

BORDEAUX

2016 VINTAGE

ワインアドヴォケイトのヴィンテージチャートでは、ボルドー左岸を代表するサン ジュリアン、ポイヤック、サンテステフ、マルゴーは97点、右岸の代表的な産地ポムロール97点、サンテミリオン96点と高い評価がつけられおり、注目を浴びたヴィンテージと言える2016年。ボルドー全体が恩恵を受けた「偉大なヴィンテージ」から厳選したワインをご紹介します。



サンテミリオンとポムロールのエキスパート

17世紀まで遡るデスパリーヌ家の7代目
フランソワ デスパリーヌの高品質ボルドー

シャトー アンペリア 2016

Château Ampelia

カスティヨンの可能性の高さに惚れ込み1999年に設立しました。シャトー名は、ギリシャ語で葡萄の木を指す「アンペロス」に由来します。フレッシュさとミネラルの個性があり、若いうちからでも熟成させても楽しめます。栽培はグラン コルバン デスパリーヌ同様の高い水準で行います。畑は6ha、石灰岩の上に粘土石灰質の表土があります。平均樹齢26年。有機栽培ですが、認証は2018年に取得しておりラベル表示はありません。葡萄を食べ、ラボで分析を行い、手摘みで収穫します。畑と選果テーブルで選別後、除梗して樹齢、区画、品種ごとに小型の発酵槽で約4週間発酵と醸しを行い、樽でマロラクティック発酵を行います。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. カスティヨン コート ド ボルドー

葡萄品種：メルロ80%、カベルネ フラン20%

熟成：大部分を樽（全体の1/3が新樽）で12~18ヶ月

品番：FC-394/JAN：4935919313940/容量：750ml

ケース単位(12本)に限り
木箱で発送

¥3,960(本体価格¥3,600)

FRANÇOIS DESPAGNE — フランソワ デスパリーヌ —

サンテミリオンで少なくとも17世紀までさかのぼるデスパリーヌ家の7代目、フランソワ デスパリーヌが手掛けるワインです。フランソワは、サンテミリオンのグラン クリュ クラッセのシャトー グラン コルバン デスパリーヌのオーナーです。他にも、ポムロールのシャトー ル シュマンや、カスティヨン コート ド ボルドーのシャトー アンペリア、シャトー ロシェール ド ジョアナン等、複数のシャトーを所有しており、ボルドー右岸エリアのエキスパートといえます。





ブライにある単一畑「バルドン」のマルベックを100%使用した
マルク パスケの情熱が感じられるワインです。

シャトー モンデジール ガザン バルドン 2016 Château Mondésir Gazin Bardon

普段ブレンド用に使われることが多いマルベックですが、このワインは敢えてマルベック 100%で造りました。2014VTが初リリースです。「カオールとの違いはタンニンの質です。カオールのより強いタンニンに対してバルドンのタンニンはしなやかさがあります。ブラインドでカオールと飲み比べても、これはバルドンだとすぐ分かるはず」とマルク パスケは話していました。土壌は粘土石灰質で、西向きの斜面に位置しています。地中での根の競争を高めるため、一列おきに畝に草を生やしています。しかし、全ての畝に草を生やしてしまうと、バランスが崩れると考えています。植栽密度は7,500本/ha。収穫した葡萄は100%除梗します。ステンレスタンクで30度を超えないよう温度管理しながら発酵させます。その後、フレンチオークの樽（新樽50%）で20ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.ブライ

葡萄品種：マルベック100%

熟成：フレンチオーク（新樽50%）で20ヶ月

有機認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-392/JAN：4935919313926/容量：750ml

¥5,060(本体価格¥4,600)



メドック格付けシャトーのサン ピエール、ラグランジュから区画を買取った注目シャトー
サン ジュリアンの恵まれたテロワールから生み出されるワイン

シャトー デュ グラナ 2016 Château du Glana

ケース単位(6本)に限り
木箱で発送

シャトー デュ グラナは、1870年に設立されました。近隣のシャトー サン ピエールから複数の区画を購入した5haの葡萄畑からスタートしました。何度か所有者が変わった後、1961年にガブリエル メッフルがオーナーとなり、シャトー ラグランジュからいくつかの区画を買取り、面積を43haに広げ、現在は59.5haを所有するまでになりました。サン ジュリアンのワインらしく、ポイヤックの力強さと深み、そしてマルゴーのしなやかさを併せ持つ、調和のとれたモダンでエレガントなワインに仕上がっています。豊かな果実味としなやかなタンニン、いつまでも続く長い余韻が感じられます。土壌はガロンヌ川由来の砂利質、葡萄の平均樹齢は25年、栽植密度は7,000本/ha、剪定はギョー ドゥーブルです。手摘みで収穫した葡萄は低温マセラシオンの後、温度コントロールされたステンレスタンクとコンクリートタンクで約3週間発酵させます。発酵後、フレンチオーク樽（新樽40%）で12ヶ月熟成させます。

★「ジェームス サックリング.com」92-93点 ★「デカンター 2017.4.3」91点

★「ヴィノス 2018.12」90点

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. サン ジュリアン

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン53%、メルロ47%

熟成：フレンチオーク樽（新樽40%）で約12ヶ月

品番：FC-579/JAN：4935919315791/容量：750ml

¥6,160(本体価格¥5,600)

リュドヴィックとジュリアンのメッフル兄弟が所有するこのワインは、深い紫色で非常に香り高い果汁を持ち、果実味、新鮮さ、タンニンの真の渋みという、プリムールワインに求められる三拍子が揃っている。ブラックチェリーやカシスの果実味は、この段階ではどうしても少し抑えられているが、熟成中に落ち着く可能性があり、非常に有望なワインである。サン ジュリアンの古典的な良さが出ている。(中略)かつてサン ピエールの一部をなしていた注目のワインだ。
——「デカンター 2017.4.3」より



ボルドーでは珍しいカベルネ フラン単一で仕込む フルール オー ゴーサンのプレミアム キュヴェ

カベルネ フラン ラ ベルジュロネット 2016 Cabernet Franc La Bergeronnette

フルール オー ゴーサンが造る単一品種のプレミアム キュヴェのひとつで、粘土質土壌のテロワールが表現されています。ベルジュロネットは、畑に飛んでくるセキレイのことで、ラベルに描かれています。栽植密度は5,500本/haです。収穫量は48hL/haです。除梗はしません。発酵前にコールド マセレーションを行い、温度管理したステンレスタンクで25日間以上、ゆっくりと発酵させます。30%は400Lのフレンチオークの新樽で6ヶ月、残りはステンレスタンクで熟成させます。チャーミングなレッドベリーやシャクヤクの花のアロマを持つ非常にピュアでエレガントなワインです。軽めの樽熟成をしていることで、複雑さがありながらも、上品さを併せ持つ味わいになっています。

- ★「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス Hords Serie №37 2019.11」で15.5点 (ボトル画像も掲載)
- ★「ワインエンスージアスト」で90点 ★「ジャンシス ロビンソン.com」16.5点

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.5%>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. ボルドー シュペリユール

葡萄品種：カベルネ フラン 100%

熟成：30%をフレンチオークの新樽、残りはステンレスタンクで6ヶ月

品番：FC-759/JAN：4935919317597/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



ル パンやヴュー シャトー セルタンなどを所有する名門 ティエンポン ファミリーが造るお手頃ボルドー

シャトー ラクラヴリ 2016 Château Laclaverie

シャトー ル パンやヴュー シャトー セルタンなどを所有するティエンポン ファミリーのニコラ ティエンポンは、ステファン ドゥルノクールと共にパヴィ マッカンを変革し、父と共にピュイグローによってコート ド フランの名を世のボルドーファンに知らしめました。そして、パヴィ マッカンを復活させた、ニコラ ティエンポンとステファン ドゥルノクールのタッグはラクラヴリでも健在です。1970年代にジョルジョ ティエンポンが畑を整備し、1984年に息子のニコラ ティエンポンの所有となりました。シャトーの名前は、百年戦争の間にイギリス人によって建てられた、四角い塔にちなんでいます。畑は、フランの村の斜面にあります。栽植密度は、5,500本/ha。粘土の上の石灰岩粘土土壌です。下層土は、泥灰岩と泥土です。リュット レゾネで栽培します。温度管理の下、コンクリートタンクで発酵させます。ルモンタージュにより、穏やかな抽出をします。12~16ヶ月コンクリートタンクで熟成させます。濃いガーネット色、熟した赤い果実の香りに、なめらかで、バランスのとれたタンニンがあります。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.フラン コート ド ボルドー

葡萄品種：メルロ 100% 熟成：コンクリートタンクで12~16ヶ月

品番：FC-555/JAN：4935919315555/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

パヴィ マッカンを復活させた、名門ティエンポン一族のひとり ニコラ ティエンポンが手掛ける

シャトー ラクラヴリは1970年代にジョルジョ ティエンポンが畑を整備し、1984年に息子のニコラ ティエンポンの所有となりました。シャトーの名前は、百年戦争の間にイギリス人によって建てられた、四角い塔にちなんでいます。シャトー ル パンやヴュー シャトー セルタンなどを所有するティエンポン ファミリーのニコラ ティエンポンは、ステファン ドゥルノクールと共にパヴィ マッカンを変革し、父と共にピュイグローによってコート ド フランの名を世のボルドーファンに知らしめました。そして、このパヴィ マッカンを復活させた、ニコラ ティエンポンとステファン ドゥルノクールのタッグはラクラヴリでも健在です。つまりは言い換えると、シャトー パヴィ マッカと同じ精神を持つワインで、しかも価格ははるかにリーズナブルです。

