

—  
COGNAC  
TESSERON  
—

<http://www.jisys.co.jp>  
お酒は20歳になってから

S. A. R. L. COGNAC TESSERON,  
16120 CHÂTEAUNEUF-SUR-CHARENTE, FRANCE

WWW.COGNACTESSERON.COM

# チャーチルも酔いした、 パーカーの最高得点コニャック

## 世界最高の古酒を生み出すコニャック・ハウス

全世界で飲まれているコニャックの90%以上が、☆☆☆やVSOPといった熟成期間の比較的短いスタンダード商品であると言われています。

しかしそのような中、残り僅か10%未満のコニャックの生産のみに集中し、世界最高の古酒専門メーカーといつても過言ではないのが、このテセロン社です。

同社はボルドーのシャトー・ポンテカネとシャトー・ラフォンロシェの所有者でもあります、コニャックのみならずこの二つのワインもとても高い評価を得ています。

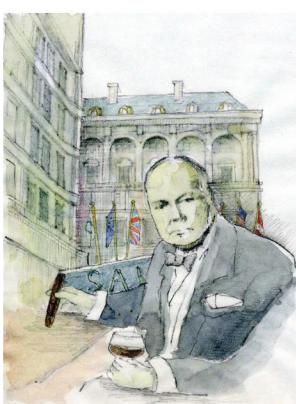
しかし、本当の意味でコニャック・テセロンの高い品質を裏付けるものは、「チャーチル」と「パーカー」 - この2つのキーワードなのです。

## チャーチルが、サボイホテルで惚れ込んだ酒

戦時中の英国首相として有名なサー・ウィンストン・チャーチル(1874-1965)が、トレードマークでもある葉巻と共に、コニャックを愛飲していたというのはとても有名な話です。彼がロンドンの超高級ホテル「サボイ (THE SAVOY)」に足繁く通い、シガーと共に楽しんでいたのは「サボイ・リザーブ」というコニャックですが、そのコニャックこそがテセロン社によるものであるという事実は、あまり知られておりません。

## サボイ・リザーブの品質を支えた、前々世紀の古酒

チャーチルが好んだ「サボイ・リザーブ」の品質を支えていたのは、創設者アベル・テセロンによる、19世紀に作られた古酒の膨大なコレクションでした。彼は樽に入ったコニャックの収集家として知られていたのです。これらの古酒は空気との接触を完全に遮断するため、25リットル程のボンボン(=ガラス製大型保管容器、デミジョン)の中で今でも静かな眠りについています。その数はコニャックで最大と言われる約17,000を数えますが、100年以上の時を超えて、今「LOT 29」や「LOT 53」などの品質を支えているのです。



ロバート・パーカーによる、最高得点コニャックもう一つのキーワード「パーカー」とは、世界で最も影響力のあるワイン評論家であり、ワイン・アドボケイト誌を刊行するロバート・パーカー氏を指します。

「ワインの帝王」とも呼ばれる彼のパーカー・ポイントは、ワインを選ぶ一つの指針という枠を飛び越え、今やワイン市場の価格に大きな影響を与える程になりました。

そして近年、こんな逸話があります。

1855年のボルドーワイン格付け誕生150周年を祝い、2005年10月にワシントンDCにあるフランス大使公邸で晩餐会が行われました。著名なワイン評論家であるロバート・パーカー氏や雑誌ラマトゥール・ド・ボルドーの編集者、1961年から40年以上の間シャトー・オーブリオンの醸造を担当したジャン・ベルナール・デルマ氏などが招待されており、非常に格式高い晩餐会がありました。

フランス大使館のシェフであるフランシス・ライル氏とボルドーで最も有名なシェフの一人であるジャン・マリー・アマ氏による料理に合わせられたワインは、ボランジェのスペシャルキュベから始まりオーブリオン・ブラン2001、ラフィット1996、シュバルブラン1990、オーブリオン1989、ディケム2001と銘酒中の銘酒揃い。実際にロバート・パーカーは上記の中でラフィット1996とオーブリオン1989、ディケム2001の3つにパーカー・ポイント100の最高得点を付けています。そして晩餐会も終わりに近づき、最後に食後酒として供されたのがコニャック・テセロン LOT 29でした。当時まだ米国では容易に入手出来ない商品でありましたが、同氏はLOT 29を「絹のように滑らかで、力強く香り高い」と評し、コニャックとしては例外中の例外、100ポイントを付与したのです。

またロバート・パーカーは2007年10月のチャリティー・ディナーで供されたLOT 29に、再び最高得点100ポイントを付けました。まさに偶然ではなく必然、ロバート・パーカーが世界最高と評するコニャックである証とも言えます。そして「LOT 29は私が味わった中で最も素晴らしいコニャックであり続いている」というコメントを残しています。

RobertParker.com  
The Independent Consumer's Guide To Fine Wines

Dinner at Ambassador Jean-David Levitte's Residence  
October 2005

We finished with a rare Cognac that may not yet be available in the United States. The **Tesseron** family, who made their fortune in **Cognac** (but are probably best known by wine lovers as the proprietor of Pontet Canet and Lafon Rochet), I'm not an expert on Cognac, but anything this smooth, silky, potent, and aromatic, is truly great stuff. It is about as ethereal Cognac as anyone could ever hope to drink.

VINTAGE	WINE	RATING
N.V. 2001	Bollinger Special Cuvée Haut Brion Blanc	89 94
1996	Lafite Rothschild	100
1990	Cheval Blanc	98
1989	Haut Brion	100
2001	Château d'Yquem	100
Lot No.29 Tesseron Cognac Lot Numéro 29 Exception		100

テセロン・コニャックは全て容量700ml、アルコール度数40%です。

COGNAC TESSERON

**LOT 29  
"EXCEPTION"**



世界で唯一のパーカー・ポイント100点獲得  
前々世紀の古酒を使用した、  
まさに世界最高のコニャック

2005年に行われたボルドーワイン格付け誕生150周年記念の晩餐会と2007年のチャリティー・ディナーの2回に渡って、ロバート・パーカーによる100ポイントの最高得点を獲得した世界最高のコニャック。中身には19世紀の古酒が含まれ、1929年以前に作られた原酒のみが慎重にブレンドされています。葡萄はユニブラン種、フォルブランシュ種、コロンバール種の3種。なおロバート・パーカーは「LOT 29は私が味わった中で最も素晴らしいコニャックであり続けている」というコメントを残しています。

COGNAC TESSERON

**LOT 53  
"PERFECTION"**



60年～70年の熟成古酒をブレンド  
複雑な香りが部屋中に広がる、  
力強さと滑らかさを持ち合わせた「神品」

通常、熟成年数は50年が限界とされていますが、それ以上にボテンシャルを秘めた原酒を60年～70年近く熟成させた逸品。原酒は1953年以前に作られたものしかブレンドされていませんが、滑らかさだけでなく力強いボディも持ち合わせており、LOT 29とは趣を異にしています。ロバート・パーカーはこのLOT 53に「とても滑らかで、複雑な香りは部屋中に広がるよう」とコメントしており、2007年に同氏が参加したディナーにおいて、98ポイントという例外的な高得点を与えています。

COGNAC TESSERON

**LOT 60**

**"THE GREAT SMOKER"**



「ザ・グレート・スモーカー」=チャーチル  
彼の愛した「サボイ・リザーブ」が、  
時代を超えてここに復活！

コニャック・テセロンと言えば、サー・ウインストン・チャーチルが葉巻と共に愛したコニャックとして有名です。そのチャーチルの名前を「ザ・グレート・スモーカー」として商品名に冠したスペシャル・ロットが、このLOT 60です。

チャーチルがロンドンの超高級ホテル「サボイ」で愛飲していた「サボイ・リザーブ」の味わいを、1960年以前の古酒のみをブレンドすることで当時のままに完全に復元。シガービートマッチするこのコニャックは、チャーチルに愛されたテセロン社にしか作り出すことは出来ません。

COGNAC TESSERON

**LOT 65**

**"EMOTION"**



**終売商品**

"エクストラ" クラスの古酒をふんだんに使用  
味と香りに最大限の注意を払った、  
日本市場限定品！

このLOT 65は1965年以前のビンテージで構成されており、通常の大手コニャック・メーカーであれば「エクストラ」としてラインナップされてもおかしくない程の長期熟成古酒が使われています。品質を見分ける能力が非常に高い日本市場限定品として、同社が2008年に発表したスペシャル・ロット。日本向けに原酒を選び出すだけではなく、その繊細な原酒に余計な樽香が付かないよう、ボトリング前の後熟を短くするなど、製品化に際してはあらゆる注意が払われています。人気商品。