

# 年末年始の最需要期に備えての スパークリングワイン特集 12月分

## 《スペイン／カバ》

とにかく売れています。何は無くともまずはこれ。マス デ モニストロルのカバ ロゼ ブリュットとブリュット。これで決まりです。



特におすすめ

カバ プレミアム キュベ ロゼ ブリュット  
**S-93 2005 Cava Premium Cuvée Rosé Brut** **¥2,100**(本体価格¥2,000)

《ロゼ》【辛口】生産者:マス デ モニストロル 葡萄品種:モナストレル(70%)、ピノ ノワール(30%)

熟成:25~30ヶ月間 残留糖度:5.4g/l 酸度:6.7g/l

25ヶ月以上かけて熟成された特別なロゼです。輝きのある美しい桜色。果実のいきいきとした風味が感じられます。野生の苺を思わせる味わいと、クリーミーな舌触りがあり、繊細な余韻が長く続きます。

イギリスの新聞「ザ・ガーディアン」で17年間コラムを担当していたワイン評論家マルコム グリュックは、デカンター誌にて2001年ヴィンテージをとりあげ、「クリュッグやドンペリよりも好評だった!」と述べています。

特におすすめ

カバ プレミアム キュベ ブリュット  
**S-101 2005 Cava Premium Cuvée Brut** **¥2,100**(本体価格¥2,000)

《白》【辛口】生産者:マス デ モニストロル

葡萄品種:マカベオ(30%)、パレリャーダ(25%)、シャルドネ(25%)、チャレツロ(20%)

熟成:25ヶ月間 残留糖度:1.0g/l 酸度:6.7g/l

このカバは、糖分の添加を一切せず、辛口スタイルに造られた“ブルット ナトゥール”。輝きのある黄色、デリケートで、フルーティなアロマがあります。きめの細かい泡立ちが長く続き、ゆたかな風味が感じられます。真の個性とバランスをもつカバです。'05年は整っていて、バランスの良いヴィンテージです。納得した年しかリリースしないので、'02、'04年は生産していません。

イギリスの新聞「ザ・ガーディアン」のワインコラムを1989年から担当し、BBC放送のワイン番組にも出演しているワイン評論家のマルコム グリュックは、「ザ・ガーディアン」紙で1999年ヴィンテージに対して「これの6倍以上の価格のシャンパ

ーニュの面目をつぶすほどのエレガンスがある。」と賞賛しています。

【スタンダードタイプのコストパフォーマンスも要チェックです】



カバ セレクション エスペシャル ブリュット

**S-94 Cava Selección Especial Brut** **¥1,680**(本体価格¥1,600)

《白》【辛口】生産者:マス デ モニストロル 葡萄品種:チャレツロ、マカベオ、パレリャーダ

熟成:12ヶ月間 残留糖度:8.9g/l 酸度:6.2g/l

12ヶ月間熟成させます。輝きのある淡い黄色、新鮮ではつらつとしたアロマがあります。いきいきとした泡立ちがあり、適度な果実味が感じられるバランスの良い味わいです。

カバ セレクション エスペシャル ロゼ ブリュット

**S-95 Cava Selección Especial Rosé Brut** **¥1,680**(本体価格¥1,600)

《ロゼ》【辛口】生産者:マス デ モニストロル 葡萄品種:モナストレル(70%)、ピノ ノワール(30%)

熟成:12ヶ月間 残留糖度:11.3g/l 酸度:6.5g/l

鮮やかな赤色、イチゴやチェリーを思わせる香りがあります。きれのあるボディで、余韻にはほんのりと甘い果実の風味が広がります。

## 《ドイツ／ゼクト&シャウムヴァイン》



ブラウ ゴールド ゼクト  
**V-28 2007 Blau Gold Sekt** **750ml ¥1,418**(本体価格¥1,350)

残留糖度:67.7g/l 酸度:5.8g/l [現地シール]

ブラウ ゴールド シャウムヴァイン ピッコロ

**V-29 Blau Gold Schaumwein Piccolo** **200ml ¥441**(本体価格¥420)

《白》【甘口】生産者:シュロス コブレントツ 残留糖度:60.9g/l 酸度:5.2g/l [スクリュウキャップ](375ml)

甘口でどなたにも親しみやすい最も一般的なスパークリングワインで、キューヴ クローズ製法にて造られています。ピッコロサイズ(画像右)は、開けやすいスクリュウキャップ仕様です。



新 V028

V028 は、新しいロットからヴィンテージの入ったゼクトとなり、ラベルがゴールドラベルとなります(左の画像)。

V029



シュロス コブレントツ カビネット ゼクト ミルト

**G-68 Schloss Koblenz CABINET Sekt Mild** **¥1,680**(本体価格¥1,600)

《白》【甘口】生産者:シュロス コブレントツ 残留糖度:60.9g/l 酸度:5.2g/l [現地シール]

細やかな泡立ちをもつシュロス コブレントツ自慢のゼクトで、ドイツでも定評があります。美しいロイヤルブルーボトルに詰められています。《ロイヤルブルーボトル》

ザンクト ラウレンティウス リースリング ブルート

### KA-207 2006 St. Laurentius Riesling Brut

¥3,780 (本体価格 ¥3,600)

《白》【やや辛口】生産地域: モーゼル 生産者: ザンクト ラウエンティウス

葡萄品種: リースリング 残留糖度: 8.7g/l 酸度: 5.8g/l

リースリングの甘味があり、かすかにミネラルの雰囲気を感じられます。フルーティな味わいで、細やかな泡立ちです。口当たりの良いゼクトです。リースリングの特徴を活かしながら、シャンパン同様の質を感じられます。ドサーージュにトップレベルのリースリング アイスワインが使われています。ヴィンテージが変わっての再入荷です。'06年が、ゴーミヨ「ドイツワインガイド 2009」で 84 点。



ザンクト ラウレンティウス シュペートブルグンダー ロゼ ブルート キュヴェ ナディーン

### KA-209 2007 St. Laurentius Spätburgunder Rosé Brut Cuvée Nadine

¥3,990 (本体価格 ¥3,800)

《ロゼ》【やや辛口】生産地域: モーゼル 生産者: ザンクト ラウエンティウス 葡萄品種: シュペートブルグンダー

残留糖度: 8.9g/l 酸度: 5.1g/l

美しいチェリーピンク。一口含むと、果実の風味がふわっと引き立ちます。キレのある舌触りです。食事との相性を考え込まなくとも、この1本があれば万全でしょう。



リースリング ゼクト トロッケン

### K-941 Riesling Sekt Trocken

¥4,200 (本体価格 ¥4,000)

《白》【やや辛口】生産地域: ナーエ 生産者: エムリッヒ シェーンレバー

葡萄品種: リースリング 残留糖度: 20.7g/l 酸度: 8.2g/l

瓶内二次発酵で造られています。ほんのり甘く、すがすがしい味わいで、スティルワインであればハルプトロッケン相当の残糖があります。畑のマイクロクライメイトから、繊細で果実味が溢れたワインが出来ます。純粋な酸が出て、トータルなバランスを取ることが出来ます。ドイツでもトップクラスのすばらしい品質と断言できます。



ザンクト ラウレンティウス キュヴェ ピノ ブルート

《ラインラントファルツ州品評会金賞受賞》

### KA-211 2003 St. Laurentius Cuvée Pinot Brut

¥5,040 (本体価格 ¥4,800)

《白》【辛口】生産地域: モーゼル 生産者: ザンクト ラウエンティウス

葡萄品種: シュペートブルグンダー(50%)、ヴァイサーブルグンダー(35%)、リースリング(15%)

残留糖度: 6.3g/l 酸度: 5.0g/l

リースリングは酸を多く含んだものを使用し、全体のバランスを引き締めています。淡いピンクがかかった色合い。しっかりと辛口ながら、どこか果実の風味が感じられるという、シャンパンのようでドイツらしさを活かしたラウレンティウスのスタイルが見事に表現されています。心地よい余韻が続き、ドライなスパークリングワインにはない存在感があります。'03年が無くなり次第、'04年となります。



サティール ブリュット

### K-938 Satyr Brut

¥5,250 (本体価格 ¥5,000)

《白》【やや辛口】生産地域: ファルツ 生産者: リンゲンフェルダー 葡萄品種: リースリング 残留糖度: 14.6g/l 酸度: 7.5g/l

「サティア」とは、ギリシア神話の酒の神の名前です。ベースとなっているのは、'96年のリースリングで、'97年にティラーージュ、6年間熟成させ2003年に酵母を除いています。ドサーージュには'03年のリースリングを使っています。つまり、一切砂糖を使っていないのです。しっかりと濃厚な味わいがあります。すごくきれいでキレがある、すごい辛口です。リンゲンフェルダーは「ゼクトはエロティックで妖艶な飲み物です。」と言っていました。



## 《イタリア/スプマンテ》

アスティ スプマンテ

### I-17 Asti Spumante

¥1,785 (本体価格 ¥1,700)

《白》【やや甘口】等級: D.O.C.G 生産者: テヌテ ネイラーノ 葡萄品種: モスカート ダスティ(100%)

アスティ地域で育った葡萄から造られたスパークリングワイン。麦わら色をした、フルーティでやわらかな甘味とモスカートの魅力的なアロマがあります。イタリアでは、デザートのパナコッタやザバイオーネに合わせます。また、リンゴのタルトやショートケーキ等のお菓子に良く合います。



ソネット

### I-278 Sonetto

¥1,680 (本体価格 ¥1,600)

《赤》【やや甘口】等級: ヴィーノ ダ ターヴォラ 生産者: テヌテ ネイラーノ

葡萄品種: フレイザ、マルヴァジア、ブラケット

ブラケットの格下げです。ブラケット協会が収穫量の規定を定めており、取り過ぎた分はブラケットとしてリリース出来ないためです。その品質を考慮するととてもお値打ちです。クリーミーな泡立ちで、イタリアでもたいへんな人気となっていて、苺やスミレの香り高く、柔らかく、どなたにも親しんでいただける味わいです。ワインだけでも、またデザートとの相性も抜群です。よく冷やしてお飲み下さい。「ソネット」は、ヨーロッパの定形詩のひとつである 14 行詩を指します。

