

季刊ワイナート シャンパーニュ、ワイン宣言!

# WInart

Winter

Quarterly Magazine 2004 Number  
<http://www.bijutsu.co.jp>

21

シャンパーニュ、  
パローロ、  
その他  
テイスティング  
合計

246本

ワイン・オブ・  
ザ・イヤー  
2003

シャトー・ムートン・  
ロートシルト  
ブランド・ストーリー

特集

Special Feature : Champagne

シャンパーニュ



# 2003年

## ワイン オブ ザ イヤー

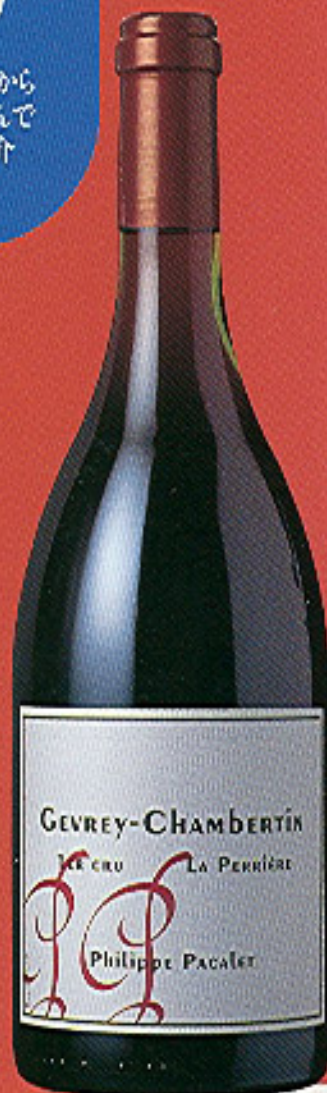


20本の中から  
3本を選んで  
ここに紹介

### この1年に 印象に残った 20本のワイン

一年に一度、ワインが現れる。ここでは、見慣れたはずのワインに新たな面を発見し、また、今まで気が付かなかった新たな世界を垣間見ることができる。2003年もそうしたワインとの楽しく、そして時には驚かされる出会いが数多くあった。そこで、その中で最も印象的だった20本をここに印したい。それが、ワイン・オブ・ザ・イヤー。

Wine of the Year 2003



Gevrey-Chambertin 1er Cru La Perrière 2001 Philippe Pacalet



Agliumori del Pallore Vigna della Corona 2001 Tenuta Le Querce



Pazzo Pissicchio 2001



ジュヴレ・シャンベルタン  
ブルミエ・クリュ  
ラ・ペリエール  
2001  
フィリップ・パカレ



アリニコ・デル・  
ヴェルトゥーレ  
ヴィーニャ・デッラ・コローナ  
2001  
テスータ・レ・クエルチエ



パッツピッシェーロ  
2001

このページに登場の  
3本を含む、  
ワイン・オブ・ザ・イヤー  
全20本の紹介は、  
138ページに続く



**アリアニコ・デル・ヴルトウーレ  
ヴィーニャ・デッラ・コローナ 2000  
ヌーナ・レ・クエルチエ**

Aglianico del Vulture Vigna della Corona 2000  
Terroir le Quercie

山岳が乾燥した砂地に覆われ、南イタリアの甲でもとくに珍しいバロカータ。だからこそ、ナスターレ・コルチエの登場は、南イタリアの新时代を感じさせるものだった。今まではピエモンテやトスカーナといった豊かな北の系譜にしか見かけることができなかった頃の、地味的なワイナリーだからである。これから南にうつったワイナリーが増え、加速度的に品質が向上していくであろうことは、容易に想像できる。潤沢な資金と旺盛な好奇心、そして即ちたる才幹を備えた栽培・醸造チームがあれば、初ヴァンテージでこの完成度も可能だといふこと。イタリアの偉大な能力を思い知る。



**パッソピッシャーロ  
2001**

Fuossigliano 2001

この数年、シシリアのワインは劇的なアイテムが登場し、急速に市場に浸透した。赤果品種の多彩さとは対照的に、今では東部イタリアに不可欠の存在だ。だが問題は、安くてもおもしろい、とか、ユニークでも、とかはあっても、圧倒的におもしろい、がなかったことだ。だから、ヌーナ・レ・クエルチエのアンブレラ・ブランケットがエリナで走り出した。このワインの美味は大きい。コストとは関係のない、ひたすら最高の品質だけを求めたワインが、やっとできたのだ。酸しさと繊細さ、豊かさや強さを備える、壮大なドラマと心奪われる美観の美が、約束の地シシリアから、やってきました。



**ヴィラーニ グランド・セレクション  
1997  
ティッファン・エデ&ゾルト**

Villány Grand Selection 1997 Tiffan Ede & Zolt

今年目すべきは中歐、旧ハブスブルク帝国なのだ。印象に残ったワインを振り返ると、そう言いたくもない。しかし、独自のワイン文化を誇ってきたハンガリーは、偉大な土壌を擁してきたことで、遂にイノベーションの糸が結ばれ、多様な品種と優れたテロワールの理解が結ばれた。だからこそ、今年になって初めて飲んだハンガリーの赤ワインには目を覚めた。CSとCFのブレンドであるこのワインは、ハンガリー最南端、ボルドーと同じ緯度にあるザンカーニオ地区でできる。生産者は1946年から続く老舗。既に何十年もカベルネを造ってきたような完成度だ。



**ピノ・ノワール  
2002  
クスダ・ワイナリー**

Pino Nardo 2002 Kusda Wine Limited

外国のブドウを日本に持ってくることだけが、日本人のワインのとるべき道ではない。土地は熱くないが人間は移動できる。ならば育てたい品種の栽培環境に人間が移植したほうが、遙かに日本人の感性が生きた、日本風な味わいのワインがとると言えないだろうか。理想のピノ・ノワールを造るためにニュージーランドのマートンボローに移住した精進氏のワイン。酸極度がないのにピノワールを裏切る力が多いなかで、ブルゴーニュ系上のワインとも比肩する気品は、初ヴァンテージにして既に味の頂点に立つ。日本人は受け止める。たまたまのべき場所を誤ってはいけなないのだ。



**コート・ロティ  
ラ・シャティヨヌス 1999  
ヴィダール・フルーリー**

Corto 1999 La Châtillon 1999  
Vidalier

コート・ロティは北のコート・ブルジョアと南のコート・ブロンド間で味わいが大きく異なる。多くの人はイメージする。あの山をまたぎのような、鉄のような、重たいスパインとは、北側の性質である。シラーは嫌いだ、という人の多くは、北側のワインを若い頃に飲んで、印象を固定させた人であろう。しかし、最上のコート・ブロンドのワインは、最初からそのなまめらかな香やかさがあり、香もよい果実とミネラルを感じさせる、上品なもの。古典型的な大樽で熟成されたこのワインは、コート・ブロンドの美質を正しく伝え、穏やかな風格を備えて、コート・ロティへの一面的な見方を改めさせてくれる。



**ラ・プチット・シベリー  
2001  
ドメヌ・デュ・クロ・デ・フェ**

La Petite Sibérie 2001 Domaine de Croix des Fées

ルーションのワインが世界的な興光を浴びたのはゴビーがスターダムに輝いた90年代以降であり、多くの生産者はこの数年のあいだに登場した若手である。ソムリエから転じて生産者になった方々エルグー・ビズールが設立したクロ・デ・フェのワインは、マッシュ・ゴビーの味わいとは好対照をなす、艶やかに高級され、ダイナミックに育んだ、現代的なセンスを醸しだせるもの。ゴビーの影に覆われているが、その東方は現時点でも角角上である。このワインは日本のブルジョアを主体とした最上級エグゼクティブとして2001年ヴァンテージに登場し、現時点でのルーションの到達点を示している。



**アマローネ・デッラ・  
ヴァルポリチエッラ・クラシコ 1997  
トマーゾ・ブッソーラ**

Amarone della Valpolicella Classico 1997  
Tommaso Bussola

長い熟成を要求する従来の伝統的な酒りのアマローネとは対照にあるワイン。若いうちから飲むほどさらさらで軽快な印象がある。エクスプレッソな感じでカリフォルニアのピノ・ノワールのように開放的な果実味に溢れている。しかし、熟成後時間が経つにつれ、古典型的アマローネにも共通する妖艶さがあるから、驚かされる。スタンレスで低温発酵され、MLF、熟成はアリエの葡萄という、現代的な造りが示すおもしろい味で、伝統をきつづく本質をはずれない巧みなバランスに、アマローネにも新時代が到来したことを実感させられる。トマーゾ・ブッソーラは1983年に創業。



**ランブルスコ  
2001  
カミーヨ・ドナーティ**

Ranzano 2001 Camillo Donati

ジャック・セロスがメゾッド・アンセスタラルの実験をしたと聞いて、我が意を得たりと思った。自然なワインを追求すれば、リカー・ド・ナヴァージュ（つまり工業的な発酵と培養段階）の添加に疑問をもつ。この問題点に立つ時、熟成解法は内蔵のままに、一次発酵の凍結としての二次発酵を行なう。このメゾッド・アンセスタラルのランブルスコの発酵が分かる。酒は瓶の中にあるため、ワインは常にフランスで、シュール・リワーとはどういふことからも分かる。戻されてきたランブルスコの知られざる能力ばかりか、発酵ワインとしての可能性を知る意味でも不可欠な、衝撃的なワインだ。



**ヴォーヌ・ロマネ プルミエ・クリュ  
キューヴェ・デュヴォー・ブロシェ  
1999  
ドメヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ**

Vaux-romaine 1er Cru Cuvée Duvoix-Brosche 1999 Domaine de la Romanée-Conti

ブルゴーニュにおいて1999年は特大な年でもなく、最も2000年、神聖な2001年と並び、ブルゴーニュ90年代の黄金の時代を象徴し得る年が多いだろう。ここ10年右肩あがりを経験したブルゴーニュの人々は、99年ヴァンテージへの期待をピークに、最近では減退しているようだ。さて、素晴らしい天候に恵まれた99年を最も豪華なワインがこれだ。積み残したブドウでさえ見事に熟し、放置するに忍びなく、改めて収穫し、それでいたというのだから驚い、ラ・ターシェを中心とする混成を混ぜ合わせて造ったという素性も驚かす。これがやってのけたというのだからさらに驚く。



**フルーリー  
2001  
イヴォン・メトラ**

Fleurie 2001 Yvon Métra

何年か前、クリュ・ボー・ジャンが絶たれた。メーカーのイメージに導かれたボー・ジョレを、ブルゴーニュの一部たる正統なワインとしての評価は高まったという意義は大きい。その時に賞状を授けられたのは、最もブルジョアなブルジョア・ヴァンテージの「ブラインドで飲むとガメとは思えない」とか、まるでコート・ドールみたい」という評価が多量に集まった。しかしボー・ジャンはボー・ジャンらしいヴァンテージの魅力のままに完成度を高めるべきではなかったと見えた。だからこのフルーリーには勇気は可憐で、歳か、カジュアルで、良品位。700mlなフルーリーの魅力が全国の條件だ。



**シャトー・プリューレ・リシーヌ  
2000**

Chateau Prieure Lichine 2000

マルゴー村のワインを、よく言われるように女性と考へ、女性的な意味を醸成のさく柔らかな味わいなら、メルロの多いワインがほしいだろう。だがマルゴー村のワインに、非妥協的な豊かさや豊かさを感じるとなら、高貴なシャトー・マルゴーこそが正解だ。そして2000年、シャトー・マルゴー村のブルジョアのグループに、ブルジョア・リシーヌが初めて全般的に復調する。シャトー・マルゴー村だが、このワインが意欲的なのは、ケンタ・リシーヌのスタートアップ・ブルジョア・グループに、ブルジョア・リシーヌになったこと。そのグループ・リシーヌと高貴の貴族社会のあつたの酒を、彼の才能は、易々と乗り越えて見せた。



**シャトー・テルトル・ロートプフ  
2000**

Chateau Tertre Rotbopf 2000

元祖がレージュワインと書かれる、テルトル・ロートプフ・ヤン・ミリアンの石灰岩の丘の実は既に位置が急斜面の傾で、1980年代、完全主義者フランク・ミジャックは、収穫量を抑制し、熟成を高めることで熟成して、濃密な味わいを引き出す。それを以降の右派、また世界のワインの主流になったことはいふまでもない。しかし90年代後半には濃密さの方向から、豊かさの方向へと、身に着けられしめていった。熟成度の高さを、後継者たちがやって結びつけるか、それを考え、精進にワインの形とした。その到達点が、ボルドーにける過去のヴァンテージとなった。2000年なので、