

ワイン輸入歴 45 年

INABA 厳選 BORDEAUX

当社が厳選した 2014 ヴィンテージのボルドーをご紹介します。2014 は、夏までの天候不良から一転、収穫時に天候に恵まれ予想に反した「優良ヴィンテージ」となりました。実際、ジェームス サックリングが 2014 プリムールについて「2010 年以来の最もエキサイティングなヴィンテージ」と評価しています。しかし、翌年の 2015 年や 2016 年が注目を浴びたことから、「隠れた優良ヴィンテージ」と言われることもあります。今回ご紹介する生産者は、いずれもボルドーにおいては小規模のシャトーで、生産者のセラーでゆっくりと熟成したものを試飲し、しっかりと品質を確かめてからセレクトいたしました。10 年の熟成を経て、深みと複雑さが表現された、4 生産者のワインを是非お楽しみください。

魅力的な価格ながら、素晴らしい熟成を見せる、まさに掘り出し物

フロンサックから僅か 5 km に位置し、テロワールを尊重したワイン造りを行う小規模ワイナリー。かつては AOC フロンサックに含まれるエリアで造られる、価値ある熟成ボルドーです。



オーナーのエルヴェ リュエ

シャトー フルール オー ゴーサン 2014

Château Fleur Haut GausSENS

畑は南向きで日当たりのよい場所にあります。栽植密度は 4,500 本/ha、収穫量は 48hL/ha です。質の高い葡萄を得るため、芽かき、グリーンハーベストを行い、葡萄が完熟するよう葉落としを丁寧に行います。発酵前に 7 度で 48 時間、コールド マセレーションさせます。温度管理したステンレスタンクで発酵させます。50% をフレンチオークの樽で 6 ヶ月、残りはステンレスタンクで熟成させます。輝きのあるガーネット色、カシスやブラックベリーのピュアなアロマ、繊細な樽の香り、ベルベットのようにしなやかな口当たりです。バランスのとれた力強いタンニン、エレガントで洗練された長い余韻があります。

★「パリ農産物コンクール」金賞

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/A.O.C.ボルドー シュペリユール

生産者：シャトー フルール オー ゴーサン 葡萄品種：メルロ、カベルネ フラン、他

熟成：50% をフレンチオークの樽で 6 ヶ月、残りはステンレスタンクで熟成

品番：FC-959 / JAN：4935919319591 / 容量：750ml

¥2,530 (本体価格 ¥2,300)

樹齢 15~25 年のメルロを 3 度にわたり選別して 最高の葡萄だけで造る、セカンド ラベル

自然環境を尊重した有機栽培で高品質なワインを生産する家族経営のワイナリーです。生産量約 5~6 万本、手摘み収穫や 3 度の選別作業など品質を重視したワイン造りで、葡萄の純粋な果実味が際立つ個性豊かなワインを生産しています。



左：ジュリエット (娘)

右：フィリップ (父)

レ プロメス ド ロシェ コルバン 2014

Les Promesses de Rocher Corbin

樹齢 15 年から 25 年の比較的若い葡萄を使用しています。畑は丘の西側の斜面に位置し非常に日当たりが良く、土壌は粘土石灰質でたいへん水はけのよい葡萄の栽培に理想的な条件下にあります。完熟した葡萄を畑で選別しながら手摘みで収穫し、傷がつかないように小さなケースに入れてセラーに運びます。除梗前に選果テーブルを使い、萎んだ粒や枝などを取り除き、除梗後、さらに完璧な粒だけを選び分けます。発酵は 28 度以下に温度コントロールしたコンクリートタンクで約 15 日間行います。発酵後、50% をコンクリートタンク、50% をフレンチオーク樽で約 12 ヶ月熟成を行います。赤い果実の繊細でピュアなアロマが広がります。口に含むと非常にフレッシュかつ集約のある果実味が感じられ、非常にバランスのよい骨格を持っています。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/A.O.C.モンターニュ サンテミリオン

生産者：シャトー ロシェ コルバン 葡萄品種：メルロ 100%

熟成：50% をコンクリートタンク、50% をフレンチオーク樽で約 12 ヶ月

品番：FC-534 / JAN：4935919315340 / 容量：750ml

¥3,080 (本体価格 2,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 2 月時点のものです。



前オーナーのマルク パスケが手掛けた 貴重なバックヴィンテージ

輸入を開始して20年以上が経つ、弊社のボルドーワインを語る上で欠かせない生産者です。フリーのカメラマンからワイン造りの道へと進み、ブライヤブールの優良生産者として、注目を浴びる存在へと押し上げたのは、前オーナーのマルク パスケでした。残念ながら、彼は2022年にワイン造りから一線を退きましたが、この2014VTはマルク パスケが手掛けたものです。



マルク パスケと妻のローレンス

オー モンデジール 2014

Haut Mondésir

丘の頂上にある畑で、表土は30~40cmと浅く、その下は石灰岩です。根が石灰岩まで伸びるためミネラルが与えられ、ガザンより酸を持ったワインになります。表面は水捌けがよく、石灰岩は保水力があるため、葡萄は必要な時に水を得ることが出来ます。畑は南北を向いていて、ジロンド川から吹く風が葉についた水分を吹き飛ばすため、霜害を防ぐことが出来ます。樹と樹の間の土を掘り起こすことにより、防虫剤は必要としません。一つの枝に2~3房のみ残します。手摘みで収穫し、収穫量は40hL/haに抑えています。収穫後、再度選別します。100%除梗します。樽(1/3新樽)で20ヶ月熟成させます。心地良い香り、しっかりとてしかも滑らかなタンニンがあり、エレガントな味わいです。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/A.O.C.コート ド ブール

生産者：シャトー モンデジール ガザン 葡萄品種：メルロ 80%、マルベック 20%

熟成：樽(1/3新樽)で20ヶ月

オーガニック認証：ユーロリーフ、AB

品番：FC-980/JAN：4935919319805/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



パヴィで醸造経験がある生産者が手掛ける 実力が感じられるグラヴ

ジェロームとジュリアンの兄弟がグラヴで営む、年間生産量数万本のマイクロ シャトーです。2014VTについて「収穫時期に理想的な天候に恵まれたため、熟度の高い葡萄を得ることが出来ました。力強さだけでなくフィネスも兼ね備えています」と醸造を担うジュリアンは話します。シャトー パヴィでエノログとして働いた経験がある彼の手腕がワインに余すところなく表れています。



左：ジェローム ルーカス(兄)
右：ジュリアン ルーカス(弟)

シャトー デュ オー マレ ルージュ 2014

Château du Haut Maray Rouge

樹齢は7~20年で、収穫量は35hL/haです。厳しく選別します。除梗して、品種別に、低めの23度に温度管理の下、ステンレスタンクとコンクリートタンクで4ヶ月発酵させます。ルモンタージュしながら、ゆっくりと行います。マロラクティック発酵は、26度に維持し100%樽(30%新樽)で行ない、22ヶ月熟成させます。清澄はせず、極めて軽くフィルターを通します。しっかりとした骨格があり、10年以上の熟成の可能性を持っています。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/A.O.C.グラヴ

生産者：シャトー デュ オー マレ

葡萄品種：メルロ 70%、カベルネ ソーヴィニヨン 30%

熟成：樽(30%新樽)22ヶ月

品番：FD-185/JAN：4935919961851/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)