

Italia イタリア

☀ Giuseppe Quintarelli ジョゼッペ・クインタレリ



葡萄を陰干しして作られるために通常のワインを造る量の1/8しか作ることが出来ないため当然価格も高くなるわけだが、あまりにも素晴らしいために飲んで納得しないわけにはいかない。クインタレリが最好調のときの作でデザートワインほどの甘みはないために、多少甘系の飲み物が得意な人ならば1本は飲めてしまいそう。とにかくイタリアぎっての優れもの。

●**1986 Amabire del Cere 375ml** アマービレ・デル・チェレ **¥22,000**

☀ Tamellini タメリーニ



とにかく騙されたと思って飲んでほしい。貴腐以外でこんなに美味しい甘口には滅多に出会えない！非常に透明感あふれるソーヴェを作る生産者だが、本命はなんと言ってもこの甘口。近年希にみる素晴らしいワインで目が点になるほどに美味しい。中途半端な安手の甘口なんかは歯が立たないどころか、一般の貴腐ワインでもこの魅力には勝てないかもしれない。ヴァン・ヴィーノ・ブリュレでも大人気のワイン。最低でも抜栓後1週間以上は十分に持ちこたえるため毎日寝酒に一杯なんて芸当も！女性だけではなく甘口好きの男性にもお勧めのワイン！

●**2004 Recioto di Soave Vigna Marogne**
レチオート・ディ・ソーヴェ・ヴィーニャ・マローニャ **¥7,800**

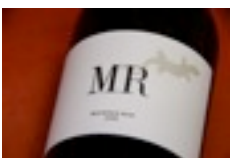
☀ Giuseppe Ratto ジョゼッペ・ラット

とにかく異常なほどに貴重なラットの甘口。元々が限定生産のためほとんど日本には入ってこない

●**1995 Vino da Tavola Passito "Moussate"**
ヴィノ・ダ・ターヴォラ・パッシート・ミュスカデ **¥13,000**

Spain スペイン

☀ Telmo Rodriguez テルモ・ロドリゲス



テルモ・ロドリゲスはペトリュスをはじめブルゴーニュの有名ネゴシアン、ルイ・ジャド、プロヴァンスのナンバーワン、トレヴァロン、アメリカのドミナスなど蒼々たる有名ワインナリーで経験を積んできており、父親の所有するドメヌでレメユリーを造り出し一躍有名になりました。現在は父親の元を離れスペイン各地の優秀な畑を探しだし、その畑のオーナーと交渉しワインを造り出しています。このエメ・エレは見事な糖度の高さと酸を持ち驚くほどの感激を与えてくれます。この価格帯の甘口ワインとしては実に見事。

●**2006 MR 500ml** エメエレ **¥5,200**

☀ Bodegas Olivares ボデガス・オリバーレス



樹齢135年というフィロキセラに侵されていない葡萄で造られる驚異的な甘口ワイン。ポートに似た部分もあるが、熟成も早く実に複雑さが素晴らしい。これほどの甘口はこの価格帯では希な感じである。

●**2003 Dulce Monastrell 500ML** ドゥルセ・モナストレル **¥6,200**

Portuguese Republic ポルトガル

 ☀ Cossart Gordon コサート・ゴードン

 ●1860 Madeira Sercial Solera マデラ・セルシアル・ソレラ ¥74,000

 ☀ Borges & Irmao ボルゲス&イルマオ

 ●1900 Colheita コルヘイタ ¥80,000

 ☀ Quita do Vesuvio キンタ・ド・ヴェルヴィオ

 ●1989 Vintage Port ヴィンテージ・ポート ¥24,000

 ☀ Quinta do Noval キンタ・ド・ノヴァル

 ●1975 Vintage Port ヴィンテージ・ポート ¥49,000

France フランス

 ☀ Ch d'Yquem シャトー・ディケム



シャトーディケムと言えば甘口ワインの最高峰とされ、赤ワインで言えばロマネ・コンティ的存在の傑出した甘口ワインであることは周知の事実です。非常に糖度が高くねっとりした酒質は長熟で他のソーテルヌではとうていたどり着けない境地にあるワインと言っても良いでしょう。若い内はねっとりとしたとてつもない糖度に溢れ、熟成すると官能的で実に見事な世界を演出してくれます。

 ●1991 ¥59,000
 ●1982 ¥120,000

 ☀ Ch Climens シャトー・クリマン



ディケムの次に位置する貴腐ワインといえばこのシャトークリマンである。ヴィンテージごとに差があるところがディケムの下に来る所以であろうが、熟成することで驚くほどに美味しくなるワイン。ソーテルヌは熟成してから飲むべきワインであり、1979年はまさに今絶好調！

 ●1979 ¥46,000

 ☀ Ch.Dauphine Rondillon シャトー・ドーフィネ・ロンディロン



1950年代まではフランスのエリゼ宮でシャトーディケムと共に甘口ワインリストに載っているのはこの2種だけでした。神の滴では1989年のシャトー・ドーフィネ・ロンディロンが紹介されていますが、このキュヴェは稀少なトップキュヴェなのです。樹齢80年の古木から作られていて、市場ではあまりにも美味しいのでほとんどレストラン向けで売り切れてしまうほどです。桃の樹も植えられているせいか、ほのかに桃の香りがするのが特徴！最近まで2001年が出回っていましたが、今回は最強の1989年が入荷！滅多に手に入らない逸品です。

 ●1989 Cuvée d'Or キュヴェ・ドール ¥22,000

☀ Ch Guiraud シャトー・ギロー

●1979

¥32,000

☀ Parcé & Fils パルセ・エ・フィス

●1961 Banyuls

¥51,000

☀ 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。

●2006 VDN Rivesaltes Caricia リヴザルト・カリシア 【グルナッシュ】

¥7,900

Greese ギリシャ

☀ Parparoussis パルパルシス



絶品の甘口デザートワイン。この甘口はミュスカデ作られていて香り抜群。甘みが濃厚だがそれに見合う酸がしっかりしていて、良い意味で甘スッパイ感じのワインだ。コンディションが良くないとこの手のワインは甘さだけが気になってしまうが、このワインは全く違う。甘いリキュールにたっぷりとレモンを搾る、そんなイメージの極上甘口なのだ。この甘口ワインを最後にピーチのアイスクリームと合わせたら最高だろうな！シャトー・ディケムだとこの組み合わせは最高。でもそんな高価なワインは必要ありません。パルパルウシス・ミュスカは同じ気持ちになれる素晴らしいワイン！

●2005 Muscat de Rio Patras ミュスカ・ド・リオ・パトゥラス

¥9,000

Ukraine ウクライナ

☀ The Massandra Collection ザ・マサンドラ・コレクション

ウクライナの王室ワイナリーが作っていた幻のコレクション。ディケム最大の顧客であった事でも知られオークションで落とされたワインです。

●1938 White Muscat ホワイト・ミュスカ

¥54,000

●1939 White Muscat ホワイト・ミュスカ

¥54,000

●1969 Pink Muscat ピンク・ミュスカ

¥49,000

Australia オーストリア

☀ Markus Huber マルクス・フーバー



オーストリアの新星マルクス・フーバーが作るトロッケン・ベーレン・アウスレーゼ。糖度が高く透明感に溢れ酸がキリッとしているために糖度が高くてもだれるところが全くありません。何しろ味わいが本当に素晴らしい。ワインホリックの甘口ワインは、極力中途半端な美味しさのワインはおかない方針。2007年なのに堅さなど全くなく驚くほど美味しくて吃驚です。かなりレベルの高い味わいにも負けない素晴らしいワインです。

● **2007 Riesling Trocken Beeren Auslese 375ml**

リースリング・トロッケン・ベーレン・アウスレーゼ【リースリング100%】

¥8,700● **2009 Riesling Eiswein**

リースリング・アイスヴァイン【リースリング100%】

¥8,700