

ひとりで、ふたりで、みんなで

春から初夏に飲みたい

79本

WINE-WHAT!が
読者ティスターと真剣セレクト!
第2回
3,000円以下
バリュー・ワイン・
コンクール

気温が上がり、服装が日々軽やかに。そしてまた、飲むワインも軽快なタイプに人気が高まります。花見や新歓コンパといったイベントも目白押しの季節、万人受けするタイプからマニア好みのものまで抑えておけば万全！ 今回は3,000円以下のワイン計79本を、読者代表ティスター4名に評価してもらいました。

構成／山本真紀

評価方法

- コンクールの参加カテゴリーは、ワインを飲むシチュエーションを想定した以下3つ。「ひとりでしみじみ」、「ふたりでしつとり」、「みんなでわいわい」。
- ワイン輸入元が、各カテゴリーにふさわしいと思うワインで参加いただく。
- カテゴリー内での試飲順序は無作為。
- 試飲はブラインドで実施。
最後まで銘柄名等はティスターに明かさない。
- ワインの採点は5点法。各カテゴリーにふさわしいかどうかが、評価基準となる。
- 各点の意図は下記の通り。
「絶対に欲しい」=4点、「飲みたい」=3点、
「買って飲んでもいい」=2点、
「人に出されたら飲んでもいい」=1点、
「飲みたくない」=0点。
- ティスター全員の点数を計算し、その平均点により各賞を決定する。
- 3点以上=金賞、2.5点以上=銀賞、
2点以上=銅賞、1.5点以上=入選、
それ以下を落選とする。
- ブショネやブレタノミセス等、欠陥のあるワインは、審査以前に司会進行の弊誌担当が落選と判断する。
- 価格は消費税別。

今回の参加ティスター



須永薫さん

IT関係のメーカー勤務。JSA認定ワインエキスパート、JSAワイン検定ブロンズクラス認定講師。この季節に飲みたいのは「昼夜がりが似合う渋刹とした白やロゼ」とか。料理が趣味のため、料理との相性もきちんと評価。



山内太郎さん

ITマーケティングWebサイトディレクター。白はシャルネ、泡はシャンパーニュが好き。温暖な季節にはスパークリングが似合うとの意見を持つが、泡に対しては期待が高じるあまり、かえって厳しいジャッジに。



平山ひでこさん

博物館をプロデュースする会社のシニアリサーチャー。以前は自ら設計したワインダイニングバーを経営。ニューワールド産を飲む機会が多く、今回はさらに美味しいワインとの出会いを求めてティスティングに参加。



坂上浩二さん

JSA認定シニアソムリエ、スペイン政府公認ベネシアードール。フリーワインコンサルタントとして活躍。基本はブルゴーニュ好き。今回の試飲で求めた条件は「暖かな休日、屋外で誰もが楽しめる気軽なタイプ」。

読者ティスターについて

「3,000円以下バリュー・ワイン・コンクール」では、毎回フェイスブックで読者ティスターを募集します。週末の2日間・各5時間ほどの試飲会となります。合計80~100本ほどをティスティングいただけます。また、毎回、読者ティスターはWINE-WHAT!公式Facebookページで募集しています。時期は号によってまちまちのため、ご興味のある方は、どうぞ時々チェックして下さいね。

SILVER [銀賞] PRIZE



スマイル

◆カーヴ・ド・バイ

ポール・デラン クレマン・ド・ブルゴーニュ ブラン・ド・ノワール NV [泡・白]

坂上／甘酒、ナッツの香り。泡は大きめ。須永／シャンパニユ製法ならではの特色を感じつつも、カジュアルなスタイル。サラダやハムと一緒に飲みたい。平山／やや深みがあり落ち着いている。山内／グレープフルーツ系の香りも。キレはあるが、泡はすぐ消えるため、一発屋のアーティスト的な勢いを感じた。乾杯時の1杯目に最適。

- 生産国／地域:フランス／ブルゴーニュ
- 品種:ピノ・ノワール90%、ガメイ10%
- 希望小売価格:2,400円



三国ワイン

◆C.V.N.E.

クネ ロサード 2014 [ロゼ]

坂上／オレンジがかったローズ色。ドライフルーツ、チェリーが香る。味はドライで多少ミネラル感あり。余韻は中程度。須永／ハムを使った料理と合わせたい。おいしいロゼだが、少し苦味が目立つ？山内／このえぐみ、日本人にはあまり好まれないのでは。でも、公園や河原のBBQスペースでサーモンのチャンチャン焼きと合わせれば最高。

- 生産国／地域:スペイン／リオハ・アルタ
- 品種:テンプラニーリョ 100%
- 希望小売価格:1,600円

オルカ・インターナショナル

◆ドメーヌ ルージュ ブルー

ミストラル 2012 [赤]



平山／ベリー系と醤油の旨み系が合わさった香り。わりとバランスは良好。須永／ローヌを彷彿とさせる野性的なニュアンスがあり、少しえ口い（笑）。ぜひ肉料理と一緒に。坂上／ナツメグをはじめとするスパイスが香る。ミネラリーで、あと少し果実味さえ加われば完璧なワインになるのでは。山内／インクの香りが強い。タンニンがやや突出気味。

- 生産国／地域:フランス／コート・デュ・ローヌ
- 品種:グルナッシュ75%、シラー20%、ムールヴェドル3%、ルーザンヌ2%
- 希望小売価格:2,950円

日本酒類販売

◆ラベントス・イ・ブラン

ラベントス レレウ・ブリュット 2012 [泡・白]



平山／明るく爽やかで、シンプルなタイプ。深く考えず、気楽に飲み進められる。須永／フレッシュな泡。レモンやグレープフルーツを使ったサラダやサーモンなどと一緒に。坂上／とてもシャープな味わい。かなり強めに冷やして屋外で。山内／酸が強いため、酔いが少しまわってきたときにコレを飲んだら、すぐリフレッシュできるのでは。

- 生産国／地域:スペイン／ペネデス
- 品種:マカベオ40%、チャレロ35%、バレリャーダ25%
- 希望小売価格:オープン（参考価格2,580円）

岸本

◆カザル・ドス・ジョルドス

キンタ・ダ・エステヴェイラ レゼルヴァ 2011 [赤]



須永／バニラをはじめオーク樽のニュアンスが強い。さらにタンニンもパワフルでギシギシする。山内／濃厚な香り、重厚な味わい。春しさには乏しいかな？坂上／紫色の果実の香りが支配。ただ、重すぎるというほどでもないので、昼からでも飲める。前日の残り物でお昼ご飯を食べるとき、このワインを開ければ少し贅沢な気分に。そんな使い方が◎。

- 生産国／地域:ポルトガル／ドウロ
- 品種:トウリガ・ナシオナル、トウリガ・フランカ
- 希望小売価格:1,875円

日欧商事

◆プラネタ

ラ・セグレタ・ビアンコ 2014 [白]



平山／レモン、グレープフルーツ、青い茎の香りあり。明るい陽射しの下で飲みたくなる。坂上／カシューナッツを思わせるニュアンスがあり、酸は纏細、余韻は短め。須永／殊更に際立った特徴がないため、フラットな印象に終わりがち。山内／舌にネットリと絡みつくテイストあり。昼に飲むのがベスト。フレッシュチーズとも合わせたい。

- 生産国／地域:イタリア／シチリア
- 品種:グレカニコ、シャルドネ、ヴィオニエ、ファーノ
- 希望小売価格:2,000円

アンフィニー

◆シャトー・ブルトゥ

キュヴェ・エリアンヌ 2012 [赤]



須永／杉が香り、パワフル。タンニンは強め。坂上／バニラをはじめとする樽由来の香りあり。酸味もほど良いミディアムボディ。平山／獣のような香り、また紫色の香水瓶を思わせるアダルトな香りも感じる。山内／少しきせのあるワインだけれど、一度ちらし寿司と合わせてみたい。ワインの酸味と酢飯の酸とが重なって、また印象がぐんと高まりそう。

- 生産国／地域:フランス／ボルドー
- 品種:メルロー66%、カベルネ・フラン34%
- 希望小売価格:2,500円

サントリーワインインターナショナル

◆登美の丘ワイナリー

登美の丘 メルロ&カベルネ・ソーヴィニヨン ロゼ 2014 [ロゼ]



平山／きれいな淡い桜色がお花見にピッタリ。山内／酸味は潰刺としているが、全体的に淡泊。パワード押してくるタイプではない。須永／チェリーや桜の香りも花見に向いている。重箱に詰めた手作りの料理や、母親の和食が似合う。坂上／ほんの少しバラやドライフルーツ、ドライフラワーのニュアンスを感じる。アロマティックで味わいはスッキリ。

- 生産国／地域:日本／山梨県
- 品種:メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン
- 希望小売価格:3,056円

BRONZE PRIZE

[銅賞]



エノテカ

◆ バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド
ムートン・カデ・レゼルヴ・メドック 2013 [赤]
山内／若々しさがやや落ちちては来ているものの、まだまだ飲み頃に至っていないでは？ アフターはシルキーなので、あと数年熟成させたほうが良い。坂上／しなやかでドライな口当たり。食中酒とすれば魅力を発揮するはず。須永／他の味わい要素と比べ、渋みと酸味が突出している。平山／ベリー系の香りからは、やや軽い印象も受ける。

- 生産国／地域：フランス／ボルドー
- 品種：メルロー58%、カベルネ・ソーヴィニヨン42%
- 希望小売価格：2,800円



八田

◆ ジーニ
ソアヴェ クラシコ
2014 [白]

坂上／白い花が香り、グレープフルーツのニュアンスはあるが、全体的に果実味は弱め。自宅に籠って2人でまったり飲みたい。須永／強い酸やアルコールが苦手な方にオススメ。フローラルな香りがやや控えめな、辛口の白。料理にはジャニルを問わず合わせやすい。山内／リバーサイドマンションのバルコニーで、軽めのチーズとナッツを用意して乾杯！

- 生産国／地域：イタリア／ヴェネト
- 品種：ガルガーネガ100%
- 希望小売価格：2,500円



エノテカ

◆ トーレス
セレスティ・クリアンサ
2012 [赤]

山内／力強さと柔らかさの両面を併せ持ち、バランスが取れている。果実味があつてフレッシュ。坂上／カカオが香り、タンニンはガチガチだが、個人的には一番好き！ バルにて男性2人で飲みたい。平山／ベリーと獣の香りを感じる優秀なワイン。須永／パワフルながらバランス良。赤味噌を使った名古屋メシとともに味わいたい。冬向きかも？

- 生産国／地域：スペイン／リベラ・デル・ドウエロ
- 品種：テンプラニーリョ100%
- 希望小売価格：3,000円



明治屋

◆ ベサニー
ベサニー
リースリング 2012 [白]

須永／シンプルでドライ。アルザスのリースリングにも共通するようなベトロール香を含んでおり、フレッシュで冷涼なイメージ。2人で1本空けるには少々個性的過ぎるか？ 坂上／香りにクセのあるタイプだが、ドライで飲みやすい。余韻はやや短め。山内／インクに近い香りがあり、ややミネラリー。オイスターと一緒に、がGOOD！

- 生産国／地域：オーストラリア／イーデンヴァレー
- 品種：リースリング
- 希望小売価格：2,500円



サッポロビール

◆ 岡山ワイナリー
グラントロール甲州
<モンイストワール>1999 [白]
須永／第一印象は、とにかく甘やかな味わい。坂上／香りが穏やかながら、強い甘味にインパクトあり。女性向けでは？ デザートタイムに良さそう。山内／甘めな点を解釈すると、春向きなワインと言える。平山／静かだがエキゾチックな香りが広がり、ミステリアス。ブルー系やウォッシュ系のチーズ、ドライフルーツが欲しくなるワイン。

- 生産国／地域：日本／山梨県
- 品種：山梨県産甲州種100%
- 希望小売価格：2,500円



フィラディス

◆ エミール・ベイエ
リースリング トラディション
2013 [白]
平山／酸味がかなり強く、爽やかでフレッシュ。でも、芯の部分は骨太な印象。坂上／果実味もしっかりとあり、暖かい日向き。屋外でも屋内でも楽しめそう。須永／シンプルでライトな辛口。サーモンのサラダなど、カジュアルな魚料理と一緒に。山内／ガブガブ飲めるタイプではない。代々木公園あたりでレジャーシートを広げて、ゆっくり飲みたい。

- 生産国／地域：フランス／アルザス
- 品種：リースリング100%
- 希望小売価格：2,600円



JSRTレーディング

◆ ジャン・バルモン
ソーヴィニヨン・ブラン
2014 [白]

山内／酸がキリリと立っている。サラダや生ハムをツマミに。平山／軽やかで、和食ともしつと馴染んでくれるタイプ。坂上／スッキリとした飲み心地。海より山のイメージで、富士山が似合う！ 須永／トロピカル・フルーツやライチの香りからは南国のビーチも思い浮かべる。スタイルはライトな辛口だが、バインなどのフルーツとも相性がいいのでは。

- 生産国／地域：フランス／ヴァン・ド・フランス
- 品種：ソーヴィニヨンブラン100%
- 希望小売価格：1,560円



ジェロボーム

◆ ドメーヌ・ド・マジャス
スリー・ツリーズ・マジャス・シラー 2013 [赤]

須永／ミディアムライトボディ。若いワインから脱し始め、熟成による趣が加わっている。出汁に通じる旨みもある。平山／キイチゴを含んだベリー系の香りがあり、全体に軽やかな印象。山内／酸が強いため、最後までひとりで飲みきるには少々体力が必要。坂上／動物的な香りがして、甘味も少々感じる。大人数でシェアしてゆっくり楽しんでは。

- 生産国／地域：フランス／ルーション
- 品種：シラー100%
- 希望小売価格：2,250円



ヴァンバッシオン

◆ ドメーヌ・ジャン・マリー・ペネ
ドメーヌ・ジャン・マリー・ペネ [白]

須永／アカシアやスミレが香り、春の暖かな庭園を思わせる。ドライながらほどよい甘さを残し、ティータイムにも気兼ねなく栓を開けられるタイプ。山内／バランスがよく、家で食事を通して飲み続けられる。坂上／コクがあり、果実感もしっかり。ボディよりも香りに軸足を置いている。平山／苦味と酸味のバランスはいいが、余韻は短め。

- 生産国／地域：フランス／トゥーレーヌ
- 品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%
- 希望小売価格：2,200円

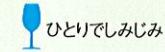
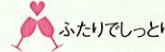
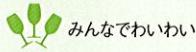


ファインズ

◆ ファヨール フィス エ フィユ
クローズ エルミタージュ
サンス 2014 [赤]

須永／イチジク、ストロベリー、ブルーベリーなど、赤系と黒系の果実両方の香りが入り混じる。またスパイシーでフローラルで、おいしい！ 坂上／独特の香りが支配的ため、もともと赤ワインが苦手な方にはハードルが高そう。平山／酸と渋みがやや突出している。山内／アルコール感を強く感じ、タニック。深夜のDVD鑑賞のお供に、チビチビと。

- 生産国／地域：フランス／ローヌ、クローズエルミタージュ
- 品種：シラー
- 参考小売価格：2,990円



日本酒類販売

◆ コーベラティバ・ビティビニコラ・アロウサナ SCG
パコ・イ・ロラ
2014 [白]

須永／スイカズラのニュアンスを感じられ、旨みもちゃんとある。ステンレスタンク醸造だからか、控えめなキャラクター。カジュアルで優しい。山内／グレープフルーツが香る。白身魚のムニエルと合わせたい。坂上／全体的に柔らかい印象だが、逆に言えばこれといった特徴が掴みづらい。店の飲み放題プランにこのワインが入ってたら嬉しいかな。

- 生産国／地域：スペイン／ガリシア州、リオス・バイシャス
- 品種：アルバニニヨ 100%
- 希望小売価格：オープン（参考価格2,980円）



明治屋

◆ ルンガロッティ
ブレッザ ビアンコ
2014 [白]

坂上／ドライな香りだが、口中では軽い甘味を伴う。ナイトキャップにも良さそう。平山／グレープフルーツやレモンのような柑橘の香りがほのかに。酸味もほどほど。山内／味わいのバランスはどれおり、なめらかで口当たりは良い。パーティのような華やかなシーンは避けて、少人数でゆっくり飲んだほうが、このワインをよく理解できそう。

- 生産国／地域：イタリア／ウンブリア
- 品種：グレケット、シャルドネ、ビノ・グリージョ
- 希望小売価格：2,200円



ジェロボーム

◆ ファミユ・ヒューゲル
リースリング・クラシック
2013 [白]

坂上／ハーブ、白胡椒のニュアンスがあり、味わいはミネラリーでほんのりと甘味を伴う。須永／レモンなどの柑橘、スイカズラがフレッシュに香る。ベジタリアンの女性と同席したら、フレンチドレッシングをかけたサラダと合わせて、このカジュアルなワインを。山内／料理の食べ比べをするとき、最後まで通してこのワインを飲むと変化が面白そう。

- 生産国／地域：フランス／アルザス
- 品種：リースリング100%
- 希望小売価格：2,750円



◆ マス・ド・ジャニーニ
セ ビアン コム サ ブラン
NV [白]

坂上／ナツツをはじめとする香りが迫ってくる。ドライな白。ただしボディは弱めで余韻が短い。須永／冷涼なニュアンスを出そうとしているのか、少し控えめなキャラクターにまとまっている。ナツツのほか茎の香りも感じる。軽めのチーズと一緒に。山内／個性的なワインなので、同じ趣向の人たちが集まらなければ、ひとりで楽しんだほうがいい。

- 生産国／地域：フランス／ラングドック
- 品種：ソーヴィニヨンブラン50%、ヴェルメンティーノ50%
- 希望小売価格：1,400円



サントリーワインインターナショナル

◆ ソグラペ
ガゼラ [白]

平山／微発泡が心地良い。香りはレモンをはじめとする柑橘系。穏やかでシンプル。山内／印象的なのは強い酸味。少し濃い味付けの野菜料理とともに。須永／香りにはナツツの要素も。坂上／発泡のなかで紅茶やスパイスが香り、また多少のペトロールを感じる。ベジタリアンでなくとも、野菜中心の食事と一緒に飲んでみたい。

- 生産国／地域：ポルトガル／ヴィニョ・ヴェルデ
- 品種：ローライロ、ペテルナン、トラジャドウーラ、アザル
- 希望小売価格：1,240円



日欧商事

◆ コッラヴィーニ
イル・グリージョ
NV [泡・白]

坂上／骨格がしっかりしていて、酸もクッキリ。春でも悪くないが、夏の暑い日に冷やして飲むにもふさわしい。山内／さっぱりとしているが、飲んだ後は舌に味わいが残る。平山／派手ではなく、フレッシュでミネラリ－な印象。須永／アカシアが香り、フローラルで華やかなスパークリング。女性ウケするのでは。

- 生産国／地域：イタリア／フリウリ
- 品種：シャルドネ、ビノ・グリージョ
- 希望小売価格：2,600円



フィラディス

◆ シャトー・ド・ラングースト
シャトー・ド・ラングースト
2009 [赤]

須永／酸化熟成が進み、古酒感あり。40代後半の方々に薦めたい、しっとりタイプ。坂上／動物や腐葉土が香るが、香りのイメージより味わいはドライに切れている。果実味は弱めでタンニンがやや目立つ。皆でガブ飲みしたくなる。平山／醤油やイングが香る。山内／最後に少しワイルドな香りが残るが、安定した飲みやすさ。春より秋が似合うワインか？

- 生産国／地域：フランス／ラングドック
- 品種：ムールヴェド38%、グルナッシュ・ノワール28%、シラー25%、カリニャン9%
- 希望小売価格：1,800円



TYクリエイション

◆ キャス
フライング・ニンフ
2013 [白]

坂上／ナッティーでオイリーなスタイルのわりに、アフターはそこそこのパワーで終わる。個性が強すぎないので、会社の飲み会でコレを出したら喜ばれるかも。須永／ナツツのような香ばしさと、茎に似た青さも香る。燻製系のチーズが似合いそう。山内／舌触りが滑らか。皆でワイワイ飲むのはもったいないのでは。独り占めしたい！

- 生産国／地域：アメリカ／パソ・ロブレス
- 品種：ルーサンヌ、マルサンヌ
- 希望小売価格：2,400円



豊通食料

◆ バピッチ・ワインズ
ファミリー・リザーヴ・ギムレット・グラヴェルズ・シラー 2014 [赤]

須永／杉、メントール、胡椒、なめし革、レッドカラント、ブラックベリーが香る。パワフルで、まさにローヌ品種ならではのスタイル。平山／果実味があり、最後までおいしく飲める。山内／どんな料理に合わせるべきか一瞬悩むほどの個性を持つが、後には引かないのでどんどんグラスが進む。坂上／男2人で、2軒目のワインバーにてオーダーしたい。

- 生産国／地域：ニュージーランド／ホークス・ベイ
- 品種：シラー
- 希望小売価格：2,500円



飯田

◆ シャトー ムルグ デュ グレ
フルール デグランティース
2014 [ロゼ]

山内／キリリと引き締まった酸が強い。神宮外苑の並木を見ながらテラスで飲みたい。平山／やや黄色味がかった不思議な色。味わいはシンプル。須永／全般的に控えめな印象で、パンチに欠けるか。坂上／香りは穏やかで、多少タンニンを感じる。けして果実味で勝負するタイプではない。春よりは夏向きで、冷製パスタと合わせたい。

- 生産国／地域：フランス／コスティエールドニーム
- 品種：ムールヴェードル・グルナッシュ・カリニャン・シラー
- 希望小売価格：1,800円



木下インターナショナル

◆ ヴィラマリア
プライベートビン ライトスパークリング
ソーヴィニヨン・ブラン 2014 [微発泡・白]

坂上／ニュージーランドらしい冷涼な産地が如実に現れている。しっかりと冷やして飲みたい。須永／マスカット、青りんご、草、ペトロールを感じる。山内／青いニュアンスが強くて、芝生を飲んでいるよう。平山／グレープフルーツなどの柑橘が香り、フレッシュでミネラリー。1軒目ならサーモンのカルバッチャと、2軒目ならカシューナッツとともに。

- 生産国／地域：ニュージーランド／マルボロ
- 品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%
- 希望小売価格：2,100円



岸本

◆ フォリチエロ
ランブルスコ フリザンテ
センツア・ソルフィティ NV [赤・微発泡]

平山／まず濃厚な色調の泡に驚き、見た目から想像するより軽やかな味わいに二度ビックリ。山内／汁出系の旨みを持った泡で、意外とパンチも効いている。坂上／心地よい発泡性ワインながら、埃っぽいタンニンあり。須永／味や香りは及第点をつけられるが、さすがにタンニンが目立ちすぎるか。でも、格好良さが信条のマダムに、このタイプはウケそう。

- 生産国／地域：イタリア／エミリア・ロマーニア
- 品種：ランブルスコ100%
- 希望小売価格：1,875円