



10年熟成ワインを見る: ヴィンテージ 2005年

昨年から春号では「10年熟成ワインを見る」というテーマのもと一年に一度、ヴィレージ・セラーズのセラーで熟成管理したワインをプロフェッショナル・ワインテイスターの大越基裕氏とともに試飲し、テイasting・レポートをご紹介します。今回は2005年のワインです。フランス、アメリカ、オーストラリア3ヶ国の生産者のワインを試飲し、そのテイasting・コメントと各産地の2005年ヴィンテージ概要を合わせてまとめました。

シャンパーニュ in 2005

素晴らしいシャルドネに恵まれ、グランクリュのピノ・ノワールも完璧に熟した。高品質ヴィンテージ・シャンパーニュの可能性が高い年。4月から6月にかけて適度な気温と降雨に恵まれ、ブドウは健やかに生育し、結実も早かった。特に暑い夏ではなかったが、7月はかなり気温が上がった。8月は例年より涼しく乾燥したが、26日から非常に暑い日が続く、成熟が加速した。9月は日中は晴れて夜間は気温が下がる日々が続く、理想的な状況で収穫できた。

オレゴン in 2005

数年続いた暖かいヴィンテージの後、2005年は、しっかりした酸、低いアルコール度、エレガントな果実味に恵まれ、生産者が「オレゴンらしい」というスタイルとなった。冬は非常に乾燥し、春は記録的に雨の多い年だったため、結実は不規則で、場所や品種により大きな打撃を受けた。ウィラメット・ヴァレーの夏は穏やかで、収穫期は冷涼で雨が降りやすい天気だったが質への影響はなかった。

クレア・ヴァレー in 2005

過去10年で最高のヴィンテージ。赤もこの数年で最高の出来だったが、カベルネ・ソーヴィニヨンの収穫量は非常に少なかった。春(10月)が例年以上に温暖だったため、夏は暑くなるかと心配したが、実際は1、2月の平均最高気温は例年以下で、最も大切な2月は平均気温を2℃以上下回り、ほぼ完璧な生育期となった。秋は穏やかで雨がほとんど降らなかったため、一旦収穫が始まると、途切れることなく作業が続いた。

10年目の熟成— 10年という時は私たちにはとても長く、そして成長するための大切な時間ですが、ワインにとっても貴重な時間です。熟成という“時”にしか出ることのできない味わいの複雑性と魅力、その本質を楽しみ分かち合うことが出来るのは、この上なく幸せです。

ときにワインには、この熟成が必ず必要な場合もあります。生産過程で起こる酸化的な熟成と瓶詰め後の還元的な環境での事前に得られた酸素の影響によるゆっくりとした酸化熟成、フェノールや有機酸の変化など、ワインには様々な熟成による変化が起こります。このテイastingでは、それぞれのワインがこの10年で“得たもの”をご紹介します。

大越基裕

Motohiro Okoshi

2013年に銀座レカンのシェフ・ソムリエを退職後、プロフェッショナル・ワインテイスター、ワインジャーナリストとして各方面で活躍中。



CODE
8064



デュヴァル＝ルロワ クロ・デ・ブーヴリー 2005

Duval-Leroy Clos des Bouvieries

産地: フランス
シャンパーニュAOC
品種: シャルドネ 100%
Alc. 12.5% ドサージュ 4g/L



希望小売価格 ¥11,500

シナモンやオークのニュアンス、クミンに若干のミントのアロマ。フレッシュ感と樽熟成による複雑なアロマのバランスがよい香りの構成です。

味わいも物質が多く、強さと凝縮度を備えた2005年らしいボリューム感のある味わいです。酸やほろ苦さ等のまとまり感がよく現在から楽しめ、今後のポテンシャルも感じることが出来ます。

デゴルジュマンまでに生まれたコーヒーの様なフレーヴァーに、その後生まれたクミンやヘーゼルナッツ、キャラメルのアロマがバランスよく加わり、リッチなヴィンテージらしい凝縮感と強さのある味わいに複雑性を与えられています。

CODE
6594



ジェイ・ケイ・キャリアー ピノ・ノワール 2005

J.K. Carriere Pinot Noir

産地: オレゴン州
ウィラメット・ヴァレー
品種: ピノ・ノワール
Alc. 13.8%



希望小売価格 ¥8,400

茶色がかったガーネット。ややドライフルーツのようなブラックベリーや甘草のノート。腐葉土や紅茶のニュアンスもありリッチで複雑な熟成の雰囲気を持つアロマ。

よく熟した果実味が示す凝縮感があり、フレッシュな酸と明確なタンニンによるしっかりしたストラクチャーが中盤より表現されている。甘苦いスパイスと火のいったベリーのニュアンスが余韻に残る。

よく熟したヴィンテージで、豊かさがあつちもしっかりしたストラクチャーによって味わいのバランスをとっています。熟成によって得られる紅茶やドライスパイスなどのニュアンスは果実感に複雑性を与え、甘いフレーヴァーに対してもドライな風味をもたらす、熟成によって、よりバランスのとれたものになっています。

CODE
6918



グロセット ガイア 2005(S)

Grosset Gaia

産地: 南オーストラリア州
クレア・ヴァレー
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン
Alc. 14.0%



希望小売価格 ¥7,700

やや濃いめのガーネット色。リッチでありながら清涼感と複雑さのある香り。ミントのタッチがあり、カシスのよく熟したニュアンスを持つ。更にドライスパイスやドライフルーツの熟成由来のノートが混雑しているアロマ。

口当たりはきめ細かく滑らかで、凝縮感があるが熟成による複雑な風味とともに塩味ののった果実感が余韻に伸びていく。テロワール由来の塩味による清涼感、凝縮感のある果実味がよく引き締まったバランス。

熟成によって得られた、ドライで複雑なフレーヴァーがその兆しを露わにしており、味わいはこの10年でより複雑に仕上がっている。清涼感の強さから今後の熟成も楽しみなワイン。

* 価格はすべて消費税別 ; 容量は別途記載のあるもの以外すべて 750ml ; ヴィンテージに続く (S) はスクリュエーキャップ使用です。



Vintage 2005: A special tasting of 10-year old wines

We began this special feature in last year's spring catalogue. For the 2005 vintage that is approaching its 10th year in the cellar, we again asked professional wine taster Okoshi-san to give his opinion on three wines, in very different styles, from very different regions. They are: Grosset Gaia from Clare Valley, South Australia; JK Carriere from Oregon, United States; and Duval-Leroy Champagne from Champagne, France.

Champagne in 2005

The 2005 harvest produce Chardonnay of outstanding quality and perfectly ripe Pinot Noir Grand Cru, ensuring excellent NV and Vintage Champagnes for the 2005 vintage. Following a cold dry winter, bud break began in April. Moderate temperatures and rainfall from April to June supported good growth with flowering in mid-June. Fruit set quickly due to the extremely fine weather. Summer temperatures were moderate, with July quite warm but wet, and August was dry but cooler than usual. These conditions helped steady healthy vine development, and a very hot period in late August led to accelerated ripening. Harvesting in September took place in ideal conditions with sunny days and cool nights.

Oregon in 2005

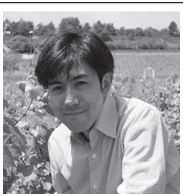
After several years of unusually warm growing seasons, Oregon experienced what winemakers call a 'classically-styled vintage' for the state, with wines that are crisp, low in alcohol and elegantly fruit-forward. The 2005 season began with one of the driest winters and wettest springs on record, with uneven grape set reducing yields. Summer in the Willamette Valley was mild, with only a few days in the 90s. By late September, cool temperatures and showers began to settle in. The vintage produced elegant Pinot Noirs, but in significantly reduced quantities.

Clare Valley in 2005

One of the best vintages in the past 10 years, with outstanding reds, though the crop yields for Cabernet Sauvignon were low. The season produced near perfect growing conditions. Spring was warm with October warmer than usual, but fears of a hot summer didn't eventuate. Mean maximum temperatures for January and February were below the long-term average, with February 2°C below. A warm and drive autumn meant an uninterrupted harvest. The only problem all season was some vineyards suffered frost damage in early November.

Motohiro Okoshi

After resigning as chef sommelier at Ginza Ecrin in 2013, Okoshi-san has engaged in a range of activities in the wine industry, including professional wine taster and wine journalist.



10th year of aging – In human terms, 10 years – a decade – marks an important milestone in personal life and growth. It can also be a valuable time for wine, revealing the full complexity and characters that develop over time in the bottle, an essence that brings a special enjoyment to drinking aged wine.

Aging is the result of an oxidative process that occurs in the presence of oxygen sealed in at the time of bottling, with polyphenol flavour compounds, acid and alcohol slowly reacting with oxygen, and producing the complexity and appeal that is the magic associated with aged wines.

It was my pleasure to conduct this tasting, and put into words the appeal that these wines have developed over the last 10 years.

CODE
8064



Duval-Leroy Clos des Bouveries 2005

Region: Champagne AOC, France
Variety: Chardonnay 100%
Alc. 12.5%
Dosage 4g/L



RRP ¥11,500

The stunning nose balances an appealing freshness with complex aromas developed during barrel aging, with cinnamon and oak nuances, hints of cumin, together with mint notes. On the palate it reveals the full mouthfeel associated with the 2005 vintage, its strength and concentration showing excellent substance. At 10 years of age you can enjoy the unity and balance provided by acid and bitter notes, and at the same time detect the potential to age further.

Flavours such as coffee developed prior to degorging, are beautifully balanced by the growing complexity of cumin, hazelnut and caramel aromas, showing the rich complexity, power and concentration of an outstanding vintage.

CODE
6594



JK Carriere Pinot Noir 2005

Region: Willamette Valley, Oregon
Variety: Pinot Noir
Alc. 13.8%



RRP ¥8,400

Brownish garnet in the glass. On the nose, the aromas reflect the rich complexity produced by aging, with blackberry and liquorice aromas complexed by dried fruit notes, together with hints of mulch and tea. On the palate there is a concentration of ripe fruit, with the structure showing through on the mid-palate in the clearly delineated tannins and fresh acid, complementing the berry flavours with bittersweet spice, providing a lingering afterglow of cooked berries on the long finish.

A vintage which produced excellent ripe fruit is reflected in the rich fruit flavours, kept in balance by the firm structure. Nuances such as tea and dry spices that have developed with age give added complexity, balancing the rich fruit with a range of dry through to sweet flavours.

CODE
6918



Grosset Gaia 2005(S)

Region: Clare Valley,
South Australia
Variety: Cabernet Sauvignon
Alc. 14.0%



RRP ¥7,700

A dark garnet colour. Complex and rich yet fresh on the nose, with a touch of mint, ripe nuances of cassis, together with well-integrated notes of dry spices and dried fruit that have developed with age. The mouthfeel is fine and smooth, with complex concentrated ripe flavours that are the product of aging, the rich fruit flavours showing a touch of saltiness. These salty notes, an expression of the terroir, are a tightly entwined with the fruit on concentrated and firm palate. The complex flavours resulting from aging are evident in the dry flavours that have added complexity in the last decade. With the fruit still powerful and fresh, this wine will continue to drink well into the future.