

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 2009 夏 第26号

26²⁰⁰⁹
summer



3000円以下の本当においしいワイン
2009年旨安ワイン1

Chassorney

シャソルネイ 2007



酒も自らブドウも、ネゴシアンものといくつも増え、急にラインアップが充実したシャソルネイ。近年も品質は素晴らしい。というか、洗練かつ客観的にこのシャソルネイの全ワインの評価点を算出してみると、どのワインもそのクラスにおける点数相場からすれば圧倒的に高得点となっている。これは実ほとんでもないことではない。もう自分自身がシャソルネイの品質の高さに慣れすぎてしまったため、別に今年のは年々特別なケースでもなんでもなく、無音通のことと勘定してしまっているようだ。としかかくフレデリック・コサールの才能と努力には驚嘆するしかない。ワイン達は皆ジュシーで味わいバランスが良く、改めて07年としては快心の出来だ。ヴァンテージの良など全く関係ないといったフレデリックが誇っている。なお、残念なことにはこのクラクダグの良と、このクラクダグ・オクセイ・デュレスは、08年が最良ヴァンテージとなるようだ。

Bourgogne Pinot Noir Bedeau

¥88 2007年 89 2008年 90 2009年 90



ブルゴーニュ・ブドール '07

4,178円
輸入元/コスモ・ジュン

ピノでテュルルルな赤果実系に少しの梅干のこ。それはほんのりの大団圓のいい香り。いつものようにACFと比べると思えない質の高い香りだ。液体は思いっきりジュシーで、みずみずしく、喉のいい果実系で濃厚の酸。そして甘いバランスとどても素晴らしい。それに目が眩み、種つきも良く、甘酸っぱいバランスもピノの良さをACFと、このワインは本当にいい。

Auxey-Duresses les Crais

¥89 2007年 90 2008年 90 2009年 90



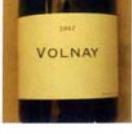
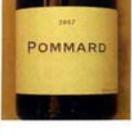
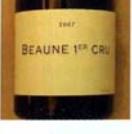
オークセイ・デュレス・レ・クレ '07

5,022円
輸入元/コスモ・ジュン

より目が眩み、梅干のこ香が酸っぱいのもいい香り。液体はピノとジュシーで、とことんピノで素晴らしい。酸っぱい梅干のこ香が濃厚で、ジュシーで甘くしている。タンニンはやや多めだがとても熟している。でかくならず、しっかりとした構造を演出する。それによっての味はいいヴァンテージ。オークセイ・デュレスというやや特殊なAOC、そしてクラスは軒並みというところが信じられない。(2008年試飲)

Bourgogne

※ラベルは写真とは異なる場合があります。

Saint-Romain Sous Roche		今数んで 89+ ボテンシャル 90+ 飲み頃予想 2011~2022
	<p>サン・ロマン・スウ・ロシュ '07</p> <p>5,229円 輸入元/コスモ・ジュン</p>	<p>とてもとてもきれいでナチュラルな赤黒果実香。そしてもちろん必殺梅きのご香もしっかり。このワインも徹底的にジュシー、かつしなやかな液体で、味わいとうま味がキュッと集中している。今は味が少しおとなしい時期だが1~2年ほど待てばクッキリと美しい画を描くだろう。にしてもこのワインも07で、村名クラスで、サン・ロマンだ。フレデリック・コサールの豊かな才能を改めて実感する。(09年04月試飲)</p>
Savigny-lès-Beaune les Gollardes		今数んで 90 ボテンシャル 91 飲み頃予想 2011~2023
	<p>サヴィニー・レ・ボヌ・レ・ゴラルド '07</p> <p>5,860円 輸入元/コスモ・ジュン</p>	<p>07年が初ヴィンテージ。で、このワインはドメーヌもの。ピュアでナチュラルな梅きのこに複雑な果実と大地がとてもきれいに香る。液体はやはりジュシーでみずみずしく、しなやか。そして味も乗りが良く、明快でいて深遠な集中したもの。しつこいようだがこのワインも07年で村名クラスでサヴィニーなのだ。ワイン界の一般的方程式が音を立てずに気持ち良く崩れていくのがともかく痛快だ。(09年04月試飲)</p>
Volnay (Frédéric Cossard)		今数んで 90+ ボテンシャル 91+ 飲み頃予想 今~2025
	<p>ヴォルネー '07 /フレデリック・コサール</p> <p>- 輸入元/コスモ・ジュン</p>	<p>これはネゴシアンもので07年が初ヴィンテージ。ヴォルネーのエレガンスにシャルネイのピュア感、ナチュラル感が融合したとてもいい香り。前銘柄より味が集中し、乗りが良い。味は甘く、ナチュラルな果実と大地の風味がクッキリと描かれており、またタンニンは円く熟しておりとても美味しい。これは今即飲めるし、長く熟成もする。それにしても驚異のパフォーマンスをみせる村名ワインだ。明らかに良く出来た1erクラスの品質にある。(09年04月試飲)</p>
Pommard (Frédéric Cossard)		今数んで 90+ ボテンシャル 91+ 飲み頃予想 2010~2025
	<p>ポマール '07 /フレデリック・コサール</p> <p>- 輸入元/コスモ・ジュン</p>	<p>香水のように美しい香りがあり、またミネラルの燻香と大地香がきれいに混じり合い、とてもいい香りのワインだ。これも味が優しく集中しており、エレガントでナチュラル。変な言い方だが骨格と構造が共に優れしくっかきとしており、味わいバランスの良さに加え心地良い飲み応え感がある。これも前銘柄と同じく驚異のパフォーマンスをみせ、明らかに1erクラスの品質にある。(09年04月試飲)</p>
Beaune 1er Cru		今数んで 91 ボテンシャル 92 飲み頃予想 2011~2028
	<p>ボヌー・1er Cru '07</p> <p>- 輸入元/コスモ・ジュン</p>	<p>正にボヌーといったナチュラルで温かさのある複雑な香り。そして梅きのこももちろん健在だ。液体はより味がクッキリとし、集中感があり、粒子が細かく、困ってしまうくらい美味しい。きめ細かいタンニンが多めにあるが、質が良く、熟しているで決してタンニックにはならずワインの構造を確かなものになっている。これほどのクオリティを持ったボヌーの1erをこれまでに見たことがない。完全にグランクリュクラスの品質にある。(09年04月試飲)</p>
Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos des Argillières		今数んで 91 ボテンシャル 92+ 飲み頃予想 2013~2028
	<p>ヌイ・サン・ジョルジュ・1er Cru・クロ・デ・ザルジリエール '07</p> <p>13,125円 輸入元/コスモ・ジュン</p>	<p>ミネラリーで必殺の梅きのご香がふりふりの、とても深遠で複雑な素晴らしい香りだ。液体はやはりジュシーで、ナチュラル感にあふれ、味の乗りがとても良い。その味は大地の風味に富み、ミネラリーでツヤがあり、メチャクチャに複雑。また、きめ細かいタンニンが多量にあるが他の要素もふんだんなで調和が取れまくっている。ヴィンテージの負など吹く風で、このワインはいつも決まっただけ。(09年04月試飲)</p>
Bourgogne Blanc Chardonnay Bigotes		今数んで 89 ボテンシャル 89+ 飲み頃予想 今~2020
	<p>ブルゴーニュ・ブラン・ビゴ '07 (白)</p> <p>4,179円 輸入元/コスモ・ジュン</p>	<p>自然酵母香がたっぷりのいつもの素晴らしい香り。そしてピーチと甘いミツとミネラルもとてもよく香る。液体は例年の濃度はないが心地良く、かつクッキリとした味わいで酸がキュッと伸びる味もしっかりとある。白ワインが困難な年に相変わらずのハイクオリティのACブルだ。何でも言うが、まだシャルネイ未経験の方は騙されたとおもうってこのワインを飲んでみて欲しい。ちょっとオーバーかもしれないが、新しいワインライフが始まるかもです。(08年12月試飲)</p>

Saint-Romain Blanc Combe Bazin	今年で 89 ボタンシヤル 90 飲み頃予想 今~2020	 <p>サン・ロマン・ブラン・コンブ・バザン '07 (白)</p> <p>5,040円 輸入元/コスモ・ジュン</p>	<p>美しいミネラルがキラキラと輝いていると同時に落ち着いた果実香の滋味深い香り。いやー、相変わらずいいわ。味は酸がキュッと伸び、適度に甘い果実風味がとてもナチュラル。そしてナチュラルでいて快活。06年の豊潤さはないが引き締まったボディ感がまたいい。ともかくこのワインも決まっていっぱいい。(08年12月試飲)</p>
Auxey-Duresses Blanc les Crais	今年で 89 ボタンシヤル 90 飲み頃予想 今~2020	 <p>オークセイ・デュレス・ブラン・レ・クレ '07 (白)</p> <p>6,090円 輸入元/コスモ・ジュン</p>	<p>いきなりミネラルの塊の香りに圧倒される。その石灰的な香りに甘いミツと柑橘フルーツ、そして酵母香が絡む。シャルネイの07年白ワインが素晴らしい出来であることを痛いほど認識させられる香りだ。そして心地良い密度感のある液体は、やはり酸が伸び、味わいが引き締まっている。また、奥の方には大地の風味が潜んでおり、これが複雑さを見せている。今はやや硬いが、熟成を経て相当に魅力的な味わいになることは必至。(08年12月試飲)</p>
Beaune Blanc (Frédéric Cossard)	今年で 88 ボタンシヤル 89+ 飲み頃予想 2010~2020	 <p>ボヌー・ブラン '07 (白) /フレデリック・コザール</p> <p>— 輸入元/コスモ・ジュン</p>	<p>ネゴシアンもので07年が初リリース。甘いミツに石灰が思いっきり絡むとてもミネラリーな香り。アタックはとでもクッキリとした味だが、すぐに滋味深いものとなる。また、酒質も一見少し固そうに感じるが実は骨がしっかりしており、現段階では肉がやや少ないため全体的に地味めに感じられる。しかし、今後熟成を経てふくよかになることが十分に予想される。(08年12月試飲)</p>
Meursault Narvaux (Frédéric Cossard)	今年で 90 ボタンシヤル 91 飲み頃予想 2010~2022	 <p>ムルソー・ナルヴォー '07 (白) /フレデリック・コザール</p> <p>'06の価格 10,500円 輸入元/コスモ・ジュン</p>	<p>良い意味でムルソー的なふくよかさを感じる魅惑の香りは甘いミツ、黄色のフルーツ、そして石灰性のミネラル。味はムルソー的というよりも正にシャルネイ的。ピュアで純粋で酸がキュッと伸び、ミネラルが心地良いツヤを与える美味しいもの。そして何より快活であることが印象的。薄っぺらく酸っぱいワインが多い07年の白だが、シャルネイの白は全くこの図式に当てはまらない。(08年12月試飲)</p>
Puligny-Montrachet les Reuchaux (Frédéric Cossard)	今年で 90 ボタンシヤル 91 飲み頃予想 今~2022	 <p>ビュリニー・モンラッシェ・レ・ルシヨール '07 (白) /フレデリック・コザール</p> <p>— 輸入元/コスモ・ジュン</p>	<p>とてもビュリニーらしい透明なミネラル感あふれる香りにシャルネイ節が絡む魅惑の香り。にしても本当にミネラリーだ。適度に甘く、酸が伸び、心地良いグリップのある美味しいワインで、甘酸っぱさとミネラルのほろ苦さのバランスが抜群だ。そして余韻も長く、味わいそのままの風味が口中でリフレインする。(08年12月試飲)</p>
Chassagne-Montrachet 1er Cru Abbaye de Morgeot (Frédéric Cossard)	今年で 90+ ボタンシヤル 92 飲み頃予想 2011~2025	 <p>シャサーニユ・モンラッシェ・1er Cru・アペイェド・モルジョ '07 (白) /フレデリック・コザール</p> <p>'06の価格 14,175円 輸入元/コスモ・ジュン</p>	<p>ミネラルまみれだ、これも。そして大地の風味が白ワインにも係わらずたっぷりある。味は明瞭でいて、かつ滋味深く、本当に味わい深い。また、弾力性のある味つきでグリップもしっかり。これは素晴らしい1erワインだ。ブドウの持つパワーがワインという液体に昇華された。お見事。グランクリュクラス並み。(08年12月試飲)</p>
Meursault 1er Cru Perrieres (Frédéric Cossard)	今年で 91 ボタンシヤル 92+ 飲み頃予想 2012~2030	 <p>ムルソー・1er Cru・ペリエール '07 (白) /フレデリック・コザール</p> <p>'06の価格 17,850円 輸入元/コスモ・ジュン</p>	<p>ナチュラルなブドウと豊潤な大地の混じり合った見事な香り。加えてミネラルの塊がドンと控えている複雑なもの。そして甘いミツと心地良い酸も良く響く。味は正に香りと同じで、ピュアで奥深く、ふくよかさや緊張感が同居している。伸びと張りのある酸が液体を活か活きとさせ、ミネラルが美しいツヤを与えている。もう素晴らしいのひと言。(08年12月試飲)</p>