

# 稲葉のお宝 ワイン 大放出！！

稲葉の低温倉庫に大切に保管されている限られた本数のワインを、ご案内いたします。いずれのワインも、二度と手に入らない稀少なものばかりです。是非この機会に、**貴店だけの「お宝ワイン」**を見つけていただければと存じます。なお、数量に限りがございます。品切れとなりました場合は、あしからずご了承ください。

## 《ドイツワイン》

《限定76本》

エストリッヒャー レンヒエン カビネット

### K-958 2002 Oestricher Lenchen Kabinett

**¥2,940**(本体価格¥2,800)

《白》【甘口】生産地域:ラインガウ 生産者:ペーター ヤコブ キューン 葡萄品種:リースリング 残留糖度:56.4g/l 酸度:7.8g/l  
「ゴーミヨドイツワインガイド」で3ツ星のついた、この地区を代表する生産者の一人です。レンヒエンはエストリッヒの最上畑のひとつで、土壌に砂礫が混ざっているため、寒い年にはこの砂礫が熱を保ってくれます。程良いボディと適度な甘味があり、果実味や酸も感じられます。エレガントな味わいです。酸と果実味のバランスは見事で、キューン家のワインの特徴がよく表れていると言えます。「ゴーミヨガイド」で84点。〔リスト外〕

《限定42本》

リーザー ニーダーベルク ヘルデン アウスレーゼ

### K-757 2000 Lieser Niederberg Helden Auslese ★★★

375ml

**¥4,725**(本体価格¥4,500)

《白》【甘口】生産地域:モーゼル 生産者:シュロス リーザー(トーマス ハーク)

葡萄品種:リースリング 残留糖度:94.4g/l 酸度:8.9g/l

ペーレンアウスレーゼに近い品質を誇る、トーマス ハークが造るアウスレーゼの自信作です。素晴らしい凝縮感のあるワインです。'00年のノーマルのアウスレーゼが「ワインスペクテーター2002.04.30」で90点。〔リスト31頁〕

《限定6本》

ユルツィガー ヴュルツガルテン アウスレーゼ ゴールドカプセル

[ラインラントファルツ州品評会金賞受賞]

### K-969 1999 Ürziger Würzgarten Auslese Goldkapsel ★★★

375ml

**¥5,250**(本体価格¥5,000)

《白》【極甘口】生産地域:モーゼル 生産者:カール エルベス 葡萄品種:リースリング 残留糖度:136.1g/l 酸度:6.9g/l

息子のシュテファンが主になって働くようになってから、異なったランクのアウスレーゼを造ることが出来るようになりました。限りなくペーレンアウスレーゼに近い品質、深みのある様々なフルーツを思わせる味わいが見事です。まさに永遠の生命力を持ったワインと言えるでしょう。〔リスト40頁〕

《限定110本》

メーリンガー ツェラーベルク ペーレンアウスレーゼ

[ラインラントファルツ州品評会金賞受賞]

### KA-306 1997 Mehriinger Zellerberg Beernauslese

375ml

**¥5,775**(本体価格¥5,500)

《白》【極甘口】生産地域:モーゼル 生産者:ダーメン 葡萄品種:リースリング 残留糖度:110.8g/l 酸度:8.6g/l

中部モーゼルとしては最も上流に位置するロンゲンの村に唯一残るワイングート、ダーメンのワイン。アイスヴァインにするつもりで収穫を待っていたが、十分な寒波が来なかったため、1998年1月20日に収穫したといういわくつきのペーレンアウスレーゼです。〔リスト24頁〕

《限定37本》

リュエデスハイマー ベルク シュロスベルク エアステス ゲヴェクス クーペーアー

### KA-86 2001 Rudesheimer Berg Schlossberg Erstes Gewächs Q. b. A.

**¥6,300**

《白》【やや辛口】生産地域:ラインガウ 生産者:シュターツヴァイングーター クロスター エーバーバッハ

(本体価格¥6,000)

葡萄品種:リースリング 残留糖度:9.9g/l 酸度:8.0g/l

ヘッセン州営クロスター エーバーバッハのエアステス ゲヴェクス(第1級の畑からの辛口ワイン)。リュエデスハイマーの中でも、この「ベルク」の付く3つの畑が最良とされています。収穫量を35hl/haまで抑えています(規定では50hl/ha)。シュペートレーゼ以上の糖度のある葡萄から造られた完全な辛口仕立てのワインで、果実味やミネラル分の豊富な味わいです。〔リスト52頁〕

《限定3本》

ピースポーター ゴールドトレブヒエン アウスレーゼ

### KA-101 2001 Piesporter Goldtröpfchen Auslese

**¥7,350**(本体価格¥7,000)

《白》【甘口】生産地域:モーゼル 生産者:ザンクト ウルバンス ホーフ 葡萄品種:リースリング 残留糖度:73.1g/l 酸度:8.7g/l

ピースポートのトップ生産者のひとつとして注目されるザンクト ウルバンス ホーフは、現在**ゴーミヨの4ツ房**生産者です。所有するのは、いわゆる「モーゼル ローレイ」として知られる区画で、急勾配の岩の多い表面は、河に真っ直ぐに傾斜しています。そのため、直接と反射による日光が当たります。スグリやハーブ、ミネラルの風味が感じられる、素晴らしいアウスレーゼです。ゴーミヨ「ドイツワインガイド」で91点。〔リスト外〕

《アイスワインに極めて近い状態で収穫された葡萄を使用。味わいにもアイスワインが感じられます》

《限定16本》

グラーヒャー ヒンメルライヒ アウスレーゼ

### KA-206 2004 Graacher Himmelreich Auslese AP12

**¥8,400**(本体価格¥8,000)

《白》【甘口】生産地域:モーゼル 生産者:ヴィリ シェーファー 葡萄品種:リースリング 残留糖度:82.9g/l 酸度:9.3g/l

ヒンメルライヒの畑は区画整理がされていないため植え替えておらず、古い葡萄樹が多くなっています。'04年は100エクシレあります。葡萄が健康だったので残しておき、12月10、15、20日に収穫しましたが、-5~6度まで下がっていたため、アイスワインに近い状態でした。甘みがずっしりと詰まっていて、**アイスワイントーン**です。「インターナショナルワインセラー124」で89点、「ワインスペクテーター2006.4.30」で89点。〔リスト35頁〕

《限定39本》 ユルツィガー ヴュルツガルテン アウスレーゼ

**K-851 1997 Ürziger Würzgarten Auslese**

**¥8,925**(本体価格¥8,500)

《白》【極甘口】生産地域:モーゼル 生産者:カール エルベス

葡萄品種:リースリング 残留糖度:111.7g/l 酸度:9.9g/l

2月に収穫したアイスワインの量が少なかつたため、このアウスレーゼに混ぜてしまいました。糖度はもちろんですが、酸も充分で、**アイスワイン**の感じられるたいへん稀少なアウスレーゼです。〔リスト 39 頁〕

《畑を囲む壁際の樹の葡萄から造られた、その名もマウアー(壁)ワイン》

《限定15本》 シュタインベルガー シュペートレーゼ マウアーヴァイン ゴルトカプセル

**KA-173 2003 Steinberger Spätlese Mauerwein Goldkapsel**

**¥8,925**(本体価格¥8,500)

《白》【甘口】生産地域:ラインガウ 生産者:シュターツヴァイングーテ クロスター エーバーバッハ

葡萄品種:リースリング 残留糖度:78.8g/l 酸度:8.4g/l

シュタインベルガーは、周囲を 3.28kmの壁に囲まれた葡萄園です。**マウアーヴァイン(壁ワイン)**はその壁の内側に沿って植えられている葡萄樹から収穫した葡萄のみを使用したワインです。壁による熱反射や保温により通常の葡萄よりも上質な葡萄を収穫することが出来るので、より深みのあるワインとなります。マウアーヴァイン シュペートレーゼのゴールドカプセル。〔リスト 53 頁〕

《限定8本》 モンツィンガー ハーレンベルク グローセス ゲヴェクス クーペーアー

**KA-293 2005 Monzinger Halenberg Grosses Gewächs Q. b. A.**

**¥10,500**(本体価格¥10,000)

《白》【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:8.8g/l 酸度:6.8g/l

軽い粘板岩土壌のため、軽やかな雰囲気、繊細で様々な味わいがかもし出されます。'05年が「ゴーミヨドイツワインガイド2007」で赤文字92点。『ドイツで最も偉大で、ドイツでも数の少ないワイン』と言えます。'05年が「インターナショナルワインセラー130」で92点。自らのHPで、'05年のベストワインの中の1本に選んでいます。〔リスト 46 頁〕

《限定15本》 ハルガルテナー ユンクファー アイスヴァイン

**KA-204 2002 Hallgartener Jungfer Eiswein**

**375ml ¥14,700**(本体価格¥14,000)

《白》【甘口】生産地域:ラインガウ 生産者:プリンツ

葡萄品種:リースリング 残留糖度:94.5g/l 酸度:8.0g/l

12月12日に収穫し、150L(ハーフ換算で400本)のみ造られました。148エクスレあり、酸度は9g/l。90年代としては最高の年となりました。まさに、プリンツ家の歴史に刻まれる偉大なワインです。充分なとろりとした甘味はもちろんのこと、甘い蜂蜜の香り、深みのある様々なフルーツを思わせる味わい、洗練された酸とのバランスは抜群です。いまだかつて味わったことのないような鮮烈なアイスヴァインです。〔リスト 51 頁〕

《限定25本》 グランス ファシアン アイスヴァイン

**K-497 1995 Grans Fassian Eiswein**

**375ml ¥15,750**(本体価格¥15,000)

《白》【極甘口】生産地域:モーゼル 生産者:グランス ファシアン

葡萄品種:リースリング 残留糖度:119.6g/l 酸度:15.1g/l

ゴーミヨ「ドイツワインガイド」で3つ星評価を受ける、ピースポートの注目生産者です。パイナップルを思わせる香り、輝くような酸、繊細で潤いのある蜜のような甘さがあります。'89年にロバートパーカーJr.は98点を付けました。〔リスト 24 頁〕

《限定8本》 リーザー ニーダーベルク ヘルデン ベーレンアウスレーゼ

**K-988 2001 Lieser Niederberg Helden Beernauslese**

**375ml ¥15,750**(本体価格¥15,000)

《白》【極甘口】生産地域:モーゼル 生産者:シュロス リーザー

葡萄品種:リースリング 残留糖度:172.5g/l 酸度:9.1g/l

150エクスレあり、まさにTBAクラスです。2001年を集大成するような傑出したワインとなっています。「ワインスペクターター2003.3.31」で97点、「ワインアドヴォケート144」で93点。〔リスト 32 頁〕

《限定8本》 ホッホハイマー ヘーレ ベーレンアウスレーゼ

**K-641 1996 Hochheimer Hölle Beernauslese**

**375ml ¥21,000**(本体価格¥20,000)

《白》【極甘口】生産地域:ラインガウ 生産者:フランツ キュンストラー

葡萄品種:リースリング 残留糖度:170.0g/l 酸度:13.4g/l

グンター キュンストラーの代になってからこのワインゲートのワインは飛躍的にその名を知られるようになり、スチュアートピゴットやロバートパーカーJr.によってラインガウのトップの生産者として評価されています。「ゴーミヨドイツワインガイド2009」で3房。キュンストラーのワインに対する姿勢が伺えます。完璧ともいえるラインガウ・ベーレンアウスレーゼです。「ワインスペクターター1997.11.30」で91点。〔リスト 53 頁〕

《限定20本》 ピースポーター ゴールドトレブヒェン ベーレンアウスレーゼ  
**KA-147 2003 Piesporter Goldtröpfchen Beerenauslese** 375ml **¥21,000**(本体価格¥20,000)

《白》【極甘口】生産地域:モーゼル 生産者:ヨハン ハールト  
葡萄品種:リースリング 残留糖度:226.0g/l 酸度:7.6g/l  
ベーレンアウスレーゼ、トロッケンベーレンアウスレーゼは収穫中に畑で選別を行い、摘み取った収穫物をケラーでまた選別して造ったそうです。「ゴ  
ーミヨドイツワインガイド 2006」で、91点。 [リスト 25 頁]

《限定13本》 ピースポーター トレブヒェン アイスヴァイン  
**K-67 2003 Piesporter Tröpfchen Eiswein** 375ml **¥26,250**(本体価格¥25,000)

《白》【極甘口】生産地域:モーゼル 生産者:ヨハン ハールト  
葡萄品種:リースリング 残留糖度:303.0g/l 酸度:10.1g/l  
199エクスレで、残糖300g/l、酸度13g/l。1日に3回収穫し、120リットルのみ造れました。アイスワインを造るには難しい年だったそうです。平地で  
ないと凍らない為、アイスヴァインはトレブヒェンから造られます。「ゴーミヨドイツワインガイド 2005」で、91点。 [リスト 26 頁]

《限定9本》 ピースポーター ゴールドトレブヒェン トロッケンベーレンアウスレーゼ  
**K-66 2003 Piesporter Goldtröpfchen Trockenbeerenauslese** 375ml **¥29,400**(本体価格¥28,000)

《白》【極甘口】生産地域:モーゼル 生産者:ヨハン ハールト  
葡萄品種:リースリング 残留糖度:296.0g/l 酸度:8.6g/l  
'03年は、夏が暑く雨が少なく乾燥した年となりました。究極のゴールドトレブヒェンです。「ゴーミヨドイツワインガイド 2006」で、93点。 [リスト 26 頁]

《限定4本》 ラウエンターラー バイケン アイスヴァイン  
**K-412 1983 Rauenthaler Baiken Eiswein** **¥50,967**(本体価格¥48,540)

《白》【極甘口】生産地域:ラインガウ 生産者:シュターツヴァインゲーター クロスター エーバーバッハ  
葡萄品種:リースリング  
ラウエンターラーの1級畑「バイケン」からのワイン。アイスワインの生産に大変精力的であったアンブロージ博士の手になる高貴な一本です。'83年  
は、80年代としては'89年と並ぶ優良ヴァンテージです。 [リスト 53 頁]

《限定6本》 ユルツィガー ヴェルツガルテン トロッケンベーレンアウスレーゼ  
**KA-73 1976 Ürziger Würzgarten Trockenbeernauslese** 700ml **¥73,500**(本体価格¥70,000)

《白》【極甘口】生産地域:モーゼル 生産者:ヨゼフ クリストフェル Jr.  
葡萄品種:リースリング 残留糖度:142.2g/l 酸度:7.7g/l  
今や伝説となりつつある'76年ヴァンテージのトロッケンベーレンアウスレーゼです。まさに奇跡のようなワインと言うことが出来るでしょう。生産者の  
セラールでゆっくりと熟成され、2006年秋に輸入した蔵出しワインです。 [リスト 42 頁]

## 《 フランスワイン 》

《限定13本》 コート デュ ルシヨン ヴィラージュ ドメーヌ ド ラグリ  
**FB-102 2003 Côtes du Ruessillon Villages Domaine de L'Agly** **¥3,990**(本体価格¥3,800)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメーヌ ド ラグリ 葡萄園面積:11ha  
葡萄品種:グルナツシュ(30%)、カリニャン(30%)、シラー(30%)、ムールヴェードル(10%)  
パーカー5 星生産者シャトー ド ラ ネグリがプロデュースするワインです。畑は近くにシャプティエやベルナール マグレが畑を買う程、テロワ  
ールに恵まれています。樹齢は、カリニャンが80年、その他が60年です。農業は全く使わず、収穫は手摘みです。収穫量は25hl/haです。14~18  
ヶ月間、バリックで熟成しています。ヴィエイユ ヴィーニュの葡萄を使っていて、かなり集約感を感じます。フルーティでタンニンが滑らか、しっかりと  
ネグリのスタイルを継承しています。 [リスト外]

《パーカー5 星生産者シャトー ド ラ ネグリがワイン造りをしたスーパー ラングドック》 [パリ農産物品評会金賞受賞]

コトール デュ ラングドック ルージュ レ グレ  
**FB-44 2005 Coteaux du Languedoc Rouge Les Grès** **¥4,410**(本体価格¥4,200)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメーヌ ド ボエド 葡萄品種:シラー(50%)、グルナツシュ(50%)  
熟成:グルナツシュ → 大樽(500L)、シラー → 樽(340L)、12ヶ月  
シャトー ド ラ ネグリのすぐ隣にあり、'01年からポー ロゼが所有しています。クロード グロがワイン造りを行っており、実質的にシャトー ド  
ラ ネグリのワインと言えます。ネグリのラ ファレーズと同じ造り方をしており、異なるのは土壌のみです。十分に熟した葡萄を一粒ずつ選別しながら、  
手で収穫します。完全に除梗して、伝統的な方法で醸造します。50日間キュヴェゾン(果皮浸漬)します。木樽で12ヶ月間熟成します。グルナツシュは  
大樽(500L)、シラーは特別な340Lの樽で熟成します。アロマ主体のワインを目指して造っています。濃く深い色合い、スパイスやシナモン、胡椒、  
甘草に熟した果実やモカの入り混じったアロマ。口に含んで大変豊かで複雑な風味、肉付きが良くエレガントで上品なワインです。 [リスト 138 頁]

新たにドメーヌ・ド・ボエドのブドウを使ったシリーズが登場したが、その「レ・グレ」は素晴らしく、チョコレートとスパイスの深いアロマと、トロリとした  
十分なボディがあり、バランスも見事。 「フランスワイン格付け」(「クラスマン 2004」日本語版)より

《カオールで、ヴィオニエを使い、樽で発酵させた通好みの1本》

《限定99本》 ル セードル ブラン  
**FA-429 2001 Le Cèdre Blanc** **¥5,775**(本体価格¥5,500)  
《白》【辛口】生産地域:南西地方 等級:ヴァンド ターブル 生産者:パスカル フェラージュ 葡萄品種:ヴィオニエ  
僅か1haのみ所有するヴィオニエの畑から、2000本余りしか造られない、たいへん珍しいカオール地区からの白ワイン(A.C.には該当しないため、ヴァンド ターブル表示となります)。収穫量は、驚くべきことに15hl/haです。3/4を、新樽(トロンセ、中位の焦がし具合)で20°Cに温度コントロールして発酵しています。残り1/4は、15時間マセラシオンペリキュレ(スキンコンタクト)してから、タンクで20°Cに温度コントロールして発酵しています。週に2回ノタージュ(攪拌)しながら9ヶ月間熟成します。最後にブレンドしますが、フィルターは通しません。素晴らしく濃縮された味わいのワインで、生き生きとしたレモンのような酸があり、熟して豊かな果実味とバランスをとっています。まさに飲み頃です。[リスト89頁]

《パブ クレマンのマグレとミシェル ロランがワイン造りをする驚きのコート デュ ルシヨン》

ラ パッション デュヌ ヴィ  
**FB-163 2003 La Passion d'une Vie** **¥6,825**(本体価格¥6,500)  
《赤》【フルボディ】等級:A.O.C.コート デュ ルシヨン 生産者:ベルナール マグレ  
平均樹齢:50年(一部100年のものもあり) 葡萄品種:カリニャン(41%)、グルナツシュ(27%)、シラー(20%)、ムールヴェードル(12%)  
他のベルナール マグレが所有するパブ クレマン等と同様に彼のスタッフとミシェル ロランがワイン造りに関わり、ボルドーやブルゴーニュのグラン クリュのようなワイン造りをしています。小さなカゴを使って、手摘みで収穫しています。収穫量は、21hl/haです。選果テーブルで粒ごとの選別をします。木の発酵槽と134L入りの樽で醸造します。新樽で18ヶ月熟成します。ノンフィルター、ノンファイニングです。強い爆発するような森の下草、プラム、黒胡椒、香り高いスパイスのアロマがあり、ミネラルの風味があります。熟した濃い色の果実の熟した味わい、滑らかな口当たりで、タンニン、酸、ボディのバランスが見事です。オーク樽の風味と果実味のバランスもとれています。[リスト144頁]

《限定29本》 ヴァンド ターブル マエストゾ トロワ  
**FB-132 NV Vin de Table Mestoso 3** **¥8,190**(本体価格¥7,800)  
《赤》【フルボディ】生産地域:ラングドック 生産者:クロード フォンケル 葡萄品種:シラー、カリニャン、グルナツシュ(各1/3)  
これもヴァンド ターブルで、ミネルヴォアのさらに上にランクするキュヴェです。有名なドミニク ローランのブルゴーニュの樽を使って熟成しています。この樽は、普通の樽の倍の価格で、材質が良く、厚みが倍あります。スモーキーでスパイシなアロマと熟して濃縮したプラム、リコリス、キルシュの風味のある、エキゾチックな赤ワインです。スパイスやモカを思わせる長いフィニッシュです。シャトーヌフ デュ バブを彷彿とさせる味わいを持ったワインです。「ワインアドヴォケート Article Archive」で、92~94点。[リスト141頁]

《限定21本》 カオール セードル ジェ セ  
**FA-994 2001 Cahors Cèdre G. C.** **¥18,900**(本体価格¥18,000)  
《赤》【フルボディ】生産者:パスカル フェラージュ家 葡萄品種:オーセロワ(100%)  
フェラージュがバルセロナの南で見た醸造のやり方を、2001年のマルベックで試してみました。それは500Lの樽を立てた状態で葡萄を入れ、蓋をして横にして転がす。その後再び蓋を開け、フリーランジュースとジュードプレスを別々に発酵させ、ブレンドして同じ樽で熟成させる、というものです。この実験的なワインの樽にGC(試し)と書き、またこのアルファベットの発音が『ジュセ』(J'essaie 私は試す)と同じ発音だったため、ワイン名も「ジュセ」となりました。収穫量は19hl/ha。500Lの樽で24ヶ月間熟成しています。「ルヴュ ド ヴァンド フランス」で4ツ星半。[リスト89頁]

《イタリアワイン》

《限定12本》 ミティルス  
**I-413 2001 Mytilus** **¥8,400**(本体価格¥8,000)  
《赤》【フルボディ】等級:I.G.T. トスカーナ ロッソ 生産者:モルモライア 葡萄品種:サンジョヴェーゼ(60%)、メルロ(20%)、シラー(20%)  
サンジョヴェーゼのスペシャリスト、フランコ ベルナベイが、スーパー タスカンを目指して造ったワインです。葡萄は収穫量を抑え、手で収穫します。温度管理出来るステンレスタンクで発酵します。定期的にピジャージュします。MLの後、新樽に移し14ヶ月間熟成します。瓶詰め後、6~8ヶ月間熟成させます。樽からの樹の風味と共に、ブラックベリーやスパイスの風味があります。滑らかで、長く味わいが続きます。長くまろやかで、上品な余韻が続きます。「ガンベロ ロッソ」で赤の2グラス、「ドウエミラヴィニ」で4房、ヴェロネッリで★★・89点。[リスト外]

《アリエ産の樽で1年以上寝かせた「スーパー ウンブリア」の先駆け的ワイン》

《限定61本》 テツィオ  
**I-414 2002 Tezio** **¥9,975**(本体価格¥9,500)  
《赤》【フルボディ】等級:I.G.T. ロッソ デルンブリア 生産者:ピエーヴェ デル ヴェスコヴォ  
葡萄品種:メルロ(50%)、カベルネ ソーヴィニオン(50%)  
この地域からの最初の『スーパー ウンブリア』です。アリエ産の樽(新、1年、2年樽)で13ヶ月、その後瓶で7ヶ月熟成しています。ブラックチェリー、ブラックカラント、プラムの強く透明で心地良い洗練されたノーズに、ブルーベリー、スミレ、ブラックベリー、ピーマン、タバコ、ヴァニラ、甘草、ココア、ユーカリのアロマが続きます。タニックですが、アルコール、フルボディ、強い風味、良質のタンニンのバランスがとれています。ブラックチェリー、プラム、ブラックカラントの長いフィニッシュです。'02年が「ワインスペクテーター2004.12.31」で90点、「ドウエミラヴィニ2005」で4房。[リスト61頁]