今月のおすすめワイン

白ワイン

ニュートン スカイサイド シャルドネ “2020”

ボトル(750ml) ¥7,700

産地：カリフォルニア
葡萄：シャルドネ 100%
カリフォルニアのアンフィルタード ワインの第一人者であるニュートンは、ナパ ヴァレーのスプリングマウンテンにどこよりも早く定着したワイナリーの1つです。スカイサイド・シャルドネはソノマ北部のAVAであるナイツヴァレー、アレクサンダーヴァレー、ロシアンリヴァ―ヴァレーとドライクリークヴァレーで収穫されたブドウが主体となっており、その他にも比較的冷涼なカーネロスと温暖なブレントウッド近郊のブドウをブレンドすることにより、リッチで深みのあるワインを造ることができました。
生き生きとしたピーチやハニーサックルのアロマ。 焼きリンゴとほのかなオーク樽の香りとともに、桃のようなフレーバーが口の中に余韻となって続きます。

リオンド スデュイロー ブラン セック “2023”

ボトル(750ml) ¥9,680

産地：ボルドー
葡萄：セミヨン 57%、ソーヴィニヨン ブラン 30%、ソーヴィニヨン グリ 13%
シャトー シュヴァル ブラン及びシャトー ディケムの統括を務めるピエール リュルトンが個人的に所有しているシャトー。土壌は主に粘土石灰質。それぞれの品種を最適なタイミングで収獲し、個別に醸造を行うことで最終的な味わいをより正確に仕上げます。
グレープフルーツやマンゴー、パイナップルなど酸をもった果実の濃厚な香り。
一方で口に含むと香りは鮮烈で、オレンジのような苦みをもったフレーバーが後味を引き締めます。

赤ワイン

ヘリテージ コルビ エール/ジェラール ベルトラン “2020”

ボトル(750ml) ¥7,700

産地：ラングドッグ
葡萄：グルナッシュ シラー ムールヴェードル カリニャン
ラングドック・ルーションエリアへの明確なビジョンのもと、30年に渡りパイオニアとして活躍しています。ブランド、卓越性、そしてイノベーションの価値を具現化し、世界160カ国に輸出して名声を得ています。
常に風が吹き抜けるエリアで、土壌構成も非常に多様。手摘みで収穫後シラーは全房のまま、グルナッシュとムールヴェードルは除梗して醸し。マロラクティック発酵の後ブレンド。凝縮感のある果実味、丸みのあるタンニン、心地良い酸のバランスが絶妙。ワイン単体でも料理と合わせても楽しめます。

オー・メドック・ド・ジスクール “2021”

ボトル(750ml) ¥9,350

産地：オー・メドック
葡萄：カベルネ・ソービニヨン メルロー
カリフォルニアでワイン生産に携わっていたグレゴリー・アン氏が、2013年に設立したワイナリーです。設立の翌2014年、「急成長企業トップ500」にワイン生産者として唯一選出。さらに2015年11月には、「ブレッド＆バター シャルドネ2012VT」が、当時の米国大統領、オバマ氏主催のTPP閣僚会合におけるランチミーティングにて提供され一躍有名になりました。深みのあるルビー色、フレッシュな赤系果実の豊かな果実味に、樽熟成によるフレーバーが加わり、酸と調和してなめらかな口当たりです。
優雅で濃厚な味わいが、長い余韻につながります。

ブルゴーニュ ルージュ ドメーニュ ルネ ルクレール “2018”

ボトル(750ml) ¥12,100

産地：ブルゴーニュ
葡萄：ピノ・ノワール100%
ジュヴレ・シャンベルタン村で、極めて「手づくり」感のワイン造りをするドメーヌ。比較的若い間からバランスのとれた風味で、しかも長熟しても良さを失わないのが、ルネ ルクレール家のワインづくりの特徴です。100%除梗。タンクで醸造後、樽で約12ヶ月熟成。清澄もフィルターもせず、瓶詰めします。
単なるブルゴーニュＡＣとは思えない見事な凝縮味を誇ります。味わいはクラシックで、果実味、酸味、タンニン共にしっかりとしていて端正な印象です。