

自然派好きソムリエが選んだ 3,000円以下の赤ワイン!



自然派の真髄はブドウの質の高さにあります。

日本でもバリでも今、自然派ワインが大人気。しかし、「もう離れられません!」という人がいる一方、「あ、臭いやツね」とソッポを向く人がいるのも実情。そこで今回は、自然派に魅せられた筋金入りのソムリエに判定を依頼しました。さあ、飲んでいただきましょう、語っていただきましょう。

ひとくちに自然派と言っても、その内容には結構幅がある。どれも環境にも体にも優しい、という原則では共通しているのだが、実際に飲んでみて「おいしい」と素直に感じられるかどうかキモノ (tateru yoshino) デイレクター ソムリエを務める理性派ピオ好きの若林英司さんいわく、「いわゆる『ピオ』は、味わう点で大きくふたつに分かれます。濁って臭いのもあれば、クリアなものもあるから、ひと括りにはしくいんですよ」と、冷静なるご判断だ。

とはいえ、もし臭いと感じても人によって受け取り方に違いがある。例えば、納豆が嫌いな日本人もいれば、熟成したチーズが苦手なフランス人だっている。実際、人間の香りの閾値の差はどこから生まれるんだろう? なんて考えさせられる題材にもなりそうだ。

噂ではその閾値がずいぶん広いという (ページジュ東京) 総支配人の渋谷康弘さん。「ピオは、家のテラスでのんびり飲むのが好き。店ではグラン・ヴァン飲みたいのに、最近どこへ行ってもピオ系のワインを出されるのよ」と苦笑いしながら、「みんなあれは臭い、

これはダメだったとかって言うでしょ? でもね、ピオも最近みないきれいになってきたんだから!」と、その世界の進化を語る。

(オザミ・ワールド) 代表として話題の新店を次々と展開する丸山宏人さんは、日本市場への自然派伝道師のひとり。「畑でピオやってても、造りが結局、工業的なものもあるから、気をつけないとね。土壌やブドウのよさが出て、初めてピオだから。ちゃんとそれを生かして醸造してないと」。やはり思い入れはかなり深いようだ。

とまあ、同じ自然派好きながら、各自の見方や評価基準はかなり違うらしいのも面白い。どうやら、採点結果は割れそうな気配です。

試飲は、和気藹々と始まった。「さあ、1番から行こうか」と、渋谷さんが3人のグラスに、1番ワインを注いで音頭取り。途中で丸山さんの「ちよっと待てよ、一生懸命書いてんだから!」という声も気にせず、「はい、次行くよー」と渋谷さん。掛け合いつつどんどん試飲が続きます。そんな中、黙々とコメントを書き留める若林さんは、渋谷さんがこぼしたワインをなにげなく布巾できれいに拭っていたり。何だか心温まる風景でもありました。

自然派に魅せられた日本男児3人、審査後には臭いものにも蓋をせず、本音を語ってもらいました。そうそう、スタンスは異なりつつも仲よしの渋谷さん&丸山さんは、ソムリエ界の「ピオ王」はどっちだ!? と、競り合う宿命の間柄でもあるそう。

4位

France



シャソルネ・デュ・シュッド・
キュヴェ・ジェンV

ドレーヌ・ド・ガジュール
フレデリック・コサル

86点

ブルゴーニュが拠点のフレデリック・コサルは、バイオダイナミクス界屈指の実力派。彼がラングドックで見出したブドウ畑は140年という驚異の樹齢で、フィロキセラ禍知らず。グルナッシュ種100%。丸山「なんて優しく、エネルギーが」。渋谷「ガスが残っている。優しいワイン」 2,520円D



2位

France

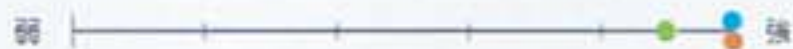


トウレーヌ・ラ・ゲルリー '04

クロ・デュ・テュエブッフ

91点

15世紀から続くロワールの畑を、ジャン・マリー&ティエリー・ビュズラ兄弟が1994年に父から受け継ぎドメーン創立。カベルネ・フラン種主体。渋谷「とても心地のよいピオ味」。丸山「私の好きな香り。春の緑のイメージ」。若林「自然ノ 果実味も酸もソフトで、みずみずしい」 2,730円B



1位

France



コート・デュ・トリカスタン
デ・ゼストウビエール '01

M・シャプティエ

97点

コート・デュ・ローヌ全域でワイン造りを行う、1808年創立の老舗にして大御所ネゴシアン（ワイン商）。自社畑はここを含め350haを所有し、そのすべてで、一貫してバイオダイナミクスを採用している。コート・デュ・トリカスタンは近年著しい発展を遂げている産地。シラー種とグルナッシュ種。ラベルには点字も入っている。丸山「田舎の蔵を思わせる。複雑で、目眩がするほどいいワイン」。若林「アタックの果実味がしっかりし、とてもなめらか。酸もまろやかで、タンニンはしっかりめ。全体的にリッチでバランスよく、ややスパイシーな香りがする。喉越しがよく、フィネスもある」。渋谷「ピオな味わいで、とてもスムーズ」 2,632円A



5位

France



ボージュレ・ヴィラージュ・
ノンフィルタール '04

コート・ド・ラ・モリエール

85点

8 haの畑を守ってきたベルロ家の6代目ブルーノが、1988年から「昔ながらのボージュレの味を」と、自らのワインを造りはじめた。ガメイ種。渋谷「見るからに自然」。丸山「優しいノ そしてチャミング」。若林「スパイシーで土っぽさもある。アフターが優しい」 1,880円E



3位

France



ヴァンクワール・ルージュNV

ティエリー・ビュズラ

90点

自然派が群居するロワールでも知られた存在のビュズラが、1999年に立ち上げたネゴシアン。購入ブドウながら、収穫と醸造は自ら指揮。ガメイ種100%。丸山「果実味がとても豊かでなめらか。赤いフルーツの宝物」。若林「ピオらしい香りが心地よく、酸がエレガント」 2,520円C



集めたワインの基準。

「自然派」といっても、その「自然度」はさまざまのため、今回は以下の条件で、「3,000円以下」の「赤ワイン」で、「減農薬、バイオロジーからバイオダイナミクスまで、自然に配慮した栽培ブドウにより造られたもの」。「エコセールやテメテルなどの認証団体から認証を受けているもの」、あるいは、「認証を受けていなくても、自然栽培への取り組みを示す公式な資料を提示できるもの」。試飲は合計50本。

ワインデータの見方。

各々ブライントで試飲し「100点満点」で評価。その平均点で順位付け。同時に、いわゆる「ピオらしさ」「ナチュラルさ」も、それぞれの観点から「ピオ度」として強弱を判定。さらに、各人独自の基準で「太鼓判」を3本に押しつけていただき、「おすすめマーク」を付けました。さて、あなたの好みに近いのは……。



- 渋谷康弘のおすすめ
- 丸山宏人のおすすめ
- 若林英司のおすすめ

渋谷康弘 (ページェ東京) 総支配人 (右)

六本木(ル・セップ)、下北沢(グラン・クリュ)の経営も。「僕の場合は、体の中に入って翌日の朝になってすべてが分かる。『ピオ』は酒飲みのワインよ。飲まない人には分からないね。体当たりの情熱派ノ

丸山宏人 (オザミ・ワールド) 代表兼ソムリエ (中)

銀座(オザミ・デ・ヴァン)をはじめ多くの店を経営。「本当は『認証』されていない中に、すごくいいのが多いんだよね。自然と共存してる。栽培家の精神が出てくるようなやつ。ピオへの愛を感じます。愛をね。

若林英司 (tateru yoshino) ディレクター兼ソムリエ (左)

「ピオは、土地の個性、生産量、造り手の考え方がストレートに出るから面白い。特に北の涼しい産地のものには、品種の性格も合わせて、僕の思うピオらしさが出やすいです。ピオ好きの中でも、あくまで冷静な理性派。

9位 81点

Italy



チエタムラ・キャンティ'04

パディア・ア・
コルティブオーノ

ベネディクト派修道僧によって開かれた畑を守りつづけているのは、ストウッキ・ブリネッティ家。コルティブオーノは「豊かな収穫」の意。サンジョヴェーゼ種主体。丸山「土壌からの力強さが出ている。後を引くワイン」、渋谷「タンニンが清らかで、ベルベットのような触感」 1,995円D



6位 84点

France



コート・デュ・ローヌ・ローヌ・ペラン・
レゼルヴ・ルージュ'04

ドメーヌ・ペラン

コート・デュ・ローヌ南部、シャトーヌフ・デュ・パブのシャトー・ド・ボーカステルでお馴染み、40年以上前から自然派のペランによるワイン。グルナッシュ種主体。丸山「高いレベルの果実味。めっちゃバランスよくブドウのよさが分かる」、渋谷「ナチュラルな味わいでスムーズ」 2,100円A



9位 81点

France



コート・デュ・ローヌ'04

ドメーヌ・モンテリウス

5世代続く家族経営のワイナリー。1980年から段階的に自然派へ移行。99年からすべての畑がバイオダイナミ認証を獲得。多数の3ツ星レストランでもオノリスト。丸山「色、香り、味わいともに、自然という言葉がふさわしいワイン」、若林「やわらかなバランスで、力強さも感じる」 2,730円E



6位 84点

France



V.D.P. RN(ルイトナショナル)13
ヴァン・ド・ピクニックルージュNV

ピオゲット・ドット・コム

有機パン屋(パン・コティディアン)でも有名なクモンと、南仏のワイン産地を知り尽くしたヴァルリアニの共同作品の地酒。カベルネ・ソーヴィニヨンとシラー種主体。若林「少しガスを感じる。バランスよい味わい」、丸山「戸外で飲みたい、フレッシュさとチャーミングさ」 2,100円B



11位 80点

France



ポージュレ・ヴィラージュ'05

シャトー・カンボン

自然派の中核、マルセル・ラビエール氏が共同オーナーとして醸造を行うシャトー。天然酵母で発酵。若林「果実味がしっかりし、酸もバランスよく質が高く、ミネラル質も感じる。ソフトでエレガント」、丸山「チェリーやストロベリー香り。微笑みが美しいハッピーバーンのよう?」 2,982円F



8位 82点

France



ベルジュラック・シャトー・
リシャール・ルージュ'04

シヌヴァル・カンカール

天然酵母で発酵し、無清澄で瓶詰め。南西地方のベルジュラックで、メルロ種主体のボルドー・ブレンド。渋谷「おとなしいが、味わいはきっちりピオ」、若林「果実味はしっかりし、酸もタンニンもソフト。少しガスを感じる」、丸山「コクがあり、バランスよく、優しい!」 1,897円C



「よき自然派」は、マニアックな銘柄ばかりだとは限りません。

「試飲お疲れさまです!」とこころで、皆さんの自然派歴は? 「これでハマった!」という一本があれば、それもぜひ教えてください。
丸山(以下M) フランスにいた時代。14年ほど前からかな。
渋谷(以下S) そんな前から?
M もちろんよ! いろいろ飲んで、この品質でこの価格? と驚くものたくさん出あって、調べてみるとみんなピオ。プリューレ

・ロックを紹介したのだった俺だろ? とにかく、いいブドウを使ってる、というのがミソね。ピオ度が高くて嫌なのはあるもの。
S 僕はピオ歴6年ぐらいいかな。(祥瑞)(p.106参照)で、ラシ一又を飲んで。
M えっ? うちじゃないの?
S 違う。当時まだ自然派を知らなくて。少し変だけどおいしいノと思っただけ。サンソニエールやピエール・フリックとか。

若林(以下W) 僕は(タイユバン・ロブション) 勤務時代に、クロ・ルジャールの89年を飲んでから。グリナさん(タイユバン) オーナー)はとにかく早いよ。ドービヤックやオベルノワとか、シュレールも。その頃からたくさん。
M すごいね、それは。
W さて、結果発表です! 第1位は大手のコレでした。意外? W そうでもないかな。これダントツだったもの。「休め」の状態

にある、というか、疲れない。「ピオビオ」してるのもあったけれど、これなら普通の人も薦められる。
M シャブペイは90年代からピオだからようやく土壌が出来てきたんだよ。2、3年じゃ無理なもの。
S そういえば、ペランもちゃんと上位に残ってるね。
M あ、シャソルネとテュエロップ、さらによくなってきた。
S 試飲というより、なんだかドンドン飲んじゃうな! (笑)



試飲も丸山さん、渋谷さんは熱く、若林さんは淡々と。

16位

Chile

VOEUMERIANA



アドビ・カルメネール'04

77点

チリのコルチャグア・ヴァレーで造られ、ブドウは、メルロ種に似た性格を持つカルメネール種。丸山「黒い果実を煮詰めた香り。ピオを意識せずに楽しめるワイン」、渋谷「黒い、トロトロした液体」、若林「濃い。クレム・ド・カシスのようなワイン。なめらかで、果実たっぷり」 1,845円L



14位

France

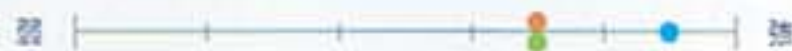
シャトー・クロノー



ボルドー・シュペリユール'04

78点

ACボルドーの東端にある由緒あるシャトーで、オーナーは「キュイジーヌ・エ・ヴァン」誌で「ワイン・グローワー・オブ・ザ・イヤー」を獲得。メルロ種主体。丸山「天然酵母の香り」、若林「熟成香。ボリューム感とコクがある」、渋谷「なめらかなタンニンの素直な味わい」 1,680円J



11位

France

ドメーヌ・マルク・クライデンヴァイス



ド・ペリエール・コステイエル・ド・ニーム'03

80点

アルザスの自然派として知られるクライデンヴァイスが南仏で造るワインのひとつ。ブドウは樹齢80年のカリニャン、シラー、グルナッシュ。渋谷「ピオの余韻が十分にある」、若林「スパイスのあるナチュラルな香り。果実味がしっかりし、強さもある。なめらかです」 2,520円G



19位

France

バラディイ
パレ・カイユー・デュ・



ヴァン・ド・ターブル・キュヴェ・ド・ゼトウルノ・N.V

76点

ラシーヌという銘柄で有名な、亜硫酸アレルギーのクロード・クロトワが、ロワール地方で亜硫酸無添加で造る、ガメイ種のワイン。渋谷「まさにピオの香り」、若林「土、ミネラル、スパイス、ドライイチジクの香り。酸はエレガント」、丸山「複雑な酵母の香りが特徴的」 2,940円M



16位

France

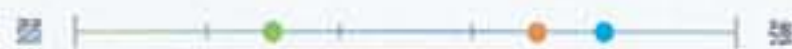
シャトー・ボーボワ



コステイエル・ド・ニーム・キュヴェ・エレガンス・ルージュ'04

77点

南仏特有の風、ミストラルに守られ、地中海性気候の恵みを受けたワイン。シラー種主体。若林「しっかりとした果実味と、エレガントな酸。まとまりのある味わい」、丸山「パイオレット・フルーツジュースノ バランスよく、楽しめるワイン」、渋谷「素直に美味しいピオ」 2,220円E



13位

France

ユニ・メドック



シャトー・ムーラン・ド・ラベイ・テール・フ'00

79点

「炎熱の大地（テール・フ）」と呼ばれる畑はメドック地区に位置し、周囲より日当たりがよい。メルロ種、カベルネ・ソーヴィニオン種主体。若林「熟成香がし、なめらかでボリューム感も。タンニンはやや乾き気味」、丸山「トリュフの香り」、渋谷「濃いけれど、飲みやすい」 1,953円H



20位

France

ドメーヌ・ド・ランタン



カオール'02

75点

産地はボルドーの南に位置する、紀元前からワインを造ってきた南西地方。オーセロワ（＝マルベック）種主体。丸山「香りも味も、ピオ初心者にもすすめるバランスのよさ」、若林「海苔のような香り。果実味があり、酸もソフトで、うまみが広がる。余韻がスパイシー」 2,730円M



16位

Chile

コンスル



オーガニック'05

77点

畑の害虫対策にガチョウを放つ、肥料にブドウの搾りかすを使うなど、旧来の農法を遵守。カベルネ・ソーヴィニオン種主体。渋谷「色が濃く、南仏の灌木を思わせる香り。余韻も心地よい」、若林「コケモモや、タールの香り。グラマラスな印象」、丸山「果実の風味が素直」 1,214円K



14位

France

ドメーヌ・ド・グラランド・ワイニエ



アンジュール・ルージュ・キュヴェ・ロピネ'02

78点

十分な日照量と大西洋性気候に恵まれたロワール地方のアンジュールにて、完熟したカベルネ・フラン種主体で造る。丸山「全体にきりっとした仕上がりで、バランスよし。北の優しさを感じる」、若林「みずみずしい果実味。優しさ、ミネラル質を感じる。タンニンは乾き気味だけ」 1,890円I



33位
France



ドメーヌ・ド・シユヴァル・ブラン '04

ロベール・ジロー

ボルドー右岸のサンタンドレ・ド・キュブザック村は、このワインで注目されるように。ブドウはメルロで、AOCボルドー。若林「果実味いっぱい、ボリューム感あり。タンニンがやや乾き気味」、丸山「素直なワイン。春が来た！」 1,890円L

30位
France



V.D.P. コート・ド・トンゲ・カベルネ・ソーヴィニヨン '04

ドメーヌ・バサック

有機栽培を行うと同時に、ブドウ品種の特徴表現をすることにも熱心なラングドック地方の造り手。若林「湿った土の香り。ややアルコール度数の高さを感じるが、タンニンはなめらか」、渋谷「味わいがとても素直なワインですね」 1,586円I

27位
France



ドメーヌ・ド・トラッキア

ヴァン・ド・コルス・ポルト・ヴェツキオ '02

コルシカ島の名醸造家と呼ばれるクリスチャン・アンペールが、40年前に立ち上げたドメーヌ。土着品種のニエルチオ種主体。渋谷「やんちゃなワインだな」、若林「香りのトーンはよい。アルコールのボリューム感がちょっと強め」 2,940円G

24位
Argentina



ラ・アグリコラ

ヴィダ・オーガニカ・カベルネ・ソーヴィニヨン '05

比較的、農業の必要がないとされるアルゼンチンでも、有機栽培へのこだわりが強いワイナリー。丸山「後を引く余韻。ひと回りでっかく、いい畑を連想する」、若林「果実味がしっかりし、まろやかな味わい」、渋谷「フルーツの塊」 1,278円D

21位
France



フランソワ・グリナン

ラ・ヴィーニュ・デュ・ベロニール・レゼルミテュール NV

ピアニストからワインメーカーへ転向したフランソワ・グリナンが、サヴォワ地方のガメイ種から造る。渋谷「チョコというココアの香り。ガスがある」、若林「熟したベリー、スパイスの香り。果実味が心地よく、酸が優しい」 2,730円A

34位
Spain



ボデガ・エコロヒカ・ブルーノ・ルイス

ルイス・ピリヤヌエバ・センシベル オーク樽熟成 '02

スペイン中央部産のセンシベル(テンプラニリーヨ)種主体に、カベルネ・ソーヴィニヨン種をブレンド。1990年より有機へ転換した。渋谷「チョコの香り。濃い」、丸山「強烈なブラックベリージャムとダーズリン。端める果実」 1,942円M

31位
France



ドメーヌ・ド・スーランヌ

サラ・デル・マス '03

スーランヌのトップキュヴェ。新世界の醸造家と協力し、2000年より赤ワインを醸造。グルナッシュ種主体で、シラー種などをブレンド。若林「ボリューム感が強く、スパイシー」、丸山「南の太陽をイメージする強さと凝縮感」 2,940円J

27位
France



ドメーヌ・ド・トゥー・ザンヌ

コルビエール・ランクロ '03

ブドウの収穫や選別はすべて手作業。ラベルのロバは、実際にドメーヌの畑を走り回っている。グルナッシュ種やカリニャン種などをブレンド。渋谷「インド料理のようなスパイシーさ」、若林「バランスよく、ボリューム感がある」 2,940円H

24位
France



シャトー・シセロン

コルビエール '04

国立農業研究所の関連施設として、南仏で20年間実験的な取り組みに専念。ブドウはグルナッシュ、シラー、サンソーなどをブレンド。若林「果実味がしっかりし、やわらかな口当たり」、丸山「果実は凝縮。酸がフレッシュ感を」 1,995円E

21位
France



ドメーヌ・グランド・ペラン

コト・デュ・ローヌ・ヴァルレア '04

生産地のヴァルレアは、アヴィニヨンの法王、ヨハネ12世ゆかりの地。平均樹齢40年のシラー種とグルナッシュ種。丸山「豊かな香り」と味わい、若林「リンゴ、カシスの自然な香りがある、なめらかでチャーミングな味わい」 2,520円B

34位
France



オーージュ

コート・ヴィティス・テラ・ヴィティス '05

環境に配慮し、技術面のさまざまな禁忌事項を遵守する団体、〈テラ・ヴィティス〉の認定ワイン。グルナッシュ種主体。ほかに、ボージョレもある。丸山「果実のうまみと優しい酸がある。いいワイン」、渋谷「フルーティー」 1,375円N

31位
Italy



カンティーネ・ヴォルピ

モンテプルチアーノ・ダブルツツォ '05

1914年創立のピエモンテ州のワイナリーで、自然派ワインを各地で多種リリース。これは、アブルツォ州でモンテプルチアーノ種による。若林「リンゴの香り。果実味がしっかりし、エレガント。タンニンはこまやかで、ミネラル質も」 1,365円K

29位
Italy



トマス&ギーセン

ネロ・ダーヴォラ・デイ・シチリア・IGT・カラス '03

土地と人を尊重するポリシーで、イタリア各地のワインをプロデュース。ブドウはシチリア島の地元品種、ネロ・ダーヴォラ。渋谷「優しいタッチで、なかなかよい感じ」、若林「イチジク、下草の香り。なめらかでタンニンもソフト」 2,415円A

26位
Spain



ボデガス・イラチエ

フエンテ・チエラダ '04

12世紀に巡礼者がワインで喉を潤した修道院に由来するワイナリー名。ナバラ地方。テンプラニリーヨ種主体。丸山「赤スグリを噛んだよう。シンプルだがイケル」、若林「キャラメルの香り。酸はエレガントでタンニンはしっかり」 1,365円F

23位
France



ドメーヌ・ビエール・モレ

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール '02

ピオディナミでも有名なドメーヌ・ルフレーヴの醸造家、ビエール・モレの個人ドメーヌ。現在、実務は娘のアンヌが行っている。丸山「可憐でエレガント。キリッとした酸が、一本筋を通して、全体を引き締めている。いいね〜」 2,835円C

48位

Italy



キウザ・グランデ

ロッセッコ・モンテプルチアーノ
・ダブルツツォ'03

アブルッツォ州のワイナリーで、オーナーはボローニャ大学で博士号を取った醸造家。理屈抜きに楽しめる味わいを目指す。ブドウはモンテプルチアーノ。若林「下草やスパイシーな香り。緻密さはあるが、やや苦みを強く感じる」 2,783円X



43位

France



アラン・グイヨ

マコン・クリュズイユ・ルージュ'02

ブルゴーニュ南部のマコンにある造り手で、1954年以来ピオロジックでブドウを栽培しつづけていることで有名。98年からはピオディナミ。ブドウはガメイ。若林「果実味があり、ミネラル質も酸味も、しっかり」、渋谷「酸が強め」 2,782円V



40位

France



シャトール・ロスビタレ

コトール・デュ・ラングドック・グラン・ヴァン'02

2001年から新オーナーに。3つ星レストランにもオンリスト。シラー種とムールヴェードル種主体。若林「カシス、スマイレの豊かな香り。ふくらみがあり、ピオらしくはないがおいしい」、渋谷「動物的なアロマと、スパイスの余韻」 2,980円S



39位

Spain



セリエル・ピニョス・ピニョール

サクラ・ナチュラ'04

スペインのカタルーニャ州で造られている。ブドウはカリニエーナ（カリニャン）、テンプラニーリョ、シラーのブレンド。丸山「ほのかな甘みがある黒ワイン。南のマッチョなワイン」、若林「濃く、甘く、タンニンもしっかり」 2,835円P



34位

France



シャトール・サン・タンヌ

コート・ド・プロヴァンス・ルージュ'04

先代オーナーが20年以上手がけた有機農法を、今は彼の妻と子供が継承。収穫はすべて手摘み。ブドウは、ムールヴェードル、サンソー、グルナッシュ、カリニャン。渋谷「ピオピオな香り」、丸山「収斂性のあるタンニンを感じる」 2,840円A



48位

Australia



テンブル・プリニウワー

カベルネ・メルロ'02

南オーストラリアのラングホーン・クリーク地区で1973年に設立されたワイナリー。90年代から有機的方向へ。ブドウは、カベルネ・ソーヴィニヨン主体で、メルロをブレンド。渋谷「ミントチョコやリキュールのような香りが印象的」 2,331円Y



46位

Germany



トラウトワイン

シュベートブルグンダー・Q.b.A.・トロッケン'04

ドイツ南部、バーテンの造り手で、子供の誕生を機に1980年から有機無農薬栽培を実践している。ブドウはシュベートブルグンダー（ピノ・ノワール）。丸山「濃いめの赤い果実の香り。昔ながらのブルゴーニュ・タイプ、という印象」 2,625円W



43位

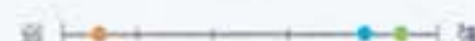
France



ドメーヌ・ムラン

コート・シャロネーズ・シャトール・ド・ササンジー・クロ・デュ・プリウール'04

単一畑で育てられたピノ・ノワール種を使用。生産者はマコン・コンクールでメダル授与歴多数の実力派。若林「なめらかで、タンニンが優しく、ミネラルも感じる」、丸山「シンプルな赤いフルーツの香り。ピオらしさは感じないけど」 2,940円T



40位

Italy



サンタ・ヴェーネレ

チロ・ロッソ'05

イタリア南部が古代ギリシャ植民地時代からの、カラブリア州の伝統的なワイン産地。ガリオッポ種100%。若林「香りにはやや青いタッチがあるが、果実味がしっかりし、なめらかでうまみもある。タンニンもやわらかく、リッチ」 2,200円Q



37位

Chile



ミゲル・トーレス・チリ

トルメンタ・オーガニック・カベルネ・ソーヴィニヨン'04

スペイン、カタルーニャの大御所、〈トーレス〉がチリで造る。TORMENTA=「嵐」は、自然の持つ純粋さと力強さを表した名。ブドウはカベルネ・ソーヴィニヨン。若林「ユーカリやカシスの香り。しっかりとしたタンニンが印象的」 2,100円O



50位

France



シャトール・ファルマ

コート・ド・ブル'02

ピオディナミの先駆者として有名なフランソワ・ブーシェの娘夫妻が、ボルドー右岸のコート・ド・ブル地区で造る。王道の1本。ブドウは、メルロとカベルネ・ソーヴィニヨン主体。若林「果実味は中程度。タンニンはしっかり」 2,835円Z



46位

France



ドメーヌ・デュ・パ・サン・マルタン

ソミュール・ルージュ・フォーコン・ノワール'03

ロワール地方のソミュールで、有機栽培に挑戦する家族経営の小規模なワイナリー。カベルネ・ソーヴィニヨン種100%。渋谷「ユーカリのような香りがする」、若林「ブラックベリー、カシスの香りと、やわらかいが、芯のある味わい」 2,940円V



43位

France



フェルム・サン・マルタン

コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ボーム・ド・ヴニーズ・コスタンシユ'01

コート・デュ・ローヌ南部のボーム・ド・ヴニーズにある所有地の一部は森をそのまま保存し、自然と共存している。ブドウはグルナッシュとシラーが半々。渋谷「黒砂糖のような、トロリとした口当たり」、若林「ソフトな酸」 2,952円U



40位

France



ドメーヌ・デュ・ヴェーヌ・シエヌヌ

V.D.P.ド・ヴォークリューズ・メルロ・キュヴェ・ド・ラ・ダム'04

協同組合に加盟していたが、1970年代に独立。収穫量を大幅に減少させることで、品質を向上させた、ローヌ地方の革新派。ラベルには、敷地内にある樹の古木（ヴェー・シエヌヌ）が描かれている。丸山「潜在能力はありそうな1本」 1,680円R



38位

Germany



リンクリン

シュベートブルグンダー'04

ラベルの紙は無漂白。自然環境を重んじる姿勢が徹底している。ブドウはシュベートブルグンダー（ピノ・ノワール）。若林「チャーミング。小さなベリー系果実の香りと、優しい果実味、ソフトなタンニンなど、全体的にやわらか」 2,625円A

