

# ワイン王国

THE WINE KINGDOM

2014 January  
No.78

WINE KINGDOM  
**15**  
Anniversary

創刊**15**周年  
記念号 豪華! 読者プレゼント



2012 No.71



Present



No.51



2007 No.37



2000 No.5

イタリアワイン  
三千年

ボルドー  
100本!



2000 No.6



1999 No.1 / 創刊号



# シャトー・ル・ピュイ・バルテルミ 2006年

Château Le Puy Barthélemy

**辛口** 品種：メルロ85%、カベルネ・ソーヴィニヨン14%、カラムネール1%  
希望小売価格：オープン（参考価格1万4700円） 問い合わせ先：テラヴェール

## 400年続く有機栽培から生まれる 純粋なテロワールを持つワイン

**佐藤** 当主のジャン・ピエール・アモロー氏は13代目で、400年前から生態系を重んじた有機農法によるブドウ栽培を続けているシャトーです。補糖や人工酵母の添加はもちろん、清澄も濾過も行わないという徹底して自然なワイン造りです。

**信国** 「シャトー・ル・ピュイ」は、\*ビオダイナミの象徴的造り手ですね。サンテミリオン街から車で約20分のフラン・コート・ド・ボルドーにありますが、60ヘクタールの敷地内には森や沼が広がり、牛や馬が草をはんでいます。この自然環境そのものを保持することが、「純粋にテロワールを表現する」ブドウを栽培するのに最も重要な点だそうです。現在、この場所に独自のオペレーションを申請中とのことで、実現すればボルドーで初のモノポール（単独所有畑）となります。

**若林** この『バルテルミ』と白の『マリー・セシル』は、醸造中の二酸化硫黄添加はせず、樽熟成の際に少量の気化した硫黄を使用するのみで、酸化防止剤としての二酸化硫黄も一切使用していないワインですね。

**田辺** 香りが昔ながらのボルドーの醸造所を想わせます。オークの小樽でなく大きな木樽の中でワインを熟成させ、タンニンが柔らかくなるまで待ち、飲みごろになったら瓶詰するという、昔ながらのやり方です。酸がしっかりしているので、まだ良く熟成していく力があります。

**若林** 小梅を想わせる、個性的な果実のニュアンスがありますね。緻密なしっかりしたタンニンで、酸も透明感があり、シンプルで飲み疲れない味わいです。スタイルにぶれが無いのが素晴らしいと思います。

**信国** 若々しさが、メルロの果実味に加えて鉄やミネラルがのニュアンスがあります。醸造テクニックに頼らず、ゆっくと自然に造ったワインの味わいが感じられますね。

**佐藤** 400年間全く農薬を使っていないので、畑の土の中には1立法メートルあたり2億5千万匹の微生物がいて、彼等が吐き出す酸性の唾液が土中のカルシウムを溶かすことで、ミネラルの豊かなワインができるというのが面白いですね。

**生産者** シャトー・ル・ピュイ  
Château Le Puy

当主のジャン・ピエール・アモロー氏は13代目。400年前から生態系を重んじた有機農法によるブドウ栽培を続けているシャトー。「純粋にテロワールを表現する」ワインをつくるため、シャトーを取り巻く自然環境そのものを保持しつつブドウ栽培を行っている。



\*オーストリアの農学者、ルドルフ・シュタイナー（1861～1925年）が提唱した有機栽培法の一つ。草葉の代わりに糞草などを用い、月の運行に合わせて作業を行う。虫を捕虫器から守るほか、果実の成熟を促す効果があるといわれる。



## シャトー・レイノン・ルージュ 2010年

Château Reynon Rouge

**辛口** 品種：メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン  
希望小売価格：2940円 問い合わせ先：サッポロビール

### 白ワインの魔術師が手掛ける珠玉の赤

**信国** ボルドー大学のドゥニ・デュブルデュ教授の所有するシャトーです。若々しいカシスと炭の香り。艶やかな外観や滑らかでまとまりのある味わいが、優れた醸造技術を感じさせます。

**佐藤** 弾むような軽快さ。フルボディで調和の取れた味わいは、シンプルに塩とコショウで味付けしたステーキに合わせたワインですね。

**生産者** シャトー・レイノン  
1958年にドゥニ・デュブルデュ夫人の父親で、ワイン生産者のジャック・ダヴィッド氏が購入。76年に同夫妻が引き継いだ。

\*ボルドー大学醸造学部の教授であり、白ワインの母大娘産区、ワイン醸造の分野から、初めて「パリ科学アカデミー」を受賞した。



## ミラディー クレマン・ド・ボルドー・ロゼ・セック NV

Milady Cremant de Bordeaux Rose Sec

**辛口** 品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%  
希望小売価格：2205円 問い合わせ先：モトックス

### 気分アップ! 美しい色調と弾ける泡

**信国** 淡く鮮やかなピンク色は見ただけでわくわくします。イチゴのようなニュアンスも感じ、フルーティーさがよく出ていますね。甘酸っぱい余韻があるので、デザートと合わせても良いでしょう。

**若林** フランボワーズや小梅の香りも感じられ、泡は細かくクリーミー。気軽な食事、エビマヨなどと合わせても楽しいワインですね。

**生産者** ジャン・ルイ・バララン  
ガロンヌ河の地下洞窟にある天然セラーで熟成。高品質できめ細かい泡のクレマン・ド・ボルドーを造る生産者。



## クレマン・ド・ボルドー・ブリュット NV

Cremant de Bordeaux

**辛口** 品種：セミヨン85%、カベルネ・フラン8%、カベルネ・ソーヴィニヨン7%  
希望小売価格：2520円 問い合わせ先：アストル

### 心地いい酸は生ガキや白身魚と楽しみたい

**田辺** やや緑がかったレモンイエローで若々しい外観です。心地いい酸とミネラル感もあり、生ガキや白身の魚に合わせたいですね。

**佐藤** 輝きのあるきれいな泡立ちです。新鮮な柑橘類や洋梨、リンゴを想わせるアロマがあり、酸が強すぎず旨味もあるので、ワイン単体でも楽しめます。よく冷やすと一層美味しいワインですね。

**生産者** ラティロン  
シャンパーニュ地方出身のラティロン家は1920年代からボルドーでクレマンを造るパイオニアです。高品質でボルドー市の公式行事にも使用されている。



## シャトー・オー・ラグランジュ・ブラン 2008年

Château Haut LaGrange Blanc

**辛口** 品種：セミヨン50%、ソーヴィニヨン・ブラン40%、ソーヴィニヨン・グリ10%  
希望小売価格：4725円 問い合わせ先：大楽産業

### トロリとした官能的な舌触りが心地いい

**若林** \*シュール・リーによって得られる熟したパイナップル、スパイスやハーブの香り。セミヨン特有のトロリと滑らかな舌触りです。

**信国** 樽の香りをしっかりと付け、オリーブオイルのようなオイリーなニュアンスはAOCベサック・レオニヤンに多いタイプです。白身魚のグラタンのようなクリーム系料理とも好相性。

**生産者** シャトー・オー・ラグランジュ  
オーナーのフランソワ・ブトゥミ氏は、1989年に「シャトー・スミス・オー・ラフィット」に隣接する土地でワイン造りをスタート。10年あまりで見事な畑を形成した。



\*発酵後、オリを取り除かずそのまま寝かせて、上澄みを経路する製法。

## ドゥルト・グラヴ 2011年

Dourthe Graves

**辛口** 品種：セミヨン主体、ソーヴィニヨン・ブランほか  
希望小売価格：オープン（参考価格1860円） 問い合わせ先：メルシャン

### ボルドー白の新スタイルを築いたワイン

**田辺** ボルドーの白ワインにおいて、新しいスタイルを確立したワインです。さわやかで青みのある香り。ボディがしっかりしたコクのある味わいで、余韻にも力強さがあります。

**佐藤** ミネラルや生のホワイトアスパラのような香りもありますね。酸味が繊細なので、チキンや野菜のテリーヌに合わせたいです。

**生産者** ドゥルト  
1840年にドゥルト家によって創設され、ワイン生産とシャトーワインの生産・流通を行う、ボルドーの代表的企業。クレスマン家とCVBG社を結成した。



## シャトー・ドワジー・デーヌ 2008年

Chateau Doisy Duène

**辛口** 品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%  
希望小売価格：4515円 問い合わせ先：ミレジム

### 香ばしさとミネラルのきらめきがアクセント

**田辺** トロピカルフルーツを思わせる香りのある、モダンなタイプのボルドーの白ワインです。しっかりした味わいの料理に合いますね。

**佐藤** ヘーゼルナッツのような香ばしい香りが心地いい。きらめきのあるミネラル。酸がまるやかなので、パン粉を付けて焼いたエビや豚肉のカツレツに合わせたいですね。

**生産者** シャトー・ドワジー・デーヌ  
白ワイン醸造の権威、ボルドー大学のドゥニ・デュブルデュ教授とその父が所有するバルザック地区のシャトー・ドワジー・デーヌが造る辛口白ワイン。



## カステル・バロン・ド・レスタック・ボルドー ブラン 2011年

Castel Baron de Lestac 2011 Bordeaux Blanc

**辛口** 品種：セミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン  
希望小売価格：オープン（税込参考価格1481円） 問い合わせ先：サントリー  
ワインインターナショナル

### 果実の風味と贅沢な樽香のバランスが絶妙

**田辺** 樽熟成による滑らかなバランスの良い味わいと、クラシックな質の良さを感じさせるスタイルの白ワインですね。

**佐藤** 美味しそうなゴールドを帯びた外観やグレープフルーツのアロマも、食欲をそそります。少し高めの温度でサービスしてチーズと合わせるのもいいし、スパイスを効かせたローストチキンに合わせても美味しいそうです。

**生産者** カステル  
カステルは、1949年にカステル家によってボルドー地方にワイン商として創設され、その後わずか半世紀で欧州最大のワイングループに成長した。



## シャトー・ボーモン・レ・ピエリエール 2012年

Château Beaumont les Pierrières

**辛口** 品種：ソーヴィニヨン・ブラン90%、セミヨン10%  
希望小売価格：1575円 問い合わせ先：ボニリジヤパン

### 植物やハーブが香るみずみずしい白ワイン

**佐藤** ソーヴィニヨン・ブラン特有のツグヤ、杉の葉の香りが立ち上ります。樽からくるスモーキーな味わいに合わせ、燻製した白身魚、スモークハムやチーズをつまみながらいただきたい白ワインです。

**信国** バイナップルミントなどのフレッシュハーブも強く感じます。8℃ぐらいまでしっかり冷やし、いきいきとした酸を堪能したいですね。

**生産者** シャトー・ボーモン・レ・ピエリエール  
醸造担当はエレガントなワイン造りで定評のある「シャトー・サンクリット」のエノログで、ブルゴーニュ出身のニコラ氏。品質向上の目覚ましいワイナリー。

