

# ピノ・ノワール

Pinot  
Noir

# 世界一周④

## アルザス編

text & photographs by Hiroto Maruyama

すべての条件がそろった土地“アルザス”  
今、熱い生産者たちが最高の  
“グラン・ピノ・ノワール”を造る!!

フランス北東部、ライン川を隔てたドイツ国境に隣接するフランス北限のワイン産地、アルザス。年間降水量の少なさと恵まれた日照時間がブドウの生育に適した環境を作り出すこの地では、上質なワインが数多く生まれる。アルザス・ワインに魅せられ、これまで幾度となく現地へ足を運んでいるソムリエの丸山宏人氏が、近年注目を集める「アルザス・ピノ・ノワール」の魅力と可能性を探るため、2006年2月27日～3月6日の8日間、アルザスを訪問。そこで丸山氏が見た、アルザス・ワインの今をレポートする

## ドイツの面影残るアルザス そして白ワインの台頭

パリのシャルルド・ゴール空港からアルザスの主都ストラスブールの空港までの間、機内から注意深く地上を観察した。まるで境界線があるかのように突然雪に覆われるヴォージュ山脈。そして数分後、前方からかすかに見えてきたのは広大なアルザスのブドウ畑であった。

アルザスは多分に戦争の影響を受けてきた。国境にある土地柄、常にドイツとフランスの戦争の犠牲になり、町や村、そして産業の要でもあったブドウ畑までもが被害に遭った。昔その影響で一時期ドイツ領であった歴史から、今なお食文化や言葉にドイツの面影が残っているフランス人でも読めない町や人の名前など。

アルザスにおけるピノ・ノワールの歴史は古く、17世紀にはすでに栽培されていた。1870年ごろまでは赤ワイン用品種(ピノ・ノワールの栽培面積が全体の半分以上も占めていたという。その後1871〜1918年までドイツの支配下だった時期、ほとんどの畑が白ワイン用品種に植え替えられたため、近年まで白ワインが主流だった。1969年には総栽培面積約1万ヘクタールのうち198ヘクタールと全体の2パーセントしかピノ・ノワールは生産されなかったが、2005年には約1万5300ヘクタールのうち1450ヘクタールと、9.5パーセント、約7倍にまで増加。今アルザス全体が最高のピノ・ノワールを造ろうと意気込んでいるのがこの数字を見れば明らかだ。

### さまざまな好条件が アルザス・ワインを造り出す

気候や土壌も、なぜ今まで赤ワインで名声を得られなかったのか不思議なくらい条件は

整っている。アルザスの気候は、ヴォージュ山脈が海洋性気候の影響を遮断し、準大陸性気候で乾燥して暑く(35度にも達する)、日差しの強い夏をもたらす。そして大西洋からの雨をヴォージュ山脈が遮るため、年間の降雨量はフランスでもベルギーに次ぐ2番目の少なさである。

また、4月1日〜9月30日までのブドウの生育期間の有効積算温度(有効温度10度を超過温度の合計)は、アンジエの1129やディジョンの1175に対して1253もあり、なんといつでも秋にあまり雨が降らないため、ブドウが完熟しやすい(遅摘み、甘口ワインなどを造る際も好条件)。これは、ワイン産地では最も重要な条件の一つである。

さらに畑の環境も多様性に富んでいる。グラブ・クリュだけを見ても、斜度が10度に満たない畑もあれば60度の畑もあり、東向きの畑だったり西向きの畑だったり、実にさまざまだ。山脈の麓にあるため、その場所場所で非常に微妙に変わる畑の環境や気候が存在する。土壌においても、花崗岩から頁岩質までありとあらゆる土壌が混在する(アルゴニエのシャブリからポージュレーまでをまとめて一列に並べた感じである)。

アルザスのピノ・ノワールの主要産地は南部のゴルマル周辺だ。北部はやはり気温が低く難しい。例えば、比較的北部に位置する「ドメーヌ・マルク・クレイヴァイス」(ピオディナミで非常に品質の優れたワインを生む生産者)は、今では白ワインしか造っていない。1999年からピノ・ノワール造りをやめてしまったのだ。やめた理由を聞いてみると、ピノ・ノワールの栽培には北限に近く、土壌が砂岩のため、ワインがシンプルで軽くなり、酸が出過ぎるのだそう。

これまで私は何度もアルザスを訪れたが、今

回ほどピノ・ノワールを試飲したことはない(たぶん世界?)。とにかく生産者自身もこんなにさまざまなヴァリエーションのピノ・ノワールを一度に試飲したのは初めてだ、と言うほどである(ということは、今までどれだけ白ワインが主流だったかがわかる)。

### さらなる躍進を続ける アルザス・ピノ・ノワール

アルザスのピノ・ノワールは現在、「ピュア派」と「現代醸造派」に分かれています。ピュア派は、ワインに人為的な影響をなるべく与えない、いわばブドウ果汁そのものがワインになっているかのようなワイン。現代醸造派は、どちらかというとな人為的な影響、例えば新樽を使用したリ、セニエ(液抜き)をしたりなど、ブドウの濃縮果汁的なものがワインになっているかのようなワイン。総じて、現代醸造派のほうがドメーヌの規模は大きく、価格(品質は別)にもピュア派の上をいくのは事実。しかし、どちらも最高水準のブドウを用いて生産者それぞれのスタイルでワインを造っているため、どちらがいいという問題ではない。ただ、今回訪問したドメーヌすべてが畑と自然に向かい合い、土を大切にしていたのが印象に残った。今から40年前、除草剤の黄金期と比べればどれだけ進歩したことか……。

現在、アルザスのブドウ畑の地価が高騰している。特にグラン・クリュの値上がり激しい。ラベルに「Grand Cru」と明記したのとそうでないのとでは取引価格が大幅に違う。ピノ・ノワールのように指定外の品種では、グラン・クリュとラベルに表示できない。生産者がグラン・クリュにピノ・ノワールを植えられる原因の一つになっている。どんなにいいピノ・ノワールを造ろうとしてもその壁は大きい。

しかし、全世界がブルゴーニュスタイルのピノ・

ノワールを目指している中、アルザスの著名な生産者は本場の意味でのアルザス・ピノ・ノワールスタイルを目指している。アルザス・ピノ・ノワールスタイルとは「常に私たちがやさしく迎え入れ、果実味豊かでしなやか、酸の切れ味が抜群、サクラノボのようなかわいさがあるエレガントなワイン」とでも表現したらいだろうか。

今回、そんなワインが既にいくつも存在した。3〜4年後、グラン・クリュにピノ・ノワールの品種が加わるという! その時こそ、アルザス・ピノ・ノワールの真価が鮮明に発揮されるだろう。

「グラン・ヴァン」アルザス! ピノ・ノワール!!

\*1 発酵タンク内のマストから発酵前に果汁の部分を引き抜いて、マスト中の果皮や種子の割合を高くすること

\*2 現在50の畑が指定されている。それらの畑にはどんな品種も植えられるが、リースリング、ピノ・グリ、ゲヴェルツトラミネール、ミュスカの4品種だけがラベルに「グラン・クリュ」と明記できる。さらに今年には「ケフェルコフ」(Kaefferkopf)というグラン・クリュが一つだけ追加される

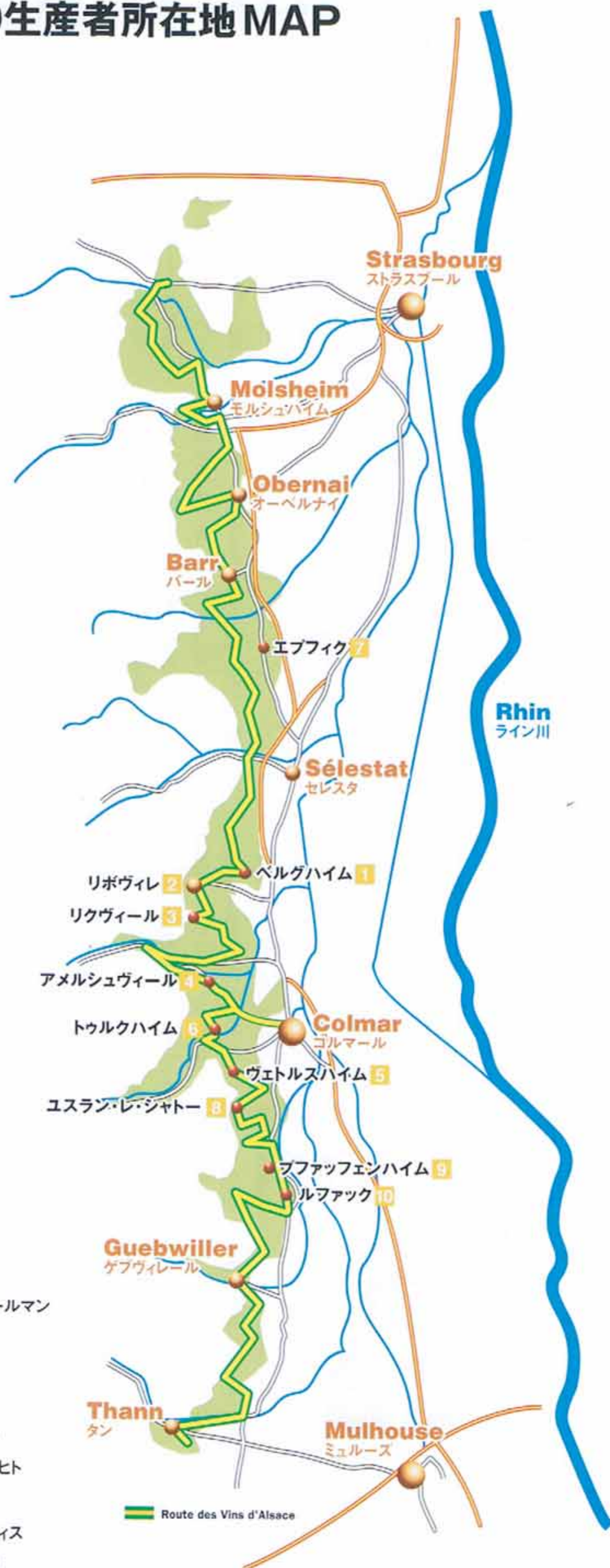
\*3 アルザス・グラン・クリュに認可されている品種は、リースリング、ピノ・グリ、ミュスカ、ゲヴェルツトラミネールの4品種



丸山 宏人 Hiroto Maruyama

「オザミ・デ・ヴァン」(東京・銀座)などのフランス料理店を営む「オザミ・ワールド」代表兼ソムリエ。丸山の「オザミ・キー」や「ヴァン・ピククル」や「ヴァニール」など新しいコンセプトでワインを提供し、経営者でありながら常に現場に立ちサービスの原点を見つめ続ける

## アルザス10生産者所在地MAP



- 1 ドメヌ・シルヴィー・スピールマン
- 2 ドメヌ・トリンバック
- 3 ヒューゲル・エ・フィス
- 4 クリスチャン・ビネール
- 5 ドメヌ・アルペール・マン
- 6 ドメヌ・ツイント・フンブレヒト
- 7 ドメヌ・オステルタッグ
- 8 ジェラール・シュラー・エ・フィス
- 9 ドメヌ・ピエール・フリック
- 10 ルネ・ミューレ

地図提供:アルザスワイン委員会 (civa)

丸山宏人氏がお勧めする

# アルザス・ピノ・ノワール 10本

丸山氏が今最も注目している生産者とそのワイン。  
白ワインだけではない、秀逸な赤ワインがそろったアルザス・ピノ・ノワールの魅力を、ぜひ。

# ドメーヌ・トリンバック

Domaine Trimbach

15 Route de Bergheim 68150, Ribeauvillé  
Tel 03.89.73.60.30 Fax 03.89.73.89.04 URL www.maison-trimbach.fr



ファミリーが核となり経営を行う。写真は当主の甥のピエール・トリンバック氏

進化し続けるドメーヌ  
伝統の中に現代的要素を取り入れ

コルマールから北へ12キロメートル、リボヴィレ村にある「ドメーヌ・トリンバック」は、1626年ドイツの同名トリンバック村からこの地へ移った。現在12代目となるドメーヌだ。19世紀に活躍し、アルザス・ワインの名声を世界に広めたフレデリック・エミール・トリンバックのドメーヌとしても有名である。年間130万本を造る巨大メーカーでありながら、品質はトップレベル。それは、アルザスの白ワインでも最高値（アルザスのドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティともいわれる）で取引される「クロ・サンチュン」を造っていることからもうかがえる。



## ピノ・ノワール・レゼルヴ・ペルソネル

Pinot Noir Réserve Personnelle 1996

参考商品

# ドメーヌ・シルヴィー・スピールマン

Domaine Sylvie Spielmann

Route de Thannenkirch 68750, Bergheim  
Tel 03.89.73.35.95 Fax 03.89.79.27.35 URL www.sylviespielmann.com



力強くエネルギーを印象のシルヴィー・スピールマンさん  
このドメーヌの最大の特徴は土壌。南西向き  
の斜面にあるギブス（石膏）が土壌の大部分を占め、バランスよく泥灰土と石灰岩が混ざり合い、それらがワインに最高のフィネスと

バランスの良い土壌が生み出す  
エレガントなピノ

コルマールから北に向かったベルグハイム村にある「ドメーヌ・シルヴィー・スピールマン」。1958年に設立されたこのドメーヌは、以前から有機栽培に取り組んでいたが、99年、ピオディナミに転向した。オーナーのシルヴィー・スピールマンの夫は、ブルゴーニュで最も古くからピオディナミを実践する「ドメーヌ・ラト」のジャン・クロード・ラト。そのため、彼の影響を十分に受けているのだろう。



骨格を与えている。現在8ヘクタールある畑のうち、0.43ヘクタールでピノ・ノワールを栽培している。  
「ピノ・ノワール」の特徴は、なんといってもギブスからくる極上の酸と、ミネラルのきりつとしたエレガントさだろう。その色合いはタークチェリーに似た、際立つ赤紫色。木イチゴ、ブラックベリー、キルシユのような香りと果実味溢れる味わい。ミディアムボディで、ミネラル感、しつかりとしたタンニン、すべてがやさしくエレガントである。これから確実に一時代を担うドメーヌだろう。

## ピノ・ノワール

Pinot Noir 2003

参考価格:4725円(税込) 問い合わせ先:BMO/片岡物産

# クリスチャン・ビネール

Christian Binner

2 Rue des Romains 68770, Ammerschwihr  
TEL 03.89.78.23.20 FAX 03.89.78.14.17

# ヒューゲル・エ・フィス

Hugel et Fils

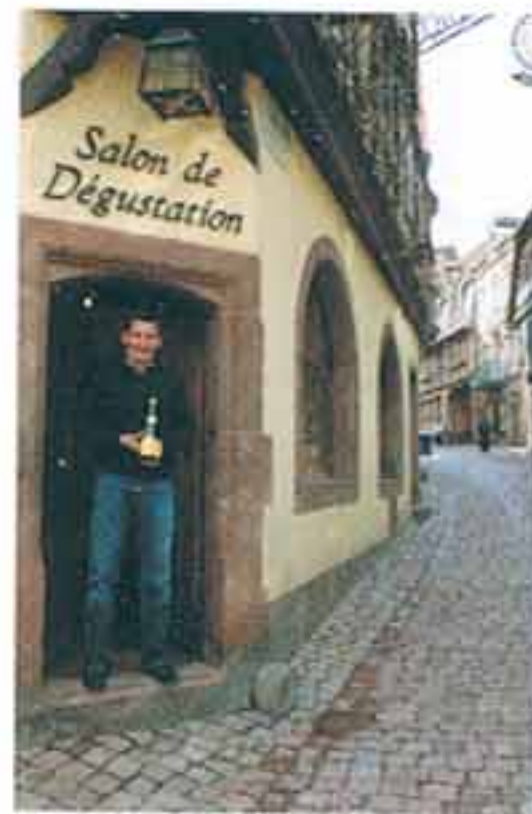
3 Rue de la 1ere Armée 68340, Riquewihr  
Tel 03.89.47.92.15 Fax 03.89.49.00.10 URL www.hugel.com



通常より半月遅い10月中旬にピノ・ノワールを収穫。そのためブドウがより熟すという

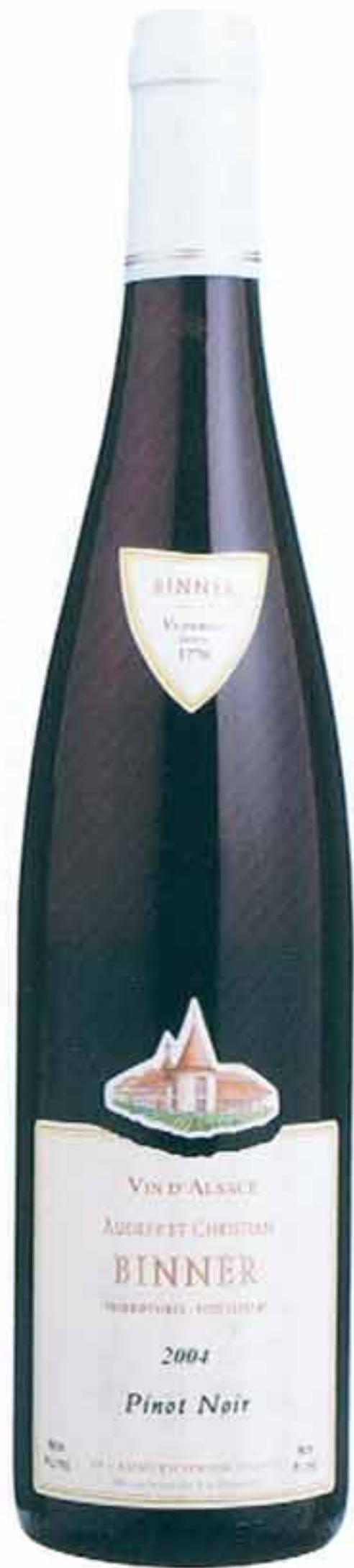
コルマルの北、アメルスシュヴィール村にある「クリスチャン・ビネール」は、1770年から続く老舗のドメーヌ。古くから有機栽培を行い、2000年からバイオダイナミにも取り組んでいる。特徴的なのは、グラニットと呼ばれる花崗岩質の土壌（ボージョレーと同様）。そのため華やかでフルーティーなワインが生まれるという。約1年間古いフールド（大樽）で熟成させ、酸化防止剤やフィルターは使用しない。新樽やセネなど人為的なテクニクに頼らない、いわばピュアな造りで醸造する。通常は9月中旬〜下旬にピノ・ノワールを収穫するが、こ

## いつまでもピュアであり続ける 素晴らしいドメーヌ



リクヴィール村で350年以上ワイン造りを行っている

歴史あるドメーヌが手掛けた特別なアルザス・ピノ  
古くから日本へワインを輸出し、日本ではすでにおなじみの「ヒューゲル・エ・フィス」。350年以上の歴史を持つ由緒正しいこのドメーヌは、リクヴィールにカーヴを構え、現在のアルザスAOCに多大な影響を与えると同時に功績をもたらし続けてきた。  
ピノ・ノワールは「ピノ・ノワール・クラシック」の1種類しか造っていないが、ブドウの出来が良い年にだけ特別なキュヴェを造る。それが、「ピノ・ノワール・ヒューゲル・ジュビリー」である。（ちなみに1994年にここを訪れて飲んだピノ・ノ



## ピノ・ノワール Pinot Noir 2004

希望小売価格3800円(税別) 問い合わせ先:コスモ・ジュン



## ピノ・ノワール・ヒューゲル・ジュビリー・レ・ヌヴェー Pinot Noir Hugel Jubilee Les Neveux 2003 (テータは1998)

希望小売価格:4100円(税別) 問い合わせ先:ジェロボーム

ここでは10月中旬に収穫するため、ブドウがより熟し、膨らみのある果実味、凝縮したワインが生まれる。  
サクランボ、キルシュ、ボタンの花、ミネラルの香りが心地よく、その味わいは赤い果実で埋め尽くされ、かつジューシー。酸とほのかに溶けたタンニンのバランスが絶妙で、幸せな気分にしてくれる。毎年1種類のキュヴェしか造らないのだが、2003年だけは特別に「エクセランス」という名でワインを造った。なんとアルコール度数が16.8度！ 男性的でアルコールだが、秘めたエレガントさを兼ね備えた魅力的な1本。

ワール・ヒューゲル・ジュビリーの90年が私にアルザス・ピノ・ノワールの偉大な可能性を発見させてくれた！  
そして2003年……。ある畑のブドウの状態がこれまでの枠を超えていたため、特別なキュヴェを初めて造ったという。それが、「ジュビリー・レ・ヌヴェー」である（レ・ヌヴェーは畑名）。色はインクと墨を混ぜたかのように濃く、カカオ、モカ、インク、ほのかに干しプラムの香りがコート・ロティを連想させる。口に含むとブドウのエキスやネクターの噴めるような強烈なニュアンス。実に男性的でマッチョなアルザス・ワインである。30年は確実に熟成するだろう。後にも先にもこのような素晴らしいワインがアルザスで造られるだろうかと思わせる逸品だ。

# ドメーヌ・ツイント・フンブレヒト

Domaine Zind-Humbrecht

4 Route de Colmar 68230, Turckheim  
TEL 03.89.27.02.05 FAX 03.89.27.22.58



後継者のオリヴィエ・フンブレヒト氏の輝きに満ちた瞳が、このドメーヌが品質の極限に至ることを約束している

品質はトップレベル！  
最高の畑が生み出すピノ・ノワール

1959年に設立された「ドメーヌ・ツイント・フンブレヒト」はトウルクハイム村に本拠を構えるドメーヌ。一見、近代工場のような外見ではあるが、その内部は昔ながらのフールドルで埋め尽くされ圧巻だ。他のメーカーと異なり、自社畑（アルザスでも有数の大きさ）のみでワインを造っている。アルザスの偉大な白ワインといえば、このドメーヌの「クロ・サン・テュルバン」といっても異議を唱える人はいないだろう。しかしそれは白ワインだけではない。このピノ・ノワールの品質もトップクラス！ 土壌は泥灰土と石灰土で、面積はなんとわずか0.3ヘク



## アルザス・ピノ・ノワール・ハイブルグ

Alsace Pinot Noir Heimbourg 2001

参考小売価格:6000円(税別) 問い合わせ先:ラック・コーポレーション

# ドメーヌ・アルベール・マン

Domaine Albert Mann

13 Rue du Château 68920, Wettolsheim  
TEL 03.89.80.62.00 FAX 03.89.80.34.23 URL www.albertmann.com/

経営を担うモーリス・バルテルメ氏。一見、神経質そうだがユーモラスで陽気な人物だ



スマートでバランスの良い高いポテンシャルを持つワイン

「ピノ・ノワール・グラン・アッシュ」を造っている。樹齢は40年だ。

アッシュとは、グラン・クリュ畑ヘンゲストの「H」（フランス語のアッシュ）のことで、その頭文字を意味している。醸造については、ヴィンテージやキュヴェによっても多少違うが、ベースはこうである。手摘みで収穫したブドウを100パー



## ピノ・ノワール・グラン・アッシュ

Pinot Noir Grand H 2003

希望小売価格:8000円(税込) 問い合わせ先:エスポア

タールしかない。畑の密植度は1ヘクタール当たり9000本、収量は1ヘクタール当たり25〜35リットルと、「ドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ」並みである。新樽を3分の1使用し、約1年半熟成させる。樽の数は全部で6樽しかなく、地元の3ツ星レストランに売る以外は一般に出回らないそうだが、日本にだけ特別に輸出しているという。

「アルザス・ピノ・ノワール・ハイブルグ」は色調が濃く複雑で、黒スグリやジャム、キルシュや下草など、さまざまな香りを放つ。味わいは非常に濃縮しているが、グラン・クリュの持つ高いバランスと気品に満ち溢れている。

セント除梗して3日間極低温で発酵。さらに通常の発酵温度(27度前後)で10日間醸し発酵させた後、小樽熟成(新樽、1年樽、2年樽で3分の1ずつ)を行う。

タンニンが締まり果実味が押し出てくるタイプで男性的。色調が濃く、高いポテンシャルを持ったスマートでバランスの良い味わいだ。味と香りが際立っているため、少し口のすばまった大きめのボルドータイプグラスで飲むと、いつぞうワインが表現される。根が地中深く張った……そんなテロワールを感じる逸品だ。

# ジェラルド・シュラー・エ・フィス

Gérard Schueller et Fils

68420 Husseren-Les-Châteaux  
TEL 03.89.49.31.54 FAX 03.89.49.36.63

畑担当のジェラルド・シュラー氏



## 父と息子のチームワークが 最高のワインを造り出す

畑を担当する父ジェラルドと、醸造を担当する息子のブルーノ、2人で営む「ジェラルド・シュラー・エ・フィス」。このドメーヌの特徴は父と子2人のチームワークである。ジェラルドの畑仕事の素晴らしさは彼の手を見れば一目瞭然だ（何百軒もドメーヌを訪問しているが、このような手はこれまで見たことがない）。実際、畑を見ても、彼の性格を映し出すきれいな仕事が見られる。次に息子のブルーノ。彼はまず、後の発酵をよりスムーズに行うため、収穫の1週間前に一番

熟れたピノ・ノワールを部分的に収穫してベース発酵を行う。そして1週間後、房を丸ごとピジャージュしながら

ら25日前後発酵させる（これはかなり長いほうで、通常皮の厚いブドウ、南の地方で用いる）。それはまさに醸造の魔術師！

現在ピノ・ノワールは4種類のキュヴェを造っており、その中でも「シャン・デ・ゾワゾー」はトップキュヴェの一つ。そのキャラクターは、インクのような色調、黒果実とスパイスで埋め尽くされ、旨味と噛めるほどの果実味、そしてものすごいタンニンと高貴な酸……。彼らの造るワインはまさに「テロワール」と「人」を反映した偉大な宝物であり、そして間違いなく、この2人もアルザスの宝である。

\*ブドウの果皮や種などを果汁といっしょに漬け込む際、浮き上がってきたこれらの果皮や種を漉や人間の体で沈める作業



### シャン・デ・ゾワゾー

Chant Des Oiseaux 2001

希望小売価格:9500円(税込) 問い合わせ先:エスポア

# ドメーヌ・オステルタッグ

Domaine Ostertag

87 Rue Finkwiller 67680, Epfig  
TEL 03.88.85.51.34 FAX 03.88.85.58.95



生産者のアンドレ・オステルタッグ氏。一見クールだが、話し始めると人懐っこい、ちゃめっ気たっぷりのアルザス版シティーボーイである

## 熟成するほどに本領を発揮する アルザス・ピノ・ノワールの極み

コルマルとストラスブールのほぼ中間、エプフィク村にある「ドメーヌ・オステルタッグ」は1966年に設立された比較的新しいドメーヌ。現在14ヘクタールの畑を所有し、そのうち0.8ヘクタールでピノ・ノワールを作っている。手摘みで収穫したブドウは100パーセント除梗し、15日間醸し発酵させ、小樽(3分の1は新樽)で11カ月熟成させた後、フィルターはかけずに瓶詰めする。独特なのは、醸し発酵中にジュースをすべて取り出して果皮だけ残し、1時間ほどしてから再び上から戻すという作業だ。そのため、果皮の中からジュースが出てき

て、よりブドウの皮の成分を抽出できるのだという。

「フロンホルツ・ピノ・ノワール」のスタイルは、若い時、常にミュールやキルシュ、スパイス、ミネラルを豊富に感じること。生き生きとした果実味はまるで噛めるほどである。タンニンは少し乾いて堅く感じられるが、フィニッシュは美しくエレガント。若い時は幾分閉じて硬さがあるかもしれないが、熟成した時の高い香りとバランス、しなやかさはアルザス・ピノ・ノワールの極みともいえる。価格からいってもコストパフォーマンスは抜群で、今、乗りに乗っている生産者の一人だ。



### フロンホルツ・ピノ・ノワール

Fronholz Pinot Noir 2003

参考小売価格:4700円(税別) 問い合わせ先:オリゾン(輸入代行 ヴァレージ・セラーズ)

# ルネ・ミューレ

Runé Muré

Route du Vin 68250, Rouffach  
TEL 03.89.78.58.00 FAX 03.89.78.58.01 URL www.mure.com



ルネ・ミューレ氏の娘ベロニクさん。土壌は石灰質を含む赤粘土質で、やや南向きの平たんな畑

## 10年後が楽しみな逸品 グラン・クリュ畑で造る

先祖代々350年以上にわたって、ワインを造ってきた「ルネ・ミューレ」。現在、25ヘクタールある自社畑のうち2.5ヘクタールの畑でピノ・ノワールを栽培し、フォルブルというグラン・クリュ畑で二つのキュヴェを造っている。一つは、畑のイニシャルをとって「V」、もう一つはトップキュヴェ「クロ・サン・ランドラン」である。

造り方は年によって多少異なるものの、約70パーセントのブドウを除梗し、約4週間醸し発酵を行う。その間セエをして、ある程度、果皮のエキスを濃縮さ



### ピノ・ノワール・クロ・サン・ランドラン

Pinot Noir Clos Saint-Landelin 2003 (写真は2001)

希望小売価格:7350円(税込) 問い合わせ先:オルヴォー

# ドメーヌ・ピエール・フリック

Domaine Pierre Frick

5 rue Baer 68250, Pfaffenheim  
TEL 03.89.49.62.99 FAX 03.89.49.73.78 URL www.pierrefrick.com/index.php



ピエール・フリック氏(左)はまさにワインの哲学者だ

## 造り手の個性を反映した まさにアルザス・グラン・ヴァン

「ドメーヌ・ピエール・フリック」は30年前から有機栽培を行い、1981年にはすでにバイオダイナミを始めていたというからすごい。しかも、当主のピエール・フリックはワインの哲学者だ。あらゆるシエスチャーで情熱的に話す。「自然はわれわれに素直でやさしくすることを命じている。それが耐久性のある農業の神髄だ」。

彼の哲学は醸造方法にも表れる。私も初めて見た器具だが、彼が作り出したヴァスク(水盤)というハート形の器を噴水の段のようにいくつも重ねた器具にワインを通す。すると、ワインが空気に触れ、かつその形状による効



果から、ワインがなんらかの活力を得るのだという。

現在、全体の約17パーセントの畑でピノ・ノワールを栽培し、ピノ・ノワールだけでも4種類(時に5種類)のキュヴェを造っている。この数字から見ても、いかにピノ・ノワールを大切にしているかがわかるだろう。クラシックタイプの「ピノ・ノワール」はフルーティーでストロベリー系の赤い果実を感じさせる。その中のトップキュヴェ「ピノ・ノワール・ロット・ミュルレ・テラス」は黒スグリやブラックベリーのスパイス、キルシユの香りに加え、濃縮した果実や高貴なタンニンを感じる。クラシックタイプを凌ぐ素晴らしいワインだ。彼の個性溢れる感性と絶え間ない努力のおかげで、すでに「フィネスのあるグラン・ヴァン」の域に達しているように思える。

### ピノ・ノワール

Pinot Noir 2003

希望小売価格:3600円(税別) 問い合わせ先:ラシーヌ

※「ピノ・ノワール・ロット・ミュルレ・テラス」は価格未定