



La Soufrandière/Bret Brothers

ラ・スフランディエール/ブレット・ブラザーズ (ネゴシアン部門) 2006



大都市マコン(実際行ってみるとびっくりするほど大きな都市だ)の郊外にあるヴァンゼル村に拠点を構えるラ・スフランディエールとそのネゴシアン部門のブレット・ブラザーズは本誌16号で紹介した。安易なマコンワインとは180度異なる本格派の味わいと品質は、今後のマコンの底上げに必ず繋がると思っている。訪問当日はふたりの兄弟のうち兄のジャン・フィリップはニューヨークへ出張中。よって弟のジャン・ギョームが応対してくれた。ここはドメヌもの、ネゴスものとても種類が多いので、日本へ輸出している13アイテムに絞って試飲した。06年の彼らのワインは極めて内向的な大人の味わいで、通常フルーツが弾けるものが多いマコネのワインとしては異彩を放っている。また、多くのワインは時間のかかる本格派で、とても滋味深い存在だった。あともう一歩でこのワインは突き抜けると思うし、若いふたりはそれを必ず実現させるはずだ。(徳丸真人)

Pouilly-Fuisse en Caramentran

今飲んで **88** ポテンシャル **89** 飲み頃予想 2010~2018



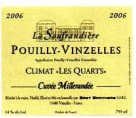
ブイ・フェイッセ・
アン・カルモンラン '06

6,250円前後
輸入元/豊通食料

フルーツとミネラルがグッと充実してきた。加えてこのワインはミネラルが灰色っぽいイメージがあるのが特徴だ。味わいは相変わらず滋味深く、とても大人の味わい。華やかさがなく、なかなかハードボイルドだ。ビターでミネラリーで、いくぶん塩っぱい。また飲み頃まで時間が少し必要。徳丸真人 (08年04月試飲)

Pouilly-Vinzelles les Quarts Cuvée Millerandée

今飲んで **88** ポテンシャル **90** 飲み頃予想 2010~2020



ブイ・ヴァンゼル・レ・キヤール・
キュヴェ・ミランデ '06

8,000円前後
輸入元/豊通食料

ブレッド・ブラザーズも含めて全アイテム中初めてミツと南のフルーツを感じる香り。多量のミネラルもあるいい香りだ。ともかくシブい存在&滋味深い味わいの06年のこの集大成。しかしこのワインは真ん中がしっかりとあり、心地良いコクもあり、余韻も長い。このワインも実力を発揮するまでには時間がかかる。徳丸真人 (08年04月試飲)