

アトリエ府中 ワイン会 *Wine society*

2023年6月27日(火) 14:00~

予定ワイン *Wine List*

— シャンパーニュ *Champagne* —

A. ベルジェール キュヴェ フルール (シャンパーニュ コート・ド・ブラン) ピノ・ノワール50%、シャルドネ50%

ワイナート2023年1月号でも特集された、近年注目を集めるベルジェール。
キュヴェ・フルールは特別な花柄ボトルで「人生のお祝いには花束を」の思いを込めて。
NM (ネゴシアン・マニピュラン) を名乗るが、実質はRM (レコルトン・マニピュラン)。

— 白ワイン *Vin Blanc* —

2017 ファー・ニエンテ シャルドネ (カリフォルニア ナパ・ヴァレー) シャルドネ100%

ファー・ニエンテは1885年に設立され1919年まで繁栄を続けるが禁酒法により運営停止、その後60年間、手付かずのまま放置された。1979年、ギル・ニッケルがワイナリーと隣接する畑を購入。ワイナリーの建造物の正面に「Far Niente (伊:何もしない心地よさ)」と掘られた石材が埋め込まれていたことに由来。1979年のリリース当初からマロラクティック (MLF) 発酵を行わず、新樽比率61%のフレンチ・オークにて10ヶ月の樽熟成 (シュール・リー)。熟した芳醇な果実味とリッチなアロマの中にエレガントでフレッシュな酸も兼ね備えた唯一無二のワイン。

1990 シャトー・レイモン・ラフォン (ボルドー ソーテルヌ) セミヨン80%、ソーヴィニオン・ブラン20%

ディケム畑に隣接しており、1972年にディケムのマネージャーであるピエール・メリエがこの畑を買取り、ディケムと同じ葡萄のブレンドとワインの醸造の技術が採用される。偉大な1975年に始まり、最近では記念すべき1990年で締めくくられているような、すばらしい一流のソーテルヌを生産し続けている。生産量が少ないことに加えて、ヨーロッパの個人顧客に売ってしまうために、このワインを見つけるのは極めて難しい。2000年・2004年・2010年のノーベル賞受賞晩餐会に採用された。

— 赤ワイン *Vin Rouge* —

2006 ヴォーヌ・ロマネ プルミエ・クリュ ラ・クロワ・ラモー フランソワ・ラマルシュ (ブルゴーニュ コート・ド・ニュイ ヴォーヌ・ロマネ) ピノ・ノワール100%

ラ・クロワ・ラモーは、0.6haと小さな1級畑で、その約3分の1の0.21haをラマルシュ家が所有。特級ロマネ・サン・ヴィヴァンに囲まれ、特級昇格が噂されている評価の高い畑。ブルゴーニュの2006年は評価が高く、飲み頃に入ったラマルシュのラ・クロワ・ラモーの実力はどうか？

2019 オーパス・ワン (カリフォルニア ナパ・ヴァレー) カベルネ・ソーヴィニオン78%、メルロ8%、カベルネ・フラン6%、プティ・ヴェルド6%、マルベック2%

1979年にロバート・モンダヴィとムートン・ロートシルトのジョイント・ベンチャーにより設立。
2019年は畑とヴィンテージの個性を深く表現するため、長年目指してきた野生酵母100%での醸造に初めて成功した特別なヴィンテージ。93%が独自に自社畑から採取、残り7%はブドウに付着していた自然酵母から造られる。分離したオーパス・ワン酵母、残り7%はブドウに付着していた自然酵母から造られている。新樽率100%のフレンチオークにて19ヶ月間熟成。飲み頃予想2022~2049年。

AtelierFuchu アトリエ府中

東京都府中市府中町1-38-5

<http://atelierfuchu.com>