

10月フランス新入港②

「ドラピエ」蔵出し1976, 1979, 2002

※10/21 出荷

ドンペリニオンよりも古い時代の地下セラーで40年間動かされる事なく、澱と共に酸化防止剤無添加で熟成されていたシャンパーニュが入港です。70年代でピノ・ノワールにとって最高の年だった1976年。そして、冷涼年でムニエにとって最高の年だった1979年が入港。1979年はドラピエの歴史上唯一の「ムニエが主体の年」で55%ムニエが使われています。それだけムニエが素晴らしかったのです。今とは違い、当時はムニエのポテンシャルを信じている造り手は皆無だったので、ムニエ主体のシャンパーニュでこれほど長く熟成させているシャンパーニュはありません。恐らく、「現存する最も古いムニエ主体のシャンパーニュ」です。

■1979:現存する最古のムニエ主体のシャンパーニュ 120本

35%Pinot Noir, 10%Chardonnay, 55%Meunier

寒く雨の多い冬が続き、遅く春を迎えた年。ピノ・ムニエの開花の時期は例外的に遅かったが、非常に凝縮した葡萄が仕上がった。よってピノ・ノワールが主体のドラピエとしては珍しいことですが、この年の主要品種はピノ・ムニエとした。それぐらいピノ・ムニエが素晴らしかった。輝きがあり、琥珀がかった金色。熟した果実及びドライフルーツのニュアンスが主体となる中にスパイス香が加わる。その後、デゴルジュマンの際に加えたりキュール(樽熟成)からくる僅かな草の香りが心地よい。まだまだフレッシュさを感じることができる。

■2002:ドラピエ史上最高の年! 歴史に残る銘酒です! 360本

75%Pinot Noir, 15%Chardonnay, 10%Meunier

実はシャンパーニュ、特にオーブにおいては2003年以上に暑く乾燥したのが2002年。過去30年で最も暑く、葡萄の熟度が高かった年と言われます。特にピノ・ノワールは酸度が落ちる前にフェノール類まで完全に熟したことで圧倒的複雑味を得る事ができた非常に珍しい年なのです。リリース当時から美味しかったのですが、ミッシェルは熟成することで本当の偉大さが出てくると確信。一部を販売せず、16年間澱と共に熟成させました。そして、遂にリリース。凝縮し、より長く、より豊かで、より深い味わい。別次元のシャンパーニュに変化しています。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A1237	Carte d'Or Brut Millesime Classic Label カルト・ドール・ブリュット・ミレジメ・クラシック・ラベル	1976	泡白	750	72,000		完売	本
A1238	Carte d'Or Brut Millesime Classic Label カルト・ドール・ブリュット・ミレジメ・クラシック・ラベル	1979	泡白	750	46,000	ムニエ主体の年	120本	本
A1146	Carte d'Or Brut Millesime Classic Label カルト・ドール・ブリュット・ミレジメ・クラシック・ラベル	2002	泡白	750	15,000	過去最高の年	360本	本

「ヴェルジェ」レストランでこそ活躍するワインです!

天才「ジャン・マリー・ギュファン」が造るネゴシヤン・ワインがヴェルジェ。ドメヌ・ギュファン・エナンとは違い、キュヴェ数が多いのでワイン造りは大雑把なものと思いきや、全くそんなことはありません。醸造を担当するのはヴェルジェで20年以上働いている「ジュリアン」。キュヴェ数は多いが、実際には毎年同じ畑の葡萄で醸造しているので畑の個性や特徴、酵母の働き方まだ把握している。よって毎年、収穫から発酵、熟成までキュヴェ毎に合わせて行っているのだそう…。「ジャン・マリー・ギュファン」は天才肌なので感覚人間。その下で精密機械のように細かい作業をしているのが「ジュリアン」。この2人のコンビでしかヴェルジェはあり得ません。2018年は暑かったので少し早めに収穫したのと、醸造中に二酸化炭素を多めに使っているのがワインに溶け込んでいる二酸化炭素が例年より少しだけ多くしています。お陰で、少しクリスピーでフレッシュな味わいが楽しめるはず。プチプチが気になる方はスワリングして飛ばして下さい。問題なく飲めるはず。

■シャブリ・キュヴェ・ド・ラ・ピュット2018

1級畑ピュットに隣接する区画。南東向きで石灰分を多く含む急斜面。毎年低収量の区画(40hl/ha)。水平型ステンレスタンクで12月中旬まで発酵。そのまま澱引きせずバトナーージュも行わずに熟成。グレープフルーツや牧草のようなさわやかで強い香り。この区画の特徴である良質なミネラルが印象的。

■プイ・フェイッセ・テロワール・ド・ヴェ2018

ヴェルジソン地区のLes Vignes-Dessus区画とLes Crays区画のアッサンブラーージュ。Les Craysはフレッシュさとミネラル。Les Vignes-Dessusは厚みと強さを与える。木樽(新樽15%)で発酵、熟成。熟成中はバトナーージュをしながら7ヶ月の熟成。フュメ香、白い花、胡椒。密度が高く直線的なミネラルと長い余韻。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3639	Chablis "Cuvee de la Butte" シャブリ・キュヴェ・ド・ラ・ピュット	2018	白	750	4,800	1級畑ピュットに隣接	600本	本
A3640	Chablis 1er Cru "Vailions" シャブリ・プルミエ・クリュ・ヴァイヨン	2018	白	750	5,900	粘土が強く出ている畑	600本	本
A3631	Pouilly Fuisse "Terroirs de V" プイ・フェイッセ・テロワール・ド・ヴェ	2018	白	750	5,200	木樽発酵・熟成	180本	本
A3632	Pouilly Fuisse "Terroirs de F" プイ・フェイッセ・テロワール・ド・フェ	2018	白	750	5,200		180本	本
A3633	Pouilly Fuisse "Vers la Croix" プイ・フェイッセ・ヴェル・ラ・クロワ	2018	白	750	5,900		120本	本
A3634	Pouilly Fuisse "Les Vernays" プイ・フェイッセ・レ・ヴェルネ	2018	白	750	5,900		120本	本
A3637	Pouilly Fuisse "Clos Reysier" プイ・フェイッセ・クロ・レシエ	2018	白	750	5,900		120本	本

ご注文はMAIL:t-order@terravert.co.jp / FAX:03-3584-2681

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で!

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします!

FACEBOOK & INSTAGRAM

10月フランス新入港①

「クロ・ド・ラ・ボネット」コンドリュウで最も冷涼なコート・ボネット

コンドリュウは間違いなくヴィオニエという品種を最も輝かせる産地だと思います。ガングロフのコンドリュウは一般的なヴィオニエの常識を大きく超えていきます。他の産地でこんなことは起こりえないのですから。そんなコンドリュウの南端、コート・ボネットの絶壁に畑を所有するのが「クロ・ド・ラ・ボネット」。南西を向く「コート・ロティ」以上の急斜面ですが、対面も急斜面の崖になっていてそちら側は森。よってある程度西日が遮られコンドリュウの中では最も冷涼な地域なのです。

また、この地域は1960年代、畑だったが第二次世界大戦後に放棄され、その後は森に戻っていました。1992年に彼等が開墾するまで、農薬の影響も全くなく、周囲は森なので生物多様性も確保され、土壌はゆっくりと休むことができ、今まさに最高の状態。醸造はシンプル。野性酵母のみのステンレス発酵。古樽熟成だが、ヴィオニエの最大の特徴でもあるフレッシュな香を濁らせない為に低混発酵前マセラシオンを採用している。コンドリュウらしさが香にも口中のスパイスさや少しのタンニンでも感じられる。これこそ、まさにコンドリュウです！

更に今回は日本初入港で極々僅かな数量造られている「コート・ロティ」も入港。実は、このコート・ロティは「テュバン」に位置するのですが、畑を作ったのは「ジャン・ミッシェル・ステファン」。コート・ロティの厳しさと垂直的に上上に伸びていくような味わいは、ここ最近のモダン化するコート・ロティでは珍しい存在感。お見逃しなく！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3608	Collines Rhodaniennes Viognier "l'Archette" コリンヌ・ローダニエンヌ・ヴィオニエ・アシェット	2018	白	750	4,300	コンドリュウ以外も	180本	本
A2005	Condrieu "Roches d'Arbuel" コンドリュウ・ロッシュ・ダルピエル	2016	白	750	7,400	若い樹	60本	本
A3606	Condrieu "Legende Bonnetta" コンドリュウ・レジェンド・ボネッタ	2017	白	750	8,300	古い樹	120本	本
A3609	Syrah "Cisselande" シラー・シスランド	2018	赤	750	4,300	テュバンの下部	180本	本
A3607	Cote Rotie "Prenelle" コート・ロティ・プレネル	2016	赤	750	11,000	テュバンの上部	36本	本

「シャトー・ル・ピュイ」ルモンタージュ、ピシャージュは一切しない

400年間無農薬。酸化防止剤無添加。特殊なテロワール。神の雫等々。「シャトー・ル・ピュイ」については派手な言葉が並んでしまっていますが、もっと重要な事が隠れてしまっているような気がします。彼等の醸造は他のボルドーとは比較にならないほど丁寧で特殊なんです。ブルゴーニュ的とも言えますか。大型ワイナリーが多いボルドーでは珍しく、畑の管理は全て家族が行い、コンポストも手作り。区画毎に分けて熟度を調べて50区画以上に分けて収穫、分けて発酵。

一部全房を使った発酵は「サマージュ・キャップ」と言われる手法を採用してルモンタージュやピシャージュは一切しません。マセラシオン中に果皮を刺激してアントシアニンやタンニンをできるだけ多く抽出する現代ボルドーとは正反対で果皮を動かさず、ネットでモストの中に沈め、発酵中の二酸化炭素の気泡による刺激だけで果皮のエキスを抽出するのです。

更に、酸化防止剤も液体で添加するのが普通ですが、彼等は酸化防止剤を気化させて、それをボトリング前のワインに触れさせるだけ。酸化防止剤の影響は限りなく少ないのです。サマージュ・キャップで元々色調が薄い上に、色素を固定化させる特性のある酸化防止剤も少ないので、彼等のワインは熟度が高くても色調が薄いのです。過度な抽出ではなく土地の味わいの追求。ボルドーにもテロワールがあるんです！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3621	Duc des Nauves デュック・デ・ノーヴ	2017	赤	750	2,500	セカンドワイン	OK	本
A0803	Emilien エミリアン	2014	赤	750	5,400		24本	本
A1749	Emilien エミリアン	2015	赤	750	5,800		300本	本
A3595	Emilien エミリアン	2016	赤	750	5,900		300本	本
696W1	Barthelemy バルテルミ	2011	赤	750	22,000	酸化防止剤完全無添加	30本	本
A2969	Barthelemy バルテルミ	2016	赤	750	18,800	酸化防止剤完全無添加	48本	本
69BC6	Retour des Iles ルトール・デ・ジル	2013	赤	750	48,000	船の上で揺られて熟成	24本	本
A0880	Marie Cecile マリー・セシル	2016	白	750	7,800	酸化防止剤完全無添加	36本	本
A0881	Rose Marie ローズ・マリー	2016	ロゼ	750	7,800	酸化防止剤完全無添加	36本	本
693D0	Marie-Elisa マリー・エリザ	2010	甘	500	78,000	酸化防止剤完全無添加	36本	本

ご注文はMAIL:t-order@terravert.co.jp / FAX:03-3584-2681

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM