

Besoain Wines / ベソアイン・ワインズ (チリ / マイポ・ヴァレー)



ブルゴーニュ大学で醸造学を修めたチリ人のミゲル・ベソアインは、その後の10年間をフランス各地およびドイツ・アルツの各ワイナリーでワインメーカーとして働いた。ミゲルの伴侣であるアレクサン德拉は、ドイツ系のニュージーランド人で、ドイツでパートナーとなった2人は、2010年に自分たちのワイナリーを構えるという梦を実现するため、ミゲルの故郷であるチリに移住した。ミゲルの父が1989年に植樹した自社畠のあるマイポ・ヴァレーにワイナリーを構え、数年間ガレージワインを産み出していたが、ほぼ同時期の2011年に家族ぐるみでチリに移住した日本人醸造家・和田恒多とやがて縁を持ち、一緒にワインを造るようになった。マイポ・アンデスのロス・モロス地区にある自社畠は、標高650mでマイポ川の南東側のほとりになるテラスに位置しており、アンデス山脉からマイポ川を吹き下る風が畠の健全性を保ち、農薬の使用を全く必要としない。当主ミゲルは先ず“アルト・マイポ”のテロワールを如実に映し出したワインを理想と考えている。また毎年マイポを含むセントラルヴァレーを中心にベストと考える単一畠の葡萄を買い付け、手摘みされた高品質な葡萄のみを用い、丁寧な醸造でテロワールが反映したワインを造っている。

WEBE0201B ロス・モロス・ソーヴィニヨン・ブラン 2024

希望小売価格（税抜） ¥2,000

Los Morros Sauvignon Blanc 2024



【白】 750ml

【セパージュ】 : ソーヴィニヨン・ブラン

セントラルヴァレーの中でもほぼ中央に位置するクリコ・ヴァレー、モリーナ周辺からの葡萄を使用する。葡萄は15°Cに管理されたステンレスタンクで発酵、MLFは行わない。そのままタンク内にてシュールリーで3ヶ月の熟成後に瓶詰め。ライチや桃、僅かにホワイトペッパーのアロマ、パッションフルーツの様な果実味。しっかりとした酸に支えられ、全くクドさが無く、飲み飽きしないジューシーな酒質に仕上がっている。Alc.12%。

在庫
○

WEBE0202B ロス・モロス・カベルネ・ソーヴィニヨン 2022

希望小売価格（税抜） ¥2,000

Los Morros Cabernet Sauvignon 2022



【赤】 750ml

【セパージュ】 : カベルネ・ソーヴィニヨン

ベソアイン社の所在地の名を冠した“ロス・モロス”のシリーズは、同社のヴァリューラインとして元々アメリカ市場向けに造られ、現在も特にカリフォルニアのレストランバーで人気を博している。セントラルヴァレー産の葡萄を主体にするが、ミゲルとともに醸造を担い、他のチリ・ワイナリーでも活躍していた和田氏の手腕も大いに発揮されている。葡萄は5日間の低温浸漬を経て温度管理されたステンレスタンクで20日間かけて発酵され、その後原酒の10%を木樽で、残りはステンレスタンクで12ヶ月の熟成を経て瓶詰め。Alc.13%。

在庫
○

WEBE0205B ベソアイン・リースリング 2022

希望小売価格（税抜） ¥3,000

Besoain Riesling 2022



【白】 750ml

【セパージュ】 : リースリング

チリ中部、内陸の都市ロス・アンヘルス南部・ムルチエンにある単一畠の葡萄を手摘みで収穫。ミネラル分が豊富な火山が由来の赤粘土土壤。畠とセラーで2回の選果を行う。密閉した環境下でブスマティック・プレス、小さめのステンレスタンクに入れて発酵、MLF以降はフランス産の樽で行う。残糖度9.2g/L、総酸度7.5g/L。黄緑色で、白桃やレモンの香りが際立つ。パイナップル、カモミールの香味が長く続く酸味と絶妙なバランス。ドイツに縁の深い当主ミゲルがもつとも情熱を持っている白品種がリースリング。チリの葡萄をドイツのスタイルで醸造。Alc.13%。

在庫
○

WEBE0206B ベソアイン・シャルドネ 2023

希望小売価格（税抜） ¥3,000

Besoain Chardonnay 2023



【白】 750ml

【セパージュ】 : シャルドネ

アンデス山脉の麓アルト・マイポの川沿い標高820mに位置する単一畠のシャルドネを使用。石の多い粘土と砂の沖積土壌。健全な葡萄の栽培に適していることから農薬は一切使用しない。手摘みで収穫、畠とセラーで2回の選果を行う。マロラクティック発酵は樽内で行い、適度にバトナージュを行うことによりワインに柔らかなテクスチャーを与える。レモン、バニラ、白胡椒、トーストしたパンの香り。フルボディでまろやか、デリケートでクリーミー、わずかにアーモンドの風味を感じる。Alc.13.5%。

在庫
○

WEBE0207B ベソアイン・ピノ・ノワール 2023

希望小売価格（税抜） ¥3,000

Besoain Pinot Noir 2023



【赤】 750ml

【セパージュ】 : ピノ・ノワール

太平洋に近くフンボルト海流の影響から冷涼でブドウ栽培に最適なレイダ・ヴァレー・ケンケメンの単一畠のブドウを使用。土壌は花崗岩と粘土とローム。手摘みで収穫。畠とセラーで2回の選果を行う。5日間の低温浸漬の後に小さめのステンレスタンクで発酵、MLF以降はフランス産の樽で行う。ダークチェリーとレッドプラムのエレガントなアロマにほのかなナツメグのニュアンス。レイダ・ヴァレーならではの骨格とリリが深みと洗練された余韻をもたらす。Alc.13.5%。

在庫
○

WEBE0208B ベソアイン・カベルネ・ソーヴィニヨン 2022

希望小売価格（税抜） ¥3,000

Besoain Cabernet Sauvignon 2022



【赤】 750ml

【セパージュ】 : カベルネ・ソーヴィニヨン

アルト・マイポのロス・モロス、マイポ川沿い標高650mのテラスに位置する単一畠からのカベルネ・ソーヴィニヨン。小石の多い堆積土壌。健全な葡萄の栽培に適していることから農薬は一切使用しない。手摘みで収穫、畠とセラーで2回の選果を行う。5日間の低温浸漬の後に小さめのステンレスタンクで発酵、MLF以降はフランス産の2年樽に移してMLF、そのまま12-16ヶ月の熟成。熟したカシス、スギ、ナツメグ、ヴァニラの香り。口当たりは柔らかく、チョコレート、トリュフのような香味。きめ細やかにまとまったタンニンが心地よい。Alc.14%。

在庫
○

Besoain Wines / ベソAIN・ワインズ (チリ / マイポ・ヴァレー)

WEBE0219B ベソAIN・カルメネール 2022

希望小売価格 (税抜) ￥3,000



【赤】 750ml

【セパージュ】 : カルメネール

セントラルヴァレーの中でもサンティアゴのあるマイポ・ヴァレーと南のコルチャグア・ヴァレーに挟まれた内陸地になるカチャボアル・ヴァレーのラス・パタゴアスの単一畠からの葡萄を使用。大量の粘土を含む火山岩土壤。全て手摘みで収穫、畠とセラーで2回の選果を行う。5日間の低温浸漬の後に小さめのステンレスタンクで発酵を行い、フランス産の2年樽に移してMLF、そのまま12ヶ月の熟成。濃厚で凝縮感は強いが、スペイン、ストロベリーのような赤系果実のニュアンスを感じるのが魅力的。Alc.14%。

在庫



WEBE0210B ベソAIN・エステート・カベルネ・ソーヴィニヨン 2017

希望小売価格 (税抜) ￥6,000

Besoain Estate Cabernet Sauvignon 2017



【赤】 750ml

【セパージュ】 : カベルネ・ソーヴィニヨン93%、カルメネール&ブティ・ヴェルド7%

アンデス山脈の麓、マイポ川にかかる独特的の段丘に広がる自社畠。乾燥した地中海性気候になり、アンデス山脈から太平洋に向かってマイポ・ヴァレーの河川を吹き降ろす風が葡萄樹の間を通り抜け、夜間は効率よく葡萄を冷却する。手摘みで収穫された葡萄は、5日間の低温浸漬の後に小さめのステンレスタンクで発酵、その後ヴィンテージの個性に応じて産地の選定、焼き加減を指定したフランス産の木樽に移されてMLF。18ヶ月の熟成の後、無清澄、無濾過で瓶詰め。さらにリリースまで1年以上の瓶熟を経る。かつて林業にも携わっていたミゲルは、フレンチバリック新樽を自らトーストを行いカスタマイズして使用するなど。Alc.14.5%。

在庫

