

Today's Wines

<①スパークリング>

Name: Codorniu Clasico Brut
DO: Cava
Producer: Codorniu
Vintage: -
Cépage: 40% Macabeo, 40% Xarel·lo,
20% Parellada

コドーニュのボデガ(ワイナリー)は、スペイン近代主義三大建築家プッチ・イ・カダファルク氏によって建設されました。その芸術性の高さから現スペイン国王『ファン・カルロス1世』により国の重要文化財に指定されました。プッチ氏が建設したバルセロナの数々の建造物と同様、現在も色あせず、コドーニュの象徴となっています。

コドーニュの素晴らしいワインの味を支えている自社畑の総面積は約 3,500ha に及び、ヨーロッパの中でも有数の規模を誇ります。自社及び創業一族が所有している畑のみからブドウを調達し、徹底した技術指導も行なわれています。



<②白ワイン>

Name: Sileni Sauvignon Blanc
Area: Marlborough / New Zealand
Producer: Sileni
Vintage: 2013
Cépage: Sauvignon Blanc

シレーニのワイナリーはニュージーランド北島、東寄りの海に近い都市、ホークス・ベイに位置します。ホークス・ベイは、ニュージーランドで初めてワインの生産が行われた地であり、ニュージーランド特産の果物など、農作物の産地としても有名な地域。

シレーニが本社を置くのはニュージーランド北島のホークス・ベイですが、このソーヴィニオン・ブランに限っては南島マルボロ地区のブドウを使っています。1970年代にこのマルボロ地区のソーヴィニオン・ブランが世にでてきて以来世界中がニュージーランドの高品質のソーヴィニオン・ブランに注目し、高い評価を得ることになりました。

洗練されたトロピカル・フルーツの香りがあり、フレッシュな酸が果実味を引き立てています。生き生きとした酸味の中にかすかな甘味が溶け込んだ味わいです。料理とよく合うこのワインは2、3年の間に楽しんでいただけるように造られています。



<③白ワイン>

Name: Château Carbonnieux
AOC: Pessac-Leognan
Vintage: 2009
Cépage: 62% Sauvignon Blanc,
38% Sauvignon Gris

シャトー・カルボニューは、ボルドー地方グラヴ地区の格付けシャトーです。エチケットにえがかれている「帆立貝」は、スペインのサンチャゴ・コンポステラへの巡礼者のシンボルですがベネディクティン修道会が所有していた当時に巡礼者へ宿舎と食事を供していた場所であったことが由来です。

2009年は、10年以上熟成できるポテンシャルを持ち合わせています。若いうちは爽快な味わい、熟成を経るにつれて奥行きが表れてきます。



<④赤ワイン>

Name: Robert Skalli Cabernet Sauvignon
AOC: -
Producer: Robert Skalli
Vintage: 2011
Cépage: Cabernet Sauvignon

品種名付きワインを南仏で造った先駆者であり「ミスター・セパージュ(葡萄品種)」と讃えられるロベール スカリ氏が自らの名を冠した、品種名ワインの傑作です。南仏の太陽のもとで完熟したカベルネ・ソーヴィニオン種特有のカシスや、ブラックベリーの香り。きめ細やかで力強いタンニン分と、甘味さえ感じさせるほどに凝縮した果実味、贅沢な樽香が調和した、コクのある赤ワインです。



<⑤赤ワイン>

Name: Clos du Val Cabernet Sauvignon
A.V.A. : Napa Valley
Producer: Clos du Val
Vintage: 2011
Cépage: Cabernet Sauvignon

あの通称“パリ・テイステイング事件”とその後のリターンマッチ 1986年のブラインドで、カベルネ・ソーヴィニオン 1972年がムートン・ロートシルトやオー・ブリオンを凌駕し、No.1に輝いたことで非常に有名なワインです。

口に含むとドライハーブや黒フルーツ、スパイスの凝縮した香りが口いっぱいひろがり、力強いフィニッシュは長期熟成タイプを感じさせます。



<⑥赤ワイン>

Name: Les Fiefs de Lagrange
AOC: Saint-Julien
Producer: Château Lagrange
Vintage: 2005
Cépage: 60% Cabernet Sauvignon,
31% Merlot, 9% Petit Verdot



「シャトー・ラグランジュ」が造るセカンド・ワインが「レ・フィエフ・ド・ラグランジュ」です。

シャトー・ラグランジュはサン・ジュリアン村に位置する格付け第三級シャトーです。中世の時代からの歴史があり、当時は「ラグランジュ・モンテイユの高貴な館」と呼ばれ、一部はボルドー聖堂騎士団の領地でもありました。そして19世紀には、当時のルイ・フィリップ朝で権力を握っていたデュシャテル伯爵が所有者になり、シャトーの名声を栄光の頂点にまで引き上げました。1960年代、1970年代までは凡庸なワインを造っていたと言われていましたが、1983年にサントリーが買収してからブドウ樹の植え替えなど抜本的な改善を行い、飛躍的な品質向上を遂げて、近年大注目を集めています。

そのシャトー・ラグランジュのセカンドラベルが、こちらのレ・フィエフ・ド・ラグランジュです。「フィエフ-fiefs」とは、「封土」とか「領地」の意で、日本語にすると「ラグランジュの領地」と言ったところです。収穫は手摘みで行われ、ステンレスタンクで15～25日間発酵後、新樽を25%使用し樽熟成が行われます。

主なワイン生産地域

