルドネ 85%、ピノ・ネロ 10%、ピノ・ビアンコ 5%

NV ラティチュード Latitude

ラルマンディエール・ベルニエ Larmandier Bernier

ブドウ品種はシャルドネ 100%

2004年から蓄積されたリザーブワインが 40%、
ドサージュは 2g/

ラティチュードの名前の由来はブドウ畑が同じ緯度に位置するため。
天然酵母で発酵させた後、翌年7月まで澱と共に成熟させて瓶詰めします。
2次発酵と熟成期間は2年間、デゴルジュマンは出荷前9ヶ月に行います。



2023 シャルドネ トライゲン Chardonnay D.O. Traiguén

ベティッグ Bættig

天才醸造家フランシスコ・ベティッグはパーカー100点満点を三度獲得して世界最優秀醸造家にノミネートされました。独立してからはチリ最南端でピノ・ノワールとシャルドネのワインを送り出し、パーカーの 98点96点という高評価を得ました。

手摘み収穫後、全房プレスして自然酵母で発酵。フレンチオークで10ヶ月熟成発酵。ブルゴーニュより冷涼なトライデンのテロワールを緻密な酸とクリアな果実味で表現しています。



2016 アシルティコ Assyrtiko Oikonomoy

ドメーヌ エコノム Domain Economou

ヤニス・エコノムがピエモンテのスカヴィーノチェレット、シャトーマルゴー等で修業後、1994年にクレタ島に帰郷して興したワイナリー。

ブドウ畑は標高 600m以上のズィロス村にあり、ワインは瓶詰め前に長期熟成を行っている。（白で5年以上、赤は20年）近代ヨーロッパ最高峰の醸造技術を学び、クレタ島という特殊なブドウ栽培環境で時間をかけて育てるワインはまさに宝物。



2014 レ・シャフォ Les Chaffot

ユベール・リニエ Hubert Lignier

ユベールは息子ロマンにドメーヌを託したが、息子が2004年に他界し、相続の関係で畑を折半耕作していた。2014年によく折半耕作の契約が解消され、畑の管理と生産を一貫して行えるようになった。その復活の年のヴィンテージ。従前のスタイルは濃縮感が強く樽を効かしていたが、故ロマンはバランス重視のワイン造りを導入して世界で認められるようになった。復活したユベールはバランス重視のワイン造りを踏襲している。息子へのオマージュでしょうか。



1981 バローロ Barolo

ピオ・チェザーレ Pio Cesare

クラシックスタイルのバローロ

自社畑と契約農家からのブドウを使用し、骨格のしっかりとしたバランスの良いワインに仕上がっています。

19世紀に創業して以来ほぼ同じスタイルのエチケットです。ネゴシアンが主流だったバローロで、1950年代に自社畑を購入し、単独畑のワインも生産しています

40年以上熟成したクラシックバローロを味わいましょう。



2013 パヴィヨン・ルージュ Pavillon Rouge シャトー・マルゴー Château Margaux

2013年は苦難の年でした。

冬の終わりや春の気温が極めて低かったため、芽吹きが遅れ、開花期も平年より15日ほど遅れました。またこの低温に加え、降雨量も多かったため開花が遅れ、結実状況も悪化しました。特に、メル口種はミルランダージュ（結実不良）が蔓延し、収穫量の低下が懸念されました。さらに、収穫のわずか数日前に襲ったボトリティス菌の突然の発生は、稀に見るものでした。対処の仕方は以前とは異なり、人員が質量共に強化され、素早く完璧に選果する能力を誇る収穫チームが結成されています。また醸造庫でも、ぶどうの選果システムや醸造用の近代的な設備を導入し、10年前では考えられないような生産方法が実現しています。ところがこれだけの労力を費やしても、成熟の遅いカベルネの区画の熟度を調整することや、メル口の結実不良被害を消し去ることは、残念ながらできませんでした。

この年のパヴィヨン・ルージュ（セカンド）は赤ワイン用収穫の21%で、サードとフォー스가41%を占めるのに比べて少なく、パヴィヨン・ルージュの歴史の中で最も希少な生産となりました。

ぶどうのセパージュは、このヴィンテージの長所と短所の表れです。メル口は開花期の難局を乗り切ることができず、わずか10%。カベルネ・ソーヴィニオンはテロワールへの傑出した適応力を示し84%。期待以上に素晴らしい出来となったプティ・ヴェルドが4%。そして2%のカベルネ・フランを加えることによってこのヴィンテージの難関を巧みに切りました。このように前代未聞の采配を振ってようやく、パヴィヨン・ルージュ2013年は、予想以上の素晴らしい品質に達しました。

