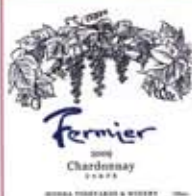


フェルミエ



あっ、ワインが進化している! 今回の試飲でそう感じたのは、ワインの中に揺るぎない味わいを見つけたから。それは目指す方向性がほぼ固まり、そこに向かって本多孝さん(写真)が迷いなく進んでいるからこそ出てくる味わいなのだと思う。新潟でも2009年は恵まれた年となった。とくにシャルドネは樽を使用したものも未使用のものも、果実の充実ぶりが伺えるふくよかさや美しい酸を持ち、とてもバランス良くまとまっている。2006年にシャルドネを造りはじめてから、どうやってフェルミエらしさを表現すればいいのかずっと悩んできた。しかし、この2009年でやっと新潟のシャルドネらしさを出せたかな、と感じたという。ところで、最近は北海道産のブドウが大人気で、なかなか手に入らなくなっているらしい。そのため、新たな産地の新たな品種(例えば神戸産のメルロなど)にも挑戦し始めた。また、将来このワイナリーの顔となるであろう、アルバリーニョのバリエーションも今後増やしていきたいなど、色々なアイデアを心に秘めているらしい。

今飲んで **87+** ポテンシャル **88** 飲み頃予想 今~2020

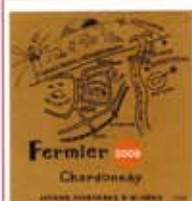


フェルミエ アジュール シャルドネ '09 (白)

2,940円

ステンレス発酵、熟成で、樽は一切使わない。とても澄んだきれいな香り。心地良いコクもあり、ミネラルも少々感じるまとまりの良い香り。口を含むととても程良い甘ほろ苦さの味がクッキリと少しのトロみを持つ液体に乗り、極めて美味しい。シャルドネの持つ複雑な風味が口一杯に拡がり、酸度はやや低く、再度しつこく言うがとても美味しい。徳丸真人 (11年09月試飲)

今飲んで **87+** ポテンシャル **88** 飲み頃予想 今~2022



フェルミエ シャルドネ '09 (白)

3,360円

こちらは樽を使用したシャルドネ。香りは樽からの複雑性が上手く引き出されており、決して樽々せずにフルーツとミネラルと甘いミツが心地良く香る。口を含むとアタックは木の風味が出るが、それはすぐに馴染み、ややトーンの高い果実の風味を複雑にしている。このワインもやや酸度が低い、味わいバランスは良く、とても美味しい。そして何よりきれいで調和がとれている。徳丸真人 (11年09月試飲)

今飲んで **86+** ポテンシャル **87** 飲み頃予想 今~2020



フェルミエ メルロー '10

3,150円

正に日本のメルロというカンジのスパイスと銀紙のような香り。そこに少し動物と大地が混じって、なかなかいい香り。口を含むとほんの少しサクとした液体ながら味つきはクッキリで、塩っぽくて美味しい。また、香り同様スパイスで、これがアクセントとなっている。フェルミエは言葉にするのは難しいが、どのワインにも似たトーンがある。それはしいて言えば、落ち着きと中庸感か。徳丸真人 (11年09月試飲)

今飲んで **87** ポテンシャル **88** 飲み頃予想 今~2023



フェルミエ カベルネ・フラン '09

4,200円

フランの青臭さの全くない、良い意味で軽快でスパイスで複雑な香り。中域のトーンが充実している。口を含むと液体はととてもジューシーで、やや薄めながら味がとてもよく乗り、その味は塩っぽくて美味しい。味にも液体にもスキは全くなく、見事に調和がとれている。これはいい。2年目というカベルネ・フラン。もう既に手馴れてきている本多さんだ。徳丸真人 (11年09月試飲)