

# Real Wine Guide

リアルな視点と本音で綴る、  
ワインガイド

リアルワインガイド  
1800Yen 2008 春 第21号

21<sup>2008</sup>  
spring

## ブルゴーニュ 2008



### Chassorney

シャンルネイ 2006 1種を除き全てピン詰め済み  
天守フレデリック・コサールはまたまたやってのけた。もう文句なしの06年だ。しかしこうしてシャンルネイ(ブルゴーニュ・ソール、デュジャックなど何例に配置されるこの特産は本を写っている自分も驚い、ある意味確かなのだ。未経験の方は「自然派ワインだから」という色メガネを外して純粋にブルゴーニュワインとして飲んでみてほしい。例えば銘柄はACフルの白あたりを飲んでほしい。これまでバカ高い「買」物をしてきたことに気付くはずだから。さて、シャンルネイ(ソール)に大別した。06年からいよいよネゴシアンをスタートさせる。名称は本人の名をとり「フレデリック・コサール」。買いたくで取り、そのブドウはブレイブ・バネと同様全てピオ買おれたものを醸造してのものだ。そしてまず13種を試飲した。素晴らしい。飲めなかった。飲めなかった。今後魅力あるものを増やしていくだろう。なお銘柄は聞き覚えがないが、新刊電子版のことであらそう変わらないだろう。



**ブルゴーニュ・ブラン・ピゴ '06 (白)**  
Bourgogne Blanc Chassorney Pigeot  
ナチュラル、ひたすらナチュラルな酸母香にパイナップル、ミネラルが美しくよくよくに響く。酸がまた旨い！のげかいきなり良い。コクがあり、甘く、酸母風味が透る。ACフルとかのレベルではなく1erクラスの品質。まだ未経験の人は騙されたいぞ！

平均点 **90**  
ボタニカル **90+**  
醸成年数 **今~2018**

'05の価格 4,000円  
輸入元/コスモ・ジュン

**オークセイ・デュレス・ブラン・レ・クレ '06 (白)**  
Auxey-Duresses Blanc Les Clees  
今は少し閉じ気味。しかしミネラルの塊だ。複雑な大地香と酸母香あり。味は今はやや平温な印象。しかしこのミネラルの多さと酸の多さと豊富な果実味から、いずれ楽しみを獲るに違いない。早飲みはしないほうがいい。今はとにかく良い印象。

平均点 **89**  
ボタニカル **91**  
醸成年数 **2010~2020**

'05の価格 5,600円  
輸入元/コスモ・ジュン

**サン・ロマン・ブラン・コン・バザン '06 (白)**  
Saint-Romain Blanc Combe Bazan  
ミネラルに覆われた。今はやや硬い印象。甘いミツ、自然酸母、フルーフの密度感のある香り。アタックの印象は良いがすぐさま大量のミネラルと旨みが口中に広がる。大人の豊潤香を持ったワインで、とても端正なルックス。酸も美しく、酸自体が美味しい。

平均点 **90**  
ボタニカル **91**  
醸成年数 **今~2020**

'05の価格 5,100円  
輸入元/コスモ・ジュン

**ピュリニー・モンラッシェ・レ・ルジョ '06 (白) / フレデリック・コサール**  
Puligny-Montrachet Les Reignots Frederic Cassard  
06年に始めたネゴシアン「フレデリック・コサール」名義のワイン。そしてこのワインは以前造っていた最高の豊れ過ぎるワインの産地。以前は酸母が足りていなかったが、この年からはその酸母のブドウを買って醸造。とても旨い。透明でナチュラルで極めてミネラルでやたらと旨い。ブレイブがしっかりしているのにも関わらず繊細。清潔。

平均点 **90+**  
ボタニカル **91+**  
醸成年数 **今~2023**

輸入元/コスモ・ジュン

**サン・ロマン・ブラン・スール・シャトロー・クロ・デュ・スリジエ '06 (白)**  
Saint-Romain Blanc Surl'Autour Chateau de Sursire  
マグナムで500本のみの生産量。しかしフレデリック・コサールはどうしてこのワインのマグナムにこだわるんだろ。レギュラーボトルのほうが良いと思ってしまう。ミネラル、ピーチ、酸母のナチュラルでフルーフで複雑な香り、華やかさの裏にしっかりと深みがある。美しいアタックに美しい酸、醇熟された果実味。そして旨み。出汁が良く旨い高級な和食のごとし。

平均点 **90+**  
ボタニカル **91+**  
醸成年数 **今~2020**

'05の価格 11,000円  
輸入元/コスモ・ジュン

**シャサーニュ・モンラッシェ・1er Cru・アベイ・エド・モルジョ '06 (白) / フレデリック・コサール**  
Chassagne-Montrachet 1er Cru Abbaye d'Audoubert Frederic Cassard  
これもネゴシアンもののワイン。ミネラルの塊。まるで石をクワンクワンしているよう。そしてナチュラルなフルーフの酸母の香り。味わいもまたミネラルの塊。石を舐めているよう。塩っぽく、味が重く、どこまでもナチュラルでめちゃくちゃ旨い。ミネラルの長い余韻は延々と続く。

平均点 **91+**  
ボタニカル **92+**  
醸成年数 **今~2023**

輸入元/コスモ・ジュン

**ムルソー・1er Cru・ベリエール '06 (白) / フレデリック・コサール**  
Mursault 1er Cru Beirey Frederic Cassard  
これもネゴシアンワイン。そしてこれのみピン詰めはまだや懐からの伝統。香りは閉じている。しかしとてもナチュラルなフルーフ香とミネラルがとどろき出す。すでに酸母がはいりすぎている。若手のグリップを欠く。ヴィンテージ、クラスを考えるとそれは猛烈なセキタクというもの。いつものように見事な仕上がりの。ボタニカルの高さが嬉しいほど分かる。

平均点 **92+**  
ボタニカル **93**  
醸成年数 **2010~2020**

'05の価格 4,000円  
輸入元/コスモ・ジュン

**オークセイ・デュレス・レ・クレ '06**  
Auxey-Duresses Blanc Les Clees  
梅きのこにミネラルとナチュラルなフルーフがあるが今は少し閉じ気味。より中間の味わいが変異し、酸もしっかりと心地良いグリップ。このワインはタンニンがとて薄らからミネラルがしっかりと浮き上がる。口中は旨みにあふれ、これも見事に仕上がった06年だ。

平均点 **90**  
ボタニカル **91+**  
醸成年数 **2011~2023**

'05の価格 5,600円  
輸入元/コスモ・ジュン

**ブルゴーニュ・ブドール '06**  
Bourgogne Pinot Noir Beaudouin  
例年の通り見事な梅きのこ香。そしてミネラルからの酸母のいい香り。中間のグリップに旨みと味わいがたわかに溢れている。細かいタンニンがとどろき出す。すでに酸母がはいりすぎている。若手のグリップを欠く。ヴィンテージ、クラスを考えるとそれは猛烈なセキタクというもの。いつものように見事な仕上がりの。

平均点 **88**  
ボタニカル **89**  
醸成年数 **2010~2020**

'05の価格 4,000円  
輸入元/コスモ・ジュン

**ニユー・サン・ジョルジュ・1er Cru・クロ・デ・ザルジリエール '06**  
Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos de Salsire  
以前は結構高価だと思っていたが、周りのワイン達の高騰によりはば価格が暴落した。まさにこのワインは品質を考えると格段ではないかと思うようになった。どこまでも良い酸母と梅きのこにミネラルで旨みもあるいい香り。とても旨みが多い。そして味わいが深い。05年の飲みはさすがだが06年もキチンと仕上がっている。濃深く、繊細、そしてナチュラル。

平均点 **91+**  
ボタニカル **93**  
醸成年数 **2013~2028**

'05の価格 14,000円  
輸入元/コスモ・ジュン

**サン・ロマン・スウ・ロシエ '06**  
Saint-Romain Blanc Roche  
見事にナチュラルな果実と大地の香り。当然梅きのこがよりふり、より中間のグリップに長け、味つきがしっかりしている。ただタンニンが中間から立ち、結構な酸母。とどろき出す。しばらくするととても濃らかった。しかしこのワインも決してメジャーではないACのものなのに、決まっても90点オーバーの品質だ。おまけに価格もお手頃で素晴らしい。

平均点 **89**  
ボタニカル **90+**  
醸成年数 **2012~2023**

'05の価格 5,100円  
輸入元/コスモ・ジュン