

# 3,000円以下 バリュー・ワイン・コンクール

## ひとりでしみじみ

## ふたりでしっとり

## みんなでわいわい

# 初夏に飲みたい

Value Wine Competition

ちょっと汗ばむ初夏にふさわしいワインは、軽快な白やスパークリングだけに終わりません。涼しい夜に欲しくなるミディアムボディの赤、屋下がりにひとりで飲みたい個性的な白など、シーンや面子で異なるもの。エントリーワイン計75本を読者代表の精鋭ティスター3名がジャッジし、本当に初夏が似合うワインを多角的に選びました。

### 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」、「ふたりでしっとり」、「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



島澤亮さん

ワインディングバー「VOLARE」ソムリエ、ジャパン・ワイン・チャレンジ審査員。今企画のティスター参加は複数回を数えるが、なかでも今回は「比較的良質なワインが多かった」。初夏向けワインの探索には、適度な酸に着目。



中野智広さん

財務系IT企業勤務。学生の時分からワインに傾倒、プライベートでも數本のワインを並べて比較試飲を行い、味わいとコストの分析を怠らない。好きな産地はブルゴーニュ。料理好きでもあり、ワインとのマッチングに人一倍気を遣う。



岩井麻里子さん

WSETディプロマをロンドンで取得。大阪で輸入会社勤務ののち、新たなワインの道を求めて東京へ。夏に人気の高まるヴィニョ・ヴェルデなどのワインを念頭に置きつつ、自らの国際的感覚と一般受けするスタイルとの両軸からワインを評価。

### 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。



## ひとりでしみじみ

### 金賞

#### GOLD AWARD



木下インターナショナル 02  
ヴィニヨス バーベイト

マデイラ デルヴィーノ レゼルバ  
5年 NV [酒精強化]

- 生産国/地域:ポルトガル/マデイラ島
- 品種:ティンタ・ネグラ 80%、セルシアル20%
- 希望小売価格:2,400円

1946年に創立された、家族経営の小規模ワイナリー。創業者が購入した100年以上前の樽を大切に使い続け、酸を効かせたマデイラワイン造りをモットーとしている。島澤／スマーキーな香り、濃密な味わい。コース料理なら、最後はコーヒーの代わりにこれを飲みたい。  
中野／ナツツの風味があり、ユニーク。パニラアイスにかけて食べても。  
岩井／シナモン、カラメル、トースト、コーヒー、ドライフラワーなど香ばしい香り。高い酸味と軽やかさ、華やかさがある。物思いにふけりながら、さらには昔の恥ずかしい失敗を思い出した自分を慰めながら飲みたい。



岸本 01  
メホーファー

グリューナー・ヴェルトリーナー  
クラシック 2014 [白]

- 生産国/地域:オーストリア/ニーダーエスターイヒ
- 品種:グリューナー・ヴェルトリーナー100%
- 希望小売価格:2,013円

1709年創業のワイナリーで、現当主は10代目。オーストリアは有機農法への理解が比較的深い国であり、メホーファーも1992年より有機農法を実践している。

岩井／ナツツ、木や植物が香り、香ばしい。山菜や木の芽を使ったアッサリ味の和食と。また、もうしばらくボトルを寝かせておくと、まだまだ熟成してくれそう。

島澤／タネまで熟したブドウを使っていることが、ナツツに似たアロマで知ることができる。丸みのある酸とミネラル、苦味、果実味が一体となっている。

中野／完熟したフルーツが香る。誰にとっても飲みやすいオーソドックスな白。

オエノングループ 合同酒精 04  
ボワセ

シャルルバイイ ロゼ  
NV [泡・ロゼ]

- 生産国/地域:フランス/ニュイサンジョルジュ
- 品種:ガメイ、カベルネ・フラン、サンソー
- 希望小売価格:1,207円

ブルゴーニュでスパークリングワイン造りに心血を注いだシャルル・バイイの名を冠した、ボワセ社のトップ・キュヴェ。ロゼは瓶内二次発酵方式。

岩井／ラズベリー、さくらんぼなどが香り、可愛くチャーミングな印象。口に含むと、香りから想像した以上に丸みがあつて◎。部屋でゴロゴロ、映画を見ながら飲み進めたい。

島澤／果実味とタンニンがほど良く、泡も酸味も強すぎない。ひとりマイペースで飲みたくなる味わい。

中野／ロゼらしいほのかな苦味のおかげで、飲んだ後はスッキリ。和食と合わせていくと、意外に面白いマリアージュが発見できそう。



アンフィニー 03  
メゾン・ガロー

ヴィオニエ・ミュスカ  
2014 [白]

- 生産国/地域:フランス/南仏
- 品種:ヴィオニエ70%、ミュスカ30%
- 希望小売価格:2,000円

ボルドー、サン・テミリオンで苗木開発に取り組んだシャトーの系譜を継ぐワイナリー。次なる名産地を求めて辿り着いたのが南仏で、現在は手頃な価格のワインを中心に提供。

島澤／果実の甘味が軽く残るが、飲んだ後は結局スッキリとした印象に収まる。アルコールのボリュームも高くないのに、骨格はしっかり。プライベート時に選びたい秀逸なワイン。

中野／とても活き活きとしている。良く冷やして飲むと、暑苦しい夏でも軽やかな気分にさせてくれるはず。

岩井／メントールみたいに上品でスッキリとしたハーブの清涼感がある。エスカベッシュや南蛮漬けとともに。





## リードオフジャパン 06

ビニヤ・タラバカ

レオン・デ・タラバカ  
シャルドネ 2015 [白]

- 生産国／地域：チリ／セントラルヴァレー
- 品種：シャルドネ96%、ソーヴィニヨンブラン4%
- 希望小売価格：1,080円

岩井／ハーブの香りが鼻にスッと抜けていき、口中ではコクが。飲んだ後も、余韻がジワジワ。中野／ボリュームたっぷりで、どちらかと言えば冬向きでは？ 夏なら、野菜のソテーと合わせて楽しみたい。島澤／搾破りの、季節を問わない定番ワイン（笑）。しっかりととした味わいだから、夜中に時間を気にせずにゆっくりリラックスしたい。

## エノテカ 05

ミゲル・トレス・チリ

コルディエラ・シャルドネ  
2013 [白]

- 生産国／地域：チリ／リマリ・ヴァレー
- 品種：シャルドネ100%
- 希望小売価格：2,500円

岩井／ふくよかなわりに、酸が味わいをきちんと引き締めている。中野／ワイン好きが集まる席で、堂々と出せる1本。冷やせばワイン単体で楽しめ、温度が上がれば料理との相性も抜群に。ただ、夏向きのワインではないかも。島澤／ほどよい酸味と果実感で、自己主張の多くないワイン。週末、深夜のワインバーでゆっくり話をしながら飲み進めたい。



## 明治屋 08

シャルル・ユング・エ・フィス

シャトー・サンオンジュ・ロゼ  
2014 [ロゼ]

- 生産国／地域：フランス／ボルドー
- 品種：カベルネ・フラン70%、メルロー30%
- 希望小売価格：1,500円

中野／夕焼けのようなオレンジ色。夏の夕暮れ時、西日が差すなかでグラスに注ぐと、一日の終わりを飾ってくれそうなワイン。静かにひとりで飲むのにふさわしい。岩井／ただ飲みやすくとっつきやすいワインとは少し趣が違う。何とも言えない面白いコクがある。島澤／香りは個性的だが、酸味がシッカリとして味わいのバランスは安定している。



## 三国ワイン 10

ウンドラーガ

ウンドラーガ スパークリング  
ブリュット NV [泡・白]

- 生産国／地域：チリ／セントラル・ヴァレー
- 品種：シャルドネ60%、ピノ・ノワール40%
- 希望小売価格：1,400円

島澤／苦味と果実味の調和がとれ、泡立ちもしっかり。昼からペランダで楽しみたくなる、これぞ夏向きスパークリングワイン！ 中野／酸味がかなり鋭い。大勢集まってパーティをするとき、屋外で飲むときに。岩井／控えめでありつつ、コクあり。けれど地味ではないので、リフレッシュ用にグイッと飲むのではなく、時間をかけてワインと向き合いたい。



## エノテカ 05

ミゲル・トレス・チリ

コルディエラ・シャルドネ  
2013 [白]

- 生産国／地域：チリ／リマリ・ヴァレー
- 品種：シャルドネ100%
- 希望小売価格：2,500円

岩井／ふくよかなわりに、酸が味わいをきちんと引き締めている。中野／ワイン好きが集まる席で、堂々と出せる1本。冷やせばワイン単体で楽しめ、温度が上がれば料理との相性も抜群に。ただ、夏向きのワインではないかも。島澤／ほどよい酸味と果実感で、自己主張の多くのないワイン。週末、深夜のワインバーでゆっくり話をしながら飲み進めたい。

ひとりでしみじみ

## 銀賞

SILVER PRIZE

## 岸本 07

ボデガス・バッラ・ヒメネス

バッラ・ヒメネス ヴェルデホ  
2014 [白]

- 生産国／地域：スペイン／ラマンチャ
- 品種：ヴェルデホ100%
- 希望小売価格：1,444円

島澤／スペイスやシトラスの香りがあり、味わいにはミネラルのニュアンスが。岩井／フレッシュな香りに反して、味わいはギュッと濃密。冷やしそぎず、余韻を楽しみながらゆっくり飲みたい。中野／輝きのあるきれいな黄色。完熟した果実の香りは、口中での果実感にも繋がる。舌触りはまろやかで、夏の疲れた身体に食欲を与えてくれそうなワイン。



## ワイナリー和泉屋 09

ボデガス・アバニコ

ボカ・デ・モンテ  
2014 [白]

- 生産国／地域：スペイン／バルデオラス
- 品種：パロミノ70%、ゴーデリヨ30%
- 希望小売価格：2,000円



中野／きれいな酸で余韻も長い。和食、洋食、中華と合わせる料理はどこまでも広げられそう。岩井／口中をリフレッシュしてくれる、際立った酸あり。気軽にワイワイ飲めるワイン。シーフードのフリットが食べたくなる。島澤／しっかりと酸味、ほど良い果実味のバランスが上手にとれている。天気の良い日は、いっそ朝から飲み始めてみたい。





## ヴィノスやまさき

ドメーヌ・ジボー

## ドメーヌ・ジボー・ソーヴィニヨン・ブラン 2014 [白]

- 生産国／地域：フランス／AC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：2,280円

岩井／熟れた果実味と後に残るピターなニュアンスが重なり合った様が面白い。飲み応えがありつつ変化球なワインが好きな私向き。中野／見事な黄金色。完熟したリンゴの蜜の香りがして、口当たりはまろやかながら苦味が残る。島澤／時間の経過とともにグラスの中で表情を変え、ひと口ひと口が常に新鮮。夜、物思いにふけりながら、ゆっくり飲みたい。

12

## アンフィニー

ソフィー・ペルタン

## ヴァン・ド・フランス・ソーヴィニヨン・ブラン 2014 [白]

- 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：2,400円



島澤／香りと酸に力強さがある。新緑の木々を眺めながら、または夜風にあたりながら飲みたい。岩井／黄桃、ライチなどアロマティックな香りのアピールが強い。口当たりはまろやか。香りが開いてくるまで少し時間がかかる。中野／余韻はやや短めだが、その短い間に味わいがギュッと詰め込まれている。ワイン初心者にも好きになってもらえそう。

11



## 銅賞

BRONZE PRIZE

## 明治屋

シャトー・ボネ

シャトー・ボネ・ブラン  
2014 [白]

- 生産国／地域：フランス／ボルドー
- 品種：ソーヴィニヨン・ブラン50%、セミヨン40%、ミュスカデル10%
- 希望小売価格：2,800円



島澤／ハーブのアロマをしっかりと感じる。仕事の後、コンビニで買ったツマミを傍らにゆっくり飲みたい。中野／私なら夏に晴れた青空の下、緑の広がる原っぱで飲みたい気分に。香りに青草の印象がある。岩井／バッショングルーツ、緑のライム、そして野菜のニュアンスを感じる。パンチがあるのでキンキンに冷やして、暑い日や風呂上がりに。

16

## 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 ソーヴィニヨン・ブラン 2015 [白]

- 生産国／地域：ニュージーランド／マールボロ
- 品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%
- 希望小売価格：2,000円

岩井／ハーブやライムの香りから、かなり引き締まった味わいのワインかと想像していたが、飲むと意外と優しい。島澤／辛辣な酸と、ドライハーブの香りがある。まだ仕事が残っている夜、あまり酔わずに入れるワインとして重宝させたい。中野／ワインが持つ草やハーブの香りに合わせるなら、チーズやミロレットなどコクのあるチーズがよさそう。

14

## オエノングループ 合同酒精

カルビネート

ドガヨーロ ピアンコ  
2014 [白]

- 生産国／地域：イタリア／トスカーナ
- 品種：シャルドネ40%、グレケット30%、ソーヴィニヨン・ブラン30%
- 希望小売価格：1,934円



13



中野／夏の嵐のようなイメージ。香りよりも味わいにインパクトがあり、アフターに苦味が残る。バーニャカウダと合わせたい。岩井／「ときには個性派ワインが飲みたいけど、飲み疲れはしたくない」なんてときに。若々しさと酵母由来と思われる野生っぽさ、香ばしさが特徴的。島澤／酸味が口の中にスッと残る、飽きのこないワイン。夏の昼下がり向き。

## アルカン

ラングロワ・シャトー

ソミュール・ブラン  
2014 [白]

- 生産国／地域：フランス／ソミュール
- 品種：シュナン・ブラン
- 希望小売価格：2,200円



15

ひとりでしみじみ

## 入賞

WIN PRIZE

## 岸本

カサ・デ・モウラス

モウラス alr ブランコ  
2013 [白]

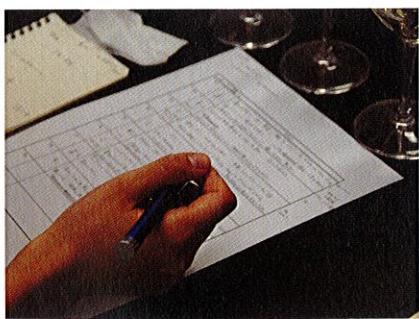
- 生産国／地域：ポルトガル／ヴィニョ・ヴェルデ
- 品種：ローライロ、アザール、トランジヤドウラ
- 希望小売価格：2,013円



17



中野／りんごやハチミツが淡く香る。しつかりとした甘味と、それに続く酸味、ほのかな苦味のグラデーションがとてもきれい。「この夏からワインにハマってみようかな」と考えている人には、ぜひオススメしたい。岩井／白いバルサミコヴィネガーのニュアンスを少々感じる。島澤／野性的な香りとフレッシュな味わい、それらのギャップに驚いた。



## テラヴェール

ラ・マデュラ

## サン・シニヤン・クラシック・ブラン 2014 [白]

- 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、ピクブル
- 希望小売価格：2,400円

中野／フルーツだけで終わらない複雑な香りがある。まろやかではあるものの、余韻に苦味が強く残るため、万人受けはしないさう。あえて味の濃い料理を用意し、ワインの気になる要素を少し抑えていけば、と思う。島澤／週の半ば、ちょっとだけ飲みたいときに開けてみるタイプのワイン。酸が強すぎず、アルコールのボリュームも高すぎない。

18