

# La Monacesca

## ラ・モナチェスカ/マルケ



遅摘みヴェルディッキオの最高峰ミルムの最良年だけをブレンドした特殊なキュヴェミルム 30 アンニ

## 30周年記念「ミルム30」

### 山のミネラル

同じヴェルディッキオでも全く違う個性を持つカステリ・ディ・イエジとマテリカ。前者は海から15kmの位置にあり、海の影響を強く受け、おおらかで果実感の大きなワイン。一方、マテリカは海から80kmの位置にあり、海からは3つの丘陵が遮断するようになって完全に山の中。海の影響は全く受けず、大陸性気候。マテリカは目立った産業がなく、海の流通も使えない位置にあるので流通が悪く、農作物や勿論ワインも流通に乗せ難く、発展が遅れた地域。ヴェルディッキオ・ディ・マテリカ DOCG も発展が遅く、イタリア国内でも手に入らないワインの1つであった。そんな産地を一気に有名にしたのがラ・モナチェスカの「ヴェルディッキオ・ディ・マテリカ・ミルム」でした。

### リゼルヴァ・ミルム

このワインがリリースされた時、イタリア国内のみならず世界中で話題沸騰となりました。通常より収穫を2週間遅らせ、樹の上で更に熟度を高めた、過熟気味のヴェルディッキオを収穫し、ダイレクトプレス。酸化防止剤無添加で20日間発酵。そのまま自然のマロラクティックを待ちます。その後、18ヶ月ステンレスタンクでシュール・リー熟成。6ヶ月間ボトル内で休ませてから出荷します。

ワインはヴェルディッキオの常識を覆すものでした。イタリアの白ワインで最も熟成するポテンシャルが高いワインの1つと言われ、今でも90年代のミルムはイタリア国内のレストランではオンリストされていたりします。太いミネラル感。リースリングのような石油のような香。どれもヴェルディッキオの常識を遥かに超えるものだったのです。

### ミルム最良年をブレンド

### 2010+2012+2015+2016

1988年に初めて造られたミルム。2018年で30周年となります。これを記念してミルムの最良年である2010,2012,2015,2016年の4ヴィンテージをアッサンブラージュした特別キュヴェ「ミルム 30 アンニ」が6,000本リリースされました。リリース直後、その高過ぎるポテンシャルで、しっかり閉じてしまい、本当の面白さはお預け状態だったのを覚えています…。

その特別なワイン、ミルム 30 アンニが240本のみ再入荷です。これは現地セラーで飲み頃まで寝かせるという趣旨で置かれていたもの。勿論、最高の熟成状態です。早速開けてみました。黄金色。パイナップルや貴腐のような甘い熟した香。口に含むとべっ甲飴や蜂蜜、洋ナシ、コンフィチュールのような滑らかさ。ミネラルの大きさ、熟成した旨味、ボリューム感。少しのフレッシュさ。これは驚きのワインです。フランスワインでは出会う事がありますが、イタリアワインでここまでの複雑味を持った白ワインに出会う事は、まずありません。しかも参考上代:6,800円。このレベルの味わいはフランスワインだったら20,000円はするはずですね。



商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	¥	入港数	ご注文数
A5237	Verdicchio di Matelica ヴェルディッキオ・ディ・マテリカ	2019	白	750	2,400		OK	本
A4518	Verdicchio di Matelica Riserva "Mirum" ヴェルディッキオ・ディ・マテリカ・リゼルヴァ・ミルム	2017	白	750	4,500		264 本	本
A5960	Verdicchio di Matelica Riserva "Mirum" 30 anni ヴェルディッキオ・ディ・マテリカ・リゼルヴァ・ミルム・30アンニ	N.V	白	750	6,800	10+12+15+16	240 本	本

【ご注文は受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp) / ファックス: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