

アルゼンチン

No.	ワイン名	Wine	生産地名	希望小売価格
Bodega Colome ボデガ・コロメ				
1831年設立の現存するアルゼンチン最古のワイナリー。プレフィロキセラ前にフランスから持ち込んだ樹も多く現存。アンデス山脈の麓、標高2200m以上の紫外線が強く、昼夜の温度差のある畑で自然農法、ビオディナミック農法によりブドウを栽培。エレガントな風味は、専門誌上でも国際的に高い評価。				
7634	トロンテス '09	Torrontes '09	サルタ州ヴァレ・カルチャキ	¥1,720
土着品種トロンテスはやや個性に欠けるものが多いが、これは複雑さと奥行きがあり非常に洗練されている。理由は標高の高さ(1670m~2200m)と樹齢の古さ(30年~60年)。バラやジャスミン、ネクタリンの甘い香りに味わいは柑橘の皮やグレープフルーツなどのすっきり系。後味に蜜のような優雅な余韻がいつまでも続く。 Alc.13.5% トロフェス100%				
7635	アマラヤ・レッド '08	Amalaya Red '08	サルタ州ヴァレ・カルチャキ	¥1,720
カルチャキ・ヴァレーは標高1700-2500m、フィロキセラ菌にかからず生き延びた樹齢98-120年の葡萄使用。標高が高いため日中と夜間の寒暖の差が激しく葡萄が凝縮する。チェリー、オレンジの皮、ラズベリーの香りにバニラがアクセント。熟れた黒系果物、アニス、香辛料の香りが広がり、やわらかく滑らかなタンニンでバランスが良い長い余韻。 Alc.14.5% マルベック75%/カメルネ・ソグ・イヨン15%/シテ15%/タ5%				
7364	マルベック・エステート '07	Malbec Estate '07	サルタ州ヴァレ・カルチャキ	¥3,500
黒い果実、クローブ、夏メツツ、黒コショウの凝縮した洗練された香り。しっかりした質感がありながら、滑らかな口当たり。バランスの良いオークがバニラ、香ばしいトースト香。バイオダイナミクスの認証があり、海拔2200-2500メートルにある畑。 Alc.14.5% マルベック85%/タ8%/カメルネ・ソグ・イヨン5%/シテ2%				
Jed ジェッド				
世界第5位のワイン生産量を誇るアルゼンチン。その恵まれた気候と標高、広大な土地に魅せられたオーストラリア人醸造家3人がメンドーサで4年がかりで作りあげたブランド。アンデスの麓、海拔1,250メートルにあるウコ・ヴァレーのブドウからは、ピュアでエレガントなワインが産出される。				
7349	スパークリング(ブラン・ド・ブラン)NV	Blanc de Blanc NV	メンドーサ州ウコ・ヴァレー & マイブ	¥1,980
青林檎、シトラスの繊細な香り。生き活きとして明るい赤リンゴを思わせる味わい。シャルドネとシュナン・ブランの白品種のみを使いフレッシュなすっきりとしたスタイルに仕上げる。メンドーサの中でも最も標高が高く、涼やかなサブ・リージョンであるウコ・ヴァレーのブドウを使用、デリケートな風味、エレガントなストラクチャーと自然なバランス。 Alc.12.0% シャルドネ65%/シュナン・ブラン35% 残糖8g/L				
7633	ソーヴィニオン・ブラン '09	Sauvignon Blanc '09	メンドーサ州ウコ・ヴァレー	¥1,860
400年以上の歴史ある葡萄栽培地だが、30年ほど前から新鮮で爽やかな白ワインができることでこの地域の人気は急上昇。標高の高さから酸素が薄くまた紫外線をしっかり浴びることで果実がゆっくりと成熟、さらに涼しい気候が果実に十分な酸を与える。しっかりとしたミネラル、グレープ・フルーツからトロピカル・フルーツまで幅広い風味を楽しめるワイン。 Alc.13.0% ソグ・イヨン・ブラン100%				
7632	マルベック '08	Malbec '08	メンドーサ州ウコ・ヴァレー	¥1,860
標高1200mの位置にある畑から採れるマルベックは、他のメンドーサ地方と比べると繊細で洗練された味わい。9度で3日間マセラシオンしてから24度でオーク樽で発酵、3種類の培養酵母を使い味わいに複雑味をだした。様子を見ながら20日間ほどのマセラシオン後、80%を6ヶ月間樽熟成(3年目のフレンチオーク80%、アメリカンオーク20%)。 Alc.13.5% マルベック100%				

※個々のワインの詳細データはホームページ www.village-cellars.co.jp でご覧いただけます。