

三つ星レストラン御用達

ポール・ボヴェーズ、ロブションにもオンリスト

“バルディ・ダルキエの最上キュヴェ”

南フランス・ラングドック地方において、“グラン・クリュ”と呼ばれる地区「フォージェール」に畑を所有するドメヌです。前任のアルキエ氏よりここを任されたチボーさんは、先代の技術と知識に敬意を払いつつ、現代の消費者に求められるビオ転換を果敢に実行しています。

バルディ・ダルキエは特級区画と呼ばれるこのエリアの中でも、特に丘の頂上に畑を有しており、比類なき日照量とひと際大きい寒暖差から得られるブドウは正に最上品質の一言。このブドウの中でも、最も良い品質のブドウだけを贅沢に使ったワインが、この「レ・バステード」なのです。

2020年は先代からの引継ぎが全て完了しており、チボーさんが真の意味で独立を果たしています。彼が造る新生アルキエ、いえ「バルディ・ダルキエ」の味わいは、先代よりも品種とテロワールの特徴が鮮やかに広がる事が特徴です。その素晴らしさは、世界最多の星を獲得するレストラン「ロブション」にて、彼のワインの為の「バルディ・ダルキエ・フェア」が開催されたほどの評価でした。

只今、ワインの予約ご注文承り中です。

レ・バステード
LES BASTIDES (750ml) 2020年
シラー主体、グルナッシュ、ムールヴェードル

2020年ヴィンテージについて、オーナーのチボーさんより、「濃い色、強烈な香り。アロマは、樽で熟成された美しいシラーを物語っています。フドール（大樽）で熟成された部分は、支配的な結果をもたらすことなく完璧に同化され、木の香りを和らげています。タンニンは控えめで、調和が取れています。タンニンの力強さではなく、ミネラル感、軽やかさ、フレッシュさ、アロマパレットの強さによって、その価値を守っています。

このヴィンテージの特徴は、調和のとれたフレッシュでバランスの良い魅力的な果実の表現です。シラーは美しく、繊細で表情豊か、グルナッシュは軽やかで、ムールヴェードルやカリニャンの貢献と完璧なバランスを保っています。ワインはアルコールに支配されることなく、新しいよりソフトな抽出と20hlの大樽によって最終的な乾燥が避けられています。

2020年は早くからワインの味わいを楽しめる、卓越した透明感と緻密さを備えたヴィンテージです。」

スキヤキ、ビーフシチューなど牛肉の煮込み料理。現地ではジビエ（イノシシ、鹿など野生の獣の肉）に合わせることも。またオーナーいわく、インド料理と合わせて飲んだら最高においしかったとか。ワインのスパイシーな風味がスパイスをたっぷり使った料理を引き立ててくれます。

9,680円
(税込)



ご注文は、ご来店もしくはお電話やFAXの他、E-mailやLINE、Messengerでも承ります。