

2017年葡萄酒技術研究会前期講演会テイスティングリスト

2017年12月14日(木) 於 談露館

年号	銘 柄	タイプ	インポーター	価格税込み	生産者/生産国	備 考
1 2016	Saubignon Blanc	辛口	重松貿易	1,080円	Croix de Chanceault Cotes de Gascogne FRANCE	2017BERLINER GOLD
2 2015	梔子ヴィンヤード ソーヴィニヨンブラン	辛口		3,456円	メルシヤン(株) シャトーメルシヤン 日本	メルシヤンは日本最高品質のワイン造りを目指すべく、長野県上田市丸子地区にて2003年より自社管理畑『梔子(マリコ)ヴィンヤード』を展開し、ブドウの栽培を開始しました。このワインはその『梔子(マリコ)ヴィンヤード』で育まれたソーヴィニヨン・ブランを使用しています。グレープフルーツのような柑橘系の香りやパッションフルーツのアロマに加え、ハーブを思わせるさわやかな香りも感じられるソーヴィニヨン・ブランの特徴をしっかりと楽しめるワインです。
3 2015	Saubignon Blanc Steirische Klassik	辛口	ヌーヴェル セレクション	5,400円	Hannes SABATHI AUSTRIA	創業は1840年、ズートシュタイヤーマルクの中でも特に優れたリートとして知られる、クラナッハベルグの頂上に拠る構える名門中の名門です。代々にわたって高い名声を獲得してきましたが、2005年にワイナリーを継承した5代目ハネス・サバティの手によってさらに精彩を極め、同産地のトップワイナリーの一角となりました。「クラナッハベルグは標高500m、水捌けの良い砂礫や砂から成る、南向きの急斜面地です。このテロワールから、他のどの産地のものとも似ていない、鮮烈なミネラルが生まれます。このミネラルをそのままボトルに閉じ込めるのが僕の仕事です」 白眉は、ソーヴィニヨン・ブラン。「30年は美味しく熟成できるワイン造りを目指しています。いつの日か、世界最高のソーヴィニヨン・ブランを造ってみせます」
4 2014	Pouilly Fume	辛口	ヌーヴェル セレクション	3,780円	Jonathan Didier Pabiot FRANCE	今日のブイ・フュメを代表する新世代、ジョナタン・パビオは、フランスのワインガイドの 金字塔「Le Guide des Meilleurs Vins de France 2013」に、ブイ・フュメの造り手として掲載された、全5人のうちのひとりです。ブイ・シュル・ロワール村近郊のレ・ロージュ村に5世代続くぶどう栽培家の家系で、1977年にディディエ・パビオがドメーヌを 設立。2005年に息子のジョナタンが継承しました。研修先だったフオジェールの「レオン・バラル」でピオディナミに出会い、衝撃を受けたという彼は、2006年から、(プレ パラシオンの使用
5 2014	Sancerre Le Chene Marchand	辛口	出水商事	4,860円	LUCIEN CROCHET FRANCE	サンセールを代表する造り手であるリュシアン・クロシェはビュエ村に本拠を置き、200年5世代に亘って代々ワインを造ってきました。今日では、AOCサンセール域内のビュエ、サンセール、クレザンシ、ヴィノンの優良なコミュニティに35haの葡萄畑を所有し、当主リュシアンと彼の息子でドメーヌの醸造責任者を務めジルが共同で、葡萄栽培とワイン醸造を行っています。ジルはディジョン大学で醸造学を学び、ブルゴーニュのモレ・サン・ドニのドメーヌ・デュジャックで研鑽を積み、その後、家業に参画しました。
6 2012	Graves Chateau Lehoul	辛口	稲葉	3,240円	EARL FONTA ET FILS FRANCE	樽発酵、樽熟成ホルトークラー(本格赤辛口白)ワイン愛好家大注目！フランス・アシェット・ガイド誌2012年版★2つ星で高評価！大注目！造り手のエリック・フォンタ氏いわく、朝一番に小さな箱を使って手摘みで収穫された葡萄は、セラーへ運び昼までにプレス！昼からの葡萄は、3～4度の部屋で翌朝プレス！ニューマティック プレスでゆっくりと压榨。約12～24時間、8度の低温に保ちデブルバージュ(不純物を沈殿)します。樽発酵は20度で、様子を見ながらバトナーージュを行います。樽熟成期間は、6～7ヶ月間(新樽70%使用)で熟成！オレンジピールや白桃、グレープフルーツやミネラルの香りに深みのある味わいの本格派