



2014
VALUE
BORDEAUX
100
www.bordeaux.com

BORDEAUX

Value Bordeaux 2014
Handbook

バリュールドール 2014 テイスター 10人が語る July de Value Bordeaux 2014

第一線で活躍するワインのプロたち。
テイスターを終えた皆さんに、ボルドーワインの魅力をお聞きました。



北村 秀雄

Hideo Kitamura



ボルドーワイン公認講師
「北村酒店」代表取締役

おいしさの感性は人それぞれ違います。それでも、果実味や酸のバランスが良く、ホッとする味だったり、ワクワクと心躍ったりするワインを選びました。

米野 真理子

Mariko Komeno



ボルドーワイン公認講師
ワインスクール「ピエスコート」主宰

新しいタイプとクラシックなタイプがあり、どちらもエレガントでした。ホームパーティー時、食前からずっとボルドーを通してみたいです。

佐藤 三奈

Mina Satou



「やさいワインの店 アンフロア」
支配人兼シェフソムリエ

ワインは第一印象が重要。だから、注いですぐ華やかな香りの広がるワインに、私は高い点を付けました。一口目からおいしいワインが揃いました。

杉内 久美子

Kumiko Sugiyuchi



「田辺由美のワインスクール」
講師 JSAシニア・ワインアドバイザー

ワイン好きが店頭へ出向いて実際に選ぶのが、まさにバリュールドールクラス。自分自身が買って納得できるかをポイントに主婦目線で選定しました。

杉浦 元嗣

Mototsugu Sugiura



酒卸「マルト水谷」勤務
JSAシニア・ワインアドバイザー

バリュールドールのような味の指標は、一般消費者にもレストランやショップのスタッフにも分かりやすい。ボルドーワインを再発見できるチャンスです。

辰巳 琢郎

Takuro Tatumi



俳優

「ボルドーワインはワインコレクターのもの」とのイメージを払しょくしてくれるバリュールドール。パリエーションが豊富なところも、大きな魅力ですね。

谷 宣英

Nobuhide Tani



「ホテルニューオータニ トゥールダルジャン」
シェフソムリエ

ボルドーで培われた技術やエッセンスを取り入れ、インパクト勝負でなく、長い時間をかけて飲み続けられるのがメリットです。

元場 章人

Akihito Motoba



「田崎真也ワインサロン」支配人
JSAシニア・ワインアドバイザー

今回で5度目の審査参加ですが、常に価格に対しての素直なおいしさで判断。年々スタイルの幅が広がって、ボルドーのプライドや情熱を感じています。

森 寛

Satoru Mori



「コンラッド東京」ヘッドソムリエ

前回の審査と比べ、さらに良質なワインが増えましたね。口に含んでから飲んだ後まで味に一貫性があり、どれもボルドーの名を裏切らないものばかりです。

山本 昭彦

Akihiko Yamamoto



ワインジャーナリスト

世界中のボルドースタイルを飲んできましたが、バリュールドールは穏やかながら複雑な味わい、安定した品質が魅力。日本料理とも接点は多いと感じました。