アンジェロ　パガーノ　／　アントニオ　パガーノ

fattoria Pagano

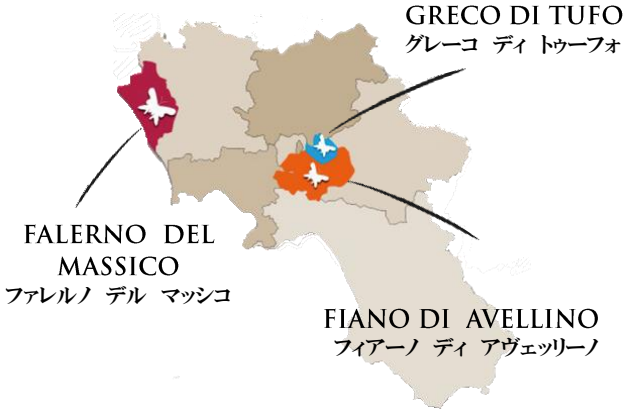
ファットリア パガーノ

新入荷

イタリア／カンパーニャ

ローマ時代の歴史ある産地で ワイン造りに挑戦

ファットリア　パガーノは、2001 年にアントニオ　パガーノによって設立されました。公認会計士であるアントニオは、彼の土地への深い愛情をもっていました。この場所は、「ファレルノ」と呼ばれ、この地で産するワインは最高級のワインとして古代ローマの皇帝や貴族達にもてはやされ、また富の象徴とされていました。
その後、歴史から消えてしまったファレルノのワインは、1970 年代に弁護士で歴史研究家のフランチェスコ　パオロ　アヴァッローネとナポリ大学の研究者達の努力によって復活し、アントニオもぜひこの土地でワインを造りたいと願い、その夢を実現させました。現在はアントニオの息子、アンジェロが中心となりワイン造りが行われています。
「ファレルノ　デル　マッシコの生産者達は皆、その歴史的、文化的価値を背負っていることをしっかりと自覚しています。ファットリア パガーノも例外ではありません。現在も 2000 年前の古代の人々と同じように、手間を惜しまず、最高のワインを造りたいと考えています。」という彼らの言葉にワイン造りの哲学が表れています。
ワイナリーはカンパーニャの北西部、ナポリから 27km の場所に位置するカゼルタ県にあります。畑は自家畑 18ha と契約畑 5ha の合計で 23ha です。カリーノラにある２つのテラス状の畑からは、ガエタ湾やイスキア島、プローチダ島の素晴らしい風景を見渡すことが出来ます。
また、カリーノラ以外にアヴェッリーノ地区にも畑を所有し、フィアーノ　ディ　アヴェッリーノ（I-893）、グレーコ　ディ　トゥーフォ（I-894）を生産しています。



畑にはオーガニック栽培取り入れ、認証取得を目指す

ファットリア　パガーノでは、樹齢 70 年の古い葡萄畑の近くに、新たに 2002 年、2003 年、2004 年に葡萄の植樹を行いました。畑は死火山のロッカモンフィーナ山の麓、標高 270～300mの場所、ティレニア海からわずか 5km の場所に広がっています。海と山に囲まれたこの場所は、風通しが良く、また昼夜の気温差が大きく（日中は 26～27 度、夜は 7～8 度）、これによりワインに豊かなアロマがもたらされます。栽培はオーガニック、除草剤、殺虫剤は使用しません。カリーノラのファレルノ　デル　マッシコの畑は 2020 年の収穫から EU のオーガニック認証が認められます。アヴェッリーノの畑もオーガニックに転換中で数年後に認証を取得する予定です。

ミネラルを多く含む、火山性の石灰質土壌

主に火山性の石灰質土壌で、細かい火山礫や圧密された石、火山灰が含まれています。火山岩や凝灰岩、石灰岩が混ざる土壌は、ミネラルを多く含み、ここから出来るワインに長期熟成の可能性をもたらします。また地中に含まれる粘土は保水性が高く、葡萄の根はそこからゆっくりと水分を吸収することが出来るため、灌漑設備の必要がないというメリットがあります。

カンパーニャを代表する D.O.C.G. 白ワイン

＼新入荷／　600 本 限 り

フィアーノ　ディ アヴェッリーノ　2019
Fiano di Avellino

葡萄の仕立てはグイヨ、植栽密度 5,200 本/ha です。収穫は 10 月中旬から下旬に選別しながら手摘みで行います。発酵はステンレスタンクで行い、熟成もステンレスタンクで 4 ヶ月行います。輝きのグリーンがかった黄色、桃の花のエレガントなアロマ、ローストしたヘーゼルナッツの香りが感じられます。フレッシュな味わいの中にミネラルの要素が感じられます。

【白・辛口】　等級：D.O.C.G.
国／地域等：イタリア／カンパーニャ
生産者：ファットリア　パガーノ
葡萄品種：フィアーノ
熟成：ステンレスタンクで 4 ヶ月

品番：**I-893**　　容量：**750ml**
JAN：**4935919058933**
¥2,200(本体価格**¥2,000**)

＼新入荷／　600 本 限 り

グレーコ　ディ トゥーフォ　2019
Greco di Tufo

葡萄の仕立てはグイヨ、植栽密度 5,200 本/ha です。収穫は 10 月中旬から下旬に選別しながら手摘みで行います。発酵はステンレスタンクで行い、熟成もステンレスタンクで 2 ヶ月行います。輝きのある麦わら色、豊かなミネラルの香りにフレッシュな柑橘系の果実、ビターアーモンドのニュアンスが混ざり合っています。フレッシュでありながら、程よいボリュームと豊かな味わいがあります。

【白・辛口】　等級：D.O.C.G.
国／地域等：イタリア／カンパーニャ
生産者：ファットリア　パガーノ
葡萄品種：グレーコ
熟成：ステンレスタンクで 4 ヶ月

品番：**I-894**　　容量：**750ml**
JAN：**4935919058940**
¥2,200(本体価格**¥2,000**)

新入荷

遅摘みしたファランギーナを使った“印象深いワイン”

ファランギーナ　ヴェンデンミア　タルディーヴァ
ロッカモンフィーナ　ビアンコ　2019
Falanghina Vendemmia Tardiva Roccamonfina Bianco

畑はロッカモンフィーナ火山の麓の斜面にあります。葡萄の仕立てはグイヨ、植栽密度 5,200 本/ha です。通常よりも 1 週間から 2 週間ほど遅摘みにした葡萄から造られています。収穫は 10 月末から 11 月初旬に選別しながら手摘みで行います。この時期、葡萄は畑で乾燥した状態になっています。この凝縮された葡萄から深いアロマがもたらされます。発酵はステンレスタンクで行い、熟成もステンレスタンクで 4 ヶ月行います。輝きのある麦わら色、白い花やハーブの豊かなアロマが広がります。繊細でエレガントな味わいをもっています。

【白・辛口】　国／地域等：イタリア／カンパーニャ
等級：I.G.P. ロッカモンフィーナ　　生産者：ファットリア　パガーノ
葡萄品種：ファランギーナ　　熟成：ステンレスタンクで 4 ヶ月
品番：**I-892**／JAN：**4935919058926**／容量：**750ml**　　**¥1,980**(本体価格**¥1,800**)

新入荷

収穫した葡萄をマイナス 5 度で凍らせ、葡萄の持つ華やかなアロマを引き出したました
ほんのりと果実の甘さが漂う、個性溢れる 1 本

ファーブラ　ファレルノ　デル　マッシコ　ビアンコ　2018
Fabula Falerno del Massico Bianco

畑はロッカモンフィーナ火山の麓の斜面にあります。葡萄の仕立てはグイヨ、植栽密度 5,200 本/ha です。収穫は 10 月中旬に、選別しながら手摘みで行います。アルコール発酵前にマイナス 5 度で 2 日間置き、クリオマセレーションを行い、葡萄の果皮を凍らせることで豊かなアロマを抽出します。その後、やわらかく圧搾し、ステンレスタンクで発酵させます。熟成もステンレスタンクで 3 ヶ月行い、ボトリングしてから 4 ヶ月瓶熟させます。少し残糖を残し、ほんのり甘みが感じられるスタイルに仕上げています。麦藁がかった輝きのある黄色、野花やレモンやグレープフルーツなど柑橘系の果実のアロマがあります。持続性があり、とてもスムーズな口当たりです。「ファーブラ（Fabula）」はラテン語で「物語」を意味します。ワインを通じて自分達の哲学、ワイン造りの物語を伝えたいという思いからつけました。　★「ルカ　マローニ　ベストワイン年鑑 2020」で 90 点

【白・辛口】　国／地域等：イタリア／カンパーニャ　等級：D.O.C.
生産者：ファットリア　パガーノ　　葡萄品種：ファランギーナ
熟成：ステンレスタンクで 3 ヶ月、ボトルで 4 ヶ月
品番：**I-895**／JAN：**4935919058957**／容量：**750ml**　　**¥2,420**(本体価格**¥2,200**)

新入荷

樽で発酵・熟成。「魂」が込められた上級キュヴェ。

2018VT
270 本限り
2019VT
84 本限り

ペクトゥス　ファレルノ　デル　マッシコ　ビアンコ　2018
Pectus Falerno del Massico Bianco　※無くなり次第 2019VT へ

畑はロッカモンフィーナ火山の麓の斜面にあります。植栽密度 5,200 本/ha です。収穫は 10 月中旬に畑で選別しながら手摘みで行います。プレスした果汁は低温に管理したステンレスタンクに入れ 24 時間置き、澱下げします。その後、225L のオークの新樽に移し、発酵、熟成させます。熟成も同じ樽で 6 ヶ月行い、ボトリングしてからさらに 5 ヶ月瓶熟させます。輝きのある麦わらがかった黄色、白い花や熟した桃、セージを思わせる香りのよいフレッシュなハーブのアロマ、さらに樽からのかすかに甘いバニラが感じられます。口に含むと豊かな風味が広がり、十分な酸が全体を支えています。非常にバランスよい味わいです。「ペクトゥス（Pectus）」はラテン語で「魂」を意味します。ワインに愛と情熱、そして魂を込めて造っていることを表現しています。
★「ルカ　マローニ　ベストワイン年鑑 2020」で 94 点

【白・辛口】　国／地域等：イタリア／カンパーニャ　　等級：D.O.C.
生産者：ファットリア　パガーノ　　葡萄品種：ファランギーナ
熟成：225L の樽で 6 ヶ月
品番：**I-896**／JAN：**4935919058964**／容量：**750ml**　　**¥3,520**(本体価格**¥3,200**)

＼新入荷／

葡萄の熟した果実の味わいを表現したいと考え、タンクのみで熟成させます
しっかりとした厚み、しなやかな口当たりがある“充実の１本”

ガウラージ　ファレルノ　デル　マッシコ　ロッソ　2017
Gaurasi Falerno del Massico Rosso

葡萄の仕立てはコルドーネ　スペロナート、植栽密度 5,400 本/ha です。収穫は 10 月 15 日から 25 日に畑で選別しながら手摘みで行います。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。以前は熟成に樽を使っていましたが、葡萄本来の良さ、熟した赤い果実の味わいを表現したいと考え、2015VT からステンレスタンクだけに変えました。熟成はステンレスタンクで 12 ヶ月行います。輝きのあるルビーレッド、プラムやブラックチェリーなど黒い果実のアロマ、口に含むと、柔らかくこなれたタンニン、しっかりとした骨格が感じられます。長い余韻には、ミネラル、バルサム（樹脂）、ブラックペッパーのスパイシーな要素が香ります。非常にやわらかく、しなやかな口当たりが魅力です。「ガウラージ（Gaurasi）」という名前は、畑のある場所からつけられています。

【赤・フルボディ】　国／地域等：イタリア／カンパーニャ
等級：D.O.C.　　生産者：ファットリア　パガーノ
葡萄品種：アリアーニコ 80%、ピエディ　ロッソ 20%
熟成：ステンレスタンクで 12 ヶ月
品番：**I-897**／JAN：**4935919058971**／容量：**750ml**　　**¥2,310**(本体価格**¥2,100**)

＼新入荷／

オーナーの父と息子の名を冠した、ワイナリーの象徴的存在
最高のヴィンテージにのみ造られる特別なワイン

360 本
限 り

アンゲルス　ファレルノ　デル　マッシコ　ロッソ　2015
Angelus Falerno del Massico Rosso

最高のヴィンテージのみ造られる特別なワインです。天候に恵まれなかった 2013 年、2014 年は造っていません。葡萄の仕立てはコルドーネ　スペロナート、植栽密度 5,400 本/ha です。収穫は 10 月 20 日から 28 日、15kg 入りの小さなケースを使い、畑で選別しながら手摘みで行います。果皮や種までしっかりと熟していることが重要です。収量は低く 1 ヘクタール当たり 4 トンから 5 トンです。品種ごとに醸造します。ステンレスタンクで発酵させ、7 ヶ月から 12 ヶ月熟成させた後ブレンドし、225L のフレンチオークの新樽に移し、最低 18 ヶ月熟成させます。深みのある濃いルビーレッド、非常に洗練されたアロマの中にプラム、さらにチョコレートやカカオ、タバコを思わせる香ばしい香りが感じられます。しっかりとした骨格がありながら、同時にエレガント、口に含むとい南のワインらしい温かみがあり、とてもなめらかです。かすかにフレッシュでミネラルなタッチが感じられます。「アンゲルス（Angelus）」はアンジェロのラテン語読みです。ワイナリーを設立したアントニオの父は、彼が８歳の頃に亡くなりました。アントニオは自分が初めて造ったワインに亡き父の名前をつけました。また、それはアントニオの息子の名前でもあります（イタリアでは祖父の名前を孫につける風習があります）。ファットリア　パガーノにとって、父から自分、そして息子へ、過去と未来をつなぐ象徴となるワインです。ファーストヴィンテージは 2006 年、生産量はわずか 600 本でした。

【赤・フルボディ】　国／地域等：イタリア／カンパーニャ
等級：D.O.C.　　生産者：ファットリア　パガーノ
葡萄品種：アリアーニコ 80%、ピエディ　ロッソ 20%
熟成：225L のフレンチオークの新樽で最低 18 ヶ月
品番：**I-898**／JAN：**4935919058988**／容量：**750ml**　　**¥4,180**(本体価格**¥3,800**)

Point

古代ローマ時代、ファレルノ産のワインは富の象徴とされていました

「ファレルノ」は古代ローマ時代には“Ager Falernus（アジェル ファレルヌス）”として知られていた土地で、カンパーニャ州の北西部に位置しています。この場所は古代ローマ帝国の時代に優れた農産物の産地として経済的にもたいへん重要性を持った土地でした。ファレルノ産のワインはこの時代、最も貴重なワインとされていました。当時のワインは現代とは異なり、蜂蜜や松脂、ハーブを入れたり、海水を入れたり燻したりして保存性を高めたもので、水や雪で薄めてから飲まれていました。つまり、ワインは保存して飲むべきものではなく、生鮮食品として出来る限り早く飲まれていました。これは何も古代に限った話ではなく、ガラス瓶がワインに使用されるようになり、密閉性の高い栓が開発された 1、2 世紀ほど前まではどの地域でも一般的でした。
そうした考え方が一般的な時代において、稀有な「熟成させるワインとして造られていた」ものがファレルヌムです。遅摘み、あるいは乾燥させた葡萄を発酵させて造られたアルコール度数の高いワイン（特に白ワイン）で、最低でも 10 年、あるいはそれ以上熟成させて黄金色となったものが飲まれたとされています。それは古代ローマ皇帝や貴族にもてはやされ、富の象徴とされていました。

クリュ デュ ボージョレ 特集

Cru du Beaujolais

ボージョレ ヌーヴォーだけではない

ガメイの魅力

ガメイ種と切っても切り離せないのが、ボージョレ地区のワインです。ボージョレ　ヌーヴォーはあまりにも有名であり、一般的には早く飲んだ方が美味しいとされ、ボージョレ地区で造られるワインはフレッシュさを楽しむワインと思われがちです。
しかし、ボージョレ　ヌーヴォーとは異なり、エレガントで華やかさがあり、落ち着いたガメイを楽しめるのが、ボージョレの中でもガメイの栽培に理想的な土地であり、特別な存在として知られる「クリュ　デュ　ボージョレ」です。ガメイの特徴はなんと言ってもチャーミングな果実味と優しいタンニンです。それに加え、酸が落ち着いた、特にこの「クリュ　デュ　ボージョレ」から生まれるガメイは、しばしピノ　ノワールにもひけをとらないくらいの品質とも言われることも。

ピノ ノワールにも引けを取らないクオリティを持つ

クリュ デュ ボージョレ

弊社がその魅力お伝えいたします

日本市場においては、安価なボージョレ　ヌーヴォーの流通によってボージョレ地区で産するワインのイメージは崩れてしまいましたが、ワイン専門商社としての長年の経験から、「ガメイの持つ味わいは日本人の嗜好に必ず合う」と私たちは考えています。そして、気候変動の影響もあり、私どもはここ数年でボージョレ地区のワインの品質は非常に良くなっていると感じています。ガメイという品種の個性、特に熟成すると非常に素晴らしくなる品種であり、ワインに複雑な深みが加わり、その良さが十分に楽しめるのが「クリュ デュ　ボージョレ」です。
ボージョレワインは大量生産のワイン産地というイメージが先行されて、クリュ　デュ　ボージョレのような素晴しいワインでも見逃されがちですが、その一方で「一流のピノ　ノワールにひけをとらない」と言われるように、一度試してみるとそのクオリティの高さを感じていただけます。皆様にもクリュ　デュ　ボージョレの魅力を再発見していただきたく、弊社では新たな生産者を探し、取り扱いを始めました。

PAUL JANIN & FILS

ドメーヌ　ポール　ジャナン　&　フィス

新入荷

ムーラン ナ ヴァンで4世代続く生産者
古樹のガメイが生む卓越したワイン

エリック（左）／　ジャン　クロード（右）

ドメーヌ　ポール　ジャナン　エ　フィスは、AOC ムーラン　ナ　ヴァンのエリアにあるロマンシュ-トラン村で 4 世代に渡りワイン造りを行う家族経営の生産者です。現在のオーナー、エリックの曾祖父で樽職人とワイン農家を兼業していたジャン　クロード　ジャナンは、1918 年からワイン造りを専業とするようになりました。その後、1937 年に祖父のマルセル　ジャナンがムーラン　ナヴァンの"ル　トランブレイ"の畑に数区画を購入し、現在の場所にドメーヌを設立しました。1962 年、エリックの父、ポールがワイン造りに参加、1967 年にドメーヌにとって最も重要な区画、「レ　グルヌリエ」を含むいくつかの畑を購入し、さらに規模を広げました。また、この頃にドメーヌ名を自らの名前を冠した「ドメーヌ　ポール　ジャナン」としました。1983 年に栽培、醸造学を学んだエリックが祖父、父と共にワイン造りを行うようになりました。2008 年に父のポールが引退し、エリックがドメーヌを引き継ぎました。

「レ　ビュルドリンヌ」の畑
80 年を超える樹齢のガメイ

樹齢の古い葡萄が多いのが特徴

現在 7.5ha の畑を所有、7ha の大部分は樹齢の古いガメイ（40 年から 100 年）、残りの 0.5ha はシャルドネ（樹齢 10 年）です。**たいへん樹齢の古い葡萄が多いのがこのドメーヌの特徴**で、これらの葡萄から非常に質の高いワインを造ることで定評があります。最も古いのは「レ　グルヌリエ」と呼ばれる区画で、1914 年に植えられ、樹齢 100 年を超えています。その他にも 1935 年に植えられた 80 年以上の「レ　ビュルドリンヌ」の区画を所有しており、これらの畑はドメーヌにとってまさしく「宝物」と言えるでしょう。また、ムーラン　ナヴァン以外では、AOC ボージョレ　ヴィラージュのランシエ村にも小さな畑を所有しています。

20 年以上前から除草剤は使用していません

栽培はリュット　レゾネですが、限りなくオーガニックに近く殺虫剤、除草剤は一切使用していません。除草剤は 1995 年から使用を止め、そのかわりに土を耕す方法を採用しています。当時のボージョレ地区ではこのようなやり方をする生産者は稀でした。グリーンハーベストはせず、選定、芽かきで収量をコントロールしています。また、フランスの農業省が環境に配慮した農業を行う従事者に認める HVE（Haute Valeur Environnementale）を取得しています。

1 シーズンに 3 回から 4 回、土を耕します。冬の間は土を掘り返さず、土壌流出を防ぐため草を生やしておきます。春に畑を耕し、草を土中に漉き込むことで、土の中に窒素が供給されます。これは葡萄の生育に大変有効です。また、土壌は粘土質を多く含んでいるため、10 列のうち 3 列は土を耕さずにそのままにしておきます。これは雨が降り、土がぬかるんでいても、病害対策が必要な時に畑に入れるようにするためです。
葡萄の仕立ては、一部を除き、大部分は伝統的なゴブレ（株仕立て）です。土壌は花崗岩質が主体で、表土に砂や赤粘土が混ざる組成です。花崗岩の中に薄いマンガンの層が入り込んでおり、これがワインに独自の個性を与えています。

決まったルール無し、畑や葡萄の状態に合わせた適切な作業

畑仕事には、一定のルールや規則は無く、それぞれの区画の特徴や、その年の葡萄の生育にあわせた作業を行います。畑を耕す時期も、ちょうどよいタイミングで行うことが大切です。例えば、2014 年を例に出すと、通常 1 回目の耕しは 4 月に行うのですが、その年は 5 月に行いました。葡萄の芽吹きが早く、夜の気温が下がったため、霜害のリスクを考え、土を耕す時期を遅らせました。畑を耕すと、土の表面の湿度が上がって霜の影響を受けやすくなります。この場合、早い時期に行うのは危険と判断したためです。2 度目の耕作は、葡萄の根の部分に土寄せをします。3 度目は、鍬で草を刈り取り、土を元に戻す作業を行います。このような作業を行いながら区画、そしてヴィンテージにあわせてカヴァークロップの量をコントロールしています。

葡萄の選別

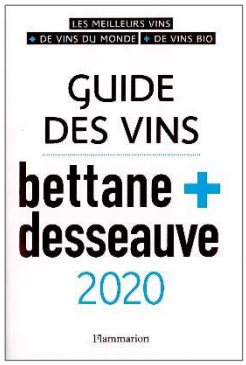
収穫はすべて手摘みで行います。選別は 2 度行います。1 度目は収穫時、35kg 入りのケースを使い選別しながら摘み取ります。2 度目はセラーに運んでから振動式の選果テーブルで選別を行ないます。

基本的には全房のまま発酵

葡萄は基本的に除梗せず、全房のままコンクリートタンクに入れ、葡萄の果皮についている天然酵母で発酵します。ただし、近年では、必要だと判断した年は除梗をする場合もあります。例えば、雹のために葡萄の枝や梗が傷ついた年は、熟成中のワインの味に良くない影響が出るため、除梗します。熟成はステンレスタンクで約 10 ヶ月行います。

熟成中の
ミクロ-オキシジェナシオン

熟成中のステンレスタンクは、酸化を防ぐために、窒素が満たされています。そこに、ミクロ-オキシジェナシオンにより微量の酸素を送り、溶け込ませることでワインに複雑さを与え、タンニンをやわらげて、きめ細かな質感に仕上げます。こうすることで、エリックの目指す完璧なバランスを持ったワインを実現させています。

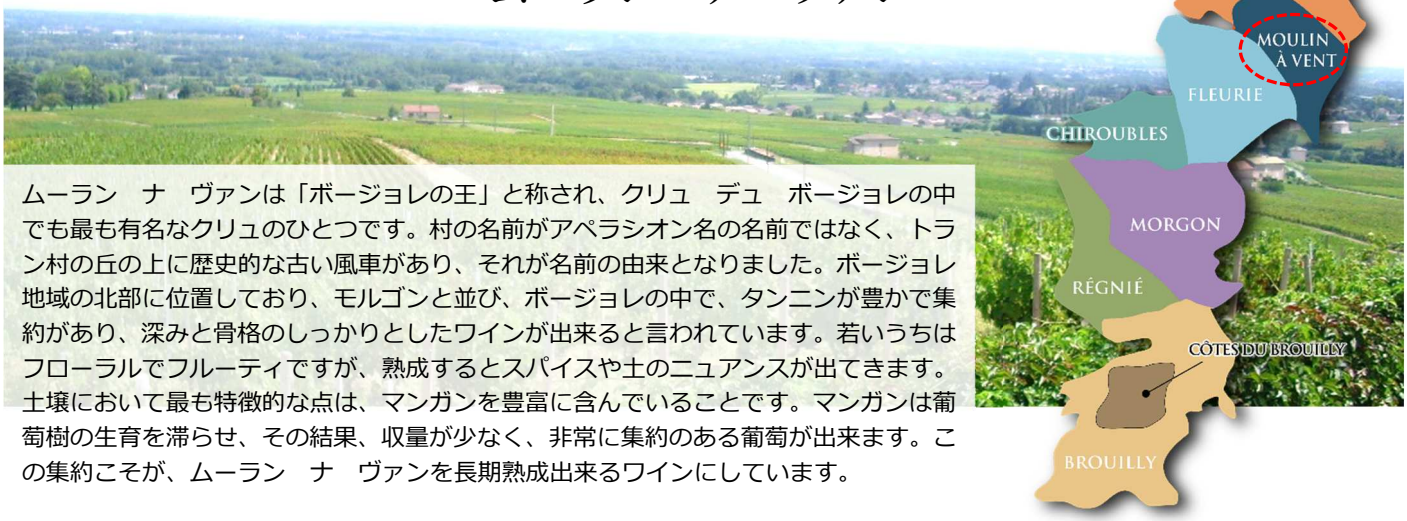


ベタンヌ＆ドゥソーヴで
4ツ星獲得

フランスを代表するワイン評価本「ベタンヌ＆ドゥソーヴ 2020」で最高 5 ツ星の中、4 ツ星の評価を受けています。

MOULIN À VENT

― ムーラン　ナ　ヴァン ―



ムーラン　ナ　ヴァンは「ボージョレの王」と称され、クリュ　デュ　ボージョレの中でも最も有名なクリュのひとつです。村の名前がアペラシオン名の名前ではなく、トラン村の丘の上に歴史的な古い風車があり、それが名前の由来となりました。ボージョレ地域の北部に位置しており、モルゴンと並び、ボージョレの中で、タンニンが豊かで集約があり、深みと骨格のしっかりとしたワインが出来ると言われています。若いうちはフローラルでフルーティですが、熟成するとスパイスや土のニュアンスが出てきます。土壌において最も特徴的な点は、マンガンを豊富に含んでいることです。マンガンは葡萄樹の生育を滞らせ、その結果、収量が少なく、非常に集約のある葡萄が出来ます。この集約こそが、ムーラン　ナ　ヴァンを長期熟成出来るワインにしています。

ワインアドヴォケイトでも高評価

2018 ヴィンテージはムーラン ナ ヴァンの注目すべき生産者、ポール ジャナンにとって大成功だった。肉厚で、表現豊かなワインは個性豊かで、ヴェルヴェットのようにしなやかなタンニンを持っている。栽培はリュット レゾネを採用している。この言葉（リュット レゾネ）はどのようにでも解釈されてしまいがちだが、ジャナンは良心的な農家で、雑草をコントロールするために、年に 3 回から 4 回土を耕している。醸造は伝統的な方法を取る。マセラシオンは 2 週間ほど、熟成はタンクで、ミクロ-オキシジェナシオンをしながら行われる。　「ワインアドヴォケイト」 2020 年 5 月 30 日 ウイリアム ケリー

限　定
120 本

所有する最高の区画から、樹齢 80 年～100 年の葡萄を使用しています
古樹のガメイがもたらす集約感、しっかりした骨格があります

「ベターヌ＆ドゥソーヴ 2020」 **17**/20　　「ワインアドヴォケイト」 **91+**/100

ムーラン ナ ヴァン エリタージュ　2018　NEW

MOULIN À VENT HÉRITAGE

所有する畑の中でも最高の区画「レ　グルヌリエ（樹齢 100 年以上）」と「レ　ビュルドリンヌ（樹齢 80 年以上）」からのワインです。畑の標高は 250mから 350m、南から南東向きの日当たりの良い場所にあります。畑の表土はマンガンを含む赤粘土、下層土は風化した脆い桃色花崗岩、一部は、山から運ばれた崩積土の砂質が混ざっています。葡萄の仕立ては伝統的なゴブレ、樹齢は一番若くても 80 年、最も古いものは 100 年になります。収量は規定の 56hl/ha に対し、ブルゴーニュのグランクリュ並みの 30hl/ha と極めて低く、集約のあるたいへん素晴らしい葡萄が出来ます。特に「レ　グルヌリエ」の区画は、赤粘土が多く、最高の葡萄が取れるため、特に優れた年には、この区画だけで単一のキュヴェを造っています。天然酵母を使い、12 日から 15 日間、25 度から 30 度に温度コントロールしながら発酵させます。発酵後、空気圧プレスで圧搾し、ステンレスタンクに移し、綺麗な澱と共に 11 ヶ月熟成させます。その間、ミクロ-オキシジェナシオンを行い、微量の酸素を供給し、タンニンを和らげワインのバランスを取ります。区画ごとに醸造したワインはボトリングの前にブレンドし、軽くフィルターをかけ、清澄せずにボトリングします。古樹のガメイのもたらす集約感、しっかりとした骨格を持ったワインです。

【赤・フルボディ】　国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／ボージョレ
葡萄品種：ガメイ　樹齢 80 年～100 年　熟成：ステンレスタンクで 11 ヶ月
品番：**FC-322**／JAN：**4935919313223**／容量：**750ml**　**¥5,060**(本体価格**¥4,600**)

チェリーやブラックベリー、スパイス、バラの花びらのアロマ。ミディアムからフルボディ。リッチで肉厚なこのワインはジューシーで包み込むような印象で、熟したタンニン、豊かな果実味に満ちている。
飲み頃：2020 年から 2033 年　「ワインアドヴォケイト 2020.5.30」

限　定
240 本

風化した花崗岩（サプロリット）がワインにミネラルを与えます

ムーラン ナ ヴァン サプロリット 2018　NEW

「ワインアドヴォケイト」 90/100

MOULIN À VENT SAPROLITE

「サプロリット」とは、ボージョレ地区特有の風化した花崗岩を指し、この土壌がワインにミネラルを与えています。ロマンシュ-トラン村の 3 つ区画の葡萄を使用しています。畑の標高は 250m～350m、南から南東向きの日当たりの良い場所にあります。畑の表土はマンガンを含む赤粘土、下層土は風化した脆い桃色花崗岩、一部は、山から運ばれた崩積土の砂質が混ざっています。葡萄の仕立ては伝統的なゴブレ、樹齢はたいへん古く、一番若いものでも 80 年、最も古いものは 100 年になります。収量は規定の 56hl/ha に対し、ブルゴーニュのグランクリュ並みの 30hl/ha と極めて低いですが、たいへん素晴らしい品質の葡萄が出来ます。天然酵母を使い 12 日から 15 日間、25 度から 30 度に温度コントロールしながら発酵させます。発酵後、空気圧プレスで圧搾し、ステンレスタンクに移し、綺麗な澱と共に 11 ヶ月熟成させます。区画ごとに醸造したワインをブレンドし、軽くフィルターをかけ、清澄せずにボトリングします。ふくよかな口当たり、ミネラルのニュアンスがあり、とてもバランスがとれています。

【赤・フルボディ】
国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／ボージョレ
葡萄品種：ガメイ
樹齢 80 年～100 年
熟成：ステンレスタンクで 11 ヶ月
品番：**FC-321**／JAN：**4935919313216**／容量：**750ml**
¥4,400(本体価格**¥4,000**)

チェリーやブラックベリー、リコリスのアロマ、ミディアムからフルボディのこのワインは、丸みがありチャーミング、肉厚の果実、ジューシーな酸、洗練されたきめ細かなタンニンが感じられる。表現豊かで、今すでに美味しく飲める。飲み頃：2020 年～2030 年
「ワインアドヴォケイト 2020.5.30」

限　定
360 本

ワイン専門誌でも評価の高い注目の１本です

「ベターヌ＆ドゥソーヴ 2020」 17/20　　「ワインアドヴォケイト」 91/100

ムーラン ナ ヴァン レ ヴィーニュ デュ トランブレイ　2018　NEW

MOULIN À VENT LES VIGNES DU TREMBLAY

ロマンシュ-トラン村の 6 つの区画の葡萄で造られるワインです。畑の標高は 250mから 350m、南から南東向きの日当たりの良い場所にあります。畑の表土はマンガンを含む赤粘土、下層土は風化した脆い桃色花崗岩、一部は、山から運ばれた崩積土の砂質が混ざっています。伝統的なゴブレ仕立ての葡萄の樹齢は 40 年から 70 年（一部の畑を除く）と古く、収量は 39hl/ha と低くなりますが非常に集約された質の高い葡萄が得られます。天然酵母を使い 12 日から 15 日間、25 度から 30 度に温度コントロールしながら発酵させます。発酵後、空気圧プレスで圧搾し、ステンレスタンクに移し、綺麗な澱と共に 10 ヶ月熟成させます。区画ごとに醸造したワインをブレンドし、軽くフィルターをかけ、清澄せずにボトリングします。凝縮された果実味と共にしっかりとした骨格がありながら、とても洗練された印象のワインです。

【赤・ミディアムボディ】　国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／ボージョレ
葡萄品種：ガメイ　　樹齢 40 年～70 年　　熟成：ステンレスタンクで 10 ヶ月
品番：**FC-320**／JAN：**4935919313209**／容量：**750ml**　　**¥3,630**(本体価格**¥3,300**)

熟したプラム、マルベリー、チェリーの深いブーケに加え、かすかにバラの花びら、そして瓶熟するにつれて出てくるスパイスの要素が感じられる。包み込むように官能的で、がっしりとして肉厚、グルマン的な熟した果実、きめ細かいタンニン、熟した酸が感じられる。このアペラシオンではかなり熟したスタイルで、若いうちが最高かもしれない。飲み頃：2020 年から 2030 年。「ワインアドヴォケイト 2020.5.30」

限 定
480 本

クリュ　ボージョレだけではなく、ボージョレ　ヴィラージュの品質にも注目です

ボージョレ ヴィラージュ ルージュ ピエモン　2018　NEW

BEAUJOLAIS VILLAGES ROUGE PIÉMONTS

ランシエ村に所有する「レ　ペルー」と呼ばれる区画の葡萄で造られるボージョレ　ヴィラージュです。葡萄の樹齢は 30 年から 60 年、伝統的なゴブレ仕立てです。天然酵母を使い 12 日から 15 日間、25 度から 30 度に温度コントロールしながら発酵させます。発酵後、空気圧プレスで圧搾し、ステンレスタンクに移し、綺麗な澱と共に 8 ヶ月熟成させます。区画ごとに醸造したワインはボトリングの前にブレンドし、軽くフィルターをかけ、清澄せずにボトリングします。純粋できれいなアロマ、豊かな果実味と酸が素晴らしく調和し、たいへんバランスのよい味わいです。

【赤・ミディアムボディ】　国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／ボージョレ
葡萄品種：ガメイ　　樹齢：30～60 年　　熟成：ステンレスタンクで 8 ヶ月
品番：**FC-319**／JAN：**4935919313193**／容量：**750ml**　　**¥2,750**(本体価格**¥2,500**)

DOMAINE CHASSAGNE

ドメーヌ　シャサーニュ

サンドリーヌ（左）／　パトリック　シャサーニュ（右）

生態系を重視した葡萄栽培
丁寧な畑仕事が生む繊細なワイン

ボージョレ　ヴィラージュの最高峰のワインを産することで有名な、ランティ二工村でワイン造り

ドメーヌ　シャサーニュは、3 世代に渡り、レニエに近く、最高の品質のボージョレ　ヴィラージュを産出することで有名なランティ二工村にドメーヌを構え、現在は、パトリック　シャサーニュが中心となりワイン造りを行う、家族経営の小さな生産者です。1997 年と 2002 年、ボージョレ　ヴィラージュのコンクール（Concours des 2 Bouteilles）で第 1 位に選ばれました。

生態系を重視した葡萄栽培

パリックの妻は、ビオディナミを学び、地元のリュット　レゾネを調査するグループに入り、畑の害虫の影響を調べていました。また、娘のサンドリーヌは、サヴォアのビオティナミの生産者で実習を行ったことがきっかけで、強くその農法に興味を抱き、月を見ながら作業を決め、農薬も自然の物だけを使うように努力しています。これまでより畝と畝の間を開け、カビ害の起きやすいゴブレ式から、より太陽を浴び実の育つスペースを確保出来るコルドン式に仕立てを変えたものもあります。自然の土壌を意識して土は掘り返さず、樹と樹の間に草を生やしています。また害虫対策には、ホルモンカプセルは使わず、草に住む虫に他の虫を食べさせたり、天敵のクモをまいたり、残した木立に来る鳥を利用したりしています。また、2019 ヴィンテージより、フランス農業省が自然環境を尊重し、持続可能な農業を行う従事者に与える HVE（Haute Valeur Environnementale）認証を取得しています。

品質の 20%はプレスで決まる

ニューマティックプレスを使用しています。これは、品質の 20%は葡萄のプレスで決まると考えているためです。タンク内で風船のような袋を膨らまし、葡萄にストレスをかけないよう、ゆっくりと圧搾します。また、葡萄本来の果実味を大切にしており、ノンフィルター、もしくは軽くフィルターをかけたあと瓶詰めしています。50%はネゴシアンに売っています。

JULIÉNAS ― ジュリエナ ―

ジュリエナは、クリュ　デュ　ボージョレの 10 のアペラシオンの中でも古くからワイン造りが行われてきました。AOC 名は古代ローマの英雄、ジュリアス　シーザーに由来しています。土壌は多様で、粘板岩、ディオライト、砂岩、そして粘土などです。ソーヌ川近くは堆積土、ボージョレの丘陵地に広がる斜面は花崗岩と砂です。これらの違いによって、軽やかなタイプから集約のあるパワフルなタイプまで様々なワインが出来ます。

限　定
300 本

樹齢 50 年以上の単一畑「ビュシュラ」から葡萄で造ります

ジュリエナ レ ビュシュラ　2018　NEW

JULIENAS LES BUCHERATS

「レ　ビュシュラ（Les Bucherats）」と呼ばれる単一区画からの葡萄で造られます。1969 年と 1970 年に植えられた樹齢 50 年以上のもので、仕立ては伝統的なゴブレ、植栽密度 10,000 本/ha です。南東および南西向き、標高 260m の斜面に位置しています。ジュリエナは様々なテロワールがありますが、この畑があるエリアの東側は濃い青色をした石が多く、下層土は風化した青色火山岩になっています。収穫は手摘みで行います。選別は 2 度行っており、1 度目は畑で収穫の際、2 度目はセラーの選果テーブルで行います。全体の 80%を除梗しますが破砕はせず粒のまま発酵させます。発酵はコンクリートタンク、葡萄の果皮についている天然酵母で偶発的に行います。発酵期間は約 15 日間です。発酵後、空気圧プレスで圧搾した後、フリーランワイン（2/3）とプレスワイン（1/3）をブレンドします。コンクリートタンクで 12 ヶ月熟成させた後、清澄せず、軽くフィルターをかけてからボトリングします。小さな赤い果実のピュアな香りやスパイスの要素があり、たっぷりとした口当たり、複雑さも感じられます。

【赤・ミディアムボディ】国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／ボージョレ
葡萄品種：ガメイ　　熟成：タンクで 12 ヶ月
品番：**FC-323**／JAN：**4935919313230**／容量：**750ml**　　**¥2,640**(本体価格**¥2,400**)

FLEURIE ― フルーリー ―

ムーラン　ナ　ヴァンが「ボージョレの王」と例えられるとすると、フルーリーは女王的で、繊細で華やかで優美なスタイルで、色調は明るく、なめらかでやわらかな口当たり、フルーティでフローラルな香りを持ったワインが特徴です。土壌は主に大きな結晶の花崗岩質です。

限　定
300 本

フルーリーの中で特に評価の高い畑「レ　モリエ」

フルーリー　レ　モリエ　2018　NEW

FLEURIE LES MORIERS

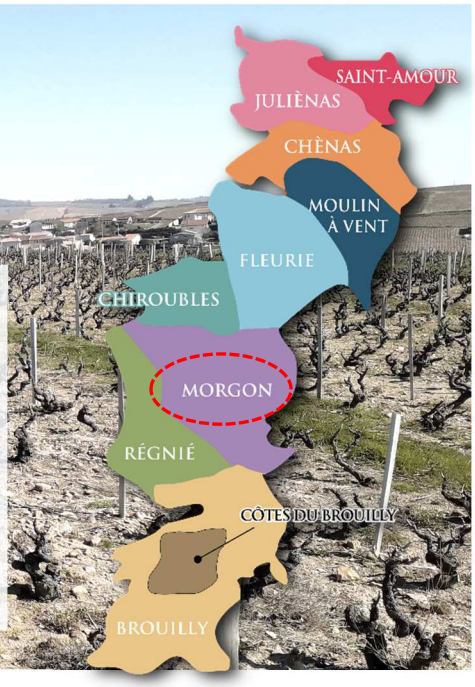
フルーリーの中でも非常に優れた畑の一つとして知られる「レ　モリエ（Les Moriers）」からのワインです。1975 年に植樹された樹齢 40 年以上の葡萄、仕立ては伝統的なゴブレ、植栽密度は 8,500 本/ha です。標高 330m の南東向きの斜面に位置しています。土壌の表土は石が多く、下層土は桃色花崗岩になっています。収穫は手摘みで行います。選別は 2 度行っており、1 度目は畑で収穫の際、2 度目はセラーの選果テーブルで行います。全体の 80%を除梗しますが破砕はせず粒のまま発酵させます。発酵はコンクリートタンク、葡萄の果皮についている天然酵母で偶発的に行います。発酵期間は約 15 日間です。発酵後、空気圧プレスで圧搾した後、フリーランワイン（2/3）とプレスワイン（1/3）をブレンドします。コンクリートタンクで 12 ヶ月熟成させた後、清澄せず、軽くフィルターをかけてからボトリングします。小さな赤い果実のアロマ、たっぷりとふくよかな果実味があり、シルクのようにしなやかな口当たりです。

【赤・ミディアムボディ】国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／ボージョレ
葡萄品種：ガメイ　　熟成：タンクで 12 ヶ月
品番：**FC-324**／JAN：**4935919313247**／容量：**750ml**　　**¥2,750**(本体価格**¥2,500**)

MORGON

― モルゴン ―

クリュ　デュ　ボージョレの中で、ムーラン　ナヴァンと並び、タンニンが強く、堅固で厚みのある味わいが特徴です。AOC 名は産地であるヴィリエ　モルゴン村に由来しています。花崗岩土壌が多く、AOC モルゴンの中央部には「コート　ド　ピィ」と呼ばれる特別な丘があります。この小高い丘に葡萄畑が広がっており、ここで育つ葡萄からは最も力強く芳醇なワインが生まれると言われています。



限　定
300 本

標高 420mの高台にある、樹齢 50 年以上の区画の葡萄

モルゴン レ リュイエール 2018　NEW

MORGON LES RUILLÈRES

「レ　リュイエール（Les Ruilleres）」と呼ばれる区画の葡萄から造られます。1947 年から 1965 年に植樹されたもので、樹齢 50 年以上のものです。仕立ては伝統的なゴブレ、植栽密度は 8,500 本/ha です。南東および南西向き、畑の標高は 420m の丘陵地に位置しています。土壌は花崗岩質、表土は石が多くみられます。収穫は手摘みで行います。選別は２度行っており、１度目は畑で収穫の際、２度目はセラーの選果テーブルで行います。全体の 80%を除梗しますが破砕はせず粒のまま発酵させます。発酵はコンクリートタンク、葡萄の果皮についている天然酵母で偶発的に行います。発酵期間は約 15 日間です。発酵後、空気圧プレスで圧搾した後、フリーランワイン（2/3）とプレスワイン（1/3）をブレンドします。コンクリートタンクで 12 ヶ月熟成させた後、清澄せず、軽くフィルターをかけてからボトリングします。赤の果実の豊かなアロマ、タンニンはしっかりしていますが、とてもしなやかです。

【赤・ミディアムボディ】国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／ボージョレ
葡萄品種：ガメイ　　熟成：タンクで 12 ヶ月
品番：**FC-325**／JAN：**4935919313254**／容量：**750ml**　　**¥2,640**(本体価格**¥2,400**)

2015VT
160 本限り

モルゴンの中で特に高く評価される「コート　ド　ピィ」からのワイン

モルゴン コート デュ ピィ 2015

MORGON COTE DU PY　**※無くなり次第 2016VT へ**

シャサーニュが持つ区画は 1ha、フェルマージュによる契約畑です。南東向き、土壌は花崗岩、青色シスト、火山性の石の混ざる組成となっています。葡萄は、1966 年、1968 年、1970 年に植樹したものです。葡萄の仕立てはゴブレ、1 本の樹に 10 房を残します。収穫は手摘みで行います。全体の 80%は除梗します。コンクリートタンクに入れ、マセラシオン　カルボニックを行います。熟成は全体の 70%をコンクリートタンク、残りの 30%は 500L の樽（1～2 年樽）に入れ 18 ヶ月熟成させます。タンクと樽のワインをブレンドし、清澄はせず、珪藻土フィルターで軽くフィルターをかけてからボトリングします。
★マコン　ワイン　コンクールで金賞

【赤・フルボディ】　葡萄品種：ガメイ
国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／ボージョレ
熟成：70%コンクリートタンク、30%500L の樽で 18 ヶ月
品番：**FC-212**　容量：**750ml**
JAN：**4935919312127**
¥3,850(本体価格**¥3,500**)

高品質で知られるランティニエ村で産するボージョレ　ヴィラージュ
その中でも単一畑名入りは珍しい！

ボージョレ ヴィラージュ ランティニエ レ ブリュイエール 2017

BEAUJOLAIS VILLAGES LANTIGNIE LES BRUYÈRES

限 定
300 本

ボージョレ　ヴィラージュを産する 38 の村の中でも特に優れた品質で知られるランティニエ村に所有する単一畑「レ　ブリュイエール」の葡萄で造られるワイン。全体の 80%は除梗します。コンクリートタンクでマセラシオン　カルボニックを行います。熟成はコンクリートタンクで行います。コンクリートタンクで 6 ヶ月熟成させた後、清澄はせず、軽くフィルターをかけてからボトリングします。

【赤・ミディアムボディ】
国／地域等:フランス／ブルゴーニュ／ボージョレ
葡萄品種：ガメイ
熟成：コンクリートタンクで 6 ヶ月
品番：**FC-213** ／容量：**750ml**
JAN：**4935919312134**
¥2,310(本体価格**¥2,100**)

GILBERT PICQ & SES FILS

ジルベール　ピク　エ　セ　フィス

パスカル　ピク（左）／　ディディエ　ピク（右）

取り扱いをスタートして 30 年以上、弊社のシャブリの原点と言えるドメーヌ
綿密な畑仕事、ステンレスタンクでの醸造で

より洗練され、研ぎ澄まされたスタイルへと進化

シャブリの南東にあるシシェ村に拠点を置き、1895 年から続くドメーヌです。1976 年に父ジルベール　ピクから引き継いだディディエとパスカルの兄弟によってワイン造りが行われています。**樽を一切使わず、その土地の持つ個性、テロワールを最大限に表現したシャブリ**は、年を追うごとに、ワインはより洗練され、研ぎ澄まされたスタイルになり、近年非常に評価が高まっている造り手です。
スタンダードのシャブリ（F-049）でも古いものでは樹齢 50 年以上の葡萄が使われ、ヴィエイユ　ヴィーニュ（FC-148）にいたっては 1951 年と 1955 年に植樹した樹齢 70 年近い葡萄を使っています。畑の仕事が最も大切だと考える彼らは常に畑に出ています。私達が訪問するときも、約束のギリギリの時間まで畑で作業をし、急いでドメーヌに戻って来てくれるのがいつものパターンです。そんな彼らのワインを 1985 年から 30 年以上にわたり日本にご紹介出来ていることは本当に光栄です。

ディディエ　ピク　～1993 年訪問時に撮影～

「丁寧な畑仕事、収量は低く抑えられ、発酵と熟成は澱と共にステンレスタンクで行われる。彼らの造る AOC シャブリは、もっと格上の多くのワインが恥じ入ってしまうようなキュヴェがあり、さらにプルミエクリュのヴォグロ、ヴォークパンで完結する。（中略）**綿密で深みがあり、純粋さと力強さを併せ持つ彼のワインはこの地域の最高の部類に入る**。このドメーヌを本当に心から推薦する。」

―「Wine Advocate＃238」より抜粋

「私はディディエ　ピクのコレクションに本当に感銘を受けた。ワインは数年前よりもずっと洗練されている。このドメーヌのスタイルはどちらかと言うとフィネスより、もっと力強いものだったが、今はまったくそうではない。特にヴィラージュレベルのワインは信じられないほど美味しい。」

―「Vinous　2020 年 1 月」より抜粋

石灰岩の上に広がるシャブリの畑で育つシャルドネのミネラリティ、個性を明確に表現するため、天然酵母による発酵、100%ステンレスタンクでの醸造を行い、樽は一切使用しません。

土壌は粘土を含む石灰岩、牡蠣の貝殻の化石を含むジュラ紀後期のキンメリジャンの地層です。この土壌がワインにミネラルや火打石の要素をもたらします。2006 年から天然酵母だけで発酵させるようになりました。天然酵母のみの発酵は、葡萄が 100%健全でなければなりません。そのため、畑とセラーで厳しい選別を行っています。また、選別酵母と比べるとアルコール発酵が終わるのにより長い時間がかかります。澱が循環してワインがよりリッチになると考えています。天然酵母にして 10 年以上経ちますが、その結果がワインにも表れていると感じます。

ワインのポテンシャルを最大限に引き出すため、タンクでの熟成期間を長くとっています。

ワインと空気が少しずつ接する期間を長くすることで複雑さが出ます。ステンレスタンクでの熟成期間はヴィンテージによって異なります。スタンダードのシャブリ（F-049）は約 12 ヶ月ですがドゥス　ラキャリエールは 22 ヶ月という長い熟成をさせています。品質のよい健全な葡萄であれば、ワインを長く熟成させることが出来ます。また冬の間、セラーの扉を開け、冷たい外気を入れ、数日間かけてゆっくりとタンクを冷却し、酒石を落とします。短時間で急激に冷却して酒石を落とすより、ワインに与える影響は大幅に少なくなります。ピクのシャブリに感じるまったく無駄のない均整のとれた美しさは、葡萄の品質の高さと、このような時間をかけた丁寧な造りにあります。

近年のヴィンテージについて

2018 年ヴィンテージ

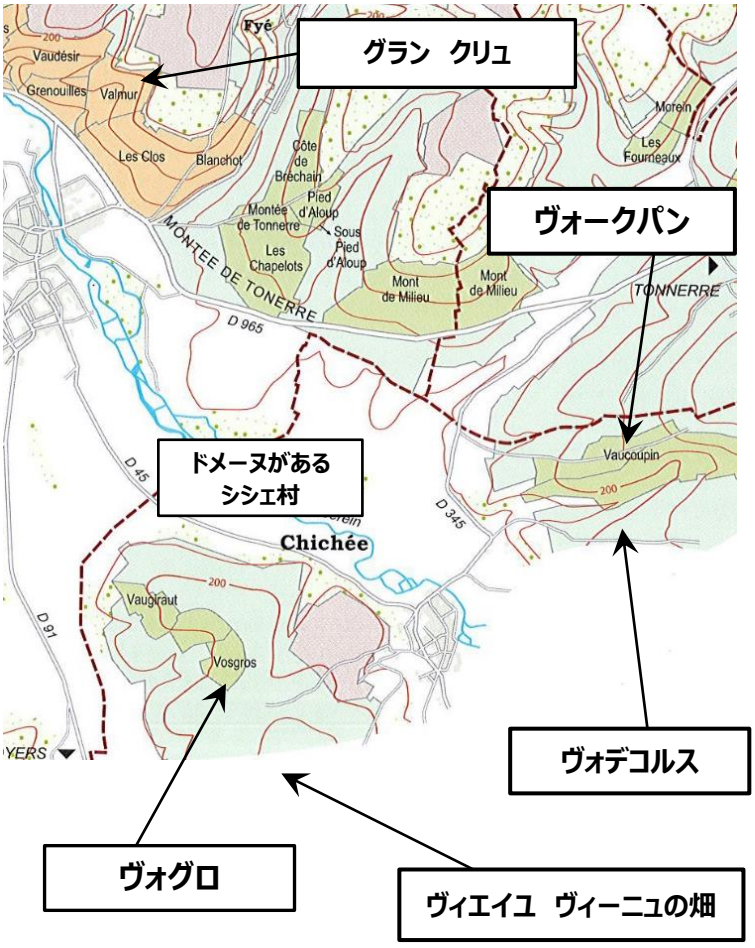
収穫量も品質も素晴らしいヴィンテージでした。ディディエ　ピク曰く「例えるなら、1982 年と同じグレートヴィンテージです。シャブリのエリアは北部(マリニィ村)の収穫量が多く、南部(シャブリ村)は少ない傾向がありますが、2018 年は全てのエリアで収穫量が増えた喜ばしい年です。」

2017 年ヴィンテージ

深刻な状況であった 2016 年と比べ、2017 年は通常より下回る収穫量でしたが、2016 年よりは増えました。ドメーヌがあるシシェ村の霜の被害は小規模でしたが、場所によっては 50%の葡萄樹が被害を受けました。2017 年は葡萄が良く育ち、前年と比べると実もしっかりつき収穫量もありました。2017 年は他のどの年に似ているかを尋ねると、「2017 年は 2012 年に近いです。しかしどの年も同じではないですが。」とディディエ　ピクは語ります。

2016 年ヴィンテージ

2016 年は霜、雹の被害がありました。これほど収穫量が少なかった年は珍しいです。収穫量は通常より 70%減でした。実際にセラーにあるステンレスタンクのほとんどが空の状態でした。それでも品質が素晴しいです。



2015VT
ワインアドヴォケイト 232
92 点

土壌由来の強いミネラリティ、グラン　クリュに近いスタイルを持つ

シャブリ　プルミエ　クリュ　ヴォグロ
CHABLIS PREMIER CRU VOSGROS

スラン川の左岸に位置するプルミエ　クリュ。粘土石灰質土壌の畑には小石が非常に多く土の色も白く見えます。1960~1963 年、1986 年に植えた 2 つの区画があり、標高 180mの丘陵地に位置しています。ピクが所有するもうひとつのプルミエ　クリュの**ヴォークパンに比べ、より強いミネラルが感じられるワイン**になります。発酵は天然酵母のみを使い、ステンレスタンクで 20 度から 25 度にコントロールしながら行います。熟成もステンレスタンクで 11 度から 13 度で約 18 ヶ月行います。清澄はせず、軽くフィルターをかけてボトリングします。

2015VT のヴォグロは通常よりも熟成期間を 4 か月伸ばし、2017 年の 5 月にボトリングされた。ワインは複雑なアロマ、アーモンドやホワイトチョコレート、そして最後にミネラルの香りがある。口に含むと最初はタイトに引き締まり、非常に良くコントロールされた酸が感じられる。余韻に向かうにつれてしっかりとボディが形成され、スパイスや塩味を感じる。**このシャブリは、グラン　クリュに近いスタイル、威厳を持ったワインになるに違いないだろう。**　「ワインアドヴォケイト＃232」

【白・辛口】　国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／シャブリ
葡萄品種：シャルドネ　　熟成：ステンレスタンク

2015VT
110 本限り

2015VT：品番：**FC-151**／JAN：**4935919311519**／容量：**750ml**　**¥4,950**(本体価格**¥4,500**)
2016VT：品番：**FB-971**／JAN：**4935919219716**／容量：**750ml**　**¥5,280**(本体価格**¥4,800**)

「本物のシャブリ好きにはしっかりと届くものがある。」 - ジャスパー　モリス

ヴィノス 2020.1
94 点

ワインアドヴォケイト 242
92 点

シャブリ プルミエ クリュヴォークパン 2017
CHABLIS PREMIER CRU VAUCOUPIN

スラン川の右岸のプルミエ　クリュ　ヴォークパンは、シシェの村の北東に位置し、標高 160～220m、斜度 55%の畑です。**ヴォークパンの畑の中でも、ピクの所有する区画は最も標高が高く、傾斜のきつい急斜面になっています。**そのためトラクターは入ることが出来ず、収穫をはじめ、すべての畑仕事は手作業で行います。畑は南向きで非常に日当たりが良く、恵まれた場所にあります。土壌は**ヴォグロよりも白亜の比率が多く、土壌の影響がはっきりと感じられます。**発酵は天然酵母のみを使い、ステンレスタンクで 20 度から 25 度にコントロールしながら行います。熟成もステンレスタンクで 11 度から 13 度で約 18 ヶ月行います。清澄はせず、軽くフィルターをかけてボトリングします。凝縮された果実味、豊かなミネラル、シャブリ本来の美しい酸があり、素晴らしく調和がとれています。

ヴォークパンが生み出すワインは左岸のスタイルに近い。どれも透明度が高くさわやかであり、白亜を含む鋭いミネラル感を備える。（中略）**本物のシャブリ好きにはしっかりと届くものがある。**ドロワン、グロソ、ピクがたいへんすぐれたものを造っている。　― ジャスパー　モリス「ブルゴーニュ大全」

2017VT のシャブリ　ヴォークパン　プルミエ　クリュはリッチでボリュームがあるという、この斜面の畑の特徴が出ているが、軽やかさも保っているという非常に魅惑的なワインである。以前のものより、ずっと優雅なスタイルになった 2017VT は明確な軽やかさが感じられる。ジンジャー、スパイス、レモンのコンフィ、野生の花々の香りが豊かに湧き上がってくる。このように引き締まったテンションを持つワインは他には多くない。2017VT はこの上なく素晴らしいフィネスを持っている。　―「Vinous 2020 年 1 月」

【白・辛口】国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／シャブリ　葡萄品種：シャルドネ　熟成：ステンレスタンク
品番：**FB-785**／JAN：**4935919217859**／容量：**750ml**　**¥6,380**(本体価格**¥5,800**)

ヴィノス 2020.1
89-91点

プルミエ クリュ ヴォークパンに隣接する畑。「テロワールも共通する」とディディエが語る自信作。

シャブリ　アン　ヴォデコルス　2018

CHABLIS EN VAUDÉCORSE

プルミエ　クリュ　ヴォークパンの隣に位置し、土壌も同じ、テロワールも共通しています。以前はスタンダードのシャブリにブレンドしていた区画（1ha）からのワインです。1980 年～1982 年、1990 年に植樹しました。土壌は非常に石が多く、この畑を土壌の専門家に見てもらったところ、地表から 80cm 下は岩盤だということが分かりました。根が岩盤の隙間を伸びているため、地中深くから栄養分を吸い上げ、ミネラル豊かなワインになります。葡萄は低く仕立てられ、出来る葡萄の実が小さいため、収量は 40hl/ha（規定は 60hl/ha）と低くなっています。

右岸のヴォークパンの近くの区画から造られる。ストレートなヴィラージュ レベルより少しリッチなテクスチャーがある。アプリコット、オレンジピール、スパイス、そして少しハチミツのノートが、このたっぷりとしてクリーミーなこのワインからあふれ出す。**ソフトでシルキーな口当たりは、非常に魅力的で親しみやすい。**　- 「Vinous 2020 年 1 月」

【白・辛口】国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／シャブリ
葡萄品種：シャルドネ　　熟成：ステンレスタンク
品番：**FC-150**／JAN：**4935919311502**／容量：**750ml**　　**¥4,180**(本体価格**¥3,800**)

樹齢の古い葡萄を使用。古樹がもたらす、心地よい酸と集約感

ヴィノス 2020.1
92点

シャブリ　ヴィエイユ　ヴィーニュ　2017

CHABLIS VIEILLES VIGNES

畑は 3 つの区画に分かれていて、その内 2 つはスラン川の右岸に位置しています。1951 年と 1955 年にディディエの祖父が植えた樹齢 70 年近い葡萄も含まれています。シャブリの典型的なキンメリジャンの土壌で牡蠣殻の化石を含む石が非常に多くみられます。残りの区画はスラン川の左岸にあり、石混じりの土壌です。これらの区画の標高は 180m、丘陵地の高台および斜面に位置しています。樹齢が高いため、収量は 45hl/ha と低くなりますが、非常に凝縮された葡萄が出来ます。

ピク家のスタイルの最高の要素がすべて揃っている。深みがあり、しっかりとしたテクスチャーが感じられる。しっかりとしたボディがありリッチだが、それでいて十分なフレッシュさも保っている。レモンのコンフィ、ヘーゼルナッツ、ミント、カモミール、かすかなハチミツのノートが感じられ、素晴らしい深み、そしてニュアンスが感じられる。グラスに注いでしばらくすると、ワインのエネルギッシュ、そしてミネラルの要素が強まる。ディディエ　ピクが造るヴィラージュレベルで、これまたノックアウトを食らったワインのひとつ。　—「Vinous 2020 年 1 月」

【白・辛口】国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／シャブリ
葡萄品種：シャルドネ　　熟成：ステンレスタンク
品番：**FC-148**／JAN：**4935919311489**／容量：**750ml**　　**¥4,620**(本体価格**¥4,200**)

取り扱いを始めて３０年以上、弊社のシャブリの原点

2017VT
ヴィノス 2020.1
91点

2018VT
ヴィノス 2020.1
90点

シャブリ　2017　CHABLIS　※まもなく 2018VT に切り替わります。

私どもではこのシャブリを 1985 年から取り扱っていますが、いつもその品質はシャブリに期待する以上ものがあります。シシェ村に所有する複数の区画の葡萄を使っていますが、古いものでは 1970 年に植樹した樹齢 50 年近いものも含まれます。畑の標高は区画によって異なりますが 150m～200mです。土壌はヴィエイユ　ヴィーニュと同じくジュラ紀後期のキンメリジャンです。

2017VT のシャブリは、タンジェリンオレンジ、石のようなミネラル、そしてエキゾティックな白い花に彩られている。素晴らしく香りと高揚感がある 2017 年は、官能的かつ、上品で生き生きとしている。私はあと 1 年か 2 年、ボトルで寝かせたいと思う。今のところは、まだ個性が見えにくいほどにタイトに閉じているからだ。非常にシャープなこのシャブリは、期待どおり、むしろそれ以上だ。　—「Vinous 2020 年 1 月」

2018VT のシャブリはゴージャスなワインである。生き生きとして明確、フローラルで素晴らしく綿密だ。2018VT は完全にヴィラージュレベルである。アプリコット、スパイス、そしてフローラルなノートはとても美しく、この優雅なシャブリを彩っている。こんなワインは他には無い。　—「Vinous 2020 年 1 月」

【白・辛口】国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／シャブリ
葡萄品種：シャルドネ　　熟成：ステンレスタンク
品番：**F-049**／JAN：**4935919040495**／容量：**750ml**　　**¥3,300**(本体価格**¥3,000**)

2017VTは3つのワインがワイン アドヴォケイト100点を獲得

モーゼルの頂点に君臨し続ける個人生産者

偉大な父ヴィルヘルム ハークが醸した至高のワイン

ブラウネベルガー ユッファー ゾンネンウーア アウスレーゼ ゴルトカプセル AP12 2003

Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Auslese Goldkapsel AP12

フリッツ ハークが所有する葡萄畑の中でも、別格のグラン クリュのような存在が「ユッファー ゾンネンウーア」です。このワインは、この畑の中でも全ての要素が複雑で厚みがあるとされる、#12の区画の葡萄を使用しています。現当主オリヴァー ハークの父であり、偉大な師でもあるヴィルヘルムが醸した最後のヴィンテージの貴重なアウスレーゼです。アウスレーゼ用に収穫した葡萄の中でも、貴腐の多い葡萄を選別して造られており、金色のキャップシールによって特別なキュヴェであることを示しています。2003年は暑く乾燥した年で、葡萄が完熟した稀有なヴィンテージでした。私たちが訪問した際、ヴィルヘルムは2003年について、「暖かかったので、重すぎるものが出来るのが心配な年だった。1957年以来、アウスレーゼは選別して造ってきたが、カビネットを造るために選別したのは初めてのことだった」と、この年の特徴について話してくれました。17年の時を経てもなお衰えることはなく、むしろ清々しい綺麗な酸味と、完熟したフルーツや蜂蜜を思わせる風味がしっかりと表現されています。熟成による柔らかさはあるものの、甘みもしっかりと残っています。抜栓後は、ボトルの中で数日かけて花開くように変化していきます。最高の生産者による、完成された至高の甘口ワインです。

★「ゴーミヨ ドイツワインガイド2005」で94点。

白・甘口　国／地域等：ドイツ／モーゼル　生産者：フリッツ ハーク
葡萄品種：リースリング　残留糖度：98．8g/l 酸度：6．7g/l
品番：**KA-128**／JAN：**4935919191289**／容量：**750ml**
¥11,000(本体価格**¥10,000**)

エレガントで心地よい味わいのリースリングにこだわり続ける ブラウネベルク村のテロワールの表現者 フリッツ　ハーク

モーゼルの生ける伝説ヴィルヘルム　ハーク

2010 年の現地視察の際に語り合う、弊社社長の稲葉（左）とヴィルヘルム　ハーク（右）。

弊社は、1980 年にドイツワインの輸入を開始し、今年で 40 年という節目を迎えます。この長い時間の中で、エゴン　ミュラーやエムリッヒ　シェーンレバーといった、評価の高まりとともに価格が上昇してしまい、取り扱いを断念せざるを得なくなってしまった生産者も多くいます。そんな中で、輸入当初から現在まで**非常に高い評価を得ながら、常に魅力的な価格で入手できる造り手**もおり、そのひとつがフリッツ　ハークです。1989 年、初めてお会いしたヴィルヘルム　ハークが「私の造ったワインを、誰がどのように売るかということは、私にとって実に重大なことなのです」と語ったことは、とても印象深く心に残っています。その後、ヴィルヘルムは **1993 年に初出版された『ゴーミヨ　ドイツワインガイド』の 1994 年版で、第 1 回の「ワインメーカー　オブ　ザ　イヤー」に選ばれました。**また、**VDP（ドイツの高品質なワイン醸造家の協会）の設立メンバーでもあり、ヴィルヘルムは 1984 年から 2004 年までの 20 年間にわたって会長を務めていました。**あるインタビューで「偉大なリースリングの個性を形成するのは何か？」と尋ねられた時、「お風呂みたいに飛び込みたくなるやつが最高さ！」と答えたエピソードは有名です。私たちが訪問した際も、「モーゼルワインはエンジョイできるワイン。暖かくなってきたらテラスに座って 1 本飲み終わってしまうようなものがいい」と熱く語っていました。

現在とほぼ同じデザインの 1928 年産のボトル。家族の伝統が、今もなお受け継がれる。

父から子へ、家族の伝統を引き継ぐオリヴァー　ハークのこだわり

ワイナリーは、2005 年よりヴィルヘルムの息子のオリヴァーへと引き継がれています。オリヴァーは、偉大なる父に劣ることなく、むしろ父を超える勢いでその才能を発揮しています。**『ワイン　アドヴォケイト＃243』では、オリヴァーの手による 2017 年ヴィンテージについて、テイスティングに提供された 19 種類のワインすべてが 90 点以上を獲得しており、そのうち 17 種類が 93 点以上、10 種類が 96 点以上の高評価を獲得しています。**また、**3 つのワインに 100 点満点が与えられ、ユッファー　ゾンネンウーアのトロッケンベーレンアウスレーゼは、「可能ならば 101 点を与えたい」と絶賛されています。**また、ドイツ国内のワインガイドでは**『ゴーミヨ　ドイツワインガイド　2020』5 房、『アイヒェルマン　2020』5 星、『ファインシュメッカー 2020』5 星、『ヴィヌム 2020』4.5 星**を獲得しています。また『アイヒェルマン 2018』ではワイナリー　オブ　ザ　イヤーを受賞。こうした近年の評価は、オリヴァーの実力を確かに感じさせるものですが、彼は決して革命家のように振る舞うことはありません。『モーゼル ファイン ワインズ』の 2019 年 1 月号で、「ワイナリーの 10 年後」について尋ねられた際に、オリヴァーは次のように答えています。**「誰もが偉大なプランが必要だと言います。しかし、私たちの未来へのプランは、何十年にもわたって非常に上手くやってきたことをこれからも継続することなのです。これこそが私達のエステートにとってベストだと考えています」。**

ブラウネベルク村の 2 つの銘醸畑
ユッファーとユッファー　ゾンネンウーア

ユッファーの中の特に優れた区画が、ユッファー　ゾンネンウーア。ゾンネンウーアは「日時計」を意味し、畑には実際に日時計が設置されており、日当たりの良さが確認できる。

ワイナリーの歴史は長く、書類上もっとも古い記録は 1605 年に遡ります。モーゼルの葡萄畑は、2000 年ほど前に古代ローマ人により開拓されました。この地域でもそれは例外ではなく、現在でも当時の古い醸造設備の遺跡を見ることが出来ます。ブラウネベルク村は当時、「甘い山」を意味するラテン語に由来する「デュセモンド（Dusemond）」として知られていました。記録によると、当時の聖職者がデュセモンドのワインを高く評価していたようです。フリッツ　ハークでは、この歴史と伝統に敬意を表し、「デュセモンダーホフ(Dusemonder Hof)」をワイナリーの補足名称として使用しています。**デュセモンド村には、ブラウネベルガーの名を冠した 2 つの著名な銘醸畑「ユッファー」と「ユッファー　ゾンネンウーア」があり、この名声をさらに広めるために、1925 年に村の名前がブラウネベルクへと変更されました。**ブラウネベルクは「茶色い山」という意味で、この土地のスレート土壌に混ざる鉄の鉱脈の色にちなんでいます。

「ユッファー」は、1790 年頃の地元の方言で、オールドミスや処女を意味しています。当時、この畑を所有していた貴族には 3 人の娘がいましたが、父から畑を引き継いだ際に全員未婚のままだったため、この名前が付いたとされています。その後、**この畑からのワインは世界的にも有名になり、モーゼルの真珠とみなされ、かのナポレオンも愛蔵していたと言われています。**

偉大なクリュ「ユッファー ゾンネンウーア」を象徴する日時計とヴィルヘルム。青色粘板岩が畑を覆う風景はこの地ならではの景観。

「ユッファー」、「ユッファー　ゾンネンウーア」は、VDP が定める最高級格付けの「グローセ　ラーゲ」に認定されており、ブルゴーニュに例えるとグラン　クリュに相当します。葡萄は全てリースリングで、樹齢は 25～30 年ですが、**ユッファー　ゾンネンウーアのいくつかの区画には樹齢 50～110 年の古木が植えられています。**どちらも土壌は青色粘板岩で、大きな石と岩状の粘板岩のため水はけが良く、ワインが繊細な酸を持つエレガントなスタイルとなり、パッションフルーツやライチ、キウイなどの果実味が感じられるという特徴があります。ユッファーは、端の冷涼な部分や中心部の石の多い部分など、様々な要素が反映される一方、ユッファー　ゾンネンウーアは中心部の暖かい位置にあり、粘板岩の比率が高く、水分を得るために根が 25mほども伸びます。**オリヴァーは「ユッファー　ゾンネンウーアの方が格は高く、グラン　クリュのイメージで、より集約感のあるスタイル。ユッファーはプルミエ　クリュで、より軽めのスタイル。ほとんど差は無いが、このスタイルの造り分けのためにゾンネンウーアの葡萄の収穫を少し遅くする」として区別しています。**

「2018 年は暖かくグッド　ヴィンテージだった」

「夏は暑く、トータルで暖かい年になり良い年だった。夏場の暑さも、6～8 月にかけて降った雨が恵みの雨となり、水分不足にもならなかった。収穫は 9 月 20 日にスタート。収穫のタイミングに関しては葡萄の選別が重要で、完熟だがパワフルになり過ぎない状態での収穫を目指している。2003 年、2011 年のような暑い年の経験から、2018 年も適したタイミングでの収穫が重要となった。毎日畑に行ってベストなタイミングを選ぶ必要がある。知識、経験が重要になる年だった。2018 年は 5 回にわたって収穫するほど丁寧なセレクションを行った。**収穫する房の順序も重要で、エントリーレベルのワインに対して使用する葡萄は、樹の幹に遠い房を使用しこれを最初に収穫し始める。GG、BA、TBA クラスのワインは樹の中心の葡萄を使用するため、収穫を遅らせている。**収穫はおよそ 30 人で行う。過去 2 年間は収穫量が少なかった。また 2017 年は土壌流出が起き、それの修復をしなければならなかった。しかし、2018 年は求める量の最適な分が収穫できた。健全な葡萄が収穫できているため、各カテゴリーで十分な質と量を得られた。糖、酸のバランスがとても良く、アルコールが高くないワインが出来上がった」

「スレートの要素に彩られたモーゼルの真髄をボトルに表現する」――フリッツ　ハークの哲学

フリッツ　ハークは、ヴィルヘルムの代になってから現在のオリヴァーの代に至るまで、数々の賞賛の声を浴びてきました。父から子へと受け継がれたワイナリーの哲学は、今も昔も変わっていません。それは、ブラウネベルク村の偉大なクリュ、「ユッファー」と「ユッファー　ゾンネンウーア」の持つ個性を最大限に表現することです。それは、**ワインの階級に関わらずに貫かれている哲学**であり、フリッツ　ハークの個性と言えます。オリヴァーは、VDP のインタビューで「特別に誇りに思うワインは何ですか？」と質問され、次のように答えています。**「1 つのワインだけを取り上げることは出来ません。クラシックで、スレート（粘板岩）の要素に彩られたモーゼルのスタイルの真髄をボトルに表現出来た時、単純に嬉しく思います」。**

Großes Gewächs

グローセス　ゲヴェックス

グローセス　ゲヴェックスとは、VDP が定める「グローセ ラーゲ（グラン　クリュ）」の葡萄から造られる、最高級の辛口ワインのことです。ラベルには省略して GG と表記されます。近年、ドイツは温暖化の影響を受け、非常に優れた辛口のワインが生み出されています。フリッツ　ハークは、「ユッファー」と「ユッファー　ゾンネンウーア」から、このグローセス　ゲヴェックスをリリースしています。開くのに長い時間が必要なワインですが、そのポテンシャルの高さは『ワイン　アドヴォケイト』等のワインガイドによって絶賛されています。

『ジャンシス　ロビンソン.com』で **18** /20pts. 獲得
日本への入荷本数はわずか 60 本の極めて希少なワインです。

ブラウネベルガー　ユッファー　ゾンネンウーア　GG　2018（左）

Brauneberger Juffer Sonnenuhr GG QbA Trocken

フリッツ　ハークが造る辛口ワインの中で、最上級品にあたるワインです。ユッファー　ゾンネンウーアは粘板岩の割合が多く、根は 25～26mと深くまで伸びます。**この特別な畑の中でも、上部の 70～110 年樹齢の区画の葡萄を使用しています。**注意深く選別した葡萄から造ります。1,000L の大樽（フーダー）とステンレスタンクで発酵させています。デリケートでミネラルが豊富にあり、十分に熟成する力があります。澄んでいて素晴しい果実味が感じられます。濃厚で美しいリースリングの風味が満足できる 1 本です。「ドライでピュア、エレガントでフィネスがありミネラルもしっかりと感じられる。酸が高いワインがドイツではトレンドとなっているが、このワインはとてもバランスが良い」とオリヴァーは話していました。

★「ジャンシス ロビンソン.com」で 18/20 点、「ワイン スペクテーター 2020.6.30」で 93 点。

【白・辛口】国／地域等：ドイツ／モーゼル　葡萄品種：リースリング　熟成：ステンレスタンク
残留糖度：4.　8g/L　酸度：6.　3g/L
品番：**KA-441**／JAN：**4935919194419**／容量：**750ml**　**¥7,700**(本体価格**¥7,000**)

『ワイン　アドヴォケイト　#243』で **94** /100pts. 獲得

ブラウネベルガー　ユッファー　GG　2017（右）

Brauneberger Juffer GG QbA Trocken ※無くなり次第 2018VT に切り替わり

畑は南向きで、場所によっては、なんと斜度 70%という急斜面です。土壌は、風化した青色粘板岩。この土壌は、日中に浴びた太陽の熱を蓄え、夜間にその熱を放出するため、葡萄の生育を促進します。**この単一畑、ブラウネベルガー　ユッファーの畑からのリースリングで造ったワインは、非常にエレガントで生き生きとした、フルーティなスタイルになります。**ヴィンテージによっては、スキンコンタクトします。出来る限りソフトに圧搾し、天然酵母を使い、1,000L のオーク樽とステンレスタンクで発酵させます。熟成はステンレスタンクで 6 ヶ月。柑橘系の皮を思わせる生き生きとしたフレイバーは持続性があり、ミネラルやスレートのニュアンスがあります。滑らかな口当たりと同時に力強さが感じられます。

★「ワイン アドヴォケイト#243」で 94 点、「ワイン スペクテーター 2019.3.31」で 93 点。

【白・辛口】国／地域等：ドイツ／モーゼル　葡萄品種：リースリング　熟成：ステンレスタンク
残留糖度：7.　9g/L　酸度：7.　3g/L
品番：**KA-486**／JAN：**4935919194860**／容量：**750ml**　**¥5,940**(本体価格**¥5,400**)

GG よりも気軽に楽しめる、オリヴァーの手腕が発揮された辛口スタイルのリースリング

ブラウネベルガー　クーベーアー　トロッケン　ヨット　2018（左）

Brauneberger Q.b.A. Trocken J

VDP　グローセ　ラーゲの「ユッファー」と「ユッファー　ゾンネンウーア」の葡萄をブレンドした辛口ワインです。ブレンドした場合畑名を名乗ることが出来ないため、2 つの畑の頭文字「J（ヨット）」をラベルに表示しています。グローセス　ゲヴェックスの厳しい選定から外れた葡萄を用いており、GG の格下げワインと言えます。

【白・辛口】　国／地域等：ドイツ／モーゼル　　<スクリューキャップ>
葡萄品種：リースリング　　残留糖度：4.　9g/L　酸度：6.　8g/L
KA-551／JAN：**4935919195515**／容量：**750ml**　　**¥4,400**(本体価格**¥4,000**)

フリッツ　ハーク　リースリング　クーベーアー　トロッケン　2018（右）

Fritz Haag Riesling Q.b.A. Trocken

ミシュラン 3 ッ星レストランのワインメニューに、ドイツワインを代表してオンリストされることが多いハーク家の辛口ワイン。このワインも、そうしたレストランのために造っています。大樽とステンスタンクで発酵させています。温暖化の影響で、以前よりも酸が落ち着いています。モーゼルの繊細な味わいは、和食にもぴったりです。毎年僅かな数量を特別にお分けいただいています。モーゼルのトップ生産者の実力を気軽に楽しめます。
★「ワイン　アドヴォケイト#243」で 90 点。

【白・辛口】　国／地域等：ドイツ／モーゼル　　<スクリューキャップ>
葡萄品種：リースリング　残留糖度：7.　9 g/L　酸度：7.　5 g/L
KA-271／JAN：**4935919192712**／容量：**750ml**　　**¥2,970**(本体価格**¥2,700**)

「私たちのテロワールが形成する全てを表現している」と語る自信作

フリッツ　ハーク　クーベーアー　2018（左）

Fritz Haag Riesling Q.b.A.

フリッツ　ハークのスタイルを知るために相応しいワインです。若々しいフレッシュさとミネラルの感じられる、繊細で美しいリースリングの風味が堪能出来ます。ファインヘルプに相当する残糖量があり、VDP の規定ではワイナリーの顔に相当する「VDP　グーツワイン」に該当します。「2007 年 VT から残糖を 20g 以内に抑えるようにしている。20g 以上だと食事の邪魔になるため。ただし、残糖のあるリースリングの香りはとても食欲をそそるものなので、少なすぎても面白くない」とオリヴァーは話しています。イギリスで昔からよく飲まれています。軽やかで辛口が好きな人、甘口が好きな人どちらにもおすすめ出来ます。
★「ワイン　アドヴォケイト#243」で 91 点。

【白・やや辛口】　国／地域等：ドイツ／モーゼル　<スクリューキャップ>
葡萄品種：リースリング　残留糖度：18.　5g/L　酸度：7.　5g/L
K-111／JAN：**4935919021111**／容量：**750ml**　　**¥2,970**(本体価格**¥2,700**)

「VDP グーツワインのファインヘルプは、**私たちのテロワールが形成する全てを表現しています。**繊細な果実、洗練されたスレートのミネラリティ、酸とそしてデリケートな果実の甘さが調和しています。軽やかで生き生きとしていて、素晴らしくフレッシュ、**これは世界のどこも真似することは出来ません。これが典型的なモーゼルらしさです**」　　――オリヴァー　ハーク（VDP のインタビューより）

『ジェームズ　サックリング.com』で 94 /100pts. 獲得

ブラウネベルガー　ユッファー　カビネット　2018（右）

Brauneberger Juffer Riesling Kabinett

VDP　グローセ　ラーゲのブラウネベルガー　ユッファーからのカビネットです。ヴィルヘルムの時代には、グレートヴィンテージには造らず、葡萄の糖度があまり上がらなかった年に造っていました。近年、温暖化の影響で、カビネットを造ることが難しくなっています。オリヴァーは、シュペートレーゼの格下げではなく、最初からカビネットとして造ります。収穫時は畑に 3 回入り、まずカビネット用の葡萄を、それから 1 週間後にシュペートレーゼ用とアウスレーゼ用の葡萄を選別します。カビネット用の葡萄を先に収穫することで、残った葡萄の集約度は増していきます。
★「ジェームズ サックリング.com」 94 点、「ワイン アドヴォケイト#213」で 91 点、「ワイン スペクテーター 2020.6.30」91 点、「ゴーミヨ　ドイツワインガイド 2020」で 90 点。

【白・甘口】　国／地域等：ドイツ／モーゼル　<スクリューキャップ>
葡萄品種：リースリング　残留糖度：53.　1g/L　酸度：7.　7g/L
KA-628／JAN：**4935919196284** 容量：**750ml**　　**¥3,850**(本体価格**¥3,500**)

「ベルリン ワイン トロフィー 2019」
「ムンドゥス ヴィーニ 2019」

金賞受賞

イ　ムーリ　ネグロアマーロ　2018

I MURI NEGROAMARO

収穫量を制限して質を高めた葡萄を収穫し、除梗してやわらかく破砕します。温度を 10 度に保ちながら、10～12 日間、定期的にポンピングオーバーしながらマセラシオンさせます。発酵は 20 度にコントロールしながら行います。アルコール発酵後、全体の 60%を樽に移し、マロラクティック発酵。4～5 ヶ月樽熟成させ、ブレンドしたあと瓶詰します。樽は 2 年樽を使用し、ヴィンテージによってフレンチオーク、アメリカンオークを使い分けます。ネグロアマーロはタンニンがしっかりしているため、樽熟成させることにより柔らかくなります。紫がかったルビーレッド。カシスやブラックベリーなど黒い皮の果実の強い香りが広がります。しっかりとしたタンニンがありますが、口当たりはベルベットのようにしなやかでとてもバランスがとれています。豊かなフレイバーは長い余韻まで続きます。イ　ムーリとは「石壁」のことで、畑を区切るために石で壁を造る行為を指しています。また、その壁の隙間にヤモリが巣を作ることから、ラベルにヤモリをデザインしています。

★「ルカマローニ　ベストワイン年鑑 2020」で 95 点

【赤・フルボディ】　国／地域等：イタリア／プーリア
生産者：ヴィニエティ　デル　サレント
葡萄品種：ネグロアマーロ　熟成：樽で 4～5 ヶ月
品番：**I-673**／JAN：**4935919056731**／容量：**750ml**　**¥1,540**(本体価格**¥1,400**)

暑く乾燥した気候のプーリアだからこそ出来る自然に水分が抜けた葡萄からのワイン

プーリアの気候は非常に暑く、6 月から収穫までの 3 ヶ月間は日中の気温が 40 度にもなるほどです。また海から海へ抜ける強い風が吹くため、畑は非常に乾燥します。このふたつの条件が、樹になる葡萄の実から水分を奪います。北イタリアヴェネトのアマローネであれば乾燥にかける期間が 3～4 ヶ月かかりますが、ここでは同じことを畑で、自然に、しかも約 2 週間という短期間でおこなうことができます。質の高い葡萄を自然の力を活かして得られるため、抜群のコストパフォーマンスが生まれます。

ZARDETTO

ザルデット

イタリアの香る泡

クリアな果実味が楽しめる

プロセッコ

FAVIO ZARDETTO
オーナーのファビオ。1980 年代より、高品質なプロセッコを 30 年以上もの間造り続けている。

夏に活躍する
おすすめの泡

「グレラの繊細なアロマを失わないために……」
特別なフィルターを開発してまで追求したアロマと果実味

プロセッコを造る際、必ずフィルターを通す必要があります。プロセッコは、4～5 回フィルターを通すのが一般的なのですが、それではグレラの持つ、デリケートなアロマなどの特徴は失われてしまいます。そこで、私はフィルターを開発することにしました。このフィルターは、たった 1 回通すだけで良く、グレラの風味をしっかりと残すことが出来ます。開発するきっかけは、飛行機の中でリンゴジュースを飲んでいる時に、「どうしてリンゴジュースは濁っていないのだろう」と疑問に思ったことでした。そこで、リンゴジュースの工場を訪ねてみると、最新のフィルターがあったのです。そのフィルターを持ち帰らせてもらい、自分でも研究し、プロセッコのために改良を加え、さらに良いものにしていきました。だからこそ私たちのプロセッコは、香りがあり、豊かな味わいが楽しめます。

モリン　プロセッコ　スペリオーレ
エクストラ　ドライ 2018

Molin Prosecco Superiore Extra Dry

モリンとは 16 世紀に建てられた粉ひき水車小屋のことです。畑はサント ステファーノ ディ　ヴァルドッビアーデネ（フローラルな特徴）とサン ピエトロ　ディ フェレット（フルーティーな特徴）にあり、標高は 200m です。プロセッコの生産者達は、サント　ステファーノは最も良い葡萄が出来る場所と考えています。手摘みで収穫し注意深く選別します。短期間の低温でのマセラシオンの後で、非常にソフトに圧搾します。圧搾後、5～10 度に冷やしながらステンレスタンクに静置し、その後一次発酵が始まります。発酵は、18～20 度に保ちながらステンレスタンクで 15～20 日かけて行います。その後、ワインに特別に選別した酵母と糖分を加え、二次発酵させます。すべての過程は、14～16 度で、20～25 日間かけて行います。出来上がったスパークリングワインを、マイナス 4 度に冷やします。フィルターを通し、瓶詰めします。明るい麦藁色。クリーミーな泡立ちで、洗練されています。香りはフレッシュでクリーン、リンゴやライチを思わせます。口に含むと、まろやかで生き生きとして、果実味はよくバランスがとれ、新鮮です。

★「ジェームズ　サックリング.com」で 91 点。

プロセッコは DOCG と DOC に分かれています。「モリン」は、DOCG コネリアーノ ヴァルドッビアーデネの 2 つの区画の葡萄を使用しています。そのうちの 1 つ「サン ピエトロ ディ フェレット」は、ちょうどファビオが指で示す辺りです。何よりも葡萄にこだわるザルデットらしい想いが込められています。

【白泡・辛口】　国／地域等：イタリア／ヴェネト
葡萄品種：グレラ
等級：D.O.C.G.コネリアーノ　ヴァルドッビアーデネ　プロセッコ　スペリオーレ
品番：**I-711**／JAN：**4935919057110**／容量：**750ml**　　**¥2,640**(本体価格**¥2,400**)

グレラのアロマを最大限に活かすため エクストラ ドライに仕上げました

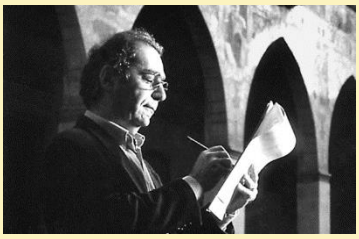
プロセッコ エクストラ ドライ

Prosecco Extra Dry

グレラは、僅かな残糖の違いで色々なアロマが出せる葡萄で、エクストラドライ（残糖 12～17g/L）は、最もアロマティックでフルーティなプロセッコになります。イタリア国内市場では、エクストラ ドライが最も良く飲まれています。収穫は 9 月の半ばに、すべて手摘みで行ないます。セラーに運んだ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。プレスしたばかりの濁った果汁は 5～10 度に保ったステンレスタンクで休ませます。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 15～20 日間、18～20 度に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 度で、20～25 日間続きます。二次発酵で泡を発生させた後、マイナス 4 度に冷却し 3 日置き、フィルターをかけ、瓶詰めします。ブリュットよりも若干残糖が多く、ボディの果実味がより丸く感じられ、多くの人に親しまれる味わいに仕上がっています。風味は繊細で、リンゴを思わせるフレッシュな香りと共に、パイナップルやバナナの要素も隠れています。

【白泡・辛口】 国／地域等：イタリア／ヴェネト
葡萄品種：グレラ 等級：D.O.C.プロセッコ
品番：**I-504**／JAN：**4935919055048**／容量：**750ml** **¥2,200**(本体価格**¥2,000**)

ファビオの父、ピノ ザルデットの活躍



ピノは、イタリア中を周り、自分のワインを広めて行きました。イタリア料理界の巨匠マルケージ氏が、当時は皆無だった単一品種のプロセッコを気に入りオンリストしたことで、ザルデットの名とプロセッコの良さが世界に広まるようになりました。

様々な料理と相性の良い辛口スタイルのプロセッコ

プロセッコ ブリュット

Prosecco Brut

「私にとって、このブリュットというのは、とても大切なものです。このプロセッコは、食事との相性がとても良いです。残糖が低いため、きれいな酸を感じていただけます。クリーンな余韻があり、すぐにもう一杯飲みたくなってしまいます」とファビオは話していました。アメリカでもっとも売れているのがブリュットで、ザルデットの生産量の 7 割をブリュットとエクストラ ブリュットが占めています。ミシュランの星付きレストランや、その他の著名なレストランで使われています。グレラのレモンやトロピカルな香りを増すための短い醸しの後に、ステンレスタンクで発酵させます。その後、強い香りを保つため、大きな温度管理されたステンレスタンクで二次発酵させます。洗練された泡立ち。白い花やアプリコット、ハーブの香り、ソフトで調和のとれた、生き生きとした味わいが感じられます。

瓶内二次発酵はグレラの繊細な香りを消してしまうため、シャルマ方式を用いています。

【白・辛口】 国／地域等：イタリア／ヴェネト 等級：D.O.C.プロセッコ
葡萄品種：グレラ
品番：**I-715**／JAN：**4935919057158**／容量：**750ml** **¥2,200**(本体価格**¥2,000**)

プロセッコよりもさらに気軽にザルデットらしさが楽しめる辛口スパークリング

プライヴェート キュヴェ ブリュット

Private Cuvée Brut

地元の栽培者から多くの種類の葡萄を提供してもらい、そのモストをいろいろなバリエーションでブレンドしています。収穫は 9 月の半ばに、すべて手摘みで行ないます。セラーに運んだ葡萄は最新の空気圧プレスで非常にやわらかく圧搾し、極上の果汁だけを抽出します。プレスしたばかりの濁った果汁は 5～10 度に保ったステンレスタンクで休ませます。10～12 時間後、澱から透明な果汁を分離させ発酵に移ります。18～20 度にコントロールしながら 15～20 日間発酵させます。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 度で、20～25 日間続きます。二次発酵で泡を発生させた後、マイナス 4 度に冷却し 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、飲んだ瞬間に美味しさが広がります。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。

【白泡・辛口】 国／地域等：イタリア／ヴェネト 等級：ヴィーノ スプマンテ
葡萄品種：グレラ 30%、シャルドネ 30%、モスカート 15%、他
品番：**I-560**／JAN：**4935919055604**／容量：**750ml** **¥1,650**(本体価格**¥1,500**)

ROSÉ WINE

～ 最新ヴィンテージのロゼワイン ～

最新ヴィンテージ
7月上旬
入荷予定
1200本限定
ご予約承ります

7月中旬
再入荷
致します
840本限定
ご予約承ります

良質なロゼの産地で知られる
ナバラからのしっかりとしたロゼ
年に一度の入荷！お見逃しなく！

ネッビオーロで造る限定ロゼ
2月入荷時に大変ご好評いただきました。
再入荷致します

メディオディア ロサド 2019
Mediodia Rosado

セニエ法で造っています。15度で発酵、澱と共に4ヶ月間寝かせています。3～4種類の酵母を使い、別々に発酵しています。紫のニュアンスのある鮮やかなバラ色。花やチェリー、苺の香り。滑らかでソフトな口当たり。バランスがよく、新鮮な味わいです。ナバラはスペインの良質なロゼワイン産地として知られています。

【ロゼ・辛口】
国・地域等：スペイン／ナバラ
生産者：ボデガ　イヌリエータ
葡萄品種：ガルナッチャ、他
品番：**S-116**　容量：**750ml**
JAN：**4935919071161**
¥1,540(本体価格**¥1,400**)

ランゲ　ロザート 2019
Langhe Rosato

収穫は9月後半に手摘みで行います。数時間コールドマセラシオンを行い、その後圧搾して、低温に管理しながら発酵します。淡いオレンジピンク色。少し甘いオレンジの香り、しっかりと粘性があります。タンニンと酸は程よくバランスが取れています。ピエモンテの土着品種を使って、造った限定ロゼワインです。

【ロゼ・辛口】
国・地域等：イタリア／ピエモンテ
生産者：ロベルト サロット
葡萄品種：ネッビオーロ
品番：**I-627**　容量：**750ml**
JAN：**4935919056274**
¥2,200(本体価格**¥2,000**)

CUSTOZA
クストーツァ

ガルダ湖を見渡すレストランで出会った感動ワイン
長年愛され続ける確かなクオリティ

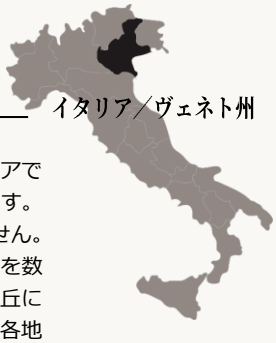
弊社がイタリアワインの直輸入をスタートさせた 1990 年代前半
ガルダ湖の見える丘の上のレストランでこのワインを飲み、
私達はとても気に入り、捜しまわった挙句に入手出来た、いわくつきのワインです。
取り扱いをスタートして 20 年以上の年月が経っていますが、
一度お試しいただければ、そうまでして捜し求めた理由がご理解いただけることでしょう。

クストーツァ　2018
Custoza

葡萄の収穫時期はそれぞれ異なり、トレッビアネッロは 9 月に、その後 9 月中旬にフェルナンダを収穫し、トレッビアーノとガルガネガは 10 月初めに収穫します。収穫した葡萄は、つぶれないように小さな箱に入れます。除梗して圧搾します。フェルナンダは香り高い品種なので、圧搾の前に 4～5 時間スキンコンタクトします。4 つの葡萄をそれぞれ別々に醸造し、酸素と触れないように造っています。清澄の後 10～15 日間、約 18 度で発酵します。フレッシュさを保つために澱とともに 1 月末から 2 月初めまで置き、最終のブレンドをします。麦わら色で、フレッシュな香りがあり、まろやかで調和の良い辛口白ワインです。

【白・辛口】　国／地域等：イタリア／ヴェネト　　生産者：カヴァルッキーナ
葡萄品種：ガルガネガ 40%、フェルナンダ 30%、トレッビアーノ 15%、トレッビアネッロ 15%
熟成：ステンレスタンク
品番：**I-016**／JAN：**4935919050166**／容量：**750ml**
¥1,980(本体価格**¥1,800**)

CAVALCHINA ~ カヴァルキーナ ~
自分の生まれ育った土地に付き添いワイン造りを志す



写真は、オーナーのルチアーノ　ピオーナ。現在は、ヴェネトやロンバルディアで 3 つのワイナリーでワイン造り行っています。ルチアーノは次のように語ります。「私は、大学を卒業してから、すぐにワイナリーで働き始めたわけではありません。他の仕事に就き、また、旅が好きで、世界中を見て周ったり、ヨットで大西洋を数回横断したりしたこともありました。ある時、世界を旅した、地元に帰省し、丘に登った時のことです。私は、旅をするうちに、自分の故郷の土地よりも世界の各地のことの方が詳しくなってしまった自分に気付きました。小さい頃、葡萄畑で祖父を手伝ったこと、その頃の風や匂いなどを思い出しました。その時、『地元に戻らなければ、自分の土地をもっと理解しなければ』と思ったのです。クストーツァを見届けること、クストーツァに生まれたことを大切にしなければならないと感じ、ワイン造りをしようと決心したのです。」

DOMAINE FONT SARADE

2018 年ヴィンテージについて

とても満足しています。5 月、6 月は毎日のように雨が降り、畑に出向くこともできませんでした。グルナッシュの一部にベト病の被害も見られました。7 月、8 月は大変乾燥しましたが、春先に蓄えた土中の水分で賄うことができました。白は一部灌漑を行いました。8 月の終わり、収穫前に少し雨が降りましたが、9 月に再び晴れたことで、大変理想的な収穫を迎えることができました。フルーティな性格というよりも、骨格のしっかりとした年です。2017 年に似た果実味ですが、2018 年はより熟成の可能性を秘めています。

2018VT の入荷量は 100 ケース
生産量が少ない、希少価値あるワイン

ジゴンダスとヴァケラスからの葡萄を使い、毎年、ごく少量のみ造るワインです。土壌は、砂とシルトです。早朝に収穫します。収穫量は、33～40hL/ha です。収穫後、葡萄が酸化しないようドライアイスで温度を低く保ちます。全て除梗します。破砕せずにすぐに圧搾し、冷却装置のついたステンレスタンクに入れ、発酵前に 4～5 度で、24 時間かけて不純物を沈殿させて取り除きます。その後約 14 度で 3 週間発酵させ、途中でバトナージュします。タンクで熟成させています。フレッシュさを生かすためマロラクティック発酵はさせません。ステンレスタンクで 4～5 ヶ月熟成させます。フレッシュさを保つため、早めに瓶詰めします。ヴィオニエの個性的な香りが特徴です。ミネラル感と洋ナシ、白桃の香り。甘さのある口当たり、味わいは凝縮感が高く、アルコールもあって余韻の長いワインです。

2018VT
440 本限り

ル ブラン
ヴィオニエ 2018
Le Blanc Viognier

【白・辛口】
国／地域等:フランス／コート デュ ローヌ
生産者：ドメーヌ フォン サラド
葡萄品種：ヴィオニエ
熟成：ステンレスタンクで 4～5 ヶ月

品番：**FB-384**
JAN：**4935919213844**
容量：**750ml**
¥2,090(本体価格**¥1,900**)

夏に活躍する赤

ジューシーな果実感と フレッシュな酸が楽しめる 暑い時期にもピッタリの 赤ワイン

組合の 5 人の生産者の葡萄をブレンドしています。エステザルグ村の南隣にあるテジエ村の土壌は粘土質土壌で、興味深いワインを造る畑です。しかし、1987 年に法律が変わり A.O.C.ローヌは石か岩の土壌しか認可されなくなったため、認可が下りなくなり I.G.P.となりました。85hL/ha の認可ですが、60hL/ha まで収穫量を抑えています。グルナッシュとカリニャンを混醸しています。10～15 日間、22～24 度に温度管理しながらマセラシオンします。通常は 6 ヶ月タンク熟成させています。ブラックチェリーのようなフルーティな果実味があり、しっかりとした飲みごたえのある味わいです。

2018 ヴィンテージついて

4 月中旬から 6 月中旬まで、2 日おきに雨が降り不安定な天候が続きました。6 月中旬に雨がやみ、それから 2 ヶ月雨が降らず、乾燥して暑く、気温が 40 度まで上がる日が続くこともありました。8 月 10 日には嵐がきて、100mm 以上の雨が降りました。その後は 10 月まで平均的な天候が続き、収穫は通常通り 8 月末から 9 月末まで問題なく行うことができました。また、収穫期に雨が降らなかったため、葡萄がしっかりと成熟するまで待ち、よいタイミングで収穫をすることができました。**2018VT は、タンニンが Beautiful！**素晴らしい質です。**パワフルすぎずフレッシュで口当たりがソフトで、若いうちから親しみやすい味わいです。** ―ドゥニ　デシャンのコメント

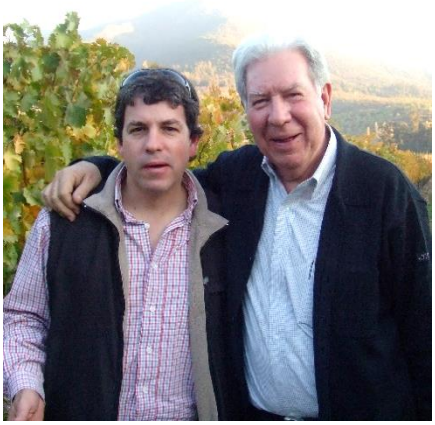
コトー　デュ　ポン　デュ　ガール キュヴェ　デ　ガレ　2018

Coteaux du Pont du Gard Cuvée des Galets

【赤・ミディアムボディ】　国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ
生産者：エステザルグ葡萄栽培者組合
葡萄品種：グルナッシュ、その他　　熟成：タンクで 6 ヶ月
品番：**FB-291**／JAN：**4935919212915**／容量：**750ml**
¥1,320(本体価格**¥1,200**)

WILLIAM FEVRE CHILE

シャブリの巨匠、ウィリアム　フェーヴルが魅了された土地で
ブルゴーニュのエッセンスが光る洗練されたチリワインを生む



栽培から醸造までを担当するゴンザーロ　ピノ(左)と、父のビクトール　ピノ(右)。ウィリアム　フェーヴルの哲学をマイポ　ヴァレーで表現している。

シャブリの著名な生産者であるウィリアム　フェーヴルが、ワイン造りに理想的な土地を探し回ったことがきっかけで設立されたワイナリーです。1990 年、フェーヴルが 5 年かけて探し回り、ついに見つけたサン　フアン　デ　ピルケの土地は、地元のピノ家が所有していました。フェーヴルはこの土地を購入したいと願い出ましたが、断られてしまいます。しかし、諦め切れずに交渉を続けた結果、共同で会社を設立することになりました。フェーヴルは高齢のため頻繁にチリを訪問することは出来なくなりましたが、ブルゴーニュで培われたワイン造りのこだわりはピノ家に引き継がれています。群を抜く標高の「マウンテン　グロウン　ワイナリー」で、畑はまさに山の中にあります。冷涼な気候の影響を受け、成熟がゆっくりと進みます。その結果、十分な酸を保ち、アルコールが高すぎない、非常にバランスのとれたワインが出来ます。

ウィリアム　フェーヴルが魅了された土地「サン　フアン　デ　ピルケ」
試行錯誤を繰り返し、やっとの思いで完成させた自信作
ウィリアム　フェーヴルも認めた、こだわりのピノ　ノワール

エスピノ　ピノ　ノワール　2018
Espino Pinot Noir

何世紀にも亘る変化による崩積土土壌が、ピノノワールにミネラルをもたらします。厳しく選別し、全体の 40%はグリーンハーベストで落とします。この高い標高と土壌が、ワインに影響を及ぼしています。厳しく収量制限をするため、生産量は限られますが、完璧に熟した集約のある葡萄になります。80hL の小型のオープンタンクを使い、温度管理の下、ゆっくりと発酵させます。初めに 8 度で 5 日間プレマセラシオンを行い、その後 18～24 度で約 1 週間発酵させます。ブルゴーニュの伝統的な方法であるピジャージュを行い、人の手で大きなスプーン状の道具を使って何度も果帽を突き崩し、色とフレイバーを抽出します。美しいルビーレッド。チェリーやイチゴの典型的な香りの奥にかすかなミネラルのニュアンスが感じられます。口に含むとアタックは繊細、軽めですが、十分なタンニン、さわやかな酸と持続性のある果実味があります。フィニッシュは、少しスパイスの風味も感じられます。とてもエレガントで洗練されたワインです。

赤・フルボディ　国／地域等：チリ／マイポ　ヴァレー
生産者：ウィリアム　フェーヴル　チリ　葡萄品種：ピノ　ノワール
熟成：40%をフランソワ　フレールのブルゴーニュ樽、60%をステンレスタンクで 4 ヶ月
品番：**W-034**／JAN：**4935919080347**／容量：**750ml**
¥1,760(本体価格**¥1,600**)

新入荷

リースリング＆ヴァイスブルグンダーが新入荷

フランケンらしい
爽やかな風味が特徴

NORDHEIMER VÖGELEIN

フランケンの最良の畑のひとつルンプを要する、エッシェルンドルフ村とマイン川を挟んで対岸に位置するノルトハイム村にある葡萄畑。標高 150～200m、西向きで朝日から夕陽まで日の当たる畑ですが、気温が涼しく、よりミネラリーで直線的な味わいになります。ルンプ同様にムッシェルカルク（貝殻石灰岩）の土壌で、爽やかな飲み口が楽しめます。

WARDEMAR BRAUN
ヴァルデマー　ブラウン

限 定
480 本

ノルトハイマー フェーゲライン リースリング
クーベーアー トロッケン　2019　NEW

Nordheimer Vögelein Riesling Q.b.A. Trocken　　**<スクリューキャップ>**

畑の標高は 250mから 300m、ノルトハイマー　フェーゲラインの斜面に位置しています。土壌の母岩は石灰岩、表土は砂の層で覆われています。このワインに使われている葡萄は 1995 年に植えられたもので樹齢 24 年です。畑の肥料には、オーガニックの堆肥を使用しています。収穫は 9 月末から 10 月初旬に手摘みで行います。発酵はステンレスタンクで、18 度に温度コントロールしながら行います。翌年 2 月まで綺麗な澱と共に寝かせます。バトナージュは行いません。

白・辛口　国／地域等：ドイツ／フランケン　　葡萄品種：リースリング
熟成：ステンレスタンク　　残留糖度：1．7g/L　酸度：6．2g/ L
品番：**KA-651**／JAN：**4935919196512**／容量：**750ml**　　**¥2,420**(本体価格**¥2,200**)

限 定
360 本

ノルトハイマー フェーゲライン ヴァイスブルグンダー
クーベーアー トロッケン　2019　NEW

Nordheimer Vögelein Weissburgunder Q.b.A. Trocken　　**<スクリューキャップ>**

畑の標高は 220～250m、ノルトハイマー　フェーゲラインの斜面に位置しています。気候は涼しく、フレッシュでフルーティな葡萄が出来ます。土壌の母岩は石灰岩、表土は砂の層で覆われています。ヴァイスブルグンダーは 2000 年と 2002 年に植樹したものです。畑の肥料には、オーガニックの堆肥を使用しています。収穫は 9 月の下旬、午前 3 時頃に機械で収穫します。気温が低い夜間から早朝に収穫することで葡萄が暖かくなるのを避け、葡萄のアロマが失われないようにするためです。発酵はステンレスタンク、18 度から 20 度に温度コントロールしながら行います。澱と共に熟成させます。12 月末まではバトナ―ジュを行い、それ以降はバトナ―ジュ無しで翌年の 2 月まで熟成させます。

白・辛口　国／地域等：ドイツ／フランケン　　葡萄品種：ヴァイスブルグンダー
熟成：ステンレスタンク　　残留糖度：2．4g/L　酸度：6．7g/ L
品番：**KA-652**／JAN：**4935919196529**／容量：**750ml**　　**¥2,530**(本体価格**¥2,300**)