

Dominique Gallois

ドミニク・ガロワ 2012



ここは近年、周りの誰もが酒質が柔らかくて早くから始めるワインを造り始めたことに対し、長熟スタイルのワイン造りを行っている。もちろんこの12年も。ただし(80年代後半～90年代)は長熟スタイルを誰もが造っていたが、それは無理に抽出を行い過度なビジャージュをして液体を濃くするという、いわば人工的な長熟スタイルだ。しかし今のガロワは適切なビジャージュこそ、あくまで自然な抽出を行いブドウのポテンシャルをナチュラルに活かして造るというもの。ガロワ曰く「12年は仕上がりに本当に満足している。自分はタンニンがキチンと存在し、数年経って飲めるワインを造りたいのでビジャージュも行う。つまり古典的なやり方ではない。それを貫きたい。大事にしていることは酸。決して薄くワインが造りたいのではなく、酸がしっかりあるワインを造りたい。酸がないと長熟には耐えられないから。収穫もかなり早めに行い、過熟なフルーツではなく、酸がしっかりあるブドウを収穫する」。

Bourgogne Pinot Noir

今飲んで **86** ポテンシャル **87** 飲み頃予想 2016～2020



ブルゴーニュ '12

赤果実が弾けるように香ってくるが、決して軽さのない本派の香り。12年というヴィンテージの恩恵を受けて、ブドウがしっかり完熟しているといった充実さだ。口に含むと近所のドミニク・ガロワの長熟ワインへのこだわりがこのACブルにもしっかりと体現された味わい。つまり、早飲みを避け方がよいというACブル。しっかりと目が詰まり、ACブルして各要素レベルが高く、今はまだ愛想が良くない。ただ1年後くらいには楽しめるようになると思う。(14年04月試飲)

輸入元/トゥエンティーワンコミュニティ

Gevrey-Chambertin

今飲んで **87+** ポテンシャル **89** 飲み頃予想 2018～2030



ジュヴレ・シャンベルタン '12

ジュヴレの黒い風味よりも赤果実がフレッシュで、その後に果実といういい香り。既に複雑性も出ており、大地の香りもんだんだ。口に含むと液体はきれいに凝縮しており、それで全くタンニンが出しっぱらずに各要素レベルのバランスがとれている。しかし味は閉じ気味で、やはりガロワの目指す長熟スタイルがキチンと体現されている。ともかく早くか愛想を振りまくワインではなく、3～4年の熟成後から美味しくなると思う。良く出来ている。(14年04月試飲)

輸入元/トゥエンティーワンコミュニティ

Gevrey-Chambertin 1er Cru

今飲んで **89+** ポテンシャル **91** 飲み頃予想 2020～2040



ジュヴレ・シャンベルタン・1er Cru '12

通常の1erプティ・カズティエとグーロの生産量が少ないこのふたつをアッサンブラージュしてのリリース。さすが1erになると香りの複雑性と奥行き感がグッとアップする。そしてワインの香りで確信したが、近年のガロワは長熟スタイルワインを造っているものの液体は決して濃厚さを目指すのではなく、ジュシーさと目の詰まり感を大切にしている。に含むとやはり液体は全く濃くなく、目が詰まりジュシーそれでいて各要素がしっかりと存在しながら今はゆっくりとトルの中で育っているといった印象。(14年04月試飲)

輸入元/トゥエンティーワンコミュニティ

Gevrey-Chambertin 1er Cru la Combe aux Moines

今飲んで **90** ポテンシャル **91+** 飲み頃予想 2018～2030



ジュヴレ・シャンベルタン・1er Cru・ラ・コンブ・オー・モワヌ '12

お！このワインは香りが開いている。やはりジュヴレ特有の黒風味は少なく、フレッシュでミネラル感たっぷりの気品とツヤがあり、樽からの若干のクリーミーさが心地良い。口に含むと液はやはりジュシーながら当然のように味はあまり開いていないしかし断片的に漂ってくる味があり、それは甘く、酸が美しい複雑性たっぷりでとても美味しい。重量級のワインでは全くない良い意味での軽快さのある、それでいて長熟するスタイル。どこかマジックにかかったかのような魅力満載だ。(14年04月試飲)

輸入元/トゥエンティーワンコミュニティ

Charmes-Chambertin

今飲んで **91+** ポテンシャル **93** 飲み頃予想 2022~2045シャルム・
シャンベルタン '12—
輸入元/トゥエンティワンコミュニティ

ここに来て初めてジュヴレ特有の黒い風味がしこたま出てくる。しかし全く重苦しくなく、ふんわりとした上質感が漂う。もちろん香りは閉じ気味だが、漏れ出てくるその複雑な黒果実と大地がとて素晴らしい香りなのだ。口に含むと液体は極めてジュシー。それでいてしっかりと目が詰まり、豊富な各要素の粒子とうま味を伴った複雑な味わいがたっぷり含まれている。液体を強くして長熟にするための過剰な抽出やビジャージュなどを一切行っていない健全な姿がここにある。(14年04月試飲)

Bourgogne Blanc Chardonnay

今飲んで **87** ポテンシャル **87** 飲み頃予想 今~2024

ブルゴーニュ・ブラン '12 (白)

—
輸入元/トゥエンティワンコミュニティ

シャルドネ100%。04年から造っている白だけど、試飲したことがあったかなあ。なお、日本にもちゃんと出荷しているそう。で、柑橘香に次いでやや塩っぽいニュアンスのミネラル、石灰、白い花の順で香ってくる。香りレベルはあくまでACブルの域。しかし、口に含むと液体はエレガントで一切のスキがなく、やや薄めながらもちょっとした充実感がある。そして何より味がいい。甘苦酸のバランスがジャストで、飲んでいて素直に美味しい。良いACブル・ブランだ。(14年04月試飲)