

Real Wine Guide

リアルな視点と本音で綴る、
ワインガイド

リアルワインガイド

本体価格 1,714 Yen (税込) 2019 冬 第64号

64²⁰¹⁹
winter

tu bois un coup?




3000円以下の本誌に
おいては
2018年 旨安ワイン

	<p>五月長根葡萄園 '17 (白)</p> <p>2,243円</p>	<p>今年で88 ボタンシャル88 飲み頃予想 今~2033</p> <p>どんなヴィンテージでも安定の美味しさを誇るリースリング・リオン。2017年は果実味豊かで、ほんのりシナモン的な風味が漂うのが面白い。その大らかさ満点の果実味が酸がしっかりと引き締まっているので、ふくよかだけど背筋がピンと伸びているという印象。これはきっと誰からも愛される味わいで、そのバランスの良さが人気のヒミツ。(18年09月試飲)</p>
	<p>シルバー シャルドネ '16 (白)</p> <p>オープン価格 (15の価格 2,808円前後)</p>	<p>今年で87+ ボタンシャル87+ 飲み頃予想 今~2033</p> <p>黄色いフルーフと梅香がまず顔を出す。クリアでふっくら感のある香り。メリハリはそれほどないけれど、ふくよかで味もしっかりついている。初めは少しおとなしめだけど、時間とともに味がしっかり組み上がっていくので、できれば時間をかけて付き合ってください。素朴で実直な味わいがなんとも魅力的なシャルドネなのです。(18年09月試飲)</p>
	<p>フラン・ブラン スパークリングワイン '17</p> <p>2,160円</p>	<p>今年で87 ボタンシャル87 飲み頃予想 今~2028</p> <p>カベルネ・フランから造る白の泡モノで、2017年が超ヴィンテージ。これは珍しい！ビン内一次発酵後、オリを残したまま瓶詰め。そのため液体はほんのりニゴってて、そこから色々な味わいが酸に乗ってあっさりと広がる。ふくよかさが出てくると清々しくも柔らかな果実味が出てきて、味わいバランスがとれていく。うま味が多めなのも嬉しい。(18年09月試飲)</p>

カーブドッチワイナリー (新潟県・西蒲区)



いつ訪れても、ここはたくさんの人に溢れている。ワイナリーがあり、レストラン、ショップがあり、温泉や宿泊施設もある。遠くから来ている方もいれば、地元の方も多く見られ、人気の高さがうかがい知れる。ちなみに5軒のワイナリーが集まるこの場所を「新潟ワインコースト」と呼ぶらしい(最近知った)。さて、そのカーブドッチでワイン造りを行っているのが、掛川史人さん。取締役でもあるため経営の仕事もせわばならず、最近ではなかなか畑に出られないのがツライと心底寂しそう。自社畑の栽培は信頼できるスタッフにある程度任せているが、契約栽培農家とのコミュニケーションは必ず自らとる。それは普段からの付き合いがいかにか大切かを痛感しているから。そして畑に出られない分、醸造時は思いっきり先頭で活躍する。なによりブドウを触ることが、そして最近ではどの品種も面白くてたまらないと弾ける笑顔で語る。造り手が思いっきりワイン造りを楽しんでいるから、こういう味わいと品質のワインが出来るのは当たり前なのだ。

	<p>ミリュージュ '17</p> <p>2,376円</p>	<p>今年で87 ボタンシャル87 飲み頃予想 今~2030</p> <p>山形県産のヤマゾーヴィニオンを主体に、マスカット・ペーリー、カベルネ・ソーヴィニオンから造られる。ちなみにこの品種構成やブレンド比率は毎年変わるという、一期一会ワイン。スウ感も甘い風味も全くなく、さっぱり美味しく仕上がっている。まさに飲んで美味しいというワインなので、難しいことなど考えずに気軽に楽しみましょう。(18年09月試飲)</p>
--	--	--

	<p>おうむ (ツヴァイゲルト) '17</p> <p>3,456円</p>	<p>今年で88 ボタンシャル88+ 飲み頃予想 今~2035</p> <p>熱れ果と大地が明るく露気を感じる。もうこの香りだけでも個人的には大好きだけど、その後からキノコが大量に出てきて、キノコ類の菌香まであともう少し。とにかく味わいが豊かで、そのふくふくとした飲み心地が素晴らしい。酸やかで美味しく味つきもしっかり、酸力しながら、ひたすら飲み続けたいと思うツヴァイゲ、飲めば自然と笑顔になっちゃうこと請け合ひ。(18年09月試飲)</p>
	<p>ピノ・ノワール '15</p> <p>4,968円</p>	<p>今年で89 ボタンシャル89+ 飲み頃予想 今~2033</p> <p>薄茶色の液体からは、ウキウキするようなピノ香がしっかりと上がってくる。あー、良い香りだなあ。口にしてもナチュラルで酸やかな果実味がこれまたしっかりと顔を出す。その果実味には時間とともにバナナのような南国フルーツまで感じられ、とても豊かで複雑な味わいになっていく。今すでに美味しいけれどまだまだ長持ちもする、上質な美味しさが嬉しいピノ。(18年09月試飲)</p>
	<p>サブル '16 (赤)</p> <p>5,400円</p>	<p>今年で89 ボタンシャル90 飲み頃予想 今~2038</p> <p>こちらは赤のフラッグシップで、砂地の自社畑で栽培されたカベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、プティ・ヴェルドから造られる。程よい凝縮感はあるものの、全体の雰囲気はさっぱりとエレガント。今は程よい苦みが全体を覆っているが、将来的にはそれがキレイに馴染んでまとまりを見せてくれるはず。これは日本だからこそそのポルドーブレンドワインで、ほけ〜とも楽しめるし、本格飲みにも対応できるという懐の深さも魅力のひとつ。(18年09月試飲)</p>
	<p>ミリュブラン '17 (白)</p> <p>2,376円</p>	<p>今年で87+ ボタンシャル87+ 飲み頃予想 今~2030</p> <p>新潟のスーパーにも並んでいるという、このワイナリーの名門代わりの定番ワイン。透明感たっぷりな果実味はほのかに甘く、ゆるゆる〜とした飲み心地ながら味はきちんとついている。香気量の盛りはそれほど多くはないが、ミネラルをチラリと感じるのが嬉しいところ。2017年は糖度が上がりすぎた年ではなかったとのことだが、酸とミネラルのおかげでスタイルよく仕上がっている。(18年09月試飲)</p>
	<p>アルバリーニョ '17 (白)</p> <p>4,536円</p>	<p>今年で89 ボタンシャル90 飲み頃予想 今~2035</p> <p>2016年ヴィンテージまでは全発酵100%だったけれど、この2017年は糖度が低くなかったので初めて除菌・除酵を試みたという掛川さん。飲んだ印象はとにかく「豊か」。大らかな果実味と美しい酸。ミネラルがしっかりと存在するので、たゆたゆ〜とした飲み心地の液体には粘りがあり、その質感の美しさに魅了ばかり。その年のブドウに合った醸造方法を選択した造り手の勝利、という印象です。(18年09月試飲)</p>
	<p>サブル '17 (白)</p> <p>5,400円</p>	<p>今年で90 ボタンシャル91 飲み頃予想 今~2038</p> <p>アルバリーニョを主体にリースリング、セミヨンから造られる、カーブドッチの白のフラッグシップ。やんわりとした飲み心地の液体はとてもしゃべりやけど、程よい凝縮感があるのでしっかりと落ち着いた雰囲気。各品種がお互いを補いあっているようなまとまりの良い味わいで、今すでに調和感がある。昨年試飲させていただいた2016年ヴィンテージの品質の高さにも驚いたが、この2017年はさらに上をいく高品質さ。これはお見事！(18年09月試飲)</p>
	<p>むささび (ブラン・ド・ノワール) '17</p> <p>3,456円</p>	<p>今年で89 ボタンシャル89 飲み頃予想 今~2030</p> <p>2016年ヴィンテージにひょんなことから生まれたこのワイン。めでたく2017年も造られたようで、個人的にも嬉しい限り。華やかさと爽やかさを併せた、心地よいナチュラルワイン香。とろんとした液体にはうま味が詰まっています。酸が濃いという印象。残糖ゼロのことだけどもほのかな甘みを感じ、それがキリッとした酸と相性ばっちり。カベルネ・ソーヴィニオンから造られる。ただただ美味しい泡モノ。(18年09月試飲)</p>