

2013 La Vega Chardonnay

ラ・ベガ・シャルドネ

Fujisan Winery / 富士山ワイナリー

“ピュアなブドウの味わいを、そのままに”



ラ・ベガ・シャルドネは、厳しい温度管理の下、ボデガからコンテナで運び、静岡の富士山ワイナリーで瓶詰めしました。過度な冷却処理、過密なる過などは行わずに瓶詰されたフレッシュなワインです。ボデガでは、ワインを最低限の処理に留めてコンテナで輸送されました。

このワイナリーの一番のとおきの秘密はボデガ自体の地形です。こちらの地域の主な特徴はミクロクリマにあります。地中海から120キロ離れた気候的に特別な場所にあり、日中は西からの暖かくて乾燥した風が吹き、夜は東から湿度の高い空気が流れています。このような気候では、ブドウはゆっくり熟し、高品質に育てるのに適した環境です。古代からブドウの栽培とワインの生産をしてきたからこそ、この特殊なテロワールから素晴らしいワインが生み出されています。

150ヘクタールの畑でカベルネソーヴィニオン、シラー、テンプラニーリョ、メルロ、ボバルの5品種の赤ワイン用ブドウを栽培、醸造しています。その他にシャルドネ、ソーヴィニオンブラン、ヴィオニエ、マカベオの白ワイン用品種の栽培、醸造を行っています。畑は Casas Ibañez (カサス・アイバニェズ) の近くの海拔750メートル以上の様々な場所に位置しています。炭酸カルシウムの含まれた土地は水はけが良く、また渇水期には水分を保つ特徴もあります。畑は全てオーガニック認証を受けています。

ワイナリーは家族経営であるからこそ自分たちの手で入念にブドウ栽培からワインの生産に取り組むことができます。収穫、仕込み、発酵、そして最終商品になるまでしっかりと見届けています。伝統的な醸造法とステンレス機械を使用した現代的なワイナリーは、情熱を持って、現代市場のニーズにバランスよく応えています。

■テクニカル情報■

品種: 100%シャルドネ 畑: 40ヘクタール

標高: 750メートル 土壌: 砂利質

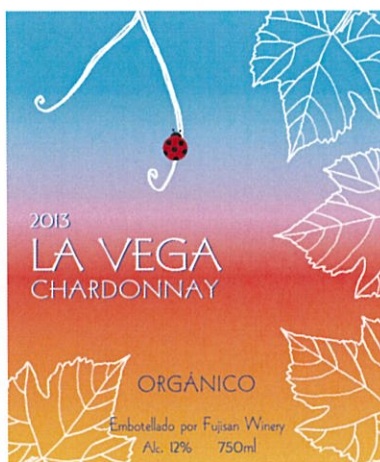
気候: スペイン中央台地南東部マンチュエラの最も東に位置し、地中海から120キロ離れた場所にあります。年間の気温範囲は10度から40度、日差しと雨の両方に恵まれる場所です。

以前は樽熟成させていないシャルドネ100%の販売は一切していませんでした。あえて単一品種の商品を避けてマカベオとソーヴィニオン・ブラン等、ブレンドしたものを市場へ送り込んでいました。

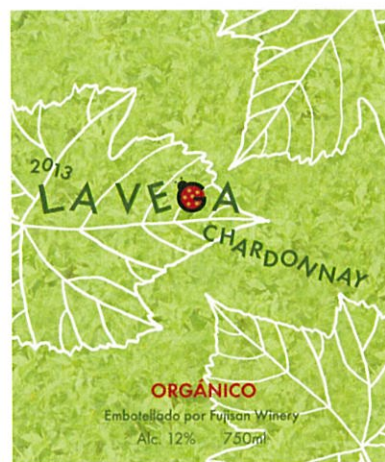
2013年はしっかりと酸とバランスのとれたブドウが出来たこともあり、その良さを活かして、ステンレス発酵熟成のシャルドネ100%ワインとなりました。

コメント: 極めてトロピカルな風味が全体的に感じられますがフローラルでスパイシー、そしてしっかりと酸も出ていてバランスの良いワインです。ソーヴィニオンブランなどに良く見られる、シャルドネの品種とは思えないフルーティさが印象的です。気軽に楽しめる非常に優れたワインです。

<レインボーラベル>



<グリーンラベル>



上代価格 ¥1,200(税別)

株式会社ミレジム 担当:

@millesimes.co.jp

Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes

2011 Ch. La Grande Metairie

シャトー・ラ・グランド・メテリー

“ピュアなブドウの味わいを、そのままに”

AOC ボルドー シャトー・ラ・グランド・メテリーは、厳しい温度管理の下、ドメーヌからコンテナで運び、弊社所有の富士山ワイナリー(静岡県)で瓶詰めしました。

冷却処理、熱処理、過密なる過など一切行わず、瓶詰されたフレッシュなワインです。ドメーヌでは、ワインを最低限の処理に留めてコンテナで輸送されました。

ワインの瓶詰めの歴史は浅く、ボルドー(グランヴァンを含む)では一般的に 1970 年代まで、ワインは樽で輸出をされていました。ワインは容量の大きな樽で運送をする方が傷みが少なく、良い状態が保てます。現在は、輸 1 出されるワインの多くが瓶詰めされ出荷されています。ワインがドメーヌから、最後にお客様の手に届くまで、様々な状況を想定し、瓶詰めが行われます。本来は、適切な環境があればワインが消費される国で瓶詰めする事が望ましいと言えます。

AOC の中でも安価なワインの方が、高級ワインと比べ、傷みやすく、また取扱い環境も保証されていないことが多く、瓶詰め前には冷却処理、熱処理、過密なる過、可能な限りの最大限の防腐剤添加が施されます。その結果、ワインの味わいを多く失ってしまいます。

シャトー・ラ・グランド・メテリーは、生の味わいを閉じ込めるため、可能な限り、ピュアな状態で瓶詰めしています。まさに、樽からワインを飲むような、フレッシュな味わいが楽しめます。

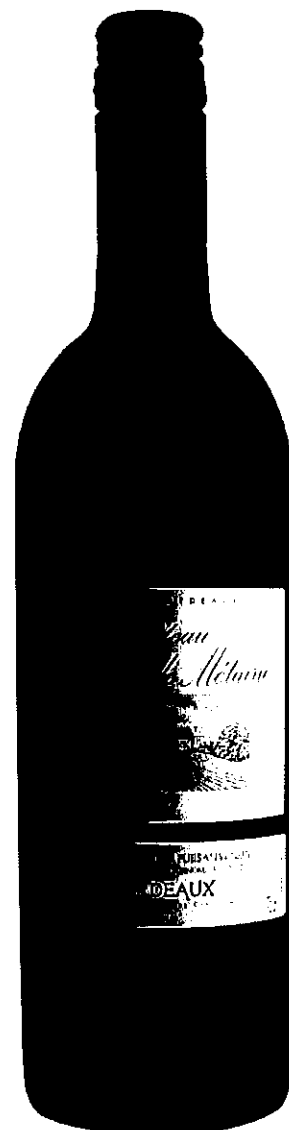
2011 Ch. La Grande Metairie シャトー・ラ・グランド・メテリー

品種：75%メルロ 25%カベルネ・ソーヴィニオン

■コメント■

調和のとれたフレッシュな果実味と良質なタンニンを持つしなやかなワインです。濃く深みのある色調でプラムやカシスを感じさせ 若い赤ワイン特有のとげとげしさや青っぽさがなく、非常にバランスが良いです。

良質なブドウの味を感じさせ果皮を含む果実味が徐々に広がって心地よいタンニンへと続きます。穏やかな収斂味と共に、樽から由来するピターな味わいもほのかに感じさせます。



750ml*12 本入 >> 参考上代 ￥1,300(税別) JAN: 4543190147613
375ml*24 本入 >> 参考上代 ￥900(税別) JAN: 4543190147767
187ml*24 本入 >> 参考上代 ￥600(税別) JAN: 4543190147774

株式会社ミレジム 担当:
Tel.03-3233-3801 Fax.03-3295-5619

Millésimes