

10月フランス新入港②

「マルク・クライデンヴァイス」新規取扱開始です！

アルザスを代表する造り手の1人と言っても過言ではないでしょう。1989年からアルザスで初めてピオディナミを導入したことで有名なマルク・クライデンヴァイス。現在ではマルクは第一線を退き、2人の息子がドメヌを仕切っています。1990年から加わった兄マンフレッドは主に栽培の担当。父親のピオディナミの考え方に忠実に、土壌の活性化を、完全に自然の植物や鉱物を使って実現しています。

そして、ここ最近のマルク・クライデンヴァイスの評価を上げているのが、弟アントワヌの加入。以前よりキレのあるワインに変わっています。土壌の特徴を活かしたワイン造りこそが、彼の身上で、畑毎の個性が、より解りやすく感じられるようになりました。更に、酸化防止剤完全無添加のピノ・ノワール「ピノ・ボワール」や60日の長期マセラシオンなど、新しいチャレンジも始まっています。偉大な父の後は、難しいことが多いですが、アントワヌには関係なさそうです！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2293	"Kritt" Pinot Blanc クリット・ピノ・ブラン	2016	白	750	2,900	鉄分多い/日照量多い	600本	本
A2295	"Kritt" Gewurztraminer クリット・ゲヴェルツトラミネル	2016	白	750	4,200	鉄分多い/日照量多い	600本	本
A2294	Pinot Noir ピノ・ボワール	2017	赤	750	3,400	酸化防止剤無添加	600本	本
A2296	Riesling Grand Cru "Wiebelsberg" リースリング・グラン・クリュ・ヴィヴェルベルグ	2016	白	750	5,900	ピンク(酸化)砂岩=酸	480本	本
A2297	Riesling Grand Cru "Kastelberg" リースリング・グラン・クリュ・カステルベルグ	2016	白	750	8,600	黒シスト=強烈ミネラル	480本	本
A2298	Pinot Gris Grand Cru "Moenchberg" ピノ・グリス・グラン・クリュ・メンヒルベルグ	2016	白	750	5,900	泥灰岩=ピノ・グリス	480本	本

「レイヤヌ・エ・パスカル・ブレ」ヴォルネイにしかないヴォルネイらしさ

元ヴォルネイ村長だった当主「ジャン」。ヴォルネイの名家ロシニョール家の分家であり、生粋のヴォルネイっ子。だからこそヴォルネイの最も重要な畑「シャンパン」に5区画も畑を所有している。しかし、彼らにとってシャンパンより重要な畑が「クロ・デ・シェーヌ」。シャンパンの上部の急斜面でムルソーに隣接する。シャンパンより力強いがヴォルネイらしいしなやかさも感じさせる。いずれのワインも洗練さよりも田舎臭い、昔っぽいヴォルネイで、今のブルゴーニュでは稀有な存在。でも、これこそがヴォルネイの味です！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1750	Volnay ヴォルネイ	2016	赤	750	6,800	6区画アッサンブラージュ	233本	本
698U5	Volnay 1er Cru "Clos des Chenes" ヴォルネイ・プルミエ・クリュ・クロ・デ・シェーヌ	2008	赤	750	6,800	安い！お早めに	179本	本
A2133	Volnay 1er Cru "Clos des Chenes" ヴォルネイ・プルミエ・クリュ・クロ・デ・シェーヌ	2016	赤	750	9,800	鉄分多い区画	118本	本
A2134	Volnay 1er Cru "Champans" ヴォルネイ・プルミエ・クリュ・シャンパン	2016	赤	750	9,900	砂質主体	119本	本
A1751	Pommard ポマール	2016	赤	750	7,200		239本	本

「ユウアー」ロモランタン最大所有者

クール・シュヴルニー。ロワールでも地味で忘れられがちな産地だが、ロモランタンは独自の個性を持った素晴らしい品種だと思う。ロモランタンはこの地域にしか育たない品種で、その栽培面積は僅か55ha。その内12haをユウアーが所有している。自根のロモランタンの栽培にも積極的にロモランタンの個性を最大化する為に、色々な実験を行っている。

ベースの「クール・シュヴルニー・ロモ」は最も品種個性を感じてもらえるキュヴェだが、注目して欲しいのが「クール・シュヴルニー・フランソワ・プルミエ」。樹齢90年を越す区画も使ったキュヴェで、1/3は15時間マセラシオンして、より骨格のあるワインに仕上げている。フレッシュさや、まっすぐな味わいこそがロモランタンだが、その個性はそのままに旨みを足したようなキュヴェ。1本通して飲んでも飲み飽きしない奥深さがある。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2141	Cour Cheverny "Romo" クール・シュヴルニー・ロモ	2015	白	750	2,800	100%ロモランタン	600本	本
690X3	Cour Cheverny "Francois 1er" クール・シュヴルニー・フランソワ・プルミエ	2011	白	750	3,600	1/3マセラシオン	120本	本
690X4	Cour Cheverny "JM Tendresse" クール・シュヴルニー・JM・タンドレス	2014	甘	750	5,800	貴腐+遅摘み	180本	本
690X5	Cheverny "Pure" シュヴルニー・ピュール	2015	白	750	2,400	SB+シャルドネ	121本	本
690X6	Cheverny "La Haute Pinglerie" シュヴルニー・ラ・オート・バンゲルリー	2013	白	750	3,600	古バリック発酵・熟成	180本	本
690X7	Cheverny "Envol" シュヴルニー・アンヴォル	2014	赤	750	2,600	ピノ・ノワール+ガメイ	600本	本
690X8	Cheverny "Ouvrage" シュヴルニー・ウヴラージュ	2013	赤	750	3,600	ピノ・ノワール	180本	本

御注文はテラヴェールまで FAX:03-3584-2681

貴店名	担当者様	様
電話番号	帳合酒飯店	納品日 月 日

10月フランス新入港①

「レ・クロ・ペルデュ」樹齢120年のグルナッシュ・グリ3週間マセラシオン

樹齢の高さは何にも変えられない、抵抗できない説得力があります。レ・クロ・ペルデュから「レクストリーム・ブラン」が入港。圧倒的な存在感を誇る、このワイン。高い樹齢のワインにしかない、密度感。果実だけでない、ミネラル感。そして説明のつかない立体的な味わいがあります。こんなワインに出会える事は、そう多くはないはず。品種はグルナッシュ・グリ、グルナッシュ・ノワール、グルナッシュ・ブランの伝統的混植です。15%程度、梗も使って3週間のマセラシオン。長いマセラシオンで密度感があってもミネラルの余韻のお陰で全く重たく感じません。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1666	L'Annee Blanc ラネ・ブラン	2017	白	750	2,900	マカベオ主体 ベースのワイン	360本	本
A1665	L'Annee Rouge ラネ・ルーージュ	2017	赤	750	2,900	グルナッシュ、シラー主体 ベースのワイン	600本	本
A1249	L'Extreme Blanc レクストリーム・ブラン	2015	白	750	5,900	凝縮した年、飲み頃	96本	本
A1668	L'Extreme Blanc レクストリーム・ブラン	2016	白	750	5,900	もう少し時間が必要	240本	本
A1664	Corbieres "Le Rose" コルビエール・ル・ロゼ	2017	ロゼ	750	2,900	ノン・マロラクティック	240本	本
A1265	Corbieres "Priundo" コルビエール・プリوند	2013	赤	750	3,800	グルナッシュ、サンソー	300本	本
A1667	Corbieres "Priundo" コルビエール・プリوند	2014	赤	750	3,800	グルナッシュ、サンソー	300本	本
A1264	Corbieres "Mire La Mer" コルビエール・ミレ・ラ・メール	2013	赤	750	4,000	カリニャン樹齢100年	24本	本

「ジャン・フィリップ・パディエ」元ゴビーの醸造責任者

スペイン国境に近いペルピニャンの北西に位置する小さな村「カルス」。この村には「ゴビー」「マッタッサ」「オリジン」「ピトン」という偉大な造り手が集まっている。何故かと言うと、その土地の特異性。カルスは石灰を意味するだけあって、石灰岩盤に薄い表土がのったワイン造りには最適な場所なのです。そこに新しく誕生したスター生産者は「ジャン・フィリップ・パディエ」。ゴビーの元醸造責任者でゴビーのワインに洗練さを与えたとされる逸材。2003年に独立。ゴビー以上に石灰岩盤らしいスティックな味わいになっている。

まずは「フルール・ド・カイユ・ブラン」を飲んでみて下さい。「石灰岩の花」というワイン名の通り、石灰を舐めたような粉っぽさ。葡萄果実とは思えない。葡萄樹は地中のミネラルを吸い上げるポンプなのかもしれません。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1954	Tourbillon Blanc トゥールビヨン・ブラン	2016	白	750	2,800	マカベオ ベースのワイン	1,200本	本
A1955	Tourbillon Rouge トゥールビヨン・ルーージュ	2016	赤	750	2,800	グルナッシュ ベースのワイン	1,200本	本
A1958	Fleur de Cailloux Blanc フルール・ド・カイユ・ブラン	2017	白	750	3,900	グルナッシュ・ブラン マカベオ	360本	本
A1256	Milouise Blanc ミルウィーズ・ブラン	2015	白	750	6,800	1930年代に植えられた グルナッシュ・ブラン	60本	本
A1959	Milouise Blanc ミルウィーズ・ブラン	2017	白	750	6,800		300本	本
A1266	Cotes du Roussillon "Petit Taureau" コート・デュ・ルーシヨン・プティートル	2014	赤	750	3,000	カリニャン、シラー セミ・マセラシオンカルボ	36本	本
A1956	Petit Taureau Rouge プティートル・ルーージュ	2017	赤	750	3,900	ニック	600本	本
A1960	Ciel Liquide Rouge シエル・リキッド・ルーージュ	2012	赤	750	6,800	グルナッシュ、カリニャン	120本	本
A1957	Gibraltar Rouge ジブラルタル・ルーージュ	2017	赤	750	4,900	グルナッシュ・ノワール	10本	本
A1961	Pacha Rouge <1500ml> パシャ・ルーージュ・マグナム	2016	赤	1500	12,000	樹齢100年のカリニャン	36本	本

「シャトー・ラ・バロンヌ」ブルーノ・デュシェンの葡萄はここ

ブルーノ・デュシェンがこの葡萄を使ってワインを造ったと言われていますが、実際に造っていたのはバロンヌです。ブルーノは、勿論ですが常駐しておらず、コンセプトとエチケットを決めただけなのです。さて、「シャトー・ラ・バロンヌ」から最高の年、2015年が入港。コルビエール・レ・ラーヌ・ルーージュは、なんと参考上代：2,600円。このコストパフォーマンスはテラヴェールの中でも確実にNO.1です！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1047	Corbieres "Les Lanes" Rouge コルビエール・レ・ラーヌ・ルーージュ	2015	赤	750	2,600	カリニャン、グルナッシュ	720本	本
A1048	Corbieres "Les Chemains" コルビエール・レ・シュマン	2015	赤	750	2,900	樹齢50年のカリニャン	480本	本
A1051	Le Grenache Gris de Jean ル・グルナッシュ・グリ・ド・ジャン	2015	白	750	4,000	アンフロア 3ヶ月マセラシオン	240本	本

御注文はテラヴェールまで FAX:03-3584-2681

貴店名	担当者様	様
電話番号	帳合酒飯店	納品日 月 日



テラヴェールの最新情報はFacebook
造り手の”今”をお届けします



ソムリエ/酒販店様専用ホームページ
限定品/新入港/限定試飲会はHPから!!!