

## ①アリボワボワ・エ・レ・キャラント・ビュヴール NV アニェスパケ ¥3000

750ml・年間3,000本のみの限定生産（スパークリング）（王冠）

### ◆「アリババと40人の酒のみ達」と言う名のワイン

「アリババと40人の酒飲み」という作品名は、「あるブルギニヨンの伝記に、小さい頃おじいちゃんのカーヴに初めて入った時、アリババの盗賊になったような気がしてワクワクした、というエピソードがあり、このワインも、大勢の（40人の！）仲間と、ワクワクしながら楽しく飲んでいただきたいという願いを込めて命名しました」（アニェス・パケ）。年間3000本のみの限定生産作品。作り手は女性醸造家、アニェス・パケ。

（味のタイプ：泡・程よいコク・やや甘口）（産地：フランス、ブルゴーニュ地方）

ミッシェル・ニーロンらに師事した後、1999年にメゾン「モレ・ノミネ」を設立した



気鋭の新世代、ダヴィッド・モレとのコラボレーション！による弱発泡性スパークリングワインです。

ボヌ近郊のACブルゴーニュ畑より、平均樹齢40年のシャルドネ25%、アリゴテ75%のブレンドで、「シャルドネからはフィネスと果実味が、アリゴテからは鮮度感と酸が得られます」（アニェス・パケ）製法はクレレット・ド・ディの製法としても知られる「メトド・アンセストラル」で、ア

ルコール発酵が3

分の2に達したところで温度を下げて発酵を停止し、無清澄・ノンフィルターでビン詰めした後、自然な温度上昇によって発酵が再開され、発生する炭酸ガスを閉じ込めるものです。ガス圧は約2.9。残糖約30g/l。「デゴルジュマンをする必要がなく、炭酸ガスを最大限保持するため」コルクではなく王冠を使用。

2001年に創業したアニェス・パケは、今日のブルゴーニュ新世代を象徴するような存在。

創業当初からの実質ビオロジーのリュット・レゾネ栽培や、毎年1本1本ぶどう樹を観察して優れた樹の選抜と育成を行う「マス・セレクション」への取り組みといった地道な努力を続けながら、急斜面をものともせず土まみれになって畑で汗を流しています。

「美味しい料理を引き立て、ガストロノミーに愛されるワインを造りたい」と願う彼女は自身のワインでそれを証明し、オークセイ・デュレスというややマイナーなアペラシオンにも関わらず、その品質に感動した「コート・ドール」、「ランズブール」、「ポール・ボキューズ」、「ジョルジュ・ブラン」といったミシュラン3つ星レストランのソムリエ達もこぞってオンリストしはじめました。

彼女のワインは、透き通るようにピュアで清らかな口当たりながら、大地の滋養の結晶たる深いうまみに満ち溢れています。「畑で自然と接するのが何より楽しい」という彼女は、休日も大自然の中をジョギングするなど、ライフスタイルそのものが自然志向です。現在は畑面積7.5ヘクタール。

醸造ではポンプを使用しない、など細心の注意を払っています。

（味のタイプ：泡・程よいコク・やや甘口）

（産地：フランス、ブルゴーニュ地方）スパークリングワインなどの発泡性飲料には炭酸が含まれています。その炭酸には血行の循環を良くしたり疲労を回復したりする効果があるので、夏バテには炭酸が良いとされています。

お風呂の入浴剤にも炭酸ガス入りっていうのもあるぐらいですからね。

<http://store.shopping.yahoo.co.jp/wine-tikyuya/39051.html> より

食欲のない時、食前に炭酸水やスパークリングワインを飲むと胃の働きが活発になり食欲増進につながります。

## ② アルザス・リースリング・“シッフエルベルグ” 2010 年¥2000

ウィリ・ギッセルブレッシュトゥは 1936 年に設立されたフランス・アルザス地方にある家族経営のワイナリー。3 世代に渡り受け継がれ作られてきた高品質なワインは世界中のワイン愛好家に愛されています。

アルザスのダンバッハ・ラ・ヴィルの最も品質の高い土壌 17ha を所有し、家族経営の生産者！現オーナーで 3 代目！そのほとんどがフランス現地のワイン



愛好家と一部の国のワイン愛好家への輸出に限られているため、日本では比較的珍しい造り手のひとり！アルザスワインやクレマンはもちろん、グランクリュ・フランクシュタインやグランクリュ・ミュンヒベルクも生産しています。



ウィリ・ギッセルブレッシュトゥでは、家族経営らしく収穫は全て手作業で行い、選別は熟練の作業員が厳しく行うため、17ha の畑を所有していますが、生産量は少なめ。醸造も昔ながらの手法を取り入れ、特に目新しい事はしていませんが、地道で真面目なドメーヌの気質がよく現れた、ととても素直なワインを造ります。

淡い黄色の色合いで、青リンゴやミント、グレープフルーツを連想させる新鮮な果実香。ミネラルも高く、香りから締まった印象を感じます。飲むと軽やかな果実味にスッキリ締まる酸、それでいて、鋭角的ではない上質な味わい。余韻も爽やかで、飲み心地の良いワイン。アルザス辛口リースリングの逸品が限定で極少量入荷！

■ 品種：リースリング 100 %

■ 飲み頃温度：10℃～12℃

「Schiefferberg」はアルザス地方の方言で「片岩質の山」を意味し、標高約 200m にあるこの畑の地層はアルザス地方では珍しい片岩質です。

注：結晶片岩（けっしょうへんがん）は、変成岩の一種。片岩（へんがん）ともいう。広域変成作用により地下深部で剪断応力を受けて再結晶したため、雲母



のような板状の鉱物や角閃石のような柱状の鉱物が方向性をもって配列し、岩石は片理（へんり）と呼ばれる、面状構造を持つ。岩石は片理に沿って板状に割れやすい。鉱物の粒度が大きくなり縞状の構造が顕著になったものを片麻岩という。

グレープフルーツなどの柑橘類のアロマ、フレッシュな肉厚のある果実味が広がります。

アルザスや辛口白ワイン愛好家大注目!アルザス高級リースリングファン大注目!ワインスペクテーター誌大注目! 2013年版のフランスワイン評価本“アシェット・ガイド誌”でもリースリングのフランクスタインが堂々の掲載!大注目!

[http://item.rakuten.co.jp/wineuki/0108002001077\\_0/](http://item.rakuten.co.jp/wineuki/0108002001077_0/) より

### ③ ジョナタン・ディディエ・パビオ プィイ・フュメ 2014 ¥3500

フランス ロワール AOC プィイ・フュメ

白・辛口 葡萄：ソーヴィニオン・ブラン 容量：750ml

ピュアな果実味とたっぷりのミネラル、フリンティな風味が絶妙のバランス。ナチュラルで滋味深くカラダに優しくスーッと沁みわたります。フランスの星付きレストランが続々オン・リスト!!



ジョナタン・ディディエ・パビオ

今日のプィイ・フュメを代表する新世代、ジョナタン・パビオは、フランスのワインガイドの金字塔「Le Guide des Meilleurs Vins de France 2012」に、プィイ・フュメの造り手として掲載された、全6人のうちのひとりです。



プィイ・シュル・ロワール村近郊のレ・ロジージュ村に5世代続くぶどう栽培家の家系で、1977年にディディエ・パビオがドメーヌを設立。2005年に息子のジョナタンが継承しました。

研修先だったフォジュールの「レオン・バラル」でビオディナミに出会い、衝撃を受けたという彼は、2006年から、(プレパレーションの使用など)一部にビオディナミの手法を採り入れた、ビオロジー栽培を開始しました。

「ここプィイ・フュメには約120人の造り手がありますが、ビオロジー栽培を実践しているのは僕も含めてまだ3人しかいません(2012年現在)。ワインの品質はもちろんですが、子供たちの生活環境のためにも、この地にビオロジー栽培を広めていきたいです。ビオディナミについては、時間ができるとルフレヴやジャン・ルイ・トラペを訪れ、いろいろ教わっています」(・パビオ)。

まださほど知名度が高くないにもかかわらず、仏ミシュラン3つ星の「ラルページ」「ルドワイヤン」「ギー・サヴォワ」、同2つ星「アピシウス」「ル・グラン・ヴェフル」「ル・クリヨン」といったフランスの最高級レストランに続々とオンリストされている彼のプィイ・フュメは、コルクを抜くやいなやボトルから立ち上ってくる、スモーキーなフリンティ香(火打石の香り)が特徴で、だからプィイ・「フュメ」(煙)っていうのか、と思ってしまうようになるほどです。

「プィイ・フュメの土壌は多種多様で、土壌によってワインのスタイルは大きく異なります。僕のスタンダード・キュヴェは、キンメリッジアン、シレックス、粘土質、砂礫質といった異なる土壌で栽培したソーヴィニオン・ブランをすべてブレンドすることで、プ



イイ・フュメのテロワールを包括的に表現することを目指しています。ビオロジー栽培を始めてから、ミネラルに由来するフリンティ香が、年とともに強くなってきました。これからも、「本物」を造っていきたいです」。

中央フランスのモトクロスのチャンピオンだったという、多才な彼。今後は本当に楽しみです。

<http://www.lescavesyoshioka.com/?pid=43390657> より

#### ④ ヴィーニャ・ヴェラモンテ カベルネ・ソーヴィニヨン レゼルヴァ 2012 (赤ワイン・チリ) フルボディ ¥4500

・【産地】チリ/コルチャグア・ヴァレー Chile > Central Valley > Rapel Vally > Colchagua Valley

・【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン (100%) ・【アルコール】14%

ヴェラモンテ/VERAMONTE。ヴェラ(端っこ)、モンテ(山)に由来するワイナリー名で、1990



アウグストゥン・ウネウス氏



年に設立されたばかりのまだ新しいワイナリー。既にワイン消費大国イギリスでは3番目に多く輸入されているワインメーカーとして、また全米売上 No1 ワイナリーとして支持されているお墨付きブランドです。カリフォルニアの有名ワイナリーのオーナーでもあり、かつてあのチリ最高級ワイン「コンチャイトロ」社の CEO だったアウグストゥン・ウネウス氏が設立。彼は小さなワイナリーを「コン・チャイ・トロ」をチリ最大のワイナリーへと成長させたことでも有名だが、ナパの「フランシスカン」、「クインテッサ」、そして、チリワインとしてグランヴァンに勝る評価を獲得した「カリテラ」、「エラスリス」など彼の輝かしい過去の実績と栄光には枚挙に暇がない。



2007 年からは、チリプレミアムワインに新たな金字塔を打ち立てるべく、シャルドネおよびピノ・ノワールのワインコン

サルタントとして、現在指揮をとる二代目のアウグストゥン・フランシスコ氏も、アメリカワイン業界では知らない人はいないほど有名なポール・ホップス氏とコンサルティング契約し、さらに高い評価を得ています。この「カベルネ・ソーヴィニヨン レゼルヴァ」は、深みのある濃いガーネット色で、ブラックベリーやブラックチェリーなど黒系果実の豊かな香りが印象的で、豊かな酸やタンニンも魅力の一本。口に含んでみるとわかりますが、口中にタンニンがまとわりつくほどの濃さも、とても心地よく感じます。この価格で、これほどのフルボディには、滅多にお目にかかれません！！¥1200

すべてのエステート畑において、環境に配慮した農業を実践し、今やチリワインの未来を担う作り手として、イギリスでもワイン全体でベスト3に入る評価を獲得するなど、世界各地のワイン関係者から熱い眼差しを集めている。

その他にも有名ワイナリーを育て上げるなど、その手腕を振るってきた人物です。

<http://item.rakuten.co.jp/bcs-ls/7804620040049/>

<http://www.amazon.co.jp/dp/B008O0BFMA> より

## ②シノン グラヴィエール (カロワ・ポルティエ) [2005]Chinon Gravieres ¥1000



葡萄品種：カベルネ・フラン 100%

ジャンシス・ロビンソン MW 女史のコメントです。

「飛びぬけて熟した 2005 年は、良いボルドーのように、熟成に 10 年は要する構成と充実した内容を持つ。不条理なほどに過小評価されている。」

フランス・ロワール辛口赤ワイン愛好家大注目！

カベルネ・フランファン大注目！アシェット・ガイド誌 2013 年版でも大注目の造り手！による、人気のシノン AOC！AOC シノンの中心に位置するこのドメヌは、シノンを中心として 5 つの村にまたがり、15 ヘクタールの畑を所有！ワイン醸造には最新の設備を使用！醸造はオーナーのフィリップ・ブロクール自ら担当！シノンのテロワールは、砂と小石で構成される平野と、ケイ質粘土状の平野、そして粘土質石灰土壌の丘陵に大きく分けられますが、それぞれの地域からは、フルーティで軽やかなワイン、繊細ながら力強さもあわせ持つワイン、しっかりしたタンニンや骨格のある長熟タイプのワインが生まれます。



ドメヌでは、ワインの醸造には、最新の醸造設備を使用。熟成は石灰岩質のカーヴで、必要に応じてオーク樽を使って行われます。軽くフルーティーなワインから力強く長熟なワインまでそれぞれの土壌に忠実なワイン造りを行い、畑の特徴を反映した個性豊かなワインを生産しています。最近では樽を使わず、新鮮な果実味を残すため、マロラクティック発酵などもすべてステンレスタンクで行います。ワインは深みのある紫に近いルビーレッド！最初にラズベリーやチェリーなどの赤い果実の香りが開き、ほんのり芳ばしい香りもあります。次第にブラックベリーやカシスのような黒系果実の香り、カサブランカのような花の香りへと変化し、ブラックペッパーなどのスパイスの香りも出てきます。口に含むと色々な香りが複雑に絡み合い、香りのままの味わいが広がって、優しいタンニンがワイン全体を包み込んだ究極辛口シノン

<http://store.shopping.yahoo.co.jp/wineuki/0106001000961.html> より

アシェット・ガイド誌 2013 年版でも大注目の造り手による、ロワール最上の赤といわれる、大人気辛口赤ワイン、シノン AOC！

## ⑥ネイエン 2007 ¥3500

チリワインの歴史は、比較的新しく、19 世紀、フランスのブドウ栽培が害虫によって大きな被害を受けた際、遠く離れたチリにおいて、純粋なフランスの苗木が守られたことに始まる。以降、フランスなどからブドウ栽培を求めて移住し、チリにはフランス風の豪華なシャトーが今でも残る。また、チリが、ワイン主要生産国の一つであるスペインの植民

地であったことも、チリにワイン文化を根付かせるようになった。



ネイエン 2007 はチリの最高級ワイン。カベルネソービニョン 45 %カルメネール 55 %。オーク樽にて12ヶ月熟成

このワインはネットで見てもほとんど見当たらない。日本中持っているのはワイズ新富屋だけと言っても良い。この会で飲んだ方お味はいかがでしたか。

### ⑦シャンボール・ミュージニー・プルミエ・クリュ・一級 “サンティエ” [2004] ¥7000

このワインは貴重品過ぎてネットで見てもラベルすらどこでも載っていません。ワイズ新富屋でしか手に入らないワイン。味はいかがでしたか。

このネゴシアンは日本人の仲田晃司さん。彼は1972年岡山県高梁（たかはし）市に生まれ、高校までを地元で過ごしました。大学生として上京した時に、アルバイトでホール（給仕等）係として働き始めたフランス料理店でワインと出会いました。彼は、大学卒業後もしばらくそのレストランで働き、ワインの奥深さを知ることとなります。次第に自分自身がワインを造る事への興味が深まっていったのでした。そして1995年に、ボルドーとブルゴーニュの生産家の下で3ヶ月間実地研修に訪れる機会が、彼の将来を決定的なものにします。その時は日本に帰国しましたが、吸収力の高い年代の若者が直接目の当たりにした刺激は、とても大きなものでした。フランスでのワイン造りへの情熱は高まるばかり、「一番自分の舌にピタリとはまった」ブルゴーニュへと旅だったのでした。

その後フランス語の習得は誰でも苦労するところなのですが、1999年にボヌの学校でワイン醸造に関する学位を取得するほどになり、卒業後ボヌの大手ワイン商で少しの間働きました。そして2000年、現在のワイナリー会社メゾン・ルーデュモンを設立します。「ルー」はお世話になった友人の娘さんの名前なのですが、「デュモン=DUMONT」は、山の意味、故郷である岡山県高梁市にある備中松山城の「山」をイメージしたそうです。ルーデュモンは、実質的に彼自身の会社であり、実際3年後に自らが社長となり、現在のジュヴレイシャンベルタンに本拠地を移転しました。この時までのラベルは現在のよような毛筆漢字のものではない、一般的で地味なグレーのラベルでした。

2003年ジュヴレイ・シャンベルタンに本拠地を移した、内輪のお披露目パーティーが、仲田さんのその後のワイン造りに対する姿勢を、大きく決定づけることになりました。この時、世界のワイン関係者の間で「神様」と呼ばれ、尊敬を受ける偉大な老人アンリ・ジャイエ氏が祝福に訪れたのでした。ジャイエ氏の訪問は、ワイン醸造者にしてみれば最大の光栄であり、少し大袈裟に例えるなら、地元の小さなサッカーチーム設立パーティーにペレが来た、みたいなものといえましょう。この時偉大な老人は、彼のクレマン（シャンパン方式のスパークリングワイン）を褒め称えると共に、「仲田さんにしかない個性、日本人としてのアイデンティティーを、ブルゴーニュワインの中でもっと表現すべき」との薫陶を授かったのでした。

そこから生まれたのが、独特なラベル、毛筆書体で記された『天地人』の文字なのです。あらためて言うまでもなくワインは天候とその土地の土壌、そしてそれを造る人の努力の

賜であり、天地人そのものです。ただし、それがフランス語でラベルに表記されているのと、日本語の毛筆書体で記してあるのでは、大きく違うように思えます。日本語で『天地人』で記された文字からは、『天地人』に対する大いなる畏敬の念が感じられるのです。

ただ、「フランスにない日本人としてのアイデンティティー」とはいつても、村毎にある土壌の個性をごくオーソドックスに表現した味わいです。木彫りの仏像職人が、コツコツと魂を込めて仏を造り上げていくような、そんな作業を通して、彼のワインに自然で素朴な力強さが醸成されていくようです。まさに天と地を敬い、そして味わう人にも敬意を払っているような、裏切られることのない、そんなワインを造り上げているのです。

仲田氏は「高級ワイン」ではなく「飲んで美味しいワイン」を造りたいと。

仲田さんが造ってみたいワインは、ジュヴレ最高峰のシャンベルタンでもマニアから人気が高い1級クロ・サン・ジャックでもなく、クロ・デ・シャピトルという1ヘクタールもない小さな畑のワイン。クロ・サン・ジャックのすぐ麓にある1級畑です。

「造りたいのは『高級ワイン』ではなくて『飲んで美味しいワイン』だから、みんなに飲んでもらえないような値段のワインは造らない」

<http://www.cyber-wineshop.com/news/jmm/jmm200811.html> より

\*なお「ドメーヌ」とは、自家醸造農園主のこと。優良な個性的ワインを造るのは、ほとんどがこのドメーヌ・ワインです。中世から続くワイン王国そしてブルゴーニュ公国の歴史を感じさせるブルゴーニュワインです。

\*「ネゴシアン」とは、原則的には自社のぶどう園を持たず、ぶどう果、果汁、樽詰めワインなどの形で生産者から仕入れたものを、自社で醸造または貯蔵・熟成させ、それらをブレンド・瓶詰めして自社ブランドのラベルを付けて、国内市場に流通させたり、海外へ輸出したりしている。ネゴシアン自分の好みにあったネゴシアンものを見つけるのもワインの楽しみの一つである。とくに、大きなぶどう園所有者の少ない、ブルゴーニュ、ボジョレー、ローヌなどの地区では、ネゴシアンの果たす役割は大きい。