

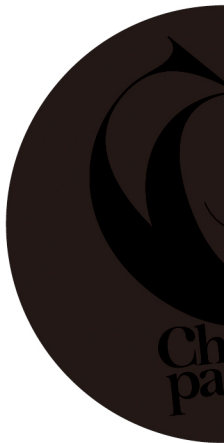
平成22年12月1日(毎月1回1日発行) 第31巻第12号通巻373号 昭和55年5月3日第三種郵便物認可 ISSN 0288-9867

ワインと食とSakeと ヴァイノテーク

2010 no.373

The Monthly Magazine of
Wine, Food and Sake Vinothèque

ISBN978-4-903094-76-2 C9402 ¥1000E



シャンパーニュ・メゾンのスタイルを今一度 2010年シャンパーニュの秋を歩く

ワイン・バイイング・ガイド田崎真也セレクション®
ベスト・ワインは再びスペイン

レメリュリ・レセルバ

Remelluri Reserva 2005 Rioja DOC 13.5%

● / ESP リオハ / テンブラニーリョ+α / 4515円

オーテックス・ジャパン ☎03-3445-6895



16.5/20 レメリュリはテルモ・ロドリゲスの父親が営むボodegaで、リオハDOC内リオハ・アラベサ地域(バスク州アラバ県)に位置する。長く実家から離れていたテルモだが、今年3月から(=ヴィンテージ2010から)再び醸造を任されるようになった。シエラ・デ・トロニョのふもとに広がる敷地は154ha。その中で、標高700mと最も高い地点から計105haの葡萄畑が拓かれている。当ワインはテンブラニーリョ90、グラシアーノ5、ガルナッチャ5%の構成。フランス(75%)およびアメリカ産オーク樽を併用し、17カ月間熟成させた。色調は紫がかった濃いガーネット。香りには果実の凝縮感があり、ブラックチェリーやブラックベリーのコμποート、すみれの花に、甘苦系スパイス、ヴァニラやロースト香、ほのかな土などの香りが調和。豊かでふよやかな果実味から、広がりバランスもよく、タンニンはなめらかに溶け込んでいる。余韻には若干、収れん性を残す。

サントリージャパンプレミアム
塩尻マスカット・ベリーA 2009、
サントリー塩尻ワイナリー 12%

● / JPN 長野県 / マスカット・ベリーA / 2426円

サントリーワインインターナショナル ☎0120-139-380



16/20 「ジャパンプレミアム」は国産葡萄を100%用いて造るワイン。青森・弘前市や北津軽郡鶴田町、山形・山市など日本を代表する醸造用葡萄の産地の栽培家と連携し、「日本ならではの産地と品種の可能性」を追求する。当ワインの葡萄は、700mと高い標高にあり、長い日照時間、昼夜の大きな寒暖差、少ない降雨量など葡萄栽培に適した環境に恵まれた塩尻市の桔梗ヶ原地区と岩垂原地区の畑の葡萄から。よく熟すまで待って収穫し、凝縮感と豊かな果実香をもつ葡萄のよさをしっかり引き出す。樽熟成はあえて行わず、タンクでのマロラクティック発酵後すぐに瓶詰めをして、その香味を閉じ込めるといふ。色調は紫がかった濃いガーネット。香りは華やかで凝縮感を含み、ブラックチェリーや黒いマスカット、プルーンなどの果実香に、すみれの花の香りが調和。加えて、焼いた紅いものような香りやヴァニラ、土、ほのかなナツメグ様の香りが感じられる。まるやかな果実味から、広がり柔らかく、渋みを含めて非常になめらかな味わい。アフターにフレッシュ感を残す。なお、マスカット・ベリーA (Muscat Bailey A)は「日本の葡萄の父」と呼ばれる川上善兵衛によって1927年、交配(ベリー×マスカット・ハンブルグ)、育種された。



産地の典型、個性の光る
白ワインと
スパークリングワイン

ロイマー・テラッセン・リースリング・
カンパール・リザーヴ、
ヴァインゲート・フレッド・ロイマー

Loimer Terrassen Riesling Kamptal Reserve 2008 DAC
Weingut Fred Loimer 13%

○ / AUT カンパール / リースリング / 3500円

日本ブランド・シャンパーニュ ☎052-711-9761



17.5/20 ウィーンの北西約70kmに位置するランゲンロイスを本拠地とするワイナリー。現オーナー兼エノロジストのフレッド・ロイマーはクロスターノイブルク醸造学校で学び、カリフォルニアなどでキャリアを積んだ後、故郷に戻って自身のワイン造りを始めた。葡萄の生理学的成熟を重視し、葡萄本来のアロマに満ち、テロワールの特徴を最大限に引き出したスタイリッシュなワインを目指すという。2005年冬からは、スイス系アメリカ人で農業経済学者であるアンドリュウ・ロランの指導の下、自社畑をバイオダイナミへ転換。醸造場は地上1階地下2階の三層構造で、重力を利用して果実や果汁を移動させるグラヴィティ・フロー・システムを採用している。自社畑のリースリングを手摘み収穫し、野生酵母による発酵を施した当ワインは、グリーンがかったやや淡いイエロー。品種の特性が明快に表現されたピュアな香りをもち、グレープフルーツや黄色いりんごのコμποート、菩提樹の花に、ベトロールを含むミネラル、ほのかな白いスパイスやはちみつなどの香りが調和する。味わいはまるやかで、ほかに甘みを感じるアタックから、広がりにはしっかりとした酸味があり、アフターにも保持。

グラッタマッコ

Grattamacco 2008 Bolgheri Vermentino DOC 14%

○ / ITA ボルゲリ / ヴェルメンティーノ / 7560円

ピーロート・ジャパン ☎03-3458-4455



17.5/20 グラッタマッコは1977年、トスカーナ州リヴォルノ県カスターニュート・カルドゥッチにて、コッレマッサーリによって興されたワイナリー。ティレニア海近くの丘陵地に平均8%の傾斜をもつ約12haの葡萄畑を所有し、イタリア有機農業協会(AIAB)の規定に沿ったバイオロジックを実施している。同名の赤ワインはカベルネ・ソーヴィニヨン主体のブレンドワインだが、白は1.5haの畑に育つ平均樹齢15年のヴェルメンティーノ100%から。ステンレスタンクと小樽(新旧の樽を併用)を50%ずつ用いて発酵後、8カ月の小樽熟成を施した。ほんのりと黄金色を含む、やや濃いめのイエロー。香りには凝縮感があり、洋梨やいちじく、ビターアーモンド、ナッツ、プリオッシュに、白いスパイス、はちみつなどのほのかな香りが調和。まるやかでふよやかな果実味が広がり、全体に豊かな印象を与え、バランスもよい。スパイスの白いフレイヴァーなど、アフターにもコクを印象づける。

ワイン名 Wine Name アルコール濃度

種類: ●赤ワイン ○白ワイン ☞スパークリングワイン ☞スクリュウキャップ /

産地 / 葡萄品種 / 希望小売価格

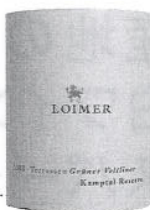
ワイン問い合わせ先

**ロイマー・テラッセン・
グリュナー・ヴェルトリーナー・カンパートル・
リザーヴ、ヴァインゲート・フレッド・ロイマー**

Loimer Terrassen Grüner Veltliner Kamptal Reserve 2008 DAC
Weingut Fred Loimer 13%

☎ / AUT カンパートル / グリュナー・ヴェルトリーナー /
3500円

日本ブランド・シャンパーニュ ☎052-711-9761



17/20

前出のリースリング同様、グリュナー・ヴェルトリーナーをバイオダイナミにて栽培、手摘み収穫し、野生酵母で発酵させた。カンパートルには2008年から、リースリングとグリュナー・ヴェルトリーナーにDACが導入されている。フレッド・ロイマーでは、前者は生き生きとした酸味を、後者はマイルドな酸味とスパイシーなフレイヴァーを生かすよう心掛けているという。当ワインはグリーンがかったやや淡いイエロー。香りは華やかで、黄色いりんごのコンポートやコンフィ様の果実香に、サンザシ(バラ科の落葉低木)の花のような香り、ミネラル、ほのかなはちみつや白いスパイスなどの香りが調和。甘みを感じるようなまろやかな果実味から、広がりではしっかりと酸味とのバランスがよく、その印象は余韻でも続く。

**グリュナー・ヴェルトリーナー・
オーベレ・シュタイゲン、マルクス・フーバー**

Grüner Veltliner Obere Steigen 2009 Traisental DAC Markus Huber 12.5%

☎ / AUT トライゼンタール /
グリュナー・ヴェルトリーナー / 2730円

オーテックス・ジャパン ☎03-3445-6895



17/20

ヴァグラムとクレムスターに挟まれたドナウ川沿いの産地、トライゼンタールDAC内ライヒャースドルフ村にあり、オーストリアの新世代のスター醸造家、1979年生まれのマルクス・フーバーが率いる(詳細は10月号参照)。テラス状のオーベレ・シュタイゲン畑では、石灰岩の心土をサンディ・ローム質が覆う。樹齢は25から80年。ステンレスタンクにて発酵、3カ月間シュールリーの状態に置いた。色調はグリーンがかった淡いイエロー。品種の特性がよく表現された華やかな香り、グレープフルーツや黄色いりんご、洋梨のコンポートのような果実香に、金木犀やジャズミンの花、ミネラル、ほのかなコリアンダーシード様の香りが調和する。ふくよかな果実味から、しっかりと酸味が広がり、余韻でも保持。ミネラル感を残す。

**レイダ・レセルバ・リースリング、
ビーニャ・レイダ**

Leyda Reserva Riesling 2009 Leyda Valley DO Viña Leyda 13.5%

☎ / CHL レイダ・ヴァレー / リースリング / 1365円

モトックス ☎0120-344101



16.5/20

サンティアゴの南西、サン・アントニオ・ヴァレー内の特別なゾーンとして2002年、DOを名乗ることが許されたレイダ・ヴァレー。太平洋まで十数キロと近く、冷涼な海風の影響を受け、豊かなアロマ、爽やかな酸味やミネラルの要素をもつ白ワインが生み出されている。1997年創業のビーニャ・レイダはこの地域のパイオニア的存在。平均樹齢6年の葡萄を用い、ステンレスタンクで発酵させたワインは、グリーンがかった淡いイエロー。品種の特性が明快に表現され、グレープフルーツのコンポートや菩提樹、サンザシなどの花、ペトロール、白いスパイス、ほのかなはちみつ香などが調和。まろやかな果実味を感じるアタックから、広がりではミネラル感のあるフレッシュな酸味が印象的で、余韻にも持続。コストパフォーマンスが非常に高い。

**Lunaris 甲州
Méthode Traditionnelle Brut 2008、
マンズワイン 12%**

☎ / JPN 山梨県 / 甲州 / 2992円

キッコーマン食品 ☎0120-120358



17/20

国内産葡萄から優れたワインを造ることを目指した「ソラリス」からさらに品種、栽培地、収穫量、醸造方法にこだわって、数量限定で造るシリーズ、リュナリス。ラテン語で「太陽の」を意味するソラリスに対し、「月の」ワイン。メソッド・トラディショナル・ブリュットには、山梨県牧丘町で栽培された甲州葡萄を厳選し、フリーランジュースのみを使用。2009年3月にティラージュ、瓶内二次発酵を行った。外観は黄金色を含むやや濃いイエロー、気泡のきめは細やか。香りは複雑性を含み、グレープフルーツや黄色いりんごのコンフィ、黄色の花、焼いたパン、ヘーゼルナッツ、ミネラル香などが調和。ドライなアタックから、泡の刺激がなめらかさと爽やかさを与える。アフターにも爽やかさが続き、ミネラル感を伴う。

**グラン・クリュ・エンゲルベルク・
リースリング、ドメヌ・フィスター**

Grand Cru Engelberg Riesling 2007 Alsace Grand Cru AC
Domaine Pfister 13%

☎ / FRA アルザス・グラン・クリュ / リースリング / 6300円

オーテックス・ジャパン ☎03-3445-6895



17/20

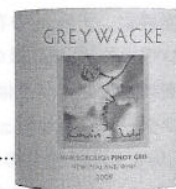
1780年からワイン業を営むフィスター家。7代目のアンドレ・フィスターは1970年代から葡萄とワインの品質向上を目指し、畑と醸造場の整備を進めた。そして近年、ボルドーやブルゴーニュでエノロジストとして研さんを積んだ娘のメラニー・フィスターが家業に加わって、急速にその評価を上げている。「天使の丘」という名のグラン・クリュ畑、エンゲルベルクからのワインは、グリーンを含むやや濃いイエロー。品種の個性が明快に表現された香りは複雑性も含み、グレープフルーツや黄色いりんごのコンポート & コンフィ、菩提樹などの花に、ペトロールや火打ち石様の香り、白いスパイスや土、ほのかなはちみつ香などが調和。まろやかな果実味が広がってバランスがよく、余韻にはミネラル感のあるしっかりと酸味を保つ。

グレイワッキ・ピノ・グリ

Greywacke Pinot Gris 2009 Marlborough 14.5%

☎ / NZL マールボロ / ピノ・グリ /
オープン(参考 4200円)

ヴィントナーズ ☎03-5405-8368



16.5/20

グレイワッキは2009年、シャトー・レイネラ(AUS)やセラックス(NZL)を経て、マールボロのクラウディ・ベイで約25年間チーフワインメーカーを務めたケヴィン・ジャッドによって興された。当ワインは本拠を置くワイラウ・ヴァレー内、ブランコット地区に位置する単一畑のピノ・グリから。発酵にはステンレスタンクとフレンチオークのバリックを併用。バリックでは野生酵母による発酵を行った。色調はグリーンがかった淡いイエロー。華やかな果実香を主体とし、黄色いりんごや洋梨、ほのかなグレープフルーツのコンポート様の香りに白い花、白い土、いちじく、ミネラルなどのほんのりとした香りが調和。柔らかな甘みを感じられ、広がりでのバランスもよい。アフターに品種特有のチェリー様のフレイヴァーを残す。