



ワイナート No.99

1万円以下で買える ブルゴーニュの ピノ・ノワール50本

世界中でピノ・ノワールが産出される時代となっても、
不動の基軸であり続けるのは、やはりブルゴーニュ。
将来的にもますます価格上昇……となる前に！
現段階で1万円以下をキープしている50本から、
ブルゴーニュでしか得られないピノの魅力を探ります。

Text: Maki Yamamoto, Etsuko Tsukamoto Comments: Etsuko Tsukamoto, Megumi Nishida

ブルゴーニュ&シャロネーズ

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール 2017
ロブレ・モノ

Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes
2017 Roblet-Monnat

V172



3,500円/輸入元: 飯田

ブラッドオレンジ、クランベリー、シソの細く高い香り。赤シソやカシスの緻密な果実味に、高い酸、硬質のタンニンが透明感を与えた、芯の強いワイン。余韻に腐葉土やシガーの風味が残る。飲み頃: Now ~ 2025

- データ 15~30%ステンレスタンク、残りを樽で18カ月熟成。無濾過、無濾過、1865年よりブドウ栽培。
- 合わせる料理 タレのウナギ、根菜の煮物。

85 pt

リュリー 1er プレオー・ルージュ
2017 P&M ジャクソン

Rully 1er Cru Préaux Rouge 2017
P&M Jacqueson

V748



5,700円/輸入元: 飯田

ダークチェリー、ラズベリーコンポート、ドライローズ、ローズティな香り。ピュアで柔和な完熟果実味に、鉱物感と酸がキレイに融合。スパイシーさや土っぽさも効くが、終始華やかで余韻が続く。飲み頃: Now ~ 2025

- データ 1962~90年植樹。除梗後3~4日低温浸漬。ステンレスタンク発酵。樽熟成(新樽20~30%)1年。
- 合わせる料理 ハンバーグトマト煮、鶏肉のグリル。

[高田さんのオススメ] 熟したダークチェリーの果実味、なめらかなタンニン、高い酸、どれもバランスよし!

88 pt

メルキュレ 1er クロ・デュ・シャトー・ド・モンテギュー 2015 ドメヌ・メ・フロ

Mercury 1er Cru Clos du Château de Montaigu 2015 Domaine Meix Foulot

V2128



5,700円/輸入元: 飯田

ジュシーでソフトな果実味に酸とスパイシーさが融合し、程よいこなれ感。クラシカルなスタイルで終始均整が保たれる。後味に若干の苦み。チェリーコンポート、焼き紅リンゴ、コケモモ、スモークキーな香り。飲み頃: Now ~ 2024

- データ 1.9haのモノポール。樹齢25~70年。除梗後、自然酵母でセメントタンク発酵。樽熟成(新樽20%)。
- 合わせる料理 コック・オー・ヴァン、牛バラ中華風煮込み。

87 pt

ジヴリ 1er クロ ジュ 2015
ショフレ・ヴァルドネール

Givry 1er Clos Jus 2015
Châfleht Valdenaire

V720



4,600円/輸入元: 飯田

アンズ飴的なつるりとなめらかな甘酸っぱさとともに、じんわりうま味が湧出。土っぽい素朴さを垣間見られるが、テンションあり澄んだボディ。スパイシーな後味。赤シソ塩漬け、ウメシロップ、ラズベリー、乾いた木の香り。飲み頃: Now ~ 2022

- データ 1990年植樹。除梗後、セメントタンクで数日の低温浸漬後、発酵。樽熟成(新樽20%)18カ月。
- 合わせる料理 筑前煮、シタケの鴨ひき肉詰め焼き。

86 pt

コート・ド・ヌイ

フィサン・ラ・プラス 2015
ジャン・タルディ・エ・フィス

Fixin la Place 2015
Jean TARDY et Fils
※現行 2014VT 出荷中

V2169



7,000円/輸入元: 飯田

スマイル、チェリーコーク、カシス、スパイスの香り。酸の高い鮮やかなカシスの果実味、軽快なタンニン、コショウ、クローヴの風味。タンニンはやや厚いミディアムボディのワイン。飲み頃: Now ~ 2027

- データ 新樽率25%で16~20カ月熟成。平均樹齢45年の0.42haの区画。1945年創立。
- 合わせる料理 酢豚、ポークジンジャー。

[塚本さんのオススメ] 地味だけど、滋味深く澄んだ味わい。食事を引き立てる熟れ感がいい。

87 pt

コート・ド・ボージュ

オーセイ・デュレス・ルージュ VV
2015 アンリ・ラトゥール

Auxey-Duresses Rouge Vieilles Vignes
2015 Henri Latour

V122



4,200円/輸入元: 飯田

程よいこなれ感あるゆったりとしたボディだが、意外にタンニンはしっかり存在。土っぽさやスパイシーさも融合、ゆったりと重心低めに続く余韻だが抜けた感はない。ウメシロップ、カラメル、鉄、スモークキーな香り。飲み頃: Now ~ 2024

- データ 除梗後、発酵。樽熟成(新樽25~30%)12カ月。オーセイ・デュレスに本拠地を構える7代続くドメヌ。
- 合わせる料理 地鶏の味噌漬け焼き、ねぎま鍋。

87 pt

サン＝トールバン PC
デリエール・ラトゥール 2014
ジャン・クロード・バシェレ

Saint-Aubin 1er Cru Derrière la Tour Rouge
2014 Jean-Claude Bachelet

V2066



5,800円/輸入元: 飯田

チェリーリキュール、シソの塩漬け、ゲイミーな香り。土っぽいほくほくとしたタンニンが溶けたこなれ感ある果実味。オレンジのなま味がじんわりと広がるが、若干果実味の引きが早く、スパイシーさが残る。澄んで軽やかな余韻。飲み頃: Now

- データ 標高330m。樹齢35年。有機栽培。除梗後、自然酵母でステンレスタンク発酵。樽熟成(新樽10%)18カ月。
- 合わせる料理 キノコのスパイバ包み、筑前煮。

86 pt