

## Côte Rôtie La Barbarine 2004 (コート・ロティ “バルバリーヌ”)

生産者 : Mathilde et Yves Gangloff (マチルド・エ・イヴ・ガングロフ)



(絵は、イヴの兄弟の作品です。)

アルザス出身のイヴと彼の奥さんであるマチルドは、1987年にコート・ロティの畑を入手し葡萄栽培を開始した。最初の4~5年は、葡萄をネゴシアンに販売して生計を立て、1992年にはじめて、このバルバリーヌを世に送り出した。

原産地呼称 : A.O.C. Côte Rôtie

品種 : シラー (92~95%) ピオニエ (5~8%)

色: 赤

テロワール :

二つの畑 (TupinとCombard) の葡萄から造られ、主に、若い樹齢の葡萄を使用する。樹齢の高いブドウは、上級キュベのCote Rotie "La Sereine Noire"にまわされる。

ガングロフは、次に四つの畑の一部を所有。

- ・ Tupin (テュパン) : 0.7ha所有。花崗岩質。
- ・ Combard (コンバール) : 0.8ha所有。花崗岩質。ピオニエ (白ブドウ) が10%ほど混在している。
- ・ Mollard (モラル) : 0.7ha所有。ミカシスト (雲母片岩)。
- ・ Côte Rozier (コート・ロジエール) : 0.5ha所有、ミカシスト (雲母片岩)。鉄分を含む。

花崗岩質の土質である、テュパンとコンバールから繊細で品のあるシラー種が生まれる。おもに、このふたつの畑の樹齡が若いブドウ樹からつくられるCôte Rôtie La Barbarine (ラ・バルバリーヌ)は、早くから楽しむことができるが、また、長期熟成も可能である。収穫は、手摘みによる。傾斜40 ほどある急斜面の葡萄畑には、以前、車が入る道がなく、相当な重労働を強いた。スレンレスによる発酵。小樽による熟成。(新樽はない)。ちなみにCote Rotie "La Sereine Noire"は、新樽60%である。

試飲コメント：深いガーネット色。香りは、複雑で華やか。黒コショウ、八角、クローヴなどのスパイス、黒オリーブ、ブラックチェリーなど、目の詰まった深みのある香り。味わいのアタックは、やわらかく、繊細で、品のある酸味が心地よく広がる。フィニッシュは切れがよいが、長く余韻が残る。他の生産者のトップキュベと比較しても見劣りしないクオリティーの高さに感銘を受けない人はいないでしょう。

熟成の可能性：昨年(2006年)に訪問したときに、バルバリーヌの1992年(初リリースの年)を開けてくれた。15年ほど時を経ているにもかかわらず、生命力あふれたこのワインに感動せざるをえなかった。当時の樹齡はわずか4年。重厚さとは対極にあるこのワインには、明らかにひとつの決まった調子(旋律)が奏でられる。この芸術品とも思えるデリケートなワインは、また、長期熟成の可能も秘めている。