

Ch. Valandraud

シャトー・ヴァランドロー

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス: 03-3584-2681】



変わり者ジャン・リュック。同じく変わり者として有名なジャン・マリー・ギュファンとは親友…



ヴァランドロー2017が24本!

アッサンブラージュの凄み

ボルドーは担当外でしたので、正直全然飲んでいませんでした。シャトー・ヴァランドロー2017年。皆さんご存知のシンデラワインな訳ですが、10年前とは全く違っている事に驚きました。凝縮感と力強さで圧倒されると思いきや、全く違うワイン…。今のヴァランドローはギスギスした感触は全くなく柔らかでピュア。2017年でも既に美味しく飲めちゃうバランス。しっかりと計算し尽くされたようなワイン。アッサンブラージュワインの良さはこういう事なんだと思います。性格の異なる品種、ロット、畑を組み合わせる事で最高の味わいを造っていくのがボルドーワインだとすると、このワインは完璧。欠点が見つからないんです。

【セパージュ】

90%メルロー、7%カベルネ・フラン、3%カベルネ・ソーヴィニヨン

【テクニカル】

有機栽培の畑。収穫しながら選果。醸造所に運び込んだ後、更に選果台で2回目の選果を行う。完璧な葡萄のみをステンレス、大樽等の色々な発酵槽に入れてアルコール発酵。マロラクティックから新バリックに移して発酵を続ける。新樽比率100%で18~30ヶ月間熟成。フィルタや清澄を行わず、瓶詰め。

【各誌の評価】

96-98P	Wine Advocate	96P	Wine Enthusiast
96P	Wine Spectator	96P	James Sackling
94P	Decanter	17.5P	Vinum Wine Magazine

2nd エスプリ・ド・ヴァランドロー2014

ヴァランドローは圧倒的に素晴らしいのですが、個人的にはセカンドワイン「エスプリ・ド・ヴァランドロー」が好み。(セカンド的ワインとしてはトロワ・ド・ヴァランドローもありますが、エスプリ・ド・ヴァランドローは現地フランス国内ではレストラン専用になっています)

2014 ヴィンテージで2016年の春にボトリングされていますから、より落ち着いた状態ですし、70%は新バリックですが、30%は樽にも入れずにステンレスタンクで熟成させていますので少し垂直性が出るのと樽でマスキングされずにメルローの柔らかさ、カベルネの良い意味のフレッシュさが感じられて躍動感を感じます。

2014年はこの在庫で最後。右岸らしい丸さ、甘さに少し熟成による複雑味が加わっていますので冬の食材とも良い相性が良いはず。次のヴィンテージは2017年の予定ですので、できればこの2014年をしっかりと確保しておいて下さい。

【セパージュ】エスプリ・ド・ヴァランドロー

65%メルロー、30%カベルネ・フラン、5%カベルネ・ソーヴィニヨン

更に大人気の「バッド・ボーイ」も入港。2018年はジュシーでカジュアル。とても使いやすいバッド・ボーイらしい年だと思います。でも、2015年の飲み頃感はずる捨てられません。残り180本!お見逃しなく!

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	ME	在庫数	ご注文数
A5196	Chateau Valandraud シャトー・ヴァランドロー	2017	赤	750	29,000		48本	本
A1337	Esprit de Valandraud エスプリ・ド・ヴァランドロー	2014	赤	750	5,000	セカンドワイン	600本	本
A2229	Bad Boy バッド・ボーイ	2015	赤	750	3,400	今最高の状態!	180本	本
A5195	Bad Boy バッド・ボーイ	2018	赤	750	3,500		600本	本

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