

Lecciaia

レッチャイア

優れたテロワールから得られるブドウを伝統的な大樽を用い、シンプルにそのまま表現。クラシックでナチュラル、自然体で飲めるスタイルで、コストパフォーマンスに大変優れた生産者である。



トスカーナの偉大なワインのひとつ、ブルネッコを育むモンタルチーノの丘は、ティレニア海から約60km離れた丘陵地帯にぽっかり浮かぶひとつの島のようにも見える。南東部にあるアミアータ山のおかげで豪雨や雹など突発的な天候の変化から守られた温暖な地中海性気候と、春と晩秋にまとめて雨が降る恵まれた気候条件から、酸が高くタンニン等のフェノール類が通常のサンジョヴェーゼよりも豊富なサンジョヴェーゼ・グロツソをじっくり完熟させることができる、この品種のためにあつたかのような土地である。



1983年にマウロ・パチーニにより設立されたこの醸造所がモットーとするのは「お値打ちな極上ワイン」。マウロは元々北トスカーナのルッカでワインを造っていたが、もっと品質の優れたワインを目指して最高の土地を探したところ、モンタルチーノのこの畑に辿り着いた。先祖代々受け継いだルッカの畑を売ってレッチャイアを取得後、少しずつ畑を増やしていき、現在ではモンタルチーノとマレンマに計32haの畑を所有する。他に15haの契約畑もあるが、所有畑と同様の品質管理の下、低収量の健全なブドウを得るべく栽培を行っている。



ブルネッコを北側斜面、南側斜面、最南端と大きく3つのエリアに分類するならば、ゆるやかな曲線を描く丘の南側斜面では、北側斜面よりも肥えた土壌と、惜しみなく降り注ぐ太陽、風通しの良さから最南端ほど暑くならない温暖な気候に恵まれ、熟した果実としっかりとしたストラクチャーを備えたワインが生まれる。特にモンタルチーノの街に近い丘の中心付近は、第一級の生産者が多いことから分かる通り、優れた畑が集中している。この南側斜面の中腹にある海拔350mのレッチャイアもそのひとつで、東向きに開けた畑はあのピオンディ・サンティと同じ並びにあり、太陽への露出やシストペースの古い粘土質土壌など非常に似たテロワールを持つ。

テロワールの恩恵を受けた上質のブドウを活かすため、醸造工程は至ってシンプルだ。ステンレスタンクで温度管理をしながら発酵し、伝統的なスロヴェニアン・オークの大樽にてゆっくりと熟成することで、南側斜面の大きなフルーティさを引き出している。醸造責任者のピエトロ・リヴェッラは、モンタルチーノの北側斜面にあるアルテジーノでも醸造を手掛けるブルネッコのスペシャリストである。長年バンフィで醸造責任者を務め、現在はブルネッコ協会の会長である兄のエツィオ・リヴェッラ同様、モンタルチーノのワインを黎明期から牽引してきた。素晴らしいテロワールと偉大な醸造家、そして肩肘張らない信念の組み合わせにより、クラシックな魅力がナチュラルに表現された優良ブルネッコである。

ロッソ・ディ・トスカーナ 2012 Rosso di Toscana



定番	希望小売価格 ¥2,000
●産地:	I.G.T.Toscana
●品種:	サンジョヴェーゼ・グロツソ60%、カベルネ・ソーヴィニヨン&メルロ40%
●熟成:	スラヴォニアオークの大樽18ヶ月以上
●評価:	—
●アルコール度数:	13.5%

モンタルチーノのサンジョヴェーゼ・グロツソに、南トスカーナのマレンマで注目の産地モンテクッコのカベルネ・ソーヴィニヨンとメルロのブドウをブレンド。赤く熟した果実やスパイスの香り。細かなタンニンがよく溶け込んだ滑らかで丸みのある果実。ブドウのエキスがしっかりとのった味わいにはトスカーナ特有の陰影が感じられる。

カベルネ・ソーヴィニヨン 2011 Cabernet Sauvignon



定番	希望小売価格 ¥2,350
●産地:	I.G.T. Toscana
●品種:	カベルネ・ソーヴィニヨン
●熟成:	スラヴォニアオークの大樽&バリック18ヶ月以上
●評価:	—
●アルコール度数:	13.5%

赤や黒の様々な完熟果実溢れる大らかな香り。濃厚な果実に熟したタンニンが滑らかに溶け込んだリッチなカベルネ・ソーヴィニヨン。ロッソ・ディ・トスカーナがトスカーナのクラシックなテイストを表現した赤ならば、このワインは南トスカーナの暖かな気候で引き出されたカベルネの濃厚な果実によりモダンなキャラクターを備えている。

メルロ 2011 Merlot



定番	希望小売価格 ¥2,350
●産地:	I.G.T. Toscana
●品種:	メルロ
●熟成:	スラヴォニアオークの大樽&バリック18ヶ月以上
●評価:	—
●アルコール度数:	14%

ワイルドベリーやスパイスの力強く豊かなアロマ。柔らかい口当たりで骨格がしっかりとしており、心地よい長い余韻が続く。南トスカーナの暖かな気候で育ったメルロのふくよかな果実味が楽しめる。

サンタンティモ・ロッソ 2011 Sant'Antimo Rosso



定番	希望小売価格 ¥2,300
●産地:	D.O.C. Sant'Antimo
●品種:	サンジョヴェーゼ・グロツソ1/3 カベルネ・ソーヴィニヨン1/3、メルロ1/3
●熟成:	スラヴォニアオークの大樽&バリック18ヶ月以上
●評価:	—
●アルコール度数:	14%

モンタルチーノ地区で栽培されるカベルネやメルロなど国際品種メインで造られ『モンタルチーノのスーパータスカン』に位置づけられるD.O.C.がサンタンティモ。様々なベリー系果実のコンポートを思わせる凝縮した果実味にシルキーなタンニン。スケールの大きく、濃厚かつ柔らかな味わいが魅力的。

ロッソ・ディ・モンタルチーノ 2016 Rosso di Montalcino



定番	希望小売価格 ¥2,800
●産地:	D.O.C. Rosso di Montalcino
●品種:	サンジョヴェーゼ・グロツソ100%
●熟成:	スラヴォニアオークの大樽6ヶ月以上
●評価:	—
●アルコール度数:	14%

様々なベリー系果実やミネラルの香り。赤く熟した果実は非常に柔らかく、品の良いタンニンともバランスが良い。サンジョヴェーゼ・グロツソの魅力を生きたままに親しみやすく表現したフルーティな味わい。

ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ 2013 Brunello di Montalcino



定番	希望小売価格 ¥5,900
●産地:	D.O.C.G. Brunello di Montalcino
●品種:	サンジョヴェーゼ・グロツソ100%
●熟成:	スラヴォニアオークの大樽36ヶ月以上
●評価:	JS95、Vinous93
●アルコール度数:	14%

ブラックチェリーやブラックベリー等の色の濃い果実や花、スパイスの贅沢な香り。肉感的な口当たりが続くのは、熟した柔らかな果実と優しくシルキーなタンニン。余韻は長く、熟度とフィネスのバランスが素晴らしい。モンタルチーノの丘の南側斜面の魅力である大らかさが非常によく表現されている。

ミレニウム 2010 Millennium



限定	希望小売価格 ¥3,550
●産地:	I.G.T. Toscana
●品種:	サンジョヴェーゼ・グロツソ90%、カベルネ・ソーヴィニヨン&メルロ10%
●熟成:	スラヴォニアオークの大樽36ヶ月以上
●評価:	—
●アルコール度数:	13.5%

最優良年のみ、オーナーのために樽ごと取り置かれた最上のブルネッコから限定生産される贅沢な特別キュヴェ。飲み頃になるまで瓶詰めされることはなく、その熟成期間は6年間とリゼルヴァ・クラス。元々は自家用ワイン的な存在のためD.O.C.G.の申請はしておらず、市場にリリースされる際はI.G.T.となる。なめし皮や粒の小さなベリー、チェリーのエキスが漂う香りの通り、スッと1本芯の通ったエレガントな味筋。熟成したクラシックなブルネッコの魅力に満ちている。