

① モレ・ブリット・オルトレポ・パウーゼ・メソド・クラシコ

<ロンバルディア州> ガンベロ・ロツソ誌トレ・ビッキエーリ受賞 1995年 ¥3000



ロンバルディア州は、アルプスの山々と大河ポーとに挟まれて、豊かな自然に恵まれた州である。北部のスイスと接する絵のように美しい湖水地帯は保養地として、南部のポー河に至る平原は穀倉地帯として、共に欧州有数である。州都・ミラノは、ローマ時代からこの地方の中心で、現在でも、食品・薬品・機械などの工業やファッションの発信地として、イタリア商工業の中心的位置を占めている。

古代ローマ時代の末、ゲルマン民族の大移動期、この地方に侵入定着したランコバルト族の名を州名に残しているこのロンバルディア州はイタリアで最も富裕な州でもある。

葡萄栽培地域は、北部ヴァルテッリーナ溪谷、イゼオ湖南の丘陵地帯、ガルダ湖南岸、ポー河に近いパヴィア周辺の丘陵地帯に限られている。隣接するヴェネトやエミリア・ロマーニャ州に比べ生産量は少ないが、古代ローマ時代からワインを造っていて、品質面では優れたワインを生み出している。

2007年 < Oltrepo Pavese Metodo Classico (メトード・クラシコ)> と名乗り、リグーリア州との州境の若干海拔の高い(350m)丘陵地帯のワインが、DOCGに昇格が認めら



れた。Pino Nero種(ピノ・ノワール100%)主体の古典的醸造で造られる<スプマンテー発泡酒>がリードし、<辛口白><ロゼ>も認められた。1212年建てられたチゴニョーラ城で1995年醸造

② アストリア・ファッション・ヴィクティムロゼ、スパークリングワイン



ヴェネチア国際映画祭のスパークリングワインに選出されたつくり手
白い花の香りとラズベリーの甘い香り、フルーティで爽やかですが、かすかなタンニンが味に厚みを与えています。ヴェネツィアングラスをモチーフに重厚感とデザイン性の高いボトルを使ったアストリア最高のスプマンテーのライン、ヴェネツィアン・コレクション。透明感の高い美しいロゼカラーと、細やかで豊かな泡が美しく輝く。白い花の香りとラズベリーの

甘い香り。リンゴ、洋ナシを想わせる香りもする。フルーティで爽やかだが、かすかなタンニンが味に厚みを与えている。葡萄はグレーラ/ピノ・ネロ種
ボトル瓶とロゼの色合いが美しく贈答にも向く。

③ ドメーヌ・キャン・ガラン・シャルドネ ¥2000

ラングドックとローヌに挟まれるように位置するデシェ・デュゼ(ニームの北方)シャルドネ100%品種

ワイン王国5つ星フランス国内でも馴染みの薄いヴァン・ド・ペイのアペラシオンだが、紀元前からのワイン造りの歴史を誇り、「並はずれた



価値のワインがある」と評価される知る人ぞ知る銘醸地である。砂岩、泥灰岩、丸石、古い沖積土、固い石灰岩がモザイクのようにちりばめられた土壌を持ち、気候はラングドックとほぼ同じ地中海性。沿岸部から遠い丘陵地帯のため、内陸のセヴェンヌ山脈の影響を強く受けており、昼夜の寒暖差が大きく、香り高い完熟ブドウを得ることができる。

瑞々しい柑橘系果実や若いリンゴの柔らかな香り。南仏の熱を感じさせないクリアな果実は品があり、クリスピーなミネラル、酸ともバランスが良い。軽やかな口当たりながらも、時間をかけて飲むほどにじわじわと湧きあがる旨みにブドウの質の良さを痛感する。

④ シャブリプルミエクリエヴァイヨンドメヌジョセフトルーアン



生産地 France > Bourgogne > Chablis 生産者 Dom. Drouhin Vaudon (Joseph Drouhin) (ドメヌ・ドルーアン・ヴォードン (ジョセフ・ドルーアン))

有名すぎる Chablis シャブリ 地区の生産【フランス/ブルゴーニュ地方】



この大変有名な地区はコート・ドール（黄金の丘）の北 約 140 km に位置しています。ディジョンからサントネまで「グラン・クリュ街道」を車で下ってゆくと、この地区がコート・ドールという言葉で表される理由が良くわかります。モーヴァンヒルを背に、

斜面を埋め尽くす魔法の庭園のような「クリマ」と呼ばれる無数のぶどう畑が次々と目に飛び込んできます。ブルゴーニュは、まさに地質の多様性の極みです。ほんの数メートルの差でその土壌は大きく異なり、それぞれの「クリマ」が、石灰岩が織り成す微妙な構造の差により、それぞれ個性をアイデンティティとして発揮します。クリマの中でも、伝統的に最上のワインを生み出すと認められている第1級畑（プルミエ・クリュ）や、特別に高い名声を博している特級畑（グラン・クリュ）は丘の中腹近辺に位置しています。ぶどう樹が地中深くまで根を伸ばすことができる比類ない底土を持ち、貴重な日照に最も恵まれているのも丘の中腹であるからです。

19世紀には、およそ4万ヘクタールのぶどう畑がヨンヌ県（シャブリ地区がある県）にありましたが、その内わずか1000ヘクタールにしか「ボーノワ」（Beaunois, 当時「シャルドネ」がこう呼ばれていた）が栽培されていませんでした。1885年のフィロキセラ害によりぶどう樹が大ダメージを受けたことにより、1960年代にはさらにその半分の、わずか500ヘクタールの栽培になっていました。古い地図と地質学の文献をたよりに、ジョゼフ・ドルーアンはぶどう畑の復興に着手しました。シャブリ地区の中でも、その本来の個性が最も良く表れる地域にのみ、ぶどうを植樹していきました。今日、多くのグラン・クリュやプルミエ・クリュを含む、37ヘクタールのぶどう畑を所有しています。

メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ドメヌ・ドルーアン・ヴォードン シャブリ プルミエ・クリュ ヴァイヨン 1級 2012 白

高級ホテル、三ツ星レストラン等のソムリエが認めるフランスのメゾン・ジョゼフ・ドルーアンは1880年にブルゴーニュワインの中心地ボーヌに創立され、120年以上もの間、家族経営にこだわり、頑なに創業当時から受け継がれるテロワールへの信念を守りつづけ

る超高級ワイナリーです。

三ツ星レストランのワインリストには必ずオンリストされています。シャブリの中でもブルミエ・クリュに格付けされるヴァイヨンの畑産。生き生きとした酸と豊かなミネラル分、シャブリ本来のエレガントな果実味が心地よく広がります。

⑤ バランス ワインメーカーズ・セレクション ピノ・ノワール (赤ワイン・南アフリカ/ウェスタンケープ) ミディアムボディ



数々の受賞歴を誇る南アフリカのワイナリー『オーバーヘックス・ワインズ・インタナショナル』は2005年に設立されたばかりの、まだ新しいワイナリーです。“品質こそがすべて！”をモットーに、あくなき品質の追求に情熱を燃やし、上質でリーズナブルなワインを生み出し続けています。



この「バランス ワインメーカーズ・セレクション ピノ・ノワール」は、特別な区画の畑で育てられた、ピノ・ノワールの単一種(100%)によって造られた、メーカーイチオシの、まさにバランスのとれた一本です。

フランボワーズ、リコリス、バラなどの甘くフレッシュな香りが感じられ、豊かな果実味やスパイス、柔らかいタンニンが素晴らしいワインです。凝縮感もあり、飲み応えのあるとても美味しいピノ・ノワールです。

⑥ バッド・ボーイ 2012 ¥4000



ヴァランドローの精神が産んだ A.C.ボルドー 1991 年ファーストヴィンテージをリリースするや瞬く間に脚光を浴び、以降ワインスペクテーター、パーカーなどの主要専門誌の評価は常に第一級格付けクラスと同等の高い評価を受けていることから「シンデレラワイン」と呼ばれるようになった。また年産 400 ケースという規模から「ガレージワイン」とも呼ばれるようになり、後に続々と生まれる少量生産の高品質ワインのさきがけになった。バッド・ボーイはこのシャトー

・ヴァランドロー同様に アペラシオンの規定だけにとらわれない自由なワイン造りの考えの元に、アペラシオンの境界を超え地質や水はけの良い区画だけを選び「美味しいワイン」をひたすら追い求めた結果であり、シャトー・ヴァランドローの意志を受け継いだコストパフォーマンスに優れたワインと言える。

世界中の愛飲家の中でも、知らない人はきっと一人もいないだろう、その 2008 年ヴィンテージならば時価 5 万円もの価格で流通し、今や世界最高のガレージワインと謳われる [シャトー・ヴァランドロー] のオーナーであり、生みの親でもある、まさに異端の凄腕ジャン・リュック・テヌヴァン氏!!。そんな彼が満を持して造り上げた、[ヴァランドロー] を超える究極のガレージワイン誕生と 世界中が騒然となった超人気ワイン [バッド

・ボーイ]!!。

名付け親のパーカーさんは、このワインがリリースされるや、『物凄い隠れた逸品だ!!。このボルドーブレンドは、ジャン・リュック・テヌヴァンが、そうしなければならないことを全てこの味にして届けている!!。シルクのような繊細なタンニンの中に沢山のプラム、カシス、チェリーフルーツを見つけることが出来、純粋でとても美味しいワインだ!!。テヌヴァンは、バーゲン価格がついたこのワインで、間違いなくホームランを打った!!。ボルドーはこんなワインをもっと造る必要がある!!。』

今や【前代未聞のシンデレラワイン】【史上最高の ガレージ・ワイン】の名を欲しいままにする[シャトー・ヴァランドロー]を造る、世界屈指の凄腕ジャン・リュック・テヌヴァン氏が、そんな[ヴァランドロー]を超越べく造り出した超コストパフォーマンスワインです!!。その物凄い味わいと、物凄い超コストパフォーマンスぶりは世界的にかなり有名で、パークーが、その破天荒で、常識を覆すワイン造りに感動し、愛情をこめて、【バッド・ボーイ Bad Boy】と名付け親となったのをきっかけに、人気漫画『神の雫』にもコラム欄に登場し、そのコメントたるや、『高騰が続くボルドーにあってありがたい!! 6000 円超の内容といえる!!』 『いま飲んでいただいても美味しいが、10 年以上の熟成も期待できる。』と驚愕とともに大絶賛!!。まさに常識を覆す激安ぶりから、「ヴァランドロー二世」とも呼ばれる、今や世界中を話題の渦に巻き込んでいる、【新・究極のガレージワイン】なんです。

⑦ シャンボール・ミュジニー プルミエ・クリュ レ・ノワロ：2012 年赤ワイン



生産地：> フランス > ブルゴーニュ > シャンボール・ミュジニー・アペラシオン、生産者：エルヴェ・シゴ
飲む人の心を豊かにしてくれる香り高き「本物のブルゴーニュ」。エレガントさと堅固な骨格を併せ持つ、男性的な印象のシャンボール・ミュジニー 1 級畑。

シャンボール・ミュジニーの村はずれに居を構え、1850 年頃からワイン造りを行っているという歴史あるドメヌ、アンヌ・エ・エルヴェ・シゴ。

家族経営を守り今でも創立当時に建てられたセラーを使用している、伝統的なブルゴーニュの造り手です。日本ではほぼ無名ですが、1996 年から海外で注目を集め始めている最注目のドメヌであり、シャンボール・ミュジニーらしい、「本物のブルゴーニュ」と呼ぶにふさわしい香り高いワインを造り上げています。アンヌ・エ・エルヴェ・シゴでは、かつて質より量という製法を取っていましたが、1992 年に当主がエルヴェ・シゴ氏に変わったことで大きな変化がもたらされます。果実自体の質を高めるために、農薬の使用を止め、化学肥料も使わずに土壌を活性化。さらに、グリーンハーベストによる収穫量の制限など徹底した改革を行っていきました。

また繊細さ、フィネスとエレガンスを持つシャンボール・ミュジニーのテロワールを生かすために、新樽の使用は非常に慎重に、無ろ過で瓶詰めしています。

一般的にビオディナミなどの自然派の手法が影響を与え、土壌が健全な状態になるには

15年程の期間を要すると言いますが、実際に彼らが1992年から大きく手法を変革し、ワインの味わいが顕著に変化し始めたのは2000年前後。特に1999年のシャンボール・ミュージニー・レ・センチエは『ワインエンスージアスト』誌にて90点を獲得する快挙を達成しました。彼らの持つ畑は、古くからブルゴーニュに根付いているドメーヌらしく、どの区画の畑の樹齢の高い樹ばかり植えられています。彼らの代表クリュとも言えるレ・センチエの畑の植樹は1947年とといいます。彼らは、レ・フュエ、シャルム、レ・ノワロ、グロゼイユ、シャトロー、ポー・ブランに、それぞれ1haにも満たない小さな区画を保有しています。以前はこれらの畑のブドウも混ぜてワインをリリースしていましたが、2000年ヴィンテージからはこの7種類のプルミエ・クリュ(1級畑)を個別にリリースするようになりました。

現在のこのドメーヌの代表であるアンヌ女史(エルヴェ・シゴール氏のご婦人)の影響もあり、彼らのワインはエレガントさを増しています。特筆すべきは、その香り高さ。この香りこそがシャンボール・ミュージニーのワインの素晴らしさを物語るものであり、不思議なことに、ワインだけではなくドメーヌで育てるイチゴやトマトまでも、芳しく綺麗な香りがたつとこのことです。味わいに派手さはないものの、優雅な佇まいで、飲む人の心を豊かにしてくれる、染み渡る旨味が感じられるエルヴェ・シゴールのワイン。調和の取れた美しいピノ・ノワールをゆっくりと楽しめます。

レ・ノワロは特級畑ボンヌ・マールのすぐ東側に位置し、レ・ボードに隣接する1級畑。ドメーヌ・エルヴェ・シゴールはおよそ0.5haを所有しており、その他のシャンボール・ミュージニーのワインと比べ、タンニンのしっかりとした男性的な印象のワインが生まれます。

2012年ヴィンテージのブルゴーニュ地方は、雹を伴った雷雨の被害により、生産量が例年より少ない年となりました。しかし、8月から9月までの暑い天候によってブドウは大変良く熟し、結果として豊かさと凝縮感がありながら、しっかりとしたフレッシュさも残したワインが造られました。濃いルビー色の外観。バラやハイビスカス、カシス、ブラックベリー豊かな果実味とアロマに、赤い肉、胡椒、ハーブなど様々な香りがきれいに広がります。

⑧ 2012 ルバイヤート プティヴェルド



赤・ミディアムボディルバイヤート・プチベルド一丸藤葡萄酒工業(株)2012 「北畑試験園収穫」 日本
 ワインコンクール欧州系品種赤ワイン部門金賞部門最高賞受賞ワイン<今年の日本一の赤>

品種：プティヴェルド 100% 産地：山梨県勝沼町内
 樽熟成：新樽 100%で13ヵ月熟成
 瓶詰本数：1176本の限定生産 ¥6500

「ルバイヤート」の名付けの由来
 1957(昭和32)年日夏歌之介(1890～1971)(詩人、文学者、翻訳家として多彩な文芸活動を展開した)に三代目大村忠雄

が依頼し、手紙で命名を伝えてきた手紙が残っています。

啓上

御清健賀上ます

関川君よりの来信にて貴社愈々（いよいよ）発展 葡萄酒を大かゝ（り）に売出されるにつき 老生に命名を依頼して来られたる由、依て左ノ如く愚考申し上げます。

二種と仮に定め、第一はインテリ向き

これを R U B A Y A T ルバイヤット と命名、ペルシャ十一世紀天文学者詩人 Omar Khayyám オアマ・カイヤムの詩集の名にて、原名はルボウイヨウトと発音するが、ルバイヤットの方が語呂もよく通りがよく、ブドーの原産地の人にて非常に葡萄酒の好きな詩人で ブドー酒と美女とを歌った詩が多く忝（世）界的大詩人の一人で、日本のインテリは皆その名を知る故、ルバイヤットと名付けて発売したら、必ず「やったな」と思ふでしょう。【後略】このような由来を持つルバイヤートです。