



WANDS No.434

WANDS BUYER'S GUIDE

多様性に富む アルゼンチンのマルベック

アルゼンチンを代表する品種マルベック。しかし日本では、そのパワフルすぎるイメージから疎まれがちなのも事実である。そこで今回は、アルゼンチン事情に詳しいウィラハン麻未さんをゲストテイスターに迎え、マルベックの今を探るべく試飲。各ワインのコメントではとくに、料理との相性について言及をお願いした。

構成：柳 忠之

No.3 ブティット・フルール・マルベック ^{92pt}

2018年
モンテヴィエホ

肉感的でグラマラス。香りの発散力がありパワフル。骨格がしっかりして肉付きも良い。熟成に期待(井)。フレッシュ感が最大の魅力。シンプルに塩と胡椒でソテーした地鶏のもも肉と(ウ)。熟した果実に緻密なタンニン。スタイリッシュな長期熟成型(柳)。

原産地：ウコ・ヴァレー
品種：マルベック100%
栽培醸造法：オーガニック栽培。5日間の低温浸漬。発酵後、70%のワインは仏オーク樽で12か月熟成。
希望小売価格：3,630円
輸入元：飯田

V914



No.8 リンダフロール・マルベック ^{91pt}

2015年
モンテヴィエホ

カシスリキュールやブラックベリーのジャム。アールグレイなど熟成のニュアンスと凝縮した黒系果実。飲み頃(井)。オークの使い方が巧みで果実味とのバランスが良い。ソテーしたラムや牛タンと(ウ)。果実とスパイスが融合。凝縮した果実に樽由来のタンニンがしっかり(名)。

原産地：ウコ・ヴァレー
品種：マルベック100%
栽培醸造法：オーガニック栽培。8℃で10~15日の低温浸漬。225ℓの仏オーク樽で発酵させ、さらに24か月の熟成。
希望小売価格：7,480円
輸入元：飯田

V906



No.12 フェスティボ・マルベック ^{90pt}

2020年
モンテヴィエホ

ブルーベリー、スミレなど紫色のフローラルなイメージ。アルコールがやや高く感じられるが調和。スマートなフィニッシュ(井)。果実味と樽の香りが前面に出ているタイプ。甘辛く煮た牛肉と(ウ)。口中はしなやかでテクスチャーもとてもきれい。ほど良いタイト感(名)。

原産地：ウコ・ヴァレー
品種：マルベック100%
栽培醸造法：オーガニック栽培。4日間の低温浸漬。温度管理のもとステンレスタンクで発酵。樽は使わない。
希望小売価格：1,760円
輸入元：飯田

V909



※現在 2009VT 出荷中

No.19 アルトスル・マルベック・レゼルヴ ^{89pt}

2018年
フィンカ・ソフェニア

赤黒系果実にスモークなどの焦げたニュアンス。濃厚な口当たりながら酸による軽やかなタッチもある。ややビターなフィニッシュ(井)。粗めの果実味。合挽き肉を使った料理と(ウ)。果実とスパイスの複雑な香り。上品な味わい。余韻の酸とスパイスが調和(名)。

原産地：トゥブングト
品種：マルベック100%
栽培醸造法：手摘みしたブドウを選別後、低温浸漬。温度管理のもと発酵。仏オーク樽で3~4か月熟成。
希望小売価格：1,650円
輸入元：飯田

V2705



No.19 シンセシス・マルベック ^{89pt}

2017年
フィンカ・ソフェニア

黒系果実にスミレ、生肉、コショウ。収斂味を帯びるタンニン。噛めるくらい濃厚なミッド・パレット。マルベックらしい1本(井)。濃縮感のある果実味にさくらんぼの様な酸味。チミチュリソースを添えたステーキと(ウ)。タンニンのストラクチャーがしっかり(名)。

原産地：トゥブングト
品種：マルベック100%
栽培醸造法：標高1,200mにある自根の畑。5日間の低温浸漬。自生酵母で発酵後、仏オーク樽で14か月熟成。
希望小売価格：4,400円
輸入元：飯田

V2739

