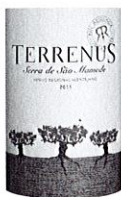


17

20



テレンス、ルイ・レグインガ

Terrenus 2011 Vinho Regional Alentejano Rui Reguinga 14.5%

PT
 ヴィーニュ・レジオナル・アレンテジャーヌ / アラゴネス+α / 3240円
 木下インターナショナル ☎075-681-0721

1990年から醸造コンサルタントとして自国ポルトガルのみならず、アルゼンチンやブラジルなどでも活躍するルイ・レグインガ。2000年に自身の名を冠したワイナリーを設立した。当ワインはアラゴネス、トリンカデラ、アリカント・ブーシェなど伝統的な品種のブレンド。樹齢は90年に及ぶという。紫がかった濃いガーネット色。香りはやや閉じているが芳醇で、ブラックベリーのコンポートのような果実香に、ロースト香やヴァニラ、甘苦系スパイス、ビターチョコ、スモーク香や樹脂、ほのかな土や腐葉土などの香りが調和。まるやかで柔らかな果実味から、広がりは非常にバランスがよく、全体に溶け込みシルキー。余韻にエレガントさが長く感じられる。

17

20



クラウディアズ・ケヴェドゥ・ティントウ・レセルヴェ、ヴィノケル・ヴィニョス・オスカー・ケヴェドゥ

Cláudia's Quevedo Tinto Reserve 2011 Douro DOC
Vinoquel-Vinhos Óscar Quevedo LDA 13%

PT
 ドウロ / トウリーガ・フランカ+ティンタ・ロリーズ+α / 3456円
 メルカード・ポルトガル ☎0467-24-7975

3世代にわたり葡萄栽培およびポートワインの醸造を行うケヴェドゥ家。現在は新世代の当主オスカーと、姉で醸造家のクラウディアを中心に営まれている。当スティルワインはトウリーガ・フランカ35、ティンタ・ロリーズ30、トウリーガ・ナシオナル30、ティント・カンウ2.5、ティンタ・アマレーラ2.5%。紫がかった濃いガーネット色。ブラックチェリーやブラックベリーのコンポートのような果実香にすみれの花、ロースト香、ヴァニラ、エスプレッソ、甘苦系スパイス、ビターチョコ、土やミネラルなどの香りが調和して芳醇。まるやかでふくよかな果実味からバランスよく広がり、全体に溶け込んでいて、なめらかさが余韻まで持続。

17

20



H.I.P. セージモア・ファームズ・ヴィンヤード・カベルネ・ソーヴィニヨン、ザ・ハウス・オブ・インディペンデント・プロデューサーズ・ワイナリー

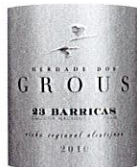
H.I.P. Sagemoor Farms Vineyard Cabernet Sauvignon 2014
Columbia Valley The House of Independent Producers Winery 14%

WA
 コロンビア・ヴァレー / カベルネ・ソーヴィニヨン / 3780円
 三国ワイン ☎03-5542-3939

「H.I.P.」はレッド・マウンテンを代表するヘッジス・ファミリー・エステートが手掛けるブランド。優れた栽培農家が育てた葡萄を単独で用いたヴァラエタル(単一品種)ワインで、テロワールを素直に表現することを目指している。当ワインは紫がかった濃いガーネット色。香りは芳醇かつ華やかで、ブラックチェリーやカシス、ブラックベリーのコンポートのような果実香に、すみれの花、ロースト香やヴァニラ、甘苦系スパイス、ほのかな樹脂や鉄様のミネラルなどの香りが調和。まるやかな果実味から、バランスのよい広がり。タンニンはシルキーに溶け込み、余韻にエレガントさが長く感じられる。

17

20



ヘルダーデ・ドス・グルース 23 バリカス

Herdade dos Grous 23 Barricas 2010
Vinho Regional Alentejano 14.5%

PT
 ヴィーニュ・レジオナル・アレンテジャーヌ / シラー+α / 4725円
 岸本 ☎06-4705-4321

ヘルダーデ・ドス・グルースはアレンテジョ地方南部、ページャ(同名の県の県都)の南17kmほどに位置するアルベルノアにある。当ワインはシラー 60、トウリーガ・ナシオナル40%。手摘み収穫後、ラガーレスで浸漬・発酵。フレンチオーク樽に移して発酵を完了させ、12カ月の熟成を経て選出した23樽をブレンドして仕上げた。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、ブラックベリーのリキュールやコンポートのような果実香にロースト香、樹脂、甘苦系スパイス、ビターチョコ、エスプレッソ、ほのかな葉巻の葉、鉄様のミネラルなどの香りが調和。まるやかでふくよかな果実味から、しっかりとした酸味が広がる。タンニンも強く、スパイシーさが余韻まで長く続く。

17

20



カバリョ・ロコ・グラン・クリュ、ビーニャ・バルディビエソ

Caballo Loco Grand Cru 2013 Sagrada Familia DO Viña Valdivieso 14%

CHL
 サグラダ・ファミリア / カベルネ・ソーヴィニヨン+カルメネル+α / 4860円
 モトックス ☎0120-344101

19世紀後半、南アメリカで最も早くスパークリングワインを生産したバルディビエソ。1980年代からはテロワールを反映したプレミアムクラスのスチルワイン生産にも力を入れるようになった。「すべては畑から」がそのポリシー。当ワインはカベルネ・ソーヴィニヨン42、カルメネル36、マルベック22%。紫がかったガーネット色。香りは強く凝縮感があり芳醇で、カシスやブラックベリーのコンポート & リキュールのような果実香に、ロースト香やヒマラヤスギの樹脂、甘苦系スパイス、ビターチョコ、エスプレッソ、鉄様のミネラルなどの香りが調和。豊かなアタックから、広がりにはしっかりとしたタンニンや酸味があり、程よいヴォリューム感。余韻に酸味由来のフレッシュ感を残す。

17

20



ジュヴレ・シャンベルタン・キュヴェ・ヴィエイユ・ヴィーニュ、シルヴィ・エモナン

Gevrey-Chambertin Cuvée Vieilles Vignes 2012 AC Sylvie Esmonin 13%

FRA
 ジュヴレ・シャンベルタン / ピノ・ノワール / 8640円
 ヴァン・シュール・ヴァン ☎03-3580-6578

女流醸造家シルヴィ・エモナンは、祖父がジュヴレ・シャンベルタン村で開墾または購入した葡萄畑などを1987年に父(2代目)から継承。ネゴシアンへのバルク売りをやめ、自身の名を冠して元詰めを始めた。また、畑(計7.04ha、樹齢60年以上の古木が多い)をバイオダイナミ栽培へ転換。当ワインの色調はほのかにオレンジを含む、やや濃いめのガーネット。香りは果実の凝縮感を含み、ブルーベリーやカシスのコンポート & コンフィのような香りに、野ばらやすみれの花、ロースト香、ヴァニラ、アールグレーの茶葉、スモーク香、ほのかなエスプレッソ様の香りなどが調和。まるやかでふくよかな果実味から、広がりにも膨らみがあり、タンニンはシルキー。エレガントな余韻が長く続く。