

# évidence by LVHB(Les Vignerons de Haute Bourgogne)

エヴィダンス by LVHB (レ・ヴィニューロン・ド・オート・ブルゴーニュ)



## シャンパーニュからわずか600メートル、“クレマン最上のミネラル土壌”に畑を所有する究極のクレマン・ド・ブルゴーニュ

シャンパーニュに境界を接するブルゴーニュ・シャティオン地区で、約20年前に、この地区がAOCとして認められたのと同時に創設されたまだ歴史の浅い協同組合。組合員は36人と極めて小規模な組織であるが、非常に品質の高いクレマン・ド・ブルゴーニュを生み出している。協同組合の従来のイメージとかけ離れた高い品質の理由は、36人の葡萄栽培者が畑の開墾から始め、その管理や栽培にとっても愛情を注いでいること。「出来がよくないから協同組合へ売却しよう」という旧来の組合的な考えではなく、ゼロから造り上げられた新世代の組合である。

合計36haの畑を持つが、36人の生産者の持分がそれぞれ1haずつである為、「1haのドメーヌが36軒」という状況にほぼ近く、出来上がる葡萄は高品質でテロワールが反映されたものに仕上がる。

畑の管理はリュット・レゾネで醸造もシャンパーニュとまったく同じ伝統的製法で行なわれる。

シャティオンのクレマンは、シャンパーニュと同様のキメ細やかな泡とミネラル感のある豊かな味わいが特徴。

葡萄畑はシャンパーニュの畑と最短の所で600メートルしか離れておらず、テロワールもほぼ同じ。

非常にミネラル豊かで質の高いシャルドネから醸されるブラン・ド・ブランは期待の一本。

### Crémant de Bourgogne Cuvée Blanc de Blancs

#### クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブラン・ド・ブラン

泡・白 | 750ml

シャルドネ100%使用。

クレマン・ド・ブルゴーニュの3大生産地の中でも、「真のクレマン・ド・ブルゴーニュ」と言われる、最上のワインを生み出す、シャンパーニュと境界を接する「ブルゴーニュ・シャティオン地区」。シャンパーニュから僅か600Mしか離れていないため、土壌もほぼ同じ。大量の牡蠣や貝殻の化石が見られるミネラル豊かなキンメリジャン土壌。リュット・レゾネ。

ドザージュが8g/Lと少ないため、葡萄の自然な味わいを楽しめる。

グレープフルーツ、洋梨のフルーティさに蜂蜜やナッツのニュアンス。ミネラルの澀刺感とフレッシュな酸のすっきりとした充実感のある味わい。





# MURE - CLOS ST LANDELIN

MURE - CLOS ST LANDELIN / ミューレ - クロサンランドラン

先代のルネが11代目、ルネの子供であるヴェロニクとトーマスがミューレ家の12代目の現当主です。

1650年: ミシェル・ミューレはアルザス地方南部にあるウエスタルタンでワイナリーを設立。

1935年: ミシエルの子孫アルフレッド・ミューレはクロ・サン・ランドランの畑を購入。(単独所有)

1966年: オスカー・ミューレとその兄アルマンドは、ウエスタルタンからルファックに移り住みます。

1976年: ルネ・ミューレは1976年にドメヌを引き継ぎました。運営を子供たちに譲った現在も引き続きアドバイザー的な役割を持ってワイン造りに関わっています。12代目となるヴェロニク・ミューレはモンペリエ大学の作物栽培学の学位を持ち、2001年からドメヌの経営や商業的部門の責任者として働いています。ヴェロニクの弟トーマス・ミューレはボージョレーでブドウの栽培と栽培学を学んだ後、アルザスへ戻り、栽培・醸造責任者として醸造所・セラーとブドウ畑との間を行き来している。

## ●ミューレの栽培・収穫について

葡萄が最も優れたテロワールを表現するのは地中の最も深いところであるとの考えから1haあたり10,000本という高い植密度で葡萄を植樹しています。除草剤の使用をやめ有機栽培を行うなどブドウ樹の根を地中に誘導し生きた土壌を造るための畑仕事に主眼を置いています。仕立てはギヨー・サンプルもしくはドゥーブル。収穫は手摘みで行い、収穫量は25~45hl/ha程度と非常に低く抑えます(アルザスの特級の最大収穫量は70hlまで許可されています)。また20kgの小さな箱で醸造所まで運ばれます。



## NV Cremant d'Alsace Rose



ブドウ品種: ピノ・ノワール100%

クレマンに最高のフィネスとフレッシュさを与えるために完璧と思われる葡萄だけを収穫します。

土壌はルファック地区の泥灰質土壌です。

葡萄はクレマンにロゼ色を付ける程度の短い浸漬の後、压榨され、樽の中でアルコール発酵を行い、

12ヶ月の間、澱とともに寝かせ、定期的なバトナージュ(攪拌)によってワインにふくよかさを与えます。

瓶内二次発酵によりワインはエレガンスでフルボディになっていきます。

最低18か月の長期間、澱と接触させることにより素晴らしいバランスとフレッシュさを与えるのです。

デゴルジュマン(澱引き)の後ドサーージュを行い、数ヶ月寝かせることで調和が生まれます。

### [テイastingコメント]

素敵なピンクの色合い。持続力のある柔らかい気泡がグラスの縁にのびります。

赤系果実、イチゴ、木苺などの香り。

ピノ・ノワールに由来するかすかなタンニンが骨格を感じさせ、口の中で柔らかさと力強さが広がります。

フィニッシュは素晴らしくフレッシュで長いです。

# 岩の原ワイン「レッド・ミルレンニューム」辛口

フルーティーでクリアな味わいの白ワイン♪



自園産ブドウを100%使用

川上善兵衛が生み出した白ブドウ品種「レッド・ミルレンニューム」で醸造した白ワイン。ライチのようなフルーティーな香りとクリアな酸味、スッキリとした後味が特長。女性人気の高いワインです。



取材担当：中村

## つくり手紹介

**製造部技師長：上野 翔**  
新潟県上越市

上越市出身。実家のすぐ近くに岩の原葡萄園があり、小学生の頃は、通学路からブドウ畑の作業を眺めていた。高校卒業後に同園に入社。ブドウ栽培やワイン造りを担当し、2014年に製造リーダーとなった。2018年からは、ブレンダーとして「深雪花」などのブレンドを担い、商品の品質管理を任される。ワインは通常、複数のブドウ品種や原酒をブレンドして完成する。感覚を研ぎ澄ませ、国内で貯蔵する約250ある樽を吟味して、ワインの味を決める。「品種や産地ごとに違う個性を生かしつつ、毎年同じ品質にするのが難しい」と語る。より良いワイン造りを通じて、岩の原ワインの知名度を高めていくことが目標だ。「日本国内の評価はもちろん、世界に通用するワインを追い求めていきたい」と力を込めた。

## 川上善兵衛が生み出した「レッド・ミルレンニューム」

「レッド・ミルレンニューム」は、「未詳1号♀」と「ミルレンニューム♂」の交雑による白ブドウです。岩の原葡萄園の創業者・川上善兵衛が品種改良によって誕生しました。収穫期になると、果皮が徐々に黄緑色から薄いピンク色に変化します。黄緑色の時には柑橘系の爽やかな果実香があり、熟していくとライチやレモンガラスのような独特のアロマが出てきます。甘口にも辛口にもなるポテンシャルの高い品種です。



# ドメーヌ・ガショ=モノ DOMAINE GACHOT-MONOT



ブルゴーニュ地方はボルドー地方と並んでフランスを代表する銘醸地。ドメーヌ・ガショ=モノはニューイ・サン・ジョルジュ村にある、小さな蔵元です。

5代目オーナーのダミアン・ガショ氏は、自然環境を尊重し、農業を極力使わない「リュット・レゾネ」を実践。力強さとしなやかさを兼ね備えたワインは、彼の非凡な才能を感じさせます。若手の頃より将来を有望視されていた彼は、その後も研鑽を重ね今ではニューイ・サン・ジョルジュ村のワイン生産協会の会長を務める程になりました。

## オーナーのダミアンさん

「ギド・アシェット」にてコート・ド・ニューイ・ヴィラー・ジュが二ツ星の高得点を獲得。

「フルロン・ド・ブルゴーニュ」にて、「コート・ド・ニューイ・ヴィラー・ジュ “レ・シャイヨ”」が優勝！  
才能ある若手生産者を選ぶ「トロフェ・ジュヌ・タラン」コート・ド・ニューイ地区で見事優勝。

## Bourgogne Passe-tout-grains ブルゴーニュ・パス・トゥー・グラン

### テクニカル・ノート

	原産地呼称	AOC Bourgogne Passe-tout-grains (ブルゴーニュ・パス・トゥー・グラン)
	コード	EF38-1
	年間生産量	6,000本
	色・タイプ	赤・ややコクあり
	品種構成	Gamay (ガメイ) 80% Pinot Noir (ピノ・ノワール) 20%
平均樹齢	ピノ・ノワールは40年、ガメイは15年から古いもので120年の樹もある。フィロキセラ直後に植え替えた樹齢100年を超えるものが中心。	
土壌	粘土石灰質土壌	
剪定方法	ガメイはゴブレ、ピノ・ノワールはギュイヨ・サンプル方式。	
収穫方法	手摘み	
除梗率	100%	
醗酵・マセラシオン	低温マセラシオンを15℃で5～7日間実施。醗酵期間は約15日間。	
醗酵中作業	作柄に応じてルモンタージュとピジャージュを使い分け、より上質な成分を抽出させる。	
熟成方法	オーク樽、または作柄によってグラスファイバー製タンクで10～12ヵ月間熟成。2003年は収穫量が少なかったため、全てオーク樽で熟成させた。	
澱引き回数	マロラクティック醗酵後に1回	
プレス方法	空気圧式圧搾機	
清澄・ろ過	清澄はしない。	
フリーランワイン率	94%	
テイasting・コメント	従来この名称の付くワインは軽く見られがちだが、そんなイメージを一新してくれる、まるやかな果実味が心地良いワイン。	
食事との相性	チキンとトマトソースのスパゲティ、お好み焼き。	

# 鳥居平

鳥居平今村 醸

## ロワールのカリスマからも称賛を浴びる 日本らしさを追求した純和製ワインの造り手 「鳥居平今村」



この地で50年以上にわたるワイン造りの歴史を持つ今村英勇氏が、その威信と名誉にかけて生み出す「日本のファインワイン」。  
大海のような深さと同時に、やわらぎを感じる繊細で緻密な味わいは、ロワールのカリスマ、ニコラ・ジョリー氏はじめ、フランスを代表する醸造家や世界最優秀ソムリエ等、世界の第一人者から称賛を浴びています。

### ITEM INFORMATION

日照量の多いグレートヴィンテージ  
世界の極上食材に合わせたい  
最高にリッチで贅沢な甲州ワイン

鳥居平今村  
ヴィンテージ コレクション  
キュヴェ ユカ ブラン 2004

2004年は、雨が少なく日照量に恵まれたグレートヴィンテージ。  
鳥居平を含む勝沼全体の甲州を100%使用しています。  
一般的な搾汁率は65%前後ですが、このキュヴェは熟成のポテンシャルが高いため搾汁率70~80%で造られる特別品です。

### Tasting Note

麦藁色を帯びたやや濃いイエローの色調。  
黄色いりんごのジャムのような果実の香りに、蜂蜜やホワイトマツシユルムといった熟成感が始まった複雑さも感じられます。  
適度な甘みと心地良い酸味がバランスよく、円やかさが増してきた印象。ほのかな苦みが余韻へと続き味わいをまとめています。



# VENTURONE

## Vino Rosso

Zona di produzione: Italia.  
Production Area: Italy.



Vinificazione: Sulle uve giunte a maturazione vengono effettuate operazioni colturali come la sfogliatura e taglio del raspo in modo da indurre una sovra-maturazione e incrementare le sostanze nobili dell'uva (es. aumento di polifenoli e zuccheri), per conferire una maggiore concentrazione. Dopo il periodo di sovra-maturazione le uve vengono raccolte e vinificate tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il vino dopo il travaso, a malolattica terminata, decanta in serbatoi di acciaio inox e in botti di legno di legno.

Vinification: On ripe grapes are made cultivation operations such as stripping and cutting of the stalks in order to induce over-ripening and increase the noble substances of the grape (e.g. increasing of polyphenols and sugars), to give a higher concentration. After the period of over-ripening the grapes are harvested and vinified traditionally with a long maceration of the skins at controlled temperature. The wine, after racking, once malolactic fermentation is complete, decants into stainless steel tanks and wooden barrels.



Colore: rosso intenso con riflessi violacei.  
Colour: intense red with violet highlights.

Olfatto: bouquet elegante in cui sentori di amarena e frutti di bosco si coniugano a note di pepe nero, cacao e aromi balsamici.  
Bouquet: evident red fruits hints, plums and fruits of under wood, light spicy notes.

Gusto: corposo e vellutato, di notevole carica e lunga persistenza equilibrato e bilanciato.

Taste: full-bodied and velvety with a remarkable charge and long persistence, well balanced.



Abbinamenti: sapori audaci come cosce d'anatra confit o il tartufo nero.

Food pairing: bold flavors such as confit duck legs or black truffle. Serve at 16/18°C.



Temperatura di servizio: 16/18°C  
Service temperature: 61/64 °F.



Gradazione alcolica: 14,5% vol  
Alcohol content: 14,5% Vol.

Affinamento: acciaio e legno.  
Refinement: stainless steel tanks and oak barrels.



Uve: a bacca rossa  
Grapes: red berry grapes





ソーテルヌの代表とも言える存在、シャトー・ディケムChâteau d'Yquemの東側に位置するのがソーテルヌ地区の格付け第一級のシャトー・リュセックChâteau Rieussec。所有者が度々変わりながらも常に高い評価を得てきましたが、1971年にアルペール・ヴェイエール氏がオーナーになり、ワインの品質が大幅に改善されました。さらに、1984年にはシャトー・ラフィット・ロスチャイルドChâteau Lafite Rothschildを擁する、ドメーヌ・バロン・ド・ロスチャイルドDomaine Baron de Rothschildがシャトー・リュセックを保有。一切の妥協を許さない最高のワイン作りを目指して、より厳格な取組みがなされています。

シャトー・リュセックは、シャトー・ディケムから続く小丘にブドウ畑を所有しており、ソーテルヌの中でもトップクラスの場所。現在所有する92haもの大きなブドウ畑は、土壌の構成も隣接するシャトー・ディケムとよく似ていて、表土に砂利を含んだ薄い砂質の層と、その下が粘土で形成されています。栽培品種はセミヨンとソーヴィニオン・ブラン、ミュスカデルの3品種。シャトー・ディケムのような2種品種で造られる貴腐ワインに比べて、深みのある花の香りが特徴です。

## 出来が悪いヴィンテージにはワインをリリースしない、コダワリのワイン造り

また、品質への拘りも厳格で、非常に困難なヴィンテージは、ワインの生産をしません。これまでのところ、1977年、1993年、2012年が、品質基準を満たさず、生産を断念しました。



# Chateau Rieussec

シャトー・リュセック

白 2018

セミヨン 75%/ソーヴィニオン・ブラン 25%

極甘口

甘口

やや甘口

やや辛口

辛口

1984年以来ラフィットと同じロートシルト家が所有するシャトー。力強さと豊かさ、深みのある色が魅力的。ソーテルヌ第1級の中でもトップクラスのシャトーです。