

Besoain Wines / ベソアイン・ワインズ (チリ / マイボ・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年間でフランス各地およびドイツ・ファルツの各ワイナリーでワインメーカーとして働いた。ミゲルの伴侶であるアレクサンドラは、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夢を実現するため、ミゲルの故郷であるチリに移住した。ミゲルの父が1989年に植樹した自社畑のあるマイボ・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。マイボ・アンデスのロス・モロス地区にある自社畑は、標高650mでマイボ川の南東側のほとりになるテラスに位置しており、アンデス山脈からマイボ川を吹き下る風が畑の健全性を保ち、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・マイボ”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。また毎年マイボ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畑の葡萄を買い付け、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 Los Morros Sauvignon Blanc 2024	希望小売価格（税抜） ¥2,000
	<p>【白】 750ml</p> <p>【セパージュ】：ソーヴィニヨン・ブラン</p> <p>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℃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、僅かにホワイトベッパーのアロマ、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%。</p>	在庫 ○
WEBE0202B	ロス・モロス・カベルネ・ソーヴィニヨン 2022 Los Morros Cabernet Sauvignon 2022	希望小売価格（税抜） ¥2,000
	<p>【赤】 750ml</p> <p>【セパージュ】：カベルネ・ソーヴィニヨン</p> <p>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、同社のヴァリュエ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で人気を博している。セントラルヴァレー産の買入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%。</p>	在庫 ○
WEBE0205B	ベソアイン・リースリング 2022 Besoain Riesling 2022	希望小売価格（税抜） ¥3,000
	<p>【白】 750ml</p> <p>【セパージュ】：リースリング</p> <p>チリ中部、内陸の都市ロス・アンヘルズ南部・ムルチェンにある単一畑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壌。畑とセラーで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ともと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%。</p>	在庫 ○
WEBE0206B	ベソアイン・シャルドネ 2023 Besoain Chardonnay 2023	希望小売価格（税抜） ¥3,000
	<p>【白】 750ml</p> <p>【セパージュ】：シャルドネ</p> <p>アンデス山脈の麓アルト・マイボの川沿い標高820mに位置する単一畑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、畑とセラーで2回の選果を行う。マロラクティック発酵は樽内で言い、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ている。レモン、パナ、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%。</p>	在庫 ○
WEBE0207B	ベソアイン・ピノ・ノワール 2023 Besoain Pinot Noir 2023	希望小売価格（税抜） ¥3,000
	<p>【赤】 750ml</p> <p>【セパージュ】：ピノ・ノワール</p> <p>太平洋に近くフンボルト海流の影響から冷却でブドウ栽培に最適なレイダ・ヴァレー・クンクメンの単一畑のブドウを使用。土壌は花崗岩と粘土とローム。手摘みで収穫。畑とセラーで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ハリが深みと洗練された余韻をもたらす。Alc.13.5%。</p>	在庫 ○
WEBE0208B	ベソアイン・カベルネ・ソーヴィニヨン 2022 Besoain Cabernet Sauvignon 2022	希望小売価格（税抜） ¥3,000
	<p>【赤】 750ml</p> <p>【セパージュ】：カベルネ・ソーヴィニヨン</p> <p>アルト・マイボのロス・モロス、マイボ川沿い標高650mのテラスに位置する単一畑からのカベルネ・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、畑とセラーで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12-16ヶ月の熟成。熟したカシス、スズ、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%。</p>	在庫 ○

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

WEBE0219B

ベソアイン・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ボ・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ポアル・ヴァレーのラス・パタグアスの単一畑からの葡萄を使用。大量の粘土を含む火山岩土壌。全て手摘みで収穫、畑とセラーで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。濃厚で凝縮感強いが、スパイス、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

ベソアイン・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**



〔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&プティ・ヴェルド7%

アンデス山脈の麓、マイボ川にかかる独特の段丘に広がる自社畑。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ボ・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こだわり。Alc.14.5%。

在庫

