

# 新 商 品

## テ イ ス テ イ ン グ

### T A S T I N G

プロ・愛好家問わず、  
ワイン好きなら新商品情報は気になるもの。  
日本を代表するソムリエ・石田博さんと、  
ワイン業界歴 20 年以上のワインジャーナリスト・  
柳忠之さんのおふたりが、  
2016 年夏までにリリースされる新商品を  
ブラインド・テイスティング。  
期待のニューフェースに、ご注目あれ！

テイスター

石 田 博

ソムリエ

柳 忠 之

ワイン・ジャーナリスト

※文中の(石)は石田博、(柳)は柳忠之。

構成/柳忠之



**C** オエノングループ 合同酒精 **22**

ヴィニユール レイモン  
トワール ドゥ ガルボ  
2014[赤]

このワインもグリーンな印象。ただし、凝縮感があり、カシスのアロマにスモーキーなニュアンスも。ややスリムな体格でタンニンが強い(石)。リードバンドルやヒマラヤ杉。酸が強く、渋みも強い(樹)。粘土石灰質土壌。平均樹齢20年。ステンレスタンクで発酵させ、6カ月の熟成。

- 生産国/地域: フランス/ポルドー ●品種: メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニオン30%、カベルネ・フラン10%
- 希望小売価格: 1,500円



**C** オエノングループ 合同酒精 **21**

ヴィニユール レイモン  
シャトー シャン ドゥ ラ  
チュイリ 2014[赤]

ややグリーンなニュアンスが感じられるが、キメが細かく、滑らかさがあり、ピュアな果実が好印象(石)。ビーンやシシトウの風味はやや臭いものもの、十分な果実味がバランスをとる。渋みも強めの細マッシュ系(樹)。アントル・ドゥー・メール地区で造られる赤ワイン。土壌は粘土、泥土、砂利など。

- 生産国/地域: フランス/ポルドー ●品種: メルロー60%、カベルネ・フラン30%、カベルネ・ソーヴィニオン10%
- 希望小売価格: 1,500円



**C** サントリーワインインターナショナル **25**

バルト&グスティエ  
オリジナル バルト&グスティエ  
メルロ オーガニック 2014 [赤]

凝縮感があり、果実味十分。ボディはややスリムで、タンニンが強い(石)。カシスのリキュールのように甘みを想起させるフレーバー。滑らかな口当たりだが、後からガッツと渋みが出る(樹)。ポルドーの老舗ワイン商が手がけたIGPペイ・ドックのメルロ。ブドウは有機栽培。

- 生産国/地域: フランス/IGPペイ・ドック
- 品種: メルロ
- 希望小売価格: 1,760円



**C** 岸本 **24**

フィドラー  
フィドラー モンテ タボル ヴ  
アルポリチュエラ 2014 [赤]

ラズベリーにスミルのアロマ。シナモンやタイムがアクセントとなり、チャーミングな味わいのワイン(石)。プチプチと若干しい炭酸ガスが感じられる。シャープな酸味。軽やかな赤ワインで、宅配ボリなどとお気軽に(樹)。標高220~250メートルにある堆積岩と石灰岩の土壌。有機栽培認証。

- 生産国/地域: イタリア/ヴェネト
- 品種: コルピナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ
- 希望小売価格: 2,430円



**C** 岸本 **23**

フィドラー  
フィドラーテヌースタブリネッタプロセッコ  
スプマンテブリュット NV[泡白]

ほのかに洋梨のフレーバー。糖やかなで醸造。泡立ちキメ細かく、軽快な余韻。全体的にバランスがとれている(石)。香りが控えめ。きわめてドライで、シャープな味わい(樹)。1974年からの有機栽培法を実践する。ヴェネトの漁り手。ICEAの認定を受けている。このプロセッコは辛口のブリュット。

- 生産国/地域: イタリア/ヴェネト
- 品種: グレラ100%
- 希望小売価格: 2,222円



**C** 恵比寿ワインマート「ラ・ヴィネ」 **27**

カヴァ・サン・ヴェルニー  
コート・ド・ヴェルニュ シャルドネ  
ブリヴィレイージュ2013[白]

酸化的な造りのシャルドネ。複雑で香ばしいフレーバー。味わいのバランスはよくとれている(石)。色調はかなり濃いめのイエロー。ナッティでオークのニュアンスが強く感じられる。古典的で懐古趣味的なテイスト(樹)。オーベルニュ地方のシャルドネ。60以上の生産者が加盟する組合のもの。樽発酵醸成。

- 生産国/地域: フランス/オーヴェルニュ
- 品種: シャルドネ100%
- 希望小売価格: 2,800円



**C** ベリーブラザーズ&ラッド **26**

トレディベリ  
ランゲ・ネッピオーロ  
2014 [赤]

スミレの花。プラムなどネッピオーロらしいフレーバーをもち、スムーズな飲み心地やタンニンのボリューム感がこの品種らしい(石)。クリーンで端正。(樹)。標高360~460メートルの南西向き斜面。セメントタンクで発酵。50hlのオーク樽で2カ月熟成。さらにコンクリートタンクで4カ月熟成

- 生産国/地域: イタリア/ピエモンテ
- 品種: ネッピオーロ
- 希望小売価格: 2,806円



**D** サッポロビール **29**

コードニューグループ  
バック・エクストリシモ・セミ  
ドゥルセ 2014 [赤]

果実味ピュアでスライシーな印象も。シンプンにやわらかな甘みを添え(石)。葉きの甘口赤1冷やしめにしたほうが飲みやすいであろう。気候なバーティに持参すると、意外とウケるかも?(樹)。カバの大半コードニューグループのワイン。カタルニア地方産のカベルネやテンプランリーヨを半甘口に。

- 生産国/地域: スペイン ●品種: カベルネ・ソーヴィニオン
- 品種: テンプランリーヨ、メルロー一種
- 希望小売価格: 950円



**D** アズマコーポレーション **28**

ドメヌ ミシェル コルボワ  
シトリー レダーム ビノノワ  
ール 2014[赤]

軽快で爽やか。ザクロのようなアロマ。フレッシュな味わいを楽しむスタイルのビノノワール(石)。小梅ちゃんのようなシャープな酸味。ライトボディで、いかにも冷涼産地のビノノワールといった風情(樹)。シャブリの近く、ブルゴニニ・シトリーの赤ワイン。ステンレスタンクで醸造し、瓶詰め。

- 生産国/地域: フランス/ブルゴニニ
- 品種: ビノノワール100%
- 希望小売価格: 2,970円