

## <懇親会でのワインリスト>

- 1. Champagne Lanson シャンパン・ランソン NV (Champagne, France)、①葡萄品種：Pinot Noir 50% (ブレンドにボディと力強さをもたらす)、Chardonnay 35% (エレガントで繊細なワインを生み出す。ブレンドに熟成能力をもたらす)、Pinot Meunier 15% (ブレンドに丸みを持たせる)。②特徴・テクニカルシート：創業 1760 年。ヴィクトリア女王以来英国王室指定のシャンパン。今もエチケットに残る十字のマークは創業者の長男ニコラ・ルイがマルタ騎士団の騎士だったからという。このシャンパンはリンゴ酸を乳酸に変える **MLF** (マロラクティック発酵=ワインの酸は和らげられ、まろやかさが増す) を しない (これは珍しい)。しかし、より熟した、酸度の低い葡萄を使って果実味を充実させ、さらにドサーージュ (補酒) で糖分添加量を増やすことでバランスをとっている。③tasting hints：酸味がシャープで力強い。若いうちは硬質なニュアンスだが、熟成を経るとミネラルやキノコの香りがするという。すっきりとした味。爽やかな酸味。フルーティーさと、いいバランスのシャンパン。**
- 2. Sauvage Riesling Georg Breuer ソヴァージュ・リースリング、ゲオルク・ブロイヤール 2015 白 (Rheingau, Germany)、①葡萄品種：Riesling 100%、②特徴・テクニカルシート：早世した父の後を 20 歳で継いだ 4 代目女性当主テレザ・ブロイヤールが造る。ステンレスタンクにて熟成。③tasting hints：「スツときれいに背筋が伸びた女性のような、凛とした美しさがあるスタイル」。Sauvage は伝説で「野生」を意味し、その名の通り、野性的な果実味、酸味、ミネラルが特徴。**
- 3. Newton Johnson Southend Chardonnay ニュートン・ジョンソン・サウスエンド・シャルドネ ニュートン・ジョンソン・ワインズ 2016 白ワイン (Walker Bay, Cape South Coast, South Africa) ①葡萄品種：Chardonnay 100%、②特徴・テクニカルシート：このワイナリーを訪問した友人の報告では、標高 200~350 m の大西洋に面した畑は涼しい風 (ケープドクター) が周囲の高い山々に跳ね返り風が停滞する。このため、日中は涼しく、昼夜の寒暖の差は少なく、涼しい気温が維持されるとのこと。醸造は重力に逆らわない設備 (重力流)。「南アフリカ屈指の冷涼地域ウォーカーベイのシャルドネ。2016 年は、とっても乾燥した年で、通常より収穫は早かったものの、ニュートン・ジョンソンを取り囲む冷涼気候の影響で、とってもいいワインに仕上がった」(購入先のタカムラのコメントより) とのこと。ラベルは「龍の落し子」(家族の絆の意味)。③tasting hints：アルコール度数 13.5%。「砂岩質の土壌から出来るシャルドネは、軽やかさを持ちつつ、華やかで、トロミがあり、豊富な酸味とふくよかさで、とても柔らかい仕上がりが楽しめる。」(タカムラのコメントより) 花の香り、グレープフルーツとライム、蜜蝋の香。長い余韻。**
- 4. Pinot Noir Coldstream Hills ピノ・ノワール、コールドストリーム・ヒルズ 2010 赤 (Yarra Valley, Victoria, Australia)、①葡萄品種：Pinot Noir 100%、②特徴・テクニカルシート：ヴィクトリア州はメルボルンに近く、豪州のワイン生産量の 16% を占める。ヤラ・ヴァレーはスパークリングとピノ・ノワールの産地として、世界的に有名になっている。手摘み、除**

梗なし（葡萄の茎を取り除かない）、天然酵母使用。新・旧樽にて9ヶ月熟成。このワインは近々日本への輸入がなくなるという話。③tasting hints：アルコール度数13%。複雑性、シルキーさ。

5. **Barolo Fontanafredda** バローロ・フォンタナフレdda 2012 赤ワイン (Barolo, Piemonte, Italy)

①葡萄品種：Sangiovese 100%、②特徴・テクニカルシート：「設立は1878年と歴史あるバローロの老舗、フォンタナフレdda。しかも、イタリアの初代国王であり『イタリア建国の父』ヴィットリオ・エマヌエーレ2世の息子、エマヌエーレ・アルベルト・ミラフィオーレ伯爵が、父から譲り受けた土地に設立したという、由緒正しきワイナリー。そして、更なる歩みを続けるフォンタナフレddaが現在取り組んでいるのは、『ビオ・ナチュラルプロジェクト』。二酸化硫黄の使用量を減らし、化学的除草剤や化学肥料の使用をやめるなど、永続的な取り組みとして進めている。標高300~400mの石灰に泥炭土を豊富に含む畑で育ったブドウを使用、異なる畑のブレンドにより生まれる奥行きと、力強さが特徴のセッラルンガのブドウを25~30%使用することにより生まれる、『イタリアワインの王』バローロらしい存在感の調和が生まれる。さらに醸造においては、大樽熟成で2年以上の歳月をかけ熟成、更に12ヶ月の瓶熟を行い、十分な時間をかけて味わいの調和と旨みを引き出した、贅沢かつ伝統的なスタイルを貫いている。」とのこと。（購入先のタカムラのコメントより）③tasting hints：アルコール度数14%。メントール、ミント、革、森の下生えの香り。ドライチェリー、アニスのようなフレーバー。

6. **Pasucual Toso** パスカルトソ 2016 赤 (Mendoza, Argentine)、①葡萄品種：Cabernet Sauvignon

100%、②特徴・テクニカルシート：発酵前に低温でマセラシオンを48時間行う。ステンレススティールタンクで15日から20日間醸造とマセラシオン（果皮浸漬）を行う。熟成はワインの40%はアメリカンオーク樽で12ヶ月間熟成させ、きれいな組成を得る。ボトル詰めする前に、ワインをフィルターがけする。このプロセスでワインを明るく澄ませる。アルコール度数14.5%、酸度4.64g/L、残糖2.51g/L、pH3.8。③tasting hints：クリーンでフルーティな香。プラムとカリンのアロマ、エレガントなオークの含み。ブラックベリーとリコリスの果実味のマイルドなブーケが口の中で現れる。重厚でがっしり。豊かで長い余韻。

7. **龍力 米のささやき大吟醸** (兵庫県)、①酒造好適米：兵庫県特A地区産山田錦 100%、②

特徴・テクニカルシート：精米歩合40~50%（麴米40%掛米50%）、酵母は熊本県酒造研究所酵母（9号）、日本酒度+3.5（やや辛口~辛口）、酸度1.4（割としっかりしたストラクチャー）、アミノ酸0.9（吟醸酒では普通レベル）、アルコール分17.5度。この日本酒は”World Wine Championships”にて世界最高金賞“プラチナメダル受賞”している。醸造元の本田商店の会長の本田武義さんは今年85歳。酒造好適米の山田錦の研究者で、今も京大農学部の研究生とのこと。③tasting hints：飲料温度8~12℃推奨。華やかで、果実香。醸造用アルコールが添加されていて、青竹のような、煎茶の葉のような爽やかな香りが調和。

☆☆☆

今回用意したシャンパン、ワイン、日本酒：

① Champagne 8 本、② Riesling 6 本、③ Chardonnay 4 本、④ Pinot Noir 6 本、⑤ Nebbiolo 4 本、⑥ Cabernet Sauvignon 6 本、⑦ 大吟醸 2 本。 合計：36 本

(作成：山内眞也 29 期)