

《お取引先各位》

日頃より格別のご愛顧、心より感謝いたします。

9月より出荷を予定しております Le Coste レ コステ、リロツツオの出荷が終わったばかりですが、今度はリパツツオが届いております！前回ご紹介しきれなかったワインも、汗。そしてエッゲルフランツから屋号が変わりフロリバンダ、リコロナの影響で遅れてしまったシードル第2弾が到着いたしました！

9/14(月)より順次出荷開始 ※9/8(火)締切 ★入荷量の少ないアイテムは振り分けの可能性があります。

※ご注文いただいた順番に出荷手配いたしますので、出荷に遅延が生じる場合はご了承ください。

Le Coste レ コステ

ラツィオーヴィテルボーグラード

前回のリロツツオ、良年ということもあってか、いつも以上に美味しかったのですが、年の良し悪しだけでなく明らかに良くなっていると感じる事が多くなったと実感しています。そして9月も、先月ご紹介しきれなかったワインを中心にリリースさせていただきます！今回はリパツツオの一部も含め入荷量の少ないワインが多いため、振分けになってしまう可能性が高いので、上記の締切までにご連絡いただけますと幸いです。

★Ripazzo Bianco & Rosato & Rosso18/19 ※入荷量は価格表に記載

リパツツオ ピアッコ & ロザート & ロッソ《新ヴィンテージ》

リロツツオのスピノフともいえるリパツツオ、今年も出てきてしまいました、汗。リパツツオができるということは、うまく醗酵が進んでないということなので、あまり素直に喜べないのですが、。原因は2018年、9月の大雨の影響もあって、リロツツオピアンコになる予定のタンクで一部、醗酵が途中でストップしてしまいました。しかし、この数年こうしたトラブルにも柔軟に(時には強引に)対処してきたジャンマルコ。翌年まで保存し、2019年の醗酵を終えたヴィナッチャ(搾った果皮と種子)を再浸漬(リパツツ)することで、強制的に再醗酵を起こして無事醗酵を終えました！

ただ、毎年同じことをしないのがレ コステでありジャンマルコなので、汗。今回はリパツツするヴィナッチャを変えたので、3種類になってしまいました(笑)。

ベースはすべてリロツツオ ピアンコ18、ヴィナッチャはすべて2019のリロツツオ。ジャンマルコ曰く「2019はリロツツオのヴィナッチャでさえ、もったいないと思うほどに素晴らしい熟したブドウだったから」だそうです(困)。ピアンコはベース18のやや高めな揮発酸を19の果実味が包み込み、何とも言えない旨みと飲み心地のよさを、。ロザートはアレアーティコ由来の甘やかな香りと旨み、スムーズさを、。そしてロッソは黒ブドウのタンニンも感じつつも、ベースのフレッシュさと相まって驚くほどの飲み心地を持っています。ただ、ロザートとロッソは実験的な意味合いが大きかったようで、生産の大半はリパツツオピアンコのように。特にロッソは600本のみ入荷となります。

★Le Primeur19 ル プリムール《新ヴィンテージ》

マルタとカミッラ2人の愛娘の成長を描き続けてきたエチケット、レ コステのワインの中でもファンの多いプリムール。2019ヴィンテージが入荷いたしました！今年はエチケットにもあるように、久しぶりの「豊かな収穫」を最大に表現していて、とても嬉しい気持ちになります。健全に熟しきった、まさに「完璧」なアレアーティコ。昨年に比べると果実的に濃密ではありますが、酸は失われておりません。凝縮した味わいと、複雑でいてストレートなアロマ、非の打ちようのない美しすぎるアレアーティコとなっております。

今年はコロナウイルスの影響で海外のインポーターでキャンセルが多く、その分いつもより多めに貰うことができました！例年よりは数量に余裕がありますので、ある程度ご希望に添えると考えております。

★Moscato "Due M"17 モスカート "ドゥエ エンメ"《新ヴィンテージ》

アロマに特徴を持つモスカートの魅力を、最大表現するための2つのM(マセレーション)。猛暑に見舞われた2017年は、ある意味モスカートというブドウにとって、理想的といえるヴィンテージかもしれません。十分な糖度と、いつも以上に高まったアロマは、カーボニックマセレーションにより香りと爽やかさを、クラシックなマセレーションからは果皮のタンニンと旨み、奥行きを。2つの要素が一体化した、まさに唯一無二のモスカート。

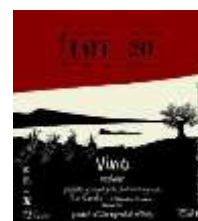
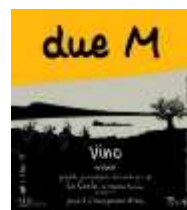
ジャンマルコの考える、特別なマセレーションによって複雑に組み上げられることで、単純に思われがちなモスカートの強いアロマと香りを、より複雑で奥行きを持たせたワイン。2017年は猛暑の年だけあり初めはややピーキーに感じますが、時間と共に膨らむ繊細な果実は、これまでのモスカートの中でも非常に素晴らしい味わいと奥行きを持っています。

★Grehetto "LOT 20"16 グレゲット "ロット ヴェンティ"《新ヴィンテージ》

20番目のロット(樽)という意味の特別なグレゲット。起源をたどれば2009年、まだCruの畑も若く納得のいくブドウが収穫できなかった頃の話。日照に恵まれた2009、一部の畑では過熟的なブドウの成熟を迎えたグレゲットも多く、それぞれの畑ごとに樽で熟成している最中、明らかに他の樽との「違い」を持った樽が1つ、。樹齢40年の畑から収穫したグレゲット、「これを他のロットと混ぜてしまう事が凄くもったいない、そう思ってこの樽だけ別にボトルングを行ったんだ。」そう話すジャンマルコ。名前は「端から数えてちょうど20番目の樽だった」、というシンプルな理由。今考えると、現在のように畑ごとに醸造を行いボトルングするきっかけともいえる出来事です。今回のロットヴェンティは、樹齢40年のグレゲット(ボルセナ湖近郊に残るサンジョヴェーゼの亜種)の畑より、選別したブドウのみを収穫。そのブドウの強烈な個性は、通常の「ロッソ」とは全く違う存在感を持ったロッソ。その安易な名前とは裏腹に、そのワインの複雑さと奥行きには正直驚いていただけたと思います！

★Aleatico "Alea Jacta Est"16 アレアーティコ "アーレア ヤクタ エスト"《新ヴィンテージ》

「賽は投げられた」という意味をもった、アレアーティコの最大表現。果実的な甘みと豊かな香りを持ったアレアーティコ。その良さを最大限に引き出す手法として、ジャンマルコがたどり着いたのは、いかに果皮との接触を「安全に」長くとるか、という事でした。「以前は、除梗して空気に触れながら1か月を越えるようなマセレーションを行ってきたけれど、やはり長い空気との接触はリスクが高すぎるし、ワインとして重さを感じやすくなってしまふ。数年前からいろいろなワインで試してきた、セミカーボニック(2酸化炭素を添加しないカーボニックマセレーション)から通常のマセレーションを行うことで、より安全に長い期間果皮と触れることができる。そして全く違う浸漬方法は、それぞれ違った要素を引き出すことができる。」ある意味、モスカートのように「香り、アロマ」に特徴を持つ、アレアーティコの魅力を最大限に引き出したワイン。2016年は寒暖のバランスが取れた良いヴィンテージ。いつも以上にアレアーティコの香りの強さと繊細さを感じつつも、骨格を持っている。プリムールにはないブドウの持つ複雑さ、奥行きを表現したアレアーティコ。



★Bianco Cru “Le Coste” 17 ピアンコ クリュ “レ コステ”《新ヴァンテージ》

数あるワインの中で、唯一 Le Coste を冠した白。ジャンマルコが 2004 年にワイナリーを始めた際、自らがこれまで学んできたすべてを注ぎ込んだ特別な畑「Le Coste」超高密植、無施肥はもちろん、低姿勢の自立したアルベレッロ仕立て、自根(ピエディフランコ)にもこだわった最高で唯一の畑。このすべては「1 本の樹の結実、収穫を自発的に減らす」ためのもの、。」「ブドウ樹には寿命がある、僅か 20 年程度で死んでしまう樹もあれば、100 年を越えて生き続ける樹も、。それはある意味人間の一生と何ら変わらないと思うんだ。多くの肥料(過剰な食事)に多くの結実・収穫(労働)をすれば樹(体)への負担は大きく、蓄積し、病気になる。それを防ぎ、治すために農業(薬)を使用する。しかし、健全な環境と必要なだけの栄養、そして収穫という負担を抑えてあげれば、健全な状態でより長い寿命のブドウ畑に育てることができるのではないか、。」、ジャンマルコの考えを 100% つぎ込んで生まれた Le Coste の畑。樹齢 10 年を越えたあたりから、その片鱗を感じるようになったと思います。今回リリースさせていただきます 2017 ですが、他のキュヴェを同じく猛暑に苦しんだ過酷なヴァンテージでありながら、アルコールに偏ることもなくバランスを保っている。やや揮発酸は高く危うさを感じながらも、豊かなフルーツと複雑な酸のバランスを保った魅力的なヴァンテージ。近年、大樽での熟成も大切だが、ボトル内での熟成は全く違う役割を持っていると考えているジャンマルコ。17 については大樽での熟成よりも瓶内での熟成を長くすることで、果実的な香りをワインの中に残せたと言っています。瓶内での熟成が長くなったことで、いつものような不安定さも収まり、時間と共に複雑さ、奥行き、余韻の美しさ。徐々にレ コステ、ジャンマルコの意図、考えがはっきりと見えるようになってきた、そう感じられるワインだと思います。



★Rosso Cru “Le Coste”13 ロッソ クリュ “レ コステ”《新ヴァンテージ》

ピアンコと同じく、彼の考える最大の挑戦をした Cru の畑より。2013 年はジャンマルコ曰く素晴らしいバランス感とポテンシャルを秘めたヴァンテージ。冷涼で繊細な 2013 はその期待値とは対照的に、とても時間を要するヴァンテージだと感じた彼。その秘めた可能性を飲み手に理解してもらうには、相応の時間が必要だと考えた。そこで先に 2014 をリリースしてまで、見極めたいと話していたヴァンテージ。2014 年の発売を機に今回リリースさせていただきます。強いですがキメ細かいタンニンは、長い熟成によって透明度を増し、繊細さ、奥行きは非の打ちようがありません！やはり、ワインには「時間」が必要なのだと再認識できる、素晴らしいロッソです。



Floribunda フロリバンダ(エッゲルフランツ) アルト アディジェーサロルノーエーニャ

元植物学者のフランツが手掛ける完全無添加、リンゴの果実をストレートに表現した独創的なシードル、遅れてしまった第 2 弾がようやく到着いたしました！

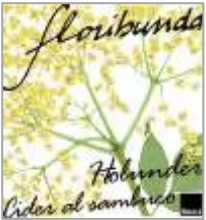
Sidro alla Mela19 スイドロ アッラ メーラ 《新ヴァンテージ》

元来研究者であるフランツは、自分の好きなシードルを造ることに没頭しすぎた結果生まれた、果実感を持ったフレッシュなシードル。他のハーブやフルーツを加えていない、ノーマルヴァージョンが到着しました！酸が高く病気に強い品種は、農薬の散布を必要とせず、酸化のリスクも少ない、そして何よりキレと爽やかさはたまりません！一般的なシードルとは違い、瓶内で醗酵しきった残糖の少ないドライなシードル。キレがありながらもリンゴの味わいの濃さ、果実の強さをしっかりと感じることにまた驚かされます。これを飲むと他のシードルが飲めなくなってしまうほど、汗。オリ抜きをせずオリによって守られたシードル。味わいは非常にフレッシュで、リンゴ本来の香りや味わい、酸の心地よさは癖になります！



Sidro ai Fiori di Sambuco19 スイドロ アイ フィオーリ ディ サンブーコ 《新ヴァンテージ》

彼の農園で花咲いているサンブーカの花(エルダーフラワー)。その個性的な香りは、シードルというよりワインに入れて地元では親しまれてきたという土地の味わい。これをシードルと組み合わせる、フランツのセンスには脱帽です、汗。収穫したサンブーカの花を醗酵の段階で加えた、フレーバーを持った個性的なシードル。リンゴの甘い香りに、アクセントとなるサンブーカの爽やかな香りをもった、個性的なシードルです。



※すべてのシードルが瓶内醗酵、オリ抜きをしておらず、瓶底にはオリが溜まっておりますが、味わいにネガティブさを与えるモノではありません。

匂いにならないければ抜栓する前に、一度オリを上げて濁った状態でお飲み頂くと、味わいがより強く感じられます。

Le Coste レ コステ ラツィオーヴィテルボーグラードリ

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Ripazzo Bianco リパッツォ ピアンコ 《新ヴァンテージ》	18/19	白	750ml	¥2,900	リロッツォピアンコ 18(ブローカーニコ、マルヴァジア中心)になる予定のタンクで醗酵が止まってしまったものを、そのまま保存。翌年の収穫後、リロッツォピアンコ 19 のヴィナッチャを加え、短期間のマセレーション。ヴィナッチャに残っていた活発な酵母により再醗酵が終わるのを待つ。ベースのやや高めな揮発酸を 19 の果実が補った旨みと飲み心地。
Ripazzo Rosato リパッツォ ロザート 《新ヴァンテージ》	18/19	ロゼ	750ml	¥2,900	リロッツォピアンコ 18(ブローカーニコ、マルヴァジア中心)になる予定のタンクで醗酵が止まってしまったものを、そのまま保存。翌年の収穫後、リロッツォオロザート 19 のヴィナッチャを加え、短期間のマセレーション。ヴィナッチャに残っていた活発な酵母により再醗酵が終わるのを待つ。アレアーティコ由来の甘やかな香りと旨み、スムーズさ。
★Ripazzo Rosso リパッツォ ロッソ 《新ヴァンテージ》 入荷数 600 本	18/19	赤	750ml	¥2,900	リロッツォピアンコ 18(ブローカーニコ、マルヴァジア中心)になる予定のタンクで醗酵が止まってしまったものを、そのまま保存。翌年の収穫後、リロッツォオロザート 19 のヴィナッチャを加え、1 か月のマセレーション。ヴィナッチャに残っていた活発な酵母により再醗酵。白ワインに黒ブドウのヴィナッチャという、想像しにくい組み合わせですが、タンニンは驚くほどスムーズ、白の軽やかさと赤の旨みが両立。
★Le Primeur ル プリムール 《新ヴァンテージ》 入荷数 800 本	19	赤	750ml	¥4,000	アレアーティコ 100%。収穫したブドウは除梗せず、外気に触れないカーボニックマセレーションにて 2 週間、圧搾後モストだけの状態で約 1 か月、醗酵が終わるのを待つ。近年まれにみる良年でアレアーティコはほぼ完璧な状態で醗酵を終える。果実、アロマティックでいて複雑、輪郭のはっきりした味わい。

★Greghetto “LOT 20” グレゲット “ロットヴェンティ” 《新ヴァンテージ》 入荷数 200 本	16	赤	750ml	¥5,200	グレゲット 100%、樹齢 40 年の区画より選別したものを収穫。除梗し果皮と共に3週間、開放式の木樽にて醗酵。压榨後、栗の木の樽で 12 か月、ボトル詰めし 24 か月の熟成。 「特別なロッソ」という意味合いを持っているだけに、その果実の力強さと奥行きはロッソの比ではありません。2009,2015 に続き 3 度目のリリース。
★Moscato “Due M” モスカート “ドゥエ エンメ” 《新ヴァンテージ》 入荷数 200 本	17	白	750ml	¥6,200	モスカート、樹齢 10~15 年。ピエ ディ フランコ(自根)の畑が中心。2 通りのマセレーションを行ったモスカートをアッサンブラージュ、木樽(500L)にて 18 か月、ボトルング後 12 か月の熟成。猛暑の 2017、やや揮発酸を高く感じるが、それを上回る強い果実とアロマ、時間と共に強まっていく複雑さを持ったモスカート。
★Aleatico “Alea Jacta Est” アレアーティコ “アーレア ヤクタ エスト” 《新ヴァンテージ》 入荷数 200 本	16	赤	750ml	¥6,200	アレアーティコ、樹齢 10~15 年(一部 40 年~)、Le Coste の畑のブドウが中心。収穫後、除梗せず 2 週間のカーボニックマセレーション、ピジャージュし開放式の木樽でさらに 2 週間。压榨後 500L の木樽で 24 か月、ボトル詰めし 18 か月と長い熟成ののちリリース、最高のアレアーティコ。
★Bianco Cru “Le Coste” ピアンコ クリュ “レ コステ” 《新ヴァンテージ》 入荷数 120 本	17	白	750ml	¥6,500	ブロカーニコ60%、マルヴァジア、ヴェルメンティーノ他。樹齢 10~15 年、Le Coste の畑より収穫されたブドウのみ。除梗しブドウの重さのみで压榨し、フリーランジュースのみ。1000L の木樽にて醗酵が始まる。その後木樽にて 10 か月、ボトルング後 24 か月の熟成。2017 に貴腐は見られなかったものの瓶内での熟成を尊重し、繊細さ、香りを表現したピアンコ。その繊細さと余韻は暑い年と結びつかない、危うい美しさを持った白。
★Rosso Cru “Le Coste” ロッソ クリュ “レ コステ” 《新ヴァンテージ》 入荷数 120 本	13	赤	750ml	¥6,500	グレゲット(グレケットロッソ)、樹齢 10~15 年、Le Coste の畑より収穫されたブドウのみ。収穫後、除梗せず果皮と共に 3 週間の醗酵。压榨後、木樽(500L)にて 24 か月、瓶内にて 12 か月の熟成。冷涼なヴァンテージ、果実的な強さよりも、成熟しバランスの取れた果実の繊細さ、複雑さを感じるワイン。正統な美しさを持った素晴らしいロッソ。

Floribunda

フロリバンダ(エッゲルフランツ)

アルト アディジェーサロルノーエーニャ

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Sidro alla Mela サイドロ アツラ メーラ 《新ヴァンテージ》	19	シードル	750ml	¥2,300	リンゴ(トッパス、ゴルドラッシュ、ピロート)、樹齢 20 年。収穫後、破碎・压榨。小型のタンクにて緩やかに醗酵を行う。遅れて収穫したリンゴを压榨、果汁を加えてボトル詰め、瓶内 2 次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せずにリリース。SO2、酵母など、一切添加しないリンゴのみで造り上げたシードル。
Sidro ai Fiori di Sambuco サイドロ アイ フィオーリ ディ サンブーコ 《新ヴァンテージ》	19	シードル	750ml	¥2,300	リンゴ(トッパス、ゴルドラッシュ)、サンブーカの花、樹齢 20 年。収穫後、破碎・压榨。醗酵が始まるタイミングで、サンブーカの花を加えて醗酵。遅れて収穫したリンゴを压榨、果汁を加えてボトル詰め、瓶内 2 次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せずにリリース。SO2、酵母など、一切添加しないリンゴのみで造り上げたシードル。
Sidro alla Cotogna サイドロ アツラ コトーニャ	19	シードル	750ml	¥2,300	リンゴ(トッパス、ゴルドラッシュ、ピロート)、西洋カリン、樹齢 20 年。収穫後、破碎・压榨。リンゴと同じ畑に育つカリンを加えて醗酵(全体の 20%)。保存しておいたリンゴ果汁を加えてボトル詰め、瓶内 2 次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せずにリリース。SO2、酵母など、一切添加しないリンゴのみで造り上げたシードル。
Sidro allo Zenzero サイドロ アツロ ゼンゼロ	19	シードル	750ml	¥2,300	リンゴ(トッパス、ゴルドラッシュ、ピロート)、ショウガ。収穫したリンゴに、同じく畑で栽培したショウガを加え、一緒に破碎。プレスし果汁のみで緩やかに醗酵。リンゴ果汁を加えて瓶内 2 次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せずにリリース。SO2、酵母など、一切添加しないリンゴのみで造り上げたシードル。
Sidro alla Mela in Barrique サイドロ アツラ メーラ イン バリック	18	シードル	750ml	¥2,400	リンゴ(トッパス、ゴルドラッシュ、ピロート)、樹齢 20 年。収穫後、破碎・压榨。小樽(バリック)にて緩やかに醗酵を行い 3 か月の熟成。遅れて収穫したリンゴを压榨、果汁を加えてボトル詰め、瓶内 2 次醗酵。スポッカウーラ(オリ抜き)せずにリリース。リンゴ由来の強い酸を和らげ、果実的な丸みを感じる。SO2、酵母など、一切添加しないリンゴのみで造り上げたシードル。