

Ciacci Piccolomini d'Aragona

チャッチ・ピッコロミニ・ダラゴナ/ブルネロ



ジェームスサックリング2025 イタリアワイン第3位！！

イタリア3位！世界でも15位！

評価誌にも様々なキャラクターがありますが、今回彼らのピアンロッソ・ソリゼルヴァ 2019 がジェームスサックリングでイタリアワイントップ 100 で 3 位を獲得！falstaff では 100 点満点、BIBENDA では 5 グラッポリ、国内外で誰もが認めるブルネロを代表する造り手と言わしめるに十分な評価かと思えます。そして、特筆すべきクオリティは勿論のこと、注目してもらいたいのはその価格。他にも高い評価を受けている造り手はありますが、この価格でリリースしているところはまずないです。チャッチのワインはなんと他の 1/2～1/3 くらいの価格。畑は全て有機栽培で除草剤などは一切使用しません。森に囲まれているので毎年 20%は鹿に食べられてしまいます。逆に言えば鹿が食べたくなる程美味しい葡萄ということ。ワインは葡萄ですべてが決まると考え、法定基準の 3/4 まで収量を落とし凝縮した葡萄を収穫。こうした姿勢が評価に値するクオリティにつながっています。

2019ヴィンテージ

2019 年ヴィンテージはブルネロ協会 (Consorzio del Vino Brunello di Montalcino) によって 5 つ星評価を獲得し、どの造り手も非常に期待される年。イタリア全土で 2016 に続く良年でした。冬は例年よりやや温暖で、近年続く傾向を反映しています。降水量は平均を下回ったものの、適切なタイミングでの雨が土壌の健康を維持しました。2019 年は暖かく乾燥したシーズンでありながら、夜間は非常に涼しく、この昼夜の寒暖差が、凝縮感と生き生きとした酸を持つ見事な果実を生み出しました。さらに、生育期間が長かったことでタンニンが完全に成熟し、力強さ・フレッシュさ・骨格を兼ね備えたヴィンテージとなり、長期熟成に理想的な構成を備えています。まさに熟成に耐えるポテンシャルを持つワインにとって、偉大なワインを産出したヴィンテージと言えます。

ブルネロ最高峰「ピアンロッソ」

彼らの畑はこのピアンロッソから始まりました。なので樹齢は最も古く、モンタルチャーノの歴史的に見ても特に重要な畑の 1 つとされています。標高は 240m-300m で南向き。南側はすぐオルチャ川なので、太陽を遮るものは何もありません。また、寒暖の差が激しいのも特徴。近くのアミアータ山からは風が吹きおろし、オルチャ川の影響で水不足も軽減されます。土壌は名前の通り赤土で、鉄分やマグネシウムを多く含みます。ワインには完熟果実の充実感の中に、しっかりミネラルがある。より生き生きとしているような、果実のボリュームだけで終わらない良さがあります！豊かな果実の奥に、石灰っぽい山のミネラルがはっきりと感じられるはず。ブルネロという小さな産地の中でも北と南に分けて認識され南は濃密とされる中、彼らのブルネロはいつでもピュアなんです。それはこの赤土や特殊な環境が生み出す唯一無二の味わいです。



【ご注文は】

受注専用メール：t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちらから

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です

スマホで見やすい価格表もLINEでチェック



《商品一覧》

低価格でも立体的な味わいは絶妙なセパージュのおかげ

Rosso Toscana 2024

参考上代：2,700 円

ロッソ・トスカーナ

【品種】サンジョヴェーゼ主体、シラー、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン

ブルネロ及びロッソ・ディ・モンタルチーノの畑をメインに植え替えたばかりの若い区画の葡萄を使用するキュヴェ。サンジョヴェーゼがほとんどだが、アテオの畑のシラー等も少しアッサンブラージュしてバランスをとっている。発酵はセメントタンクで行い、12ヶ月間そのまま熟成。

80年代にセンセーショナルを巻き起こした国際品種キュヴェ

Sant'Antimo Rosso "Ateo" 2023

参考上代：2,900 円

サントアンティモ・ロッソ・アテオ

【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー

ブルネロの生産が非常に難しかった1989年に、代わりに初めて造られたのがこの「アテオ」。この地域で神とされるサンジョヴェーゼを使用しないことからアテオ（＝無神論者）という名でリリース。土壌は始新世に由来するマール土壌。発酵はステンレスタンクと内側をガラスコーティングしたセメントタンク。30度を越えないように調整。その後、3hlのオーク樽で12ヶ月熟成。

ブルネロはブルネロ、ロッソにはロッソのアイデンティティ

Rosso di Montalcino 2023

新入港

参考上代：4,400 円

ロッソ・ディ・モンタルチーノ

【品種】サンジョヴェーゼ・グロッソ

7.76haのマール土壌の畑で標高は240～360m。発酵はステンレスタンクと内側をガラスコーティングしたセメントタンクに分けて行われる。30度を越えないように調整。その後、ブルネロ同様にスラヴォニア産の大樽に移して18ヶ月以上熟成。アッサンブラージュしてセメントタンクで休ませてからボトリング。

《3種のブルネロ》

価格もそうですが、キュヴェごとにしっかりと階段を登るような説得力はさすがチャッチらしいです。

ベースラインとなるブルネロ <24ヶ月大樽熟成>

Brunello di Montalcino 2020

参考上代：9,800 円

ブルネロ・ディ・モンタルチーノ

彼らの真骨頂ピアンロッソ <36ヶ月大樽熟成>

Brunello di Montalcino "Pianrosso" 2020

参考上代：14,200 円

ブルネロ・ディ・モンタルチーノ・ピアンロッソ

ピアンロッソの中で厳選した区画、かつ良年のみの貴重なキュヴェ <48ヶ月大樽熟成>

Brunello di Montalcino "Pianrosso" Riserva S.Caterina D'oro 2019

ブルネロ・ディ・モンタルチーノ・ピアンロッソ・リゼルヴァ・サンタ・カテリーナ・ドーロ

参考上代：25,000 円

【ご注文は】

受注専用メール：t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちらから

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です
スマホで見やすい価格表もLINEでチェック