

発行日：ワイナリー国2017年3月29日（祝）2017年2月24日（祝）（通常）（通常）5日間（2017年6月24日）第19卷第0号 通巻97号 平成19年1月17日第三種郵便物登録 ● http://www.WineKingdom.co.jp/

定価：六一〇円 本体一、五〇



株式会社モトックス
<http://www.mottox.co.jp>

未成年者の飲酒、飲酒運転は法律で禁止されています。
妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。

「フラーヴィオ」

王の名を冠する最高傑作、

ロータリ ブリュット フラーヴィオ

- イタリア
トレンティーノ・アルト・アディジエ産
 - シャルドネ ●白辛口
- イタリア・トレンティーノで標高400～500mといった最良の区画から収穫されたシャルドネ100%で造られるロータリのフラッグシップ。最低で6ヶ月もの間熟成された後リリースされる限定生産のスパークリングワイン。





California / Napa County

レイモンド

ジャン・シャルル・ ボワセ氏率いる ナパ・ヴァレーの雄



太陽エネルギーで電力をまかなう、バイオダイナミクスにより自然の体系を保つとしている



ステファニー・バツトナムさん
原宿書店、『アーティスト・コレクション』
で手写を公表し、ワインメーカーに招請された

フランスとアメリカ、大西洋をまたにかけて活躍するボワセ家の当主ジャン・シャルル・ボワセ氏が、カリフォルニアの拠点としているのが、ナパ・ヴァレーAVAの「レイモンド」である。

ラザフォードにあるこのワイナリーは、グラマラスなインテリアや、ボワセ氏のゴージャスなイメージに注目が集まるが、ワイン造りの基本もしっかりとれている。

2012年にアメリカの

各地のブドウで造る「Rコレクション」、自社畑から造る「エステート・コレクション」など、多彩なレンジを生産し、愛好家のライフスタイルや食事シーンに応じる品ぞろえがある。

サラダや和食との相性も抜群

「レイモンド・リザーヴ・セレクション・ソーヴィニヨン・ブラン2014年」オブ・ザ・イヤーに選ばれた一部の畑には、バイオダイナミクスを導入している。ヤギを飼い、トマトやハーブが生き生きと育ち、花畑にはミツバチが飛んでいる。ブドウ畑だけでなく、敷地全体の生態系が守られているのだ。数々のカベルトワインを手掛けるフィリップ・メルカ氏がコンサルタントを務めている。収穫を間近に控えたカベルネ・ソーヴィニヨンを食べると、濃厚で甘かった。

シンガーソングライターのジョン・レジェンド氏と組んだ「LVE」から、

太陽エネルギーで電力をまかなう、バイオダイナミクスにより自然の体系を保つとしている



パリのキャバレーを思わせる、怪しい美しさのあるアイスティングルーム。ジャン・シャルル・ボワセ氏達の演出

「レイモンド・リザーヴ・セレクション・ソーヴィニヨン・ブラン2014年」
※未輸入

とカベルネ・ソーヴィニヨン、
「リザーヴ・セレクション」

からはシャルドネとメルロを試飲した。シャルドネは、
R・コレクションがセントラル・コースト、リザーヴ・
セレクションがナパ・ヴァレーと、産地の違いが表



(左から)『レイモンド・Rコレクション・シャルドネ2014年』(2680円)、『レイモンド・Rコレクション・カベルネ・ソーヴィニヨン2014年』(2680円)、『レイモンド・リザーヴ・セレクション・シャルドネ2014年』(3880円)、『レイモンド・リザーヴ・セレクション・メルロ2014年』(3880円)

れでいた。おおらかなR・コレクションに対しても、リザーヴ・セレクションが冷涼で、集中力がある。赤のボルドー品種は、濃厚さと凝縮力がある。ワインメーカーのステファニー・バツトナムさんは、多彩なテロワールを引き出すのを楽しんでいる。

「ソーヴィニヨン・ブランはフレッシュで、繊細な風味の野菜やトマトと合いますね。冷涼な気候を意識しながら、ディレクトなスタイルのワインに仕上げています」と語った。

「ルドルフ・シニティアーダが発明した有機栽培農法の一環、農業の代わりに薬草などを用いて、夫婦の運行に合わせて作業を行って、樹木を病害から守るほか、農業の成功を促進させるといったわけです。