

## VIN ROUGE



写真左から

### ① CH.Peyrabon2005 ¥4,500

希少！ボルドー・オー・メドック、フルボディ辛口赤ワイン愛好家大注目！しかもオー・メドックのクリュ・ブルジョワ級のヴィンテージ(スーパーグレイトヴィンテージ)！！しかも飲み頃！11年熟成バックヴィンテージ！！しかもR・パーカーを始め、アセット・ガイド誌などでも最高評価(18/20)をつけるスーパーグレイトヴィンテージ[2005]年ものは、程よいタンニンと、やわらかな口当たりフィニッシュに感じる引き締まった味わいで、さすがベネルクス3国（ベルギー、オランダ、ルクセンブルク）に人気があるのも頷けます。メルロ28% カベソルネソービニヨン68% プティ・ヴェ 4%

### ② Chateauneuf du Pape 2014 : Clos St. Jean ¥8,800

シャトーヌフ・デュ・パプにおいて最上区画と評される La Crau。アンリ・ボノーの最上キュヴェであるセレスタンを筆頭にシャトー・ヴュー・テレグラフやシャトー・グロ・カイユといった一流の生産者たちのトップキュヴェを生み出すことで有名だが、この区画の最大所有者でありかつこの地を開墾した歴史を持つドメーヌがクロ・サン・ジャンである。

主体となるグルナッシュは全て La Crau からのもので、樹齢 50~100 年を超える。完

熟した甘いブラックチェリーや煮詰めたブラックベリー、それに加えてリコリスやスペイスの香り高いアロマ。何層にも折り重なるようなジューシーな甘やかさが印象的。熟して滑らかなタンニンはシルキーなテクスチャーを生み出す。リリース時に飲んでも楽しむことができ、長期熟成を経てもなお楽しむことができる。

グルナッシュ 75%、シラー 15%、ムールヴェードル 4%、サンソー 3%、ヴァカレーズ 2%、ミュスカルダン 1%

③ *Gevrey-Chambertin 2009 : Serfin* ￥17,000

ヴィエーユ・ヴィーニュから低収量で、オフ・ワインテージを感じさせることのないワインを生み出す秀逸な造り手！綺麗なジュヴレ・シャンベルタンを産み出す「セラファン・ペール・エ・フィス」！！美しく、優雅に輝きながら熟成を遂げる芸術的なワイン！

新樽の魔術師セラファン！グラン・クリュのシャルム・シャンベルタンを筆頭に、5銘柄のプルミエ・クリュとヴィラージュにレジオナルを所有する。

パーカー5ツ星★★★★★生産者！！香りは多彩な風味が溢れる複雑なもので、高級感漂うジュヴレの香りそのものです。抑制された果実味、熟して角のとれたタンニン、そして酸もしっかりと感じられます。シルキーな舌触りを持っており、仕上がりレベルはプルミエ・クリュ並です。

ブルゴーニュ地方、コート・ド・ニュイ

ピノ・ノワール 100% 赤・フルボディ

④ *Clos Les Lunelles 2007* ￥5,000

クロ・リュネルは、サン・テミリオンの頂点シャトー・パヴィなど有名シャトーを手掛ける名匠が、コート・ド・カスティヨンで手掛けたシャトーです。

産地はボルドーのドルドーニュ川右岸リブルネ地域の東部に位置しています。

2009年から現在のAOCコート・ド・ボルドーと名称が変更されることになりました。併せてカスティヨンを表記することが認められたため、現在はカスティヨン・コート・ド・ボルドーとラベル表記されています。

ちなみにロバート・パーカーにカスティヨンで最も凝縮したワインと高く評価されています。PP90点

色は濃く、エッジはほのかにレンガがかってきている。完熟したブラックベリーなど、ボリューム感のある香り。ヴァニラ、エスプレッソなど樽のニュアンスは強めで、濡れた小石のようなニュアンスが複雑味を与えている。適度な酸。渋みはしっかりだが、丸みのある渋み。豊満な果実味でジューシーな味わいで、カリフォルニアのカベルネっぽい外交的なスタイル。若干樽が効きすぎている感もあるが、ボルドー右岸らしい味わい。セパージュは、メルロ 80%、カベルネ・フラン 10%、カベルネ・ソーヴィニヨン 10%

⑤ *Sarget de GruadLarose 2000*      ¥10,700

高い品質を誇り、メドック格付け第2級に君臨するシャトー・グリュオ・ラローズ。サン・ジュリアン村で長年愛されているシャトーのセカンドワインです！

シャトーの発展に尽力したサルジェ・ド・ラフォンテース男爵の名を冠しています。ブドウはリュット・レゾネで栽培され、殺虫剤の代わりに「コンフュージョン・セクシュアル」という農薬に頼らない方法を採用するなど、自然と調和した栽培を行っています。セカンドワインは若樹のブドウにグリュオ・ラローズに用いられなかつた古樹のブドウがブレンドされています。長期熟成を経た、熟成感のある味わいをお楽しみいただけます。2000年代最初の偉大なるヴィンテージと讃えられる、2000年。春から夏にかけ、すべての気候条件に完璧なまでに恵まれた年。20年経った現在、濃厚な果実味とシルキーなタンニンは気品を増し、複雑なアロマが飲み手を包み込むようなワインとして素晴らしい状態に。

カベルネ・ソーヴィニヨン 64%、メルロ 28%、カベルネ・フラン 6%、プティ・ヴェルド 2%