



WINE-WHAT!? NO.21

ふたりでしっとり  
金賞

GOLD AWARD

飯田 16  
マレノン

マレノン ペテュラ ロゼ  
2016 [ロゼ] V2370

- 生産国/地域: フランス/コートデュロース
- 品種: シラー95%, グルナッシュ5%
- 希望小売価格: 2,000円

造り手は南仏リュベロンとヴァントゥーを中心とした生産者 650 軒が属する組合。安定した生産に加え、強い日差し、ミストラルと呼ばれる冷涼な風、土壌の多彩さを活かしたワイン造りを行う。ロゼだけでなく多種類展開し、ペトゥラは単一畑シリーズのひとつ。郭/酒質、酸、アルコールのバランスがとれている。家族とのゆっくりとした食事時に。櫻井/活き活きとした酸味にほどよい旨み。高橋/クリスチャン・ディオール「ベイビー・ドール」を好むような女性とのデートに。稲生/若い洋梨のような弱い香り。タンニンは強すぎず、酸はまろやか。春の野菜や貝を焼いた、しっかりとした食事と。



ひとりでしみじみ

3,000円以下  
バリュー・ワイン・コンクール

Value  
Wine  
Competition

春を祝う  
気分で飲みたい

ふたりでしっとり

52  
本 みんなでわいわい

みんな

イベント続きの春到来。新たな一歩を踏み出す人への卒業コンパや送別会へ、年度末は納会でシメて、桜が咲けば花見企画へ、と大忙し。あ、もちろん「春の到来はひとり静かに祝う」との意向もアリなわけで、今回は読者代表の実力派テイスター4名が、シチュエーションごとに52本を厳格にジャッジ。春のロゼ人気を裏付けるごとく、エントリー数も金賞受賞数もロゼが多々、といつともはひと味違う結果に!

ひとりでしみじみ

銅賞 V2084

飯田 11

シャトー ベスキエ  
シャトー ベスキエ テラス ルージュ(サクラ ラベル) 2015 [赤]

- 生産国/地域: フランス/コートデュロース
- 品種: グルナッシュ40%, シラー40%
- 希望小売価格: 1,900円

稲生/ピーマン、オレンジ、ブラックペッパー、ローストしたアーモンドが香り、酸は弱め。金曜の夜、ゆっくりテレビを観てナッツをつまみながら。郭/タンニンにも後味にもインパクトがあり、ちょっと強がっているイメージ!! ジビエ料理に、櫻井/若い赤紫色から予想する通り、フレッシュな味わいの赤。高橋/5~10年後の春が来るのが楽しみなワイン。



みんな

入選 V2550

飯田 52

ファットリ  
ファットリ ソーヴィニヨンブラン ベッキエ スクオレ 2014 [白]

- 生産国/地域: イタリア/ヴェネト
- 品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%
- 希望小売価格: 2,400円

郭/チーズや完熟したりんごが香り、後味はフルーディで女性好み。動物性の香りもするので、ジビエ料理を味わう女子会に。櫻井/オイルで、味わいにガスっぽい風味を感じる。高橋/おせんべいのような香ばしさがあり、酸味と甘味のバランス良、稲生/スパイスの香り、苦辣と熟成感がある味わい。ピザやサンドウィッチに。



テイスター  
柳 忠之  
マシシ・ジャーナリスト

新商品

テイステイング

15.0

飯田 14



グリューバー  
クラシック グリュナー ヴェルトリーナー 2016 [白] V486

洋梨のアロマが豊かに香る。成熟度は高く、クリアで透明感のある味わいだが、全体にこじんまりまとまっている(石)。シトラス系の香りに白コショウのスパイスさ。フレッシュで生き生きとしたスタイル。後口に心地よいほろ苦さ(柳)。ABG 認証のオーガニック栽培。

グリューバー

クラシック グリュナー ヴェルトリーナー 2016 [白]

V486

洋梨のアロマが豊かに香る。成熟度は高く、クリアで透明感のある味わいだが、全体にこじんまりまとまっている(石)。シトラス系の香りに白コショウのスパイスさ。フレッシュで生き生きとしたスタイル。後口に心地よいほろ苦さ(柳)。ABG 認証のオーガニック栽培。

グリューバー

クラシック グリュナー ヴェルトリーナー 2016 [白]

V486

洋梨のアロマが豊かに香る。成熟度は高く、クリアで透明感のある味わいだが、全体にこじんまりまとまっている(石)。シトラス系の香りに白コショウのスパイスさ。フレッシュで生き生きとしたスタイル。後口に心地よいほろ苦さ(柳)。ABG 認証のオーガニック栽培。



テイスター  
柳 忠之  
マシシ・ジャーナリスト

グリューバー

クラシック グリュナー ヴェルトリーナー 2016 [白]

V486

洋梨のアロマが豊かに香る。成熟度は高く、クリアで透明感のある味わいだが、全体にこじんまりまとまっている(石)。シトラス系の香りに白コショウのスパイスさ。フレッシュで生き生きとしたスタイル。後口に心地よいほろ苦さ(柳)。ABG 認証のオーガニック栽培。



テイスター  
石田 博  
ソムリエ