

1月フランス新入港②

「フレデリック・マニャン」蔵出し・熟成ブルゴーニュ

フレデリック・マニャンと言えば、新樽で濃厚な「新ブルゴーニュ」というイメージの方も、まだいるかもしれません。それは、当時のインポーターが新樽のみに仕上げるようオーダーしていたからで、実際、日本以外の新樽比率は50%でした。そして、100%除梗、ノンフィルターというもの。2000年代から抽出を抑え、2007年からは15%全房を使い始めます。徐々に全房比率を上げてマセラシオンは4日程度と控えめに。2011年からは新樽比率が0%に。この頃から、よりビュアに果実を通して土地をどう表現するかに変わっていきます。2008年からはバイオダイナミも採用。2015年からはルロワの栽培責任者が移籍。更に葡萄樹を自由に伸ばし始めます(ルロワの畑と同じように新梢を切らずに)。そして、2015年からはアンフォラ(ジャー)での熟成を開始。そして、全房比率は50%まで上げています。もはや、10年前のフレデリックのワインとは全く違います。180度違うのです。薄く、20年前の濃厚なイメージとは全く違います。そんなフレデリックの古いヴィンテージが蔵出しで入港。2016と比べながら、楽しんでみてください。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2075	Marsannay "Coeur d'Argile" <<375ml>> マルサネ・クール・ダルジール・ハーフ	2011	赤	375	2,900	蔵出しバックヴィンテージ	29本	本
A2682	Gevrey Chambertin 1er Cru "Lavaut St Jacques" ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・ラヴオー・サン・ジャック	2008	赤	750	15,800	蔵出しバックヴィンテージ	39本	本
69Q72	Gevrey Chambertin 1er Cru "Perriere" ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・ペリエール	2003	赤	750	17,500	蔵出しバックヴィンテージ	26本	本
A2683	Gevrey Chambertin 1er Cru "Petite Chapelle" ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・プティット・シャペル	2010	赤	750	16,800	蔵出しバックヴィンテージ	60本	本
A2072	Morey Saint Denis "Coeur d'Argile" <<375ml>> モレ・サン・ドニ・クール・ダルジール・ハーフ	2008	赤	375	4,300	蔵出しバックヴィンテージ	12本	本
A1006	Morey Saint Denis 1er Cru "Les Blanchards" モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・レ・ブランシャール	1999	赤	750	8,400	蔵出しバックヴィンテージ	79本	本
A1004	Morey Saint Denis 1er Cru "Clos Baulet" モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・クロ・ボーレ	2001	赤	750	8,200	蔵出しバックヴィンテージ	516本	本
A2064	Morey Saint Denis 1er Cru "Clos Sorbe" <<375ml>> モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・クロ・ソルベ・ハーフ	2000	赤	375	6,400	蔵出しバックヴィンテージ	14本	本
69G17	Morey Saint Denis 1er Cru "Ruchots" モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・ルショ	2004	赤	750	11,000	蔵出しバックヴィンテージ	11本	本
A2066	Morey Saint Denis 1er Cru "Ruchots" <<375ml>> モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・ルショ・ハーフ	2001	赤	375	6,900	蔵出しバックヴィンテージ	23本	本
A2067	Morey Saint Denis 1er Cru "Ruchots" AB <<375ml>> モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・ルショ・ハーフ	2013	赤	375	6,400	蔵出しバックヴィンテージ	94本	本
695K3	Chambolle Musigny V.V シャンボール・ミュジニ・ヴィエイユ・ヴィーニュ	2013	赤	750	9,300	蔵出しバックヴィンテージ	600本	本
A2071	Chambolle Musigny V.V <<375ml>> シャンボール・ミュジニ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ハーフ	2001	赤	375	5,800	蔵出しバックヴィンテージ	12本	本
A2070	Chambolle Musigny V.V <<375ml>> シャンボール・ミュジニ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ハーフ	2004	赤	375	4,900	蔵出しバックヴィンテージ	399本	本
69Y70	Chambolle Musigny 1er Cru "Baudes" シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・ボーデ	2003	赤	750	19,500	蔵出しバックヴィンテージ	90本	本
A2686	Chambolle Musigny 1er Cru "Aux Beaux Bruns" シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・オー・ボー・ブリュン	2000	赤	750	19,800	蔵出しバックヴィンテージ	114本	本
A2062	Chambolle Musigny 1er Cru "Les Chatelots" <<375ml>> シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・レ・シャテロ・ハーフ	2000	赤	375	7,700	蔵出しバックヴィンテージ	49本	本
A2063	Chambolle Musigny 1er Cru "Aux Combottes" <<375ml>> シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・オー・コンボット・ハーフ	2000	赤	375	7,700	蔵出しバックヴィンテージ	7本	本
A2689	Chambolle Musigny 1er Cru "Les Charmes" V.V <<1500ml>> シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・レ・シャルム・V.V・マグナム	2000	赤	1500	38,000	蔵出しバックヴィンテージ	31本	本
69BG5	Chambolle Musigny 1er Cru "Les Charmes" V.V シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・レ・シャルム・V.V	2003	赤	750	21,000	蔵出しバックヴィンテージ	103本	本
69C94	Chambolle Musigny 1er Cru "Les Charmes" V.V <<1500ml>> シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・レ・シャルム・V.V・マグナム	2006	赤	1500	39,000	蔵出しバックヴィンテージ	36本	本
A2688	Chambolle Musigny 1er Cru "Les Charmes" V.V <<1500ml>> シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・レ・シャルム・V.V・マグナム	2007	赤	1500	38,000	蔵出しバックヴィンテージ	60本	本
A2685	Chambolle Musigny 1er Cru "Les Grands Murs" シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・レ・グラン・ミュール	2007	赤	750	18,000	蔵出しバックヴィンテージ	139本	本
A2684	Chambolle Musigny 1er Cru "Les Borniques" シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・ボルニク	2011	赤	750	17,800	蔵出しバックヴィンテージ	240本	本
69BG8	Chambolle Musigny 1er Cru "Les Chablots" シャンボール・ミュジニ・ブルミエ・クリュ・レ・シャピオ	2011	赤	750	8,500	蔵出しバックヴィンテージ	300本	本
A2681	Clos de Vougeot Grand Cru クロド・ヴージュ・グラン・クリュ	2009	赤	750	36,000	蔵出しバックヴィンテージ	22本	本
A2073	Nuits Saint Georges V.V <<375ml>> ヌイ・サン・ジョルジュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ハーフ	2007	赤	375	4,300	蔵出しバックヴィンテージ	20本	本
A2687	Nuits Saint Georges 1er Cru "Les Damodes" ヌイ・サン・ジョルジュ・ブルミエ・クリュ・レ・ダムット	2010	赤	750	14,000	蔵出しバックヴィンテージ	60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!!!

1月フランス新入港

「ゴッセ」エクストラ・ブリュット再入港！お待たせしました！

昨年10月から販売を開始したエクストラ・ブリュット。お陰様で、3週間で完売してしまい、ご迷惑をお掛けしました。ようやく第2便が入港。しかし、現地の生産、熟成が間に合っておらず、しばらくは品薄状態が続きます。さて、このエクストラ・ブリュット。メゾン・シャンパーニュのベース・キュヴェとしては異例のドサージュ5g/L。一般的なメゾンのベース・キュヴェは12~16g/Lと言われますので、かなり辛口。ドサージュはワインに厚みを与える効果もありますので、果実自体がしっかりしていないと少ないドサージュというのは難しいのです。このキュヴェはキュミエール、キュイ、アヴェネ、トジエール、ヴィレ・マルムリー、トレパイクといったプルミエ・クリュを中心にアッサンブラージュしているから低いドサージュでも全く痩せた印象はありません。まだお試しいてない方は、ぜひお試し下さい。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2195	Extra Brut エクストラ・ブリュット	N.V	泡	750	7,500	新キュヴェ	OK	本
697C2	Grande Reserve Brut グランド・レゼルヴ・ブリュット	N.V	泡	750	7,800		OK	本
690D1	Grande Reserve Brut <<1500ml>> グランド・レゼルヴ・ブリュット・マグナム	N.V	泡	1500	18,000		120本	本
A2108	Grand Blanc de Blancs Brut [GIFT BOX] Clear bottle グラン・ブラン・ド・ブラン・ブリュット	N.V	泡	750	11,000		OK	本
698V3	Grand Millesime Brut グラン・ミレジム・ブリュット	2006	泡	750	9,800	06が飲み頃です！	OK	本
A0843	Celebris Extra Brut [GIFT BOX] セレブリス・エクストラ・ブリュット	2004	泡	750	24,000	04が最終入港！	480本	本
699Z4	Celebris Extra Brut Rose [GIFT BOX] セレブリス・エクストラ・ブリュット・ロゼ	2007	泡口ゼ	750	28,000		120本	本
A0878	Grand Blanc de Noirs Extra Brut グラン・ブラン・ド・ノワール・エクストラ・ブリュット	N.V	泡	750	13,000	アイ村のピノ	120本	本

「マルク・クライデンヴァイス」ニームで造る自由なワイン

アルザスでマルク・クライデンヴァイスを1代でトップ・ドメーヌに育て上げたマルク。彼が老後をゆっくり過ごす為に選んだのが「コスティエール・ド・ニーム」でした。曇りがちなアルザスではなく、暖かく明るいニームで奥さんとの第2の人生を楽しむはずでした…。でも、やっぱりワイン造り始めちゃうんですね。樹齢80年のカリニヤンの畑を買い取り、隣にはリースリング、ゲビュルツラミネール、シルヴァネール、ピノ・グリといったアルザス品種を植樹。ルールンの厳しいアルザスではできない自由なワイン造りで楽しんでます。実際のワイン造りは次男と奥様が担当。なんと奥様は、ほぼ1人で全ての畑の管理をしています！ピオディナミの自家菜園も！

"Or Ange" Blanc 2015

ニームで昔造られていたという赤品種も混ぜた長期マセラシオン白ワインをマルク・クライデンヴァイスらしくアルザス品種とニームの品種のアッサンブラージュでアレンジしたもの。マセラシオンは5~10日で重過ぎないように一部はモストのみを使用。発酵はステンレスで熟成は12ヶ月古樽。

"KA" Rouge 2015

醸造所の目の前に広がる樹齢100年以上のカリニヤンが植えられた畑の葡萄のみ。このカリニヤンにマルクが惚れ込んで移住が決定した。ピオディナミで管理されている。発酵から500lの古いトノーで行い、マセラシオンは7日程度で短め。24ヶ月間熟成。

Costieres de Nimes "Perrieres" Rouge 2015

樹齢80年のカリニヤンを中心に一部混植されているグルナッシュ、シラー、ムールヴェードルのアッサンブラージュで最もニームらしいワイン。収量を通常の半分以下に抑えているので高樹齢のカリニヤンのコンフィチュールのような味わいが楽しめる。ステンレスタンクで発酵。マロラクティックからアルザス産の大型フールドで12ヶ月熟成。

"Ansata" Rouge 2014

100%シラー。還元傾向で重過ぎる事が問題になるシラーだがニームではサン・ジョセフのようなストレートな味わいで重過ぎないのが特徴。発酵はステンレスタンクで野性酵母のみ。熟成はフールドと一部古バリックで12ヶ月間。その後、アッサンブラージュしてボトリング。新樽は一切使用しない。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A2543	Costiere de Nimes "Grimaudes" Rouge コスティエール・ド・ニーム・グリモウド・ルーージュ	2017	赤	750	2,600	グルナッシュ、カリニヤン、サンソー	600本	本
A2544	Costieres de Nimes "Perrieres" Rouge コスティエール・ド・ニーム・ペリエール・ルーージュ	2015	赤	750	2,800	樹齢80カリニヤン	600本	本
A2545	"Ansata" Rouge アンサタ・ルーージュ	2014	赤	750	3,500	シラー	600本	本
A2547	"KA" Rouge カ・ルーージュ	2015	赤	750	5,800	樹齢100年カリニヤン	600本	本
A2546	"Or Ange" Blanc オランジュ・ブラン	2017	白	750	3,900	マセラシオン・アルザス品種	600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!!!