

1月フランス新入港②

「イヴ・デュポール」圧倒的コストパフォーマンス！ブルゴーニュは要らない！

2018年のブルゴーニュも値上がりが続きます…。もう諦めるしかないんですねブルゴーニュは。そんな中、ポーヌに住む地元のソムリエから紹介されたのが「イヴ・デュポール」。レストランで気軽にグラスワインでサービスするのに丁度いい価格と味わい。昔ながらのブルゴーニュのような味わいでありながら、価格は想像の半分という驚きのコストパフォーマンス！

ブルゴーニュではコストパフォーマンスは死語ですが、ビュジェは違います。マイナー産地ですがブルゴーニュにもほど近く、気候条件も酷似しています。土壌はシストと粘土石灰、砂質が混じり合うような土壌で複雑。各土壌のワインをアッサンブラージュすることでより深みを得ながらバランスをとっています。ブルゴーニュの村名と同じレベルの品質でありながら価格は半分！まだ、ブルゴーニュに拘りますか？本当に美味しいグラスワインを出したらお客さんは喜ばず！ぜひ、お試しください！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4190	Bugey Brut "Origin L Reserve" ビュジェ・ブリュット・オリジナル・レゼルヴ	2017	泡白	750	3,200	珍しい辛口の泡	600本	本
A4191	Bugey Blanc Chardonnay "Les Cotes" ビュジェ・ブラン・シャルドネ・レ・コート	2018	白	750	2,400	重厚感+ミネラル	600本	本
A4192	Bugey Blanc "Altesse de Montagnieu" ビュジェ・ブラン・アルテス・ド・モンタニユー	2017	白	750	2,400	ルーセット	480本	本
A4193	Bugey Rouge Pinot Noir "Terre Rouge" ビュジェ・ルーージュ・ピノ・ノワール・テール・ルーージュ	2018	赤	750	3,000	全房発酵	600本	本

「ルイ・マニャン」最高のモンドゥーズはピノ・ノワールのよう

サヴォワ南部、アルバン村はアルプス山脈の最南端なので南向き斜面であり、太陽を遮るものがない場所。冷涼で昼夜の寒暖差を好みながら日照量は多くないといけない品種である「ルーサンヌ」や「モンドゥーズ」の最適地と言われる。通常、モンドゥーズはシラーに近い味わいと言われスパイシーさや重厚さが個性となりますが、この地区のモンドゥーズは違います。どちらかと言うとピノ・ノワールやガメイのような繊細なスタイル。でも、南斜面なのでしっかり果実も感じさせます。例えるならば、ジュヴレ・シャンベルタンのような鉄っぽさがありながら、ヴォーヌ・ロマネのようなふくよかさがある、そんなワインなんです。

「ルイ・マニャン」はアルバン村に1800年代から続く老舗で現当主は「ルイ・マニャン」。全ての畑でピオディナミを導入。アンフォラ、ウッフ、セメントウッフと色々な挑戦をしながらも味わいはこの地域伝統のクラシックな味わい。サヴォワを代表する醸造家の1人として他の造り手からも尊敬されているサヴォワを語る上で忘れてはならない重要な人物なのです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3312	Chignin Bergeron シニャン・ベルジュロン	2013	白	750	4,200	ルーサンヌ	480本	本
A3313	Chignin Bergeron "Verticale" シニャン・ベルジュロン・ヴェルティカル	2013	白	750	4,900	ルーサンヌ樹齢50年	96本	本
A3314	Roussette de Savoie ルーセット・ド・サヴォワ	2015	白	750	5,200	アルテス	180本	本
A3315	Arbin Mondeuse アルバン・モンドゥーズ	2013	赤	750	4,200	モンドゥーズ	480本	本
A3316	Arbin Mondeuse "Tout un Monde" アルバン・モンドゥーズ・トゥール・アン・モンド	2012	赤	750	6,900	モンドゥーズ樹齢100年	96本	本

「エリック・ボルドレ」熟成するポワレ・オーセンティック

アルページュのシェフ・ソムリエを務めた後、実家の果樹園を継ぎ、全ての畑をピオディナミに転換。ディディエ・ダグノーと共に醸造設備を独自に改良。シードル特有のプレタノマイセスが全く無い「自然派シードル」を完成させました。エリックの拘りはピオディナミの畑から始まります。下草を伸ばしつばなしにした畑には40種類以上の品種が育ち、「甘味」「酸味」「苦味」の3種類にカテゴリー分けして追熟。別々に発酵させてアッサンブラージュして味わいのバランスをとります。

最もスタンダードなキュヴェは「シードル・ブリュット・タンドル」。少し甘みを残したキュヴェですがリンゴそのものの味わいが最もストレートに感じられます。また、「シードル・アルジュレット」と「ポワレ・オーセンティック」は果皮を少し漬け込んだタイプで若干のタンニンが加わり立体的で長い味わいになっています。特に「ポワレ・オーセンティック」は3年程度熟成するとより味わいが広がります。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4195	Sidre Brut シードル・ブリュット	[2017]	泡辛	750	2,500		600本	本
A4196	Sidre Brut "Tendre" シードル・ブリュット・タンドル	[2017]	泡中甘	750	2,500		600本	本
A1573	Sydre "Argelette" シードル・アルジュレット	2016	泡中甘	750	3,000		180本	本
A3095	Poire "Authentique" ポワレ・オーセンティック	[2018]	泡中甘	750	2,600	マセラシオン	360本	本
A3096	Poire "Granit" ポワレ・グラニット	2017	泡中甘	750	3,400	マセラシオン	360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
・限定品、最新入港案内
・読者限定「特別条件」
・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

1月フランス新入港①

「クレモン・ペルスヴァル」予約受付開始!! ※1/24 出荷予定

さあ、今年も「クレモン・ペルスヴァル」が入港します！世界的な人気の為に年々日本への割り当ては減ってしまっていますが、それでもクレモンとしては日本を最優先にしてくれているんです(泣)。まだまだ若いクレモンですので毎年違った挑戦を続けています。最終的には単一区画、単一品種、単一ヴィンテージを今のところ目指していますが、今回入ってくる NV のシャンパーニュに関しての 1 番の挑戦は栽培に関して。通常ヴェレゾン前に新梢を切り落とし、植物としての成長を止めることで栄養分を植物としての成長ではなく葡萄そのものに集中させるのがセオリーですが、クレモンは新梢を一切切らず、自由に伸ばすことにしました。マダム・ルロワと同じ考え方ですね。今回の入港分のデゴルジュマン後の試飲はできていないのでなんとも言えないのですが、クレモン曰く、よりエネルギー感があり、テンションのあるワインに仕上がっているそう。去年のワインは明らかにテンションが高かったのに、それ以上ということでしょうか？ちょっと楽しみです。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
69T62	1er Cru "Chamery" ブルミエ・クリュ・シャムリイ	N.V	泡白	750	8,000		360 本	本
69T63	Blanc de Blancs ブラン・ド・ブラン	N.V	泡白	750	8,400		360 本	本
69T64	Blanc de Noirs ブラン・ド・ノワール	N.V	泡白	750	8,200		360 本	本
693G4	Rose ロゼ	N.V	泡ロゼ	750	8,800	予約受付開始 割当て後 1/24出荷予定	120 本	本
A2551	Millesime ミレジム	2011	泡白	750	9,800		60 本	本
A2552	Blanc de Blancs "Les Rouleaux" Millesime ブラン・ド・ブラン・レ・ルーロー・ミレジム	2012	泡白	750	11,000		60 本	本
69X27	Ratafia Gourmandis ラタフィア・グルマンディーズ	N.V	甘味	700	10,500		120 本	本

「A.R.ルノーブル」ノン・マロ比率を40%まで引き上げ

以前は少し重く、アフターも止まるような印象でアタックの強い田舎っぽいシャンパーニュという感じでした。正直好きじゃなかった。彼等の最も大きな変化はノン・マロラクティックの比率を 40%前後まで引き上げたこと。フレッシュさと酸度を重視した訳です。以前の彼等はグラン・クリュ「シュイイ」の魅力はバッテリーでムルソーのような大きさと考えていて、その表現が最も重要でした。

コルク栓をしたマグナムボトルで熟成したリザーブワイン

しかし、2014 年からグラン・クリュ「シュイイ」は元から大きさやクリーミーさは持っているのに、それを活かす為にもフレッシュさや酸度で全体のバランスをとるという考え方に変わりました。そうできたのはリザーブワインで複雑さを表現できるようになったから。以前のリザーブワインは大樽とバリック、そしてステンレスタンクの 3 種類でしたが、2014 年からそこにコルク栓をしたマグナムボトル熟成が加わりました。

1 次発酵が終了したワインをマグナムボトルに詰めて極少量の蔗糖を加え、コルク栓を打ちます。瓶内で若干発酵が進み、少しの二酸化炭素が発生することで酸化防止剤なしで自然な熟成を促しています。2 年間熟成後にコルク栓を抜きタンクにワインを移して澱引きをした後、ベースワインや他のリザーブワインと合わせてボトリングし、ティラージュ。瓶内 2 次発酵に入ります。

こうすることでより複雑味を得られるのでノン・マロラクティック比率が高まっても単純でなく、深みを得られるのです。36 ヶ月熟成のブリュット・ナチュール Mag14、そしてブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ・シュイイ Mag15 が入港。この「Mag」が付いているワインは大樽、バリック、ステンレスタンク、マグナムボトル(コルク栓)で熟成したリザーブワインが使われています。明らかに軽くエアリーで繊細。でも十分に複雑味を持っているシャンパーニュに変化しています。以前の A.R.ルノーブルに悪いイメージを持っている人こそお試しください！

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A3436	Brut "Intense" Mag 15 ブリュット・アンタンス・マグ15	N.V	泡白	750	6,000		OK	本
A3880	Brut Nature Mag 14 ブリュット・ナチュール・マグ14	N.V	泡白	750	7,500	48ヶ月シュール・リー	600 本	本
694T7	Blanc de Blancs Grand Cru "Chouilly" Mag 14 ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ・シュイイ・マグ14	N.V	泡白	750	7,800		600 本	本
A1095	Blanc de Blancs Grand Cru "Chouilly" Millesime ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ・シュイイ・ミレジム	1988	泡白	750	39,000	2019年デゴルジュマン	60 本	本
694T8	Blanc de Blancs Grand Cru "Chouilly" Millesime ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ・シュイイ・ミレジム	2008	泡白	750	12,000	シュイイ最長年	24 本	本
695T1	Blanc de Blancs G.Cru "Chouilly" Gentilhomme ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ・シュイイ・ジャンティオム	2009	泡白	750	16,800		60 本	本
695T2	Blanc de Blancs G.Cru "Chouilly" Les Aventures ブラン・ド・ブラン・グラン・クリュ・シュイイ・レザヴァンチュール	[02,06]	泡白	750	22,000	Wine Spectator 92p	96 本	本
A2412	Blanc de Noirs 1er Cru "Bisseuil" Millesime ブラン・ド・ノワール・ブルミエ・クリュ・ビスイユ・ミレジム	2012	泡白	750	11,000		300 本	本
695T0	Rosé Terroirs "Chouilly Bisseuil" ロゼ・テロワール・シュイイ・ビスイユ	N.V	泡ロゼ	750	8,400		600 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