

# ヴィノテーク ワイン バイイング・ガイド

田崎真也  
セレクション



**21 wines**  
**61 BLIND TASTING**  
**Sep 24, 2013**

**Vinotheque Wine Buying Guide** Select and Comment by Shinya TASAKI

和菓子店の季節の生菓子をのぞいてみる。春ほどの華やかさはなくとも、赤い照り葉や黄葉する銀杏で深まる秋の風情を表現したもの、菊の花や柿をかたどったものなどそれなりに鮮やかだ。茶席には登場しそうもないけれど、葡萄の葉の紅葉や黄葉もとても美しい。ぜひワイナリー散策へ。

**Vol. 120**

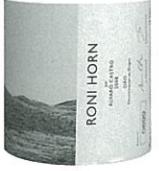
**Best Wine**  
**18.5**  
**20**

**サルド、ザ・プリズナー・ワイン・カンパニー**  
Saldo 2011 California The Prisoner Wine Company 15.9%  
■ CA カリフォルニア / ジンファンデル+α / 7003円  
ピーロート・ジャパン ☎ 03-3458-4455



**Best Wine**  
**18.5**  
**20**

**ロニ・ホーン・ポル・アルヴァロ・カストロ、  
ボデガ・マタドール**  
Roni Horn por Álvaro Castro 2008 Dão DO Bodega Matador 13%  
■ PRT ダンク / トウリーガ・ナシオナル+α / 7875円  
オーデックス・ジャパン ☎ 03-3445-6895



1998年に2tのジンファンデル葡萄を購入し、オリン・ス威フト・セラーズを立ち上げたディヴ・ス威フト・フィニー。2000年からはジンファンデル主体(44~51%程度)のブレンドワイン、ザ・プリズナー造りに力を入れ、高い評価を得てきた。2007年から手掛けるサルドでは原点に立ち返り、かつ、ザ・プリズナーを通して栽培農家とのつながりを生かして最高のジンファンデル・ワインを目指すという。そのため、AVAにはこだわらず、ナパやソノマ、シエラ・フットヒルズのアマドア、セントラル・コーストのコントラ・コスタなどの葡萄を使用。2011はジンファンデル83、ブティット・シラー11、シラー6%。紫がかった濃いガーネット色。品種の特徴を明快に表現した凝縮感を含む香りで、ブラックチェリーやブラックベリーのコンポート&リキュール、すみれの花のエッセンス、ロースト香、ヴァニラ、黒こしょうを含むスパイク、ほのかな土や樹脂などの香りが調和。豊かでふくよかな果実味から、しっかりとタンニンと酸味が広がり、余韻にも長くスパイクのフレイヴァーを残す。

\* 甘苦系スパイク:オリジナルの造語。フランス語の「épices douces (直訳すると甘いスパイク)」を意味する。甘草、丁子、シナモン、ナツメグなど、チョコレートのように甘苦い風味を感じるスパイクの総称。

ヴィノテーク・ワイン・バイイング・ガイド田崎真也セレクションは、真なるワインを求め、自らの五感で発掘したいと思っている  
ワイン愛好家と、その消費者に最も近いところでワインを販売するワインのプロに役立てていただきたいページです。

ワインメーカー、インポーターの賛同により企画している(一定のルールがあります)このバイイング・ガイドは、ソムリエ・田崎真也が世界のワインをブラインドで試飲。すべてのワインについて20点満点での絶対評価を行い、点数の高いワインのティスティング・コメントと、提出していただいた資料を参考にまとめたワインの背景についての情報を紹介しています。同一のテーマで行う比較試飲ではありません。

20点満点の評価におけるボーダーラインは16点で、0.5点刻みで点数を付けています。試飲は、ワインがその産地を十分に表現しているかを最優先ポイントとしています。造り手の個性もワインの品質を左右するとは思いますが、アタックの強さをインパクトに訴えるワインではなく、コストパフォーマンスおよび香味のバランスに優れたワインの発見に重点を置いています。

試飲の際、各ワインの「ヴィンテージ」「産地」「葡萄品種」「希望小売価格」の情報はオープンにして喇叭しています。

\* 今号の試飲には61種のエントリーをいただき、9月24日にブラインド・ティスティングを実施。結果、21種の選出となりました。

\* 試飲ワインはアルゼンチン(ARG)、オーストラリア(AUS)、カリフォルニア州(CA)、スイス(CHE)、チリ(CHL)、スペイン(ESP)、フランス(FRA)、イタリア(ITA)、日本(JPN)、ニュージーランド(NZL)、ポルトガル(PRT)産でした。

\* 誌上の価格はインポーターまたはワイナリー希望小売価格(750ml、税込み)です。  
市場価格とは異なります。



**ダイヤモンド・アマローネ・デッラ・  
ヴァルポリチエッラ・クラッシコ、  
ディヴァイン・ダイヤモンド・ジュエル**  
Diamond Amarone della Valpolicella Classico 2009 DOC  
Divine Diamond Jewel 15%

■ / ITA アマローネ・デッラ・ヴァルポリチエッラ・クラッシコ /  
コルヴィーナ+α / 10395円  
ピーロート・ジャパン ☎ 03-3458-4455

ソアーヴェの名門生産者、ビスカルド家の5世代目、マウリツィオとマルティーノの兄弟が手掛けるブランド。畠はヴェローナ近郊、標高150~400mの丘陵地にある。収穫は葡萄の急激な温度上昇を避けるため、早朝あるいは夜に手摘みで行われる。温度コントロールなどが可能な専用の部屋で約120日かけて葡萄を乾燥させ(品種によって約27~45%の重量が失われる)、破碎・低温発酵の工程へ。2009はコルヴィーナ80、ロンディネッラ15、モリナーラ5%の構成。色調はオレンジを含む濃いめのガーネット。香りは芳醇で複雑性があり、ブラックチェリーやブラックベリーのコンフィ&コンフィチュールに、ロースト香やヴァニラ、ピターチョコ、土、スパイク香などが調和。豊かで広がりのあるアタック。豊富なタンニンは、前半はなめらかに溶け込み、後半はスパイシーなフレイヴァーを付与。酸味とのバランスのよさが余韻にも長く感じられる。ボトルに装飾されたスワロフスキー・クリスタルがキラリ。

**マリア、アロンソ・デル・イエロ**

Maria 2010 Ribera del Duero DO Alonso del Yerro 15.3%

■ / ESP リベラ・デル・ドウエロ / テンプラニーリョ / 10847円

日本酒類販売 ☎ 0120-866-023

ハビエル・アロンソとマリア・デル・イエロ夫妻が2002年、カスティーリヤ・イ・レオン州ブルゴスのロアに興した。畠の土壤分析に力を入れ、区画ごとの醸造を基本とする。コンサルタントに、ボルドーを中心に活躍するステファン・ドゥルノンクールを起用。当ワインは標高800~840mに位置する区画、石灰・粘土質のエル・シルコと石灰・砂利質のビオレタの葡萄を用いた。前者は厚みとまろみ、後者はエレガントさとフローラルさの表現に力を發揮するという。紫がかった非常に濃いガーネット色。香りにも凝縮感があり、ブラックベリーのリキュールやコンポートに、すみれの花のエッセンスやキルシュ様の香り。甘苦系スパイク\*、ピターチョコ、ほのかな樹脂などの香りも調和する。ふくよかでボリューム感のあるアタック。タンニンは豊かながら溶け込み、酸味とのバランスもよい。余韻にも長くフレイヴァーを残す。

**アブストラクト、オリン・ス威フト・セラーズ**

Abstract 2011 California Orin Swift Cellars 15.7%

■ / CA カリフォルニア / グルナッシュ+α / 7234円

ピーロート・ジャパン ☎ 03-3458-4455

グルナッシュを主体にブティット・シラー、シラーをブレンド。最小限の醸造作業を施し、葡萄の力、畠の多様性が生み出す要素を重視したという。サルドの熟成にはフランスとアメリカ産のオーク樽(新樽率20%)を用いたが、アブストラクト(「抽象的な、難解な」の意)はフレンチオーク(新樽・古樽併用)のみで10ヶ月間実施。色調は紫がかった濃いガーネット。香りは調和がとれていて、ブラックベリーのコンポートやすみれの花に、ヴァニラ、ピターチョコ、甘苦系スパイク、ブラックオリーブ、ほのかな土などの香り。ふくよかに凝縮感を含み、酸味とのバランスもよく、余韻にエレガントさが長く感じられる。

**ル・ポン・クリマ・シャルドネ、  
クレンデン・ファミリー・ヴィンヤーズ**  
Le Bon Climat Chardonnay 2008 Santa Maria Valley  
Clendenen Family Vineyards 13.5%

□ / CA サンタ・マリア・ヴァレー / シャルドネ / 8295円

JALUX ☎ 03-6367-8758

ル・ポン・クリマはカリフォルニア州サンタ・バーバラを代表する生産者、オ・ポン・クリマのジム・クレンデンが1998年に拓いた約40haの自社畠。サンタ・マリアの市街地の南東、シスコ川南岸にある丘の頂上に位置し、オーガニック栽培を実施(2003年に認証を取得)。2006年と2007年には計4.5ha、ヴァレー・フロアに畠を広げた。シャルドネは樹勢を弱めるため台木にリパリ・グロワールを選択し、ディジョン・クローネンを接木。その結果、つける房が少なく、ゆっくりと成長するという。ワインの色調はほんのりグリーンを含んだ、やや濃いめのイエロー。香りは黄桃や洋梨、パインアップルなどのコンポートやコンフィ、金木犀の花に、バタースコッチやブリオッシュ、ヴァニラ、キャラメル、石灰様のミネラル香などが調和して芳醇。ふくよかでまろやかな果実味が広がり、酸味とのバランスもよく、余韻は長い。

**ジェイ・シュラム、  
シュラムスバーグ・ヴィンヤーズ**

J.Schram 2005 North Coast Schramsberg Vineyards 12.5%

□ / CA ノース・コースト / シャルドネ+α / 11550円

ワイン・イン・スタイル ☎ 03-5212-2271

ジャック & ジェイミー・デイヴィス夫妻は1965年にシュラムスバーグを購入し、シャンパン製法による高品質なスパークリングワイン生産に注力してきた。シュラムスバーグを1862年に興したジェイコブ・シュラムに捧げた当ワインは、初ヴィンテージの1987が1992年にリリースされて以来、高い人気を得ている。シャルドネ86、ピノ・ノワール14%。全体の40%は樽にて醸造。黄金色を含むやや濃いめのイエロー、泡のきめは細やか。香りは芳醇で複雑性があり、黄色いりんごや熟したグレープフルーツのコンフィ&コンフィチュール、ドライフラワー、ヘーゼルナッツにパン・グリエ、コリアンダーシード様のスパイク、蜜蠟、蜂蜜、ミネラル香などが調和。ふくよかでドライなアタック、泡の刺激はなめらか。しっかりとした酸味がミネラル感を含んだまま、余韻を持続。

**カルメン・グラン・レスルバ、ベンハミン・ロメオ**

Carmen Gran Reserva 2007 Rioja DOC Benjamin Romeo 13.5%

■ / ESP リオハ / テンプラニーリョ+α / 18800円

グレミートワールド ☎ 0120-000-029

リオハを代表する造り手、コンタドールのベンハミン・ロメオが手掛けるワイン。カルメンは母親の名前で、初ヴィンテージの当2007は4000本の生産。テンプラニーリョ82、ガルナチャ10、グラシアーノ4、マスエロ4%の構成。本拠地サン・ビセンテ・デ・ラ・ソソシエラと、ブリオーネス、ラバステイダの3カ村6区画のエン・バソ(株立地)の畠から。フレンチオークのバリック(新樽率0%)での24ヶ月の熟成、36ヶ月の瓶熟成という長い熟成期間は、リオハの伝統を意識したもの。色調は紫がかった濃いガーネット。香りは凝縮感を含み、ブラックベリーのコンポートやコンフィ、すみれの花にロースト香、ヴァニラ、甘苦系スパイクやピターチョコ、ほのかなブラックオリーブなどの香りが調和。ふくよかで豊かな果実味から、タンニンは緻密かつ溶け込んでいて、酸味とのバランスもよい。長い余韻。

17.5  
20

## ドン・アントニオ・ネロ・ダヴォラ、モルガンテ

Don Antonio Nero d'Avola 2010 Sicilia IGT Morgante 15%

■ / ITA シチリア / ネロ・ダヴォラ / 5040円

オーデックス・ジャパン ☎03-3445-6895



モルガンテ一族は代々、葡萄栽培・醸造業を営んできたが、元詰めを始めたのは1992年、ジョヴァンニ・カルメロのモルガンテ兄弟による。父アントニオの名を冠した当ワインには、シチリア島南部のアグリジエントやラカルムート、本拠地グロッテの粘土・石灰質土壤の畑に育つ樹齢35から40年のネロ・ダヴォラを100%用いた。ステンレスタンクでアルコール発酵とルモンタージュをしながらの20日間の醸しを行い、マロラクティック発酵を完了。フレンチオークの新樽で12ヶ月間熟成。紫がかった濃いガーネット色。品種の特徴がよく感じられる香りで、ブラックチェリーのリキュールやコンフィのような果実香に、野ばらやオリエンタルスパイス、ほのかなメントール系の樹脂様の香りなどが調和。ふくよかな果実味としっかりとした酸味のバランスがよい。タンニンは後半および余韻にも長くスパイシーさを付与。

17.5  
20パスクアル・トソ・アルタ・マルベック、  
ボデガス・イ・ビニエードス・パスクアル・トソPascual Toso Alta Malbec 2011 Mendoza  
Bodegas y Viñedos Pascual Toso 14.5%

■ / ARG メンドーサ / マルベック / 7308円

ビーロート・ジャパン ☎03-3458-4455



メンドーサのマイブ地区に本拠を置く生産者。ソノマやアルゼンチンで自身のワイナリーを営みつつ、チリやカナダ、ハンガリーやフランスなどで精力的にコンサルティングを行うポール・ホブズがここでもその力を發揮する。当ワインは紫がかった非常に濃いガーネット色。香りには凝縮感があり、ブラックベリーーやカシスのリキュール & コンポートに、すみれの花のエッセンス、ヴァニラやビターチョコ、甘苦系スパイス、樹脂などの香りが調和。味わいはまろやかで膨らみがあり、酸味とのバランスがよく、タンニンは豊富ながら溶け込んでいる。後味にはフレッシュ感を残す。

17.5  
20アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・  
クラッシコ・ヴィニエート・  
モンテ・サントウルバーノ、スペーリAmarone della Valpolicella Classico  
Vigneto Monte Sant'Urbano 2008 DOC Speri 15%■ / ITA アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ /  
コルヴィーナ・ヴェロネーゼ+α / 7875円

オーバーシーズ ☎03-5779-7545



スペーリは1800年代半ばから続く、家族経営のワイナリー。ヴェローナの北西、ペデモンテに位置する。モンテ・サントウルバーノの畑は標高280～350mにかけての丘陵地にあり、当ワインはコルヴィーナ・ヴェロネーゼ70、ロンディネッラ25、コルヴィーノ5%の構成。手作業で選果した果房は、温度調整などが可能な乾燥室で20日前後をかけ、約40%の水分を除く。ステンレスタンクで低温発酵後、500ℓのアリエ工オーク樽で24ヶ月、20～40hのスラヴォニアンオーク樽で12ヶ月熟成させた。ほんのりとオレンジ色を含む非常に濃いガーネット。ブラックベリーのコンフィチュールやドライフルーツ、オリエンタルスパイス、カカオ、ビターチョコ、ヴァニラ様の香り、腐葉土、ほのかな樹脂香など凝縮感のある香り。豊かなアタックから甘苦いタンニンが広がり、余韻にもビターチョコのフレイヴァーを残す。酸味とのバランスがよい。

17.5  
20ピノーネ・ブルネット・ディ・モンタルチーノ・  
リゼルヴァ、ピニーノ

Pinone Brunello di Montalcino Riserva 2007 DOCG Pinino 14%

■ / ITA ブルネット・ディ・モンタルチーノ /  
サンジョヴェーゼ・グロッソ / 8757円

ビーロート・ジャパン ☎03-3458-4455



服飾業界で親交のあったハネス＆アンドレア・ギャモン夫妻とシルビア＆マックス・ヘルナンデス夫妻は2003年にピニーノ（1874年創業）を購入し、畑の拡充、ワインセラーの建設などを実行してきた。16haの自社畑では、伝統的なコルドン仕立てでサンジョヴェーゼ・グロッソを栽培。収穫量を規定より20%以下に抑え、高品質のワイン作りを目指す。ピノーネの熟成にはやはり伝統的なスラヴォニアンオークの大樽を用いる。色調はほんのりオレンジがかった濃いめのガーネット。香りは芳醇で複雑性があり、ブラックチェリーのコンフィやコンフィチュール、ドライプラムに、スパイスや腐葉土、タバコの葉、樹脂などの香りが調和。まろやかでふくよかな果実味から、なめらかに溶け込んだタンニンを感じられる。酸味とのバランスもよく、余韻にも長くその印象を付与。

17.5  
20ラ・ビカランダ・グラン・レセルバ、  
ボデガス・ビルバインス

La Vicalanda Gran Reserva 2004 Rioja DOC Bodegas Bilbaínas 13.5%

■ / ESP リオハ / テンプラニーリョ / 9377円

日本酒類販売 ☎0120-866-023



リオハ・アルタ地区、アロの駅前にあり、1901年の創業時から「自社畑産葡萄からのワイン作り」を重視、現在250haの畑を所有する。当ワインには樹齢25から35年の区画の葡萄を用い、ミディアム・トーストされた225ℓのフレンチオーク樽で24ヶ月、瓶で36ヶ月と、長期熟成を施している。紫を残した濃いガーネット色。芳醇かつ複雑な香りで、ドライフルーツやブラックベリーのコンフィチュール、オリエンタルスパイス、樹脂に鉄さび、ブラックオリーブ、葉巻の葉、ブーアール茶、腐葉土などの香りが調和する。豊かでふくよかな果実味から、しっかりとしたタンニンはなめらかに溶け込み、余韻にも長くスパイシーや樹脂様のフレイヴァーを残す。

17  
20シャトー・ド・パランシェール・  
キュヴェ・ラファエル

Château de Parenchère Cuvée Raphaël 2010

Bordeaux Supérieur AC 14.5%

■ / FRA ボルドー・スペリュール / メルロー+α / 2888円

モックス ☎0120-344101



ボルドー市の東方、ジロンド県レギュの丘に位置する、16世紀からの歴史をもつシャトー。63haの自社畑ではステイナブル農法を実践。平均樹齢は25年ながら、現オーナーのひとり、ジャン・ガザニオールの父ラファエルが植えた40年以上の木も残り、当ワインには特に多くの古木の葡萄を用いている。メルロー70、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン各15%。フレンチオーク樽（新樽率40%）で14ヶ月間熟成。その間にミクロ・オクシジェネーション（微量の酸素供給により、なめらかなタンニンと果実味の保持を目指す）を実施。紫がかった濃いガーネット色。ブラックベリーーやブラックベリーのコンポートのような凝縮感のある果実香に、すみれの花やロースト香、甘苦系スパイス、ヴァニラ、ほのかな土などの香りが調和。ふくよかでまろやかな果実味から、タンニンは緻密かつ溶け込んでいて、バランスのよさが持続。コストバーマンスが高い。

17  
20パスクアル・トソ・アルタ・シラー、  
ボデガス・イ・ビニエードス・パスクアル・トソPascual Toso Alta Syrah 2010 Mendoza  
Bodegas y Viñedos Pascual Toso 14%

■ / ARG メンドーサ / シラー / 7308円

ビーロート・ジャパン ☎03-3458-4455

色調は紫がかった濃いガーネット。ブラックベリーのリキュールやコンフィ、すみれの花など凝縮感のある複雑な香り。樹脂やオリエンタルスパイスの香りも明快で、ビターチョコやロースト香なども調和。味わいのアタックは豊潤で、ふくよかな果実味が広がる。酸味もしっかりといて、スパイシーなフレイヴァーのタンニンとともに余韻へと続く。

17  
20

## グローヴ・ミル・ソーヴィニヨン・ブラン

Grove Mill Sauvignon Blanc 2012 Marlborough 13%

□ / NZL マールボロ / ソーヴィニヨン・ブラン / 4189円

ビーロート・ジャパン ☎03-3458-4455



マールボロのブレナムにあった麦芽製造所「ザ・ミル」をワイナリーに改築し、1988年にスタートしたグローヴ・ミル。その成長のスピードは速く、1993年にブレナムの南に位置するワイホパイ・ヴァレーに18haの土地を購入して新たな畑を開拓、翌1994年には新醸造場もオープンさせた。ニュージーランドでステイナブルな農法や経営をリードするワイナリーでもある。当ワインの色調はグリーンがかった淡いイエロー。香りは典型的なスタイルをもち、ライムやグアバのような果実香に、ジャスミンの花やグリーンアスパラガス、レモングラス、コブミカンの葉などの香りが調和。まろやかで膨らみのある果実味から、しっかりとした酸味が感じられ、余韻までフレッシュ感が持続する。

17  
20ダイヤモンド・ピノ・グリージョ、  
ディヴァイン・ダイヤモンド・ジュエル

Diamond Pinot Grigio 2012 Veronese IGT Divine Diamond Jewel 13%

□ / ITA ヴェロネーゼ / ピノ・グリージョ / 4189円

ビーロート・ジャパン ☎03-3458-4455



石灰石の下層土をもつ平野部、あるいは丘陵の山裾で栽培された、樹齢10から15年のピノ・グリージョを100%使用。色調はグリーンを含む淡いイエロー。華やか、かつピュアな香りで、グレープフルーツや黄色いりんごのコンポート、菩提樹の花に、ほのかな白い土や白いスパイス、ミネラルなどの香りが調和する。まろやかでふくよかな果実味から、広がりでは酸味とのバランスがよく、その印象が余韻に長く続く。

17  
20ダイヤモンド・プロセッコ・エクストラ・ドライ、  
ディヴァイン・ダイヤモンド・ジュエル

Diamond Prosecco Extra Dry NV DOC Divine Diamond Jewel 11.5%

□ / ITA プロセッコ / グレラ / 4326円

ビーロート・ジャパン ☎03-3458-4455



9月半ばの早朝に手摘み収穫したグレラを優しく圧搾し、シャルマー方式（アウトクラーヴェという耐圧性の密閉タンクで一次および二次発酵、濾過を実施）で醸造。色調はグリーンがかった淡いイエロー、泡は生き生きしている。華やかでピュアな香りをもち、グレープフルーツや黄色いりんごのコンポートに、スイカズラや菩提樹の花、石灰岩のミネラルなどの香りが調和。まろやかで柔らかな果実味と、シャープでミネラル感を含む酸味とのバランスがよい。泡の刺激はなめらかで爽やかさを与え、余韻にもミネラル感を長く残す。

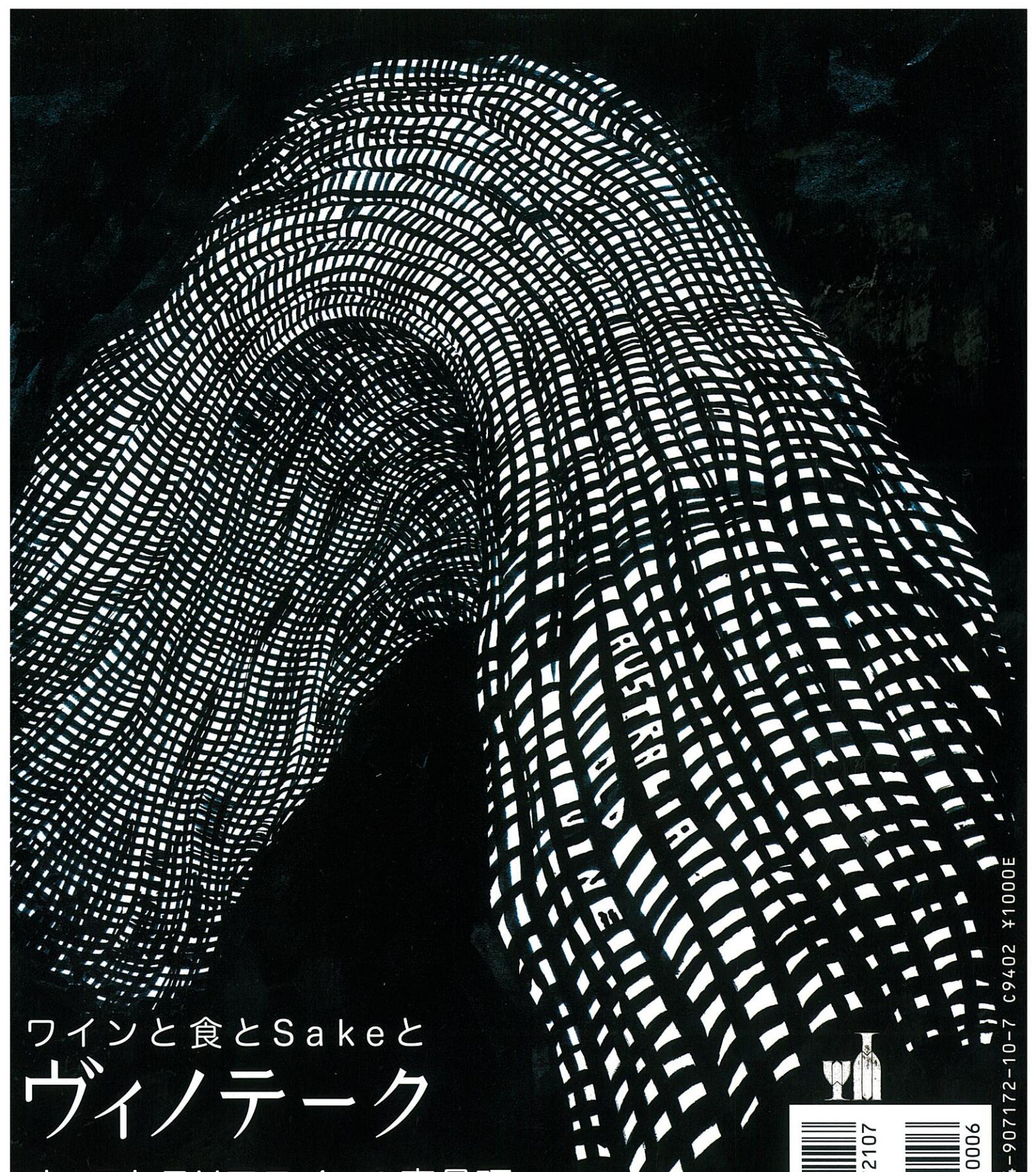
16.5  
20ショレ・レ・ボーヌ、  
ドメーヌ・シルヴァン・ロワシェ

Chorey les Beaune 2009 AC Domaine Sylvain Lochet 14%

■ / FRA ショレ・レ・ボーヌ / ピノ・ノワール / 4305円

モックス ☎0120-344101

シルヴァン・ロワシェは2005年、賃貸契約を終えた祖父所有の葡萄畠をベースに、弱冠21歳でドメーヌを創業。以降ビオロジック栽培を行い、エコセールとABの認証を獲得した。当ワインには樹齢45から50年の古木の葡萄を用い、野生酵母で発酵。紫がかった濃いめのルビー色。野いちごやブルーベリーのコンポート & コンフィ、すみれの花にスモーク香、ヴァニラを含むスパイス、土や枯れ葉などの香りが調和して華やか。まろやかでふくよかな果実味から、タンニンはシリキーでなめらか。余韻に酸味由来のフレッシュ感を残す。



# ワインと食とSakeと ヴィノテーク

オーストラリアワインの真骨頂

マルチ・ブレンドか単一畠か、古木は偉大なワインを生むか？

ボルドー・ニュース

ワイン・バイイング・ガイド田崎真也セレクション〈120〉 ベストワインは晩秋にふさわしい赤4種



2013.11

The Monthly Magazine of  
Wine, Food and Sake Vinothèque

No. 408