

「ヴィノテーク」2019年3月号掲載

ワイン・バイイング・ガイド

田崎真也セレクションに5アイテムが掲載!



18点獲得

18

20



ヴィン・サン・ジュスト 2010/サン・ジュスト・ア・レンテンナーノ

シエナ県ガイオーレ・イン・キアンティの旧修道院がベース。現オーナーのルカ・マルティーニ・ディ・チガーラ氏はキアンティの生みの親ガゾーリ男爵の血を引く。ピオロジック認定を獲得。マルヴァジーアとトレッピーアノを110日間、風通しの良い部屋の棚で乾燥させてから醸造。熟成は6年以上。高い凝縮感と残糖があり、酸が高いことによりバランスが取れている。亜硫酸は添加していない。

イタリア/トスカーナ州 <白/極甘口> 375ml
ブドウ品種: マルヴァジーア 92%、トレッピーアノ 8%

オープン価格(参考上代¥10,000(税別))
JANコード 4528963704798



17.5

20



ビーニャ・アルダンサ・レゼルバ2008/ラ・リオハ・アルタ

リオハとバスク出身の5つの家族が1890年に創業した、スペインに残る最も古いワイナリーのひとつで、クオリティーの高いワインを造り続けている。2008年のワインは気候に恵まれ、非常に良い仕上がり。テンプラリーニョは36ヶ月、ガルナッチャは30ヶ月、別の樽で熟成している。チェリーや黒スグリの果実香にスパイスやヴァニラの香りが混じり、複雑かつフレッシュな味わいとなっている。

スペイン/リオハ地方 <赤/重口> 750ml
ブドウ品種: テンプラリーニョ 8%、ガルナッチャ 20%

オープン価格(参考上代¥5,500(税別))
JANコード 4528963750467



17.5

20



ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ 2013/サセッティ・リヴィオ・ペルティマリ

モンタルチーノ北部のブルネッロ屈指の偉大なクリュ「モンツォーリ」を本拠地にサセッティ家が3世代に渡り営む。ピオロジック農法。ワインは手摘みの収穫後、10-15日間の浸漬を経て、ステンレスタンクにて発酵。自然酵母を使用。スロベニアンオーク(新樽40%)で36ヶ月熟成後、6ヶ月瓶熟。黒い果実の風味にタバコとスパイスのリッチな香り。バランス良く洗練された余韻が長く続く。

イタリア/トスカーナ州 <赤/重口> 750ml
ブドウ品種: ブルネロ 100%

希望小売価格 ¥8,600(税別)
JANコード 4528963704965



シャンパーニュ・キュヴェ・デュアリシメ・ブラン・エクストラ・ブリュット/ランスロ・ロワイエ

コート・デ・ブラン地区クラマン村を本拠地に、11代続くレコルタン・マニピュラン。グラン・クリュ畑を含む5haを所有し、シャルドネのみを栽培する。ブドウはアヴィーズのル・オ・ヌメリーとシュイイのル・フォン・デリエール・モンテギューの2区画(デュアリシメ)のもの。2012年産がベースで、エナメルタンクで熟成したりザーヴしたワイン15%を加えている。アロマがしっかりしており、いききとした酸味が広がる。ドライでエレガントな味わい。

フランス/シャンパーニュ地方 <白泡/辛口> 750ml
ブドウ品種: シャルドネ 100%

オープン価格(参考上代¥8,000(税別))
JANコード 4528963770502



16.5

20



ヴェーレナー・ゾンネンウーア・リースリング・シュペトレーゼ 2017/ヨハン・ヨゼフ・プリュム

モーゼル御三家と称される、モーゼルを代表する銘醸生産者。ベルンカステル、グラーハ、ヴェーレン、ツェルティングに自社畑を所有している。1842年に先祖がぶどう畑に有名なゾンネンウーア(「日時計」の意)を作ったのが名前の謂れ。ワインは完熟したブドウのみを使用した遅摘みワイン。甘口ながらも透明感があり、繊細さを保った爽やかな味わい。フレッシュな酸味とのバランスが良く、余韻も長く感じられる。

ドイツ/モーゼル地方 <白/甘口> 750ml
ブドウ品種: リースリング 100%

希望小売価格 ¥7,000(税別)
JANコード 4528963504404

