
Bordeaux Bourgogne Wine Fair

ボルドー ブルゴーニュ ワインフェア

2020.9.1(Tue)～2020.11.30(Mon)



ワインの国といわれて誰もが思い浮かべる国のひとつがフランス。

その中でも2大産地として名高いのがボルドーとブルゴーニュです。共に世界に名高い銘酒を生み出す地域として有名ですが、見た目や味わいはもちろん、伝統や歴史においても随分異なります。

内陸部に位置し、夏は暑く冬は寒い大陸性気候のブルゴーニュでは、石灰粘土質土壌から赤はフルーティーで香りのとても豊かなピノ・ノワールが、白はミネラルが豊富でエレガントなシャルドネが作られています。

一方、ボルドーは大西洋沿岸の広大な川沿いにあり、砂利質の多いジロンド川の左岸側ではタンニンや酸が豊富な重厚なスタイルが特徴のカベルネ・ソーヴィニオンが、粘土質の多い右岸側では滑らかな口当たりのメルローが作られ、白はソーヴィニオン・ブランやセミヨンといったブドウを使い、辛口から甘口まで様々なスタイルの白ワインが産出されています。味わいが違う双方の個性を感じながら料理に合わせていただくと、より一層食事を豊かに愉しめることでしょう。

「ワインの王様」と称されるブルゴーニュ。片や「ワインの女王」と称されるボルドー。

皆様はどちらの魅力に惹きつけられるのでしょうか。



2016 ボルドーブラン ピエール リュルトン

2016 Bordeaux Blanc Pierre Lurton

Glass/グラス 1,300

●ソーヴィニヨンブラン 70% セミヨン 30%

アントル・ド・メールの特徴が現れた粘土石灰岩土壌。低温で管理されたステンレスタンクにてアルコール発酵。マロラクティック発酵はせず、ブレンド後すぐに濾過を行う。ステンレスタンク熟成。



2014 シャトー サン・ドミニク

2014 Chateau Saint-Dominique

Glass/グラス 1,600

●メルロー 80% カベルネ・フラン 20%

かのラフィット・ロートシルトを分割所有するロートシルト家末裔の一人、パロン・ベンジャミン・ド・ロートシルトが2003年に購入したシャトーです。ピュイスガン・サンテミリオンに位置するこのシャトーに絶大な可能性を見出し、醸造設備を大幅に改善しました。またエノロジストとしてミシェル・ロラン氏も迎え、次世代を代表するような偉大なるワイン造りを目指しています。



2017 シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ ドメーヌ ギイ ロバン

2017 Chablis Vieilles Vignes Domaine Guy Robin

Glass/グラス 1,800

●シャルドネ 100%

ギイ・ロバンは、1955年に創業されたシャブリ生産者の中で老舗と言われるドメーヌです。1er Cru(ブルミエ・クリュ/一級畑)であるヴァイヨンのすぐ近くの丘、北北東向きの斜面の畑、7.5ha。キンメリジャンと粘土石灰質の土壌。樹齢40年。植樹密度6000本/ha。ステンレスタンク発酵、シュール・リーでステンレスタンク熟成。



2017 ブルゴーニュ コート ドール ピノノワール ドメーヌ ファビアン コシュ

2017 Bourgogne Cote d'or Pinot Noir Domaine Fabien Coche

Glass/グラス 1,800

●ピノ・ノワール 100%

限りなく自然に近く、よく手入れされたムルソーAOCに近い2区画。樹齢30年のよく手入れされた畑から完熟したブドウのみを収穫します。ブドウの樹齢は全体的に高く、またセラーは比較的湿度が低めなのでゆっくりと発酵が進みます。80%ステンレスタンク熟成3週間ののち、低温浸漬。20%樽熟成。



2015 シャトー・フェリエール

2015 Chateau Ferriere

Bottle/ボトル 18,000

マルゴー村の第3級格付けシャトー。メドック格付けシャトーの中で最も小さなシャトーで、隣接するシャトー・マルゴーと比べても10分の1以下の生産量です。そのため日本では殆どお目にかかれない、幻のシャトーとも言われています。ブドウ品種はカベルネ・ソーヴィニヨンやメルローをメインとして使った伝統的ボルドースタイルのワインで、リッチな果実味があって、フルボディーのパワフルさを持ち、マルゴーそのものの美点を余すところなく体現しています。



2017 ジュブレ・シャンベルタン オー・エシェゾー ミシェル・マニャン

2017 Gevrey-Chambertin Aux Echezeaux Michel Magnien

Bottle/ボトル 18,000

モレ・サン・ドニ村にあるドメーヌ・マニャン。有機的かつテロワールにあった栽培を行い、熟成にはフランソワ・フレールのDRC使用を用いるなど、挑戦的なワイン造りで評価を上げています。こちらの畑は特級マゾワイエールに隣接する絶好のロケーションにあり、スマイレやブラックチェリーの香りにほんのりキノコのニュアンスが加わり、角のとれたタンニンが甘く口の中に広がります。

※表示価格は「日本円」となり、別途消費税・サービス料10%を申し受けます。
The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge and tax will be added to the prices.