



シャトー・パジョス Chateau Pajzos

世界3大貴腐ワイン生産地であるトカイに
仏ボルドー・ポムロールの雄、クリネが所有するシャトー

神話的とも言える最上のエッセンシア



商品名	トカイ・アスー・エッセンシア
生産年	1993
色・味わい	白 極甘口
容量(ml)	500
葡萄品種	フルミント100%

受賞歴	PP100 WS99 ワインスペクテイター誌1998年度年間第3位
生産量	10haの畑から3トンの葡萄の収穫に対しわずか1L

「アスー」葡萄のフリーランジュースによって得られるこの非常に稀有な貴腐ワインは、凝縮した蜂蜜のような凝縮感のある甘露な味わいです。10ヘクタールから収穫される「アスー」葡萄3トンから、僅か1リットルしか生産されません。このワインは1ヘクタール当たりから収穫される葡萄の使用量において、世界中で最も貴重な割合です。

熟成した貴腐ワインの魅力を存分に味わえる逸品



商品名	トカイ・アスー・5プットニョス
生産年	1993
色・味わい	白 極甘口
容量(ml)	500
葡萄品種	フルミント100%

受賞歴	WS90
熟成	30%新樽のハンガリー産オークにて3年半

1993年はシャトー・パジョスにとって歴史的な年となりました。葡萄の成熟感と生き生きとした酸のコンビネーションという、パジョスの表現したいスタイルの縮図とも言えるような逸品です。リングやアプリコットのケーキやタルトはもちろん、フォアグラやブルーチーズともよくマッチします。

リーズナブルに貴腐葡萄の魅力が味わえる逸品



商品名	トカイ・アスー・3プットニョス
生産年	2006
色・味わい	白 極甘口
容量(ml)	500
葡萄品種	フルミント100%

受賞歴	
醸造	26kgのアスー葡萄3杯分使用
熟成	3年落ちのオーク樽にて2年間

非常に快い芳香。テクスチャーはミディアムボディ。アプリコット、イチジク、カaramelやドライフルーツのニュアンスを持ちながらもフレッシュな味わいです。同じ貴腐ワインでもソーテルヌに比べ揮発性をあまり感じず、若いうちからも上品な酸と甘露な味わいを堪能することが可能です。

甘みの中にも清涼感のある味わい



商品名	ミスカ・ヴァンダンジュ・タルディーヴ
生産年	2009
色・味わい	白 甘口
容量(ml)	500
葡萄品種	ミスカ100%

受賞歴	
醸造	部分的に貴腐菌の付いた葡萄を使用
熟成	

このワインは部分的に貴腐菌の付いた葡萄から造られます。樽熟成は全くかけないのでフレッシュで甘酸っぱく、残糖分はあまり感じさせません。フォアグラやチーズケーキ、アップルパイなどと好相性です。ミスカ特有の、フルーティーながらミントや花の蜜のような甘さの中にも清涼感があるのが特徴です。

甘みの中にも清涼感のある味わい

商品名	ハーシュヴェリ・ヴァンダンジュ・タルディーヴ
生産年	2009
色・味わい	白 甘口
容量(ml)	500
葡萄品種	ミュスカ100%

受賞歴

醸造	部分的に貴腐菌の付いた葡萄を使用
熟成	

このワインは部分的に貴腐菌の付いた葡萄から造られます。樽熟成は全くかけないのでフレッシュで甘酸っぱく、残糖分はあまり感じさせません。フォアグラやチーズケーキ、アップルパイなどと好相性です。ミュスカ特有の、フルーティーながらミントや花の蜜のような甘さの中にも清涼感があるのが特徴です。

貴腐ワインで有名な産地のフレッシュな辛口白ワイン

商品名	フルミント・ドライ
生産年	2009
色・味わい	白 辛口
容量(ml)	750
葡萄品種	フルミント100%

受賞歴

醸造	ステンレススチールタンクで1週間低温で醗酵
熟成	

フレッシュで快活な味わいで、グレープフルーツからアブリコットまで広範なフレーバーとナッツやミネラル、スパイスの雰囲気も持っています。ヴィオニエ、ピノ・グリ、ソーヴィニオン・ブランを想起させる雰囲気もありますが、このような広範囲の味わいを出せるのがフルミントの魅力です。



シャトー・クリネのオーナーである、ジャン・ルイ・ラボルド氏が1992年にシャトーを獲得



貴腐菌の付いたフルミント

Decanter BEST NEW RELEASES

HUNGARY

CHATEAU PAJZOS, 5 PUTTONYOS, TOKAJI 1993

★★★★★ 18
£35.95 (50cl)

Hand-harvested Furmint and Harslevelu. Very expressive nose, intense ripe fruit, nutty character. On the palate, wonderful combination of high acidity balanced by rich orange marmalade. Serve with foie gras or rich duck. 10–15 years.

Hax

2005年6月Decanter誌にて「ベスト・ニュー・リリース」として掲載