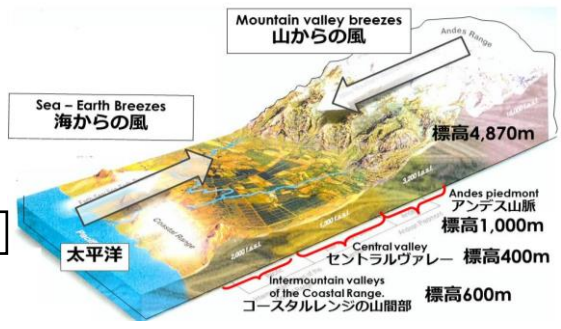
チリのワイン産地を塗り替えた、イタリア出身の 2 人
エルキ ヴァレーのパイオニア

エルキ ヴァレーの先駆者

ビーニャ ファレルニアは、エルキ ヴァレーに住むアルド オリヴィエ グラモラと、イタリアのトレンティーノでエノロゴを勤めていた彼の従兄弟ジョルジオ フレッサティとの出会いから始まりました。1995 年に観光で初めて訪れたジョルジオ フレッサティは、ピスコ（ブランデー）用の葡萄を食べてその品質の高さに驚き、「どうしてこの素晴らしい渓谷でワインを造らないのか！」とアルド オリヴィエ グラモラに伝えました。
当時、チリワインの産地の中心は、サンディアゴから南に集中しており、ジョルジョ フレッサティとアルド オリヴィエ グラモラがワイン造りを始めるまで、エルキ ヴァレーのような北部でワイン造りをしている生産者はいませんでした。2 人はワイン造りを始めた当初、他のチリの生産者たちに、「あの二人のイタリア人は愚かだ」と非難されましたが、信念を貫き通しました。そして、様々な困難を乗り越え、彼らのワインは国際的な評価を受けると、エルキ ヴァレーはチリ最北端の新しいワイン産地としてワイン地図に記されることになりました。ファレルニア」というワイナリーの名前の由来は、約 2000 年前の古代ローマ時代に造られていたワイン、「ファレルノ（Falerno）」に因んでいます。アルドと私がイタリア出身なので、祖国に関係した名前を付けました。



エルキ ヴァレーはチリ北端のワイン産地です。南半球にあるチリは、北は赤道に近くなり、気温が高いエリアです。しかし、フンボルト海流の影響で海の水は夏でも泳げないほどに冷たく、冷たい海風が涼しいテロワールをもたらします。そのため、海風の影響を受けやすい標高の低い場所はとても涼しく、標高が高くなるにつれ暑くなります。これは、他の産地では見られない特徴です。

ファレルニアの個性を生み出す、標高の異なる 4 つの畑

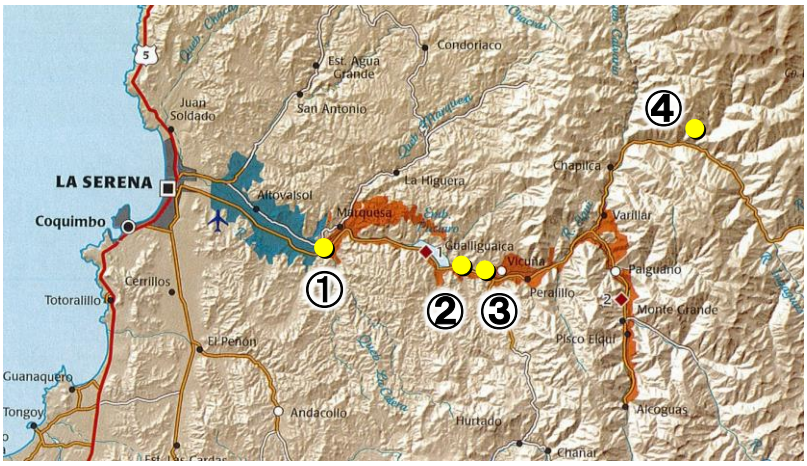
ビーニャ　ファレルニアは、ワイナリーの半径 50km 圏内に 4 つの葡萄畑を所有しています。それぞれの標高、土壌や気候条件は異なります。自家畑の面積は合計 320ha、その他に 100ha の契約農家からの葡萄も使用しています。

①「ティトン」

標高 350m。フンボルト海流の影響を受け、海からの冷たい風が吹く為、標高が最も低いにも関わらず、一番冷涼な畑です。また年間 200～20 日は、午前中に霧が発生し、樹に湿度を与えるのと同時に強すぎる日光から樹を守ってくれる役目をします。通常より 5～7 度下がるため、葡萄がゆっくりと成熟します。ティトンには 125ha の畑があり、主にシラー、ピノ　ノワール、ソーヴィニョン　ブラン、リースリング、一部ペドロ　ヒメネスを栽培しています。

②「プクラロ」

標高 515m。プクラロ湖（人工貯水池）の近く、2004 年に建てたワイナリーがある場所です。ティトンよりも内陸にあるため、霧はほとんど発生せず、乾燥しています。日中はとても暑く、夜になると急激に温度が下がります。主にシラー、ヴィオニエ、ピノ　ノワールも少し植えています。



③「ペドリスカル」

標高 650m。川の流れを山裾に沿って流れるように変えて作った畑です。土壌は川石が多く砂質です。非常に水はけがよく、乾燥しています。ボルドーのグラーヴ、コート　デュ　ローヌ南部のシャトーヌフデュ　パプに似ています。この畑はカルムネールに最適な土壌になっています。夏の日中はとても暑く 32 度位です。しかし、夜になると急激に温度が下がり 10～12 度位になります。

④「ホワンタ」

標高 1,700～2,070m にある、30ha の畑です。おそらく世界で最も高い場所にある畑のひとつです。雨が少なく、充分な太陽光があります。日中はとても暑く、日が落ちると急激に寒くなる、非常に寒暖差が激しい場所です。寒暖の差はアロマにとても大きな影響を持ちます。ここでは樹齢の古いペドロ　ヒメネス、ソーヴィニョン　ブラン、カルムネール、シラーが栽培されています。

徹底した調査から得た、最適なテロワールへの理解

ビーニャ　ファレルニアで驚くべきことは、12 種類以上もの葡萄品種を育てているにも関わらず、そのどれもが高品質なところです。ソーヴィニヨンブラン、シャルドネ、カルムネール、シラー、ピノ　ノワール、マルベックと様々な品種のワインが世界の品評会で賞を獲得しています。半径 50km のエリア内で栽培する 6 つの異なる葡萄品種すべてが賞を獲得するということは、とても珍しいことです。

彼らの成功の秘密は、ワイナリーを設立してから 15 年間、多種多様な土壌をくまなく調査し、それぞれの土壌に適した葡萄を植えたからです。しかし、過去にここでワイン造りをした人は誰もいないので、全て自分たちで調査しなければなりませんでした。ひとつひとつ穴を掘り、必要であれば川の流れまで変えました。これは、時々ワイナリーに来るだけのワインメーカー（コンサルタント）では決して実現することは出来ないでしょう。加えて、ビーニャ　ファレルニアでは、160 個のタンクと 1,000 個の樽を所有しており、ワイナリー設立当初からすべての区画ごとにタンクを分けて醸造しています。「**土壌調査と、区画ごとに醸造することを 15 年間続けることによって、エルキ　ヴァレーのことを深く知ることができました。**『ヴィンテージによるばらつきが少ない区画はどこである』とか、『冷涼なエリアだからピノ　ノワールに適している』といったことは、これらの長年の調査なくして決して知ることはできなかった」とフレッサティは言います。

生産量が少ないため、2018VT は 960 本のみの限定入荷

樽で発酵、熟成させた
注目のシャルドネが新入荷!

＼ 新入荷 ／

限 定
960 本

シャルドネ グラン レセルバ 2018
Chardonnay Gran Reserva

ファレルニアがエルキ ヴァレーに所有する 4 ヶ所の畑の中で一番冷涼な気候を持つティトンの畑の葡萄で造られます。ティトンは標高 350m、海岸から 18km と近く、海からの冷たい風が吹きます。昼と夜の気温差が大きく、これにより葡萄に豊かなアロマと酸がもたらされます。葡萄は手摘みで収穫し、15kg のケースに入れセラーに運びます。低い圧力で柔らかくプレスし、澱引きした後、フレンチオーク樽で発酵させます。発酵後、同じ樽で約 10 ヶ月熟成させます。その後、それぞれの樽のワインをブレンドし、ボトリングします。輝きのある黄色、フローラルなアロマに加え、バナナやパイナップル、パパイヤのようなトロピカルフルーツ、さらにスパイスの要素も感じられます。口当たりはたっぷりとまろやか、トロピカルフルーツの豊かな果実味がきれいな酸と素晴らしく調和しています。心地よく長い余韻が感じられます。

★「インターナショナルワインチャレンジ香港 2019」で金賞&「チリのベストワイン」に選出

【白・辛口】 国／地域等：チリ／エルキ ヴァレー
葡萄品種：シャルドネ 熟成：フレンチオークの樽で 10 ヶ月
品番：**W-085**／JAN：**4935919080859**／容量：**750ml** **¥2,530**(本体価格**¥2,300**)

5%の樽熟成がワインにアクセントを与えています

ソーヴィニヨン ブラン グラン レセルバ 2019
Sauvignon Blanc Gran Reserva

<スクリューキャップ>

収穫した葡萄は、除梗、破砕し、約 12 時間コールドマセラシオンを行なった後、やさしくプレスします。全体の 95%をステンレスタンク、5%をフレンチオークの樽で発酵させます。バトナージュしながら、澱と共に 6 ヶ月寝かせます。淡い麦わら色、熟したイチジクや野生のセージの魅惑的な香り、その後からシトラスフルーツやメロンの際立つフレイバーが感じられます。

【白・辛口】 国／地域等：チリ／エルキ ヴァレー
葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン
熟成：95%ステンレスタンク、5%フレンチオークの樽で 6 ヶ月
品番：**W-030**／JAN：**4935919080309**／容量：**750ml** **¥1,760**(本体価格**¥1,600**)

フランス産とアメリカ産の両方の樽のニュアンスが、メルロを通して現れています

メルロ グラン レセルバ 2016
Merlot Gran Reserva

収穫した葡萄は、除梗、破砕し、アルコール発酵前にコールドマセラシオンします。発酵はステンレスタンクで行い、フレンチオークとアメリカンオークの樽で 6 ヶ月させます。深い赤色、ブラックチェリーのアロマにバニラとミントの風味が混ざっています。豊かなボディ、やわらかで長い余韻が感じられます。

【赤・フルボディ】 国／地域等：チリ／エルキ ヴァレー
葡萄品種：メルロ 熟成：フレンチオークとアメリカンオークの樽で 6 ヶ月
品番：**W-080**／JAN：**4935919080804**／容量：**750ml** **¥1,980**(本体価格：**¥1,800**)

チリの伝統品種カルムネールをアパッシメントして
世の中を驚かしたファレルニアの代表作

サクラアワード 2020
ダブルゴールド

ムンドゥス ヴィーニ 2020
金賞

カルムネール グラン レセルバ 2017
Carmenere Gran Reserva

ペドリスカルの畑の葡萄を使います。葡萄は葉のない状態にして、樹に吊るしたまま乾燥させ、収穫は通常より 2 ヶ月遅らせ、より集約させます。葡萄は次第に乾燥し、少し触れるだけでもぼろぼろと落ちる状態になります。葡萄の水分は 30～35%無くなり、より葡萄の集約感が生まれ複雑味が増します。風があり、雨がなく、天気が乾燥しているために、ここでは樹の上で「アパッシメント」が出来るのです。全体の 60%に乾燥した葡萄を使用し、残りの 40%は通常通り収穫した葡萄を使い、別々に醸造します。発酵はピストンのついたステンレスタンクで行います。フランスのタランソー社製のアメリカンオークの樽（主に新樽）で 6～8 ヶ月熟成させます。輝きがある深い色合い。粘性が高く、非常に濃厚で、煮詰めたプラムやバニラ、洋タバコの葉、スモーキーで香ばしい香りがあります。信じられないほどやわらかで、噛めそうなほどふくよかなボディがあります。アマローネスタイルは、決して甘みを出すために行なっているのではなく、しなやかなタンニンのスタイルを造るためです。

【赤・フルボディ】　国／地域等：チリ／エルキ　ヴァレー
葡萄品種：カルムネール
熟成：アメリカンオークの樽（主に新樽）で 6～8 ヶ月
品番：**W-032**／JAN：**4935919080323**／容量：**750ml**　**¥1,980**(本体価格**¥1,800**)

広いエルキ ヴァレーでやっと見つけた、ピノ ノワールに適した畑
ファレルニアの実力が感じられる、繊細でエレガントなピノ ノワール

ピノ ノワール グラン レセルバ 2017
Pinot Noir Gran Reserva

このワインには 2 ヶ所の畑の葡萄を使っています。ひとつは標高 350m、冷涼なエリアにあるティトンの畑、もうひとつはワイナリーのすぐ近くにある標高 650m の畑で、ここはやや暖かい気候条件にあります。2 つの畑の葡萄の収穫は別々に行い、発酵、熟成も別に行います。ブラックチェリーのきれいな香りがあり、テロワールの個性が反映されたピノ ノワールです。

【赤・フルボディ】　国／地域等：チリ／エルキ ヴァレー
葡萄品種：ピノ ノワール　熟成：フレンチオークの樽（2~3 年樽）で 6 ヶ月
品番：**W-050**／JAN：**4935919080507**／容量：**750ml**　**¥2,750**(本体価格**¥2,500**)

ファレルニアの運命を変えたシラー
ワイナリーの躍進はこのワインから始まりました

シラー グラン レセルバ 2015
Syrah Gran Reserva

葡萄は主にティトン（350m）、一部はプクラロ（515m）の畑のものを使用し、収穫量は非常に低く抑えています。全体の 50%をフレンチオークの樽で 6 ヶ月熟成させています。非常に明るい色、エレガントで、ブラックペッパーを思わせる香りもあります。非常にやわらかいタンニンで、バランスのよい味わいです。　★「チリ 2018　ティム　アトキン　スペシャルレポート」で 91 点

【赤・フルボディ】　国／地域等：チリ／エルキ ヴァレー
葡萄品種：シラー　熟成：50%をフレンチオークの樽で 6 ヶ月
品番：**W-033**／JAN：**4935919080330**／容量：**750ml**　**¥2,310**(本体価格**¥2,100**)

シラーに適した単一畑「ティトン」の最良の区画からのワイン
北ローヌのスタイルを目指して造りまたした

シラー レセルバ ティトン シングル ヴィンヤード 2012
Syrah Reserva Titón Single Vineyard

ティトンの畑の中から、最も優れた区画を選び出し、その区画の葡萄だけを使用しています。また収量も制限しているため、素晴らしい集約感があります。「この区画のテロワールが持っている個性は、ワインに色濃く表れています。まず、色がとても濃いです。これはエルキ ヴァレーが十分な日照量を持っていることを反映しています。香りにはフローラルな要素や、ブラックペッパーのスパイシーな要素が感じられます。このスパイシーな要素は、土壌からの影響であり典型的なニューワールドのシラーには見られないものです。実は北部ローヌのシラーのスタイルを目指して造っています。ただ濃いだけでない、美しい味わいがあります」とフレッサティが語る自信作です。

【赤・フルボディ】 国／地域等：チリ／エルキ ヴァレー
葡萄品種：シラー 熟成：10%をフレンチオーク樽で 10 ヶ月
品番：**W-067**／JAN：**4935919080675**／容量：**750ml** **¥2,530**(本体価格¥2,300)

「エルキ ヴァレーで葡萄栽培をする中で、一番苦労した」と語る
川の流れを変えてまで造った、独自のカルムネール

カルムネール レセルバ ペドリスカル シングル ヴィンヤード 2016
Carmenere Reserva Pedriscal Single Vineyard

スペイン語で「石のある場所」を意味する「ペドリスカル」は、もともとはエルキ川の川底だったため、土壌は砂と石の多い沖積土で構成されています。グラン レセルバ（W-032）とは異なりアパッシメントをせず、樽のニュアンスを引き出すように造っています。赤い果実の豊かなアロマの中に、樽からくるエレガントなバニラのニュアンスがあります。広がりがあり、非常にバランスの取れた骨格、熟したタンニンが感じられます。

畑になる前のペドリスカルの様子

土を盛り、葡萄を植えた現在のペドリスカル

【赤・フルボディ】 国／地域等：チリ／エルキ ヴァレー
葡萄品種：カルムネール 熟成：アメリカンオークの新樽で 12 ヶ月
品番：**W-068**／JAN：**4935919080682**／容量：**750ml** **¥2,640**(本体価格¥2,400)

最良の区画の葡萄をブレンドした、上級キュヴェ
樽熟成させた最初のワインという理由から、このワイン名にしました

ナンバーワン 2016
Number One

フレッサティが、オリヴィエ グラモラ家に敬意を込めて造ったワインです。オリヴィエ グラモラ家は、アルドの母親、アルド、そして息子と、チリに移ってから 3 世代目になりました。そこで、3 種類の葡萄を使って最高のワインを造ろうと考えました。名前は、ファレルニアが樽 100%で造った最初のワインだったというシンプルな理由から付けました。それぞれ最も良い区画の葡萄を使用しています。収穫した葡萄は優しく破砕します。10 度で 48 時間、発酵前の醸しを行ないます。発酵は 22～24 度で 10 日間行い、その後 1 週間醸しをします。ステンレスタンクでマロラクティック発酵させます。カベルネ ソーヴィニヨンとシラーはフレンチオークで、カルムネールはアメリカンオークでそれぞれ 12 ヶ月樽熟させます。ブレンドし、3 ヶ月タンクで置いてから瓶詰します。赤いベリーやバニラ、チョコレートの香りと風味が感じられます。樽は強すぎず、バランスの取れたワインとなっています。

【赤・フルボディ】 国／地域等：チリ／エルキ ヴァレー
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 50%、シラー25%、カルムネール 25%
熟成：品種によりフレンチオークとアメリカンオークの樽で 12 ヶ月
品番：**W-040**／JAN：**4935919080408**／容量：**750ml** **¥3,300**(本体価格¥3,000)

フランス／ブルゴーニュ／コート ド ボーヌ／ムルソー

ヴァンサン ジラルダン
VINCENT GIRARDIN

近年のブルゴーニュにおけるトップ ドメーヌのひとつとして評価
醸造家エリックによる新しい体制がもたらす最高品質のワイン

醸造家のエリックと販売責任者のマルコ。新生ヴァンサン ジラルダンを牽引する頼もしい２人。（2015 年訪問時撮影）

ヴァンサンが引退し畑と会社を売却――危機を乗り越え、生まれ変わった「新生ヴァンサン ジラルダン」

2012 年、設立から 30 年を迎えたドメーヌ ヴァンサン ジラルダンに、**重大な事件**が起こりました。**ワイナリーを立ち上げたヴァンサンその人が、体調の不良と後継者の不在から、ドメーヌを手放してしまったのです。**同時に自社畑の多くを売却し、ワイナリーに残されたのは最新の醸造設備と、ほんのわずかな自社畑と、醸造家エリックを初めとする優秀なスタッフたちだけでした。しかし幸いにも、**新たなオーナーはドメーヌを買い取っただけで、ドメーヌの運営体制はそのまま維持する形をとりました。**それどころか、ヴァンサンの右腕として醸造家を務める**エリック ジェルマンを、畑や醸造に関わる全ての部分でトップに就任させた**のです。また、以前までと同様に輸出部長のマルコ カスケーラが販売を担うことで、エリックがさらにワイン造りに集中できる環境が整っています。**こうして、「エリック率いる新生ヴァンサン ジラルダン」がスタートしました。**

「これまでのようなワイン造りは出来ない」最大の危機を乗り越え、自社畑を買い足しドメーヌを復活させる

2020 年収穫のシャサーニュ モンラッシェのピノ ノワール。選果台でさらに良いものだけを選び抜きま

エリックは、これまでのように高品質なワインを安定して造るために、自分たちで管理する葡萄畑を増やすことを考えました。そこで新たに、契約農家から葡萄を買い取るだけでなく、**契約農家の畑を自分たちで管理して葡萄を買い取る部門**を立ち上げ、自社栽培の畑を得ることが出来ました。自社で管理する畑については、オーガニックまたはビオディナミ栽培を採用しています。2014 年には、ムルソーのシャルム、レ ナルヴォー、スー ラ ヴェル、ポマールのレ ヴォーミュリアンと村名区画、ヴォルネイの村名区画、AOC ブルゴーニュの白の畑の一部を、合計で 4ha ほど手に入れることが出来ました。以降、少しずつ葡萄畑を買い足し、現在は約 33ha の自社所有畑・自社管理畑を持つに至りました。**こうしてネゴシアンとしてだけではなく、ドメーヌとしても復活を遂げることが出来ました。**

また、今では誰もが当たり前のように行なっている**「完成したワインではなく、葡萄を選んで購入し自分でワインにする」**という、**ネゴシアンワインメーカーの先駆者**としても、これまでと同様にワイン造りを行っています。

ヴァンサン時代の濃厚なスタイルの終焉 エリックが「ピュアでエレガントな」スタイルを完成させる

エリックは新樽比率を下げて熟成期間を延ばし、新しいスタイルを完成させた。（2002 年訪問時撮影）

現在のドメーヌを牽引する人物、エリックがヴァンサンと知り合ったのは、今から 20 年ほど前のことです。ヴァンサンからスカウトされる形で 2002 年にドメーヌに正式に加入します。その当時、ロバート パーカー等の評論家から絶賛されていたヴァンサンのワインは、「濃厚で、はちきれんばかりの果実味がある」スタイルでした。しかし、**エリックはこのスタイルを大きく変更する必要があると感じていました。**2004 年頃からその方法を模索し始め、**ついに 2007 年に新しいスタイルが完成**しました。それが、**今のドメーヌ ヴァンサン ジラルダンを象徴する「ピュアでエレガント」なスタイルでした。**

エリックは、醸造家として申し分ないキャリアを積んだ人物です。エリックの実家は、有名なアンリ　ジェルマン　ペール　エ　フィス。ムルソーに生まれ、ムルソーを人一倍愛するエリックは、醸造学校を卒業した後、シャサーニュ　モンラッシェや、パプ　クレマンで経験を積み、後にブルゴーニュを拠点とする「バーガンディア醸造研究所」での勤務を開始します。**そこで幸運にも、キリアコス　キニゴプロスの教えを受けることになります。**キリアコスは当時 **DRC やルフレーヴ、エティエンヌ　ゾゼ等の醸造コンサルタント**を行っていました。その時のことを、エリックは『ヴィニュロン』誌の 2015 年秋号で次のように語っています。**「私は本当に運が良かった。ダヴィド　デュバンやジョルジュ　ルーミエのようなワイン業界のビッグネームで、３年間の間、毎年 40 もの醸造経験を積むことが出来たんだ。そして今ではヴァンサン　ジラルダンで働くことが出来ているんだから」。**

ビオディナミ栽培で管理するムルソーのレ　ペリエールの畑。美しく健全な葡萄がワインの美味しさの秘密です。

『ワイン アドヴォケイト』においてトップ　ドメーヌと同等の評価
2017 年のバタール モンラッシェが同年同銘柄の中で最高得点を獲得

2012 年に突如として訪れた危機を乗り越えた「新生ヴァンサン　ジラルダン」は、その後瞬く間にドメーヌの地位を押し上げ、今やブルゴーニュを代表するトップ　ドメーヌのひとつとして評価されるまでに至りました。それまでのような**「コストパフォーマンスの高い生産者」としてではなく、「最高品質のワインを造るドメーヌ」として認められた**ということに大きな意味があります。『ワイン　アドヴォケイト』は、ヴァンサン　ジラルダンの 2017 年のバタール　モンラッシェに、**エティエンヌ　ゾゼと並ぶトップ　タイスコアの 96 点を献上**しています。ラモネとオリヴィエ　ルフレーヴが 95＋点、フォンテーヌ　ガニャールが 95 点、マルクコランが 94+点を獲得し、ドメーヌ　ドーヴネが 95-97 点、ピエール　モレが 94-96+点、ルフレーヴが 94-96 点の暫定評価を獲得している中での快挙です（2020 年 9 月 11 日現在）。この評価は、ドメーヌ　ヴァンサン　ジラルダンの中でも**歴代最高得点**となっており、ヴァンサン時代には成しえなかった**エリックの功績**といえます。

これは 2017 年のバタール　モンラッシェのみの評価を比較したものであり、これをもって生産者の優劣をつけることは出来ません。また、それを目的としたものでもありません。お伝えしたいのは、**「エリック率いるヴァンサン　ジラルダンが、ブルゴーニュを代表するトップ生産者と並ぶ評価を獲得するようなワインを生産している」**ということです。こうした近年のワイン造りは、グラン　クリュ、プルミエ　クリュなどの高級ワインだけでなく、マイナーなアペラシオンや AOC ブルゴーニュなどのスタンダードクラスにもしっかりと反映されています。

『ベタンヌ+ドゥソーヴ 2019』で４ッ星に昇格し、
『ワイン&スピリッツ』でも 2019 年のトップワイナリー100 に選出

近年、エリック　ジェルマンを筆頭に新たな道を歩み始めたヴァンサン　ジラルダンは、これまでと変わらないばかりか、さらに素晴らしいワインを造っていることが、多くのワインガイドで次々に賞賛されることとなりました。フランスのワインガイド、**『ベタンヌ＋ドゥソーヴ』の 2019 年版で、ヴァンサン　ジラルダンが４ッ星生産者に昇格**したのです。**この評価は、ドメーヌ　デュジャックやドメーヌ　ルフレーヴ、ドメーヌ　コント　ジョルジュ　ド　ヴォギュエ、ドメーヌ　ロベール　グロフィエ　ペール　エ　フィス等の生産者と並ぶものでした。**さらに**同ガイドの 2020 年版でも４ッ星を維持**し、「偉大なブルゴーニュ　ワインを知らない人は、この造り手によってそれらの公正な概念を獲得することが出来る」と評価されています。

また、アメリカのワインガイド、**『ワイン&スピリッツ』の「TOP 100 WINERIES OF 2019」に選出**されるなど、その勢いは留まるところを知りません。『ラ　ルヴュ　デュ　ヴァン　ドフランス』2020 年 4 月号では、「ヴォルネイ　プルミエ　クリュ　サントノ」が、ドメーヌ　デコント　ラフォン、ドメーヌ　マトロとともに、また「シャサーニュ　モンラッシェ　プルミエクリュ　ブランショ　ドゥシュ」がジャン　クロード　バシュレ　エ　フィス、モレ　コフィネとともに紹介されています。『ワイン　アドヴォケイト』誌は 2020 年 2 月の記事で、2019 年に引き続き、**「現在、非常に確かで高品質なブルゴーニュの白ワインを造るようになっており、この造り手を"商業的"だからと避けることは完全に間違っている」**と指摘しています。

「私達はいわばテロワールの番人。畑に出て作業することは田舎では常識さ！」
――『ヴィニュロン』2015 年秋号より

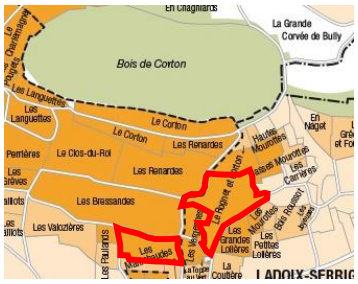
エリックは、葡萄畑での仕事を何よりも重要だと考えています。自社で管理する葡萄畑はもちろん、契約農家からの買い葡萄についても殺虫剤や除草剤を使用していません。エリックは『ヴィニュロン』誌で、**「以前、畑の管理が十分でないと私が判断した農家との商談を断ったことがあるよ。彼らが持っていた畑がどれだけ素晴らしいアペラシオンだったかということは関係なしにね。契約農家であっても、葡萄を買う時は、オーガニック、もしくはそれに近い形で栽培されているという事を大切にしているんだ」**と語っています。ヴァンサン　ジラルダンのすべてのワインは、この哲学のもとで造られています。エリックは醸造だけではなく、自ら畑を周り、「良いワインは畑から」の哲学を貫いています。**こうして育てられた葡萄は、その土地のテロワールを浮かび上がらせる「ピュアでエレガント」なワインとして多くの方に親しまれています。**

Wine Enthusiast

95 pts / 100

「ワイン エンスージアスト 2019.12.1」
"TOP 100 CELLAR SELECTIONS OF 2019"に 67 位で掲載されました！

コルトン ルージュ グラン クリュ 2016
Corton Rouge Grand Cru



アロース コルトン村のレ マレショード（50%）と、ラドワ セリニィ村のル ロニェ（50%）からのワインです。畑は赤身を帯びた土で、小石が多く、茶色の石灰岩やカリウムを多く含むマールが多くみられる土壌です。収穫は手摘みで行います。葡萄の選別は 2 回、最初は畑での収穫時、2 度目はセラーの選果テーブルで行います。除梗、破砕した後、ステンレスタンクに入れます。葡萄の品質を見ながら少しだけ全房の葡萄も使います。数時間、低温マセラシオンをした後、温度コントロールしたステンレスタンクで発酵させます。この間、ルモンタージュを行います。やわらかくプレスした後、フレンチオークのトノー（新樽約 30%）に移しマロラクティック発酵、さらにそのまま約 15 ヶ月熟成させます。ボトリングの 1 ヶ月前にそれぞれの樽をブレンドします。清澄、濾過は行いません。ボトリングは月のカレンダーに従って行います。たっぷりと豊かな野生のベリーやスグリを思わせる果実、キルシュ、そしてスミレのアロマが広がります。ワインが開くにつれ、森の下生えや、なめし皮や毛皮のような動物的な香り、さらに胡椒や甘草のニュアンスも感じられます。口当たりは力強く、骨格があり、非常に表現豊かです。しっかりとしたボディがあり、引き締まっています。

★「ワイン エンスージアスト 2019.12.1」で 95 点&「TOP 100 CELLAR SELECTIONS 2019」で 67 位に掲載
★「ワイン スペクテーター2019.10.31」で 92 点、「ヴィノス 2018.1」で 91-93 点。

赤・フルボディ　国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／コート ド ボーヌ
生産者：ヴァンサン ジラルダン　葡萄品種：ピノ ノワール
熟成：フレンチオーク(新樽 30%)で約 15 ヶ月
品番：**FC-291**／JAN：**4935919312912**／容量：**750ml**　**¥18,700**(本体価格**¥17,000**)

平均樹齢 80 年の区画から生まれる、骨格があり、非常にジューシーなワイン。

「このワインを仕込むために葡萄を運んでくると、セラーが素晴らしい香りで埋め尽くされる」

～醸造家 エリック ジェルマンのコメント～

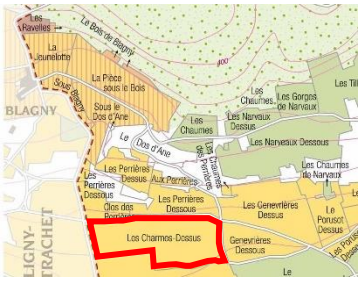
アロース コルトン ルージュ レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2015
Aloxe Corton Rouge Les Vieilles Vignes

土壌は石灰岩に少し粘土が混ざっています。樹齢はとても古く、この古い葡萄から素晴らしいワインが出来ます。葡萄の選別は 2 度、摘み取りの際に畑で 1 回、そしてセラーに運び、選果テーブルで 2 回目の選別をします。部分的に除梗し、温度コントロール装置付きのステンレスタンクに入れ、発酵させます。出来るだけピュアで葡萄の特徴が表現されたワインにするため、ルモンタージュはマストに影響を与えないよう、非常にやわらかく行います。優しくプレスした後、フレンチオーク樽（新樽 20%）に入れます。マロラクティック発酵は、自然の乳酸菌によって行われます。熟成はそのまま樽で澱とともに 14 ヶ月行います。月のカレンダーに従い、「果実の日」、そして月が欠けていく時、に瓶詰します。濃い赤色、力強い赤い果実のアロマが広がります。しっかりとしたタンニンのおかげで、力強さと同時になめらかさを持つワインになっています。

赤・フルボディ　国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／コート ド ボーヌ
生産者：ヴァンサン ジラルダン　葡萄品種：ピノ ノワール
熟成：フレンチオーク（新樽 20%）で 14 ヶ月
品番：**FC-162**／JAN：**4935919311625**／容量：**750ml**　**¥8,140**(本体価格**¥7,400**)

ムルソーを代表する１級畑”レ　シャルム”

その中でも優れた区画からの葡萄を使用しています



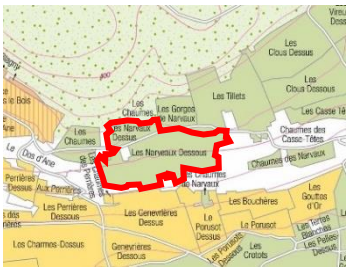
ムルソー ブラン プルミエ クリュ
レ シャルム ドゥシュ 2013
Meursault Blanc Premier cru Les Charmes Dessus

ムルソーの生産者として確固たる地位を築いたヴァンサン　ジラルダンが造る自信作です。ムルソー村には特級畑はありませんが、レ　ペリエール、レ　シャルム、レ　ジュヌヴリエールの３つのプルミエ　クリュが、グラン　クリュに匹敵する評価を得ています。ブルゴーニュの葡萄畑の区画は、"Dessus（ドゥシュ）"と"Dessous（ドスュ）"に分けられている場合があり、通常、上部に位置するDessusの方がより優れた品質の葡萄を生み出すと言われています。レ　シャルム ドゥシュからのワインは、ムルソーらしいナッツやトーストのニュアンスを持ち合わせた、まるみのあるスタイルが特徴的です。非常に力強く、ボリュームのあるワインになります。

★「インターナショナルワインセラー」で90-93点、「ワイン　アドヴォケイト2016.12.1」で90点。

白・辛口　国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／コート　ド　ボーヌ　生産者：ヴァンサン　ジラルダン
葡萄品種：シャルドネ　熟成：フレンチオーク（新樽20%）で16ヶ月以上
品番：**FB-446**／JAN：**4935919214469**／容量：**750ml**　**¥15,400**(本体価格¥14,000)

１級畑ジュヌヴリエールの上部、丘の頂上に位置する村名格畑
しっかりとしたミネラル感のあるムルソーを生む「フラッグシップのひとつ」



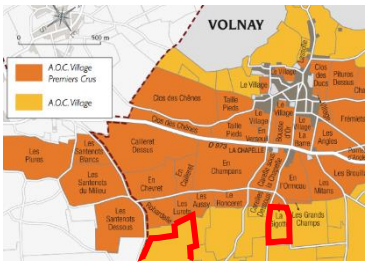
ムルソー ブラン レ ナルヴォー 2016
130本限り
Meursault Blanc Les Narvaux

丘の頂上にあり、とても痩せた土壌の畑で、粘土と石灰岩土壌です。斜面上部に位置するため、表土が浅く、ミネラル感のあるワインが生み出されます。ニューマティックプレスを使い、低い圧で圧搾します。澱引きした後、228Lのフレンチオーク樽（15%新樽）で発酵、11ヶ月熟成させます。ラッキングして古樽に移します。その後、6~7ヶ月熟成させています。瓶詰の１ヶ月前にステンレスタンクに移してブレンドします。「**レ　ナルヴォーは斜面上部の畑で、重たくはなりません。香りは、まるでその土壌に潜ったかのような、岩に対面したかのようなミネラルを感じることが出来ます。偉大なブルゴーニュ　ワインを味わうという体験を、これから始めるのにふさわしいワインです。ジラルダンのフラッグシップのひとつです**」とマルコは話していました。

★「ワイン スペクテーター2019.6.30」で93点、「ワイン＆スピリッツ 2019.4」で92点。

白・辛口　国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／コート　ド　ボーヌ　生産者：ヴァンサン　ジラルダン
葡萄品種：シャルドネ　熟成：フレンチオーク(新樽15%)で11ヶ月、古樽で6ヶ月
品番：**FC-231**／JAN：**4935919312318**／容量：**750ml**　**¥12,100**(本体価格¥11,000)

ヴォルネイらしく優美でソフトな質感がありながら、
熟した葡萄を使用することにより果実味豊かな仕上がりとなっています



ヴォルネイ レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2011
Volnay Les Vieilles Vignes

ヴォルネイの斜面を南下した区画に位置し、共に畑の上部がプルミエ　クリュに格付けされるレ　リュレとラ　ジゴットの葡萄を使っています。土壌は粘土と石灰岩からなっていて、なだらかな斜面です。一部を除梗し、温度管理したステンレスタンクへ入れます。3週間発酵させます。ポンピング　オーバーし、果帽をソフトに突き崩します。柔らかく圧搾し、フレンチオークの樽（15%新樽）で、澱と共に14ヶ月以上熟成させます。月のカレンダーの「果実の日」に、ろ過も清澄もせず瓶詰めします。すみれの花やブラックチェリー、ブラックベリー、ミネラルの豊かな香りがあります。濃縮していて、バランスがとれています。若い内から楽しめます。「ヴォルネイはエレガントと言われるのは、葡萄が良く熟していないからそういった表現になるのではないだろうか。我々のヴォルネイのスタイルと言えばリッチ」とマルコは話していました。現在は熟成を経たことにより、ヴォルネイらしい優美な味わいが表れており、リッチでありながらも心地よい飲み口が楽しめるようになっています。

赤・フルボディ　国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／コート　ド　ボーヌ　生産者：ヴァンサン　ジラルダン
葡萄品種：ピノ　ノワール　熟成：フレンチオーク(新樽15%)で14ヶ月
品番：**FB-823**／JAN：**4935919218238**／容量：**750ml**　**¥7,480**(本体価格¥6,800)

「マイナー　アペラシオンでも素晴らしい畑を探し出す」ヴァンサン　ジラルダンの哲学を反映したワイン

サヴィニー レ ボーヌ ブラン レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2014
Savigny Les Beaune Blanc Les Vieilles Vignes

ヴァンサン　ジラルダンは、グラン　クリュからスタンダードクラスまで、幅広くワイン造りを行なっています。グラン　クリュやプルミエ　クリュのワインはもちろん素晴らしいですが、近年のブルゴーニュワインは価格高騰が著しく、いくら品質が高くても、限られた人にしかそれを伝えることが出来ません。このワインには、「マイナーなアペラシオンであっても素晴らしい畑を探し出すことで、クオリティを下げずに美味しいワインを造りたい」という思いが込められています。葡萄は、主にヴェルモ　ドスゥの区画からのものです。葡萄畑は、葡萄の成熟を遅らせる風と涼しい気温の谷にあります。ワインにミネラルを与える、とても不毛なひどく硬い石灰岩の砂利土壌です。葡萄は破砕せず、ニューマティックプレスを使い、ゆっくりと抽出するために低い圧力で圧搾します。マストは低温で静置し、ゆっくりと澱引きします。その後樽とワインが接触しすぎないように 228 L でなく 500L のフレンチオークの樽（20%新樽）に入れます。良質の澱と共に 12 ヶ月熟成させています。瓶詰の 1 ヶ月前に、異なる樽のワインをステンレスタンクに入れブレンドします。月のカレンダーに従って、「果実の日」に瓶詰します。花や果実の香り、フレッシュな風味が広がります。

白・辛口　国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／コート　ド　ボーヌ
生産者：ヴァンサン　ジラルダン　葡萄品種：シャルドネ
熟成：500L のフレンチオーク樽（20%新樽）で、澱と共に 12 ヶ月
品番：**FC-035**／JAN：**4935919310352**／容量：**750ml**　**¥5,280**(本体価格**¥4,800**)

AOC BOURGOGNE

ヴァンサン　ジラルダンをトップ生産者へと押し上げた“エリック　ジェルマン”の実力が光る最新ヴィンテージ！

ブルゴーニュ ブラン キュヴェ サン ヴァンサン 2017（左）
Bourgogne Blanc Cuvée Saint-Vincent

ムルソーとピュリニー　モンラッシェ、シャサーニュ　モンラッシェ、サン　ロマンの葡萄を使用しています。6 時半から作業をし、7 時半には葡萄を選び出します。ゆっくりと抽出するために、軽く圧搾します。軽く澱引きした後、500L の樽（新樽無し）に入れます。発酵は区画ごとに行い、冷たくなりすぎないように 10～12 度の温度をキープします。澱引きは 1 日に 1 回程行い、クリアにしすぎないよう気をつけ、10～12%程澱を残します。すると自然な味になります。10 ヶ月熟成させます。ベントナイトで清澄し、珪藻土フィルターで濾過します。月のカレンダーにしたがって瓶詰めします。きれいに出た酸とミネラル香。舌の奥に感じる酸はフレッシュで、レモンのようです。少し厚みがあり、味わいは凝縮しています。

【白・辛口】国／地域等：フランス／ブルゴーニュ　生産者：ヴァンサン　ジラルダン
葡萄品種：シャルドネ　熟成：500L の樽(新樽でない)で 10 ヶ月
品番：**F-154**／JAN：**4935919041546**／容量：**750ml**　**¥3,300**(本体価格**¥3,000**)

ブルゴーニュ ルージュ キュヴェ サン ヴァンサン 2017（右）
Bourgogne Rouge Cuvée Saint-Vincent

ブルゴーニュ ルージュはどこでも造られるワイン。だからこそハイクオリティのブルゴーニュ ルージュを造ると決めました。ポマール、ヴォルネイと、サン　ロマンの境にあるオート　コート　ド　ボーヌの葡萄を使用しています。収穫量は 40hL/ha です。軽く破砕し、低温で醸しを行い、ステンレスタンクで発酵させます。その間、ルモンタージュします。ニューマティックプレスで圧搾します。樽（新樽 10%）で 10 ヶ月熟成させます。'16VT からはトップ　ドメーヌが使用している珪藻土フィルターを使用するようになり、ソフトな質感が得られるようになりました。ブラックチェリーのノートがある非常に親しみやすい味わいです。

【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／ブルゴーニュ　生産者：ヴァンサン　ジラルダン
葡萄品種：ピノ　ノワール　熟成：樽(新樽 10%)で 10 ヶ月
品番：**FA-577**／JAN：**4935919095778**／容量：**750ml**　**3,300**(本体価格**¥3,000**)

TENUTA POGGIO IL CASTELLARE

テヌータ　ポッジョ　イル　カステッラーレ

トスカーナに 6 つのカンティーナを所有
その中で、最も注目を集める花形的カンティーナ

バロンチーニ家の歴史

サン ジミニャーノに、1489 年から所有権を得た記録があります。1960 年代にはジャウレス　バロンチーニがトップクラスのワイン造りでの成功を目指し、カンティーナ　バロンチーニを立ち上げました。恵まれた土地と家族の協力、先を見越して少ずつ畑を買い足し、事業は拡大していきました。

モンタルチーノのエリアに 9ha の畑を所有。写真はブルネッロの畑。南向き、小石が多く、樹齢は約 10 年。中には 40 年の樹齢もあります

父の夢を受け継ぐ娘
トスカーナに 6 つのカンティーナを所有

ジャウレスの娘ブルーナは、父が亡くなった時に医学の道をあきらめ、トスカーナのそれぞれの D.O.C.G.にカンティーナを持つという父の夢を実現するための計画を立てました。

ブルーナが思い描く理想像は、テロワールに密着した、土地の個性が生かされたワインです。**特定の銘柄に特化した生産者が多いトスカーナでは珍しく、手頃なワインからプレステージクラスまで幅広いラインナップを生産しています。**複数のカンティーナを少ない人数で管理しながら、規模と専門性、多品目でありながら効率的な運営という、相反する点を上手く融合させています。

その中で注目すべきは、イタリアでも最も高貴なワインと言われるブルネッロ ディ　モンタルチーノです。モンタルチーノに所有するテヌータ　ポッジョ　イル　カステッラーレで造られるブルネッロは、過去にワインスペクテーターで何度も高評価を得ており、品質はもちろん、ブルネッロの中では手に取り易い価格というのもバロンチーニの魅力のひとつです。

ワインスペクテーター

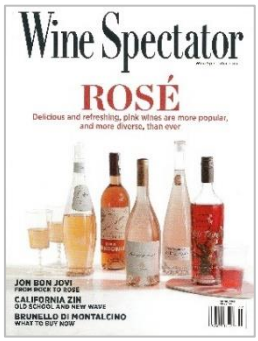
2018.6.30

ブルネッロ ディ モンタルチーノ 2013

TOP WINE

のひとつとして掲載

95 pts / 100



TOP 2013s

WINE — SCORE

ALTESINO Brunello di Montalcino Montosoli 2013 — 97
Balsamic notes of juniper, sage and eucalyptus are buried underneath the cherry and plum fruit in this expressive, supple red.

CANALICCHIO DI SOPRA Brunello di Montalcino 2013 — 97
Bursting with cherry, strawberry and mineral flavors, this racy red evokes harmony and freshness, with all the components integrated.

CASANOVA DI NERI Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2013 — 96
Sweet, ripe strawberry and cherry fruit melds with the dense, refined structure of this red, with terrific harmony and expression.

CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA Brunello di Montalcino 2013 — 96
Exuding cherry, strawberry, floral and tobacco flavors, this effusive, fruity style is bright, elegant and harmonious.

LISINI Brunello di Montalcino 2013 — 96
Cherry, strawberry and floral flavors are tinged with iron, earth and spice notes in this ripe red, which is elegant in profile.

ALTESINO Brunello di Montalcino 2013 — 95
An intense perfume of juniper, bay laurel, sage, rose and berries marks this silky red, which is almost ethereal in its presence.

CAPARZO Brunello di Montalcino 2013 — 95
This cuts more of a broad swath than its peers, yet remains graceful, evoking strawberry, cherry, tobacco and stony mineral flavors.

LA FIORITA Brunello di Montalcino 2013 — 95
This is fresh, with cherry, floral, black pepper, mineral, earth and tobacco aromas and flavors, showing balance overall.

POGGIO ANTICO Brunello di Montalcino Altero 2013 — 95
This bright red offers cherry, currant and Mediterranean scrub flavors accented by tar and tobacco, with a seam of sweet ripe fruit.

POGGIO IL CASTELLARE Brunello di Montalcino 2013 — 95
Sporting cherry, strawberry, floral and leather flavors, this vibrant style is harmonious and structured, more elegant than powerful.

LE RAGNAIE Brunello di Montalcino Ragnaie V.V. 2013 — 95

POGGIO IL CASTELLARE Brunello di Montalcino 2013 — 95
Sporting cherry, strawberry, floral and leather flavors, this vibrant style is harmonious and structured, more elegant than powerful.

ブルネッロ ディ モンタルチーノ 2013

Brunello di Montalcino

「ワインアドヴォケイト」のヴィンテージチャート
ブルネッロ エリアの評価は
2013 年 ・・・ 97 pts

サンジョヴェーゼ グロッソとその土壌によって、力強さと濃厚さを持つワインとなります。畑の海抜は 200～450m、仕立てはコルドンで、収穫量は 45hL/ha です。葡萄は完熟してから手摘みで収穫します。26 度に温度管理しながら 10～12 日間発酵し、マロラクティック発酵はステンレスタンクで行ないます。バリックで 30 ヶ月、その後瓶で 6 ヶ月熟成させます。ルビーレッドからガーネット色。年月を経た木の強い香り。熟したプラムの味わいがあります。

【赤・フルボディ】 国／地域等：イタリア／トスカーナ 等級：D.O.C.G.
葡萄品種：サンジョヴェーゼ グロッソ
熟成：バリックで 30 ヶ月、その後瓶で 6 ヶ月
品番：**I-671**／JAN：**4935919056717**／容量：**750ml**

¥6,600(本体価格¥6,000)

2007VT
50 本限り
2010VT
30 本限り

熟成感を楽しめるブルネッロのリゼルヴァ！
2007 年、2010 年ともに偉大なヴィンテージ
タンニンが溶け込んだ優美な味わい。風格が漂う 1 本。

「ワインアドヴォケイト」のヴィンテージチャート
ブルネッロ エリアの評価は
2007 年 ・・・ 96 pts
2010 年 ・・・ 98 pts

ブルネッロ ディ モンタルチーノ リゼルヴァ ピアン ボッソリーノ

Brunello di Montalcino Riserva Pian Bossolino

畑の標高は 500m、土壌は地質年代の異なる様々な組成となっています。石灰岩と砂のまざる粘土石灰質のシスト、砂が少ない粘土質などがあります。栽植密度は 3500 本/ha、収量は 30hL/ha です。気候は典型的な地中海性気候で、春と秋に集中して雨が降ります。丘の中腹エリアは風が強く、葡萄を湿気から守り、健全に保ってくれます。気温も比較的暖かく、葡萄の成熟する時期には暖かい日が続きます。葡萄が完熟するために理想的な条件が備わっています。収穫は手摘みで行います。発酵はステンレスタンクで 26 度にコントロールしながら 15 日間行います。マロラクティック発酵もステンレスタンクで行います。熟成は 2,500L のスラヴォニアンオークの樽で 48 ヶ月、さらに 225L のフレンチオークのバリックで 20 ヶ月行います。リリース前にボトルで 6 ヶ月寝かせています。ガーネットを帯びた濃いルビーレッド。チェリーやスパイスの香るエレガントで持続性のあるアロマ。非常にバランスのとれた味わいで、長い余韻があります。

【赤・フルボディ】 国／地域等：イタリア／トスカーナ
等級：D.O.C.G. 葡萄品種：サンジョヴェーゼ グロッソ
熟成：2,500L のスラヴォニアンオークの樽で 48 ヶ月、フレンチバリックで 20 ヶ月

2007VT 品番：**I-817**／JAN：**4935919058179**／容量：**750ml** **¥9,900**(本体価格¥9,000)
2010VT 品番：**I-829**／JAN：**4935919058292**／容量：**750ml** **¥13,200**(本体価格¥12,000)

FREDERIC GARRABOU

フレデリック　ガラブー

ドメーヌ　ガラブーのオーナー、フレデリック　ガラブー。
地元のワイナリーで醸造家も務めており、活躍の場を広げています。

ブルゴーニュの著名なドメーヌでワイン造りを経験
ファーストヴィンテージから高い評価を獲得する

注目の醸造家

フレデリック　ガラブー（Frederic Garrabou）は、世界中の様々な場所でワイン造りを学び、数多くの経験を積んでいます。ワイン造りを学ぶため、ラングドックを離れ、ブルゴーニュのボーヌの BTS　Viti-oeno で学び、またアンヌ　フランソワーズ グロ、ドメーヌ　シャンソンといった著名ドメーヌでワイン造りを経験しています。ブルゴーニュでは、テロワールを尊重し、単一品種で仕込むワイン造りについて知識を深めました。その後、さらに 2 年間、ボルドーの ISVV で学び、偉大なワインメーカーであったドニ　ドゥブルデュー教授の教えを受けました。さらに世界のワイン造りを知るために、カリフォルニア、オーストラリア、ニュージーランドなどニューワールドで修業を積みました。国が変われば、品種やワイン造りの方法も違います。そこで彼は醸造学というものを深く理解することになりました。

そして 2014 年、フレデリックは故郷に戻り、リムーのガルディに所有する実家のドメーヌでワイン造りをスタートさせました。畑の面積は 22ha、ピレネー山脈の麓に広がっています。フレデリックが実家に戻る以前の祖父や父の時代には、育てた葡萄はすべて農協へ売っていました。しかし、彼は自分のドメーヌ名のワインを造りたい思い、栽培方法を以前と変えるなど自分が培ってきた経験と知識を生かし、ついに最初のワイン 2016 ヴィンテージをリリースするに至りました。そして、**ファーストヴィンテージでありながら「ルヴュ　デュ　ヴァン　ド　フランス」や「アシェット　ガイド」に掲載されました。**また、**世界的に名の知れたワイン評論家ジャンシス　ロビンソン**も 2019 ヴィンテージのテイスティングの際、**「注目のエステート」とコメント**しており、その実力が注目されています。

「ルヴュ　デュ　ヴァン　ド　フランス」にて
写真と共に掲載されました!

DOMAINE GARRABOU　LE COUP DE CŒUR

Près de Limoux, il travaille un peu comme à Beaune !

Frédéric Garrabou s'est lancé avec succès dans la vinification à partir du millésime 2016.

Frédéric **Garrabou** a improvisé son chai dans le garage familial au cœur du village de Gardie, près de Limoux. Il possède 22 hectares, mais ne vinifie pour l'instant que deux parcelles, Le Salsous en pinot noir et Fontvieille en chardonnay. Le reste est amené à la cave coopérative car Frédéric est employé dans une maison de négoce. Son projet personnel est récent, avec un premier millésime en 2016! Ses études à Bordeaux, mais surtout en Bourgogne, au domaine Chanson, l'ont inspiré : vendanges entières, petits rendements sans bois neuf et conversion en bio depuis 2018. **C. F.**

16/20
DOMAINE GARRABOU
Limoux Fontvieille 2016
Terroir argilo-calcaire. Une approche bourguignonne très réussie pour ce chardonnay aux notes de fleurs blanches et de céréales, gourmand

フレデリック　ガラブーが
ラングドック地方のリムーに所有する自身のドメーヌ

DOMAINE GARRABOU

フレデリック　ガラブーがリムーに所有するドメーヌ。畑はA.O.C.リムーにあり、土壌は粘土石灰質です。保水性の高い土壌のため、葡萄がしっかりと熟してくれます。フレッシュで生き生きとしたワインを造るためには最適の条件です。栽培はオーガニック栽培により近いリュット　レゾネで、除草剤は使用しません。

ピレネー山脈とコルビエール山脈の間に位置し、南仏の中でも冷涼な気候
僅か 0.75 ヘクタールの畑から造られる、こだわりのシャルドネ

フォンヴィエイユ　シャルドネ　リムー　2016

Fontvieille Chardonnay Limoux　※無くなり次第 2017VT へ切り替わり

2016 年
80 本限り

「フォンヴィエイユ」の畑は 0．75ha の小さな区画で、北北東を向いています。葡萄の仕立てはシングル　ギヨー。収穫は葡萄が完全に熟したものを手摘みで行います。収穫した葡萄は酸化しないように注意し、セラーに運んだらすぐに圧搾します。最も優れた果汁だけを選び、ワインにします。澱引きした後、500L のバリックに入れ、低温で発酵を行います。試飲をして定期的にバトナージュをします。熟成はそのまま樽で 9 ヶ月行います。グリーンがかった淡い麦わら色。かすかに樽、そして火打石のニュアンスが混ざるフルーティなアロマ。口に含むと非常にクリーンで張りのあるアタックがあります。白桃やアプリコットの果実味に、心地よい酸が完璧なバランスでお互いを引き立てています。非常にフレッシュで長い余韻があります。

★「ルヴュ　ド　ヴァン　ド　フランス 630」で 16/20 点

白・辛口　国／地域等：フランス／ラングドック　　等級：A.O.C.
生産者：ドメーヌ　ガラブー　　葡萄品種：シャルドネ
熟成：500L の樽で 9 ヶ月　　栽培：リュット　レゾネ
品番：**FC-184**／JAN：**4935919311847**／容量：**750ml**

¥3,960(本体価格¥3,600)

ブルゴーニュでのワイン造りの経験を活かした、生産者の自信作
南仏でも素晴らしいピノ　ノワールが造れることを実感させてくれる 1 本

ル　サルスー　ピノ　ノワール　2016

Le Salsous Pinot Noir　※無くなり次第 2017VT へ切り替わり

2016 年
120 本限り

「ル　サルスー」は斜面に位置する区画で、北西を向いています。収穫は葡萄が完全に熟したものを手摘みで行います。醸造にはブルゴーニュの手法を取り入れ、葡萄は全房で発酵させます。発酵前に低温マセラシオンを行います。アルコール発酵は 25～32 度に温度コントロールしながら行います。発酵後の醸しは約 3 週間行い、軽く澱引きをした後、プレスします。マロラクティック発酵と熟成は 500L の樽で行います。バトナージュしながら澱と共に熟成させます。紫がかった濃いチェリーレッド。フレッシュなチェリーやスパイスのアロマがあります。たっぷりの果実味の中にかすかな樽の要素を感じます。少しスモーキーで、複雑さを感じ、同時に心地よい酸があります。十分なタンニンがあり、長く複雑な余韻が感じられます。A.O.C.リムーの畑ですが、ピノ　ノワールが A.O.C.の赤品種に認められていないため、I.G.P.となっています。

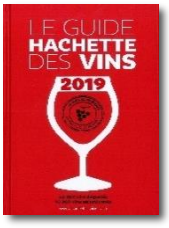
★「ルヴュ　ド　ヴァン　ド　フランス 618」で 14/20 点　★「ル　ギド　アシェット　デ　ヴァン 2019」で 1 星

赤・フルボディ　国／地域等：フランス／ラングドック　　等級：I.G.P.
生産者：ドメーヌ　ガラブー　　葡萄品種：ピノ　ノワール
熟成：500L の樽で熟成　　栽培：リュット　レゾネ
品番：**FC-185**／JAN：**4935919311854**／容量：**750ml**

¥3,960(本体価格¥3,600)

かなり標高の高い北西向きの区画、サルスーからはブルゴーニュのアクセントを持ったピノ　ノワールが造られている。地中海の中心に位置しながら北部の気候の特徴を持つこのテロワールの価値を反映させるのにこれ以上の品種があるだろうか？ブルゴーニュで経験を積んだフレデリック　ガラブーは“南と北”のマリアージュを完璧に成功させ、イチゴ、カシス、チェリーのアロマを持つフレッシュでエレガントな赤ワインを造り上げた。

―「ル　ギド　アシェット　デ　ヴァン　2019」より



LES PEYRAUTINS

レ　ペイロタン

ドメーヌ　ガラブーのフレデリック　ガラブーが、ワインメーカーを務める地元ワイナリーのプレミアム　ヴァラエタル　シリーズです。ガラブー自身が醸造を手掛け、ラベルに彼の名前が記載されています。現代的なテクニックを活用しつつ、伝統的なフランスワインの良さを表現したワインを目指しています。それぞれの品種が持つ香りや味わいの個性が生かされています。

コート　ド　ガスコーニュ　ソーヴィニヨン　ブラン　2019

Côtes de Gascogne Sauvignon Blanc　<スクリューキャップ>

ガスコーニュはラングドックよりも涼しいため、アルコール度数も低く、エレガントなワインに仕上がります。ステンレスタンクで発酵を行い、きれいな澱と共に 5 ヶ月に寝かせます。明るく鮮やかな黄色、ライムやハーブを思わせる香り、はつらつとした風味とフルーティな味わいです。

白・辛口　国／地域等：フランス／南西地方／ガスコーニュ
等級：I.G.P.　葡萄品種：ソーヴィニヨン　ブラン
品番：**FC-281**／JAN：**4935919312813**／容量：**750ml**　**¥1,375**(本体価格¥1,250)

ペイ　ドック　カベルネ　ソーヴィニヨン　2018

Pays d'Oc Cabernet Sauvignon

全体の 1/3 をミディアムローストのフレンチオークで熟成させることで、ワインに複雑さと深みを与えています。濃い紫色、カシスを思わせる豊かな果実味の中にかすかにペッパーのスパイシーな要素が混ざっています。口当たりはスムーズでやわらかく、余韻にもスパイスを感じます。

★「ベルリナー　ワイン　トロフィー2019」金賞

赤・ミディアムボディ　国／地域等：フランス／ラングドック
等級：I.G.P.　葡萄品種：カベルネ　ソーヴィニヨン
品番：**FC-244**／JAN：**4935919312448**／容量：**750ml**　**¥1,375**(本体価格¥1,250)

ペイ　ドック　シャルドネ　2018

Pays d'Oc Chardonnay　<スクリューキャップ>

圧搾後、質の良い果汁だけを選んでワインにします。ステンレスタンクで綺麗な澱と共に 5 ヶ月熟成させます。レモンやオレンジなど柑橘系の果実のアロマの中に、かすかにフレッシュなタイムを思わせるハーブのニュアンスが感じられます。

白・辛口　等級：I.G.P.
国／地域等：フランス／ラングドック
葡萄品種：シャルドネ
品番：**FC-186**　容量：**750ml**
JAN：**4935919311861**
¥1,540(本体価格¥1,400)

ペイ　ドック　メルロ　2018

Pays d'Oc Merlot

ステンレスタンクで熟成させます。濃いルビーレッド。カシスやラズベリーのチャーミングなアロマの中にかすかにスパイシーなニュアンスがあります。たっぷりの果実味が広がり、スモーキーでスパイシーな余韻が感じられます。

赤・ミディアムボディ　等級：I.G.P.
国／地域等：フランス／ラングドック
葡萄品種：メルロ
品番：**FC-188**　／容量：**750ml**
JAN：**4935919311885**
¥1,430(本体価格¥1,300)

ペイ　ドック　シラー　2018

Pays d'Oc Syrah

ステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させ、その後のタンクのワインをブレンドしてバランスのとれたワインに仕上げています。インクのように濃い紫色。リッチで深みのある味わいがあり、タンニンはとてもしなやかです。余韻にかすかにスパイシーな要素が感じられます。

赤・ミディアムボディ　等級：I.G.P.
国／地域等：フランス／ラングドック
葡萄品種：シラー
品番：**FC-187**　容量：**750ml**
JAN：**4935919311878**
¥1,430(本体価格¥1,300)

ペイ　ドック　ピノ　ノワール　2018

Pays d'Oc Pinot Noir

ピノ　ノワールの畑は冷涼な気候を持つリムーにあります。一部のワインはフレンチオークで熟成させます。ラズベリーやチェリーのチャーミングなアロマの中にかすかにスモーキーなニュアンスが感じられます。フルーティで非常にエレガントです。

赤・ミディアムボディ　等級：I.G.P.
国／地域等：フランス／ラングドック
葡萄品種：ピノ　ノワール
品番：**FC-245**　容量：**750ml**
JAN：**4935919312455**
¥1,650(本体価格¥1,500)

2020 年版「Weinwirtschaft」誌でイタリア生産者組合の第 1 位に選出
バローロを産出できる全ての村に葡萄畑を持つ唯一の生産者

葡萄農家の救世主”アルナルド　リヴェラ”

1958 年 12 月 8 日、アルナルド　リヴェラは、生産者組合としてテッレ　デル　バローロを設立しました。バローロ　エリアでは当時、葡萄の売買はアルバ市内のサヴォーナ広場（現在のミケーレ　ファレロ広場）を中心に行われており、農家たちは荷車に葡萄を積んでこの広場まで足を運んでいました。葡萄は生鮮食品であり、長く保管することは出来ません。そのため、農家たちはブローカーがどれだけ安く買いたたいても、生活のために葡萄を売らなければなりませんでした。このような状況で、**葡萄農家たちの尊厳と生活を守るために立ち上がったのがアルナルドでした。**彼は、バローロを産出する村のひとつ、カスティリオーネ　ファレット村に生まれ、この地で小学校教師として勤務し、後に 36 年もの間村長を務めた人物です。こうした経歴もあり、カスティリオーネ　ファレット村を含め、バローロ　エリアの人々のために組合を造ることを思いつきました。**葡萄を安く買いたたかれる現状を変え、農家たちが自らの手でワインを造り、適切な価格で販売する――こうして、彼の意見に賛同した 22 軒の葡萄農家とともに、生産者組合テッレ　デル　バローロが誕生しました。**参加する組合員には、テッレ　デル　バローロの株券を買うことが義務付けられています。アルナルドや、誰かひとりだけが特別なのではなく、農家ひとりひとりが対等な立場であることを示すこのルールは、現在でも大切な決まり事として続いています。

ARNALDO RIVERA

創始者の名を冠した新たなプロジェクトの始動

設立当初 22 軒だった組合員も、現在では 300 軒を超えるほどとなりました。所有する葡萄畑は、バローロを産出できる 11 の村全てにあり、合計で 600ha にも及びます。**1978 年より、参加する組合員に栽培面での技術サポートとして、有機化合物や天然肥料を使用する等、今日のワイン市場を想定した指導を行なって来ました。**栽培農家は、ほとんどの作業を手で行っています。枝をワイヤーに結ったり、枝の選定作業を行なったり……**偉大なワインは、こうした栽培農家が手塩にかけて育てた葡萄から生まれます。こうした葡萄をブレンドし、ひとつのワインに仕上げるのは協同組合ならではです。**1994 年には、バローロ最高峰の畑のひとつ「ロッケ　ディ　カスティリオーネ」を取得し、伝統的なブレンドによるバローロだけでなく、単一畑のテロワールを表現した「クリュ　バローロ」にも注力しています。**こうした組合としてのノウハウをさらに活かすため、2013 年より始めた新たな試みが、創始者の名を冠した「アルナルドリヴェラプロジェクト」です。より品質を追求したワイン造りを行なうことを目的としています。**具体的な内容のひとつとして、契約している栽培農家のうち、特に優れた畑を持っている数軒と新たな契約を交わしました。農家への報酬を、葡萄の量に対してではなく、畑の面積に対して支払うという内容で、栽培農家は思い切った収量制限を行うことが出来ます。これによりワインの品質をさらに高めることが出来るようになりました。

品質のカギ――醸造家ダニエーレ　ポンツォの活躍

ワインの品質の鍵となる重要な人物が、醸造家のダニエーレ　ポンツォです。**ダニエーレはアルバの醸造学校を卒業した後、カ ヴィオラやガヤで経験を積み、2003 年よりテッレ デル　バローロで働き始めました。**2007 年からは、醸造家のトップとしてワイナリーを牽引しています。弊社がテッレ　デル　バローロのワインの取り扱いを開始してから、20 年以上が経過していますが、**ダニエーレが参加してからのワインは明らかに品質が向上しています。**

ダニエーレは、テッレ　デル　バローロについて、次のように話しています。「**共同組合のメリットは、『選択』と『選別』ができること**です。『選択』とは畑の選択のことを指します。**テッレ　デル　バローロは、様々な場所に畑を所有しているため、その年にある場所の出来が良くなかったとしても、品質がそれに左右されません。**また、『選別』とは葡萄やワインを選別することです。良いワインのみを自社ラベルで瓶詰めし、**品質に納得のいかないものは、バルクで他社に売ってしまいます。これにより、テッレ　デル　バローロの名前でリリースするワインについて、品質が保証できます」**。この選択と選別については、上位クラスのワインに限った話ではありません。スタンダードクラスのワインについても、テッレ　デル　バローロだからこそ出来る品質追求によって、クオリティの高いワインが生み出されています。

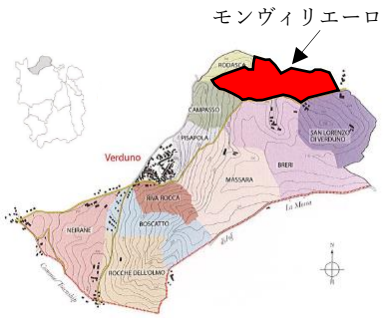
2020 年版「Weinwirtschaft」誌でイタリア生産者組合の第 1 位に選出
「ワイン　アドヴォケイト」、「ワイン　スペクテーター」でも高評価

ドイツのマイニンガー出版社が発行する有力なワイン専門誌**『Weinwirtschaft』の 2020 年版で、イタリアの生産者組合トップ 25 のうち、第 1 位にテッレ　デル　バローロが選出されました。**「組合だからこそ出来る品質追求」と「醸造家ダニエーレによる緻密なワイン造り」が組み合わさった現在のスタイルは、今まさに世界から称賛され始めています。協同組合のメリットを生かした**手の届きやすい価格帯のバローロ、バルバレスコだけではなく、**バローロを産出できる 11 の村すべてに畑を持つ唯一の生産者として、**高品質なクリュ　バローロを生み出すことでも知られるようになってきました。**

「ワイン　アドヴォケイト 2020.7.24」では、「アルナルドリヴェラ　プロジェクト」としてリリースしているクリュ　バローロのひとつ、「バローロ　リゼルヴァ　ロッケ　ディ　カスティリオーネ　2016」が 94 点を獲得。同誌では、同じ 2016VT のクリュ　バローロである**「ヴィーニャリオンダ」、「ラヴェーラ」が 93 点、「ブッシア」が 92 点、「モンヴィリエーロ」、「カステッロ」が 91 点、**畑の個性をブレンドして造り上げる**「ウンディチコムーニ」が 92 点という高評価を獲得しています。**さらに「ワイン　スペクテーター」では、**「バローロ　ウンディチコムーニ　2013」が 93 点を獲得し、「THE TOP 100 The most exciting wines of 2018」の 54 位**に掲載される快挙を遂げました。今後ますます注目すべき生産者といえます。

「ヴェルドゥーノ村の真のグラン クリュ」と評される銘醸畑
ホワイトペッパーを思わせるアロマと心地よい口当たりがあります

バローロ　モンヴィリエーロ　2012
Barolo Monvigliero



バローロ地区最北端に位置するヴェルドゥーノ村の著名なクリュです。モンヴィリエーロの葡萄は、ネゴシアンやブローカーに高く買い取られてきた歴史があり、村でも別格の扱いを受けています。**アレッサンドロ　マスナゲッティは、著書『BAROLO MGA』で、「悪名とその名前を使用する生産者の数に関して、モンヴィリエーロは、ヴェルドゥーノの真の"グランクリュ"であり、この町のバローロの主要な特徴である優雅さの最も優れた例と考えることができる」と評しています。**土壌はサンタガタ　フォッシーリ泥灰土です。ホワイトペッパーを思わせるスパイシーでフレッシュなアロマに、カモミールの花の心地よいアロマが混ざっています。洗練されたシルクのようなタンニン、非常にエレガントな骨格があり、伸びが良く、心地よい口当たりです。余韻も非常にフレッシュ、嫌味のない豊かなスパイスの要素が感じられます。

赤・フルボディ

国／地域等：イタリア／ピエモンテ　葡萄品種：ネッビオーロ

品番：**I-853**／JAN：**4935919058537**／容量：**750ml**

¥5,280(本体価格**¥4,800**)

テッレ　デル　バローロの代名詞的存在といえるスタンダード　クラスのバローロ
醸造家ダニエーレ　ポンツォが日本市場のために特別な樽を選んでいます

バローロ　2013
Barolo

バローロの 11 の村すべてに畑を持つテッレ　デル　バローロだからこそ出来る、高品質なバローロです。バローロのいくつかのエリアの葡萄をブレンドするのが特徴です。**実は、日本市場へ出荷しているものは、醸造家のダニエーレ自らが特別な樽を選んだものとなっています。**使う畑はヴィンテージによって異なります。特に標高の高いエリアの畑はヴィンテージによって品質の差が大きいので、出来上がるワインも異なります。逆に標高が低いエリアの葡萄は安定しています。石灰岩粘土土壌です。発酵は 28～30 度で、16～20 日間行います。これはバルバレスコよりも長い期間です。熟成は 38 ヶ月行い、その内 18 ヶ月以上は 25/50hL のフレンチオーク樽を使います。**「バランスと柔らかさに気を付けてブレンドしています。フレッシュ感があり、フローラルで、スパイスを感じます」**とダニエーレはコメントしています。

【赤・フルボディ】国／地域等：イタリア／ピエモンテ　等級：DOCG　葡萄品種：ネッビオーロ
品番：**I-270**／JAN：**4935919052702**／容量：**750ml**
¥3,850(本体価格**¥3,500**)

ダニエーレが"惚れる"ほど気に入っているワインです

ネッビオーロ　ダルバ　2016
Nebbiolo d'Alba

バローロの栽培地域に隣接するアルバの丘で育った最良のネッビオーロを使っています。畑は、シリカ（珪土）を含む粘土土壌です。収穫時に選別を行います。発酵は 26～28 度で、8～10 日間。'11VT から、発酵前にコールドマセラシオンをして、色とアロマを抽出するようにしています。熟成は全てフレンチオーク樽で、12 ヶ月行います。樽の半分のローストする温度を低くして焼き入れの期間を長くしました。その結果、ワインに甘さが出て、タンニンが丸く柔らかくなりました。スミレ色の縁どりのある典型的なネッビオーロの赤色。スミレやバラ、ベリーの香りに、熟成による樽の風味が感じられます。味わいは力強く、しかもデリケートです。程よいタンニン、甘ささえ感じさせるフィニッシュがあります。**エノロゴのダニエーレは、このワインに「惚れて」います。何故なら、価格以上のものになると信じているからです。もちろんバローロのようにはなりませんが、バローロのセカンド的なポジションではなく、ネッビオーロ　ダルバとして第一線に立てると信じています。**

【赤・フルボディ】　国／地域等：イタリア／ピエモンテ　等級：DOC　葡萄品種：ネッビオーロ
品番：**I-621**／JAN：**4935919056212**／容量：**750ml**
¥1,980(本体価格**¥1,800**)

<数量限定品：クリュ　バローロ　6 本セットのご案内>

「近年ではほとんどの生産者が近代的な醸造技術を採用しており、生産者ごとの醸造技術の差が小さくなっています。そのため、ワインの品質に差を与えるのは、畑の違い、土壌の違いとなってきており、だからこそクリュを知ることが重要になってきているのです」
―― ダニエーレ　ポンツォによるコメント

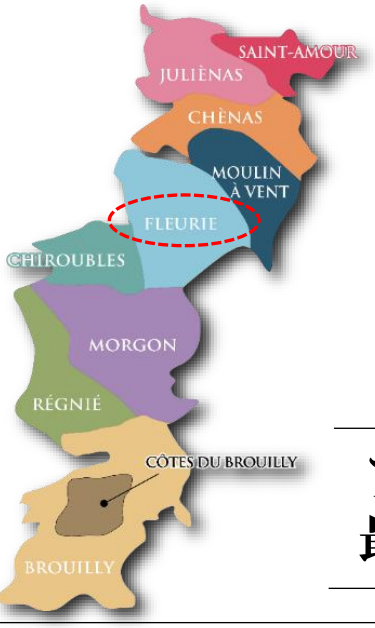
TB001　クリュ　バローロ　6 本セット内容
・ロッケ ディ カスティリオーネ リセルヴァ 2011
・カンヌビ 2008　★「デカンター誌」で 95 点！
・カンヌビ 2009
・カステッロ リセルヴァ 2010
・モンヴィリエーロ 2010
・ラヴェーラ 2010

※クリュ　バローロ　6 本セットの各ワインについては、
単品での販売は行なっておりません。

【赤・フルボディ】国／地域等：イタリア／ピエモンテ
等級：DOCG　葡萄品種：ネッビオーロ
品番：**TB-001**／JAN：**4935919570015**
容量：**4,500ml（750ml×6 本）**
¥53,350（本体価格**¥48,500**）

ドメーヌ　シニャール

DOMAINE CHIGNARD



シニャール家４代目のセドリック。1998 年にドメーヌに参加し、2006 年に父ミシェルの跡を継いだ。

フルーリを代表するトップ　ドメーヌのひとつ　最良の区画”レ　モリエ”からの極上のワイン

ミシェル シニャールは、フルーリで最も巧みな造り手であり、ブドウが育つ花崗岩質の砂岩土壌を正確にワインに写し取ることにより、このクリュに特有の名高い花のアロマを、ものの見事に掴み取る術を心得ている。クリュの中でも最高のテロワールの一つであるモリエからのキュヴェでは、力強さと優美さが結び付いている。「キュヴェ　スペシアル」は、樽発酵が完全にコントロールされた、比類ないキュヴェの一つ。　「ベタンヌ＆ドゥソーヴ」

「そのアロマは、偉大なシャンボール　ミュジニーを思い起こさせる」

ドメーヌ　シニャールは、フルーリのトップ生産者のひとつとして、「ワイン　アドヴォケイト」や「ヴィノス」などといった世界中のワインガイドから称賛されています。**「ベタンヌ+ドゥソーヴ」では３ッ星生産者**として評価されています。また、ヒュー　ジョンソンの**「ポケットワインブック　2019」でもフルーリの優れた生産者として名前が挙げられています。フランスの権威あるワインガイド「ラ　ルヴュ　デュ　ヴァン　ド　フランス」は、ドメーヌ　シニャールのフルーリを「そのアロマは、偉大なシャンボール　ミュジニーを思い起こさせる」と絶賛しています。**4 代目となるセドリックが引き継いだ後も、以前までと変わらず細部にこだわり、品質を重要視しています。手間暇かけて出来上がったワインは、無濾過無清澄のまま瓶詰めされ、生産量の 70%ほどがフランス国内で消費されています。

フルーリ最上のクリュ”レ モリエ”から素晴らしいワインを造り出しています

畑は、ムーラン　ナ　ヴァンに近いル　ポワン　デュ　ジュールに位置しています。標高 270m の南から南東向きの丘に位置しており、目の前にはソーヌ川が流れています。土壌はとても貧しく、表土は砂質の花崗岩、下層は花崗岩となっています。雑草はワインのバランスを崩すため生やしていませんが、除草剤は使用していません。また、殺虫剤も使用せず、有機肥料を用いるリュット　レゾネで畑を管理しています。仕立てはゴブレを採用しており、栽植密度は 10,000 本/ha と高く、葡萄の樹は水分を獲得するために競争し合い、根が深く伸びます。また、樹齢が高いため小さな葡萄しか実らず、果汁に対して果皮の比率が高くなるため、ワインの味わいは凝縮します。自然に収穫量が落ちるため、グリーン　ハーベストも行いません。収穫は手で行います。葡萄の選別は、畑での収穫時と、ドメーヌに運んだ後の２回行います。除梗はせず、天然酵母を使用して発酵させます。

ヴィノス 2017.1
93pts

ワインアドヴォケイト
2018.6.1
91+pts

フルーリの中の最上区画“レ　モリエ”からの個性的なワイン

フルーリ レ モリエ 2015
Fleurie Les Moriers

フルーリの中でも特に優れた畑として知られるレ　モリエからの葡萄を使用しています。畑名の「モリエ」とは、桑の木を意味します。かつてこの地域は、絹織物の産地でした。1 本当たり 8 房の葡萄が実るように制限しています。収穫量は 45hL/ha です。醸しは 9 日間です。マロラクティック発酵は大樽で行います。60 年の古い大樽 50%、コンクリートタンク 50%で 12 ヶ月熟成させます。きれいな明るさをもった赤色、あふれるチェリーやラズベリーの香りと果実味があります。後味にイチゴジャムの様な品の良い甘さが感じられます。

★「ヴィノス 2017.1」で 93 点　　★「ワイン　アドヴォケイト 2018.6.1」で 91＋点

【赤・ミディアムボディ】　国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／クリュ　デュ　ボージョレ
生産者：ドメーヌ　シニャール　葡萄品種：ガメイ
熟成：50%大樽、50%コンクリートタンクで 12 ヶ月
品番：**F-077**／JAN：**4935919040778**／容量：**750ml**　　**¥3,520**(本体価格¥3,200)

深いルビー色。強いレッドベリーやスパイスのケーキ、そして花のアロマは、チェリーの種やリコリスの深いアロマと調和している。口に含むと最初は緊張感と集約があり、口の中にまとわりつくようなビターチェリーやラズベリーのフレイバーが広がり、それは空気に触れるにしたがって甘く変化する。シルキーなタンニンが余韻にやさしいグリップを与え、非常に印象的で繊細なタンニンが感じられる。力強さとエレガンスの相関関係が素晴らしい。　「ヴィノス 2017.1」

ドメーヌ　シニャールが造る最上のフルーリ
レ　モリエの古い樹齢の葡萄を使用し樽で熟成させています

限定
180 本

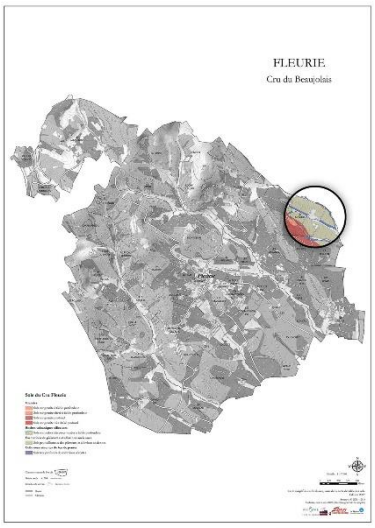
フルーリ キュヴェ スペシアル ヴィエイユ ヴィーニュ 2013
Fleurie Cuvée Speciale Vieilles Vignes　　**<蝋封キャップ>**

ドメーヌ　シニャールが造る、最上のフルーリがこのキュヴェ　スペシアルです。一般的なボージョレのワインとは一線を画す個性を持っています。レ　モリエの古い樹齢の葡萄樹の葡萄を使っています。収穫量は 30hL/ha です。醸しは 12 日間で、まろやかなタンニンを得るために少し長くなっています。マロラクティック発酵は 228L の樽で行います。樽（10%新樽、残りは 10 年までの古い樽）で 18 ヶ月熟成させます。樽は複数の産地の物で、最低 3 年屋外で乾燥させ、内側を軽く焦がしています。しっかりした赤黒色、濃度のあるタンニンを持ち、10 年はキープ出来る、クリュ　ボージョレの枠を遥かに超えたワインです。

★「ギド　デ　ヴァン　ベタンヌ&ドゥソーヴ 2019」で 16 点

【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／ブルゴーニュ
生産者：ドメーヌ　シニャール　葡萄品種：ガメイ
熟成：樽（10%新樽、残りは 10 年までの古い樽）で 18 ヶ月熟成
品番：**F-082**／JAN：**4935919040822**／容量：**750ml**
¥4,620(本体価格¥4,200)

フルーリ最上の畑として名高い”レ モリエ”の区画。



パヴィ マッカンを復活させた
名門ティエンポン一族のひとり、ニコラ ティエンポンが手掛ける

シャトー ラクラヴリは 1970 年代にジョルジョ ティエンポンが畑を整備し、1984 年に息子のニコラ ティエンポンの所有となりました。シャトーの名前は、百年戦争の間にイギリス人によって建てられた、四角い塔にちなんでいます。シャトー ル パンやヴュー シャトー セルタンなどを所有するティエンポンファミリーのニコラ ティエンポンは、ステファン ドウルノンクールと共にパヴィ マッカンを変革し、父と共にピュイグローによってコート ド フランの名を世のボルドーファンに知らしめました。そして、このパヴィ マッカンを復活させた、ニコラ ティエンポンとステファン ドウルノンクールのタッグはラクラヴリでも健在です。つまりは言い換えると、シャトー パヴィ マッカンと同じ精神を持つワインで、しかも価格ははるかにリーズナブルです。

CHÂTEAU LACLAVERIE

ル パンやヴュー シャトー セルタンなどを所有する名門
ティエンポン ファミリーが造るお手頃ボルドー

シャトー ラクラヴリ 2014
Chteau Laclaverie

限定 120 ケース

畑は、フランの村の斜面にあります。栽植密度は、5,500 本/ha。土壌は、粘土の上の石灰岩粘土土壌。下層土は、泥灰岩と泥土です。リュット レゾネで栽培しています。温度管理の下、コンクリートタンクで発酵させます。ルモンタージュにより、穏やかな抽出をします。12～16 ヶ月コンクリートタンクで熟成させます。濃いガーネット色、熟した赤い果実の香り、なめらかで、バランスのとれたタンニンがあります。

赤・フルボディ

国／地域等：フランス／ボルドー／フラン コート ド ボルドー
葡萄品種：メルロ 熟成：コンクリートタンクで 12～16 ヶ月
品番：**FC-100**／JAN：**4935919311007**／容量：**750ml**

¥2,310(本体価格**¥2,100**)

「ムンドゥス　ヴィーニ 2020」

金賞受賞

さらに

BEST OF SHOW RUEDA に選出!!

カステロ　デ　メディナ　ベルデホ　2019

Castelo de Medina Verdejo

ベルデホ 100%で造っています。香りが深く、味わいがしっかりとしています。透明感のある金色がかった麦わら色。刈ったばかりの草やアニス、フェンネル、麦わらのアロマの中にかすかにリンゴの香りが混ざっています。ふくよかでカ強く、フレッシュで非常にバランスがとれています。持続性のあるフィニッシュです。カステロ　デ　メディナで一番売れている、ベストセラーです。WAWWJ（国際ワイン＆スピリッツ ライター＆ジャーナリスト協会）で「世界のベスト　ベルデホ」に過去 3 回選ばれています。複数年で最高評価を得ているということは、このワインの品質が一過性のものでないことを示しています。

★「ムンドゥス　ヴィーニ 2020」　金賞、及び Best of Show Rueda に選出

★「ベルリン　ワイン　トロフィー2020」　金賞

【白・辛口】　国／地域等：スペイン／ルエダ
生産者：ボデガス　カステロ　デ　メディナ
葡萄品種：ベルデホ　　熟成：ステンレスタンク
品番：**S-164**／JAN：**4935919071642**／容量：**750ml**
¥1,760(本体価格**¥1,600**)

樽を巧みに使いバランスよく仕上げた上級キュヴェ

カステロ　デ　メディナ　ベルデホ　ベンディミア　セレクシオナーダ　2016

Castelo de Medina Verdejo Vendimia Selecciónada

D.O.ルエダのワインは若い樹齢の葡萄でフレッシュなタイプか、もしくは樽で熟成させたスタイルが多いですが、現在のトレンドはあまり樽感が強過ぎないワインのため、調和やバランスを意識して造っています。ステンレスタンクで発酵、そのまま澱と共に 6 ヶ月寝かせた後、フェルメンタド　エン　バリカに使ったフレンチオークの樽で 3 ヶ月熟成させます。その後、最低 3 ヶ月瓶熟させます。輝きのある麦わら色、白い花や干し草、シトラス、シロップ漬けのフルーツなどの香り、繊細で心地よい酸と果実のおいしさが広がります。　★「ムンドゥス　ヴィーニ 2017」金賞

【白・辛口】　国／地域等：スペイン／ルエダ　　葡萄品種：ベルデホ
熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6 ヶ月、その後フランス産のバリックで 3 ヶ月
品番：**S-225**／JAN：**4935919072250**／容量：**750ml**
¥2,530(本体価格**¥2,300**)

ROBERTO SAROTTO

Asti Secco

アスティ　セッコ

＜ アスティ　セッコ ＞

アスティ D.O.C.G.は 2017 年に規定改定となり、辛口タイプが生産可能となりました。アスティ　セッコと呼ばれ、残留糖度が 17ｇ~32g/l と定められています。
ロベルト　サロットが造るアスティ　セッコは辛口寄りの残留糖度 17ｇ/l にし、華やかに広がるアロマとほんのりと甘さを感じられる、絶妙な味わいに仕上げています。

残留糖度を 17g/l に仕上げた、辛口寄りのアスティ セッコ

試行錯誤を重ね、ようやく完成した

渾身のスプマンテ

アスティ　セッコ

Asti Secco

発酵はオートクラーヴェと呼ばれる密閉式のステンレスタンクで行います。数週間そのままタンクでワインを落ち着かせた後、ボトリングします。イタリアのスプマンテの規定でセッコの残糖は、17g から 32g となっていますが、サロットは辛口寄りの 17g/l に仕上げ、ほんのりとした甘さを感じられるようにしています。輝きのある麦わら色、きめ細かな泡立ち、ジャスミンやオレンジの花の繊細なアロマに加え、桃やアンズのアロマも感じられます。口当たりは繊細でエレガント、アルコール度数は控えめで、たいへん心地よい飲み口です。ラベルの「28」はロベルトの父アンジェロが 1928 年に誕生したことにちなんでいます。

白・やや辛口　スパークリングワイン（シャルマ方式）
国／地域等：イタリア／ピエモンテ　　等級：D.O.C.G.
生産者：ロベルト　サロット　　葡萄品種：モスカート
品番：**I-884**／JAN：**4935919058841**／容量：**750ml**
¥1,980(本体価格**¥1,800**)

来年の干支“丑”が描かれた

干支ラベル 2021

丑

コート　デュ　ローヌ ルージュ
ヴィエイユ　ヴィーニュ　2018

Côtes du Rhône Rouge Vieilles Vignes

このキュヴェは、南のエステザルク村と少し北に位置するヴァリギエール村の二つの村の葡萄を使用しています。割合はヴィンテージによって違い、とても興味深いものとなります。6ヶ月ステンレスタンクで熟成させます。ほとんど透けて通らない濃厚なカラーで、しっかりとした目の詰まった味わい、ダークフルーツやリコリス、ペッパーが感じられます。攻撃的なタンニンですが、しなやかさも兼ね備えています。

【赤・フルボディ】
国／地域等：フランス／コート　デュ　ローヌ
生産者：ドメーヌ　ダンデゾン
葡萄品種：シラー
品番：**F-471**／JAN：**4935919044714**／容量：**750ml**
¥1,870(本体価格**¥1,700**)

LES VIGNERONS D'ESTEZARGUES
DOMAINE D'ANDÉZON

エステザルク葡萄栽培者組合　&　ドメーヌ　ダンデゾン

小規模な生産者組合の利点を生かした高品質なワイン造り
“エステザルグ葡萄栽培者組合”

1965 年、南フランスのコート　デュ　ローヌ地方のエステザルグ村に設立された小さな生産者組合で、約 10 軒のメンバーで構成される小規模な組合です。メンバーは、自分の畑は自分で管理し、最も良いものから 3 分の 1 から半分の葡萄を自身のドメーヌ名でリリース、残りは組合名で瓶詰めするかネゴシアンに売ってしまいます。葡萄栽培はそれぞれが行いますが、醸造設備は共有し、個人でワイン造りをするよりも負担が少なく、品質の良いワイン造りに集中できる環境が生まれています。

牛のラベルでお馴染みの “ドメーヌ　ダンデゾン”

ドメーヌ　ダンデゾンはエステザルグ葡萄栽培者組合のメンバーのひとつで、その中でも花形的存在のドメーヌです。畑はヴァリギエール村に 30ha、エステザルグ村に 40ha 所有しています。二つの村は直線距離で約 5km と比較的近いのですが、気候は異なり、ヴァリギエール村の方が 2 週間程遅く摘み取ります。「自然環境を意識した栽培と醸造」に取り組み、基本的には、除草剤を使わず、銅や硫黄を使用します。病気に罹った際には、薬を使うこともあります。

コート　デュ　ローヌ　ヴィラージュ　シニャルグ　2018
Côtes du Rhône Villages Signargues

【赤・フルボディ】
生産者：ドメーヌ　ダンデゾン
葡萄品種：シラー
熟成：バリックで 12 ヶ月

濃い黒紫色、ブラックベリーを思わせる香りに、ハーブやスパイスの風味が混ざります。ボリュームがありながらも大変バランスの良いワインです。

■品番：**FA-336**　■容量：**750ml**
■JAN：**4935919093361**
¥2,530(本体価格¥2,300)

コート　デュ　ローヌ　ルージュ　ル　プティ　アンデゾン　2018
Côtes du Rhône Rouge Le Petit Andezon

【赤・ミディアムボディ】
生産者：エステザルグ葡萄栽培者組合
葡萄品種：シラー、グルナッシュ
熟成：ステンレクタンクで約 6 ヶ月

ソフトで丸みある、飲みすすむワインがコンセプトです。しっかりとした果実味があり、非常にバランスがとれた味わいです。

■品番：**FB-992**　■容量：**750ml**
■JAN：**4935919049924**
¥1,540(本体価格¥1,400)