

# 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 2010 夏 第30号

30<sup>2010</sup>  
summer



日本のワイン  
山梨の優良ワイナリーを訪ねる

# Chassorney

シャソルネイ 2008

※ラベル写真は06年&07年のものです。



この年から輸入元が変わり、3~4月にかけて2週間に渡った日本各地でのプロモーションを精力的にこなしてきたフレデリックが地元に戻って来ているわけだから俄然エネルギーで明るい。もう少し日本での仕事に疲れていてくれた方がこちらにはちょうどいいんだけど。さて、ドメヌ・シャソルネイ、及び本人名義のネゴシアンものの08年はどちらも俄然いい。少くくらいスキがあるかなと思っていたが、全く見当たらない。各ワイン達はちょっとビックリするくらい品質が高いのだ。もう日本にも入荷しているので飲んだ方もいらっしやと思うが、その通りなのです。しかし、08年もネゴスものがいくつか増えているし、気がつけば20アイテムにもなっている。さすがに本人はもうこれ以上増やさないと言っていたが、果たして本当か。まあ、とにかく彼は腕をドンドン上げている。どのワインもピュアで活き活きとしながら本物のみが持つ風格をたたえている。詳しくは各レビューを。

Bourgogne Pinot Noir Bedeau / Frédéric Cossard

今飲んで **89** ポテンシャル **90** 飲み頃予想 **今~2023**



ブルゴーニュ・ブドー '08  
/フレデリック・コサル

3,680円  
輸入元/ヴァンクウール

このACブルの赤と白は08、09年はネゴスものとなるが、2010年以降はドメヌものへと戻る。またこの08年はこれまでの畑と同じで09年ものからは別の畑となる。よってネゴスものになってもこのワインは変わらない梅きのご香がガツツリ。これぞシャソルネイ。口に含むと、まずその甘みとうま味の多さにビックリ。これのどっこがACブルなんだ。うま味の量だけでいえば完全にグランクリュ並み。きっちり目が詰まり、味がどこまでもクッキリと付いた秀逸すぎるACブル。(10年04月試飲)

Saint-Romain Sous Roche

今飲んで **90+** ポテンシャル **91+** 飲み頃予想 **2011~2025**

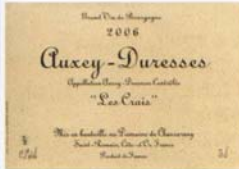


サン・ロマン・  
スウ・ロシュ '08

4,730円  
輸入元/ヴァンクウール

今は還元的。その奥に必殺梅きのご大地香がぶりぶり。そして口にすると、その旨さにまたもビックリ。甘く、適度な酸とタンニンとで、液体の質感バランス、味わいバランス共にお見事。加えて大地の風味に富みまくっており、これは魔法のワインか!?この価格にしてこの品質。ぶっちぎりでCPが高い。個人的にも買う。絶対に買う。(10年04月試飲)

Auxey-Duresses les Crais

今飲んで **90** ポテンシャル **92** 飲み頃予想 2014~2028

### オークセイ・デュレス・レ・クレ '08

5,360円  
輸入元/ヴァンクウール

これも今は少し還元的。とはいえ、もちろん梅きのこに大地香がタップリ。ともかくこのワインは少し時間が必要なようだ。口に入れても若干還元風味があり、果実味もやや閉じ気味。しかし、この液体が持つミネラルや底知れぬパワーはすごいものがある。ともかく3年以上は待つべし。にしても素晴らしい品質だ。(10年04月試飲)

Savigny-lès-Beaune les Gollardes / Frédéric Cossard

今飲んで **90** ポテンシャル **91** 飲み頃予想 今~2023

### サヴィニー・レ・ボヌ・レ・ゴラルド '08

／フレデリック・コサール

6,040円  
輸入元/ヴァンクウール

このワインは実際はドメーヌものだが、2/3はシャソルネイが所有し、1/3は他人所有のもので、日本入荷のものはその1/3を所有する人からのものとし、ネゴスものとしてリリース。中身はまんまドメーヌものと同じ。これもしみじみ、かつ快活な梅きのご香。味は甘く、ピュアで、生き生きとして誠に旨い。アフターにタンニンが残るが、このタンニンがまたよく熟している。先日個人的にこの07年を飲んだが、それはそれは素晴らしかった。(10年04月試飲)

Beaune 1er Cru / Frédéric Cossard

今飲んで **89** ポテンシャル **91** 飲み頃予想 2014~2025

### ボヌ・1er Cru '08

／フレデリック・コサール

7,140円  
輸入元/ヴァンクウール

これも香りは今は少し閉じ気味。かすかに果実と大地が香る程度。味も閉じ気味。持っているポテンシャルは高いものがあるが、なにせ今は閉じている。よって08年にして、またシャソルネイにしてはタンニンがかなり目立っている。味わいバランス、各要素バランス共に明らかに良いので、これも時間が必要。(10年04月試飲)

Pommard / Frédéric Cossard

今飲んで **90** ポテンシャル **91** 飲み頃予想 2011~2023

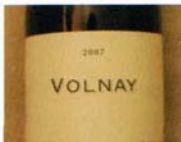
### ポマール '08

／フレデリック・コサール

8,200円  
輸入元/ヴァンクウール

これは今既に開いている。ピュアでミネラリーで、梅きのご満載のいい香り。とりわけ赤黒果実が実に生き生きとしている。味は甘苦酸のバランスが最高で、うま味が多く、正にフレデリック・コサール節の真骨頂。このピュアさとナチュラルさと正確さは一体どこから来るんだ？(10年04月試飲)

Volnay / Frédéric Cossard

今飲んで **89+** ポテンシャル **91** 飲み頃予想 2013~2025

### ヴォルネー '08

／フレデリック・コサール

これも今は少し閉じ気味。奥底にミネラルとピュアな果実、梅きのこが確実に存在している。それにしてもこの純粋なエネルギーとパワーはどこから出てくるのか。ブドウとワインの肯定性を真正面から突きつけられる。これも素晴らしいワイン。えっ？村名ワイン？これはどこをどう切り取っても1erクラスの品質。(10年04月試飲)

Saint-Romain Blanc Combe Bazin		今飲んで <b>90</b>	ポテンシャル <b>91</b>	飲み頃予想 今～2020
	<b>サン・ロマン・ブラン・コンブ・バザン '08 (白)</b>	<p>ピュアで活き活きとしながらどこか奥深く、黄色いフルーツが複雑によく香る。味はもう言わずもがな。独特のエネルギーに満ち、果実は豊かで酸は美しく伸びまくる。と言っても出しやばり感の一切ない、実に滋味深く、清く正しい味わい。このワインも毎年素晴らしいCPを誇る。(10年04月試飲)</p>		
	4,620円 輸入元/ヴァンクүүл			
Auxey-Duresses Blanc les Crais		今飲んで <b>90+</b>	ポテンシャル <b>91+</b>	飲み頃予想 今～2022
	<b>オークセイ・デュレス・ブラン・レ・クレ '08 (白)</b>	<p>これは赤と異なり香りは開いている。ちょっとクリーミーで、ピュアで、トロピカルフルーツ満載。味はもうこのACが信じられないミネラル感とフルーツ感で一杯。甘くて、酸が美しく伸び、ピュアで美味しいと言ったらない。例年このワインは飲み頃まで若干時間を要すが、08年は今から即楽しめる。(10年04月試飲)</p>		
	5,230円 輸入元/ヴァンクүүл			
Beaune Blanc / Frédéric Cossard		今飲んで <b>89+</b>	ポテンシャル <b>90+</b>	飲み頃予想 今～2020
	<b>ボヌ・ブラン '08 (白)</b> /フレデリック・コサール	<p>やはり滋味深さとピュアさが交錯した魅惑の香り。味もピュアで快活で、それでいて滋味深い。しみじみとじんわりとした味わいながらどこまでも美味しく、フレデリック・コサール節とボヌというACが幸せなマッチングを魅せる。しかし、やはり、これが村名クラスとは信じられない。これも魔法のワインだ。(10年04月試飲)</p>		
	6,510円 輸入元/ヴァンクүүл			
Meursault / Frédéric Cossard		今飲んで <b>90</b>	ポテンシャル <b>91</b>	飲み頃予想 今～2020
	<b>ムルソー '08 (白)</b> /フレデリック・コサール	<p>これはいわゆるムルソーらしいコッテリとしたバターなニュアンスがある。ということは新樽はまだ目立っているということか。ともあれ、甘くて、クリーミーで、ミネラリーなどとてもいい香り。味も甘く、酸が気持ちよく効き、ミネラリーでとても美味しい。フレッシュさとコッテリさとピュアさが入り混じって、なんと魅力的。(10年04月試飲)</p>		
	9,030円 輸入元/ヴァンクүүл			
Meursault Narvaux / Frédéric Cossard		今飲んで <b>90</b>	ポテンシャル <b>91</b>	飲み頃予想 今～2020
	<b>ムルソー・ナルヴォー '08 (白)</b> /フレデリック・コサール	<p>やや閉じ気味ながら、やはりバターなニュアンスとピュアな果実香がとてもいい。味は甘ほろ苦く、滋味深く、ピュアでナチュラルなんだけど、どこかシブい存在感がある。しかし、こう次々と美味しいワインが出てくると試飲の感覚が正直マヒしてしまいそうになる。分析するのがアホらしくなってきた。(10年04月試飲)</p>		
	9,600円			
Puligny-Montrachet les Reuchaux / Frédéric Cossard		今飲んで <b>90+</b>	ポテンシャル <b>91+</b>	飲み頃予想 今～2022
	<b>ピュリニー・モンラッシェ・レ・ルショー '08 (白)</b> /フレデリック・コサール	<p>ムルソーはムルソーチックだったけど、これはピュリニーチックではなくフレデリック節。ピュアでナチュラルでミネラリーでフルーティ。味は甘ほろ苦く、とてもミネラリーで、そのミネラルで液体がツヤツヤしている。もう、かなり美味しいです。はい。ただ、少し真面目に書くと、前2銘柄とこれは下位の銘柄とほぼ品質差はない。よって赤のヴォーヌ・ロマネと同じくメジャーな村のブドウというブランド代が反映された価格がちょっとイタイ。(10年04月試飲)</p>		
	10,900円 輸入元/ヴァンクүүл			
Chassagne-Montrachet 1er Cru Abbaye de Morgeot / Frédéric Cossard		今飲んで <b>91+</b>	ポテンシャル <b>92+</b>	飲み頃予想 今～2025
	<b>シャサーニュ・モンラッシェ・1er Cru・アペイエド・モルジョ '08 (白)</b> /フレデリック・コサール	<p>とてもしみじみとし、かつピュアでアグレッシブなとてもいい香り。見事だ。液体は透明感にあふれながらちょっとしたトロみがあり、大充実している。そして味は甘く、ほろ苦く、複雑でとことん深い。これはグランクリュのレベルに完全にあるものだ。粘性と弾力性、そしてピュア感が交錯している。(10年04月試飲)</p>		
	13,130円 輸入元/ヴァンクүүл			
Meursault 1er Cru les Perrieres / Frédéric Cossard		今飲んで <b>92</b>	ポテンシャル <b>93</b>	飲み頃予想 今～2028
	<b>ムルソー・1er Cru・レ・ペリエール '08 (白)</b> /フレデリック・コサール	<p>値段は高いが品質は素晴らしい。しかし、残念なことこの08年がラストヴィンテージ。ミネラルからの燻香、フレッシュな柑橘と黄色のフルーツ、その他あらゆる複雑な香りを持つ偉大なワイン。味は甘く、酸が美しく伸び、ほろ苦く、ものすごくミネラリーで、もうメチャ美味しい。液体はフレッシュでいて心地良いコクを持ち、この畑の素晴らしいとフレデリックの職人芸をまざまざと見せつけられる。思わず飲みこんでしまった。(10年04月試飲)</p>		
	16,280円 輸入元/ヴァンクүүл			