

Winart

特集 ワインの熟成、ほかシャンパーニュ、イタリア、スイス現地取材

「ワイナート」 The Magazine for Wine Lovers

No. 77
Winter 2015
1800yen+税

現地取材

フランス シャンパーニュ
イタリア プーリア
スイス レマン湖地方

ワインガイド

ヨーロッパのシラー
50本テイステイングほか
テイステイング合計
188本

特別付録
20世紀
ヴァンテージチャート
特別読者プレゼント
熟成ワイン
飲み比べセット

特集

ワインを熟成させる
という意味

Special Feature
The Pleasure of Vintage
Mature and Maturing wine
represents its value

ヴァンテージを 楽しむ



ヴィック 2010
Vik 2010

comment

熟したダークチェリーやブラムヤカシス、スパイス、バニラ、シガールの高い香り。ベルベットのように沈み込む、しなやかな厚みのあるワイン。完熟した果実味にスパイスやシガールの風味が溶け込んだ、パワフルだが繊細さを併せもつ品のよい味わい。飲み頃：Now～2023(未入荷)

data

カベルネ・ソーヴィニオン56%、カルメネール32%、シラー3%、メルロ4%、カベルネ・フラン5%。仏バリック新樽100%で18カ月熟成。

○ チリ Chile / コルチャグア・ヴァレー Colchagua Valley

ヴィーニャ・ヴィク

Viña Vik

Text & Photo: Megumi Nishida

山や湖など見渡す限りの土地、4400haは、ただ1本のワインのためだけにある。指揮をとるのは元シャトー・パヴィの共同経営者で、ドムス・アウレアやサンタ・リタなどのコンサルタントを務めたパトリック・バレット。「私たちが求めるのは最高のワイン。アパルタ・ヴァレーのここミレウへは、海からも山からも65kmに位置し、両者のよい影響を享受できる、先住民の言葉で金の土地を意味する恵まれた土地」と、

カ所で土壌調査を行ない厳選した300haのみ。10種類に分類された土壌ごとに品種や台木をセレクト。全収穫のブドウから用いるのは最高の30%のみで、残りは他のワイナリーへ売却。セカンドワインも存在しない。超モダンワイナリーにはアートスペースやレストランを併設。来年には高級ホテルもオープン予定だ。「ワインを含む、チリにおける最高のラグジュアリーをライフスタイルとして提供するのが目的です」。



ゴンザーグ・ド・ランベール
Gonzague de Lambert

広報担当。実家はボムロールのシャトー・ド・サル。オーナーはノルウェー人の実業家アレクサン德拉・ヴィク。2009年初ヴィンテージ。

○ 日本 Japan / 宮崎 Miyazaki

都農ワイン

Tsuno Wine

Text & Photo: Mlyuki Katori

甲州 プライベート・リザーブ 2013
Koshu Private Reserve 2013

comment

甘い白桃の香りの印象と異なり、アタックから酸が主張するが好印象。後からくる果実味には厚みもあって存在感充分。余韻に続く柑橘を思わせる酸もとても心地よい。樽香は見事に溶け込んでいる。甲州独特のえぐみは一切感じられない。飲み頃：Now～2016年春。(2,880円)

data

自社畑産の甲州100%。生産量1121本。13～15℃の低温で1空き樽での発酵。樽熟期間6カ月。濾過あり、無清澄。



甲州&ソーヴィニオン・ブラン
プライベート・リザーブ 2012

Koshu & Sauvignon Blanc
Private Reserve 2012

comment

かなり濃い黄金色。ややカラメルの香り。甲州とソーヴィニオン・ブランが絶妙に溶け合い複雑でまったりした味わい。ボリュームたっぷり飲み応えも充分で、都農の畑の土づくりが結果を出している。飲み頃：Now～2016年冬(2,880円)

data

自社畑産の甲州50%、ソーヴィニオン・ブラン50%。生産量1067本。混醸で13～15℃の低温で、1空き樽での発酵。樽熟期間6カ月。濾過あり、無清澄。



日本初、宮崎産の甲州ワインがリリースされた。造り手は都農ワインの赤尾誠二だ。「日本を代表するブドウ品種、「甲州」です。僕たちの都農の風土では、どんなブドウ、ワインになるのか、興味が湧き、栽培を始めました」と赤尾。「今までシャルドネで培った技術で甲州に挑戦してみたいと思ったのも動機のひとつ」。

植え付けは2007年。シャルドネと同じ一文字短梢剪定を取り入れた。樹勢が強すぎて花をもたない時期もあったが、5年が

たちようやく収穫まで滞り着けた。

「しばらくは都農らしい甲州の表現がテーマです。12年はソーヴィニオン・ブランと混醸、13年は単一品種の樽発酵、樽熟成に挑戦。今年は単一品種のステンレスタンク発酵と熟成に取り組みました。今年のワインを見て、都農の甲州のスタイルを決めていこうと考えています。僕らが南の特徴が感じられる甲州ワインを造ることで日本を代表する甲州の魅力がさらに広がるのではないかと考えています」。



赤尾 誠二

Seiji Akao

同ワイナリー副工場長。宮崎生まれ宮崎育ち。この地における地酒としての都農ワインを模索中。2006年より現職。今年はタイのワイナリーも訪問。