

オータの推し グッタローロ&モーリス クレタ！！

2025年3月7日(金)~4月30日(水)出荷分迄



①クリスティアーノ グッタローロ / Cristiano Guttarolo プーリア州 ジョイア デル コッレ



まずはクリスティアーノ グッタローロ！クリスティアーノとの取引は、まだ6年にもなりません、知り合ったのは2006年のサロンだったと記憶していますので、20年近く付き合いですという事になるのかと。

大半の土地が海拔100m以下というプーリア州にあって、彼のワイナリー&畑は海拔400mの石灰岩台地の上にあるため、強い酸とミネラルに特徴のあるワインを産みます。ジュラのワインやシャブリをこよなく愛するというだけあって、彼自身も横への広がりよりも縦への伸びのあるワインを志向し、それを自身の土地で獲れるブドウで表現すべく、

よりソフトな抽出を心掛け、熟成容器も木樽からアンフォラへと移行したりして現在に至っています。一時期は危うい雰囲気のあるワイン（それも今飲むと美味しいんです！）もありましたが、試行錯誤を重ね、今では彼の理想をほぼ具現化できるところにまで来ているような気がします。今回試飲したワインに関しては、1ワインを除き状态的に非常に安定しているというか、味わいがまとまっているという印象を受けました。



1. ジア 2023 / GIA 2023(L.B2023) (希望小売価格 ¥3,700)

品種：トレッビアーノ



トレッビアーノ特有のハーバルな香り、還元のニュアンスも皆無、飲み心地も軽やか。万全の状態！

2. カルシア 2019 / Carsia 2019(L.V2019) (希望小売価格 ¥3,800)

品種：ヴェルデーガ

なかなか開かない2018(こちらも絶賛販売中(涙)!)とは違い、リリース当初から外向的だったこの2019ですが、更にいい感じになった気がします。ヴェルデーカ自体、トレッビアーノのように(セミ)アロマティックなブドウではないからか、石灰岩台地由来と思しきミネラルにダイレクトにアクセスできる気がします。カルソでいうのならトレッビアーノがマルヴァジーア、ヴェルデーカがヴィトフスカといったところでしょうか。



3. ヴィオレ 2022 / Violet 2022(L.PR2022) (希望小売価格 ¥4,000)

品種：ネグロアマーロ

プリミティーヴォで造るロゼワイン。リリース当初は、ややヤンチャな印象があったのですが、すっごい落ち着いてました！線は細いけど、複雑。複雑だけど、軽快。



4. シラ2022 / Xira2022(L.SL2022) (希望小売価格 ¥3,600)

品種：ススマニエッコ



トリンケーロでいうところの、ヴィナージュのような“ロゼワイン然”した赤で、ススマニエッコを3日程度の軽い醸し醗酵を施したワインになります。ススマニエッコ由来の果実と、最小限の抽出にとどめたことによる甘やかなタンニンが身上。ヴィオレ以上にサクサク飲めちゃうワインかも？

5. ミロ2020 / Miro2020(L.P2020) (希望小売価格 ¥3,200)

品種：プリミティーヴォ
サンジョヴェーゼ



プリミティーヴォ&サンジョヴェーゼ。抜栓直後、鼻では還元のニュアンスがあるのですが、飲んで気になる感じはありません。線の細いワインを志向するという造り手の意思や意図よりも、2020という暑いヴィンテージの個性が強く出たワイン。

6. ヨハ2020 / Joha2020(L.S2020) (希望小売価格 ¥3,500)

品種：プリミティーヴォ
ススマニエッコ



プリミティーヴォ&ススマニエッコ。無茶苦茶バランスの良いワインで、シラ2022を除く赤ワインの中では、一番状态的に整っている気がします。

7. ヨハ2019 / Joha2019(L.J2019) (希望小売価格 ¥3,400)

品種：プリミティーヴォ
ススマニエッコ



プリミティーヴォ&ススマニエッコ。鼻はめっちゃプリミティーヴォ！そんなボリュームな味わいを連想する香りではあるのですが、飲むととてもフレッシュ！

8. ラミエ デッレ ヴィーニエ2017 / Lamie delle Vigne2017 (希望小売価格 ¥3,100)

品種：プリミティーヴォ

酷暑の年のプリミティーヴォ。より柔らかな抽出を心掛けるようになったのが2018ヴィンテージからなので、この2017はクリスティアーノ的には“前時代的”ワインと言えるのかと。暑い年のブドウを、今よりもしっかり醸していたわけですから、果実味もタンニンも重厚なワインに…。リリース当初は、至って普通の佇まいのワインだったのですが、時を経るごとにファンキーになっているような気がします。先日試飲したときは、なぜだかフランクのコンタディーノ4とか5を彷彿とさせる雰囲気…。少し遅めの反抗期が真っ盛りのワイン(笑)。



②メゾン モーリス クレタ / Maison Maurice Cretaz

ヴァッレ ダオスタ州 サール



お次は南のプーリアから一気に北上し、モンブランを挟んでフランスと国境を接するヴァッレダオスタ州のメゾン モーリス クレタ！建築家のアンドレア モーリスが、祖父から受け継いだ畑のブドウを自家醸造することで始めたワイナリー（それまではブドウを売却）。

ヴァッレ ダオスタは東西に細長い州で、南北を高い山に囲まれています。そんな地理的要因もあり、ブドウ栽培を実現するためにはヴァルテッリーナ同様にある程度標高のある南向きの斜面である必要があるため、栽培適地が非常に限られています。山肌を切り拓くようにして

つくられた畑ですので、ひとつひとつの区画も小さく、トラクターなどの農業機械が全く使用できないようなところもあるため、栽培放棄は進む一方。雄大な自然とヒトの叡智のコラボ作品とも呼べるブドウ栽培&ワイン醸造の伝統が失われていく様を座視することができなかったアンドレア、ブドウ畑、伝統品種、文化、伝統などを守るべく2015年からワイナリーとしてオフィシャルにボトリングを開始します。



1. リー2022 / LIE BANQUES Vin Blanc2022 (希望小売価格 ¥5,500)

品種：プティ アルヴィン

土着品種のプティ アルヴィン100%で、皮ごとの醸し醗酵を施した白。何と言いますか、分かり易く美味し過ぎです。暑いヴィンテージだったことが容易に想像できる圧倒的な集中力の果実味。ポテンシャルを発揮するまでにはまだ数年かかると思いますが、すでに外向的。ヴィナイオータが誇るフリウリ軍団とも十分にマッチアップできるワインです。なぜまだ売れ残っているのでしょうか？

2. ミンバンク ヴァン ルージュ2022 / MIN BANQUES Vin Rouge2022

(希望小売価格 ¥7,000)

品種：マイオレ

土着品種であるマイオレ100%の赤。近年は後述のトッレットテという名のDOCワインの補助品種として使われてきたのですが、20世紀初頭くらいまではトッレットテの主要品種だったそう（当時のトッレットテは、アマローネ的なワインだったらしいです）。果皮が薄く、貴腐菌に侵されやすいことが災いし、今現在はほとんど栽培することがなくなってしまった品種ではあるのですが、アンドレアはそんなマイオレにも光を当てるべく、単一で醸造しています。

繊細さが身上の品種で、キュートなベリー香にほんの少しのスパイシーさと苦みを持ち合わせています。2022は、リー2022同様にヴィンテージ（暑さ！）がワインに独特の個性を付与しているようで、凄まじい果実感があるのですが、柔らかなタンニンや心地の良い酸に支えられて、あくまでも軽い飲み心地のワインに。



3. ミンバンク マイオレ2018 / MIN BANQUES Mayolet2018 (希望小売価格 ¥5,500)

品種：マイオレ

2022年とは対照的な、とても線の細いワイン。
ある意味、マイオレの個性を捉えやすいヴィンテージかもしれません。



4. ネエ バンク ヴァン ルージュ2022 / NEE BANQUES Vin Rouge2022(L.N/2022)

(希望小売価格 ¥7,000)

品種：プティ ルージュ70%
他品種30%
コルナリン、マイオレ

プティルージュ主体でコルナリンとマイオレを補助品種として使用したワイン。もともとはトッレツテDOCを名乗っていたのですが、原産地呼称委員会にほとんど愛想をつかし(笑)、今はヴァン ルージュとしてリリース。マイオレ単体よりも骨格のしっかりしたワインであるのですが、甘やか&細かなタンニンなので、飲み心地は軽やか。ただこの2022は、ムンムンな果実がもう少し落ち着いてからの方が良いかもしれません…。



5. ネエ バンク ヴァン ルージュ2020 / NEE BANQUES Vin Rouge 2020(L.N/2020)

(希望小売価格 ¥6,700)

品種：プティ ルージュ70%
他品種30%
コルナリン、マイオレ

2020も暑かったはずなのですが、もうすでにいい感じに落ち着いています。2022が万全の状態になるまでの間、是非ともこちらを！



6. サン ビビアンン ヴァン ルージュ2020 / SAN BIBIAN Vin Rouge2020(L.S/2020)

(希望小売価格 ¥6,600)

品種：マイオレ
ヴィエン デヌス
プティルージュ、その他

アオスタの中心部にほど近い場所に残った小さな区画の、樹齢100年超のマイオレ、ヴィエン デヌス、プティルージュ&その他の名も知れぬ品種いろいろをフィールドブレンドして造るワイン。ネッビオーロのような強い品種が使われているわけではないので、どちらかと言えばミンやネエ寄りの繊細な質感のワインではあるのですが、ミン&ネエにはない奥行きのある深さがあるような…。

7. ボス モノ ヴァン ルージュ2020 / BOS MONOT Vin Rouge 2020(L.B/2020)

(希望小売価格 ¥7,000)

品種：ネッビオーロ85%
ネイレ&ネールダラ15%

ボン サン マルタンにある区画、モノのネッビオーロで造るワイン。ネッビオーロの品種特性と2020という暑いヴィンテージも相まって、色調的にはすでにややレンガ色がかってはいのですが、タンニンは未だ強靱…。もう少し待ってあげたいワインでしょうか。あれ？売るために書いているはずなのに、ちゃんとお勧めできていない？(笑)

オータの推し グッタローロ&モーリス クレタ！！
2025年3月7日(金)~4月28日(月)出荷分迄



なににせよ、もしも今回ご紹介したモーリスクレタの赤を飲み心地がある順に並べるとしたら、
>ミン2018>ネエ2020>サン2020
>ミン2022>ネエ2022>ボス2020
といった感じでしょうか…。