

ギョーム・グロのエル・ニーニョ・ロコが、 リアルワインガイド 2009 年秋号(27号)に掲載され、 「旨安賞」を受賞しました。

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 27 2009 autumn
1800 Yen 2009. 10. 2278


2009年旨安ワイン 2




日常価格。
その2倍、
3倍以上
そんな優良ワインをドーンと紹介
だけど品質は

<p>Côte de Nuits-Villages Clos de Magny Marcelle de Changey</p>  <p>コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・クロ・ド・マニイ '04 / マルセル・ド・ジャンジェイ <ブルゴーニュ></p> <p>2,280円 WINE CELLAR バリ16区 輸入元/ファイナズ</p>	<p>今飲んで 87 ボテンシャル 87+</p> <p>もし、あなたが薄旨系、エクス系ワインがお好みなら個人的にはひとめボレ。とにかく、やわやわで旨味を全体を走っていて、飲み心地抜群。ビュアでキレイで造ってあるブルゴーニュ。今時、この価格で購入できてもん。ボーズとニュイサンの間にある村に産を構年まではJ.J.コンフロンのアラン・ムニエ氏が栽培たとのこと。って、05年からはどうなったの？ 齊藤真</p>
<p>Château Meillant Cuvée Version Originale Geoffrenet-Morval</p>  <p>シャトー・メイヤン・キュヴェ・ヴァージョン・オリジナル '07 / ジョルネ・モルヴァル <ロワール></p> <p>2,352円 RED BOX 輸入元/オーレジャパン</p>	<p>今飲んで 87 ボテンシャル 87+</p> <p>この銘柄は2007年に「アシェット」誌の最高賞クを受賞しています。元歯科技工士だったモルヴァル氏の醸造の細部にまで及び、艶やかなガメイのワインが鮮やかなピンクの色調や莓ジャムの香り、そして少しの還元香。味わいの中で一番は赤いベリー系へのボディにやんわりとついています。そして、このには心惹かれるものがあります。原 深雪 (09年07月試飲)</p>
<p>Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits les Dames Huguette Maurice Gavignot</p>  <p>ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ・レ・ダム・ユグエット '99 / モーリス・ガヴィネ <ブルゴーニュ></p> <p>2,390円 高間酒店 輸入元/オーレジャパン</p>	<p>今飲んで 86+ ボテンシャル 86+</p> <p>点数以上に大喝采を誇りたい。10年熟成させると円で飲める事。そして状態が万全である事。値ラに10年保管した場合1本6千円かかるのだから有難い。作爲のない素直なブルゴーニュの味、で果実の酸が真直ぐに出てくる。造り手の上手れないが批評の類は生産者の善意の前に覆と消山地 茂 (09年07月試飲)</p>
<p>le Herdeleau des Maisons Brûlées</p>  <p>ル・エルドロー N.V. ('07) / デ・メゾン・ブリュレ <ロワール></p> <p>2,394円 円山屋 (MARUYAMAYA) 輸入元/ヴィレッジ・セラース</p>	<p>今飲んで 87+ ボテンシャル 88</p> <p>自然派ワインの重要人物、ミシェル・オジェ氏がロワールの地で営むドメーヌ。このワインを試飲するのは久しぶりなれど、そのたずまい、スタイルはちょっと変わっていない。気持ちのいい自然派香がふわっと漂い、梅と大地の風味が口の中いっぱい広がる。ピチッと微発泡、イキイキとした酸、ジュシーな飲み口。もう少しうま味があれば、さらにウマウマ度はアップするんだけど、もちろん今のままで十分美味しい。ただ、自然派が苦手な人にはキビシイかも。 齊藤真理 (09年07月試飲)</p>

▼ Rhône ローヌ

<p>Côtes du Ventoux Vieux Remparts Paul Grimaudet</p>  <p>コート・デュ・ヴァントウー・ヴェー・ランパール '06 / ポール・グリモデ</p> <p>1,050円 高間酒店 輸入元/モトックス</p>	<p>今飲んで 86 ボテンシャル 86</p> <p>ちょっと熟成しているのかな、と想像するような色合いと果実味。ローヌらしい果実の厚みは、酸も足りながらも、アッサリとした飲み心地で、スルスルと飲み進む感じが、徐々にクリーミーさも出てくる。酸もよさそうなので、ところどころ顔を出すスルスルとあげて。なんてたって千円ですから。グルナジエとシラールとムールヴェードルをブレンドして造られるローヌ南部のヴァントウー産。 齊藤真理 (09年07月試飲)</p>
--	---

<p>旨安賞 Côtes du Luberon El Nino Loco Guillaume Gros</p>  <p>コート・デュ・リュベロン・エルニーニョ・ロコ '06 / ギョーム・グロ</p> <p>1,380円 WINE CELLAR バリ16区 1,470円 河野酒店 輸入元/出水商事</p>	<p>今飲んで 86+ ボテンシャル 88</p> <p>優良ショップ2店が推薦したローヌの教科書のような旨安ワイン。ドメーヌは、元三ツ星レストランのソムリエを経て、サンタ・デュックやドメーヌ・ド・ラ・ジャナス (どちらもローヌの大御所) で研鑽を積んだギョーム・グロ氏が2001年に設立。濃いめでスパイシーで飲み易い感じのあるしっかりワイン。しかし、酸もしっかり効いているのでモッタリ感なし。正統派で古典的な美味しいローヌワインが、お値段なんと1,500円以下！ 徳丸真人 (09年07月試飲)</p>
---	--