

# お薦めワイン（平成28年4月）

お薦めワインをリストアップしてみました。（価格はすべて税抜き価格です）

## <赤ワイン>

### ①ドメーヌ・ベルヴィル メルクユレ プルミエ・クリュ クロ・レヴュック '12 ￥4,500

産地：フランス、ブルゴーニュ

使用品種：ピノ・ノワール100%

色調は紫を帯びた明るめのルビー色。香りは豊かで、ブルーベリーやラズベリーのような豊かな果実の香りを中心にほんのりスパイス、野バラ、木樽に由来するバニラの香りも調和。味わいはやわらかなアタックからボリュームのある果実味とまろやかな酸味が広がりタンニンは穏やかに溶け込んでいます。バランスの良い余韻が長く持続します。

### ②メゾン・ジョセフ・ドルーアン サヴィニー・レ・ポヌ クロ・デ・ゴドー '12 ￥4,600

産地：フランス、ブルゴーニュ

使用品種：ピノ・ノワール 100%

ルビー色に輝き、小粒のベリー系果実、バラの花のようなアロマにスパイスのニュアンス。ブラックカランとやラズベリーのような味わいが広がり、滑らかで実にエレガント。

### ③ドメーヌ・ヴァンサン・ランブ シヴリ プルミエ・クリュ クロ・デュ・クラ・ロン '10 ￥4,700

産地：フランス、ブルゴーニュ

使用品種：ピノ・ノワール 100%

紫がかった濃いめのルビー色で、ブルーベリーやカシスのコンフィのような香りに、バラの花、甘辛いスパイス、ほのかなロースト香も加わります。豊かなアタックから凝縮した果実味とやわらかな酸味が広がり全体にボリュームがあり、タンニンは溶け込んだ印象。長い余韻が続きます。

### ④ジャン・フェリー ジュヴレ・シャンベルタン レ・クレ '11 ￥6,580

産地：フランス、ブルゴーニュ

使用品種：ピノ・ノワール 100%

ピノ・ノワールの華やかさと、一本筋の通った骨格を感じる味わい。自然と調和し、独自の力で強い免疫力を持つ葡萄にするため、ブドウはすべてオーガニックで育てられています。

### ⑤メゾン・ジョセフ・ドルーアン ポヌ プルミエ・クリュ シャンピモン '09 ￥10,000

産地：フランス、ブルゴーニュ

使用品種：ピノ・ノワール 100%

腐葉土、ドライブラックチェリー、オリエンタルスパイス、紅茶など香り豊かで上品で魅惑的なワインです。アロマには赤スグリやカシスなどを連想、チョウジのつぼみや燻製の香りも感じられます。アフターに高貴でしなやかなタンニンが現れ、バランスの取れた酸味と厚みがハーモニーを奏でます。またとない逸品です。

### ⑥シモン・ビーズ サヴィニー・レ・ポヌ プルミエ・クリュ オー・ヴェルジュレス '13 ￥10,300

産地：フランス、ブルゴーニュ

使用品種：ピノ・ノワール 100%

サヴィニー・レ・ポヌ最高の1級畑であり、シモン・ビーズを代表するワイン。ソフトなルビー色で、香りにはベリーやチェリー等の赤果実に、花のような香りが混じります。アタックは滑らかで、果実味、ミネラル、酸が絶妙のバランスで、ピュアで豊かにそしてエレガントに広がります。「ブルゴーニュのピノ・ノワールって美味しいな！」と思わせてくれる逸品です。

## ⑦シャトー・フォンバデ '09 ¥5,800

産地：フランス、ボルドー、ポイヤック 使用品種：カベルネ・ソーヴィニヨン70%、メルロー27%、プティ・ヴェルド3%  
名醸地ポイヤックでラ・トゥールやムートンといった著名シャトーに隣接する好立地に位置しています。香り、味わい共に果実感が緻密でしっかりしていて、各付けシャトーをも凌ぐといわれている当たり年2009年ヴィンテージです。

## ⑧シャトー・ラ・トゥール・カルネ '09 ¥5,800

産地：フランス、ボルドー、オー・メドック 使用品種：メルロー62%、カベルネ・ソーヴィニヨン33%、プティ・ヴェルド3%、カベルネ・フラン2%

力強いタンニンがある為、醸造時にタンニンが出すぎないように細心の注意を払って抽出、おかげで新鮮でエレガント、長期熟成能力も備えたワインに仕上がっています。深いパープル色の外観、ブラックチェリー、黒スグリの甘い香りやスモーキーなニュアンス。凝縮した果実味と、程良い酸、シルキーなタンニンが見事なバランスを見せています。今後益々成長が期待される注目のシャトーです。

## ⑨レ・トゥーレル・ド・ロングヴィル '09 ¥6,500

産地：フランス、ボルドー、ポイヤック 使用品種：メルロー50%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%、カベルネ・フラン10%

ボルドーの2級シャトー、ピション・ロングヴィル・バロンのセカンドワイン。非常に濃い色調をしており、豊富なエキス分による濃縮された香りと、新樽熟成によるバニラのアロマがあります。タンニンが果実味に溶け込んだモダンなスタイルで、力強さの中にエレガントな酸が感じられます。力強さはカベルネ・ソーヴィニヨンから、その力強い味わいを緩和する意味で重要な役割を果たしているのがメルローです。そして少しのカベルネ・フランがワインに華やかさと複雑さを与えています。

## ⑩ドメヌ・デュ・テュネル サン・ジョセフ '12 ¥6,000

産地：フランス、コート・デュ・ローヌ 使用品種：シラー100%

ローヌの新星！フランスのワイン誌でも高評価の新進気鋭の自然派生産者です。色調は紫がかった濃いガーネットで、ブラックチェリーのコンポートやスミレの花の香りに、黒コショウ、黒オリーブ、ほのかにジビエの香りなどが混じります。味わいはまろやかで豊かな果実味から、しっかりとした酸味とタンニンを感じ、余韻は実にエレガントです。北部ローヌのシラー種を堪能できる逸品です。

## ⑪ドメヌ・デュ・テュネル コルナス '12 ¥7,900

産地：フランス、コート・デュ・ローヌ 使用品種：シラー100%

色調は紫がかった濃く深みのあるガーネット。ブラックチェリーやブラックベリーのコンポートやスミレの花、黒コショウを含むスパイス香や鉄のようなミネラル香、ジビエのような魅惑的で複雑な印象です。味わいは果実味が豊かに広がり、タンニンは長く力強くそして心地よい余韻へと続きます。2012年はローヌの当たり年ヴィンテージ。

## ⑫テヌータ・セッテ・ポンティ オレーノ '07 ¥8,000

産地：イタリア、トスカーナ 使用品種：メルロー50%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%、サンジョベーゼ10%

重厚で風格あるセッテポンティのトップワイン。ブルーベリーやチェリーの風味とスミレの花のような芳香を持つ。新樽100%で熟成された豊かできめ細やかなタンニン、酸とミネラル、熟した果実をほおばったような奥深い風味と濃厚で力強い味わいの満足感。メルロー種の豊かな果実味に、カベルネ種の気品を加え、それをサンジョベーゼ種のエレガントさで締めくくった、そんな見事な逸品です。

## <白ワイン>

### ① ジェラー・デュプレッシ シャブリ プルミエ・クリュ ヴァイヨン '13 ￥4,300

産地：フランス、ブルゴーニュ

使用品種：シャルドネ 100%

シャブリ地区特有のキンメリジャン（白亜質土壌）からくるエレガントでミネラル感豊か、ピュアな酸の長い余韻が魅力です。ブルゴーニュの白ワインが全体に高騰する中、コストパフォーマンスの高さで近年注目、人気上昇のプルミエ・クリュです。

### ② ドメヌ・ベルヴィル ピュリニー・モンラッシェ レ・プードリエール '11 ￥8,000

産地：フランス、ブルゴーニュ

使用品種：シャルドネ 100%

柑橘類や黄色いリンゴのコンポートのような果実香に、白い花の香り、ビターアーモンドや石灰を多く含んだ土の香り、ローストナッツの香りなどが調和します。味わいは、まろやかな果実味が広がり、酸味はエレガントで余韻も長く持続します。

## <シャンパーニュ>

### ① J.ラサール キュヴェ・プレフェランス ブリュット 'NV ￥5,000

産地：フランス、シャンパーニュ

使用品種：ピノ・ムニエ 60%、ピノ・ノワール 20%、シャルドネ 20%

淡いゴールドの美しい色合い。白桃や洋梨など香りが印象的で、爽やかさとともに複雑さを兼ね備えた芳醇な味わい。余韻も長く、女性醸造家が造る繊細かつ優雅で洗練されたシャンパンです。

### ② ロベール・モンキュイ ル・メニル・シュール・オジェ グラン・クリュ 'NV ￥6,500

産地：フランス、シャンパーニュ

使用品種：シャルドネ 100%

コート・デ・ブラン地区のグラン・クリュ、ル・メニル・シュール・オジェ村産のシャルドネのみを使用した、混じりけなしのブラン・ド・ブランです。素晴らしいミネラル感に加え、柑橘類の爽やかな香りとアーモンド等のナッツ類の香りが印象的で、バランスのとれたキリリとした気品のある味わいです。

### ③ フォリアージュ キュヴェ・エクストラ・ブリュット 'NV ￥8,900

産地：フランス、シャンパーニュ

使用品種：シャルドネ 40%、ピノ・ノワール 30%、ピノ・ムニエ 30%

柑橘系の爽やかな香りと細かくも存在感のある泡、心地よく長い余韻、飲み手を魅了する奥行きのある辛口。ヴィオデナミ（オーガニック）で造られたピュアな旨み、厚みを感じるエレガントなシャンパーニュです。除草剤等は一切撒かないので蝶々が畑を飛び回り、エチケットにも描かれています。ピオディナミの畑は機械を入れず馬で耕す凝りようです。

Let's Enjoy Wine Life

わいん酒工房 とだや

東京都板橋区西台 3-26-19

<http://wine-todaya.jp> Tel 03-3932-4440