

# 2011年12月22日エスプリデュヴァン創立記念&クリスマス・パーティー

France (フランス)

La Bourgogne (ブルゴーニュ地方)

シャトー・ド・フュイツセ

**生産者: Chateau Fuisse**



ブルゴーニュの南部、マコネ地区で高品質な白ワインを造る生産者として既にその名声は確立しています。今日では、収穫前に葡萄の味を試食して、その畑とその年にとってもっとも適した方法でワイン造りを行っています。それは、1852年以来、ヴァンサンファミリーによって受け継がれてきた伝統と巧みの技を生かしながら、畑のテロワールとその年の気候的な条件に適合したワイン造りを実現するという思想に支えています。

商品番号	収穫年	ワイン名	希望小売価格(税込)
<b>No: 1</b>	商品ID-56421 750 ml 白 辛口	クレマン・ド・ブルゴーニュ <i>NV Cremant de Bourgogne</i>	¥2,520



さわやかでミネラルを感じさせるスパークリングワインです。クレマン・ド・ブルゴーニュは、ブルゴーニュ地方で栽培される葡萄からシャンパンと同じ製法で造られます。こちらクレマンは、シャルドネ100%。

# 2011年12月22日エスプリデュヴァン創立記念&クリスマス・パーティー

France (フランス)

La Bourgogne (ブルゴーニュ地方)

ジャン・フルニエ

生産者: **Jean Fournier**



フルニエ家が、葡萄栽培者としてマルサネに存在したという文献的な証は、ルイ13世の時代までさかのぼることが出来ます。今日、ドメーヌを引き継いだ若き情熱ある栽培=醸造家ローランは、マルサネの歴史と伝統に踏まえつつ、高い品質のワインを作り出すために日々努力を惜みず、研鑽を重ねています。現在、このドメーヌを引き継いでいるローランは、2007年に、ブルゴーニュの、北はシャブリから南はマコンまで、約1000名の若手栽培家=醸造家たちが参加する『ジュヌ・タラン』という組織の会長に就任しました。人望も厚く人柄の良さと、まじめさは、彼のワイン造りにも反映しています。実際、彼のテクニカルシートを翻訳していて気づいたことは、実直で勤勉であり、インテリジェンスにあふれ、また、美食家の横顔も垣間見えます。おおよそ、それぞれのワインの栽培=醸造過程において、まったく同一の造りがなく、その異なった造りは、明白な意思と目的を持って実行されているのが良く分かります。このような、意味で、以下、ご紹介するドメーヌ・ジャンフルニエのワインは、すべてお薦め品です。18世紀後半から始まった産業革命当時、ブルゴーニュのディジョンの街には、多くの人々が集結し経済的に活況を呈していました。このディジョンに近いマルサネのワインは、多くのディジョンの人々に親しまれてきました。しかし、この高い評価を得ていたがゆえにマルサネのワイン生産者は、1930年代のAOC(原産地呼称統制法)が制定にたいして、あまり積極的にかかわりませんでした。その結果、マルサネには、一級畑が存在しません。しかし、現在では、一級畑の品質を有する畑の認定が進められています。"ロンジェロワ"、"クロ・デュ・ロワ"などの畑は、将来の一級畑です。

商品番号	収穫年	ワイン名	希望小売価格(税込)
<b>No: 2</b>	商品ID-56376 750 ml 白 辛口	ブルゴーニュ・アリゴテ ジャン・フォレ ヴィエイユ・ヴィーニュ 2010年 Bourgogne Aligote Champ Forey VV	¥2,625



ジャン・フルニエの特別なキュベのひとつ。樽のニュアンスと果実味のバランスたいへんよく、明らかにワインランク上の仕上がり。気軽に楽しむ、また、正式な食事のはじめのワインにも使える高い品質を感じさせます。飲用温度8 豚肉をつかったお料理、特に、ハムなどとの相性が良いです。

# 2011年12月22日エスプリデュヴァン創立記念&クリスマス・パーティー

France (フランス)

La Bourgogne (ブルゴーニュ地方)

ファビアン・コシュ・ブイヨ

生産者: **Fabien COCHE-BOUILLOT**



ブルゴーニュ、ムルソー村の名門アラン・コシュ=ピズワールのワインを彼のネゴシアン会社=ファビアン・コシュ=ブイヨから買

い付けました。

なぜかという、次のような事情によります。  
私たちは、何年か前からアラン・コシュ=ピズワールには、何度も訪問していました。なぜなら彼のワインを気に入っていたからで

す。昨年春に、訪問したときに、ワインの輸入会社エスプリデュヴァンを立ち上げたことを話し、ワインの買い付けを申し出まし

た。しかし、アランは、「それまで、数社あった日本のインポーターの取引をやめ、2社のみにした。」とこたえ、新規に取引をできな

いと私たちに返事をしました。

実際、それまで何社もあった日本の輸入業者の取引を停止しているわけですから、新規に取引を開始するのは、100%不可能で

す。このアランの返事に、私もあきらめかけました。しかし、私は、私たちのワインの輸入に対する品質管理の完璧さとアラン・コ

シュ=ピズワールのワインにたいする理解の高さを、再度、アランに訴えました。私たちの情熱に理解を示してくれたアランは、少

し、考えるので、時間をくれという返答でした。...

その後、再び、ドメーヌ・アラン・コシュ=ピズワールを訪問しました。そして、アランが示してくれた回答は、「ドメーヌのワインをネゴ

シアン会社であるファビアン・コシュ=ブイヨを通して分ける」というものでした。これには、正直いって驚きました。なぜなら、ド

メーヌのワインをネゴシアン会社で販売するという話は、前代未聞です。なおかつ、ラベルも新しく印刷しなければなりません。

それでも私たちにワインを分けようというアランの気持ちを思うとき、私は、感動せざるを得ませんでした。こうして、ネゴシアン

のラベルだが、中身は、ドメーヌという、大変珍しいが、しかし、情熱のこもったワインが誕生したのです。

このワインは、アランと私たちの信頼の証です。

商品番号	収穫年	ワイン名	希望小売価格(税込)
No: 3	商品ID-32802 750 ml 白 辛口	ムルソー・グット・ドール プルミエ・クリュ 2005年 Meursault Goutte-d'Or 1er Cru	¥14,385



グット・ドールは、「黄金のしずく」という意味です。ムルソーの一級畑の中で、シャルムと双璧をな

します。力強く、風味豊かで、こくがあります。この2005年のグット・ドールは、熟した果実のような酸

味があり、それ自体に旨みの要素が感じることができます。ムルソーには、グラン・クリュがありま

せん。まさに、グランクリュ・クラス並みの品質といえるでしょう。2007年10月にフランスより直輸入

し、当店セラーにて保管してまいりました。輸入直後から風味のバランスがとれ、果実味が豊かな

ワインでした。2009年12月に試飲した時点では、より洗練され、香りと味わいの複雑さが増し、よ

り高いレベルでのハーモニーを表現するようになりました。熟成に耐えることが出来ますし、現時

点で、お飲みになれても十分に楽しめる風味です。ワインの熟成とは、フランス語でエルヴァー

ジュ(育てる)を意味し、文字どおり、当店セラーで大事に育て上げられたワインのひとつです。飲

用温度12 前後。

# 2011年12月22日エスプリデュヴァン創立記念&クリスマス・パーティー

France (フランス)

La Bourgogne (ブルゴーニュ地方)

クリストフ・コルディエ

**生産者: Christophe Cordier**



ドメヌ・コルディエの当主クリストフは、ブルゴーニュの若手生産者のなかで白ワイン造りに関してはトップクラスの生産者として定評があります。

コルディエの実力が、ブルゴーニュのトップクラスにあることは、彼のワインを一口でも口にするとどなたでも容易に理解することができるでしょう。豊かな果実味と力強いミネラルと旨みの要素が爆発しそうなその風味は、他の生産者ではみることができません。コルディエのワインを飲んで「白ワインのイメージが一変した」、「白ワインがこれほど豊かで奥行きのあるのに驚いた」といった感想をよく耳にします。料理との相性もよく、さまざまな素材とあわせることができます。

クリストフ・コルディエはドメヌ・コルディエのネゴシアン部門の会社です。契約農家から葡萄を買い付け高品質のワインを造っています。特に樹齢の古い畑の栽培家と契約しており、他に類例をみない素晴らしいワインを造りだしています。ブルゴーニュの白ワインの次世代を担うにふさわしいクリストフが造りだすコート・ドール(黄金の丘)の素晴らしいワインは、2006年が初のリリースされた年です。

商品番号	収穫年	ワイン名	希望小売価格(税込)
<b>No: 4</b>	商品ID-34388 750 ml 白 辛口	シュヴァリエ・モンラッシェ 2006年 <i>Chevalier Montrachet</i>	¥39,900



コルディエ・ファン待望のコート・ドールの白ワイン。シュヴァリエ・モンラッシェは、ブルゴーニュの白ワインのなかで最も気品があり優美な白ワインといえるでしょう。そのミネラルは、複雑で、まるでブルゴーニュの赤ワインにあるようなニュアンスであり、このミネラル質がシュヴァリエールの個性を形づくっているといつて過言ではありません。隣のモンラッシェとは、明確に異なる個性を表現しています。

# 2011年12月22日エスプリデュヴァン創立記念&クリスマス・パーティー

France (フランス)

La Bourgogne (ブルゴーニュ地方)

シャトー・ド・フュイッセ

**生産者: Chateau Fuisse**



ブルゴーニュの南部、マコネ地区で高品質な白ワインを造る生産者として既にその名声は確立しています。今日では、収穫前に葡萄の味を試食して、その畑とその年にとってもっとも適した方法でワイン造りを行っています。それは、1852年以来、ヴァンサンファミリーによって受け継がれてきた伝統と巧みの技を生かしながら、畑のテロワールとその年の気候的な条件に適合したワイン造りを実現するという思想に支えています。

商品番号	収穫年	ワイン名	希望小売価格(税込)
<b>No: 5</b>	商品ID-56424 750 ml 白 辛口	プイ・フュイッセ・コレクション・プリヴェ 2000年 Pouilly Fuisse Collection Privee	¥10,500



シャトー・ド・フュイッセのコレクション・プリベは、1998年から造られています。ワインは3つの畑(ル・クロ、コンベット、ブリュレ)のその中の一番良いものを詰め前にブレンドして造られます。香りには青リンゴ、洋ナシ、マンゴー、花、蜜などの香りがあり味わいは、軽い口当たりでミネラルがあり品格の良さを感じます。後、10年以上熟成することが可能です。豊かな風味と余韻の長さは、とてもプイ・フュッセとは思えず、コルトン・シャルルマーニュなどのグラン・クリュに匹敵する品質を持っています。飲用温度12 前後。

# 2011年12月22日エスプリデュヴァン創立記念&クリスマス・パーティー

France (フランス)

La Bourgogne (ブルゴーニュ地方)

ジャン・フルニエ

生産者: **Jean Fournier**



フルニエ家が、葡萄栽培者としてマルサネに存在したという文献的な証は、ルイ13世の時代までさかのぼることが出来ます。今日、ドメーヌを引き継いだ若き情熱ある栽培=醸造家ローランは、マルサネの歴史と伝統に踏まえつつ、高い品質のワインを作り出すために日々努力を惜みず、研鑽を重ねています。現在、このドメーヌを引き継いでいるローランは、2007年に、ブルゴーニュの、北はシャブリから南はマコンまで、約1000名の若手栽培家=醸造家たちが参加する『ジュヌヌ・タラン』という組織の会長に就任しました。人望も厚く人柄の良さと、まじめさは、彼のワイン造りにも反映しています。実際、彼のテクニカルシートを翻訳していて気づいたことは、実直で勤勉であり、インテリジェンスにあふれ、また、美食家の横顔も垣間見れます。おおよそ、それぞれのワインの栽培=醸造過程において、まったく同一の造りがなく、その異なった造りは、明白な意思と目的を持って実行されているのが良く分かります。このような、意味で、以下、ご紹介するドメーヌ・ジャンフルニエのワインは、すべてお薦め品です。18世紀後半から始まった産業革命当時、ブルゴーニュのディジョンの街には、多くの人々が集結し経済的に活況を呈していました。このディジョンに近いマルサネのワインは、多くのディジョンの人々に親しまれてきました。しかし、この高い評価を得ていたがゆえにマルサネのワイン生産者は、1930年代のAOC(原産地呼称統制法)が制定にたいして、あまり積極的にかかわりませんでした。その結果、マルサネには、一級畑が存在しません。しかし、現在では、一級畑の品質を有する畑の認定が進められています。“ロンジェロワ”、“クロ・デュ・ロワ”などの畑は、将来の一級畑です。

商品番号	収穫年	ワイン名	希望小売価格(税込)
<b>No: 6</b>	商品ID-50269 750 ml 赤 辛口	マルサネ・トワ・テール ヴィエイユ・ヴィーニュ 2007年 Marsannay Trois Terres VV	¥6,615



ドメーヌ・ジャン・フルニエのスペシャル・キュベのひとつ。深いアロマと濃厚な果実味は、マルサネとは思えないクオリティーの高さです。ブルゴーニュのなかで、マルサネ村のワインは、今日、あまり高い評価を得られておらず、また、知名度もそれほど高くはありません。一般的にマルサネ村のワインの風味は、軽く平板な風味がほとんどです。しかし、このジャン・フルニエのワインは、豊かな果実味に深みのある味わいで、世間一般にあるマルサネ村のワインのイメージを一新するようなインパクトと迫力があります。このマルサネ、トワ・テールは、三つの区画(トワ・テール)から厳選された葡萄を使用したワインで、ジャン・フルニエのワインの中で最上級品です。トワテールとは、三つの異なる畑の意。Grands Vignes 0.3 ヘクタール 樹齢65年、La Charme aux Pretres 0.3 ヘクタール樹齢65年、Grasses Tetes 0.2 ヘクタール樹齢60年。長期熟成可能なワインです。

# 2011年12月22日エスプリデュヴァン創立記念&クリスマス・パーティー

France (フランス)

La Bourgogne (ブルゴーニュ地方)

ニコラ・ロシニョール

生産者: **Nicola Rossignol**



ヴォルネイを本拠地とするニコラ・ロシニョールのワインは、力強くエレガントなワインで、ヴィンテージの特徴やテロワールの個性が明白に表現されています。また、ニコラのワインは、他の生産者に比べ、タンニン(渋味の成分)が豊富で、構成がしっかりしたワインです。

ニコラ・ロシニョールについて:

1974年生まれ

ボーヌの醸造学校卒業、伝統と技術のある名門の生産者で修行を積む。

ブルゴーニュのジョセフ・ボワイヨ、ルイ・ラトゥール、コート・ローヌ、シャトーヌフ・デュ・パプのヴュー・テレグラフ。

南アフリカ、ステレンボッシュのドメーヌ・ボッシュェンダール、ボルドーのシャトー・ラフィットが所有するシャトー・ラ・カルボンヌ。

1994年に父親のドメーヌであるロシニョール・ジャンヤールに戻り、そして1997年に、ヴォルネイ、ポマール、ボーヌ、アロース・コルトン、ベルナン・ヴェルジュレスの3ヘクタールばかりの畑を分配され自らのドメーヌを立ち上げた

1997年にヴォルネイにある実家、ロシニョール・ジャンヤールを継いだ。5世代目。

1998年には畑を1.5ha拡大して現在では4.5haの畑を所有。

風貌に似ず、話すときとても知的で理論的です。ワインのスタイルは、力強く、しっかりした長熟タイプのワインです。

ヴォルネイは、ブルゴーニュでもっとも優しく女性的なワインであるといわれていますが、ニコラの造るワインは、若い時点では、どちらかというと渋味(タンニン分)がしっかりとしており、エレガンスと力が融合したようなワインです。

商品番号	収穫年	ワイン名	希望小売価格(税込)
<b>No: 7</b>	商品ID-32703 750 ml 赤 辛口	ヴォルネー・ブルミエ・クリュ・ロンスレ 2005年 Volnay 1er Cru Ronceret	¥10,290



ニコラ・ロシニョールのヴォルネイの中で、最も厚みがあり力強いワインです。

# 2011年12月22日エスプリデュヴァン創立記念&クリスマス・パーティー

France (フランス)

La Vallee Du Rhone (ローヌ地方)

マティルド・エ・イヴ・ガングロフ

**生産者: Mathilde et Yves Gangloff**



アルザス出身のイヴがコート・デュ・ローヌの北の町、アンビュイに移り住んで、まもなく、マチルダは、彼に一目ぼれし、おたがい恋に落ちました。彼らがこの地でワイン造りをはじめたのは、1987年でした。ガングロフが造り出すワインは非常に華やかでフィネスがあり素晴らしいワインです。ラベルの絵は、画家であるイヴの兄の作品です。醸造所を訪問して、2階にあがっていくと、そこには、数台のエレキ・ギターが壁にかけられていて、いつでも演奏できるようなスペースがあります。彼らのワイン造りにたいする情熱とエネルギーは、音楽をこよなく愛する家族と彼らの自由なライフスタイルによって、支えられています。

商品番号	収穫年	ワイン名	希望小売価格(税込)
<b>No: 8</b>	商品ID-33985 750 ml 赤 辛口	コート・ロティ "ラ・スレーヌ・ノアール" 2005年 Cote Rotie La Sereine Noire	¥15,750



2005年のコート・デュ・ローヌは、当たり年でした。完熟した葡萄(シラー種)から造られるワインは、内に秘めた力と凝縮した果実味がとても魅力的です。このような当たり年には、ややもすると力強く凝縮したコート・ロティーがいくつかの優良な生産者によって造られますが、ガングロフの持ち味は、さらにエレガンスが加わり、高い品格を備えた酒質となる点にあります。香りは、丁子や八角、クロ胡椒などのスパイスや、カシスなどのベリー、黒オリーブなどの香りが豊かです。お料理は、秋の季節には、イノシシやハトなどのジビエのほか、中華料理にもあいます。また、ご家庭では、牛肉を使ったお料理に相性がよいです。飲用温度18℃。抜栓後30分ほどで風味が開いてきます。

# 2011年12月22日エスプリデュヴァン創立記念&クリスマス・パーティー

France (フランス)

La Bourgogne (ブルゴーニュ地方)

リュシー・エ・オーギュスト・リニエ

生産者: **Lucie et Auguste Lignier**



オーギュストとルシエは、ドメヌ・ユベール・リニエの孫にあたります。生まれたての新生ドメヌです。故ロマン(ユベールの息子)の妻であったケレンが一部遺産を引き継ぎ現在ドメヌを運営しています。2004は、ユベール・リニエから引き継いだストックです。

この生産者の2004年のワインは、伝統的な技術と現代的な技術が融合されています。収穫および醸造はユベールが行い、その後、樽熟成と瓶詰めは、リュシー・エ・オーギュスト・リニエが行っています。リュシー・エ・オーギュスト・リニエのワインは、2005年以降は、完全にモンダンなスタイルになっております。2004年がちょうど過渡的なスタイルのワインで、ユベール・リニエのワインが、旨味と果実味を含んだフルティーな酸味が味わいのベースに流れていたのにたいして、2004年のリュシー・エ・オーギュスト・リニエのワインは、この魅力的な酸味の流れを細かく刻むように渋味が感じられます。2005年以降のリュシー・エ・オーギュスト・リニエのワインには、ユベール・リニエにあった酸味の流れは、必ずしも感じられません。甘さと渋味が一体化したような静的なワインのスタイルへと変化しています。

商品番号	収穫年	ワイン名	希望小売価格(税込)
<b>No: 9</b>	商品ID-32678 750 ml 赤 辛口	クロ・ド・ラ・ロッシュ 2004年 Clos de la Roche	¥24,150



クロ・ド・ラ・ロッシュは、モレ・サン・ドニの村のなでも、黒い果実、スーボワ(森の下草)、スパイスのニュアンスが感じられます。

熟成し風味に複雑さが増してきますとクロ・ド・ラ・ロッシュは、きわめて詩的な香りを表現します。まるで、深い森の奥に入り込み、ゆっくりと歩いていくと、急に樹木が開かれ、目の前に月明りに照らされた湖面の広がりに出会ったようなイメージを湧かせてくれるワインです。そして、時として宇宙の深淵を見るような表情を見せてくれることがあります。

リニエはトップ中のトップに位置します。2004年のこのワインは極めて酒質が高く長期保存にたえます。本来の風味が開くまではまだまだ時間がかかるでしょう。先日の試飲【2009年11月20日】においてもその潜在的な可能性を十分に感じ取ることが出来ました。その一年後、ようやく、その豊かな風味が表現されつつあります。【2010年12月試飲】

# 2011年12月22日エスプリデュヴァン創立記念&クリスマス・パーティー

France (フランス)

La Bourgogne (ブルゴーニュ地方)

クロード・デュガ

生産者: **Claude Dugat**



ジュヴレ・シャンベルタンのトップ・ドメーヌであるクロード・デュガのワインは、風味の中心に常に生き生きとした果実の風味が息づいています。ブドウ栽培の努力の結晶がこのワインの風味に表現されています。  
クロード・デュガのワイン造るのコンセプトは、「ジュヴレ・シャンベルタンの個性は、力強さであり、ピノ・ノワール種の個性は、エレガントにあり、この対立する両者をいかな高いレベルで統一するのか」にあります。(2001年訪問時のクロードの話)

商品番号	収穫年	ワイン名	希望小売価格(税込)
<b>No: 10</b>	商品ID-32912 750 ml 赤 辛口	ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ 2005年 <i>Gevrey Chambertin 1er Cru</i>	¥32,970



# 2011年12月22日エスプリデュヴァン創立記念&クリスマス・パーティー

France (フランス)

La Bourgogne (ブルゴーニュ地方)

コルディエ・ペール・エ・フィス

生産者: **Cordier Pere et Fils**



ドメヌ・コルディエの当主クリストフは、ブルゴーニュの若手生産者のなかで白ワイン造りにおいてトップクラスの生産者として定評があります。

コルディエの実力は、ブルゴーニュのトップクラスにあることは、彼のワインを一口でも口にするとどなたでも容易に理解することができるでしょう。豊かな果実味と力強いミネラルと旨みの要素が爆発しそうなその風味は、他の生産者ではみることができません。コルディエのワインを飲んで「白ワインのイメージが一変した」と「白ワインがこれほど豊かで奥行きのあるのに驚いた」といった感想をよく耳にします。料理との相性もよく、さまざまな素材とあわせることができます。

商品番号	収穫年	ワイン名	希望小売価格(税込)
<b>No: 11</b>	商品ID-34386 750 ml 白 甘口	プイ・フュイッセ・ジュリエット・ラ・グランデ 2006年 Pouilly Fuisse Juliette La Grande	¥8,925



シャルドネから造られる甘口ワインは、非常に貴重です。ドメヌ・コルディエの白ワインのなかで、フィーヌ・ジョセフィーヌ(辛口)と並ぶトップ・キュベが、プイ・フュイッセ・ジュリエット・ラ・グランデです。収穫は、他のキュベよりも一ヶ月ほど遅く、年によっては、一部貴腐化した葡萄も使用されています。オレンジや杏、アカシアなどの蜜の風味があり、アルコールの強さも感じさせます。後半、グレープフルーツ皮や栗の薄皮のようなビターな苦味があり、マロングラッセやビターチョコ、ビターオレンジの風味が余韻に残ります。