

限定在庫ワイン 二度と手に入らない、飲み頃ワインばかりです。 (在庫が無くなり次第終了です。説明は、稲葉リストも合わせてご覧下さい。)

《ドイツ》 カンツェマー ゾンネンベルク カビネット リスト P23
KA-120 2003 Kanzemer Sonnenberg Kabinett **¥2,205**(本体価格¥2,100)

《白》【やや辛口】生産地:モーゼル 生産者:J. P. メルテス 葡萄品種:リースリング
残留精度:30.6g/l 酸度:6.9g/l

《限定 260本》

メルテスは、エゴン ミュラーなど有名なザールの生産者と親交があり、重すぎないザールらしいリースリングを造ることを目指しています。南向きの粘板岩の畑です。エレガントで繊細な酸があり、生き生きとしてフレッシュな味わいのカビネットです。酸と甘味のバランスがとれています。

ヴァヴェルナー ゴールドベルク アウスレーゼ リスト P23
KA-99 2003 Wawerner Goldberg Auslese **¥3,150**(本体価格¥3,000)

《白》【甘口】生産地:モーゼル 生産者:J. P. メルテス 葡萄品種:リースリング
残留精度:63.8g/l 酸度:7.2g/l

熟した果実の香りが、ミネラルのアクセントのあるアロマと溶け合っています。澄んだ、混じりけのない酸は、バランスのとれた調和と、長い寿命をもたらします。いかにもモーゼルそれもザールの良質のおいしさに満ちています。ワインそれだけで楽しみたい逸品です。

メーリンガー ツェラーベルク アウスレーゼ リスト P25
KA-238 2005 Mehringer Zellerberg Auslese **¥3,150**(本体価格¥3,000)

《白》【甘口】生産地:モーゼル 生産者:ダーメン 葡萄品種:リースリング
残留精度:65.4g/l 酸度:7.8g/l

'05年は理想的なヴィンテージでした。太陽の状態が良く、そのためストレスのない健全な葡萄が収穫出来ました。ミネラルが豊富でフルーティで、長期の熟成が可能です。

メーリンガー ツェラーベルク ベーレンアウスレーゼ リスト P25
KA-306 1997 Mehringer Zellerberg Bernauslese **375ml ¥5,775**(本体価格¥5,500)

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

アイスヴァインにするつもりで収穫を待っていたところ、十分な寒波が来なかったため、年が明けた1998年1月20日に収穫したというわくつきのベーレンアウスレーゼです。

ヨハニスベルグ ゲー カビネット リスト P50
KA-103 2002 Johannisberg G Kabinett **¥3,150**(本体価格¥3,000)

《白》【やや甘口】生産地:ラインガウ 生産者:ヨハニスホーフ
葡萄品種:リースリング 残留精度:43.8g/l 酸度:8.7g/l

《限定 77本》

Gは、畑名「ゴールドアツツェル」を表しています。リッチで、スパイス、百合、アンズ、レモンの香りがあり、絹のように滑らかで、生き生きとした酸が感じられます。長い余韻があります。'02年は「ワインアドヴォケート151」で89点、「ワインスペクテーター2003.12.31」で90点。

エストリッヒャー レンヒェン カビネット リスト P51
K-958 2002 Oestricher Lenchen Kabinett **¥2,940**(本体価格¥2,800)

《白》【甘口】生産地: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 残留精度:56.4g/l 酸度:7.8g/l

レンヒェ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るのだそうです。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あらわれていると言えます。「ゴーミヨドイツワインガイド」で84点。

エストリッヒャー レンヒェン シュペートレーゼ リスト P51
KA-7 2002 Oestricher Lenchen Spätlese **¥5,040**(本体価格¥4,800)

《白》【甘口】生産地: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
しっかりと甘みがあり、酸の切れがあります。並みの生産者のアウスレーゼに匹敵する糖度を持った、貫禄十分のシュペートレーゼです。

ダイデスハイマー マンスヘーレ シュペートレーゼ リスト P62
K-989 2000 Deidesheimer Mäuschöhle Spätlese **¥3,150**(本体価格¥3,000)

《白》【甘口】生産地:ファルツ 生産者:ゲオルグ モスバッハー 葡萄品種:リースリング
残留精度:61.3g/l 酸度:8.4g/l

《限定 89本》

キーゼルベルクの丘の平らな頂上へと向かう斜面にあります。しっかりとした甘み、適度なボディ、果実味も充分です。後口にすっきりとした酸が感じられます。

フォルスター エルスター シュペートレーゼ リスト P62
K-710 2002 Forster Elster Spätlese **¥3,990**(本体価格¥3,800)

《白》【やや甘口】生産地:ファルツ 生産者:ゲオルグ モスバッハー 葡萄品種:リースリング
残留精度:42.9g/l 酸度:8.7g/l

上品な味わい、程良い甘みもあって、後口にすっきりとした酸が感じられ、バランスのとれた満足感のある逸品です。「ゴーミヨドイツガイド」88点。

《フランス》

カオール エスプレッション

リスト P92

FA-428 1999 Cahors Expression

¥6,825(本体価格 ¥6,500)

《赤》【フルボディ】生産者:シャトー ラマルティエヌ 葡萄品種:オーセロワ[マルベック](100%)

シャトー ラマルティエヌのプレステージワイン。収穫量は僅か 28hl/ha に抑え、マロラクティック発酵は樽で、熟成は新樽で 20 ヶ月間行います。透けて通らない黒色、はっきりとした新樽からのヴァニラの魅力的な香り、口に含むととても濃く、タンニックなのですが、それが心地よく、つついグラスを重ねていました。「ワインスペクテーター2003.10.15」で 89 点、「ルヴェ ド ヴァン ド フランス」で、5 ヶ星(満点)が付けられています。

シャンパーニュ グラン クリュ

リスト P93

FB-194 Champagne Grand Cru

¥7,875(本体価格 ¥7,500)

《白》【辛口】生産者:ア スティラン 葡萄品種:ピノ ノワール(70%)、シャルドネ(30%)

葡萄は共にアンボネ村のグラン クリュ 100%で、70%が 2002 年ヴィンテージ、残りが 1999 年と 2000 年です。2003 年の初めにブレンドされ、春に瓶詰めされました。36 ヶ月熟成しています。ドサーージュは 10g/l です。デリケートなミラベルのノーズがあり、ほのかに樽を感じさせるリザーヴワインと繊細なバランスを見せています。円やかで肉付きが良く、『食卓のシャンパーニュ』です。「メイユール ヴァン ド フランス 2008」で 15.5 点。

リラック ルージュ

リスト P132

FB-182 2003 Lirac Rouge

¥3,150(本体価格 ¥3,000)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメヌ ラ ロカリエール

葡萄品種:グルナツシュ(50%)、シラー(25%)、ムールヴェードル(25%)

ドメヌ ド ラ モルドレのクリストフ デロルムによって指導を受けています。グルナツシュは 40 年樹齢です。マロラクティック発酵は大樽で行なっています。その後、やはり大樽で 12 ヶ月熟成しています。ファイニングはしていません。フィルターは粗めで少しだけ通しています。果実やスパイスの香りがあります。アタックに感じられるチャーミングな果実味が印象的です。タンニンに包まれたしっかりとした構成もあり、エレガントで長い余韻があります。このワインにもやはりしっかりとモルドレの味筋が感じられます。

コトー デュ ラングドック ルージュ レ グレ

リスト P139

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:ドメヌ ド ボエド 葡萄品種:シラー(50%)、グルナツシュ(50%)

グレは、「砂岩」の意味です。シャトー ド ラ 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。畑は、砂岩粘土石灰質で砂の混じった固い陶土です。年によっては、カリニヤンを 5~10%加えます。十分に熟した葡萄を一粒一粒選別しながら、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。紫がかった赤色で、濃く深い色合いです。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。

コトー デュ ラングドック テロワール デュ リア

リスト P139

FB-69 2004 Coteaux du Languedoc Terroir du Lias

¥2,100(本体価格 ¥2,000)

《赤》【ミディアムボディ】生産者:アンドレ カスタン 葡萄品種:シラー(100%) 平均樹齢:30 年

5,000 本しか生産されません。収穫量は、30hl/ha です。葡萄は除梗後破碎され、

《限定 280 本》

果実の可能性を全て抽出するため、約 3 週間マセラシオンします。ワインに少し複雑さを加えるために、一部の葡萄はマセラシオン カルボニック(炭酸ガス浸漬法)を使用しています。ブレンド後、10 ヶ月間フレンチオークの樽(新樽、1 年樽、2 年樽、3 年樽各 1/4)で熟成しています。たっぷりとした果実味があります。「04 年「ガイド アシェット 2008」で 1 ヶ星。

コート デュ ルシヨン ヴィラージュ ドメヌ ド ラグリ

リスト P145

FB-102 2003 Côtes du Roussillon Villages Domaine de L'Agly

¥3,990(本体価格 ¥3,800)

《赤》【フルボディ】生産者:ドメヌ ド ラグリ 葡萄園面積:11ha

葡萄品種:グルナツシュ(30%)、カリニヤン(30%)、シラー(30%)、ムールヴェードル(10%)

《限定 61 本》

ドメヌ ド ラグリのエルヴィは、レスプリ ド ラ ネグリのワイン生産の傍らで、ネゴシアン業務も行っています。400 人のメンバーを持ち、10 万hlを扱っている、この地区の No.1 です。また、近くの農協学校があり、その教材はこのラグリのワインで、これはラグリがルシヨンのワインの品質を向上させていると高く評価されているからです。ギイというこの畑の管理者は、この辺りの主とも言うべき人物です。この '03 年がファースト リリースです。畑は 11ha で、近くにシャプティエやベルナル マグレが畑を買っていることからわかるように、とてもテロワールに恵まれています。樹齢は、カリニヤンが 80 年、その他が 60 年です。農業はまったく使わず、収穫は手摘みです。土壌が痩せているため自然に収穫量が 30hl/ha まで落ち、手を加えると 25hl/ha にまでになります。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るため、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。

《イタリア》

ロエロ アルネイス

リスト外

I-415 2006 Roero Arneis

売り切れ必至

¥2,415(本体価格 ¥2,300)

《白》【辛口】生産地:ピエモンテ州 等級:D.O.C.G

生産者:テヌータ フラテッリ ポエヴェーロ 葡萄品種:アルネイス

《限定 240 本》

1996 年から、ポヴェーロの畑では、除草剤や農薬は全く使っていません。そして認定された農園からの有機的な物質だけを肥料として用いています。皮から色を引き出すための酵素は使用せず、選別されたイーストだけを使用します。清澄のために卵白を使用しています。葡萄は、ロエロの砂質の斜面で栽培されています。ポヴェーロは、「テッレ デル コンテ」という畑を所有しています。葡萄は畑で選別され、運ばれます。到着後、速やかに柔らかく圧搾し、温度管理の下で発酵します。発酵段階では、最新の技術が使われます。低温で安定させた後、品質を落とさないマイクロフィルターを通して瓶詰めします。僅かに青白い緑のトーンのある薄い麦わら色。アルネイスの特徴であるアーモンドやさらに干草やリンゴ、パイナップルの香りがあります。しっかりと風味があつて、僅かな苦味の残る、バランスのとれた味わいです。

テツィオ

I-414 2002 Tezio

¥9,975(本体価格¥9,500)

《赤》【フルボディ】生産地:ウンブリア州 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%)
熟成:アリエ産樽(新樽、1~2年樽)13ヶ月間 → 瓶7ヶ月間

《限定 66本》

「テツィオ」という名前は、自然保護地区にあるテツィオ山に捧げられています。所有する最良の畑から選ばれた、国際的な葡萄品種を使って、テロワールを表現した、この地域からの本当に最初の『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。ガーネットのニュアンスのある、透けて通らない濃いルビー色。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、スマイル、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。味わいも香りと同様で、タンニックですが、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があります。'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」で4房。

コペルティエーノ ロッソ

I-246 2004 Copertino Rosso

売り切れ必至

リスト P188

¥1,680(本体価格¥1,600)

《赤》【ミディアムボディ】生産地:プーリア州 等級:D.O.C. 生産者:レオーネ デ カストリス
葡萄品種:ネグロアマロ(85%)、マルヴァジーア ネーラ ディ レッチェ(15%) 熟成:30hl オーク樽、1年間

《限定 76本》

コペルティエーノ地区で栽培された30年樹齢のネグロアマロを主として造られるワインです。収穫は手摘みで行い、破碎した後、7~8日間26~28°Cに保ちながらマセラシオンします。1年間、30hlのオーク樽で熟成させます。少し黒の混じった赤色。心地よい自然な甘さを感じる果実の香り、ワンランク上の複雑な香りや果実のまろやかさ、フルーティさがあり、非常になめらかでスムーズな口当たりがあります。'04年が、「ガンベロ ロッソ」で2グラス、「ドウエミラヴィニ」で3房、「アルマナッコ デル ベーレベーネ」でオスカー クワリタ プレツォ、「ヴェロネッリ」で初登場/83点、「エスプレッソ」で12.5点、「ルカ マローニ」で82点。

サレント プリミティーヴォ ラ レーナ

I-213 2005 Salento Primitivo La Rena

売り切れ必至

リスト P188

¥2,100(本体価格¥2,000)

《赤》【ミディアムボディ】生産地:プーリア州 等級:I.G.T.サレント
生産者:レオーネ デ カストリス 葡萄品種:プリミティーヴォ

《限定 143本》

昔からの由緒ある畑から産したワインです。プリミティーヴォはカリフォルニアのジンファンデルと同一系統の品種で、バルカン半島(旧ユーゴ〜ブルガリア)近辺が起源と言われ、年々増加の傾向にあります。平均樹齢は、40年です。25~27°Cに温度管理して10日間醸しを行います。マロラクティック発酵の後、30hlの樽で6ヶ月間熟成します。濃く、美しい赤紫色、新鮮なブラックベリーやスマイルの花を思わせる甘い香り、微かにスパイシな風味も感じます。葡萄を丸ごと口に頬張ったような、たっぷりの果実味、渋み自体は強めですが、果実味とうま味、そして微かに甘さを含んだ果実味が渋みを穏やかにしているように感じます。酸味は比較的穏やかですが、アクセントになっています。一度飲んだら、また次も飲みたくなるような、印象に残る新しいスタイルの南イタリアワインです。'05年が「ヴェロネッリ」で2星/86点、「エスプレッソ」で15点、「ドウエミラヴィニ」で3房、「ルカ マローニ」で81点。

ジンファンデル トルップレ

I-382 2005 Zinfandel Truppe

売り切れ必至

リスト P188

¥2,100(本体価格¥2,000)

《赤》【フルボディ】生産地:プーリア州 等級:I.G.T.サレント 生産者:レオーネ デ カストリス
葡萄品種:プリミティーヴォ平均樹齢:40年 熟成:30hl オーク樽、6ヶ月間

《限定 145本》

カリフォルニアなどで栽培されるジンファンデルと同じ品種で、プーリアではネグロアマロに次ぐ人気があります。「トルップレ」は栽培地域の名称から付けられています。収穫は手摘みです。除梗の後柔らかく破碎し、ステンレスタンクで25~27度で保ちながら10日間マセラシオンします。マロラクティック発酵の後、30hlのオーク樽に移し6ヶ月間熟成します。プリミティーヴォらしい凝縮度、タンニンがあります。最初は果実味をたくさん含む甘さが口に広がり、後からタンニンを伴った渋み、苦味がどっしりときます。酸は控えめで、とにかく噛み応えのあるワインです。

イル レモス

I-325 2001 Il Lemos

売り切れ必至

リスト P189

¥4,410(本体価格¥4,200)

《赤》【フルボディ】生産地:プーリア州 等級:I.G.T.サレント 生産者:レオーネ デ カストリス ケース(6本入)
葡萄品種:プリミティーヴォ(50%)、メルロ(20%)、モンテプルチャーノ(20%)、ネグロアマロ(10%) 平均樹齢:30年

《限定 13本》

平均樹齢30年。26~28度で温度管理をしながら15日間マセラシオンを行い、マロラクティック発酵後ブレンドしてオークのバリックへ移し14ヶ月間熟成しています。深いルビーレッド、複雑でエレガントなブーケには、焦がした樽の香りも感じられます。スパイシで甘味もあり、しっかりとしたストラクチャー、バランスのとれた素晴らしいワインです。チーズやローストした鳥獣肉に良く合います。「イル レモス」は家族経営の小さな畑に以前付けられていたエステート名に由来します。'01年は、「ドウエミラヴィニ」で4房、「エスプレッソ」で14.5点、「ヴェロネッリ」で2星、「ルカ マローニ」で81点、「インターナショナルワインセラー121」で87点。

ドンナ リサ ロッソ リセルヴァ

I-234 2002 Donna Lisa Rosso Riserva

売り切れ必至

リスト P189

¥5,775(本体価格¥5,500)

《赤》【フルボディ】生産地:プーリア州 等級:D.O.C. サリチェ サレンティーノ
生産者:レオーネ デ カストリス 葡萄品種:ネグロアマロ(90%)、マルヴァジーア ネーラ ディ レッチェ(10%) 平均樹齢:70年

サレンティーノの典型的な葡萄品種ネグロアマロを使います。古い畑の葡萄を使用し、平均樹齢は70年です。選別しながら、手摘みで箱に収穫します。除梗と破碎し26~28°Cまでで最低13日間醸しを行います。マロラクティック発酵後、春になったらフランス産バリックに移し18ヶ月間熟成します。濃いルビーレッド色、熟した果実やチェリーの風味、まろやかな口当たりで、たっぷりの果実味とボリュームがあり、ヴァニラ、スパイス、タバコの香りが感じられます。喉越しはとてもしなやかです。ローストした赤身肉、特に野禽類や、風味の強い料理にぴったりです。レオーネ デ カストリスは、「飲む1時間前に抜栓し、18~20°Cでサーヴィスする」ことをすすめています。'02年が、「ガンベロ ロッソ」で赤の2グラス、「ヴェロネッリ」で2星/87点、「ドウエミラヴィニ」で4房、「ルカ マローニ」で87点、「エスプレッソ」で13.5点。