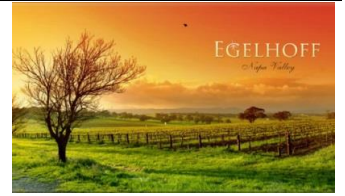


Egelhoff



**★パーフェクト・ワイン請負人。
★3度のパーカーポイント満点(100点)を叩き出したハーラン・エステートを造り上げた男。**

カリスマ醸造家、ボブ・エゲルホフの手掛けるワインにはプレミアム生産者がズラリと並びます。ナパ・ヴァレーのワイン・オークションにおいて \$ 38,000(約418万円)の当時の史上最高落札価格を誇る、デイヴィット・アーサー・カベルネ・ソーヴィニヨン“エレヴェイション1147 1997年”は、ワインスペクテイター誌からもほぼパーフェクトの99ポイントを献上された他、三度のパーカーポイント満点(100点)を叩き出したハーラン・エステート、パルメイヤー(RP98、WS96)、メリーヴェール(RP94、WS97)、ホワイトハウスで使用されたアクシオスなどなど。

しかし、エゲルホフ自身のブランドが存在することはほとんど知られていません。それは著名メディアに一切の登録経験がない為です。彼のクライアントワインがハイスコアを連発するだけに、評価を見てみたい気もしますが・・・。

さて、このワイン、生産量が多い年で300ケース程度の希少ワイン。それゆえ日本の輸入量もごく僅か。ナパ・ヴァレー中央部ラザフォードのヒルサイド“Sacrashe Vineyard”のカベルネ・ソーヴィニヨン100%で、他品種は一切ブレンドされていません。タンニンは滑らか、舌の上を滑り落ちる感覚はまさにボブの真骨頂です。



カベルネ・ソーヴィニヨン・ナパ・ヴァレー 2009

参考小売価格 ¥15,000 (税別)

◆ワイン産地：アメリカ/カリフォルニア/ナパ・ヴァレー

JAN：4582245860046

◆ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%

数々のプレミアム・ワインを手掛けるカリスマ醸造家、エゲルホフ自身が手掛ける傑作ワイン。リッチ&ゴージャスな仕上がり。深い色、力強い味わいがありつつも口当たりは優しく、柔らかなタンニンと共に抜群のワインに仕上がっています。

<2009年>

抜栓直後、グラスから溢れる果実香と樽香の調和が素晴らしい。エゲルホフの最大の特徴である、厚化粧しすぎないエレガントなスタイルは2009年でも健在。ワインを口に含むと凝縮された旨味が口中に広がる。この旨味はいわゆる“ダシ系”の旨味で、決して強烈な印象ではなくジワジワと口の中を支配していく感じ。そして、エゲルホフの真骨頂であるタンニンは、この若さでありながらどこにも引っかかる事なく滑り落ちていく。全体から感じ取れる雰囲気からは、数時間後、あるいは数年後のこのワインの姿が手にとるようにわかる。時間と共に徐々に香りの量が増していき、さらにまとまりのある洗練されたプロポーションとなる。2009年の完成度の高さがうかがえる。隙のない味わい、凝縮された旨味、そして、存在感がありつつも滑らかなタンニン。これぞまさに「パーフェクトなカベルネ・ソーヴィニヨン」の姿。