

# 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

本体価格 1,714 Yen (税別) 2016 春 第53号

53 2016  
spring















インポーター特集 2



より優良なインポーターはどこだ!?

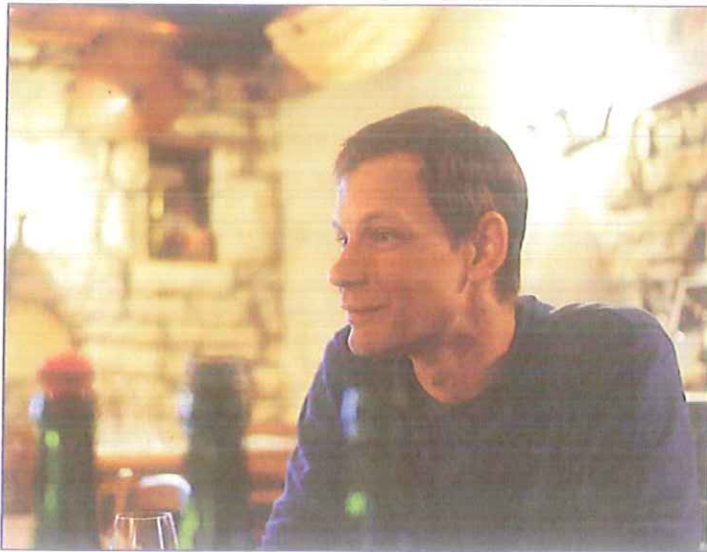
2016

全国の優良ショップさん  
プラスαにたずねてみました

Marsannay		今飲んで <b>88</b> ポテンシャル <b>88+</b> 飲み頃予想 今 ~ 2027
 <p>VIN DE BOURGOGNE — マルサネ '13</p> <p>— 輸入元/ヴィノラム</p>	 <p>— 輸入元/ヴィノラム</p>	<p>なんとマルサネも造っていた。ただしこれまでは日本未入荷。現在入れるかどうかの交渉中とのこと。少しだけ香りは閉じており、可愛らしい赤果実とほんのりの大地香だけミネラルがしっかり。口に含むと甘くて美味しい。味がきがとでも良く、液体には全くスキもなく、見事なエキス系薄旨ワイン。とーぜん物凄いものではないが、好印象バリバリだ。(15年06月試飲)</p>
Morey-Saint-Denis		今飲んで <b>89</b> ポテンシャル <b>89+</b> 飲み頃予想 今 ~ 2028
 <p>VIN DE BOURGOGNE — モレ・サン・ドニ '13</p> <p>— 輸入元/ヴィノラム</p>	 <p>6,300円 輸入元/ヴィノラム</p>	<p>ちなみにこのこのベースックワインと勝手に決めつけている。香りは閉じ気味。しかしエレガンスたっぷり、赤黒果実と大地香、そしてツヤのあるミネラルがしっかりと漂っている。口に含むと見事にいつものジョルジュ・リニエ節。薄い液体にエキスがキッチリと含まれ、うま味と多彩な味わいがしっかりと乗っている。そして13年らしい酸が顔を出し、立体感とクッキリさを演出。どこか出汁系ともいえるワインなのだ。(15年06月試飲)</p>
Gevrey-Chambertin		今飲んで <b>89</b> ポテンシャル <b>90</b> 飲み頃予想 今 ~ 2030
 <p>VIN DE BOURGOGNE — ジュヴレ・シャンベルタン '13</p> <p>— 輸入元/ヴィノラム</p>	 <p>7,680円 輸入元/ヴィノラム</p>	<p>ジュヴレの力強くて黒い風味の姿は皆無で、どこまでも続くリニエ節。ともかくひたすらエレガント。こりゃ米国評価誌は無視するわ。そしてブドウの完熟した甘い香りがい。口に含むとやはりしみじみと美味しい。モレ・サン・ドニより少し黒果実が増えてタンニンも多くなる。これはさすがにジュヴレのブドウだなあ。しかし基本は薄旨エキス系。とことん癒されよう。もちろんうま味もしっかり。(15年06月試飲)</p>
Chambolle-Musigny		今飲んで <b>89+</b> ポテンシャル <b>90+</b> 飲み頃予想 今 ~ 2028
 <p>VIN DE BOURGOGNE — シャンボル・ミュジニー '13</p> <p>— 輸入元/ヴィノラム</p>	 <p>8,800円 輸入元/ヴィノラム</p>	<p>シャンボルのミネラルが柔らかく拡がり、エレガンスに一層の磨きがかかる。晩熟型の多い13年だけこのワインはほぼ全開だ。ただし今のところはであり、今後閉じる可能性もある。口に含むと柔らかくて優しい液体に相変わらず美味しい味が乗っている。やはり見事な薄旨エキス系ワイン。しかしこのワインには力もある。まれにシャンボルに力を感じる場合があるが、13年のリニエもそう。さめ細かいタッチの液体とタンニンにソフトパワーが宿っている。(15年06月試飲)</p>
Morey-Saint-Denis 1er Cru Clos des Ormes		今飲んで <b>90+</b> ポテンシャル <b>91+</b> 飲み頃予想 2017 ~ 2030
 <p>VIN DE BOURGOGNE — モレ・サン・ドニ・1er Cru・クロ・デゾルム '13</p> <p>— 輸入元/ヴィノラム</p>	 <p>8,800円 輸入元/ヴィノラム</p>	<p>このワインは1erながらいつもぶっ飛びの品質にはなく、けど確実に良いというある種不思議なワイン。これは褒め言葉。香りは村名クラスに比べて明らかに要素が増えてギュッと詰まったもの。口に含むと見事にエレガント。ブノフ・ステリイの造るワインのエレガンスは超一流だ。そしてこの薄い液体に味がしっかり乗っている。モレのきれいな土の風味が一掃詰まった美味しいワインなのだ。(15年06月試飲)</p>
Volnay 1er Cru		今飲んで <b>91</b> ポテンシャル <b>92</b> 飲み頃予想 今 ~ 2030
 <p>VIN DE BOURGOGNE — ヴォルネ・1er Cru '13</p> <p>no photo</p> <p>— 輸入元/ヴィノラム</p>	 <p>— 輸入元/ヴィノラム</p>	<p>このワインは個人的にお気に入りのもの(どうもすみません)。もちろん主観はなしで行きます。ヴォルネのエレガンスとリニエのエレガンスがピッタリと寄り添う見事なエレガントワイン。そしてミネラルと大地香がしっかりととてもいい香り。口に含むとやはり見事なエレガンス。液体は当然薄い。その薄い液体にガッツリとうま味と味わいが乗っている。本当に美味しいからこれ飲んでみ。気に入らなかつたらお代は要りません(もちろんウソ)。(15年06月試飲)</p>
Gevrey-Chambertin 1er Cru les Combottes		今飲んで <b>91+</b> ポテンシャル <b>92+</b> 飲み頃予想 2017 ~ 2033
 <p>VIN DE BOURGOGNE — ジュヴレ・シャンベルタン・1er Cru・レ・コンボット '13</p> <p>— 輸入元/ヴィノラム</p>	 <p>15,700円 輸入元/ヴィノラム</p>	<p>しかしどうしてモレ・サン・ドニの生産者は決まってこの区画を持っているんだろう。以前アルローのシブリアンに聞いて腑に落ちたけど、すみませんすっかり忘れとります。ということでジュヴレの香りよりリニエの香り。ほぼりニエ香。エレガントで複雑な癒しの果実香だ。口に含むと味つきが更に良くなる。もう本当に美味しい。毎日飲んでも飽きないじっくりとしたうま味だ(毎日飲めるお金はない)。そしてさすがジュヴレで優しい力もある。(15年06月試飲)</p>

# Georges Lignier et Fils

ジョルジュ・リニエ 2013



ブノワの造る13年はヴィンテージの負の面を全く感じさせない、いつもの薄旨エキス系ワインだ。本当にどうしてこれほど薄めの液体なのに美味しい味がガッツリ詰め込まれているんだろう。毎年不思議で仕方ない。決してぶっ飛びの品質ではないが、この手のワインを好きな人(含む、自分)にとってはぶっ飛びの大歓迎ワイン達なのだ。こういうワインはキッパリと米国評価誌は無視している。それもあってタイミングを狙えばかなりお手頃価格でゲットできる。日本人なら飲んだ方が良いと思います。ブノワ曰く「収穫が遅くて気温が低かったため、ブドウの温度が安定し醸造は楽だった。酸が乗っている年は低温のまま発酵がゆっくり進み、マロ発酵も時間がかかったので自分にとっては好ましい状態だった。ピノ・ノワールらしいピュアさがあり、単に甘いとかではなく締まったところがある。つまり単調ではなくアクセントがある。全体的にデリケートなワインなのでビン詰めにはとても気をつけた」。

BOURGOGNE rouge 2013

## Clos Saint-Denis

今飲んで **92+** ポテンシャル **94** 飲み頃予想 2018~2040

### クロ・サン・ドニ '13



GEORGES LIGNIER ET FILS

VITICULTEUR & MOULIN SAINT-DENIS, CÔTE D'OR - FRANCE

20,400円  
輸入元/ヴィノラム

いや〜、繊細、エレガント、フィネスたっぷり、もうお見事。きれいな土と優しい黒赤果実、深遠な大地香、そしてツヤと気品のミネラルがたっぷり。口に含むとすんごい美味しい。この薄い液体のどこにこれだけの情報が入っているのか不思議で仕方ない。ともかく味の焦点がピシッと定まり、デレデレになるほど美味しい。そして13年特有の酸が全体を見事に締めている。それでいて優しさ一杯。お見事です。(15年06月試飲)

## Clos de la Roche

今飲んで **92** ポテンシャル **94** 飲み頃予想 2022~2045

### クロ・ド・ラ・ロシュ '13



GEORGES LIGNIER ET FILS

VITICULTEUR & MOULIN SAINT-DENIS, CÔTE D'OR - FRANCE

25,900円  
輸入元/ヴィノラム

通常はクロ・ド・ラ・ロシュの方がクロ・サン・ドニより力強く太いのに、ほとんど変わらないエレガンスたっぷりの繊細さ。そして香りの豊かさや複雑性も一緒だ。口に含むとさすがに今は少し閉じ気味。そして熟して高質なタンニンが全体を覆っている。それでもエレガントなんだから、ある意味もの濃い。これはブノワが目指すひとつの完成形じゃないだろうか。エレガンスとソフトパワー、味の集中感、そういったものがそう感じさせる。明らかにクロ・サン・ドニよりタンニンが多くて酒質もやや太い。それでも超エレガント。(15年06月試飲)

## Bonnes Mares

今飲んで **92** ポテンシャル **95** 飲み頃予想 2025~2050

### ボンヌ・マール '13



GEORGES LIGNIER ET FILS

VITICULTEUR & MOULIN SAINT-DENIS, CÔTE D'OR - FRANCE

32,400円  
輸入元/ヴィノラム

当然閉じ気味。たえブノワのワインでもこのACであり13年なのだ。そしてエレガンスの中に良い意味での重さと厚みを感じ、複雑性たっぷりの香りが漂う。口に含むと味も閉じ気味。ただし味の焦点が定まりやすく、13年の酸が輪郭とフレッシュさと締めりと与え、通常は雄大なボンヌ・マールがまるでシャンボルのアムルーズのように力と締りのある液体となっている。高質で熟したタンニンも多く、時間が必要。(15年06月試飲)