

# WANDS

## WINES & SPIRITS 世界の動き OVERSEAS NEWS

Octobre 2013

### France

#### タラン・デュ・ ボルドー・ シューペリウール

ボルドーシューペリウールを対象とした恒例の試飲コンクール「タラン・デュ・ボルドー・シューペリウール」がパリのレストラン・ルドワイヤンで開かれた。試飲の対象となった2011年産は年間通して難しい天候だったため濃縮の点ではやや物足りないが、エレガントで心地よい味わいが広がり、日常消費ボトルとしては申し分ない。

審査員はワインジャーナリスト、ソムリエ、レストラン関係者など30名で、各自がプレセクションされた24本のボトルの中から上位5本を選ぶ。個人の好みとして、ピュアーでやや緊張感のあるボトルを上位に選んだが、審査員全員の総合点による選出結果をみると、僅かに樽香があり既に良く開いていてニュアンスのわかりやすいボトルが上位に入った。それぞれ興味深いボトルではあるが、意見は分かれるところだ。

AOC ボルドーシューペリウールは最低9か月の熟成が義務づけられているほか生産の80%がシャトー元詰めでAOC ボルドーより全体に質の水準が揃っているのが特徴だ。生産量もAOC ボルドーの200万hlに対して42万hl(約6500万本)と少ない。

今回は5位のボトルは2点が同点だったため6本のボトルが選ばれた。価格は税込み、一般消費者向け価格。写真左から。

Château Couronneau Cuvée Pierre de Cartier:メルロー100%、生産1万6000本、10€

Château De La Cour d'Argent :メルロー95%、カベルネ・フラン5%、生産13万本、8€

Château Lamothe Vincent Heritage :メルロー75%、カベルネ・ソーヴィニオン25%、生産5万本、7.5€

Grand Vin De Reignac:75%メルロー、20%カベルネ・ソーヴィニオン、5%カベルネ・フラン、生産17万本、15.95€

Château La Verriere :メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニオン20%、生産15万本、5.8€

Château Sainte Barbe:メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニオン&フラン20%、2万2000本、9.6€ ◆

