

ワインと食のライフスタイルマガジン

[ワインホワット!?!]

# WINE WHAT!?!

vol.

3

2015 January

定価1080円  
(税込み)

達人19人が泡で語る

## 偏愛

泡と一緒に語る

## 大相撲 編

オトナの楽しみ・

## 冬BBQは スパークリング!

読者テイスターと選ぶ  
この冬に飲みたい  
2500円以下ワイン42本

特別寄稿

### 田中康夫

編集部推薦 ワインな店

### 丸の内編

新連載スタート

### チーズとパンとワイン

Cover

### 中村獅童

泡なくして、  
なんの人生か  
ライフ・イズ・ク

# スパークリング!

2015年  
ピノムニエに注目  
シャンパーニュ  
現地取材

# 新商品 テイステイング

世界で日本で、日々生まれる新しいワイン。  
どんな味わいか、ワイン・ラバーなら誰しも気になる。2014年後半発売の新商品をブラインド・テイステイング その情報をいち早くお届けします。

構成・編集は中島 写真/菅野地二

テイスター

田中克幸  
本誌執筆主幹

田中浩史  
六本木「プロヴィンサーズ」  
オーナーソムリエ

※文中の(英)は田中克幸、(日)は田中浩史

AA+

GO-TO WINE

ドクター・コンスタンティン・フランク

セミ・ドライ  
リースリング 2013 [白]

●生産国・地域：アメリカ/ニューヨーク  
●品種：リースリング 100%  
●希望小売価格：3,800円

文句なく素晴らしい! 素晴らしい、しつとりとして品があり、しなやかに飲み込んでくる。均一な酸度感があり、ワインの味も非常に良いと感じた。余韻がなくて、イガイがない点も良かった。形がきれいな上、大きさを感ぜさせるワインだ。余韻は気持ちよく、しかも長い。(英) きれいな果実味のワインで、味がとても明るく感じる。酸が良く、バランスも良い。ドイツのリースリングのようなピーンと張りつめた酸度感がなく、大らかな点にも好感が持てる。(日) 最近注目を浴びているフィンガー・レイクス地域に1962年創業。ニューヨーク州で本格的にヴィンヤード栽培を始めたバイオニア。

AAA

JSRレーディング

ダブルファクスワイナリー

エノトリア  
ホワイト 2013 [白]

●生産国・地域：ギリシャ/クレタ島  
●品種：ワイナ 80%、  
ソーヴィニオン・ブラン 20%  
●希望小売価格：2,100円

酸度が豊富で、いろいろな要素が響いて積み重なっているのを感じる。最後は明るくなり、華やかな光を感じさせてくれる。超絶的でないながら、深くない味わいが素晴らしいと思う。一部ではいけないポジティブなエネルギーが、上に上がっていくのが感じられた。(英) 非常にエネルギー感を有したワインだと感じた。余韻が高く、内容も非常に興味があり、集中して飲めば、と感じさせてくれた。このテンションの酸、酸味がたまらなくいいと思う。(日) ギリシャのクレタ島の古い地産品種ワイナと国際品種のソーヴィニオン・ブランを別々に仕込み、ブレンドしたユニークな白ワイン。

タンニンが細かく、ボディが非常に緻密。いい物感が楽しめるワインだと思う。華やかな、酸のよい香りもいい。酸はしなやかに上品。酸度、高格のある味わいだから、量付きレストランの料理に合わせて飲むのにピッタリ。真空調理した海鮮料理などが合いそう。ふわりとした甘さが後に残る。(英) いい感じではなくて試飲しており、飲み心地がいい。酸度でゆっくり調理した、やわらかい仕上がり料理と合わせて一緒に飲むと、お互いの良さを引き立て合うだろう。(日) アリカンテの酸のサブ・ゾーンに所有する標から、区画を新築し、パリックで4か月熟成。乾燥した気候ならはの酸度感が特徴。

AA

フィラディス

ポコバ

コンデ・デ・アリカンテ  
カベルネ・バリッカ 2008 [赤]

●生産国・地域：スペイン/D.O. Alicante  
●品種：カベルネ・ソーヴィニオン 100%  
●希望小売価格：1,600円



A+ エノテカ  
ベラヴィスタ  
フランチャコルタ・アルマ・  
キュヴェ・ブリュット NV [泡・白]

熟したシャルドネのトロピカル感がたっぷり表現されている。明るく、上に上る感じがあり、華やかな。エネルギーが大きく、太陽を感じる。酸はソフトだが、ベタッとしていない。ランチに出てきたら嬉しい。ガーリックやハーブの効いたパネーニのサンドイッチに。高級ランチにも(英)。シャルドネらしさがよく出ている。少し熟けたような香きを感じ、これが料理とのマリナーズの間のポイントになる。(日)。2014年夏、パッケージをリニューアル。

●生産国・地域：イタリア/ロンバルディア  
●品種：シャルドネ 80%、ピノ・ネロ 19%、ピノ・ビアンコ 1%  
●希望小売価格：5,000円



A+ JSRレーディング  
カンティエーナ・チナット  
プロセッコ エクストラ  
ドライ NV [泡・白]

華やかなではないディテール感があり、ソフトでピュアな味わいがある。フレッシュさがあって、酸度感がある。内側に入り込んでから盛り上がる感じが、シリアスでもあるもの。しみ入る力がある。余韻も長い。みなでわいわいというより、1人飲みにも良さそう。(英)。小さくて微妙な味わいだが、そのイメージとは真逆に、酸味が効いた味わいもあるように思う。消えそうに消えない余韻があるところも、いいポイントだと思う。(日)。

●生産国・地域：イタリア/ヴェネチア  
●品種：ブレンコ 100%  
●希望小売価格：2,400円



A エノテカ  
ルイ・ロドレール  
ブリュット・ナチュラル フィリップ・  
スタルク・ボックス 2006 [泡・白]

硬質でミネラルがあり、シリアスさを感じるが、フレッシュで上品な酸も印象的。この酸が熱しているから、上方へのエネルギーが強く働き、どっしりとした重さがあるが、鈍重にならない。太くならぬテクスチャがあり、滑らかな味わい。(英)。重厚感がありつつ、酸もきっちりあるスタイルのシャンパーニュだと思う。うま味もしっかり持っている。(日)。著名クリエーター、フィリップ・スタルクとのコラボ。40年ぶりの新商品。

●生産国・地域：フランス/シャンパーニュ  
●品種：ピノ・ノワール 60%、シャルドネ 36%  
●希望小売価格：15,000円



A+ フィラディス  
ドメヌ フィリップ・ヴァンデル  
クレマン・デュ・ジュラ  
ブリュット NV [泡・白]

酸心が下にある。酸が酸っぱい感じと重さで、酸の強いミネラル感があり、滑り、軽い、深い。エネルギーを感じる。甘ったるくなく飲める。クレマンとしてだけではなく、スタイルのシャルドネのワイン的に使うのも一案。ゆるい状態でもおいしく、1人飲みにもいい。(英)。石灰質は、軽いつくさくさがあり、常に舌が押されている感じがする。重厚感のある個性的な味。酸があるが、スタイルワインとして飲むのも面白い。(日)。

●生産国・地域：フランス/ジュラ  
●品種：シャルドネ 100%  
●希望小売価格：2,800円



A+ フィラディス  
ポコバ  
コンデ・デ・アリカンテ  
カベルネ 2012 [赤]

ちょっとシンプルだが、うまい。実味感、パワー感があり、酸が出てくる酸で、クリーンなピュア。集中的であり、華やかな。余韻はそれなりに長い。ミニマリストな味わい感、密度のある果実味といった、カベルネに期待される味がある。それほど複雑さはないものの、酸が強く、構造的でない点もいい。(英)。集中し、酸が定まった味わいを楽しむカベルネ。南の産地であるにもかかわらず、味わいに冷涼感があるのも興味深い。(日)。

●生産国・地域：スペイン/D.O. Alicante  
●品種：カベルネ・ソーヴィニオン 100%  
●希望小売価格：1,400円



A+ ラ・ヴィネ  
ブザヴェン・ヴァン  
シャトースフ・デュ・パブ  
ラ・レゼルヴ NV (2007.09.10) [赤]

酸心がディテールがあり、酸が口の中にあちこち感じられるワインだと思う。少しドライだが、やさしい甘さがあり、ワインをしっかり見つめることができる飲みがある。しかしながら、力はやや弱く、余韻は短めに感じた。(英)。濃縮感があるのか? 非常に興味がある味わいのあるワインで、今後ぜひ試してみたい。味わいに広がりはあるが、エネルギー感も少し少い。面白い。(日)。3つの醸上ヴィンテージをブレンド。

●生産国・地域：フランス/コート・デュ・ローヌ  
●品種：グルナッシュ、ムルヴェードル、タープーズ、テレ、  
ヴァカールズ、ムスカダン  
●希望小売価格：11,800円



A Wine People  
アルゴットワインズ  
オリガミシャルドネ 2011  
[白]

リッチで安定し、酸心が下にある。より集中した味わいで、フォーカスのあるシャルドネ。実味が非常に豊かだが、トロピカルさだけじゃない点を大きく評価したい。メンソール系を思わせる涼しげな香りのバランスも良好。エストラゴンなどのハーブを加えたリッチなソースをかけた平目のグリルなどと合わせてみたい。(英)。ずしりとした重厚感の中に、鼻に抜けるメンソール系の優しい香りを感じる。ハーブのニュアンスもある。(日)。

●生産国・地域：アメリカ/カリフォルニア  
●品種：シャルドネ 100%  
●希望小売価格：9,000円

## ■評価方法

- 試飲はブラインドで実施。テイスターに対し、各ワインに関する情報は事前に一切明かさず。
- 評点は出品ワイン中の相対評価で、テイスター2名の平均点を取る。
- テイステイングには磁器の茶碗を使用。

