

# Matteo Correggia

マッテオ・コレツジア/ピエモンテ



## ▲日本限定ランゲ・ピアンコ

以前のバージョンよりも熟度が上がり、濃密。でもピリッとするような塩っ気がかなり強く、ワインとしてのバランスに優れます。



## ▲長期熟成アルネイス

6,660本だけ造られた瓶内熟成7年のロエロ・アルネイス。リースリングのような鮮烈な香。熟成の旨味。文句なしです！

## 故内藤ノムリエ発案

### 日本限定ワイン！

2009年、マッテオ・コレツジアのソーヴィニヨン・ブランの熟度は上がり、毎年造っていた遅摘みでバリック熟成の濃厚なソーヴィニヨン・ブラン、「ランゲ・ピアンコ・ソーヴィニヨン・マッテオ・コレツジア」は造れないと判断しました。例年より早く摘んだフレッシュで繊細なソーヴィニヨン・ブラン。とりあえず、ステンレスタンクで初期発酵を終わらせた段階のサンプルを日本へ送ってくれました。

航空便で送られたサンプルを内藤さんと試飲。そのフレッシュでドライな味わいに驚いた内藤さん。すぐにバリックを使わずにステンレスタンクでシュール・リー熟成を6ヶ月程度してノン・フィルターでのボトリングをコレツジアにアドバイス。日本限定のワインが誕生しました。

それ以降、条件が合う年のみ日本限定ワインを造り続けていますが、ここ最近の温暖化であまり条件が合わず造られていませんでした。造られた年は2009、2011、2012年の3年のみ。そして、2020年、遂に日本限定ランゲ・ピアンコが造られました。

今回の2020は熟度が高い！塩っぱいミネラルがピリッとして口を刺激し、グレープフルーツや梨のような爽やかな香が食欲を刺激します。まさに日本人好みの爽やかさ、綺麗さ。素敵なワインです。内藤さんは、いつでも造り手の事を考え、最適なサポートをくれる人でした。

### 長期熟成アルネイス

バリック熟成させたアルネイス・リゼルヴァがここ数年、ロエロで何軒かの造り手がリリースしています。ロエロのパイオニアとしてのマッテオ・コレツジアも勿論、その研究は随分前から続けていました。

その結果、彼等の結論は「アルネイスは酸化に弱いので酸素供給量の多過ぎるバリックでの熟成はアルネイスの個性を殺してしまい、品種個性を台無しにしてしまう」でした。

アルネイスの洋ナシや青草、コリアンダーのような爽やかな香と繊細で弱々しいですがリースリングにも通じるミネラル表現。これこそがアルネイスなのに、それを酸化とバリックの香で覆い隠してしまっただけでは意味がないと判断。アルネイスには樽は一切使用しません。

その代わりに、コレツジアが始めたのが樹齢の古いアルネイスだけを一部マセラシオンし、ステンレスタンクで熟成。その後、樽に入れる事なくボトリング。その際にコルク(酸素供給量が多い)ではなくスクリュウ・キャップ(酸素供給量が少ない)で栓をします。限りなくフレッシュで酸化しない状態にして7年間瓶内熟成。

## 内藤和雄「土着品種でめぐるイタリアワインの愛し方」出版記念パーティー

内藤さんの記事を要約した本が出版されます。その出版を記念して9月22日にアクアパッツアにて出版記念パーティーを開催されます。当日は18時からと20時からの2部制となり、軽いストツツイキーニと内藤和雄がセレクトしたワインをご用意しています。

出版プロジェクト委員会 柴田香織 大倉和士 松永聡 武智慎 坂田真一郎 永瀬喜洋

日時:2022年9月22日(木)

参加チケット:5,000円 7,800円(本1冊付き) 下記のpeatixにてお申し込みください。

1部 100名様 18:00開会 19:30終了

2部 100名様 20:00開会 22:00終了

場所:アクアパッツア 〒107-0062 東京都港区南青山 2-27-18 パサージュ青山 2F TEL03-6434-7506

1部:<https://waytoloveitalianwine.peatix.com/>

2部:<https://waytoloveitalianwine2.peatix.com/>

【ご注文は受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp) / ファックス:03-3584-2681】

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単  
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内

・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM

## 3つのロエロ・ロツソが入港

### ロエロ最高峰！最高評価！94P Vinous

#### Roero Rosso "Roche d'Ampsej" Riserva 2017

参考上代: **7,400** 円

入港数: **120** 本

ロエロ・ロツソ・ロッケ・ダンピセ・リゼルヴァ

25%砂質、42%石灰に由来した粗い砂質、29%シルト、5%粘土石灰。他のロエロよりランゲに近い土壌構成になっているのでワインは非常に力強い。50%はステンレスで10日程度のマセラシオン。50%は大樽で45-60日の長期マセラシオン。ロエロとしては異例の14ヶ月間大樽で熟成。更に2年以上瓶内熟成をしてから出荷。

### ロエロ・ロツソ最古の畑！樹齢80年以上

#### Roero Rosso "La Val dei Preti" 2017

参考上代: **4,200** 円

入港数: **280** 本

ロエロ・ロツソ・ラ・ヴァル・ディ・プレティ

1987年にネッピオーロ・ダルバとしてリリースした最も古い畑ラ・ヴァル・ディ・プレティの葡萄のみ。樹齢は50年を超える。約70%以上が砂質の極端な畑。30%シルトで粘土はほとんど存在しない。葡萄が強いのでロエロより少し長い10日間程度のマセラシオン。11ヶ月間大樽と古小樽を併用して熟成。その後、10ヶ月間瓶内熟成を経てから出荷。

### 自社畑100%でもこの価格！

#### Roero Rosso 2018

参考上代: **2,800** 円

入港数: **280** 本

ロエロ・ロツソ

ロエロの典型的な土壌で60%以上が砂質。標高は280-350m。葡萄はゆっくり完熟し、砂質独特の豊かな芳香とやわらかさを得ています。この個性を活かす為に醗酵時のマセラシオンは短めで6-8日間程度に抑えます。ステンレスタンクで低温から醗酵を始め、マロラクティック前に大樽に移し替え、良質の澱と共に6ヶ月以上熟成後、ボトリング。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	在庫数	ご注文数
A5268	Roero Rosso ロエロ・ロツソ	2018	赤	750	2,800	砂質土壌のネッピオーロ	238 本	本
A5269	Roero Rosso "La Val dei Preti" ロエロ・ロツソ・ラ・ヴァル・ディ・プレティ	2017	赤	750	4,200	70%砂質	267 本	本
A6631	Roero Rosso "Roche d'Ampsej" Riserva ロエロ・ロツソ・ロッケ・ダンピセ・リゼルヴァ	2017	赤	750	7,400	94P:Vinous	120 本	本
A6627	Barbera d'Alba バルベアラ・ダルバ	2019	赤	750	2,900	砂質土壌のバルベアラ	600 本	本
A6628	Barbera d'Alba "Marun" バルベアラ・ダルバ・マルン	2018	赤	750	4,900	70%砂質	117 本	本
A5777	Roero Arneis (SC) ロエロ・アルネイス	2020	白	750	2,800	70%モスト30%マセラシオン	960 本	本
A4277	Roero Arneis "La Val dei Preti" ロエロ・アルネイス・ラ・ヴァル・ディ・プレティ	2013	白	750	4,600	瓶内熟成6年間	49 本	本
A6624	Roero Arneis "La Val dei Preti" (SC) ロエロ・アルネイス・ラ・ヴァル・ディ・プレティ	2014	白	750	4,600	瓶内熟成6年間	180 本	本
A6625	Langhe Bianco Sauvignon "Matteo Correggia" ランゲ・ビアンコ・ソーヴィニヨン・マッテオ・コレggia	2017	白	750	4,500	一部果皮を使って醗酵	169 本	本
A7256	Langhe Bianco Non F Giappone ランゲ・ビアンコ・ノンフィルター・日本限定	2020	白	750	2,900	日本限定	600 本	本
A6626	"Anthos" Brachetto (SC) アントス・ブラケット	2019	赤	750	2,900	ブラケットの辛口	350 本	本

【ご注文は受注専用メール: [t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp) / ファックス:03-3584-2681】

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単  
・読者限定「特別条件」  
・限定品、最新入港案内  
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM