

LEMACCHIOLE BOLGHERI

今回入荷の2006年、2008年は
ともに期待のできるヴィンテージです!!



新ヴィンテージ

— ボルゲリ至高のワイン —

レ・マッキオーレ



「メッソリオ 2004」が『ワイン・スペクテイター』最高得点の100点を獲得！
さらに、『イタリア・ソムリエ協会』が発行するワイン評価誌『ドゥエミラヴィーニ』にて
“2009年度最優秀ワイナリー”に選出！

名実ともに“イタリア・ワインの最高峰”に立った「レ・マッキオーレ」！

そんなマッキオーレから、今年も新ヴィンテージが入荷してきました！
今回入荷の2006年、2008年はともに期待のできるヴィンテージ！

2006年は「メッソリオ」の『ワイン・アドヴォケイト』98点（過去最高タイ）を筆頭に
軒並み高評価！！

素晴らしい収穫を迎えることができた2008年も
「ボルゲリ・ロッソ」が“5周年ヴィンテージ”にして過去最高の出来！！

イタリア最高峰のワインの素晴らしさを
ぜひともこの機会にお確かめください！

今回入荷の2006年、2008年は
ともに期待のできるヴィンテージです！

LEMACCHIOLE
BOLGHERI

ブドウの作柄について

【2006年】

一年を通してマニュアル通りの気候が過ぎた、非常に優良な年。

2005年の冬から2006年の春先までは雨が多く、寒い日も多くありました。その後は天候が回復し、暖かな小春日和が続きました。

6月と7月は雨が少なく、良い状態で、8月は雨が無く、乾燥した状態でしたが、冬の雨のお陰でブドウ樹にストレスはありませんでした。質、量共に良い状態のブドウが収穫できました。

収穫開始は9月上旬から、収穫期の雨の無く素晴らしいものとなりました。

【2008年】

2007年から2008年の冬場はやや寒く、雨が多くありました。開花時にも雨が多く、生産量に影響を与えました。（結果として少なくなった）。

夏場は非常に暑く、雨が殆どない状態が9月上旬まで続き、乾燥した夏となりました。しかし9月中旬から温度が下がり、熟成が遅くなり完全したブドウが出来ました。夜は涼しく、昼夜の寒暖差が大きく、その結果、酸と香りの良いブドウが収穫されました。





「ワインのイメージは？」

【2006年】

2006年は完熟したブドウが収穫された結果、**非常にバランスが良い美味しいワイン**に仕上がりました。

香りは豊かで、完熟した赤果実が強く、豊かな果実味、タンニンは多いが非常にマイルドです。余韻も長く、フレッシュさも感じられます。

【2008年】

2008年は**フレッシュさがあり、香りは豊か**です。フローラルでスパイシーな香り。

飲みやすく酸がキレイなワイン。タンニンもマイルドに仕上がっています。

5年目にして、過去最高の出来！ ～ボルゲリ・ロッソ 2008～

2008年は素晴らしい収穫を迎えることが出来た結果、素晴らしいワインが出来ました。あの「闘うワイン商」、川頭義之氏もこう語ります。

『試飲の印象では、04年以降作られている「ボルゲリ・ロッソ」の中では一番良い印象（出来栄）がありました。』

瓶詰め直後でもバランスが素晴らしく、かなり良い状態です。

瓶詰め直後でこの状態ですから、ある程度落ち着けばより味わいにまとまりが出てくると思います。

パワフルというよりも、**全体的に繊細なバランス**があり、ボルゲリらしいフルーツがしっかりとあります。

ボルゲリエリアのワインで、これだけ美味しく感じたのは**パレオ04年**以来です。

2008年は、凝縮度は凄く高くはないのですが、**どちらかと言えばスリムでエレガントな、強いて言えば、ブルゴーニュのようなイメージ**があります。

『**味わいの糖度、酸度のバランスが秀逸**です。』

こちらも秀逸の2008年！ ～パレオピアンコ 2008～

2008年の「パレオピアンコ」は**フレッシュな果実味と酸味のバランスが特徴的**です。

オーク樽で熟成していますが、樽のニュアンスが強くなく、トロピカルと柑橘系のフルーツ香が高く存在します。ミネラル感も高く、蜂蜜レモンのような余韻です。

2006年もよい出来でした！

2006年は特にメルローやカベルネ・フランの出来がよく、**非常にバランスが良い**、熟成面を考えると素晴らしい出来栄でした。

特にメッソリオは、『ワイン・アドヴォケイト』で過去最高タイの98点を獲得するなど、非常に高い評価も得ています。



LEMACCHIOLE
BOLGHERI



mottox

● セラーのワインが飲み頃を迎えています！！

マッキオーレのワインが飲み頃を迎えています！

ワイナリーに「今飲むとしたら、どのワインの、どのヴィンテージが良いですか？」と質問したところ、**1990年代終わりのヴィンテージや、2002年は飲み頃を迎えているとのこと**です。もしこれらのワインをセラーで熟成をしている、という羨ましい方がいらっしゃいましたら、今お楽しみ頂くことが出来るようです。



PALEO BIANCO パレオ ビアンコ 2008

ソーヴィニヨン・ブラン由来の香りが良く感じられる。
トロピカルフルーツ、ナッツやヴァニラ、杏のコンポートなどの香り成分が豊か。
濃密ではあるがパワフルさよりも上品さが勝つ。

- 原産国：イタリア ■ 地方：トスカーナ
- トスカーナ I.G.T.
- ブドウ品種：ソーヴィニヨン・ブラン 70%、シャルドネ 30%
- 年間生産量：6,500本
- 醗酵：オーク樽(225L、新樽比率50%) / コールド・マセラシオン / オーク樽にて、マロ・ラクティック醗酵
- 熟成：オーク樽熟成 8ヶ月(225L、新樽比率50%) / 瓶熟成 6ヶ月以上
- 味のタイプ：白・辛口
- 容量・入数：750ml×12本入

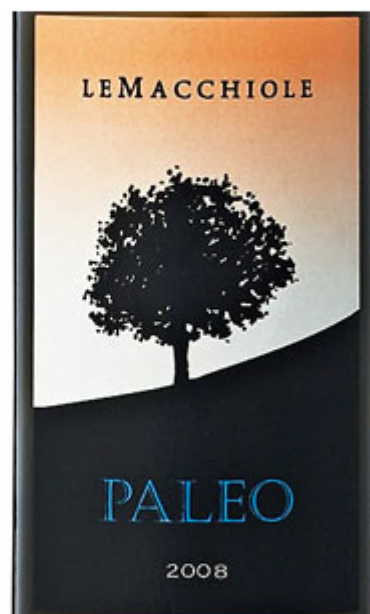
品番：640994 バーコード：8032700764083
希望小売(税別)：6,300円

【2007年】

<レギュラー 750ml×12本入>
品番：651039 バーコード：4997678510398
希望小売(税別)：6,300円

【2006年】

<レギュラー 750ml×12本入>
品番：656160 バーコード：4997678561604
希望小売(税別)：7,000円



LE MACCHIOLE BOLGHERI ROSSO

レ・マッキオーレ ボルゲリ・ロッソ 2008

深みのある紫紅。カシスリキュール、濃縮したブルーベリーの果実香。
柔らかい口当たり、ミネラルからくる旨み強い。
力強さよりは、フレッシュさや上品さが強いヴィンテージ。

- 原産国：イタリア ■ 地方：トスカーナ
- ボルゲリ D.O.C.
- ブドウ品種：メルロー 50%、カベルネ・フラン 30%、シラー 15%、サンジョヴェーゼ 5%
- 年間生産量：90,000本
- 醸造：ステンレス・タンク／主醸造後、ステンレス・タンクにてマロ・ラクティック醸造
- 熟成：オーク樽熟成 10ヶ月(225L、2年目と3年目の樽)
- 味のタイプ：赤・フルボディ
- 容量・入数：750ml×12本入

品番：640993 バーコード：8032700765080
希望小売(税別)：3,100円

<マグナム 1500ml×3本入>

品番：641069 バーコード：4997678410698
希望小売(税別)：6,600円



PALEO ROSSO

パレオ ロッソ 2006

香水のような魅惑的な香り。チョコレートやオレンジリキュール、濃密なカシスジュース、エスプレッソと様々なアロマが感じられる。

濃密でシルキーな舌触り、口に広がる果実味が豊か。

- 原産国：イタリア ■ 地方：トスカーナ
- トスカーナ I.G.T.
- ブドウ品種：カベルネ・フラン 100%
- 年間生産量：21,400本
- 醗酵：ステンレス・タンク&セメント・タンク/主醗酵後、オーク樽にてマロ・ラクティック醗酵(225L)
- 熟成：オーク樽熟成 14ヶ月(225L、新樽比率100%) / 瓶熟成 8ヶ月以上
- 味のタイプ：赤・フルボディ
- 容量・入数：750ml×12本入

品番：640995 バーコード：8032700763062
希望小売(税別)：10,000円

<マグナム 1500ml×1本入(木箱)>

品番：640998 バーコード：4997678409982
希望小売(税別)：23,000円

<ダブル・マグナム 3000ml×1本入(木箱)>

品番：640999 バーコード：4997678409999
希望小売(税別)：46,000円

【2005年】

<レギュラー 750ml×12本入(6本木箱×2)>

品番：651038 バーコード：4997678510381
希望小売(税別)：10,000円



mottox

SCRIO

スクリオ 2006

非常にフローラルで、香水のように広がりをもせる。
フルーツの砂糖漬けのような甘く魅惑的なアロマ。
極めてシルキーでなめらか。とっつきやすさが極めて高く、スパイス感が続く。

- 原産国：イタリア ■ 地方：トスカーナ
- トスカーナ I.G.T.
- ブドウ品種：シラー 100%
- 年間生産量：6,000本
- 醗酵：2/3をステンレス・タンク、1/3をオーク樽／主醗酵後、オーク樽にてマロ・ラクティック醗酵(225L)
- 熟成：オーク樽熟成 14ヶ月(225L、新樽比率100%)／瓶熟成 14ヶ月以上
- 味のタイプ：赤・フルボディ
- 容量・入数：750ml×6本入(木箱)

品番：640996 バーコード：8032700762065
希望小売(税別)：18,000円

【2005年】

<レギュラー 750ml×6本入(木箱)>
品番：651040 バーコード：4997678510404
希望小売(税別)：19,000円

【2004年】

<レギュラー 750ml×6本入(木箱)>
品番：656161 バーコード：4997678561611
希望小売(税別)：21,500円

【2003年】

<レギュラー 750ml×6本入(木箱)>
品番：655574 バーコード：4997678555740
希望小売(税別)：21,000円



mottox

MESSORIO

メッソリオ 2006

カシスリキュール、ハーブやペッパーのニュアンス。
オレンジを煮詰めたような甘酸っぱい果実。
上品さが高く、柔らかいながらも例年に比べてミネラルや上品な酸で引き締まった印象。

- 原産国：イタリア ■地方：トスカーナ
- トスカーナ I.G.T.
- ブドウ品種：メルロー 100%
- 年間生産量：8,900本
- 醗酵：ステンレス・タンク／主醗酵後、オーク樽にてマロ・ラクティック醗酵(225L)
- 熟成：オーク樽熟成 16ヶ月(112L、新樽比率100%)／瓶熟成 14ヶ月以上
- 味のタイプ：赤・フルボディ
- 容量・入数：750ml×6本入(木箱)

品番：640997 バーコード：8032700761068
希望小売(税別)：26,000円

【2005年】

<レギュラー 750ml×6本入(木箱)>
品番：651041 バーコード：4997678510411
希望小売(税別)：26,000円

【2004年】

<レギュラー 750ml×6本入(木箱)>
品番：656162 バーコード：4997678561628
希望小売(税別)：31,000円

<ダブル・マグナム 3000ml×1本入(木箱)>
品番：656236 バーコード：4997678562366
希望小売(税別)：180,000円

【2003年】

<レギュラー 750ml×6本入(木箱)>
品番：655573 バーコード：4997678555733
希望小売(税別)：26,000円

