

# Value Bordeaux

## 極旨!

# 「バリューボルドー」20本

本物の味わいを、抜群のコストパフォーマンスで!

グランクリュに匹敵するクオリティが1000～3500円という手ごろな価格で楽しめる“バリューボルドー”。丸山宏人さんに毎日でも飲みたいお薦めワインを選んでもらった。

協力/ボルドーワイン委員会 (C.I.V.B.) / フランス食品振興会 [www.bordeaux.com](http://www.bordeaux.com)  
撮影 (人物) / 早野知子

BORDEAUX

オザミワールド代表  
丸山宏人さんが選んだ

## 毎日でも飲みたい 20本

ワインデータの見方

①原産地②輸入元③価格(税込・税別)④セ  
バージュ(ブドウ品種比率)※略語一覧…  
ML(ミュスカデル)、SB(ソーヴィニオン・  
ブラン)、SM(セミヨン)、CF(カベルネ・  
フラン)、CS(カベルネ・ソーヴィニオン)、  
MB(マルベック)、MR(メルロ)、SG(ソ  
ーヴィニオン・グリ)、PV(プティ・ヴェル  
ド)

赤は、カベルネ・ソーヴィニオン、カ  
ベルネ・フラン、メルロ。白は、ソーヴ  
イニオン・ブラン、セミヨン、ミュスカ  
デル。ボルドーワインの特徴は、赤も  
白も複数のぶどう品種をアッサンブラー  
ージュ(混ぜ合わせる)してつくることに  
ある。それぞれの品種の個性が合わさり、  
ボルドーワインならではのしなやかな果  
実味と、滑らかな飲み口が生まれる。フ  
ランスでは、このボルドーワインの洗練  
された上品さを、フィネスという言葉で  
表わす。さらに、ボルドーには1万を超  
えるシャトー(ワイナリー)が存在して  
いるといわれている。シャトーごとにそ  
れぞれ競い合うように個性的なワインが  
造られているから、そのパリエーション  
は無敵といっているくらい。必ず、自分  
の好みに合った1本が見つけられるのも  
ボルドーワインならではのメリットだ。

「バリューボルドー」は、10000  
3500円の価格帯の570本のボルド  
ーワインを10人のテイスターがブライ  
ドテイスターングして選んだ100銘柄。  
「バリューボルドー」のワインは、高価な  
グランクリュに匹敵するような、価値あ  
るワインばかり。さまざまな個性のもの  
の中から、マイ・フェイッパリット・ワ  
インを見つけ出してください」というの  
は、テイスターのひとりでもある丸山宏  
人さん。

どんなワインがあるか、紹介しよう。

バリューボルドーなら、  
きつと見つかるお気に入り一本



爽やかな飲み口の軽い白と、コクのあるタイプを使い分ける

# 辛口白ワイン

ボルドーの辛口白は、フレッシュ&フルーティと、ぶどうの持つ深みを引き出したコクのある2つのタイプ。「どちらも口の中のバランスがいいものを選びました」と、丸山さん。料理や好みに合わせて使い分けたい。

## バロン・ド・レスタック ボルドー白

①ボルドー②サントリー③1360円(カタログ価格)④SB60%、SM40%

1000円台でも しっかりした味わい

滑らかな酸味と果実のアロマが溶け合う。ミネラル感もあり、しっかりしたコクが感じられる1本。焼き魚などと合わせるのもいい。



## 丸山さんイチオシ

ソーヴィニヨン・ブランという品種に特徴的な、ハーブとグレープフルーツを合わせたような香りが立つチャーミングなワイン。貝類やスパゲティ・ボンゴレなどとは抜群の相性。



## シャトー・ド・フォントニュー白

①アントル・ドゥ・メール②モトックス③1650円(税別)④SB40%、SM30%、ML30%

複雑なアロマが 口いっぱい広がる

アントル・ドゥ・メール産。フルーティですっきりした味わい。このタイプのワインとしては果実味がしっかりしていて、余韻も長い。



## シャトー・ランドロー 白2006

①アントル・ドゥ・メール②ヴィノス やまざき③1680円(税込)④SM50%、SB30%、SG10%、ML10% ※現行ヴィンテージは2008年

生き生きとした果実味が 広がる軽い白

フレッシュ&フルーティなワインがつけられるアントル・ドゥ・メールのワイン。ふくよかな果実味の中に蜜の香りも溶け込んでいる。



## シャトー・ベレーラ・ロワイエール白

①ブルミエール・コート・ド・ブライ②ボニリジャパン③3465円(税込)④SB100% ※現行ヴィンテージは2008年

熟れたぶどうの ポテンシャルを發揮

グラスの中から立ち上る白桃とヴァニラが溶け合ったような香りが官能的。酸味が柔らかく、たっぷりした果実味が印象的な1本。



## コレクション・プリベ・ボルドー白

①ボルドー②サッポロビール③1700円(税別)④SB100%

すがすがしいレモンの 香りが広がる

柑橘系の香りと、爽やかな酸とのバランスが印象的なワイン。さっぱりした魚料理などの相性もよく、これからの季節、重宝しそう。

4つのカテゴリーの中から 好みのワインを見つけよう

バリュールボルドーでは、料理やシチュエーション、その人の好みに合わせて、誰でも選びやすいようにワインの味わいの個性をカテゴリーに分類。

「辛口白ワイン」については丸山さんは、「エレガントでハーブの香りのするバランスのいいワイン。しなやかでキレのある酸が魅力的」と、話す。

「軽い赤」については、「赤い果実が凝縮したやさしい味わいのワイン。しなやかでいて陽気、飲んでいて楽しくなるボルドー」。重厚な赤は、「心地よい渋みが舌の上で広がり、それを追いかけるように黒い果実を思わせる風味が広がっていく、余韻が長い男性的なワイン」と、定義つけてくれた。

そして、最後にボルドーのバリエーションの豊かさを証明するかのような「ロゼ&クレレ・クレマン、甘口白」。

バリュールボルトーなら、むずかしい知識がなくてもTPOに合わせたワイン選びもラクラク。必ずあなた好みの1本が見つかることだろう。



丸山宏人 1963年、東京生まれ。都内のフレンチで経験を積み、渡仏。料理人志願だったが、ワインに目覚めてソムリエを目指す。帰国し、本郷「竹とんぼ」を経て、1997年、銀座「オザミ・デ・ヴァン」開店。現在は、8店舗を経営。



中華などデイリーな食事に合わせて楽しい、陽気な飲み口のワイン

「ボルドーの赤というと強い味わいのイメージがありますが、それだけじゃない。赤い果実がたっぷり感じられるボルドーの軽快な赤は、バランスがいいので赤ワイン入門にも最適です」と、丸山さんの折り紙つきだ。

# 軽快な赤ワイン



## プティ・マノー 2004

①メドック②昭産商事  
③3465円(税込)④MR65%、CS35%  
樽のフレーヴァーで上品な仕上がり  
フレッシュで果実の香り高い中に、樽からくるロースト香が溶け込み、複雑さを感じさせる。早めに抜栓し、大振りのグラスで。  
※完売。ファーストラベルの2004クロ・マノーはあり。



### 丸山さんイチオシ

「ボルドーの軽い赤ワインは、メルロの比率の高いものが多い。このワインもそうです。複雑な香りと滑らかな果実味は、価格以上のポテンシャルを感じさせてくれます」

## シャトー・ルクーニュ・ルージュ 2002

①ボルドー・シュベリウール  
②JSRトレーディング③2400円(税別)④MR75%、CF25%

コクがあり、熟成感も感じられて飲みやすい  
メルロ種75パーセント。この品種特有の土地っぽい香りが楽しめる。熟成感があり、果実味の中に渋みが溶け込んで飲みやすい。



## シャトー・サントマリー 赤2005

①ボルドー・シュベリウール・  
②成城石井③オープン(税込み参考価格1890円)④MR68%、CS26%、CF6%

バランス良好、  
飲み飽きない1本  
果実味、酸とタンニンのバランスが良好。飲み飽きないつくりポテンシャルを感じる。デイリーな食事と合わせて楽しみたい。



## シャトー・ブルボン・ラ・シャペル2005

①メドック②アルカン③2625円(税込)④CS70%、MR25%、CF5%

飲みやすさと力強さを併せ持つメドック  
カベルネ・ソーヴィニヨン70パーセント。しなやかさと力強さを併せ持つメドック地区のワイン。無理のないつくりで好感がもてる。



## シャトー・ドゥ・フラン 2004

①ボルドー・コート・ド・フラン②大栄産業③2490円(税込)、3150円(税込)④MR70%、CF20%、CS10%

メルロの個性を感じる、  
柔らかいタンニン  
メルロ種70パーセント。赤い果実に、シナモンの香りなどが溶け込み、舌触りも柔らかい。メルロ種の長所が生きているワイン。

※現行ヴィンテージは2006年



## グランクリュに迫るポテンシャルを持つ、ボルドー赤ワインの王道

「さすがボルドー、コクのあるワインをつくらせると天下一品」と丸山さんを唸られた。果実の滑らかさ、香りの複雑さ、そして、ただ濃いだけではなく、バランスのよさが目立つ。ボルドーを知るための教科書的存在。

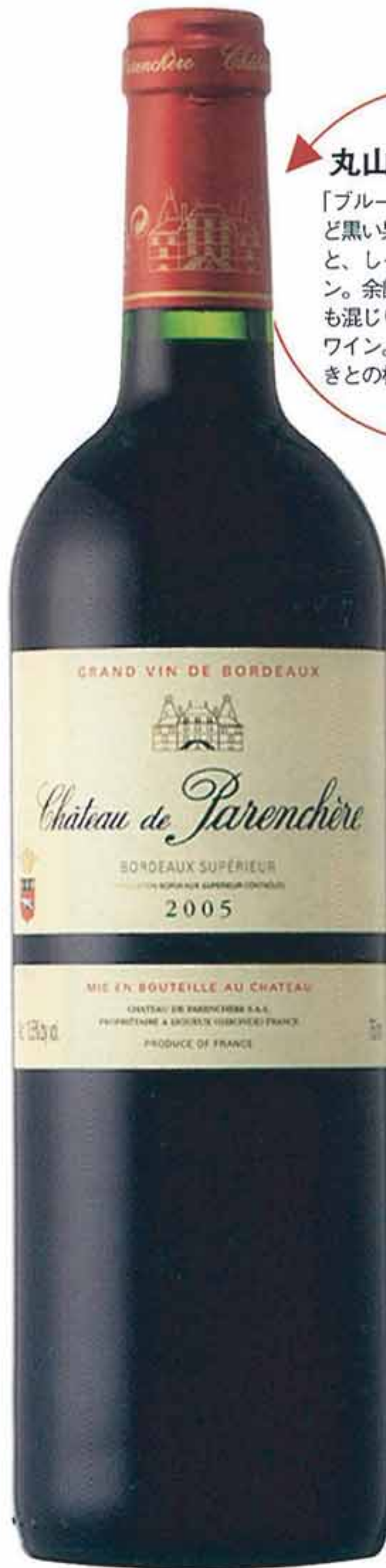
# 重厚な赤ワイン



### シャトー・ラローズ・トランドン 2004

①オー・メドック②コルドンヴェール③2480円(税込)④CS65%、MR30%、CF5%

オー・メドックの特徴が感じられるシナモンなどスパイシーな香りにロースト香をプラス。力強さを感じる飲み口だが、酸とタンニンのバランスがよいので飲み飽きない。



### シャトー・ド・パランシェール 2005

①ボルドー・シュベリユール②モトックス③2100円(税別)④MR45%、CS43%、CF10%、MB2%※現行ヴィンテージは2006年  
複雑なスパイスが肉料理の引き立て役  
オリエンタルスパイスの香りに、ミントのような清涼感も漂う。複雑な香りと、果実の滑らかさが溶け合い、肉料理にはうってつけだ。

#### 丸山さんイチオシ

「ブルーベリーやカシスなど黒い果実を思わせる香りと、しっかりとしたタンニン。余韻にはオリーブなども混じり、力強く男性的なワイン。豚の角煮やすき焼きとの相性もいい」



### シャトー・レイノン赤 2005

①ブルミエール・コート・ド・ボルドー②サッポロビール、メルシャン③2800円(税別)、オープン価格④MR60%、CS40%  
有名醸造家が手がけるシャトーの1本  
ボルドー大学の教授であり、さまざまなシャトーのコンサルティングも手がけるドゥニ・デュブルデュ氏所有のシャトーのワイン。

### シャトー・ラクラヴリ 2001

①ボルドー・コート・ド・フラン②稲葉③2730円(税込)④MR50%、CS25%、CF25%  
力強さとエレガントを併せ持つワイン  
熟成からくるふくよかさが印象的。果実のまろやかさが口いっぱいに広がり、力強さも併せ持つ。余韻も長く、エレガントなワイン。



### シャトー・ラグラヴ・パラン 2003

①ボルドー・シュベリユール②ジェノス・ワイン・マーチャント③2625円(税込)④MR40%、CF30%、CS30%  
※現行ヴィンテージは2005年  
完熟したぶどうが醸し出す滑らかさ  
果実が厚く、完熟したぶどうの凝縮さを感じられる。酸とタンニンのバランスもいい。





## ボルドーワインならではのバリエーション豊かな展開を楽しむ

これからの季節、外で飲むにもうってつけのロゼ&クレレ。デザートと合わせたり、食前酒、食後酒として楽しみたいボルドーの甘口白ワイン。そして、キメ細かな泡が舌をリフレッシュしてくれるクレマン。3つからおすすめを紹介。

# ロゼ&クレレ・クレマン・甘口白



### シャトー・ ヴィニョール・ ボルドー・クレレ 2006

①ボルドー・クレレ②  
エスポア③2320円  
(税込)④MR74%、C  
S26%a

和食にも合わせやすい、  
親しみやすいロゼ

フランボワーズやダー  
ジリンを思わせる複雑  
さのある香り。果実味  
たっぷりがかすかな渋  
さもあるので料理に合  
わせやすい。



### 丸山さんイチオシ

「高価なソーテルヌに匹敵  
するようなポテンシャルを  
感じる。アンズを主体に、  
ほのかにメープルシロップ  
を思わせる香りも混じる。  
丁寧に育てたぶどうを感じ  
させる1本」

### シャトー・カマイユ 2004

①カディヤック②ボニリジャパン、  
日野屋③2625円(税込)、3150  
円(税込)④SM100% ※現行ヴ  
ィンテージは2006年

上品な甘さと酸を備えた  
本格的甘口白

アンズのコンポートにはちみつや  
キンモクセイのニュアンスが漂う。  
デザートと合わせたり、そのまま  
飲んでも楽しい甘口ワイン。



### シャトー・ ラモット・ ヴァンサン・ アンタンス・ロゼ 2006

①ボルドー・ロゼ②巴ワイ  
ン・アンド・スピリッツ③オー  
プン(税込参考価格2100円)  
④CS50%、CF50%

野外やピクニックで  
飲むにも最高

サクランボやバラの香りがす  
るチャーミングなロゼ。かす  
かな渋みと酸味のバランスが  
よく、どんな食事にも合わせ  
やすい辛口のロゼ。

### リセヌ・ ブリュット NV

①クレマン・ド・ボルド  
ー②東京実業貿易③3  
500円(税込)④SM80  
%、SB10%、ML10%

きめ細かい泡が丁寧  
につくられた証拠

「これってシャンパー  
ニュ？」と丸山さんを  
驚かせた1本。ミネラ  
ル感を感じさせる深い  
味わいと、きめ細かな  
泡が心地よい。



### シャトー・ラ・ ゴンドリー白 2004

①ブルミエール・コート・ド・ボルドー②  
ボニリジャパン③2310円(税込)④SM  
100% ※現行ヴィンテージは2007年

果実の凝縮感があり、  
長く続く余韻が印象的

パッションフルーツなどの華やかで浮き  
立つような香り。甘みと酸のバランスが  
よく、果実の凝縮感が感じられる上品な  
味わい。

