

テラヴィティス認証 ローワルの隠れた至宝カンシーから生まれる父娘のワイン

好評販売中

カンシーは、フランスのローワル地方サントル・ニヴェルネ地区にあります。総面積でも200ha強と近隣の産地と比べてとても小規模な産地です。1936年8月6日、ローワル地方で初めてAOCに指定(アペラシオン発祥地シャトーヌフ・デュ・パブに次ぎ仏で2番目)された地域で、この地区の土壌は砂や粘土質や石灰が多く、年間降水量も一定している為、特にソーヴィニヨンブランに適した産地であることが古くから知られています。12世紀にはシトー派の修道院で高品質なワインが造られており、その後のアンリ4世時代には宮廷御用達となるなど古くから品質と知名度が高かった産地でもあり、実際にほとんどがフランス国内で消費されています。このAOCの最大の特徴は白ワインだけ認められているという事です。南西に約20キロ程離れたサンセールにも共通する味わいを持っているとも言われています。



ジャン・タタン氏(左/現当主)
マルシア・ウィルク・タタン氏(当主娘)

ドメヌ タタンは、カンシー地区とルイイ地区に畑を所有している生産者で、1950年代までは自家消費用のワインのみを生産していました。1988年に農業エンジニアであったJean TATINが妻とJeanの父親Raymond TATINが所有するTremblay(トランブレ/ドメヌの所在地)の畑(当時は農用地)を継ぎドメヌを設立しました。1990年にDomaine des Ballandor(現在10ha/4区画)名義のキュヴェをリリースし、1994年にはDomaine du Tremblay(現在11ha / 7区画)名義のキュヴェをリリースしました。2002年にはReuillyに植えられたブドウからLes Demoiselles Tatin名義のキュヴェをリリースしました。このAOCには カンシーには認められていない赤ワイン用のピノ・ノワールを始め、その他にピノ・グリやソーヴィニヨン等が植えられています。

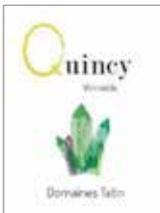
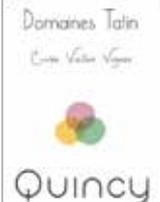
ブドウ畑とは別に穀物も栽培していますが、ドメヌタタンという名称はワインや穀物などを販売する為に設立した販売会社です。通常はタタン名義で販売していますが、古い顧客の中には従来のTremblay名義を希望する為にDomaine du Tremblayでリリースしているものもあり、海外では同じワインながら異なるドメヌ名で販売されています。今回、新たに取引を始めるにあたり、従来のクラシックなラベルではなく、日本向けに特別なラベルでのリリースとなりました。



現在のブドウ畑の総所有面積は約30haですが、大半の畑は協同組合用にしており、ドメヌのワインは優良な区画からさらに厳選したブドウを使用しています。厳選区画の栽培比率はソーヴィニヨン・ブランが30%、ソーヴィニヨン・グリ30%、ピノ・ノワール40%の比率でリュット・レゾネで栽培しています。TerraVITIS認証も取得しており、健全で衛生的かつ高品質なブドウを持続可能で環境に配慮した農法で栽培しています。シャブタリザシオン(補糖)しなくても十分な糖度が備わり、酸とのバランスの良さが秀でているのは恵まれた区画である上に、そこの惜しめない努力が加えられているからなのです。

彼らはブドウの持つ本来の生命力を余すところなく発揮できるように心がけています。凝縮度を増すため房数の制限や土壌を活性化させるために畝間に草を生やすなどしています。細かなケアを適切な時期に迅速に行う事で、灰色かび病などの被害もここ数年避けることができています。

2010年頃からは娘のマルシア・タタンもドメヌの運営に加わり、現在ではマルシアがドメヌの中心になっています。彼女はさらなる品質の向上に尽力しながら、新たにスパークリングの開発やピノ・グリやピノ・ブランの植樹など生産するキュヴェの幅を増やす事や天然酵母への切り替えにも挑戦しています。彼女の夫は料理人でもある為、互いに日頃から料理とワインとの相性を追及しており、それがワイン造りにも活かされているのです。

年代	Domaine TATIN / ドメヌ タタン	色	参考上代	ご注文 本数
2019	カンシー "キュヴェ ヴァン・ノーブル"	白	¥3,500	本
2018	Quincy "Cuvée Vin Noble"	白		'18年完売 '20年内入荷
	 <p>樹齢20年の若樹から樹齢60年の古木まで5つの異なる区画のブドウから造られています。それぞれの区画毎に収穫を見極め、醸造も分けて行われます。収穫してすぐに低圧の空気圧でプレスし温度管理したステンラックで発酵します。ハトナーージュをしながら、シュルリーの状態で熟成させます。平均年産約5万本。ソーヴィニヨンブランの新鮮さとフルティさを楽しむために、フレッシュ感の感じられるリリースから5年以内を楽しむのが理想的ですが、熟成により複雑さが加わる事でも新たな一面に出会えるでしょう。ドメヌでの垂直試飲では10年間の熟成でも十分に楽しめることが証明されています。ワインは透明感のあるアロマ、白い花や洋梨、白桃、青リンゴ、ハーブ、レモンなどのシラス系果実、パプリカなどが感じられます。ミネラル感があり、ほろ苦さと爽やかさの中にある適度な塩分はかきなどのシーフードと好相性です。</p>			
2019	カンシー "キュヴェ ヴィエイユ・ヴィーニュ"	白	¥4,000	'17'19完売 '20年産 年内入荷
2017	Quincy "Cuvée Vieilles Vignes"	白		
	 <p>砂と砂利、赤土、粘土質石灰岩等の異なる4つの区画の古木から全て手摘みで丁寧に収穫されます。それぞれの区画毎に収穫を見極め、醸造も分けて行われます。収穫してすぐに低圧の空気圧でプレスし温度管理したステンラックで発酵します。ハトナーージュをしながら、シュルリーの状態で熟成させます。年産約1万本。ソーヴィニヨン・ブランのフレッシュさとフルティさを楽しむために5年以内を楽しむことが良いですが、熟成によってより深みのある表情も楽しむことが出来ます。アロマに奥行きと深みがあります。シラス系の爽やかさがあり、特にグレープフルーツの要素が強く感じられます。その他にミント等の新鮮なハーブ、パプリカ、青リンゴ、アンス、アカシアなどの要素がとても豊富です。酸もしっかりとありますが、果実味も高いレベルで備わっており、バランスが秀逸です。骨格がしっかりとしており熟成向きのポテンシャルの高さも感じられます。ミネラル感豊富で厚みがある上品な仕上がりになっています。</p>			

BIOLOGIQUE

COTEAUX DU GIENNOIS

好評販売中

FLORIAN ROBLIN

VIGNERON

フロリアン・ロブラン

APPELLATION COTEAUX DU GIENNOIS CONTRÔLÉE



2017年ギド・アシェット "今年のワインメーカー" 選出の若き才能

1998年にVDQSからAOCに格上げとなったコート・デュ・ジエノワ(Coteaux du Giennois)のボーリュール・ワールにあるドメヌです。コート・デュ・ジエノワは、ワール地方サントル・ニヴェルネ地区にあり同地区で最も広大な面積を誇っています。この地のブドウ栽培は13世紀にはすでに王宮に献上されていたと言われ、非常に古い歴史があります。近年、価格高騰が著しい近隣のサンセルやブイ・フュメに取って代わるだろうと言われている注目の産地でもあります。

赤・ロゼ・白の3種類が認められており、白はソーヴィニヨン・ブラン100%で造られます。一方で、赤はピノ・ワールとガメイを必ずブレンドすることが決められています。今後、ピノ・ワールだけでキュヴェを造る計画もありますが、現行法ではAOCではなく、ヴァンド・フランスでのリリースとなります。

ドメヌ名ともなっている当主のフロリアン・ロブラン氏は1981年5月生まれで彼の祖父は小規模ながらブドウ栽培をしていました。父も農業を営んでいましたが、ワイン造りとはかかわりはありませんでした。ワールの醸造学校で学んだ後、サンセルの巨星アルフォンス・メロやロヌを代表する醸造家のひとりフランソワ・ヴィラル、ジュヴェ・シャンベルタン、ジャン・ルイ・トラペらの下で、さらにワイン造りを学びました。

2006年から植樹を始め、2008年がファーストヴィンテージでソーヴィニヨン・ブランを少量生産しました。2010年にはピノ・ワールとガメイのブレンドキュヴェを造りました。現在、約3haの畑(2ha Sauvignon Blanc, 0.8ha Pinot Nir, 0.2ha Gamay)を所有し年産は僅か6000本程度と少なく、多くの需要に応えるために毎年、徐々にその面積を増やしています。有機認証は取得していませんが、栽培は基本的にビオロジックを実践しています。

南に面したChamps Gibaultのテロワールは近隣のサンセルと同じチョーク質のシルクス土壌と白い粘土も含まれます。ブドウはグラン・クリュのように1ha当たり、10000本以上の高密度で植えたり表面近くの根を根気強く鋤起こして刈り取る事でブドウの樹がそれぞれ競争するように深く根を張る為、ブドウはとても深みのある味わいを備えることができるのです。収量は年によって異なりますが、30~50hl/haを基本としており、収穫では手摘みで畑でブドウを選別し、さらに選果台で迅速に厳しく行わう事で品質的にもグラン・クリュに肩を並べるワインを目指しています。発酵は天然酵母であえて新樽は使用しません。ワインはテロワールの個性を最大限に活かした果実味豊かで爽やかさとダイナミックさを備え、深みと奥行きや複雑味さや緻密さを見事に融合させた味わいです。ギド・アシェット2017年版において今年のワインメーカーのひとつとして選出されたり、この地域での代表的な生産者のひとつとして紹介されるなど注目を集めている生産者です。



フロリアン・ロブラン氏



年代	DOMAINE FLORIAN ROBLIN ドメヌ フロリアン・ロブラン	色	参考上代	ご注文本数
2018	SAUVIGNON BLANC 100% コート・デュ・ジエノワブラン シャン・ジボー Coteaux du Giennois Blanc Champ Gibault	白	¥3,300	'18年完売 新VT 年内入荷

水晶を含む粘土と白亜質(チョーク)土壌 セメントタンクで8か月間、澱の上で熟成(Sur Lieの状態18度)。醸造中のSO2無添加。瓶詰時に軽くフィルタリング。フレッシュで酸がシャープでミネラル感があり、とても鮮明でエレガント。グレープフルーツやレモンなどのシトラス系の爽やかさ、ブラックカラント、梨、白い花、石灰、トリュフ、ミネラルの香り。スモークフリットとも呼ばれるスモークな要素もあり複雑さがあります。透明感があり、親しみやすい。きれいな酸。シトラス系果実味にミネラルと酸が調和しています。クリーンできれいな味わい。チキンや魚介類を使った料理との相性は素晴らしく、万人受けする深みのある素晴らしいワインです。

2018	コート・デュ・ジエノワフルージュ シャン・ジボー Coteaux du Giennois Rouge Champ Gibault	赤	¥3,500	本
2017	PINOT NOIR 80%, GAMAY 20%		¥3,500	本

水晶を含む粘土と白亜質(チョーク)土壌でChamp Gibaut Blancと同じ土壌の畑。100%除梗し、円錐型セメントタンクにて30日間浸漬、天然酵母による発酵。1~3年使用の225Lのオーク樽で約10か月熟成。無濾過・無清澄。カシス、ダークチェリー、プラム、赤スグリ、ストロベリーキャンディ。ふっくらとした果実味にチャミングな味わいやアロマ。タンニンも柔らかく酸と果実味とのバランスが秀逸です。ピュアで洗練された味わいがありこの生産者の高いポテンシャルを感じる事ができるでしょう。



OFFICIAL AGENT
(株)エイ・エム・ズィー 東京都港区南青山1-15-16-3F TEL: 03-5771-7701 FAX: 03-5771-7703
貴社名: 〇〇〇〇様 〇〇様 〇〇様 〇〇様 〇〇様 〇〇様 〇〇様 〇〇様 〇〇様 〇〇様
ご担当者様: 〇〇様
ご連絡先: () () () () () () () () () ()



ドメーヌ ド・ラ・ゴノルデリ ボルドー著名シャトー等で研鑽を積んだ男のエlegantロワール

Domaine de la Gonorderieは、Angers(フランス西部、パリから約300km)から15km離れた場所にある家族経営のワイナリーです。2011年にFrançois Plumejeauと妻Sheillaによって創業しました。現在では32haのブドウ畑を所有し、カベルネ・フランやソーヴィニオン・ブラン等を栽培しています。François PLUMEJEAUは、ワインへの情熱を追求するために、有望なキャリアであった財務関連の職を辞め、ワインメーカーとしての道を歩み始めました。まずはThe Ecole Supérieure d'Agriculture (ESA) で栽培と醸造を学び、卒業後、De Bortoli Wines(オーストラリア)でハーベストインターンとして働き、そこでラポの仕事から澱引きやブレンドに携われる程、長期間働き、幅広い知識と経験を得ました。その後、フランスに戻り、Ch. La Louvière(PessacLéognan)でアシスタントワインメーカー、Ch.Doisy Daëne(Barsac)でワインメーカーとして働き、より深い知識と経験を得ました。その後、長年の夢であった自らのワインを造るため、故郷であるロワールのアンジュに戻り、妻と共にドメーヌを興したのです。



François, Sheilla Plumejeau

恵まれた気候と結晶片岩や石灰岩に至る土壌は、ブドウ生産に理想的で、白くて砕けやすい石と、堅く黒い石を持つ古い火山によって形成された土壌です。また粘土性石灰質土壌があり、フルティなロゼやシルキーな赤を造るのに理想的ですが、辛口の白に理想的な粘土性砂利質土壌もあり、様々なタイプのワイン生産に適しています。所有畑のテロワールが高品質のワイン生産において恵まれている事を感じながら、その良さを最大限に活かす為に畑での仕事に勤しんでいます。ラベルに描かれたフェザーのように軽やかでシルキーな質の高いワインを安定的に生産する事を念頭に、ロワールヴァレーの真の味わいを世に広めるに彼らは日々、精力を注ぎ続けているのです。



SAUVIGNON 2019

VIN DE PAYS DU VAL DE LOIRE
ソーヴィニオン

ソーヴィニオン・ブラン100%。理想的な土壌と気候条件によって、素晴らしいソーヴィニオン・ブランが生まれました。淡い色と緑のニュアンスを持つこのワインは、確かな芳香の力強さとブラックカレントの芽の香りやレッドプラム、ローストグリーンペッパー、砕いた小石、白い花、柑橘系果実の爽やかな要素も感じられます。

素材の味わいを活かした和食との相性は抜群です。特に白身魚やサーモン、ホタテやアサリ等の魚介類や野菜やハーブ、柑橘を使った料理と楽しむ事が出来ます。天ぷら、白身魚のフリット、ボンゴレビアンコ、サーモンソテー、ネギ塩カルピ、ポークソテーのバジルソース、アスパラベーコン、鶏肉のハーブグリル、カルパッチョ等

- 品 種: SAUVIGNON BLANC
- 平均樹齢: 5~20年
- 栽培面積: 4ha
- 平均収量: 60hl/ha
- 発酵: ステンスタック
- 年産: 約2万本
- 熟成: ステンスタック 6ヵ月
- 栓: コルク
- 度数: 12.5%

共通JAN: 3760227510023

NEW LABEL



旧ラベル2018年産



ご注文数

参考上代: ¥2,170

本



DOMAINE GADAIS PÈRE & FILS

Terroir de renom, Muscadet d'exception

アラン・デュカスのレストランにもオンリストされていた毎日飲みたい傑作ミュスカデ

1948年 創業のドメヌ ガデ・ペール・エ・フィスはミュスカデに拠点を置く家族経営の生産者です。創業者であるLouis Gadaisは1952年には最初のワインを世に出すことができ、真面目な彼の造ったワインはすぐに評判となりました。瞬く間に彼のワインは世に広がり、1959年にはニューヨークのパークアヴェニューの店頭でも販売されるなどドメヌは目覚ましい発展をしていきました。その後、彼の息子マルセルとシエルがドメヌに加わり、二人の兄弟の下、いい畑だけを購入しドメヌを着実に大きくしてきました。現当主のクリストフ・ガデは4代目になります。彼は90年代中頃に家族のドメヌ運営に携わる前の8年間はサンセルなどの他の生産者の下で修行するなど、ロワール地方独特のテロワールとその長所を活かす為に必要な経験を積んで来ました。栽培は厳格なリュット・レゾネで環境に配慮した昔ながらの自然な造りを心がけています。現在、120ものプロットからなる畑は48haあり、年産30万本を誇るドメヌにまで成長しました。良心的な価格と高い品質は多くの専門家やワインファンをうならせるほどの出来映えです。彼らのミュスカデはPARIS17区にあるアラン・デュカスの魚介レストラン"RECH"でもオンリストされている逸品なのです。



クリストフ・ガデ氏



MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE - LA GRANDE RÉSERVE 2019

ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ シュール・リー ラ・グラン・レゼルヴ

やや青みのある淡いゴールドイエロー。レモン、夏草、グリーンアップル、シトラス、ハチミツ、メロン、マンゴー、グレープフルーツ、白桃などの豊かで清らかな香り。すっきりと爽やかで清涼感のある飲み口。フレッシュな酸もシャープでありながら決して強すぎず、引き締まっていて、果実味とのバランスは絶妙です。120ものプロットからのブドウでよい部分だけをブレンドしたスペシャルキュヴェでワンランク上のミュスカデです。気づけば1本空いてしまうとびきり上等のデイリーワインに仕上がっています。毎日飲んでも飽きない、どんな料理でも不思議と合ってしまう万能型ワインです。



100% Melon de Bourgogne (Muscadet)
 樹齢：30年 栽培面積：13ha
 標高61m 南向き斜面
 年間生産量：90,000本
 平均収穫量：52hl/ha
 熟成：8ヶ月 ステンレスタンク



参考上代：¥2,170

ご注文数
本

*税別表示

OFFICIAL AGENT (株)エイ・エム・ズィー 東京都港区南青山1-15-16-3F TEL: 03-5771-7701 FAX: 03-5771-7703
 AmZ THE WINE COMPANY 貴社名: ご担当者様: 様 ご連絡先: ()

CHÂTEAU CLARISSE

× PUISSEGUIN-SAINTE-EMILION

超一流ホテルを率いた男が愛娘の名を冠したワインを天才醸造家と造る珠玉のキュヴェ



シャトー・クリスは最高級ホテルのひとつとして名高いホテルLe Bristol Paris元社長デヴィッド・エル・カウエス氏が愛娘クリスの名を付けた特別なシャトーで天才醸造家として名高いステファン・ドゥルノクール氏協力の下に生まれた珠玉のワインです。畑はピュイサン・サン・テリオン村の丘上にあり、海拔約80m。谷を挟み東にあるサン・テリオンの丘のCh.Ausoneと同程度の高さにあります。Puissegain, Lussac, Montagne等の衛星地区の村はサン・テリオンより知名度が低いですが、実際にはサン・テリオンの平地に広がる砂地の土壌より、はるかに優秀なテロワールがあり、丘にあるサン・テリオン上級畑に匹敵する土壌がある事が注目されています。Ch.Ausoneもメンバーに畑を購入しており、シャトー・クリスのすぐ近くにCh.Pavie Macquinも投資しています。畑を探す時からドゥルノクール氏のアドバイスを受けており、後のシャトー・クリスの畑のポテンシャルに着目したドゥルノクール氏が強く勧めたという経緯があります。以降、同氏とはコンサルティングの契約を続け、醸造だけでなく、栽培や収穫日程まで細かい指示を受けており、頻りにクリスを訪れていましたが、より高いレベルにする為にさらに綿密に相談できるジュリアン・ヴィオー氏(Julien Viaud)と契約を結びました。彼はシエル・ロランのコンサルタントチームで醸造だけでなく栽培をも管理・指導できる農学者でありとても稀有な存在です。シエルの後継者とされる最も有能な男で、彼もまた天才醸造家と評価されています。カウエス氏は彼の卓越した才能に惚れ込みシャトーの今後を共に歩むことを決めたのです。所有畑の土壌は粘土に石灰岩の混じるもので、表土は僅か数10cmですぐに岩盤があり、畑の随所にその岩盤がむきだしになっている所があります。非常に水はけがよく、また丘の上である為に常に風が吹いており、湿った気候の時でも病気が発生しにくい、恵まれた環境にあります。畑は有機農法で管理され、収穫も全て手摘みで行いますが、これはこの地域では例外的なことです。収穫量も35-38hl/haに抑えています。ワイン造りはテロワール重視で、過度な抽出を避けた、新鮮さと果実味とフィネスを持たせる事であり、それは今日の消費者に支持されるスタイルでもあり、また著名な評論家からも高い評価を受けています。2016年からはビオジックの認証を申請しており、2019年産からは認証が取得されます。

所有者:オリヴィエ & デヴィッド・エル・カウエス
 コンサルタント:ステファン・ドゥルノクール
 シャトー名由来:オナー夫妻 娘名、設立:2009年
 所有面積:15.5Ha,
 土壌:粘土・石灰岩土壌
 品種割合:80% Merlot
 20% Cabernet Franc
 栽培:有機農法、平均収量:35-38hl/ha
 収穫方法:100% 手摘み
 発酵温度:28~30度 醸し期間:1.5週間
 熟成:セメント & フレンチオーク樽
 熟成期間:セメント4週間、オーク樽16ヵ月

× CHÂTEAU CLARISSE 2017

シャトー クラリス



2015年産参考評価

《JAMES SUCKLING》
 とても熱情的であり、塩気やペッパーや石などのニュアンス。熟した果実味がたっぷり。フルボディでパワフルでファンタスティック。

《 Jacques Perrin pour Vinifera 》
 とても長く質のいい芳香。フレキシブルで丸みを帯びたボディ。スパイシーなタンニンのフィニッシュ。

《Wine Advocate》
 メルロ-85%とカベルネ・フラン15%のブレンド。1/3新樽熟成。官能的なほどにブラックチェリーと赤紫の桑の実がグラスの中に強烈な輝きを放ちます。ミディアムボディで熟したタンニンで飲み口は少しのスパイスとジンジャーの要素が感じられませす。果実感のある赤黒果実にモロッコのスパイスのようなニュアンス。最上級のピュイサン・サンテリオンです。

樹齢:20-30年 密植度:6,666本/ha
 品種:85% Merlot, 15% Cabernet Franc
 通常比率:90% Merlot, 10% Cabernet Franc
 発酵タンク:セメント 発酵期間:25日間
 熟成期間:セメント4週間、オーク樽16ヵ月
 新樽比率:20% 生産本数:16,000本



ジュリアン・ヴィオー氏



JAMES SUCKLING : 2015/92-93, '16/92-93
 VINOUS : 2015/(87-89), '16/(86-89), '14/88, '13/(84-87)
 WINE ADVOCATE : 2015/(90-92), '14/(87-89)
 WINE SPECTATOR : 2015/89

× CHÂTEAU CLARISSE 2017

シャトー クラリス

想定参考上代: ¥5,000
 ご注文本数 _____ 本

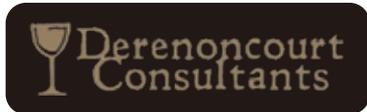


(株)エイ・エム・ズィー 東京都港区南青山1-15-16-3F TEL:03-5771-7701 FAX:03-5771-7703
 貴社名: _____ ご担当者様: _____ 様 ご連絡先: () _____

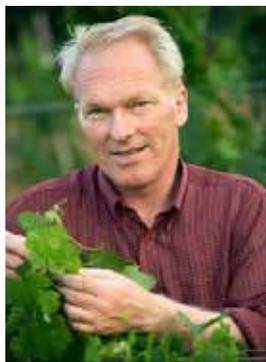


CHATEAU BELLE COLINE

FAMILLE REBOUL SALZE
BLAYE - CÔTES DE BORDEAUX



著名ネゴスを率いた男が天才醸造家ドゥルノクールと描く新しいボルドーの世界



クリストフ・ルブル・サルツ氏



所有するのはボルドーでも著名なネゴシアンを率いていたクリストフ・ルブル・サルツ氏。卓越したテイasting能力と幅広い人脈を活用し、ブルムールを大成功に導き、その名を上げました。その彼が、いつしか自分のワインを造ってみたいとの思いから、当時まだ知名度の低かったブルムール・コート・ド・ブライ(現コート・ド・ボルドー)の地でシャトー・レ・グラン・マレジョを1997年に購入しました。そしてパヴィイ・マカンやラ・モントットをスターダムに引き上げたステファン・ドゥルノクール氏をコンサルタントに迎えるなど万全の体制でシャトー経営を開始したのです。

1998年にはパートナーと共に右岸の畑を探し、友人や家族に毎年5ケースのワインを条件にお金を借りて、樹齢30年以上のメルロー種が植えられたシャトー・シゴアを購入しました。(現在はルブル・サルツ氏が筆頭株主)このすきま風の入るセラで熱い情熱を燃やして造りだしたワインは傑出したクオリティーのシャトー・シゴア・キュヴェ・ヴィヴァ2000(91点/\$25)となり、再び世界の注目を浴びたのです。今日、ブライがこれほど有名になったのは、彼の尽力があってこそなのです。
(一部、ワインスペクテーター誌より引用)

そして彼の新しいチャレンジとして、生まれたのが、このシャトー・ベル・コリーヌです。2011年がファースト・ヴィンテージ。従来の彼のワイン同様に、品質は極めて高いが、幅広い層に楽しんでもらう為、価格はとても良心的に抑えられています。この品質を考えれば、かなりお買い得と言えます。コストパフォーマンス抜群のこのワインは世界から注目を浴びています。

Wine Spectator 90点 / 2015年産

厚みがあり、濃く、ピュアで、プラムの核やダークカラントとブラックチェリーの活気のあるエッジ、土壌の香りと焦がしたハンキ(樹木)の香りが強調されています。フィニッシュはチョコキなミネラルがコントラストを加えています。今から2021年頃が飲み頃。404cs生産。 J-M

Wine Spectator 88点 / 2016年産

ブラックチェリーと苦味のあるプラムの果実味を持ち、しっかりと埋め込まれたチョコキなストラクチャーに支えられている。滑らかな後味には、酸味のあるフラッシュが現れる。2021年までは十分に楽しめます。3,217cs生産。

VINOUS 89点 / 2015年産

真の個性と深みを備えたパワフルで構造化されたワインです。スモーク、グリルド・ハーブ、甘草、メントルがこのワイルドでボリュームのあるこのワインにニュアンスを加えています。セラで少なくとも数年間は寝かせるべきポテンシャルがあります。ブレンドは90%メルローと10%マルベック。2回味わいました。Antonio Galloni

VINOUS 89点 / 2016年産

見事なまでに素晴らしい出来上がりを見せてくれました。ダークチェリー、モカレザ、スパイス、タバコ等の香りが、粘土質土壌でさらに広がりを与えています。深みがあり、筋肉質な舌触りでパワフルなコート・ド・ボルドー。2016年はメルロー91%、マルベック9%で、セメントとタンクで30日間のキュヴェジンをを行い、75%オーク樽、25%タンク熟成。Julien LavenuとRomain Bocchioがコンサル。

CH. BELLE COLINE 2015, 2016

BLAYE - CÔTE DE BORDEAUX 750ML

参考上代 ¥3,830

年産 / ご注文本数 本



品 種: 90% MERLOT
10% MALBEC
土 壤: 粘土質石灰岩
畑 位 置: 標高59m
平均樹齢: 33年
栽培面積: 10.8ha
発酵期間: 1週間
発 酵 タ ン ク: セメント
発酵温度: 25~30度
醸 じ 期 間: 3週間
熟成期間: リンチオーカ12カ月(15%新樽)
度 数: 13.5度
2016年産 JAN: 3700218305634
2015年産 JAN: 3700218300523

OFFICIAL AGENT

THE WINE COMPANY
DEPUIS 1989
(株)エイ・エム・ズイー
TEL: 03-5771-7701
FAX: 03-5771-7703

貴社名	
ご担当者様	様
ご連絡先	()

