

待ってました！！再入荷ワイン



〔生産地域：ドイツ/ファルツ 生産者：リンゲンフェルダー〕

リンゲンフェルダーのクリーチャー(畑の生き物)ラベルシリーズは、ほぼ Q.m.p.レベルのワインを使用しています。このラベルのデザインは、カリフォルニアワインのラベル(フロググス リーブ)等で知られる著名デザイナー、チャック ハウスによるものです。



いつでもどこでもどんな食べ物とでも、そして鳥好きでなくても(!!)楽しめるリースリングワイン!!

リンゲンフェルダー バード ラベル クーペーアー

KA-25 2007 Lingenfelder Bird Label Q. b. A. ¥1,890

《白》【やや辛口】葡萄品種:リースリング

(本体価格¥1,800)

残留糖度:25.5g/l 酸度:6.8g/l

クリーチャーシリーズです。小鳥は、ミズから葡萄樹を守ります。生き生きとした酸があり、フレッシュでほのかな甘みの飲みやすいタイプ。リースリングの個性が良く表れた上品な味わいを楽しむことができます。エア カナダのビジネスクラスで使用されています。〔スクリュエキャップ〕

いつもとちょっと違った気分の時にお試しください!!ファルツの伝統品種 香り高いゲヴェルトツラミナー!!

リンゲンフェルダー ヘア ラベル クーペーアー

KA-351 2006 Lingenfelder Hare Label Q. b. A. ¥1,890

(本体価格¥1,800)

《白》【辛口】葡萄品種:ゲヴェルトツラミナー 残留糖度:7.3g/l 酸度:5.1g/l

ラベルには、(夕食のために)巣に駆け戻るヘア(野うさぎ)が描かれています。ファルツの伝統的な、香り高いゲヴェルトツラミナーを使用しています。葡萄は隣人のものを使用しています。スパイスや花の香りのある、はつらつとしてフルーティなワインです。全体のバランスがとれています。食前酒として、または食事と、あるいはワインだけで楽しめます。飲む時には、冷やし過ぎに注意してください。〔スクリュエキャップ〕

〔生産地域：フランス/ローヌ 生産者：アンドレ ブルネル〕



なんとパーカーが90点を付けてしまいました…。今回も品切れ必至です!?!

コート デュ ローヌ ヴィラージュ キュヴェ サブリーヌ

FB-334 2007 Côtes du Rhône Villages Cuvée Sabrina

¥2,100

《赤》【ミディアムボディ】

平均樹齢:45年以上

(本体価格¥2,000)

葡萄品種:グルナツシュ(75%)、シラー(20%)、サンソー(5%)

収穫量は30hl/haです。トラヴァイヨンの所有畑の台地にある11haのヴィラージュの畑からの葡萄を使用しています。サブリーヌとは、ドメヌ ランクロの娘の名前です。'07年が「ワインアドヴォケート179」で90点。

すばらしい2007年のコート デュ ローヌ ヴィラージュ キュヴェ サブリーヌは、たとえ格下のオペレーションであっても、このヴンテージで到達し得る頂点にある。深いルビー色、ブラック ラズベリーやトリュフ、春の花々の豪華なアロマが広がる。濃厚で持続性がありフルボディ。硬いところが無く、真正銘、本物のワインである。この先3~4年は美味しく飲める。90点 「ワインアドヴォケート179」

〔生産地域：イタリア/ヴェネト 生産者：ザルデット〕



マスカットの香りがアクセント。気軽に飲める、見た目もお洒落なイタリアのスパークリング。

プライベート キュヴェ プリュット

I-560 Private Cuvée Brut

¥1,785(本体価格¥1,700)

《白》【辛口】葡萄品種:プロセッコ、モスカート、シャルドネ、その他 残糖:9.6g/l

収穫は9月の半ばに、すべて手摘みで行なわれます。セラーに運ばれた葡萄は最新の空気圧プレスで非常にやわらかくプレスし、極上の果汁だけを抽出します。プレスされたばかりの濁った果汁は5~10℃に保たれたステンレスタンクで休ませます。約10~12時間後、透明な果汁を澱から分離させ発酵に移ります。発酵は約15~20日間、18℃~20℃コントロールしながら発酵させます。一次発酵させたキュヴェに選別酵母と糖分を少し添加します。二次発酵の過程は、14~16℃で、約20~25日間続きます。二次発酵で泡を発生させた後、-4℃に冷却し3日間置き、フィルターをかけ、瓶詰めします。生き生きとした細かい泡立ち、輝きのある麦わら色。豊かな花のアロマが際立ち、フレッシュで、飲んだ瞬間に爽快感が広がります。洗練されていてエレガント、シンプルですが、しっかりとしたストラクチャーがあります。様々な魚料理、野菜のオードブル、自身の肉など、幅広い料理に合わせる事が出来ます。また、アペリティフとしても最適です。「ワインアドヴォケート178」で86点、「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2009」で79点、「ワインスペクテーターWeb2009」で85点。

プライベート キュヴェはザルデットの入門レベルの新しいワインで、プロセッコにミュスカをブレンドしている。白桃のかわいらしい香りがある。バランスが良く、気軽に飲めるフローラルなワイン。ロット番号L807908。イタリアのヴェネトで造られる生き生きとしたスパークリングワイン以上にお値打ちな泡を見つけるのは至難の技である。もっとも有名なものは近年爆発的に人気の出ているプロセッコ。ザルデットはそのエリアの生産者の中で最も安定した品質を誇る。86点 「ワインアドヴォケート178」

〔生産地域：イタリア/ピエモンテ 生産者：ロベルト サロット〕



ガンベロ ロッソが認める品質の高さ「2グラス／＊」畑名を付けたガヴィ ディ ガヴィの自信作

ガヴィ ディ ガヴィ ブリック サッシ

I-569 2008 Gavi di Gavi Bric Sassi

¥2,415 (本体価格 ¥2,300)

《白》【辛口】等級:D.O.C.G. 葡萄品種:コルテーゼ 葡萄園面積:8ha 平均樹齢:40年

「ブリック サッシ」はガヴィ エリアの恵まれた場所にある、ロベルトが所有する8haの畑の名前です。標高は270mで、南～南東向き、石灰質の泥灰土壌という、ガヴィの中でも恵まれた条件の畑です。植密度は5,000本/ha、樹齢は40年です。ゆっくりと低温で醗酵します。2ヶ月間ステンレスタンクで熟成し、さらにボトルで2ヶ月間寝かせます。熟した果実の甘さと柑橘系の引き締まった風味とが調和しています。'08年が、「ガンベロ ロッソ2010」で2グラス／＊（コストパフォーマンスが高いワインに付けられるマーク）。

〔生産地域：イタリア/シチリア 生産者：ヴィニエティ ザブ〕

一部に畑で乾燥させた葡萄を使い、「リパッソ」のような造り方をした、ひと味もふた味も違ったネーロ ダーヴォラ。

ヴィニエティ ザブ イル パッソ

I-575 2007 Vigneti Zabu Il Passo

¥2,100 (本体価格 ¥2,000)

《赤》【ミディアムボディ】等級:I.G.T. シチリア

葡萄品種:ネーロ ダーヴォラ(70%)、ネッレロ カップッチョ(20%)、メルロ(10%)

ネッレロ カップッチョは、葡萄から10cmで枝を切って10日間程畑でぶら下げて置き、シチリアの太陽と北アフリカからの風によって30%程重さが減るまで乾燥させます。それを、ネーロ ダーヴォラとメルロが醗酵したタンクに入れて、リパッソのように再度醗酵させます。パッソには、「乾燥した」という意味と「歩み」という意味があり、ラベルに足跡が描かれています。リパッソも意識した名前です。ネーロ ダーヴォラのワインはどこにでもあるので、違いを出したくて造ったワインです。紫がかかった濃い色で、ヴァニラの溶け込んだ、バルサミコの豊かな香り。柔らかなタンニンで永続性があり、バランスがとれています。'07年が、ルカ マローニ「ベストワイン年鑑2010」で88点、「ドウエミラヴィニ2010」で4房。



〔生産地域：イタリア/プーリア 生産者：フェウディ ディ サン マルツァーノ〕

ファルネーゼが、あのエディツィオーネのための葡萄を探す過程で見つけた、最高のプリミティーヴォがこれです！！

ルッカレリ プリミティーヴォ ディ マンデュリア

I-469 2006 Luccarelli Primitivo di Manduria

¥5,040 (本体価格 ¥4,800)

《赤》【フルボディ】等級:D.O.C. 葡萄品種:プリミティーヴォ 熟成:フランス産バリック(新樽)12ヶ月

ファルネーゼは、エディツィオーネを造るにあたって最高の葡萄を探しましたが、その際見つけた最高のプリミティーヴォが、この畑のものでした。畑を所有するルッカレリとファルネーゼは、かねてから醸造技術や人材の交流があったことから、このワインを入手することができました。畑は僅か6ha、樹齢は78年という古いものです。このように古い葡萄樹は、歳月をかけて根を発達させているため、若い葡萄樹が吸収する倍の養分を吸収します。逆に葡萄の実は少なくなり、2～3房以上は付けません。若い葡萄樹の倍の養分を吸収し、それを僅か2～3房で分け合っていると考えると、どれほど凄いことが容易に想像が付きます。葡萄が熟した時、すぐに収穫せずさらに3～4週間樹につけておき、アマローネの葡萄のように乾燥させます。熟成は、フランス産のバリックの新樽で12ヶ月以上行います。こうして造られたワインはとても個性的で、プリミティーヴォのエッセンスを十二分に感じることができます。深い黒、エスプレッソやカカオを思わせる風味、甘い果実味が目一杯広がり、乾燥された葡萄から造られたことが伺えます。

