

2017年葡萄酒技術研究会前期講演会テイastingリスト

2017年6月8日(木)

於 談露館

年号	銘 柄	インポーター	価 格	生産者/生産国	備 考
1 2015	ウッドカッター シラーズ パロッサヴァレー	ミレジム	3,600円	トルブレック/ オーストラリア	トルブレックはオーストラリアで最も有名な産地パロッサ・ヴァレーに、デイヴィッド・パウエルが1994年に設立し、ローヌ品種の古木から造る凝縮したワインで、すぐに国際的な評価を得た。パウエルが2013年にワイナリーを去った後も、ピート・ナイトが経営し、クレイグ・イズベルを中心とする醸造チームが、そのまま仕事を引き継いでいる。ロバート・バーカーは最初からトルブレックのファンで、高得点を連発して、スターダムに乗せた。深みのある黒果実の風味が溢れる2015ヴィンテージは、素晴らしくフレッシュな味わいと端正なバランスを備えた芳醇な果実が豊かに感じられます。暗く深みのある果実の味わいが、ミッドパレートでは、モカ、プラム、スバイス、ダークチョコレートのようなややかな質感を備えた濃厚な味わいへと変化します。若いうちから素晴らしい味わいが楽しめますが、数年間のセラ熟成を経ることで、感動的な味わいのワインへと成長するでしょう。シラーズ100%
2 2014	マックス レゼルヴァ シラー	ヴァンパッション	2,600円	エラスリス/ チリ	1870年創業、135年以上の歴史を誇る名門、ヴィーニャ・エラスリス。「世界で最も優れたカベルネを生み出す」という、「カベルネの聖地」アコンカグア・ヴァレーをほぼ独占所有する。「テロワールを尊重し、自社畑の葡萄から、洗練されたエレガントなワインを生む」という、創業者、ドン・マキシミアノ・エラスリスの哲学を継承。エステート(ドメヌ)としての在り方にこだわり続けてきたエラスリス。1992年、チリで初めてシラーが植樹されたMAXIの畑。日差しが強い痩せた斜面からは、黒い果実や動物的なアロマとパワーが特徴。フレンチ&アメリカンオークで、12ヶ月間熟成する。力強く凝縮したシラーにエレガンスを与えるため、18%のカベルネ・ソーヴィニヨンブレンドしている。シラー100%。
3 2014	マリヌー シラー スワートランド	ベリーブラザー ス&ラッド	4,670円	マリヌーファミリー ワインズ/ 南アフリカ共和国	マリヌー・ファミリー・ワインズは、南アフリカのスワートランドに在ります。この辺りは、伝統的に素晴らしいワインを生産する地域として知られていますが、急速に変化しています。醸造家であるクリスとアンドレアはこの地域を旅する中で、ブドウ畑を見て、驚くほどの特徴とポテンシャルを持つワインを味わいに感銘を受けました。彼らのねらいは真にスワートランドを表現したワインを造ることであり、全てのワイン造りのプロセスはその目標に沿って行われています。この香り高いシラーはスパイシーなシトラスフルーツの皮や上品な黒い果実、スミレやユリの花のような香りが楽しめます。エレガントで落ち着いた味わいながらもとても豊かなボディのように滑らかな舌触りが感じられ、生き生きとした酸とのバランスもとれています。余韻はとて長く、しなやかなタンニンが楽しめます。
4 2014	マリコヴィンヤーズ シラー		未発売 参考価格 3,620円	シャトールメシヤン /日本	濃い赤紫色。冷涼な地方のシラーの特徴とされる白コショウの香りがトップに広がる。時間とともに黒コショウ、ハーブ、ミントなどスパイス系のアロマ、チェリー、クランベリーなどの赤い果実、樽育成由来のアーモンド、バニラの香りが顔を出す。口中、しなやかタンニンと果実味とがバランス良く味わえる。今後、瓶熟成によるさらなる味わいの深化が期待される。アスパラとベーコンの炒め物、軽く山椒を振ったウナギの蒲焼などと合わせていただきたい。【産地】長野県上田市梶子(マリコ)ヴィンヤード【使用品種】シラー 100%【栽培方法】垣根式【収穫】10月中旬【発酵】木桶発酵 28~30℃ 約10日間【育成】オーク樽育成 約18ヶ月間【生産本数】約2000本
5 2012	ピカーディー シラーズ	ヴィレヅ セラーズ	4,500円	ピカーディー/ オーストラリア	西オーストラリア州 / ペンバートン 設立:1993年 オーナー:パネル・ファミリー 醸造家:ビル&ダン・パネル 自社畑:10.0ha 年間生産量:5,000ダース シラーズ Moss Wood Semillon プラム、ブラックベリーの果実に黒胡椒、スモークのニュアンスが混じり、きめ細かいタンニンが骨格を形成。マルベックとヴィオニエをわずかにブレンドすることで、芳香とスムーズなテクスチャーを引き出している。
6 2014	コートロティ	中島董商店	8,800円	ドメヌ ピエールガイヤール/ フランス	ピエール・ガイヤール氏は、1980年までパリ郊外で庭園のデザインを仕事とていましたが、1981年にヴィダル・フルーリー社に入社。1982年にテュルクの畑を開墾、および葡萄の樹も植え替えを行いました。同時に自身も1981年に Clos de Cuminaille、1982年に Cote Rotie Rogier の畑を購入し、ドメヌを設立しました。シラー90%、ヴィオニエ10%。樹齢70歳(1ha)、10~20歳(4ha)。5ha。収穫量35hl/ha。10区画でCote Blonde と Cote Brune にそれぞれ50%。植樹密度10,000~12,000本/ha。樽醗酵、樽熟成(新樽50%)、18ヶ月間。