



# ★ K.G.ワイン研究会 Les vindanges 第7回ワイン会★


8965→6275  フルール・ブランシュ ブラン・ド・ブラン プリュット ミレジム

伊勢丹に毎年出店しているポーモン・デ・クレイエール。去年は3年ぶりにヨハンさんも来日していました。シャルドネのキュヴェ(第一搾汁)のみで造られる洗練されたブラン・ド・ブラン。きめ細かな泡立ち、花、洋ナシやリンゴなどの香り、熟成感とフレッシュさが両立した豊かな味わいです。シャルドネ 100% フィネスの源! 最高純度の果汁「クール・ド・キュヴェ」を受け継ぐメゾン


クレマン・ド・ブルゴーニュ キュヴェ・ジャンヌ・トマス エクストラ・プリュット  4620→3234

昨年9月にメゾンに訪問。ブルゴーニュ滞在中に訪れた星付レストランやシャトーホテルなど色々なところでピカメロのクレマンを見かけました。黄金色に輝くクレマン。熟成に由来するローストしたアーモンドの様なアロマが魅力的です。一番搾りのキュヴェだけを使用しています。


シャルドネ 85%/アリゴテ 15% (NV)コート・シャロナーゼ&クショワ コンペティション 2014 金賞/コンクール・ナショナル・デ・クレマン 2010 金賞/コンクール・デ・ヴァン・デ・ラ・コート・シャロナーゼ 2010 金賞/パリ農業コンクール 2008 金賞「トップ・クラスのブドウを使用した」高品質クレマン・ド・ブルゴーニュ。そのクオリティの高さで受賞歴多数!

1980→1386  ロゼ・ダンジュ★ラシュトール


フランスの庭とも呼ばれる美しい景観を誇るロワール地方のロゼ。ロゼ・ダンジュは世界3大ロゼの1つにも数えられます。やや甘口でソフトな口当たり。愛らしいピンクの色合いが食卓を華やかに彩ります。上質のロワールを手頃な価格で届ける造り手です。サラダと合わせると○ グロロー 100% (2022)コンクール・デ・ヴァン・デュ・ヴァル・ド・ロワール 2023 金賞/(2021)サクラ・アワード 2023 金賞

ボウサ アルバリーニョ★ボデガ ボウサ 2023 ウルグアイ  5225→3657


ウルグアイのトップ・ランナー。1代で築いたモンテビデオの銘醸ワイナリー。アルバリーニョ 100% 白い花にレモンの皮など柑橘系のアロマが広がります。フレッシュな酸とキレイな果実味がアタックに感じられ、塩味を伴うミネラル感が余韻に長残ります。モトックス初の取り扱い、ウルグアイワイン。

3520→2464  ヴーヴレ セック キュヴェ シレックス 2022


1995年からビオディナミでブドウ栽培を続けるヴェーヴレのドメーヌ。柑橘類やカリンを連想させるアロマ。十分なミネラル、伸びやかな酸味が心地よいヴェーヴレ。生産量の半分以上がフランス国内で消費される希少なビオディナミ・ヴェーヴレ。シュナン・ブラン 100% 造り手ドメーヌ・ヴィニョー・シュヴロー

ペルナン・ヴェルジュレス★ドメーヌラペ  13200→7667

偉大なコルトン・シャルルマーニュ特級を生むペルナン・ヴェルジュレス村の白ワイン。AOC ペルナン・ヴェルジュレスは白が特に人気上昇中! 造り手はペルナン本拠地で、1750年創業以来の歴史をもつ造り手で果実の風味と酸を大切にしたい優しくも長熟するワイン作りが特徴! 2023年9月に訪問。試飲させてもらった中でもダントツに美味しく(さすがにコルトン・シャルルマーニュは試飲できませんでした(笑))、一番コルトン・シャルルマーニュに近い味わいだと思います。シャルドネ 100%

3850→2695  キアンティ クラッシコ★ポデーレ・ラ・カッペッラ

有機農法でつくられた極上のワインは、自然への敬意の証明。程よく深みのある野イチゴのアロマ。可愛らしい果実味に酸が重なり上品な表情を見せてくれる。料理と一緒に楽しみたい赤ワイン。キアンティの指定地域でサンジョヴェーゼを70%以上使用した赤ワインです。キアンティ・クラッシコ(DOCG)は、その中でも特定の伝統的なエリアで造られた銘柄のみが表示を許されます。サンジョヴェーゼを80%以上使用し、通常品より7か月長い熟成期間が条件になります。サンジョヴェーゼ 85%/メルロー 15%

ミネルヴォワ・カゼル シ・キャレタル  8690→6083

偉大なグロー族でブルゴーニュのトップドメーヌに名を連ねるアンヌ・グロ(ミシェル・グロの従姉妹)と夫がミネルヴォワ(ラングドック地方)のカゼルのテロワールに一目ぼれし、ワイナリーを2008年に設立。樹齢100年を超えるカリニャンを主体としたワイン。プラムやカシスの果実味とスミレの華やかなアロマ、カリニャンの素晴らしい素晴らしさを表現した逸品です。カリニャン 80%/グルナッシュ 20% 造り手ドメーヌ・アンヌ・グロ・エ・ジャン・ポール・トロ