

# Meroi

メロイ Bio

ミアーニのエンツォ・ポントーニにブドウ畑の立て直しとワイン造りについて助力を依頼。メロイの魅力は何といっても凝縮した果実感。長熟のポテンシャルがあるのはもちろん、リリース直後からも楽しめる懐の広さは貴重です。

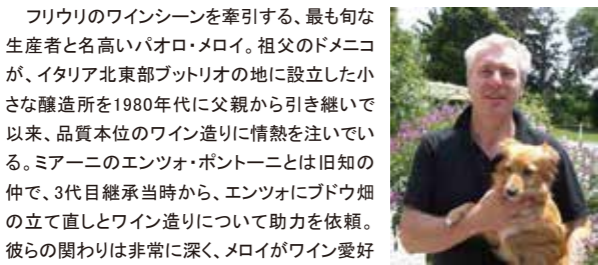
イタリア フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア, ブットリオ



ブドウ栽培には有機農法を採用。ピオというアプローチを一過性のものとせず、さらに深く理解しそれぞれの区画のテロワールに最適な手法を取り入れるため、DRCなどでもコンサルタントを務めたフランス人地質学者イヴ・エロティに毎年地質調査を依頼し、改良を重ねている。収量は非常に低く、平均25hl/haにも満たない。

手作業で収穫・選果されたブドウは、白ワインにおいてはフレンチオークのバリックで発酵・熟成、赤ワインにおいてはステンレスタンクでアルコール発酵後、白と同じくバリックでマロラクティック発酵と熟成が続けられる。メロイの持ち味である長熟のポテンシャル、そして甘美な果実味と凝縮感は、この過酷なまでの低収量と絶妙な樽使いから生まれるのである。またパオロは、ワインに対するのと同等の情熱を代々受け継がれたトラットリアにも注いでおり、手がけるワインのほとんどがここで飲まれてしまうため、一般には入手困難な生産者のひとりである。

クオリティを求めた妥協なきワイン造りが見事に実を結び、その躍進を陰で支え続けるポントーニも太鼓判を押す造り手となったメロイ。国内外の専門各誌の評価はもちろん高く、ヴェロネッリでは毎年のようにスーパー・トレステル評価を受けている。



畑はブットリオの西側の丘のD.O.C. コッリ・オリエンターリ・デル・フリウリに広がっており、ポンカと呼ばれる泥灰土と石灰が混ざった土壌となる。この独特の土壌では、大地からの強いミネラル分がブドウに吸収され、独特の風味を持つ寿命の長いワインが生まれる。

## ネストリ・ピアンコ 2018 Nestrì Bianco

限定 希望小売価格 ¥3,500

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: シャルドネ40%、ピノ・ブラン30%、フリウラーノ15%、ソーヴィニヨン・ブラン15%
- 熟成: バリック10ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 14%

白桃や洋ナシを思わせるふくよかな香り。精緻な酸に支えられた果実はジュシーでクリア。果実の甘さと爽やかさのバランスが素晴らしい、地元言葉で「ブットリオの白」という意味のキュヴェ名通り、密度ある熟した果実にブットリオの特徴である大らかさがよく表現されている。

## ピノ・グリージョ 2018 Pinot Grigio

限定 希望小売価格 ¥3,800

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: ピノ・グリージョ100%
- 熟成: バリック10ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13.5%

エキゾチックでフローラルな香り。滑らかな口当たりが続くのは、幾重にも層をなす果実。ミネラルに支えられた味わいは大らかで、バランスが素晴らしい。しっとりとしたアロマティックで味わい深いピノ・グリージョ。

## ソーヴィニヨン 2018 Sauvignon

限定 希望小売価格 ¥4,150

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%
- 熟成: バリック10ヶ月(新樽30%)
- 評価: —
- アルコール度数: 14%

ミントやセージなど青いハーブや白桃が溢れるクリーンな香りが、良く熟した奥行きのある果実に良く溶け込んでいる。エネルギーに溢れているが、過度の濃さとは無縁のエレガンスが非常に心地よい。品の良いソーヴィニヨンの手本とも言うべきワインである。

## フリウラーノ 2018 Friulano

限定 希望小売価格 ¥5,300

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: フリウラーノ100%
- 熟成: バリック10ヶ月(新樽30%)
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

花や香水、熟した洋ナシや桃など、フリウラーノのキャラクターが全面に表現された香り。くっきりした酸とミネラルに支えられた味わいは、凛然として美しい。フィレンティなニュアンス漂う余韻は長く、クリーミー。これぞフリウリというクラシックな味わいが楽しめる。樹齢40年。

## リボッラ・ジャツラ 2018 Ribolla Gialla

限定 希望小売価格 ¥5,300

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: リボッラ・ジャツラ100%
- 熟成: バリック10ヶ月(新樽20%)
- 評価: —
- アルコール度数: 13%

酸の高さが指摘される品種だが、15hl/haと厳しく収量制限した樹齢40-60年という古樹のおかげで、メロイでは凝縮感と熟度も備えたブドウが得られる。リボッラ特有の鮮烈な酸を活かすべくマロラクティック発酵なしで醸造。南国系果実すら思わせる熟した果実が層をなす香りは非常に華やか。口の中で弾けるようなエネルギーが感じられるワインで、終始一貫してバランスが良く、エレガントである。

## マルヴァジア ズィテッレ・ドゥリ 2017 Malvasia Zitelle Duri

限定 希望小売価格 ¥8,500

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: マルヴァジア100%
- 熟成: バリック11ヶ月(新樽30%)& ステンレスタンク6-8ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13.5%

海拔150mにある畑のブドウから作られた、シンプルに魅力的なマルヴァジア。口当たりはリッチで華やか。果樹園の果実、オレンジの風味、蜂蜜、アーモンドのアロマに加え、砕いた石のニュアンスもあり、全てが見事に重なり合ったバランスの良い味わい。

## フリウラーノ ズィテッレ・ペサリン 2016 Friulano Zitelle Pesarin

限定 希望小売価格 ¥8,500

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: フリウラーノ100%
- 熟成: バリック11ヶ月(新樽30%)& ステンレスタンク6-8ヶ月
- 評価: WA93
- アルコール度数: 14.5%

ズィテッレはミアーニと共同購入したブットリオ西側に位置する涼しいエリアの畑。フレッシュでジュシーな桃やアプリコットにフローラルが香るアロマ。果実味は非常に柔らかく、中心にあるエキス分は長い余韻として続く。樽感は強すぎずに全体を包み込んでおり、偉大な畑のブドウの品質をしっかりと感じることができる。

## ネストリ 2017 Nestrì

限定 希望小売価格 ¥3,500

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: メルロ60%、レフォスコ40%
- 熟成: バリック12ヶ月&ステンレスタンク4ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 14%

熟した色の濃い果実、ミネラル、甘いスパイス、その中に溶け込んだ自然な樽香が心地よい。はっきりとした凝縮感よりもじわじわと湧き上がるような旨味特徴的。優しさや力強さのバランスが絶妙で、全体を通しての調和が素晴らしい。メロイが贈る美しいワインである。

## ヴィーニャ・ドミニン メルロ 2015 Vigna Dominin Merlot

限定 希望小売価格 ¥12,000

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: メルロ100%
- 熟成: バリック24ヶ月(新樽70%)& ステンレスタンク6-8ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 14.5%

醸造所の創始者である祖父の愛称を冠したトップキュヴェ。ブラックスベリーやブラックベリーなどの上な熟した豊かな果実に、花やリコリス、スパイスが複雑さを与える香りがグラスから溢れる。終始一貫全ての要素が素晴らしいバランスが取れており、力強い味わいは驚くべき密度と濃度を備えている。底知れないスケールを誇る黒きメルロ。

## シャルドネ 2018 Chardonnay

限定 希望小売価格 ¥5,900

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック10ヶ月(新樽40%)
- 評価: —
- アルコール度数: 14%

南国系果実やミネラルを感じさせる優しい香り。程やかな口当たりは心地よく、ミネラルと酸に導かれた余韻は仄かなオークのニュアンスを備え、雑味のなく清潔である。重すぎず、軽すぎず、バランスには非の打ちどころがない。最上級にエレガントで品格を備えたシャルドネ。

## ソーヴィニヨン ズィテッレ・バルケッタ 2017 Sauvignon Zitelle Barchetta

限定 希望小売価格 ¥8,400

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%
- 熟成: バリック11ヶ月(新樽100%)& ステンレスタンク6-8ヶ月
- 評価: Decanter90
- アルコール度数: 14%

ミアーニと共同購入したズィテッレの畑の中でも東向きでソーヴィニヨンに最も適した涼しい区画。通常のソーヴィニヨンより長い熟成をさせることでよりクリーミーでリッチなスタイルに仕上がっている。白桃、パッションフルーツ、ローストしたアーモンドのアロマは、華やかでありながら温かみさえ感じさせ、アロマティックな品種の個性が溢れんばかりの果実味で表現された見事な一本。

## シャルドネ ヴィーニャ・ドミニン 2017 Chardonnay Vigna Dominin

限定 希望小売価格 ¥8,500

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: シャルドネ100%
- 熟成: バリック11ヶ月(新樽50%)& ステンレスタンク6-8ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 13.5%

醸造所の創始者である祖父の愛称を冠したトップキュヴェ。通常のシャルドネより長い熟成を経るためよりクリーミーでリッチなスタイルになる。フレッシュな洋梨、白桃、アカシアのアロマ。豊かな果実味と張りのあるミネラルが調和する透明感のある口当たり、滑らかでキメの細かいフィニッシュ。フリウリ産シャルドネの最高峰の1つ。

## ロス・ディ・ブリ 2015 Ros di Buri

限定 希望小売価格 ¥6,500

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: メルロ100%
- 熟成: バリック24ヶ月(新樽50%)
- 評価: —
- アルコール度数: 14.5%

墨、タール、リコリス、スミレ、甘いスパイスそして熟したダークチェリーの香り。ジュシーかつボディ豊かなメルロで、表情豊かな香りに沿うように、生き生きとしたフレッシュさを感じられる。豊満かつリッチな味わいであり、フリウリにもこれほどハイレベルな赤が生まれるという偉大な一例。

## ヴィーニャ・ドミニン レフォスコ 2013 Vigna Dominin Refosco

限定 希望小売価格 ¥12,000

- 産地: D.O.C. Friuli Colli Orientali
- 品種: レフォスコ100%
- 熟成: バリック24ヶ月(新樽100%)& ステンレスタンク6-8ヶ月
- 評価: —
- アルコール度数: 14.5%

醸造所の創始者である祖父の愛称を冠したトップキュヴェ。濃い色の様々なベリーやエスプレッソ、グリルしたハーブが混然一体となってグラスから弾け出す。メロイの美しさを凝縮した果実味に重量感ある確固としたタンニンを備えたボリューム溢れるフルボディ。洗練を極めた華のあるレフォスコ。