

Tamayome (ん)びん

H23.7.15号

玉塚家への小情報紙

白ワイン
3本の木のオナー 申込
締切ですな〜

6月30日に
- 前 2011年度の
甘ロオナー様の
申込 締切期日
ですが、今年
ワインのお届けが7月に
なると、最終締切は
7月31日まで
と頂きます。

つい先日、2005'甘ロオナーのリースリング種白ワインを
開栓しました。このワインテジは、例年よりも、とても良いワインテジで
シュアトレーゼグラス(糖度が高い)(117mlはカベネットグラスが多かったです...)
テジにせいもあるのが、まず色調がとっても濃くて黄色色(ゴールド)
香りも(お好みのみ)甘〜い香りがお好みのほり〜と口含むと
『3本〜』ととろけてしまっている濃厚なリースリングに変貌して
いました。



『美味しい!!』お昼に食事と飲むときに試飲してあげたのですが、
お味の美味には、ついおかわりしてしまいました。〇〇
酸度がとってもまろやかでおいしくて、あ〜この風には、おこるのほら
毎年1本ずつとっておきたいと思つた今日この頃です。



* 7月上旬に2010'の甘ロオナーのワインが届きました。昨年度の様に申込が
引き続きお済ませいただきました。お礼をかねて、御礼申し上げます。
着いたのは7~8月に、さらにこの濃度のリースリング種の白ワインを飲むのは、
心も身体もリフレッシュできるのでは?? と思つた。玉塚家開栓に際して
試飲できるお楽しみです。

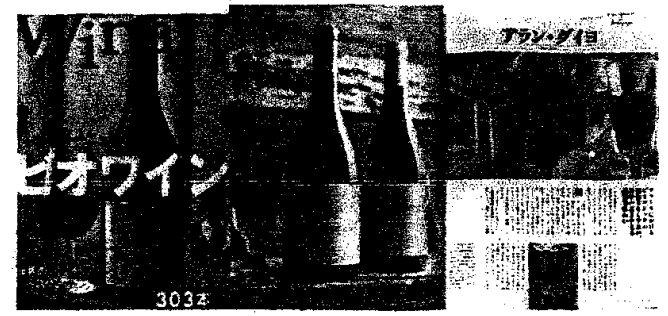
< ドイツワイン、3本の木のオナーとは?? >
今年収穫されるお隣の木のオナー 全費¥10,500にて、申込。翌年6~7月頃
白ワイン 5~6本に「お2」自宅に届きます。オナー様へ畑に1年3~4回
届きます。2011年が特別にワインテジにお返しや、お返しのおプレゼントにも喜ばれます。

仕入の際
いろいろ考へておいた
赤ワインです。
これは日本にこそ、お味を
みたいと思つてました。

* 2004'に発売されたワイン24号
「ブルジョアのセオワイン」特集で載っていた
「アラン・グイヨ」... メーカーの案内とお
「あ、あの時にあのワインにのつたワインだ」と
おぼろげに思い出さ...

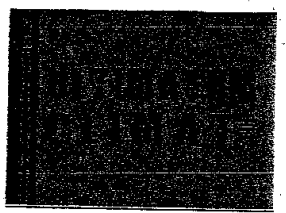
1954'にフランスで初めてセオロジックで
ぶどうを栽培したドメーヌ・ヴィーニュ・デュ・メヌ
創設者・セオロジックは 法律家を目指す
青年だった。第二次世界大戦で徴兵され、
ドイツで捕虜となつて、戦後、農家の
お父さんに戻るも、病を患い、やせ細り
いたった。...
公証人の元で働いていたが、(1952'に)畑を見直し、
ワインの知識も経年を経て、お父さんに代わって
ワインを造り出した。

地元のワインを飲んだら、胸やけと頭痛に
なせられていた... 自分で造ることでそれが
解決すると直観したのだから...
独学でワインを勉強する。彼は気が
「農薬を使わず、頭痛にはお薬は当然前には」
化学的農法に背を向けて、ワインを造り出した。
当時「お酒を造るに50年造らねば」といわれ
続けられた。今でも「50年造らねば」といわれ
「由緒正しい畑とセオロジック。美味が約束された誠実なワイン」



「フランスにおけるセオロジックの創始者ならではの、
品位の高さが光る清潔な味わい」
『セオを語る上で、このドメーヌは忘れてはならない基本である。
なぜなら、このドメーヌこそ、1954年に始めてセオロジックでぶどうを
栽培した、先駆者だからである』

ドメーヌ・ヴィーニュ・デュ・メヌ
ボージョレ・ヴィラージュ
ウルティマテム・クリマ 2009'



←「ウルティマテム・クリマ」
とはフランス語で「最後の通牒」という意味
なんでしょうか。
昨今の温暖化問題に
関して、ワイン生産者アラン・グイヨの

見聞が、何か一石を投ずるこ
ができれば... という思いから造った
09'ワインのみの New Project なんだと、
セオロジックの生産者として、何か強いメッセージ
を感じました。
東北大地震の津波の映像を見て、
「地球が怒っている」と感じたように、
このワインのこの赤いラベルを見ると、
何だか「人間たち、このままでは大変な
出来事になってしまつて」という危機感
を感じた1本です。
美味しいワインを飲むのも、
地球が平和であること。
この1本のワインには、1本のゆ
えを止めて、考へてお返しを
1本に3本分の気か
します。

ワインを飲みながら
地球温暖化について考へる
んです。

ドメーヌ・ヴィーニュ・デュ・メヌ
ボージョレ・ヴィラージュ
ウルティマテム・クリマ 2009
マコネー地区 Ouche クルジュー村に6ヘクタールの畑を
所有し、1954年より有機栽培を行っているドメーヌです。フ
ランス全土の生産者のなかで有機栽培において一番古い
歴史をもっています。
このドメーヌの最大の特徴は、特殊な性質の土壌です。
Gha ある土壌は鉄分を豊富に含み、石灰質粘土の土壌の
恩恵を受けています。収穫は全て手摘みで、瓶詰めま
は添加物とSO2はまったく使いません。
1750ml
¥2800

