

Value Bordeaux 2008

発表!

「バリューボルドー」2008

本物の味わいを、抜群のコストパフォーマンスで!

グランクリュに匹敵するクオリティが1000～3500円という手ごろな価格で楽しめる「バリューボルドー」。丸山宏人さんに毎日でも飲みたいお薦めワインを選んでもらった。

協力/ボルドーワイン委員会 (C.I.V.B.) / フランス食品振興会 www.bordeaux.com
取材&文/大谷浩己 撮影(人物)/早野知子

BORDEAUX

オザミワールド代表
丸山宏人さんが選んだ
毎日でも飲みたい
20本

ワインデータの見方

①原産地②輸入元③価格(税込・税別)④セ
バージュ(ブドウ品種比率)※略語一覧…
ML(ミュスカデル)、SB(ソーヴィニヨン・
ブラン)、SM(セミヨン)、CF(カベルネ・
フラン)、CS(カベルネ・ソーヴィニヨン)、
MB(マルベック)、MR(メルロ)、SG(ソ
ーヴィニヨン・グリ)、PV(プティ・ヴェル
ド)

「バリューボルドー」は、1000～
3500円の価格帯の570本のボルド
ーワインを10人のテイスターがブライ
ドテイステイングして選んだ100銘柄。
「バリューボルドー」のワインは、高価な
グランクリュに匹敵するような、価値あ
るワインばかり。さまざまな個性のもの
の中から、マイ・フェイバリット・ワ
インを見つけ出してください」というの
は、テイスターのひとりでもある丸山宏
人さん。

どんなワインがあるか、紹介しよう。

赤は、カベルネ・ソーヴィニヨン、カ
ベルネ・フラン、メルロ。白は、ソーヴ
ィニヨン・ブラン、セミヨン、ミュスカ
デル。ボルドーワインの特徴は、赤も
白も複数のぶどう品種をアッサンブラー
ージュ(混ぜ合わせる)してつくることに
ある。それぞれの品種の個性が合わさり、
ボルドーワインならではのしなやかな果
実味と、滑らかな飲み口が生まれる。フ
ランスでは、このボルドーワインの洗練
された上品さを、フィネスという言葉で
表わす。さらに、ボルドーには1万を超
えるシャトー(ワイナリー)が存在して
いるといわれている。シャトーごとにそ
れぞれ競い合うように個性的なワインが
造られているから、そのバリエーション
は無限といっていきたい。必ず、自分
の好みに合った1本が見つけられるのも
ボルドーワインならではのメリットだ。

バリューボルドーなら、
きつと見つかるお気に入りの1本

爽やかな飲み口の軽い白と、コクのあるタイプを使い分ける

辛口白ワイン

ボルドーの辛口白は、フレッシュ&フルーティと、ぶどうの持つ深みを引き出したコクのある2つのタイプ。「どちらも口の中のバランスがいいものを選びました」と、丸山さん。料理や好みに合わせて使い分けたい。



丸山さんイチオシ

ソーヴィニヨン・ブランという品種に特徴的な、ハーブとグレープフルーツを合わせたような香りが立つチャーミングなワイン。貝類やスパゲティ・ボンゴレなどとは抜群の相性。

シャトー・ド・フォントニーユ白

①アントル・ドゥ・メール②モトックス③1700円(税別)④SB40%、SM30%、ML30%

複雑なアロマが口いっぱいに広がるアントル・ドゥ・メール産。フルーティですっきりした味わい。このタイプのワインとしては果実味がしっかりしていて、余韻も長い。



シャトー・ランドロー白2006

①アントル・ドゥ・メール②ヴィノスやまざき③1680円(税込)④SM50%、SB30%、SG10%、ML10%

生き生きとした果実味が広がる軽い白

フレッシュ&フルーティなワインがつけられるアントル・ドゥ・メールのワイン。ふくよかな果実味の中に蜜の香りも溶け込んでいる。



バロン・ド・レスタックボルドー白

①ボルドー②サントリー③1360円(カタログ価格)④SB60%、SM40%

1000円台でもしっかりした味わい

滑らかな酸味と果実のアロマが溶け合う。ミネラル感もあり、しっかりしたコクが感じられる1本。焼き魚などと合わせるのもいい。



シャトー・ベレーラ・ロワイエール白

①ブルミエール・コート・ド・ブライ②ボニリジャパン③3465円(税込)④SB100%

熟れたぶどうのポテンシャルを発揮

グラスの中から立ち上る白桃とヴァニラが溶け合ったような香りが官能的。酸味が柔らかく、たっぷりした果実味が印象的な1本。



コレクション・プリベ・ボルドー白

①ボルドー②サッポロビール③1700円(税別)④SB100%

すがすがしいレモンの香りが広がる

柑橘系の香りと、爽やかな酸とのバランスが印象的なワイン。さっぱりした魚料理などの相性もよく、これからの季節、重宝しそう。



丸山宏人 1963年、東京生まれ。都内のフレンチで経験を積み、渡仏。料理人志願だったが、ワインに目覚めてソムリエを目指す。帰国し、本郷「竹とんぼ」を経て、1997年、銀座「オザミ・デ・ヴァン」開店。現在は、8店舗を経営。

4つのカテゴリーの中から好みのワインを見つけよう

バリエーブルボルドーでは、料理やシチュエーション、その人の好みに合わせて、誰でも選びやすいようにワインの味わいの個性をカテゴリーに分類。

「辛口白ワイン」については丸山さんは、「エレガントでハーブの香りのするバランスのいいワイン。しなやかでキレのある酸が魅力的」と、話す。

「軽い赤」については、「赤い果実が凝縮したやさしい味わいのワイン。しなやかでいて陽気、飲んでいて楽しくなるボルドー」。重厚な赤は、「心地よい渋みが舌の上で広がり、それを追いかけるように黒い果実を思わせる風味が広がっていく、余韻が長い男性的なワイン」と、定義つけてくれた。

そして、最後にボルドーのバリエーションの豊かさを証明するかのような「ロゼ&クレレ・クレマン、甘口白」。

バリエーブルボルドーなら、むずかしい知識がなくてもTPOに合わせてワイン選びもラクラク。必ずあなた好みの1本が見つかることだろう。

赤ワイン

「さすがボルドー、コクのあるワインをつくらせると天下一品」と丸山さんを唸られた。果実の滑らかさ、香りの複雑さ、そして、ただ濃いだけではなく、バランスのよさが目立つ。ボルドーを知るための教科書的存在。



丸山さんイチオシ

「ブルーベリーやカシスなど黒い果実を思わせる香りと、しっかりとしたタンニン。余韻にはオリーブなども混じり、力強く男性的なワイン。豚の角煮やすき焼きとの相性もいい」



シャトー・ド・パランシェール 2005

①ボルドー・シュベリウール②モトックス③2500円(税別)④MR45%、CS43%、CF10%、MB2%
複雑なスパイスが肉料理の引き立て役
オリエンタルスパイスの香りに、ミントのような清涼感も漂う。複雑な香りと、果実の滑らかさが溶け合い、肉料理にはうってつけだ。



シャトー・ラグラヴ・パラン2003

①ボルドー・シュベリウール②ジェノス・ワイン・マーチャント③2625円(税込)④MR40%、CF30%、CS30%
完熟したぶどうが醸し出す滑らかさ
2003年は、夏が暑く、ぶどうが完熟した年。果実が厚く、完熟したぶどうの凝縮さを感じられる。酸とタンニンのバランスもいい。

軽快な赤ワイン

中華などデイリーな食事に合わせて楽しい、陽気な飲み口のワイン

「ボルドーの赤というと強い味わいのイメージがありますが、それだけじゃない。赤い果実がたっぷり感じられるボルドーの軽快な赤は、バランスがいいので赤ワイン入門にも最適です」と、丸山さんの折り紙つきだ。



丸山さんイチオシ

「ボルドーの軽い赤ワインは、メルロの比率の高いものが多い。このワインもそうです。複雑な香りと滑らかな果実味は、価格以上のポテンシャルを感じさせてくれます」



シャトー・サントマリー赤2005

①ボルドー・シュベリウール②JSRトレーディング③2400円(税別)④MR75%、CF25%
コクがあり、熟成感も感じられて飲みやすいメルロ種75パーセント。この品種特有の土地っぽい香りが楽しめる。熟成感があり、果実味の中に渋みが溶け込んで飲みやすい。

①ボルドー・シュベリウール②成城石井③オープン(税込み参考価格1890円)④MR68%、CS26%、CF6%
バランス良好、飲み飽きない1本果実味、酸とタンニンのバランスが良好。飲み飽きないつくりポテンシャルを感じる。デイリーな食事と合わせて楽しみたい。



プティマノー2004

①メドック②昭産商事③3465円(税込)④MR65%、CS35%

樽のフレーヴァーで上品な仕上がり

フレッシュで果実の香り高い中に、樽からくるロースト香が溶け込み、複雑さを感じさせる。早めに抜栓し、大振りのグラスで。



シャトー・ブルボン・ラ・シャペル2005

①メドック②JFLA酒類販売アルカン事業部③2625円(税込)④CS70%、MR25%、CF5%

飲みやすさと力強さを併せ持つメドック

カベルネ・ソーヴィニヨン70パーセント。しなやかさと力強さを併せ持つメドック地区のワイン。無理のないつくりで好感もてる。



シャトー・ド・フ・フラン2004

①ボルドー・コート・ド・フラン②大榮産業、西岡寅太郎商店③2490円(税込)、3150円(税込)④MR70%、CF20%、CS10%

メルロの個性を感じる、柔らかいタンニン

メルロ種70パーセント。赤い果実に、シナモンの香りなどが溶け込み、舌触りも柔らかい。メルロ種の長所が生きているワイン。

シャトー・ルクーニョ
ルージュ2002



ロゼ&クレレ・クレマン

甘口白 ボルドーワインならではのバリエーション 豊かな展開を楽しむ

これからの季節、
外で飲むにもうってつけのロゼ&クレレ。
デザートと合わせたり、食前酒、食後酒として
楽しみたいボルドーの甘口白ワイン。
そして、キメ細かな泡が舌をリフレッシュ
してくれるクレマン。3つからおすすすめを紹介。



丸山さんイチオシ

「高価なソーテルヌに匹敵
するようなポテンシャルを
感じる。アンズを主体に、
ほのかにメープルシロップ
を思わせる香りも混じる。
丁寧に育てたぶどうを感じ
させる1本」



シャトー・ラモント・サンタンタン・ロゼ 2006

①カディヤック②ボニリジャパン、日
野屋③2625円(税込)、3150円(税
込)④SM100%

上品な甘さと酸を備えた本格的甘口白
アンズのコンポートにはちみつやキン
モクセイのニュアンスが漂う。デザー
トと合わせたり、そのまま飲んでも楽
しい甘口ワイン。

①ボルドー・ロゼ②巴ワイン・アンド・
スピリッツ③オープン(税込参考価格
2100円)④CS50%、CF50%

野外やピクニックで飲むにも最高
サクランボやバラの香りがするチャー
ミングなロゼ。かすかな渋みと酸味の
バランスがよく、どんな食事にも合わ
せやすい辛口のロゼ。



シャトー・カマイユ 2004



リセヌヌ・ブリュット NV

①クレマン・ド・ボルドー②東京
実業貿易③3500円(税込)
④SM80%、SB10%、ML10%

きめ細かい泡が丁寧に
つくられた証拠

「これってシャンパーニュ？」
と丸山さんを驚かせた1本。
ミネラル感を感じさせる深い
味わいと、きめ細かな泡が心
地よい。



シャトー・ラゴンド・リール白 2004

①ブルミエール・コート・ド・
ボルドー②ボニリジャパン③
2100円(税込)④SM100%

果実の凝縮感があり、
長く続く余韻が印象的
パッションフルーツなどの華
やかで浮き立つような香り。
甘みと酸のバランスがよく、
果実の凝縮感が感じられる上
品な味わい。



シャトー・ヴィニョール・ボルドー・クレレ 2006

①ボルドー・クレレ②エスポ
ア③2320円(税込)④
MR74%、CS26%a

和食にも合わせやすい、
親しみやすいロゼ
フランボワーズやダーズリン
を思わせる複雑さのある香り。
果実味たっぷりがかすかな渋
みもあるので料理に合わせや
すい。

重厚な

グランクリュに迫るポテンシャル
を持つ、ボルドー赤ワインの王道



シャトー・ レイノン赤 2005

①ブルミエール・コート・ド・
ボルドー②サッポロビール、
メルシャン③2800円(税別)、
2150円(税込)④MR60%、
CS40%

有名醸造家が手がける
シャトーの1本
ボルドー大学の教授であり、
さまざまなシャトーのコンサル
ティングも手がけるドゥ
ニ・デュブルデュエ氏所有の
シャトーのワイン。

シャトー・ ラローズ・ トランドン 2004

①オー・メドック②コルドン
ヴェール③2500円(税込)④
CS60%、MR20%、
CF5%他

オー・メドックの
特徴が感じられる
シナモンなどスパイシーな香
りにロースト香をプラス。力
強さを感じる飲み口だが、酸
とタンニンのバランスがいい
ので飲み飽きない。



シャトー・ ラクラヴリ 2001

①ボルドー・コート・ド・フラ
ン②稲葉③2730円(税込)④
MR50%、CS25%、CF25%

力強さとエレガントを
併せ持つワイン
熟成からくるふくよかさが印
象的。果実のまろやかさが口
いっぱいになり、力強さも
併せ持つ。余韻も長く、エレ
ガントなワイン。