

☀ Les Galets レ・ガレ



このエステザルク協同組合は、志の高い生産者10名が集まり結成されています。今までの協同組合と違い、自然派の生産方法を堅持し非常に品質の高いワインを生み出しているだけに今後注目していきたい生産者組合です。価格的にもリーズナブルでラングドックらしい個性を明確にしながらも手頃な価格なので気楽に美味しく飲めるワインとしてお勧めです。

●2009 VdP du Gard - Cuvée des Galets
キュヴェ・デ・ガレ【カリニャン、グルナッシュ、サンソー】 **¥3,000**

☀ Domaine Gauby ドメーヌ・ゴビー



ついにラシーヌがドメーヌ・ゴビーの輸入を開始しました。本来の素晴らしい味わいを体感できる事が出来るようになりました。ドメーヌ・ゴビーはPerpignan（ペルピナン）の北西20kmに位置し、敷地は約85ヘクタールに及びます。内45ヘクタールはブドウ畑（最高樹齢120年）で、残り40ヘクタールは草原、オークの森、驚くべく、独特で複雑なアロマが混在する灌木地帯が広がっています。ここの自然環境はまだかなり守られており、野生的、不毛、急傾斜で起伏に富んでいます（標高300メートルまでに及ぶ）。この地形は素晴らしいテロワールを生み、根は垂直に地層の深いところまで入り込んでいます。土壌は石灰、泥灰土と片岩質です。私たちの仕事は環境を配慮し、同盟を結んだかのように自然を手にし、化学合成製品を使わず、自家製の（20種以上の）植物をベースとした調剤、エッセンシャルオイルや堆肥など、その他のナチュラル製品を使用する様々な栽培方法を参考にしています。畑における仕事はテロワールの真髄を引き出し、ワインに優雅さと新鮮さを追求します。目的は自然のバランスを保つことと、私たちが常に自由に選択できることにあります。私たちは農民であり続けます。

●2010 Côtes du Roussillon Villages - Les Calcinaires rouge
コート・デュ・ルーシヨン・ヴィラージュ レ・カルシネール・ルージュ
【シラー40%、グルナッシュ・ノワール40%、ムール・ヴェードル20%】 **¥4,900**

☀ Domeine Felines ドメーヌ・フェリーヌ



フェリーヌ・ジュルダンの白ワインの類まれな品質は、ラングドックの地中海に面した海岸にあるトー湖のすぐ隣という地理条件から生まれている。モンペリエの近くにある有名な港町セテの南に位置し、カキの生産が盛んなブジグ村にも近い。海からほんの少し内陸にあるため、北風と潮風の恩恵を受けて適度な湿度を保ち、生き生きとしたブドウが育つ。このワインはこの価格帯とはとても信じられないほど柔らかく厚みがあって風味に溢れる。2009年は特に素晴らしくこの価格帯では際だった出来になった。

●2009 Merlot メルロー【メルロー100%】 **¥3,600**

☀ Mas Foulaquier マ・フラキエ



スイス人の建築家のピエール・ジュキエが、奥さんの出身地である南仏で1998年に標高が高い絶好の畑を手に入れ1999年が初リリース。基本的には自然派の造り手で若い時期には軽やかに感じられるポディーが徐々に厚みを帯び瓶熟と共に見事なワインへ変わっていく。実に柔らかくエレガントな造りはこの地域でもかなりエレガント派のワインに入る造り。この生産者のラシーヌが扱うワインはラシーヌキュヴェといっても良い物で明らかに造りが違う。この価格としては考えられないほどコストパフォーマンスが高い。

●2004 Les Calades レ・カラド【カリニャン、グルナッシュ、シラー】 **¥4,900**

☀ Moulin de Gassac ムーラン・ド・ガサック

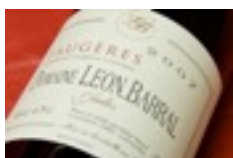


当主のエメ・ギベール氏が1978年にファースト・リリースした マス・ド・ドーマス・ガサックは著名なワイン研究者やジャーナリストによって、ボルドーのグラン・ヴァンと比較評価されたことから世界的注目をあびました。テラス・ド・ギレムはエメ・ギベール氏が総合ディレクターを勤めるムーラン・ド・ガサック社で、「伝統のワイン造り」を信念に デイリーワインとして醸造しているものです。今まではレストラン以外ではほとんど飲めなかったワインです。実は今回紹介するキュヴェは今までも日本に輸入されていたのですが、ここ2〜3年で急激に品質が高くなってきたのです。フランスではあまり生産者同士の交流が少なかったのです。

が、最近では交流が増え技術的な部分での進歩が著しいのです。そういった影響か、明らかに品質が上がり、この価格帯では抜群の出来映えになってきたのです。まさにワインホリックのスタンダードワインとして今後も扱っていきたいと思っています。2009年はまさに特別な年です。私もこのような年のワインを未だかつて知りません。独特の非常にポテンシャルの高い酒質を持っており、通常の年よりも間違いなくワンランク上の味わいを期待できます。酒質の中に粘度があるというか、ただ濃いだけではない独特の魅力があります。

- **2010 Terrasses de Guilhem Rouge** テラス・ド・ギレム・ルージュ
【グルナッシュ、シラー、サンソー、カリニャン、ムール・ヴェードル】 **¥3,000**
- **2010 Terrasses de Guilhem Melrot** テラス・ド・ギレム・メルロー
【メルロー100%】 **¥3,000**

☀ Domaine Leon Barral ドメーヌ・レオン・バラル



キュヴェ・ジャティスがブラインド・テイスティングでマルゴーを破ったというのは有名な話ですが、レオン・バラルは毎年挑戦的に醸造方法を変え最上のワインを造り出そうと努力しています。2007年のこのワインはこの価格とは思えないほどに見事な出来映えでポテンシャル的には倍の価格のワインにも負けないほど。香は実に複雑で脳裏に深く刻まれるような魅力的なもの。味わいの滑らかさとエキス分の濃度はもう南仏の今までのワインと遙かに違います。このワイン南仏嫌いの人でもギブアップ。この造り手はこの地域を代表するどころか、フランスを代表する生産者といっても良いでしょう。ここ数年は酸化防止剤をほとんど使っておらず、それにも関わらずここまでの酒質と香味の魅力を出している生産者は希。

- **2008 Faugeres** フォジェール 【カリニャン50%、グルナッシュ40%、サンソー10%】 **¥6,100**
- **2005 Valiniere** ヴァリニエール 【ムール・ヴェードル主体】 **¥12,200**