

# Argiano

アルジャーノ 



スーパータスカン「ソレンゴ」により世界的に知られるようになったが、伝統的なスタイルは変えることなく現在も最高のブルネッコを造り続けている。世界の5大醸造家選ばれた偉大なエノロゴ、アルベルト・アントニーニがコンサルタントを務める。

アルジャーノは、ブルネッコ・ディ・モンタルチーノの最南端地区、サンタンジェロ・イン・コッレのシンボルとなる生産者の一人だ。シエナの貴族、ペッチ家により1581年にヴィラが建造された頃からワイン造りが始まったとされ、19世紀のイタリアの詩人ジョゼ・カルドゥッチは、そのワインの素晴らしさを詠った詩を残している。



この伝統ある生産者が、世界の注目を集めるようになったのは、1992年に所有者となったノエミ・マローネ・チンザノ伯爵夫人の時代である。潤沢な資金力を活かし、彼女はブドウ畑を広げ、セラーを改装し、偉大なワインを生み出すための基礎を築いた。そして1995年、イタリアを代表するエノロゴ、ジャコモ・タキスの手により、ソレンゴが誕生する。ポルドー品種を中心にフランス品種で構成されたこのワインは、イタリアのワイン史にその名を刻む革新的な作品となった。このソレンゴに加え、2003年からジャコモ・タキスの後任を務めたハンス・ヴィンディング・ディエルスがポルドー出身のエノロゴだったため、アルジャーノではポルドー品種が話題にされがちだが、彼らの根幹をなす品種は、まさしくサンジョヴェーゼである。事実、アルジャーノは1967年のブルネッコ協会の設立に尽力した生産者の一人であり、1970年という早い時期からブルネッコを生産している。

彼らが本拠を構えるサンタンジェロ・イン・コッレは、ブルネッコのアペラシオンで最も暑いエリアとなる。ブドウの成熟は早く、モンタルチーノの街周辺に畑を所有する生産者よりも2-3週間早く収穫することもある。この暖かな気候と、砂を含む粘土や石灰の土壌により、ワインは大らかでボリューム感のある味わいが特徴だ。

この地の魅力が詰まったアルジャーノのブルネッコは、多くの専門家に高く評価されてきた。近年では、偉大な2010ヴィンテージでポルドーとイタリアに造詣深いワイン評論家のジェームズ・サックリングから98点を獲得し、2015年度の最高のイタリアワインのひとつに選ばれた。また、40年以上イタリアワインの商取引に携わるスペシャリストであり、マスター・オブ・ワインでもあるニコラス・ベルフレイジは自身の著書の中で、アルジャーノのブルネッコがサンジョヴェーゼの個性と長所を正確に表現していることに衝撃を受けたと記している。

フランス品種を用いたソレンゴやノン・コンフンデイトゥールの熟成にはフレンチオークのバリックを用いる一方、ブルネッコはポツティと呼ばれる大樽で熟成される。52haのブドウ畑は土壌タイプや品種によって分類され、区画ごとに醸造が行われているが、ブラジルの投資家に醸造所の所有権が移った2013年以降、これまで以上に畑を重視し、その力を引き出すための大規模な投資が続けられている。畑に対するアプローチの見直しを含め、新たなアルジャーノのワイン造りを指揮するのは、2015年にコンサルタントに就任したアルベルト・アントニーニだ。デカンターでミシェル・ロランやクリストフ・ルミーエと並び世界の5大醸造家選ばれた、トスカーナ出身の偉大なエノロゴである。

化学肥料の使用を極力制限するのはもちろん、薬剤を使わずに病害に対抗するため、害虫に敵対する昆虫を畑に導入し、ピオディナミの調剤も試験的に取り入れている。土中の微生物の働きにも注目しており、DRCやルロワ、ガヤ、アンティノリなどのトップ生産者にブドウの苗木を供給する苗木業者のギョームと協力し、菌根の研究も進めている。また、熟成用の大樽が新調され、25万本のボトルが熟成可能な地下セラーも増設された。これらの変化がもたらすアルジャーノの更なる躍進の可能性に、ワイン評論家のアントニオ・ガローニは大きな期待を寄せている。

Italy



## ノン・コンフンデイトゥール 2018 Non Confunditur

**定番** 希望小売価格 ¥3,100

- 産地: I.G.T. Toscana
- 品種: カベルネ・ソーヴィニヨン50%、メルロ25%、サンジョヴェーゼ25%
- 熟成: バリック6ヶ月
- 評価: -
- アルコール度数: 14%

アルジャーノの代名詞であるソレンゴに使用されるフランス品種と、トスカーナで受け継がれてきたサンジョヴェーゼの融合。キュヴェ名には、「間違えようもなくユニークなもの」という意味が込められている。プラムやブラックベリーの肉厚な果実の香り。ゴージャスな果実を豊富なタンニンが彩る。フィニッシュにはスパイシーなアクセント。



## ロッソ・ディ・モンタルチーノ 2018 Rosso di Montalcino

**限定** 希望小売価格 ¥3,650

- 産地: D.O.C. Rosso di Montalcino
- 品種: サンジョヴェーゼ・グロッソ100%
- 熟成: 大樽(10-50hl)9ヶ月
- 評価: -
- アルコール度数: 14%

赤系ベリーのアロマを縁どるリコリスやスパイスのニュアンス。ジュースーな果実が滑らかに広がり、調和的な酸とかつちりとしたタンニンが味わいを支える。



## ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ 2015 Brunello di Montalcino

**限定** 希望小売価格 ¥6,800

- 産地: D.O.C.G. Brunello di Montalcino
- 品種: サンジョヴェーゼ・グロッソ100%
- 熟成: スラヴォニアオークの大樽(10-50hl)30ヶ月
- 評価: WA95+, JS95, WS93, Vinous93
- アルコール度数: 14%

最高樹齢50年。グリーンしたハーブ、スモーク、インク、プラムの力強い香り。滑らかな完熟果実を備えた味わいは大らかで広がりがある。エレガントでパワフルなスタイルの現代的なブルネッコ。



## ソレンゴ 2017 Solengo

**限定** 希望小売価格 ¥9,700

- 産地: I.G.T. Toscana
- 品種: カベルネ・ソーヴィニヨン50%、プティ・ヴェルド25%、メルロ20%、サンジョヴェーゼ5%
- 熟成: バリック18ヶ月(新樽60%)
- 評価: JS94-95
- アルコール度数: 14.5%

ジャコモ・タキスによって生み出された、イタリアのワイン史にその名を刻む革新的な作品。カシスやダークチェリーの完熟果実、エスプレッソ、タバコ、ミント、リコリスのアロマ。果実に満ちた味わいは外交的で、深みとボリュームを備えている。長い余韻にはトースティなニュアンスが漂う。

