

モトックスの仕入担当者が勝手気ままに熱い想いを語ります～



「何で今更リブボンなんだ!？」というツッコミが社内から聞こえてきそうです。それくらい、長年定番で扱っていながら特にスポットライトが当たる事もなくひっそりと続いてきた定番アイテム。それがシャトー・ド・リブボンです。

かくいう私も、只々仕入れをしているだけで特にこのワインを意識した事はありませんでした。今年、久々に商談で生産者にお会いするまでは。

そうなんです。久しぶりに会って

(と言うか、それまでろくに会ってもいなかったんですが...)

驚いたのは、この生産者のオープンな考え方。

ドメーヌ・アラン・オベール社という有名なサン・テミリオン・グラン・クリュの特別級"シャトー・ラ・クースボード"を持っている生産者なのですが、ボルドーの古めかしい(?) 考え方など全く持っていない生産者なのです。どんな考え方かと言うと、

- グラン・ヴァンのイメージを使いながら、ボルドー・ワインをカジュアルに楽しんでもらいたい。
- 市場はニュー・ワールドのテイストを受け入れている。ボルドーはチリのようにはならないが、少し市場を受け入れたスタイルのワインを造っていきたい。
- ニュー・ワールドは名声にあぐらをかいていたボルドーを起こしてくれた。
- プティ・シャトーの生産では毎年安定したレベルの品質を供給したい。

そして、何より感動したのは偉大なヴィンテージ2005年を優先的に当社に回してくれていた事。「次のオーダーから2007年になるから」と言うので、「何で? 06年は造らなかったの?」と訊いたところ、何と日本市場に少しでも長く05年を供給するために欧州市場では06年を売ってくれていたというのです。

今までアピールする事もなく陰でこっそりとしてくれていた、この奥ゆかしさ。

「長年買って頂いている日本のお客様のため、それくらい当然」と

あっさり言ってくれる姿にもまた感動を覚えました。

一緒に仕事をするパートナーとして、これ以上なく素晴らしいパートナーです!

(・・というわけで、偉大な05年はもうすぐなくなります。

今のうちにお買い上げを!)



マーケティング部
京口(ボルドー担当)



アラン・オベール氏



Chateau de Ribebon Oak Aged シャトー・ド・リブボン 2005

ヴィンテージから5年を経っていますが、まだ深い色合いを持っています。完熟したブラックチェリー等の果実やそのジャムのような香り。その中に赤い果実や黒胡椒のようなスパイシーなニュアンスも持っており、下草を想わせる熟成に由来するニュアンスも出始めていますが、まだまだ果実の風味が支配的。口中ではまろやかで角が取れています。完熟した果実の風味が偉大なヴィンテージである事を感じさせてくれます。酸は穏やかでタンニン分や果実味とのバランスが良いワイン。

- A.O.C. ボルドー・スペリユール
- ブドウ品種：カベルネ・フラン50%、メルロー30%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%
- 醗酵：ステンレス・タンク
- 熟成：オーク樽熟成 12ヶ月(コースボード、オー・グラヴェで1年使用したもの)
- 年間生産量：60,000本
- 味のタイプ：赤・ミディアムボディ
- 容量・入数：750ml×12本入

品番：657419 バーコード：4997678574192

希望小売(税別)：1,400 円

