

# ワイン王国

The Wine Kingdom

124th Anniversary

毎年10月15日  
特集ワイン  
すべて  
100%  
コンセプト

## デイリー・ボルドー

定番にしたい50本

オオオオオ  
1000円 2000円のコスパワインを探す  
ブラインド・テイस्टング  
大リニューアル!

ワイン王国 No.139

定番にしたい50本  
デイリー・ボルドー

ワイン王国 No.139 ブラインド・テイस्टング

2000円台の  
冬のごちそうに合うイタリアワイン

★★★★

モンカロ・フォンディーリエ・  
ヴェルディッキオ・クラッシコ・  
スペリオーレ 2022年

Moncaro Fondiglie Verdicchio  
Classico Superiore

生産者: モンカロ  
生産地: マルケ州  
ブドウ品種:  
ヴェルディッキオ100%  
問い合わせ先: 榎田  
価格: 2420円 (税込)

後記 ★★★★★  
情野 ★★★★★  
富満 ★★★★★  
若原 ★★★★★

ミツリンゴのような  
甘く華やかなワイン

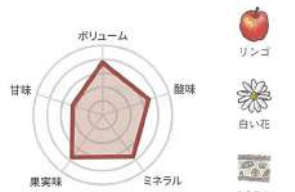
リンゴのようなやさしく華やかな香りに、気分が上がる。辛口で酸が生きてきときどき、海を思わせるようなきれいなミネラル感も印象的。よく冷やしてカキフライや生ガキと合わせると、贅沢な食卓に。後味に表れるコクと旨味が、料理との相性を広げる。少し冷やしてさわやかに楽しみたい。



V2543

Best Marriage  
サケのちゃんちゃん焼き  
かしわ天  
マダイのカルパッチョ

味わいチャート 主な香り



味わいタイプ 辛口  
ボディ ライト **ミディアム** フル  
スタイル エlegant チャーミング 軽快・繊細 **重厚**

重赤

シャトー・ド・カマルサク・プレスティージュ  
2016年

Château de Camarsac Prestige

AOC ボルドー・シャペール  
品種: メルロ85%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%、カベルネ・フラン5%  
希望小売価格: 3960円 問い合わせ先: 榎田



シャトー・ド・カマルサク  
Château de Camarsac

アントル・ドゥー・メールの中心、カマルサク村に位置する、700年の歴史を持つシャトー。1973年にリュシアン・リュルトン氏が所有し、畑とセラーを改良、発展させた。2007年に5男のディエリ氏(写真)が引き継ぎ、環境保全型農業を実践、「HVE」認証取得。

熟成由来の複雑さ。  
広がりのある味

「香りには熟れたボイセペリーの甘やかなニュアンス。スパイスのタッチやトースティーなノートも。タンニンが溶け込み始め、それがメロウなキャラクターを表現しています(近藤) / 「熟成が進み始め、複雑さを感じます。熟成肉のような野性的な香りも。全体にふくよかで滑らか。広がりのある味わいです(野坂) / 「タンニンが程よいストラクチャーを構成しています。ボルドーらしいクラシカルな感じがいい。ちょうど今、飲みごろを迎えています(山本)」

Food Pairing  
● 牛肉とゴボのしぐれ煮  
● 鶏の空揚げ  
● 豚のロースト



V2508

シャトー・ラグランジュ・キュヴェ・AKA 2019年

Château Lagrange Cuvée AKA

重赤

AOC カディヤック・コート・ド・ボルドー  
品種: メルロ90%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%  
希望小売価格: 3850円 問い合わせ先: 榎田

情野 最初に、ラベルに目を奪われますね。デザインがファンキーで、ニューワールドのワインのようだと思います(笑)。でも、味わいは果実味豊かでコクがあり、ボルドーらしい重厚さを感じさせます。好きな味です。

近藤 私も最初、モダンなデザインのラベルに目が行きました。「味わいもモダンなのかな?」と思って飲むと、控えめな赤や黒系果実の香りを、少しワイルドなニュアンスの香りが包み込んで、パウダリーなタンニンがグリップを効かせています。

野坂 私もこの「シャトー・ラグランジュ・キュヴェ・アカ」は「現代的」という意味でラベルと味がリンクしていて、面白いワインだと思いました。香りはブラックチェリーやプラムといった黒系果実のピュアな香りに、ラベンダーなど地中海ハーブの香りも豊か。果実味と酸がまとまって、余韻までフレッシュ感が続いて飲み飽きない。どこかエアリーで抜け感があるのもいいですね。

田邊 はい。豊かなタンニンと滑らかな酸味、心地いいスパイス香。きれいに調和しています。私は、豚の角煮と合わせたいと思いました。

情野 いいですね。果実味にコクがあるので、甘い醤油味などと合いそうです。レバーやモツの煮込みなどいい。

野坂 ガストロノミックというより、ラザニアなどとカジュアルに楽しみたいかなワインですね。

近藤 熟成チーズとシンプルに楽しんでほしい。アントル・ドゥー・メールは、以前私も訪れましたが、実にさまざまなスタイルのワインが生まれていますね。

山本 そうですね。アントル・ドゥー・メールでは世代交代も進んでいて、今、若い生産者どうしの繋がりも強くなっている。自分たちが目指すスタイルを築いている、という印象です。これまでのボルドー・ワインの中心地とは違う産地の発展がますます楽しみです。

Food Pairing

- 熟成したカマンベールやコンテチーズ
- ラザニア
- 豚の角煮
- モツ煮込み

シャトー・ラグランジュ  
Château Lagrange

カピアン村に位置。「ラグランジュ」とは土地名で、元は「動物の小屋」の意。メドック格付け3級の「シャトー・ラグランジュ」とは別のシャトー。1990年からはラコスタ家が運営。当主のオリヴィエ・ラコスタ氏(写真)は2代目で、妹のロールさんとともにワインを生産する。有機栽培で丁寧なワイン造りを実践、「エコセール」認証を取得。



V700

モダンラベルが印象的で飲み飽きない味

