

① ボッシェンダル ブリュット NV NV



南アフリカのイメージを覆す上品でエレガントなスパークリングワイン
洋梨、リンゴ、シトラス、ビスコッティ、洋梨やリンゴのような白い果
実の香りや、シトラス、またビスコッティのようなイースト香がありま
す。凝縮感のある豊かな果実味とさわやかな酸味、繊細な泡立ちが特徴
です。なめらかでエレガントな余韻が長く楽しめます。

■栽培:減農薬、手摘み

■発酵:ステンレスタンク、キャップクラシック(瓶内二次発酵):26日

■発酵温度:14℃ ■醸造方法:シュール・リー ■熟成:ステンレスタンク

■熟成期間:3ヶ月(ステンレスタンク)、最低12ヶ月(キャップクラシック)

■産地詳細:ボッシェンダルがぶどう畑を持つフランシュック・バレーは、南アフリカの
ぶどう栽培地域の中でも名醸地として知られています。

年間降雨量は1200mm、その70%が冬の数ヶ月間に集中するため、ぶどう
に早春に十分な休眠期間を与えることができ、夏の間は良く乾燥し、適度な温度
が持続するという、ぶどう栽培には理想的な気候を持ちます。

ぶどう畑の面積は3000ha。

ベルク河添いに、サイモンベルク山まで、14kmも続き、肥沃なフランシュ
ック・バレーを形づくるボッシェンダルのぶどう畑では、何種類ものヴァラエタル
が栽培され、成功を納めています。

栽培面積の多くを占めるのはシャルドネで、現在、ソーヴィニヨン・ブランやセ
ミヨンの栽培面積も拡大中です。また、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、
ピノ・ノアール、シラーズなどの赤ワイン用ぶどうの拡充も急ピッチで進められ、
20世紀の終わりまでには、ボッシェンダルは南アフリカトップの赤ワイン製造
者のひとつになりました。

ワインメーカー:ベルト・ファン・デル・ヴェストハイゼン(赤)&リゼル・ガーベル(白)

その他:pH:3.2

受賞・ポイント歴:フランス・エフェルヴェソンス・デュ・モンド2014 金賞

② ビュルツブルガー・シュタイン・シルヴァーナ・カビネット・トロッケン

Wurzburger Stein Silvaner Kabinett trocken-

ゲーテが愛したワイン「ヴルツブルガーシュタイン」からの辛口ワイン!大変長命でし
っかりしたコクをもつ力強いワインとなります。穏やかで、かんきつ類のようなさわやかな
香り、きりっとした酸、骨格がしっかりしながらも繊細さの味あえるワイン。伝統と歴史
を感じるフランケンワインです。関係者から聞きましたところ、10年位での熟成によっ
て個性がもっと現れるようです。



ドイツ生産地地図



特定生産地帯

bestimmtes Anbaugebiet

ドイツには、地域指定優良ワイン (QmP・QbA) における「特定生産地帯 bestimmtes Anbaugebiet」は 13 ある。うち 2 つ (Sachsen、Saale-Unstrut) は旧東ドイツなので、それ以前は 11 だった。以下にそれを列挙する。
(西から東へ。栽培面積と白赤比率は、ドイツワイン基金駐日代表部のサイトから 07-08 年版情報を参照。)

ドイツワイン・テクニカルデータ

- 生産地方：フランケン □生産地区：ヴェルツブルグ →畑名： シュタイン
- 白ワイン：辛口 ■生産者 ユリウスシュピタール醸造所/Weingut Juliusspital
- ブドウ品種：シルヴァナー種 ■ 白・辛口 ■ 葡萄品種：シルヴァーナ
- 残留糖度：6.7g/l ■ 酸度：5.2g/l ■ エクスレ度：91 □飲用温度： 8-10 度
- 飲みごろ：いまから 5 年位
- コメント：

→ヴェルツブルグ「シュタイン」からの辛口ワイン！大変素晴らしい区画から生まれるワインは、大変長命でしっかりしたコクをもつ力強いワインとなります。穏やかで、かんきつ類のようなさわやかな香り、きりっとした酸、骨格がしっかりしながらも繊細さの味わえるワイン。伝統と歴史を感じるフランケンワインです。味付けがさっぱりならお肉も会いますし、お魚系の料理は抜群の相性！もちろんベジタブルにも！かなりの万能辛口白ワインです

フランケン

東から蛇行しながらマインツでライン川に合流するマイン川の流域。バイエルン州の北部にあたる。

東から順にシュタイガーヴァルト Steigerwald (イプホーヘンなど)、マインドライエック Maindreieck (ヴェルツブルク中心)、マインフィーアエック Mainviereck の 3 つのベライヒに分かれている。

ミュラー・トゥルガウやジルヴァナーを中心に栽培し、辛口ワインが主体。また、ボトルはボックスボイテル (Bocksbeutel = 山羊の陰囊) というだるま型であるのが特徴である (このボトルはバーデンの一部でも使用)。

いずれもゴーミヨ 3 房の、ピュルガーシュピタール、ユリウスシュピタール、ハンス・ヴィルシング家の 3 醸造所が突出して有名。



世界で最も印象深いワインセラー

1719年、ヨハン・フィリップ・フランツ・フォン・シェーンボルン司教は、見地貴下のバルタザール・イノマンに宮殿の建設を命じました。

その際に最も重要視されたのは“最高級のワインセラーを備えていること”でした。この宮殿は、北アルプス地方のバロック建築の中でももっとも重要な建物の1つです。広大な庭園に囲まれ、華麗な建築様式、ヴェネチア出身の画家、ジョバンニ・パティスタ・ティエポロによるフレスコ画が残されています。また、キャンドルライトに照らされた回廊と丸天井のあるこの場所は、世界で最も印象深いワインセラーといえるでしょう。

毎年ここで開かれるワインテイastingやコンサートなど文化的なイベントは、世界中のワイン愛好家を魅了し続けています。ワインは人生の楽しみに1つ。歴史を残すこの醸造所で造られたワインを楽しんでみませんか？

ヴェルツブルグ司教宮殿（レジデンス）

18世紀初め、ヴェルツブルグの街に野心を抱いた新しい司教が現れます。ヨハン・フィリップ・フランツ。彼は、就任早々、司教の館を市街地へ移す計画に着手します。莫大な財力を費やし、豪華な宮殿を造るように命じたのです。その際に最も重要視されたのは、“最高のワインセラーをそなえていること”でした。その建築を指揮したのがバロック及びロココの最も重要な建築家の一人であると考えられている建築家。バルタザール・ノイマンでした。やがてノイマンは多くの権力者達が羨む司教館を築き上げることとなります。

ヴェルツブルガー・シュタインは、畑全体が南向きです。ブドウ畑はメイン川沿いの独特なくぼんだ形をした丘陵地帯に広がっています。標高は210m～250m。白亜質の急斜面の丘は、西から風がブドウ畑の温かい空気を奪うのを防いでくれます。ヴェルツブルガー・シュタインのテロワールは貝殻石灰岩と、わずかにロームと粘土がまざった土壌です。このテロワールが、ミネラルが豊富で、スモーキーなアロマと豊かな果実味があり、しつかりとした骨格のワインをもたらします。

ヴェルツブルガーについて、ヒュー・ジョンソン氏は、ポケットワインブックの中で、「メイン河の見事なバロック様式の建造物のある街。フランケンワイン産出の中心。コクのある辛口の上質ワイン。一級畑にアプツライテ、イ(ン)ネレ・ライステ、シュタイン。」として★★→★★★★四ツ星評価し、上位の栽培業者4社のトップにビュルガーシュピタールの名を挙げています。

ヴェルツブルガー・シュタインについて



畑全体が南向きです。ブドウ畑はメイン川沿いの独特なくぼんだ形をした丘陵地帯に広がっています。標高は210m～250m。白亜質の急斜面の丘は、西から風がブドウ畑の温かい空気を奪うのを防いでくれます。ヴェルツブルガー・シュタインのテロワールは貝殻石灰岩と、わずかにロームと粘土がまざった土壌です。このテロワールが、ミネラルが豊富で、スモーキーなアロマと豊かな果実味があり、しつかりとした骨格のワインをもたらします。

しつかりとした骨格のワインをもたらします。

③ベンチ シャルドネ ブラック マウンテン 2013 白 750ml Bench Chardonnay

卓越したシャルドネが生まれるカリフォルニアの産地のひとつ、ロシアン リヴァー ヴァレー



アレーにあるルーヴォ ヴィンヤードとバッザーノ ヴィンヤードのブレンド。どちらの畑からも果実、ミネラル、酸の素晴らしいバランスを備えてたブドウが得られる。

■産地：カリフォルニア A.V.A. Russian River Valley

■ブドウ品種：シャルドネ 100 %

■熟成：ステンレス&フレンチオークのバリック

■アルコール度数：13.6 %

卓越したシャルドネが生まれるカリフォルニアの産地のひとつ、ロシアン・リヴァー・ヴァレーにあるルーヴォ・ヴィンヤードとバッザーノ・ヴィンヤードのブレンド。どちらの畑からも果実、ミネラル、酸の素晴らしいバランスを備えてたブドウが得られる。熟した柑橘系果実やリンゴ、黄桃を思わせる豊かなアロマ。ふくよかな果実にクリスピーな酸がアクセントを添える。

④セリェール・マロンドロ・ベスリュム 2008 【スペイン】

【赤ワイン】【750ml】【ミディアムボディ寄りのフルボディ】【辛口】



コルクを抜いた瞬間に香る濃厚なベリー系のアロマ。

グラスに注ぐとその香りはより広がり、熟したプラムやスパイス、コーヒーのニュアンスなども感じられます！！



セリェール・マロンドロのあるスペイン北東部カタルーニャ州の D.O.モンサンは、リオハと並ぶスペインワインの銘醸地プリオラートを囲むように位置し『プリオラートのゴールデンリング』と称され、今非常に注目されている地域！！

高品質のワインがたくさん生産競れており、いわば『スペインワインの穴場』と

いったところ。そのモンサンの中で最も標高の高い、標高最高 800m の高地に位置する村、
コルヌデーリャ・デル・モンサンの畑から収穫されたブドウからこのワインは造られています。

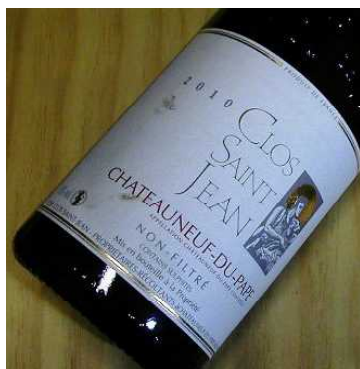


使用されているブドウは 50 %ガルナッチャ、50 %カリニェナ（カリニャン）で平均樹齢 55 年から 75 年の古木から収穫されたブドウが用いられ、セメントタンク・ステンレスタンクでの発酵後、フレンチオークで 16 ヶ月間熟成されます。

このセリェール・マロンドロ ベスリュムはロバート・パーカー氏がワイン・アドヴォケイト誌において 2007 年ヴィンテージを 91 点、本
日ご紹介の 2008 年ヴィンテージを 93 点という高評価をつけたことで、
アメリカを中心に一気に人気となりました。

⑤ シャトーヌフ・デュ・パプのクロ・サン・ジャン

Chateauneuf-du-Pape Clos Saint Jean



小高い丘のなだらかな
の土地を雄弁に語る風
太陽の恵みを十分に享
と転がる丸くて白い石
よかで独特のコクの有るワインを生産する。

“ローヌフリーク”を自称するワインファンが多くはこの地のワインに魅せられて様々な
銘柄を模索し、珍しいワインを捜し求めているのである。

赤の使用品種はグルナッシュ、シラー、ムルヴェドル、サンソー、クノワーズ、ピクプー
ル等だが、主にベースとなる品種はグルナッシュ種である。白はマルサンヌ、ルーサンヌ、
クレレット、プール・ブラン、そしてヴィオニエも入る。



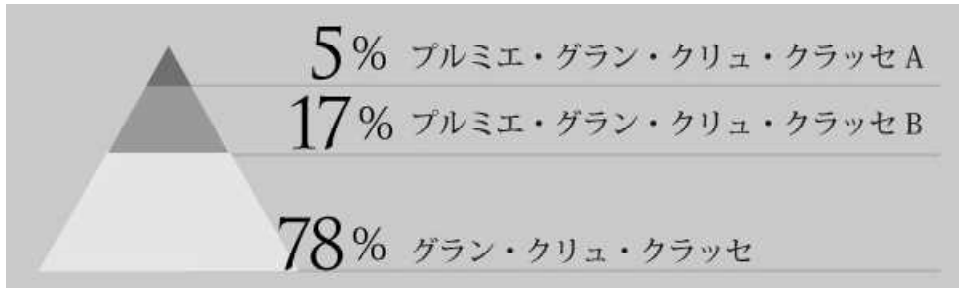
フランス南部コート・デュ
・ローヌ地方アヴィニョン
郊外のローヌ河左岸域に広
がる一帯がシャトーヌフ・
デュ・パプである。14 世紀
からアヴィニョンの法王庁
が夏の離宮をこの地に設
けていた為この名前が付
いた。傾斜地に広がる葡
萄畑はこ景でもある。夏
の暑い季節、受した葡
萄は畑にごろごろの輻
射熱をも吸収し、ふく

⑥ CHATEAU BERLIQUET 2005 シャトー ベルリケ 2005 赤 750ml

ボルドー右岸においてポムロールと双璧をなす銘醸地、サン・テミリオン。

世界遺産の丘を中心とした小さな村に綺羅星のごとく輝く グラン・ヴァンがひしめいて
います

サン・テミリオン特級格付け



1955 年制定。第 1 特別級 A、第 1 特別級 B、特別級という 3 つの級が設けられており、1969 年・1985 年・1996 年・2006 年、

2012 年と原則 10 年に一度見直しが行われる点がメドック格付けとの大きな違い。

ボルドー以外の産地の I N A O メンバーら 7 人の専門家がテロワール、評価、価格、栽培手法、醸造などを審査し、さらに直近の 10 ヴィンテージ、プルミエ・グラン・クリュ・クラッセは直近の 15 ヴィンテージのテイスティングが行われます。

2006 年に見直しが行われた際、降格を不服とした複数のシャトーが申し立てを行うという騒動が発生。結果、取り消し判定が出されたため、1996 年の格付けが 2011 年ヴィンテージまで延長されるという異例の事態となりました。2012 年には晴れて格付けが確定しました。現在、プルミエ・グラン・クリュ・クラッセ A が 4 シャトー、プルミエ・グラン・クリュ・クラッセ B が 14 シャトー、グラン・クリュ・クラッセには 64 のシャトーが認められています。



シャトー ベルリケ 2005 最初に来るフランからして甘く香るのだ。フランは難しい葡萄品種だが、良年の 5 年とは言え、非常に立派な出来。二日目は当然メルロメインに味香りが変わり、セオリー通りだが、これもマイクロヴィラージュしない少し大粒のタンニンの舌触りであるが、いかにも右岸の味わい。まだこの様なワインがこんな価格で流通している事が嬉しいです。チョイ高目ですが二日、三日は楽しめますから大推薦致します。

⑦ シャルム・シャンベルタン ドメーヌ・オリヴィエ・ジュアン 2008 年



Charmes-Chambertin シャルム・シャンベルタン

マゾワイエール側に 0.35ha を所有。平均樹齢 60 年の VV。新樽比率 30%。オリヴィエ・ジュアンの最高キュヴェ。

■醸造家 Olivier Jouan ■所有畑面積 8.5ha

■ドメーヌ継承年 1999 年

栽培における特記事項 ビオロジー（1999 年から。Ecocert 認証）。4 世代に渡って受け継がれるマサル・セレクション

醸造における特記事項 天然酵母のみで発酵、澱引きはビン詰め前に 1 回のみ、SO₂ の使用は最小限

オリヴィエ・ジュアン（Olivier Jouan）は、わずか 150ha のオペレーションに 5 つもの特級畑（Grand Cru）を擁するブルゴーニュ屈指の銘醸地、モレ・サン・ドニを中心に 8.5ha のぶど

う畑を所有する近年注目のドメーヌです。ジュアン家はモレ・サン・ドニに長く続く家系です。1999年、当時26歳だったオリヴィエ・ジュアンは、曾祖父が創業したこのドメーヌを継承して本格的に自社ビン詰めを開始しました。

オリヴィエ・ジュアンの醸造所は気温の低いオート・コート・ド・ニュイのアルスナン村にあります。清潔に手入れが行き届いた彼のカーヴには醸造設備や樽が効率的に配置され、不自然な温度管理等をせず極めてナチュラルなワイン造りを実践しています。

また、ドメーヌ継承後直ちに独学でビオロジー栽培を開始し、最短の3年後に厳しいエコセール認証を勝ち取りました。ブルゴーニュ地方は、ちょっと雨が降ると翌日の畑を見るのが怖いほどビオ栽培は難しいところですが、「できるだけ畑にいて、問題が起きそうになったら即対処します」。その言葉通り、たとえ土日の雨の日でも、モレの畑を通りかかれば、ただひとり黙々と働く彼にしばしば会うことができます。

「趣味は仕事です」真面目一筋。

近隣の村々に比べて不遇な時代が長く続いたモレにも、ついに彼のような新世代の造り手が現れる日が来たのです。