新入荷

GEORG ALBRECHT SCHNEIDER

ゲオルグ　アルブレヒト　シュナイダー

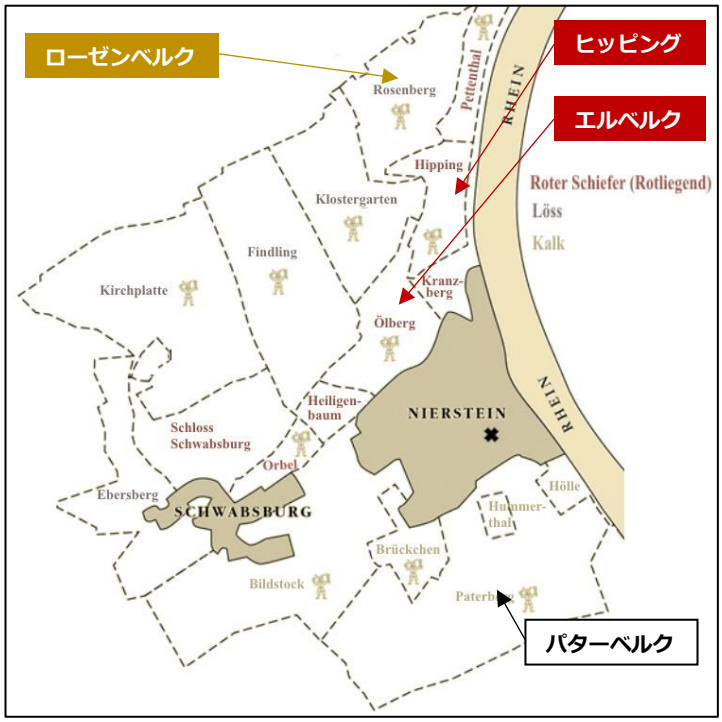
ニアシュタイン村の偉大なクリュ「ヒッピング」を所有する個人生産者
異なる土壌が持つ個性を表現したこだわりのワイン

ニアシュタイン村で 200 年以上続く歴史あるワイングート

ゲオルグ　アルブレヒト　シュナイダーは、1806 年にラインフロント（ライン川に面する地域）のニアシュタイン村に設立された、200 年以上の歴史を持つワイングートです。**赤い斜面を指す「ローターハング」に広がる最高の畑、「ヒッピング」を含む 15ha を所有しています。**過去 40 年にわたり、8 代目のアルブレヒト　シュナイダーがワイン造りを行ってきました。**長女のウルスラと、その夫のシュテファンが 9 代目としてワイナリーを引き継いでいます。**シュテファンは、ミュラー家の「ワイングート　ミュラー」を所有しており、ワイン造りも担当していました。2015 年には、2 つのワイングートを統合し、1 つの会社組織「シュナイダー　ミュラー」としてスタートしています。「アルブレヒト　シュナイダー」と「ミュラー」のラインナップは、どちらもシュナイダーのセラーで醸造されています。

ワイナリーの運営は 9 代目のシュテファンとウルスラが行なっていますが、ウルスラの両親である先代のアルブレヒトとウルリケも一緒に働いています。弊社では、先代の時代に彼らのワインを輸入していました。**彼らの世代交代を受け、新しく醸造設備が刷新されたこともあり、もう一度ワインを試したところその品質向上に驚かされました。**こうして彼らのワインの輸入を数年ぶりに再開することになりました。奇しくも、ヒュー　ジョンソンとジャンシス　ロビンソンの共著である**「ザ　ワールド　アトラス　オブ　ワイン」の第 8 版で、「ラインフロントの復活」と評されており、注目を集めるエリアでもあります。**かつて名声を誇っていたラインヘッセンのラインフロント（ライン川に面する地域）のワインは、大量生産のワインによってその栄光を失っていましたが、現在では名声を取り戻したと言えます。

それぞれの土壌が持つ特徴



○ロートリーゲント（赤底統/赤い砂岩）：ローターハングの土壌がこの赤い砂岩、ロートリーゲントです。俗に赤粘板岩と呼ばれていますが、実際には長い時間をかけて圧密された砂岩で、鉄の含有率が高く、赤い色はこの鉄分に由来しています。起源は２億５千万年前で、かつてこの地は海でした。そのため、今もこの場所から当時の化石が見つかっています。**「ヒッピング」や「エルベルク」などの畑がこの土壌に該当します。**ここは、最初に朝日が当たる場所で、赤い砂岩の土壌は、ライン川に反射した太陽の熱を蓄積します。夜になると他よりも早く日光が当たらなくなりますが、土に蓄積された熱が放出されて畑を温めるという局所的なミクロクリマが特徴的です。この土壌からはフルボディで長期熟成の可能性を持つワインが出来ます。素晴らしい果実味、トロピカルフルーツのアロマとハーブのニュアンスを感じ、また非常にエレガントな酸があるのが特徴です。ロートリーゲントの土壌では主にリースリングを栽培していますが、一部にゲヴュルツトラミナーとシュペートブルグンダーも植えられています。

○カルク（石灰岩）：石灰岩の畑は、ローターハングの反対側にありますが、ローターハングのように急斜面ではありません。他の場所よりも石が多く、どちらかといえば平坦な畑です。葡萄は苦労せずに根を伸ばすことが出来るため、水分や栄養分を問題なく吸収することが出来ます。「パターベルク」などの葡萄畑が該当します。石灰岩土壌では、リースリング、ミュラートゥルガウ、ソーヴィニヨン　ブラン、グラウブルグンダー、ヴァイスブルグンダー、シルヴァーナーを栽培しています。この土壌からは、少し塩っぽさがあり、きりっとした引き締まったワインが生まれます。リースリングはライムやレモンなど柑橘系の果物のアロマが特徴的で、非常に透明感がありピュア、そしてエレガントなワインになります。

○レス（黄土）：レス（黄土）の土壌は、地中深くにある赤い砂岩の層の上を砂質のレスが覆っています。「ローゼンベルク」などの一部の葡萄畑が該当します。この土壌は、ピノ系の品種やソーヴィニヨン　ブラン、リースリングに適しています。

栽培と醸造でのこだわりが高品質なワインを生み出す

畑はニアシュタイン村を囲むように広がっており、全て自家畑です。合計で 15ha あり、**ニアシュタインで最高の畑とされる「ヒッピング」を筆頭に、「エルベルク」、「ペッテンタール」、「オルベル」等の銘醸畑を含んでいます。**葡萄の樹齢は新しいものは２年、古いものは約 60 年です。定期的に植え替えを行っており、平均樹齢は 20～25 年です。また樹齢の古いリースリングやシルヴァーナーなどは、特に慎重に手入れを行います。畑の畝の間には草を生やしていますが、葡萄樹の根元には草が無い状態にして、栄養分や水分が直接葡萄に供給されるようにしています。また、畑の土を乾燥から防ぐため、畑に藁を撒いています。品質を高めるため、芽掻きを行い、未熟果や不要な枝を取り除きグリーンハーベストを行います。

収穫は手摘みと機械摘みの両方です。急斜面の畑は機械を入れることが出来ないため、100%手摘みで収穫を行います。また機械で収穫を行う場合は、収穫の本番が始まる前に畑に入り、人の手で選別を行い、良い葡萄だけを残します。その後、早朝まだ気温が低い間に機械で一気に収穫を行います。機械収穫の利点は、早朝の涼しい気温の中、葡萄の熟度に合わせベストのタイミングで短い時間で収穫が出来ることです。**ラーゲンワイン（畑名付きのワイン）は天然酵母による偶発的な発酵を行っています。**ほとんどのワインはステンレスタンクで発酵を行いますが、一部のラーゲンワインは樽発酵、樽熟成を行っています。発酵は温度をコントロールしながら行い、毎日試飲をして、エクスレ度の測定も行います。熟成に関しては、ほとんどの白ワインはステンレスタンクで２～３ヶ月、赤ワインは最長で 18 ヶ月行います。シュテファンは、**「ワイン造りについては出来るだけ自然そのものに一番働いてもらうようにしています。自分達は見守る立場で、出来る限り、人の介在を避けています。前の世代は、テクノロジーや技術に頼る傾向がありましたが、私たちの役割は、自然の邪魔をせず、見守ることだと思っています」**と話していました。

シュテファンにインタビューしてみました！

９代目としてワイナリーを運営するシュテファン。「出来るだけ人的介入をしないワイン造り」を行っています。そんな彼に、「ワイン造りにおいて最も重要だと考えていることは何ですか？」と質問してみました。「重要なことはひとつではありません」という言葉の後に、情熱がしっかりと伝わってくる回答をいただきましたので、皆様にご紹介させていただきます。

「理想的な環境があり、それを次世代へと継続すること」

まずは、ワインメーカーが良い嗜好、舌を持っていること、そして知識や自分独自のアイディアを持っていること。良い畑と良い土壌があり、それらが理想的な状態に手入れされていることです。自分達は何世代にも渡り、ワイン造りを行っており、その中の一世代でしかありません。理想的な状態を維持し、次の世代に引き継ぐことも非常に重要です。我々は歴史の一部になっているので、それを継続していかなければなりません。

「良い人間関係を持っていること」

他に大切なことは、良い人間関係を持っていることです。私たちよりも前の世代は、自らのワイン造りに専念し、他の人とワイン造りについて話したり、交流したりすることは少なかったのです。しかし、生産者も新しい世代に変わり、お互いに意見交換を頻繁に行うことが出来るようになりました。何か問題があったら、お互いに助け合っています。もちろん、全てを教えるのではなく、時には秘密にすることもありますよ！

「タイミングを見極めて、チャンスを逃さないように努力すること」

自分が何か特別なことをしたわけではないのに、ワインが勝手に突然素晴らしくなる時があります。それは収穫や天候、その他のすべてのタイミングがもたらす偶然の結果だということが起こります。その偶然のタイミングを見極めて、素晴らしいワインを得るためのチャンスを、逃さずに掴もうと努力しています。

ラインヘッセンにおける最高の単一畑と称される「ヒッピング」からのワイン

ロートリーゲントの土壌に特徴的なトロピカルな風味、心地よい酸とミネラルが感じられます

ヒッピング　リースリング
フォン　ロートリーゲンデン　アウスレーゼ　2019 【NEW!】

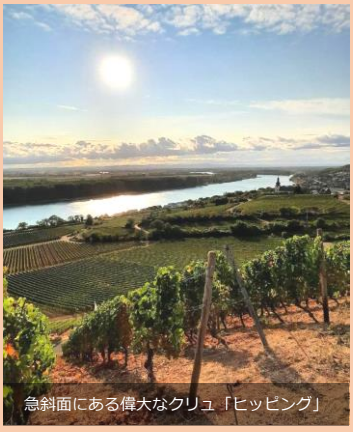
限定 108 本

Hipping Riesling Vom Rotliegenden Auslese

「ヒッピング」は、ニアシュタイン村のローターハングの中で、最も名高い素晴らしい畑のひとつです。
黄桃やハチミツを思わせるアロマとフレーバーが広がります。果実の自然な甘さと酸が素晴らしく調和しています。甘すぎず、透明感のあるクリアな味わいが魅力です。畑は南東向きのため、日中は日照の当たる時間がとても長く、葡萄の成熟に理想的な場所です。半分乾燥した葡萄は丁寧に人の手で収穫を行います。葡萄は完熟し、少し貴腐菌もついているため、果汁は集約があり、素晴らしいフレーバーにあふれています。発酵と熟成はステンレスタンクで行います。発酵は、葡萄の果皮についている天然酵母で16～21 度の低温にコントロールしながら行います。

【白・極甘口】国／地域等：ドイツ／ラインヘッセン　等級：アウスレーゼ
葡萄品種：リースリング　残糖：121．6 g/L　酸度：9．0g/L　<スクリューキャップ>
品番：**KA-688**　JAN：**4935919196888**　容量：**375ml**　**¥2,200**(本体価格¥2,000)

「この地方の北東部にあるニーアシュタインの地区は、ラインヘッセンの３つのベライヒの中で最も有名で、（中略）最良のワインは、「赤い斜面」の有名な上部で造られている。ここは傾斜が急で、ナッケンハイムとニーアシュタインの上部のライン川に沿って、東、南東、南向きの斜面である。葡萄の多くはリースリングであるが、赤底統の赤い堆積物（砂岩、シルト、粘土）に植えられ、**フルボディだがとても繊細で、エレガントで、偉大なフィネスを持つワインを生み出す。これらのワインは、絹のように滑らかなテクスチュア、わずかにハーブのニュアンス、ほとんどトロピカルな果実の風味、そして絶妙なミネラル感で規定される。**最高の畑は、ナッケンハイムのローテンブルクと、ニーアシュタインのペッテンタール、ブルーダースベルク、**ヒッピング**、グレック、エールベルク、オルベルである。」　――『FINE WINE シリーズ ドイツ』より


急斜面にある偉大なクリュ「ヒッピング」

ロートリーゲントの偉大な単一畑のひとつ「エルベルク」のゲヴュルツトラミナー

エルベルク　ゲヴュルツトラミナー
フォン　ロートリーゲンデン　シュペートレーゼ　2018 【NEW!】

限定 240 本

Ölberg Gewürztraminer Vom Rotliegenden Spätlese

ローターハングの赤い斜面に位置する最高の単一畑のひとつ、「エルベルク」からのワインです。ゲヴュルツトラミナーに特徴的なバラの花のアロマに加え、かすかにオレンジの皮、ナツメグを思わせる甘いスパイスが感じられます。味わいにもアロマと同様のフレーバーが広がり、さらにハチミツのニュアンスが感じられます。果実の甘さと酸が非常にバランスよくまとまっています。土壌は 2 億 5 千万年前に形成された「ロートリーゲント」という赤い砂岩で、ライン川から反射した光を蓄積します。そのため畑は非常に暖かく、葡萄がしっかりと熟すため、長期熟成の可能性を持つワインが出来ます。収穫はすべて手摘みで行います。発酵と熟成はステンレスタンク行います。発酵は、葡萄の果皮についている天然酵母で 15～20 度の低温にコントロールしながら行います。

【白・甘口】国／地域等：ドイツ／ラインヘッセン　等級：シュペートレーゼ
葡萄品種：ゲヴュルツトラミナー　残糖：84．2g/L　酸度：6．6g/L　<スクリューキャップ>
品番：**KA-687**　JAN：**4935919196871**　容量：**750ml**　**¥2,640**(本体価格¥2,400)

「エルベルクは、オルベルに比べて傾斜が緩やかで、土壌が深く豊かなため、肉付きの良いフルボディのワインになる。良い例では、芳醇な桃の果実味の中に、繊細なアーモンドや土の香りが織り込まれている。多くのラインワインの酸味が強すぎる冷涼な年であっても、エルベルクのリースリングにはある種のまるみがあり、辛口のスタイルでの醸造に理想的だ。自然な甘さが残っているときは、高いミネラル成分が印象的な甘さを相殺してくれる。このためかエルベルクのワインは安定しており、あまり知られていない生産者のものであっても、この土地からは良いワインが生まれることが多い。」
――『ザ　ワイン　アトラス　オブ　ジャーマニー』より

単一畑「ローゼンベルク」から造られるレス土壌のバランスの良い特徴を表現しています

(左)ローゼンベルク　リースリング
フォン　レス　カビネット　2020 【NEW!】

限定 240 本

Rosenberg Riesling Vom Löss Kabinett

ローターハングの斜面の上部に位置する単一畑「ローゼンベルク」の葡萄から造られるカビネットです。赤い砂岩の上をレス（黄土）の薄い表土が覆っています。赤いリンゴや桃、新鮮な柑橘系の果実のアロマが感じられます。ジューシーな口当たりのたいへん魅力的なワインです。収穫はすべて手摘みで行います。発酵と熟成はステンレスタンクで行います。発酵は、葡萄の果皮についている天然酵母で 15～20 度の低温にコントロールしながら行います。カビネットなのでボディは軽やかですが、集約のある果実のフレーバーがあります。酸は甘い果実味と非常にうまく調和しています。

【白・やや辛口】国／地域等：ドイツ／ラインヘッセン　等級：カビネット
葡萄品種：リースリング　残糖：15．1g/L　酸度：7．7g/L　<スクリューキャップ>
品番：**KA-686**　JAN：**4935919196864**　容量：**750ml**　**¥2,310**(本体価格¥2,100)

(右)ローゼンベルク　ヴァイサー　ブルグンダー
フォン　レス　シュペートレーゼ　トロッケン　2019 【NEW!】

限定 300 本

Rosenberg Weisser burgunder Vom Löss Spätlese Trocken

ローターハングの斜面の上部に位置する単一畑「ローゼンベルク」からのワインです。赤い砂岩の上をレス（黄土）の薄い表土が覆っています。樽発酵・樽熟成で醸造します。綺麗な澱と寝かせることでワインに骨格が生まれ、樽からのスパイスやバニラの要素がヴァイサー　ブルグンダーの繊細なフレーバーにアクセントを与えています。収穫はすべて手摘みで、発酵は 500L のトノーを使い、葡萄の果皮についている天然酵母で 16～22 度で行います。熟成も同じトノーで 10 ヶ月行います。

【白・辛口】国／地域等：ドイツ／ラインヘッセン　等級：シュペートレーゼ
葡萄品種：ヴァイサー ブルグンダー（ピノ　ブラン）
熟成：トノーで 10 ヶ月　残糖：6．8g/L　酸度：6．3g/L
品番：**KA-685**　JAN：**4935919196857**　容量：**750ml**　**¥3,300**(本体価格¥3,000)

「ニアシュタイナー　ローゼンベルクの最も良い部分は、（中略）赤スグリとスパイスの並外れたブーケを持つワインを生み出す。」
――『ザ　ワイン　アトラス　オブ　ジャーマニー』より

カルク土壌がもたらす引き締まった味わいの特徴を生かし、辛口に仕上げたこだわりのワイン

(左)シルヴァーナー アルテ レーベン フォン カルク クーベーアー トロッケン 2020 【NEW!】

限定 300 本

Silvaner Alte Reben Vom Kalk Q.b.A. Trocken

石灰岩土壌の「パターベルク」の畑の葡萄を使用しています。1960 年代の初めに、ウルスラの祖父が接ぎ木し植樹しており、樹齢は約 60 年です。エルダーフラワーや野生のハーブを思わせるアロマ、口に含むとハチミツや花のフレーバーが広がります。根が深くミネラル分を吸収出来ます。樹齢の古い葡萄は収穫量が減りますが、集約のある葡萄を実らせます。シュナイダーは、樹齢が上がるにつれ、葡萄の個性に影響を与え、より集約があり、エレガントなフレーバーがもたらされると考えています。収穫した葡萄は除梗し、プレスします。発酵と熟成はステンレスタンクで行います。豊かな果実味を保つため、15 度から 20 度にコントロールしながら発酵を行います。

【白・辛口】国／地域等：ドイツ／ラインヘッセン　等級：クーベーアー
葡萄品種：シルヴァーナー　残糖：4.　9g/L　酸度：6.　3g/L　<スクリューキャップ>
品番：**KA-683**　JAN：**4935919196833**　容量：**750ml**　**¥2,640**(本体価格¥2,400)

(右)グラウアー ブルグンダー フォン カルク クーベーアー トロッケン 2020 【NEW!】

限定 300 本

Grauer burgunder Vom Kalk Q.b.A. Trocken

主に「パターベルク」の葡萄から造られています。洋梨やスイカズラ、エルダーフラワーを思わせる華やかなアロマが広がります。口に含むとしっかりとフルボディ、桃やミラベル（黄色のスモモ）のフレーバーが感じられます。収穫した葡萄は除梗し、プレスします。発酵と熟成はステンレスタンクで行います。豊かな果実味を保つために 15～20 度の低温にコントロールしながら発酵を行います。

【白・辛口】国／地域等：ドイツ／ラインヘッセン　等級：クーベーアー
葡萄品種：グラウアー ブルグンダー（ピノ グリ）
残糖：6.　1g/L　酸度：6.　2g/L　<スクリューキャップ>
品番：**KA-682**　JAN：**4935919196826**　容量：**750ml**　**¥2,420**(本体価格¥2,200)

ロートリーゲントの特徴的な土壌を持つ複数の葡萄畑のブレンドワイン

ヒッピング、エルベルク、ペッテンタールのそれぞれの個性を調和させました

(左)リースリング フォン ロートリーゲンデン シュペートレーゼ トロッケン 2019 【NEW!】

限定 240 本

Riesling Vom Rotliegenden Spätlese Trocken

「ローターハング（赤色の斜面）」と呼ばれるライン川に面した、ニアシュタイン村の最高の畑とされるヒッピング、エルベルク、ペッテンタールの葡萄を使用しています。ライムやレモンのフレッシュなフレーバーに加え、桃やアプリコットの豊かな風味が感じられます。繊細な甘さを持つ果実味と心地よい酸がうまく調和しています。収穫した葡萄は除梗し、プレスします。発酵と熟成はステンレスタンクで行います。豊かな果実味を保つため、16 度～21 度にコントロールしながら発酵を行います。

【白・辛口】国／地域等：ドイツ／ラインヘッセン　等級：シュペートレーゼ
葡萄品種：リースリング　残糖：8.　2g/L　酸度：7.　4g/L　<スクリューキャップ>
品番：**KA-684**　JAN：**4935919196840**　容量：**750ml**　**¥2,860**(本体価格¥2,600)

ミュラー　トゥルガウの品質向上も取引再開の決め手となりました！

(左)ミュラー トゥルガウ フォン レス クーベーアー 2020 【NEW!】

Müller Thurgau Vom Loss Q.b.A.

ミュラー　トゥルガウはラインヘッセンにおける主要な葡萄品種のひとつで、安価なワインを大量に生産するために使用されることも少なくありません。このワインは、収量制限により集約した風味を持つ葡萄を育て、品質を高めています。洋梨やカモミール、花のアロマが広がります。口に含むと熟した桃を思わせるエレガントなフレーバーが広がります。ほんのりとしたかすかな甘さが心地よく、フレッシュでとてもバランスのとれた親しみやすい味わいです。ハーブを思わせる爽やかな余韻があります。複数の区画の葡萄を収穫後、除梗してプレスします。発酵と熟成はステンレスタンクで、豊かな果実味を保つために 15～20 度の低温にコントロールしながら発酵を行います。

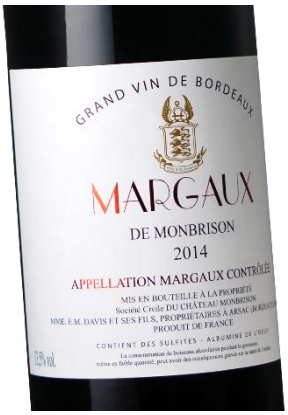
【白・やや辛口】国／地域等：ドイツ／ラインヘッセン　等級：クーベーアー
葡萄品種：ミュラー　トゥルガウ　残糖：15.　9g/L　酸度：6.　6g/L　<スクリューキャップ>
品番：**KA-681**　JAN：**4935919196819**　容量：**750ml**　**¥1,980**(本体価格¥1,800)

ポイヤック ド オー バタイィ 2013
Pauillac de Haut Batailley

300 本限り

メドックの格付け 5 級、シャトー　オー　バタイィで醸造、熟成されたワインで、中身はセカンドワインに該当します。1930 年代にボリー家が入手した広大な畑は、1940 年代にバタイィとオー　バタイィの二つに分割されました。畑はポイヤックの南部、サンジュリアンとの境界線に近い場所に広がっています。そのため、このワインにはポイヤックのワインにはあまり見られない繊細で優美な要素があり、独自の個性をもっています。栽培面積 22ha、畑には大きな砂利が多くみられ、たいへん水はけの良い土壌です。栽植密度は 10,000 本/ha、平均樹齢は 35 年です。収穫はすべて手摘みで行い、除梗した後、振動式の選果テーブルで選別します。発酵と醸しは約 3 週間行います。

【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／ボルドー　等級：A.O.C. ポイヤック
葡萄品種：カベルネ　ソーヴィニヨン 60%、メルロ 40%　熟成：フレンチオークのバリックで 14～16 ヶ月
品番：**FC-379**/JAN：**4935919313797**/容量：**750ml**　**¥5,940**(本体価格¥5,400)



マルゴー ド モンブリゾン 2014
Margaux de Monbrison

220 本限り

優美でエレガントなワインで定評のあるシャトー　モンブリゾンが、異なる区画の葡萄から仕込んだ特別なキュヴェです。シャトーは AOC マルゴーのアルサック村に位置しています。もともとは隣接するシャトー　ダルサックの一部でしたが、1749 年に分割されて独立しました。ヒュー　ジョンソンの「ポケットワインブック」で 3 ッ星がつけられ、「香り高く、繊細」と評価されています。栽培面積は 13.2ha、栽植密度は 6500 本/ha です。収穫は手摘みで行い、セラーに運んでから選果テーブルで選別します。発酵はステンレスタンクで 32～33 度に管理しながら約 3 週間行います。複雑なアロマとしっかりとしたタンニンがありながら、エレガントな要素を持っています。

【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／ボルドー　等級：A.O.C. マルゴー
葡萄品種：カベルネ　ソーヴィニヨン 60%、メルロ 30%、カベルネ　フラン 10%　熟成：バリックで 12 ヶ月
品番：**FC-380**/JAN：**4935919313803**/容量：**750ml**　**¥5,940**(本体価格¥5,400)

サン テミリオン ド ラ ガフリエール 2014
Saint Emilion de la Gaffelière

230 本限り

サンテミリオンのプルミエ　グラン　クリュ　クラッセ B に格付けされている、シャトー　ラ　ガフリエールで造られるワインで、中身はセカンドワインに該当します。2003 年からステファン　ドゥルノンクールと彼のチームがコンサルティングを行っています。栽培面積は 22ha、土壌は粘土石灰質、平均樹齢は 36 年で仕立てはギヨー　ドゥーブルです。根の競争を激しくし、地中深く伸びるよう畝の間に草を生やします。葉落としやグリーン　ハーベスト、収穫は手作業です。葡萄が潰れないよう小さなケースを使います。温度管理したステンレスタンクで発酵させ、ルモンタージュとピジャージュを行います。花やブルーベリー、ブラックベリーにスパイシーな要素が混ざっています。生き生きとしたアタックとしっかりとしたタンニンがあり、次第に完熟した果実の柔らかさが現れます。

【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／ボルドー　等級：A.O.C. サンテミリオン　グラン　クリュ
葡萄品種：メルロ 80%、カベルネ　フラン 20%　熟成：バリック（1～2 回使用樽）で 14 ヶ月から 20 ヶ月
品番：**FC-381**/JAN：**4935919313810**/容量：**750ml**　**¥6,600**(本体価格¥6,000)

1958 年の設立以来、常に高品質なバローロを手掛けてきたテッレ デル バローロ。契約農家は 300 軒を超え、葡萄畑は 600ha にも及びます。**バローロを産出する 11 の村すべてに葡萄畑を持つ、唯一無二の生産者組合**として知られています。2013 年からは、創業者の名前を冠し、収量制限を厳しくするなど、さらなる品質追求を行う「アルナルドリヴェラ」プロジェクトを開始しました。このプロジェクトでは、特別な畑からのクリュ バローロや、11 の村すべての葡萄を厳選して優良なものをブレンドする特別なバローロ「ウンディチコムーニ」を手掛けています。

「ウンディチコムーニ」は、『Decanter 2021.8』でアンドリュー ジェフォードに「**このエリアでこのように造られているワインは他にない**」と言わしめる、彼らのフラッグシップ的ワインとなっています。この「ウンディチコムーニ」は、2013VT が『**Wine Spectator**』の「**THE TOP 100 The most exciting wines of 2018**」に、**2016VT が『Wine Advocate』の「TOP 100 WINE DISCOVERIES 2020」**に選出されました。

テッレ デル バローロを象徴するキュヴェ

バローロ　ウンディチコムーニ　2014
Barolo Undicicomuni

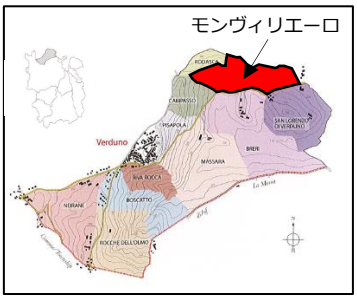
バローロを生産する 11 の村から、その年の最高の葡萄を選んで造ります。除梗、破砕し、発酵前に、12～14 度の低温で 2 日間、コールド　マセレーションさせます。20～30 度に温度管理しながら約 13 日間発酵させます。マロラクティック発酵、熟成はフレンチオークの樽で行います。リッチでバランスのとれた伝統的なバローロです。熟した果実味の中にスパイスの要素が感じられ、ベルベットのようにしなやかで、持続性があります。
★「ガンベロ　ロッソ　ヴィーニ　ディタリア 2019」で 2 グラス

赤・フルボディ　国／地域等：イタリア／ピエモンテ　等級：D.O.C.G.
葡萄品種：ネッビオーロ　熟成：フレンチオークの樽（500L のトノー、25hL～50hL の大樽）で 20 ヶ月、瓶詰後 8 ヶ月
品番：**I-843**／JAN：**4935919058438**／容量：**750ml**
¥6,600(本体価格**¥6,000**)

「アルナルドリヴェラ」プロジェクト以前のクリュ　バローロ、「モンヴィリエーロ」と「ラヴェーラ」のバック ヴィンテージが特別な価格で入荷しました。テッレ デル バローロの特別なワインであるクリュ バローロは、このような値格で入手するのが非常に困難になっています。

「ヴェルドゥーノ村の真のグラン クリュ」と称される特別な葡萄畑 モンヴィリエーロの優雅な特徴を表現したクリュ　バローロ

バローロ　モンヴィリエーロ　2011
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。**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があり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。

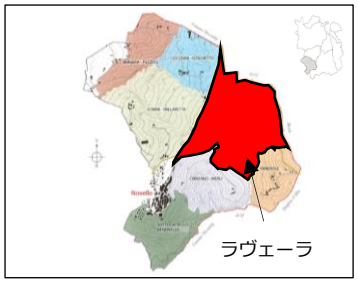
土壌はサンタガタ　フォッシーリ泥灰土で、近くにタナロ川が流れている影響もあり、ミネラルが豊かです。3 軒の農家の葡萄を使っています。収穫は 10 月に行ないます。除梗し、やわらかくプレスします。エレガントでデリケートなスタイルを目指し、発酵温度を低くし（20～28 度）、発酵期間も短めにしています。フレンチオークのトノー（500～700L、20%新樽）での熟成は、通常のバローロよりも長く 32 ヶ月です。「スミレやバラのニュアンスの他にも、白胡椒の特徴がよく出ているのはこのエリアの特徴と言えます。タンニンがとてもデリケート、骨格がしっかりとしすぎず飲みやすい味わいです。比較的若いうちからでも楽しめるタイプです」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：D.O.C.G.　葡萄品種：ネッビオーロ
熟成：フレンチオークのトノー（500～700L、20%新樽）で 32 ヶ月熟成
品番：**I-912**／JAN：**493591905912**／容量：**750ml**

¥6,380(本体価格**¥5,800**)

気候変動による良い影響を受けていることで注目される ノヴェッロ村で最上と名高いラヴェーラからのクリュ バローロ

バローロ　ラヴェーラ　2011
Barolo Ravera



ラヴェーラは地元の栽培農家から、常にノヴェッロ村で最も良い畑だと考えられてきました。『ヴィノス』のアントニオ　ガッローニは、「気候変動により利益を得られる可能性がある」と指摘しています。輝きのあるルビーレッド。赤い果実のアロマにペッパーやクローヴなどのスパイスの要素が混ざり合っています。口に含むと心地よい酸が感じられ、洗練されてエレガントな味わいで持続性があります。小さな赤い果実やスパイスの香るフレッシュな余韻があります。

テッレ　デル　バローロはノヴェッロ村に 3.64ha を所有しています。土壌は非常にもろく、白いマール主体で粘土が混ざる組成です。土壌が密に詰まっているので、樹勢が抑えられ、葡萄はバランスよく熟すことが出来ます。収穫は 10 月に手摘みで行います。除梗、破砕した後、28～30 度に温度コントロールしながら 14～18 日間、発酵させます。タンクを移しながらラッキングした後、樽に移し、マロラクティック発酵させます。熟成は 38 ヶ月、そのうち約 18 ヶ月は樽で熟成させます。

赤・フルボディ　国／地域等：イタリア／ピエモンテ
等級：D.O.C.G.　葡萄品種：ネッビオーロ
熟成：　38 ヶ月、その内樽で最低 18 ヶ月
熟成品番：**I-911**／JAN：**4935919059114**／容量：**750ml**

¥6,380(本体価格**¥5,800**)

ドイツワインの代表的な5つの評価誌全てで最高評価を獲得

モーゼルの頂点に君臨する個人生産者

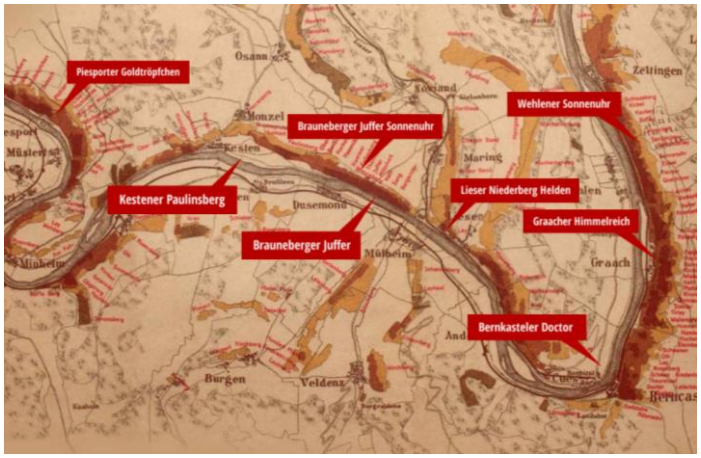
エゴン ミュラーに並ぶ評価を得るモーゼルのトップ生産者

シュロス　リーザーは、今やエゴン　ミュラーと並ぶモーゼル屈指の生産者の地位を築き上げました。ドイツを代表するワインガイド『ヴィヌム 2021』の最高評価 5/5 星生産者は、ドイツ全土でたったの 14 軒しかなく、モーゼルではエゴン ミュラーとクレメンス ブッシュ、そしてシュロス リーザーのわずか 3 軒しかありません。さらには、**『アイヒェルマン 2021』5/5 星、『ゴー&ミヨ 2020』5/5 房**（2021 年版は未発表）、**『ファルスタッフ 2021』5/5 星、『ファインシュメッカー2020』5/5F**（2021 年版は未発表）と**全て最高評価を獲得しています。**リーザー村のニーダーベルクヘルデンを始めとするモーゼル中流域の 8 つの VDP グローセ ラーゲ（特級格の葡萄畑）を手中に収め、丁寧な畑仕事を行い、緻密に醸造することで、それぞれのクリュの個性を表現する唯一無二の個人生産者となっています。また、VDP の「グローサー リング」が主催する 2019 年のオークションでは、**「ベルンカステラー ドクトール グローセス ゲヴェックス 2018」**のマグナムボトルが、**1 本 874 ユーロ（日本円で約 11 万円）**で落札されるなど、ドイツの辛口ワインの価値を高める存在としても注目を集めています。

鍵を握る人物は、オーナー兼醸造家のトーマス　ハークです。トーマスは、ブラウネベルク村を代表するワイナリー、フリッツ　ハークのヴィルヘルムの長男です。勤勉で真面目、穏やかで優しい性格の持ち主で、トップの地位を驕ることなく、いつも私たちを温かく出迎えてくれます。トーマスは、シュロス　リーザーをこの 20 年間のうちに、モーゼルのトップ ワイナリーへと成長させました。シュロス リーザーの歴史は 1904 年にまでさかのぼります。1875 年に建立された荘厳なリーザー城の隣に、ショルレマー男爵がワイングート シュロス リーザーを設立したのが始まりです。1992 年、トーマスがマネージャー兼ケラーマイスターとして参加し、1997 年にはワイングートと畑を買い取りました。当時、かつての名声を失いつつあったシュロス リーザーでしたが、トーマスは瞬く間に才能を開花させ、1998 年には VDP（ドイツ優良生産者組合）のメンバーに認定されます。**2015 年には、『ゴー&ミヨ』5/5 房生産者に選出され、「ワインメーカー オブ ザ イヤー」も受賞しました。**また、**2021 年には『ファルスタッフ』でも「ワインメーカー オブ ザ イヤー」を受賞**しており、その地位を不動のものにしています。

家族で営むワイナリー

個人生産者でありながら、所有する畑は 23ha、全部でおよそ 180 区画に分かれているため、畑仕事には膨大な時間を費やします。作業自体は他のメンバーと協力して行いますが、収穫のタイミングの決定や、醸造についてはトーマスが一人で行わなければならないため、収穫の前後は肉体的にもかなり疲労するそうです。例えば、2017 年は収穫期間が 4 週間に及びましたが、24 時間体制で休みなしに作業を行なったそうです。「その間ずっと禁酒をしていたよ！」とトーマスは笑っていましたが、その穏やかな話しぶりからは想像もつかないような過酷なエピソードです。輝かしい功績が目立ちますが、その裏にはしっかりと努力が積み重ねられています。



そんなトーマスを支えるのが彼の家族です。妻のウーテは、訪問者の対応や経理などの事務仕事を行なっていますが、収穫期には一緒に畑に入ります。また、次女のララと長男のニコラウスがワイングートに参加し始めており、家族が一丸となってシュロス リーザーを運営しています。もちろん家族だけではなく、優秀なスタッフにも支えられています。畑の総支配人として働くフィリップ　ヴェーザーは、15 年以上勤務しているベテランです。

葡萄を収穫した後は、それぞれのクリュが持つ個性を表現するため、天然酵母による偶発的発酵を行います。場合によっては、その後で選別酵母を添加します。この手法は流行しているからではなく、昔からずっとトーマスのスタイルとして行なってきたものです。

収穫のため畑に出る妻のウーテと、ワイナリーに参加し始めた長男ニコラウスと次女のララ。

トップ　クラスのリースリングの造り手が新たに挑戦するワイン

ファーストヴィンテージの 2019VT が数量限定で新入荷しました！

シュロス　リーザー　ヴァイスブルグンダー　クーベーアー　トロッケン　2019　【NEW!】

Schloss Lieser Weissburgunder QbA Trocken

限定 300 本

シュロス　リーザーが新たに手掛けるヴァイスブルグンダーからの辛口ワインです。収穫は 10 月の初旬、急斜面の畑の葡萄を厳しく選別しながら手摘みで収穫します。アルコール発酵は天然酵母を使い、50%を 1000L のフーダー、50%をステンレスタンクで行います。フレッシュでミネラルが豊かに感じられ、生き生きとした柑橘系の果実と同時に深みと複雑さが感じられます。シュロス　リーザーらしい独自の個性を持った素晴らしい品質のワインに仕上がっています。

【白・辛口】国／地域等：ドイツ／モーゼル　等級：クーベーアー
葡萄品種：ヴァイスブルグンダー（ピノ　ブラン）
残糖：6.　3 g/L　酸度：6.　4g/L　　<スクリューキャップ>
品番：**KA-690**　JAN：**4935919196901**　容量：**750ml**　　**¥3,630**(本体価格¥3,300)

～トーマス　ハークによるヴィンテージ　レポート：2019VT について～

早い芽吹きに続き、開花は順調に進みました。夏は記録的な暑さでした。収穫時期は変わりやすい天候のおかげで我々、ワインメーカーは苦労を強いられ、また収穫量は減少しました。しかし、綿密な畑仕事、手作業による厳しい選別、的確な収穫を行うことで、傷や病気のない完璧な葡萄を得ることが出来、ワインに素晴らしい品質がもたらされました。夏の終わりに気温の低い夜が続いたおかげで豊かなアロマと理想的な酸が得られたことで、長期熟成のポテンシャルがあります。ワインは非常に複雑で、スレート土壌がもたらすミネラル、洗練されて生き生きとした酸を持っています。

シュロス リーザーを象徴するグローセ ラーゲ(特級格畑)が生む

モーゼル最高峰の辛口リースリング

リーザー ニーダーベルク ヘルデン グローセス ゲヴェックス 2019 【NEW!】

Lieser Niederberg Helden Grosses Gewächs

限定 110 本

ニーダーベルク ヘルデンの畑は丘の上に位置し、南西向きで日当たりの良い畑です。土壌は青色粘板岩です。比較的暖かく葡萄が良く熟します。樹齢は 80～90 年と古いため、収量は少なくなります。ミネラルや石、スパイスの要素があり、複雑さがあります。ヴェレナー ゾンネンウーアやブラウネベルガー ユッファー ゾンネンウーアに特徴的な女性的でエレガントなフィネスではなく、骨格がしっかりとして、全体のバランスが良いのが特徴です。ミネラルが強く、キレのある酸があります。集約感がしっかりと感じられる辛口です。「ニーダーベルク ヘルデンの土壌は 100%青色粘板岩、葡萄の樹齢は一番古いもので 120 年になります。長い間忘れられていましたが、数年前から、モーゼルの中でも最も多面的で興味深い畑として認められるようになりました。表現豊かで、たいへん長期熟成のポテンシャルを持ったワインが出来ます」とトーマスは話しています。

★「ワインアドヴォケイト 2020.10.30」95 点、「ワインスペクテーター2021.9.30」93 点。

【白・辛口】国／地域等：ドイツ／モーゼル 等級：クーベーアー
葡萄品種：リースリング 残糖：6. 8g/L 酸度：8. 3g/L

品番：**KA-689** JAN：**4935919196895** 容量：**750ml**

¥8,580(本体価格¥7,800)

「2019 年のリーザー ニーダーベルク ヘルデン リースリング GG はクリアで驚くほど洗練された、フリンティかつハーブのアロマを持つ。フルボディ、深みがあり瑞々しく、洗練されたクリスタルのような酸、スレートによる収斂性を感じる。エレガントで丸みがあり、上品なフィネスを持ち口いっぱいに広がるヘルデンだ。これまでに見たことがないほどエレガントで洗練されており、いつまでも続く塩っぽさと奥に隠れたタンニンさえも感じる。一部はまるで樽で仕込んだかのように感じるスタイルで、この変化は好意的に受け入れられる良い変化だろう。飲み頃:2021 年～2040 年」 ――『ワインアドヴォケイト 2020.10.30』

“グローセス ゲヴェックス 2018VT” 6本セット

ラベルにはトーマス ハークの直筆サインが入っています。

シュロス リーザーが造る GG を同じヴィンテージで比較できる夢のようなセットです。全てのワインは同じ醸造方法で造られています。天然酵母による偶発的発酵を、低温下のステンレスタンクでゆっくりと行います。アルコール度数や残留糖度を同程度に揃えることで、畑ごとの違いを表現しています。このようにテロワールの個性が際立つワインを造ることで、その面白さや魅力を世界にアピールしています。日本への輸入数量はわずか 60 セットの希少品です。

[セット内容] 専用木箱入り/単品販売なし/全て 2018VT の GG で Alc.13%

- リーザー ニーダーベルク ヘルデン（残糖：1.3 g/L 酸度：5.2 g/L）
- ブラウネベルガー ユッファー ゾンネンウーア（残糖：2.9 g/L 酸度：5.3 g/L）
- ブラウネベルガー ユッファー（残糖：1.7g/L 酸度：5.8g/L）
- グラーハー ヒンメルライヒ（残糖：2.3 g/L 酸度：6.2 g/L）
- ヴェレナー ゾンネンウーア（残糖：2.1 g/L 酸度：6.9 g/L）
- ピースポーター ゴールドトロップヒェン（残糖：4.2 g/L 酸度：6.0 g/L）

品番：**SL-008** JAN：**4935919580083**

容量：**4,500ml（750ml×6 本）** **¥61,600**(本体価格¥56,000)

20 ヶ所以上に点在する畑の葡萄を巧みにブレンド
きれいな果実味と清涼感がある

非常に良い状態です
是非お試し下さい

正統派 サンセール

ワインアドヴォケイトのヴィンテージチャートによると
ロワール白の 2019 年ヴィンテージは、96 点と高評価！

	2020	2019	2018	2017	2016	2015	2014	2013
Loire Valley White	NT	96T	95E	94T	93R	92T	91R	80I
Loire Valley Red	NT	94-95T	94R	95R	89T	NT	89E	78E

ロワールの白が高評価となった 2019VT

サンセール ドメーヌ デ ヴュー プルニエ 2019
Sancerre Domaine des Vieux Pruniers

サンセールの中で最も優れた畑として知られる「シェーヌ マルシャン」の斜面に 0. 2ha の畑を所有しており、この畑の葡萄もこのサンセールにブレンドしています。その他にも畑は数十か所に点在しており、南～南西向きの斜面にあります。収量は 60hL/ha。収穫した葡萄はすぐにセラーへ運び、除梗します。ニューマティックプレスで柔らかくプレスします。発酵前のスキンコンタクトは行いません。約 12 時間静置し、澱引きします。それぞれの区画ごとに別々に醸造します。葡萄の香りを最大限に引き出すため、ステンレスタンクを使い、14 度の低温で発酵させます。選別酵母を使います。マロラクティック発酵は行いません。きれいな澱と共に約 6 ヶ月、ステンレスタンクで熟成させます。その間、味わいに複雑さを与えるため、2 週間に 1 度、15 分のバトナージュを 2 ヶ月続けます。清澄し、ろ過して瓶詰めします。

【白・辛口】国／地域等：フランス／ロワール／AOC サンセール
葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 熟成：ステンレスタンクで澱と共に約 6 ヶ月
品番：**FB-794**／JAN：**4935919217941**／容量：**750ml**
¥3,520(本体価格**¥3,200**)

Domaine des Vieux Pruniers
ドメーヌ デ ヴュー プルニエ

サンセールの中でも優れたワインを産する村として知られるビュエ村に拠点を置き、ワイン造りをするドメーヌです。現在は 3 代目のクリスティアン ティロがワイン造りをしています。クリスティアンの祖父の代からワイン造りをしており、クリスティアン自身は 1984 年にドメーヌを引き継ぎました。現在のセラーは 1995 年に建設され、2010 年に増築されたものです。ボトリングマシーンもこのセラーに設置されています。
現在 10ha の畑を管理しており、その内自家畑が 4ha です。栽培品種は 70%がソーヴィニヨンブラン、残りはピノ ノワールです。生産量の 65%は輸出（アメリカ、イギリス、ドイツ、ベルギー、スイス、日本）しており、海外市場でも評価の高いサンセールの造り手です。

CRASS
クラス

6アイテム新入荷
ラインナップが増えました

ピノ　ノワールやソーヴィニヨン　ブランの品質にも注目
近年、品質向上が著しく
弊社も期待を寄せる
ラインガウの注目生産者

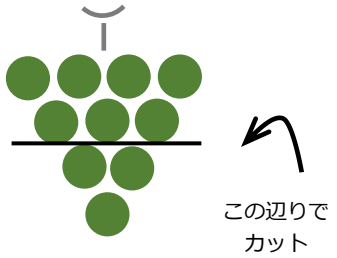
ドイツ／ラインガウ

1630 年からヴィンケル、ハッテンハイム、そして 1850 年に現在のエアバッハーで畑を所有し、現オーナーでありケラーマイスターを務めるマティアス　クラス（写真上）の曽祖父の時代にワイン造りをスタートしました。2014 年に父のヴォルフガングから、マティアスがワイングートを引き継ぎました。ヴォルフガングの時代は一部のワインだけを元詰めしていましたが、マティアスがオーナーになると醸造設備を近隣の広い場所に移転し、少しずつ畑を買い足し、現在 8ha を所有しています。
マティアスはワイングートを引き継ぐ前は、バート、シュロス ラインハルツハウゼン、シュロス フォルラーツでケラーマイスターを務めていました。バートではスパークリングワイン造りの基礎を、シュロス　ラインハルツハウゼンやシュロス　フォルラーツではリースリングのワイン造りの基盤を学びました。

これらワインナリーでの経験が、現在のワイン造りに生かされており、畑での作業だけでなく、品種やワインの等級ごとで、発酵に使用する酵母、発酵させるタンクや樽、熟成の仕方など最適な醸造方法を見極め、最良のワインを造り上げることが彼の哲学です。「一種類に特化した生産者もいますが、大切なことは、その時々、シチュエーションにあった最良のものを造ること」とマティアスは語ります。

畑に対して品質向上のための重要なアプローチ

草（カバークロップ）を生やし、樹と樹の競争をさせ、実が大きくなりすぎないようにコントロールします。また、グリーンハーベストを行い収量制限します。**クラスでは 1 本の枝についた房の約半分を落とします。さらに、残した葡萄の房の先端をカットすることで、密粒だった部分に隙間ができ、通気性が良くなります。これにより病害を防ぎ、健全な葡萄が得られます。**この作業はコストがかかるため、実際に行っている生産者は少ないですが、質の良い葡萄を得るためにこれを採用しています。



2018 ヴィンテージついて

2018VT は非常に夏が暑く水不足が心配されましたが、このエリアの畑は保水性が高く、そのおかげで水不足にはなりませんでした。収穫時期も通常より早く、2018 年は 9 月中旬～10 月末の 3～4 週間で収穫を行いました。最初にスパークリングワインとスタンダードクラスを、次にエアステス　ゲヴェックスとアルテ　レーベン、最後に遅摘みの葡萄を収穫しました。

「アルテ　マイスター」に使用する畑は、収穫量が通常は 1000 ㎡あたり 600L のところ、2018VT は 1000L 収穫出来ました。そのため、通常生産しているスティルワインだけでなく、瓶内二次発酵のゼクトも生産しました。晴天で葡萄がよく育ちましたが、規定量を超えないようにしなければなりませんでした。さらに、ワインメーカーにとって重要なのは、アルコールが高くなりすぎず酸が低い状態にならないことを注視し、収穫のタイミングを逃さないことが大切でした。

ゼクトグートでの経験を活かした

豊かな果実味が広がるゼクト

＼ 新入荷 ／

エアバッハー　リースリング　ゼクト　ブリュット　2018

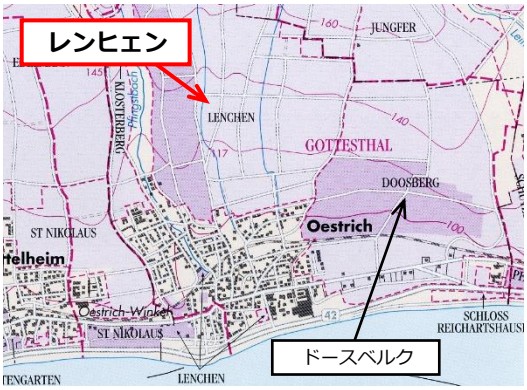
Erbacher Riesling Sekt Brut

複数の畑の葡萄を使用していますが、主にミヒェルマルクとホーニッヒベルクの畑の葡萄から造られます。土壌はレス（黄土）とローム、葡萄の平均樹齢は 15 年～30 年です。収穫は手摘みで行います。ベースワインの発酵はステンレスタンクで 16～18 度に温度管理しながら約 6 週間、熟成もステンレスタンクで、澱と共に 5 ヶ月行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。ボトルでの熟成期間は 18 ヶ月です。柑橘系の果実を感じる豊かな果実味が広がります。きめ細かな泡立ち、とてもエレガントな口当たりです。

【白・泡・やや辛口】　国／地域等：ドイツ／ラインガウ
葡萄品種：リースリング　　熟成：18 ヶ月（瓶内二次発酵）
残留糖度：11．5g/L　酸度：6．2g/L
品番：**KA-692**／JAN：**4935919196925**／容量：**750ml**
¥3,080(本体価格**¥2,800**)

ALTE MEISTER　アルテ　マイスター

「アルテ マイスター」に使われる葡萄は、オーナーのマティアス　クラスの義理の父が過去 50 年にわたって世話をしてきた畑です。かつては自家消費用のシンプルなワインが造られていましたが、数年前からマティアスがこの畑の葡萄の醸造を引き継ぎました。畑はエストリッヒ村の優良区画「レンヒェン」にあり、土壌はレス（黄土）とローム、葡萄の平均樹齢は 60 年です。非常に小さな畑でトラクターなどが入ることは出来ないため、すべての畑仕事は手作業で行います。ラベルの写真は、マティアスの義理の父と彼の畑仕事を手伝っている友人です。この友人はラインガウの生産者組合のケラーマイスターを長年務めてきました。二人の 50 年にわたる経験と知識に敬意を示し、この畑から出来るワインに「アルテ　マイスター（巨匠）」と名付けています。



マティアスの義父が 50 年にわたり世話をしてきた区画の葡萄を使った

辛口仕立てのゼクト

＼ 新入荷 ／

限定 360 本

エストリッヒャー　レンヒェン　アルテ　マイスター リースリング　ゼクト　エクストラ　ブリュット　2018

Oestricher Lenchen Alte Meister Riesling Extra Sekt Brut

ベースワインの発酵はステンレスタンクで 16～18 度で約 6 週間行います。熟成は 600L の樽で澱と共に 5 ヶ月行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。ボトルでの熟成期間は 18 ヶ月です。きめ細かな泡立ち、非常にエレガントで繊細な口当たりで、きりっとした酸が心地良く感じられます。

【白・泡・辛口】　国／地域等：ドイツ／ラインガウ
葡萄品種：リースリング　　熟成：18 ヶ月（瓶内二次発酵）
残留糖度：4．6g/L　酸度：6．2ｇ/L
品番：**KA-693**／JAN：**4935919196932**／容量：**750ml**
¥3,850(本体価格**¥3,500**)

義父とその友人、二人のマイスターに敬意を示す

樽発酵、樽熟成のキュヴェ

＼ 新入荷 ／

限定 360 本

エストリッヒャー　レンヒェン　アルテ　マイスター リースリング　クーベーアー　トロッケン　2019

Oestricher Lenchen Riesling Alte Meister QbA Trocken

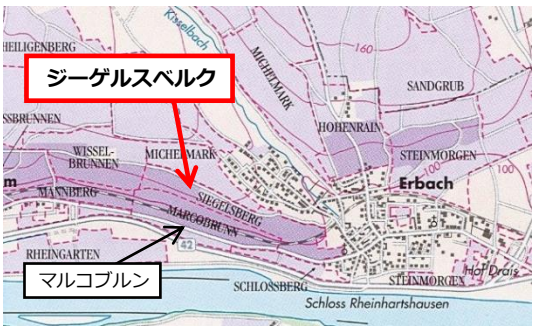
手摘みで収穫した葡萄を圧搾し、天然酵母で発酵を行います。600L の樽に入れ、18 度で約 8 週間発酵を行います。熟成も同じ樽で 8 ヶ月行います。樽由来の心地よい香り、しっかりとした酸があります。力強い骨格を持つリースリングです。

【白・辛口】　国／地域等：ドイツ／ラインガウ　　葡萄品種：リースリング
熟成：600L の樽で 8 ヶ月　　残留糖度：5．3g/L　酸度：6．3ｇ/L
品番：**KA-695**／JAN：**4935919196956**／容量：**750ml**　　**¥2,750**(本体価格**¥2,500**)

RHEINGAU GROSSES GEWACHS

クラスは全体で 9.5ha の畑を所有していますが、そのうち 60%はラインガウグローセス　ゲヴェックス＊（以下ＲＧＧ）を生産することが出来る畑です。この比率はラインガウの中でも極めて高い割合で、クラスが優れた畑を多く持っているということになります。ですから、ＲＧＧを造ろうと思えば、他の畑でも造ることが可能というわけです。ただしＲＧＧを生産する場合はＲＧＧ用の畑として申請する必要があり、また醸造や収穫量などの規定があります。**現在、クラスがＲＧＧを生産している畑はエアバッハー　ジーゲルスベルクの中の 0.75ha の最良の区画です。**

＊以前エアステス　ゲヴェックスと呼ばれていたものが 2018 年からラインガウグローセス　ゲヴェックス（RGG）と名称が変更となりました。



ERBACHER SIEGELSBERG

エアバッハー　ジーゲルスベルク

エアバッハー村で有名な畑「マルコブルン」の上部に位置します。この畑では、リースリング（平均樹齢 25 年、中には樹齢 45 年の葡萄もあります）と、ピノ ノワール（25 年樹齢）を栽培しています。大昔は川があり、ライン川から非常に近い場所に位置しています。畝の間は狭く 1.4m です。ジーゲルスベルクは石灰岩、黄土（レス）の土壌です。

収穫時の厳しい選別、除梗も手作業で行い
フレンチオークとボトルで各 12 ヶ月熟成
手間を惜しまず丁寧に造り上げた、こだわりのピノ　ノワール

限定 180 本

＼ 新入荷 ／

エアバッハー　ジーゲルスベルク　シュペートブルグンダー
ラインガウ　グローセス　ゲヴェックス　2018

Erbacher Siegelsberg Spatburgunder Rheingau Grosses Gewächs

エアバッハー村の単一畑「ジーゲルスベルク」はライン川沿いに位置する非常に日当たりの良い南向きの斜面に位置しています。土壌はレス（黄土）と石灰質、葡萄の平均樹齢は 25 年です。収穫は理想的なタイミングを見測り、最高な状態の葡萄を畑で厳しく選別しながら手摘みで収穫した葡萄は除梗も手作業（右写真）で行います。その後ステンレス製の解放式発酵槽に入れ、18 度～22 度で約 4 週間行います。発酵後、225L のフレンチオーク樽に移し 12 ヶ月熟成させます。その後さらにボトルで 12 ヶ月熟成させています。凝縮された果実味、しっかりとしたタンニンと骨格、ボディが感じられます。

【赤・フルボディ】国／地域等：ドイツ／ラインガウ
葡萄品種：ピノ ノワール　熟成：225L のフレンチオーク樽で 12 ヶ月
残留糖度：2．2g/L　酸度：5．4ｇ/L
品番：**KA-697**／JAN：**4935919196970**／容量：**750ml**　　**¥5,280**(本体価格**¥4,800**)

ラインガウのトップクラスの畑のひとつ「ジーゲルスベルク」から
最上級の辛口リースリング

エアバッハー　ジーゲルスベルク　クーベーアー
ラインガウ　グローセス　ゲヴェックス　2019

Erbacher Siegelsberg Q.b.A. Rheingau Grosses Gewachs

限定 180 本

クラスが造る辛口の最上級ワインです。**グローセス　ゲヴェックス用の収穫は理想的なタイミングを見測り、最高で完璧な状態の葡萄を厳しく選別しながらすべて手摘みで行います。葡萄は、エアバッハー　ジーゲルスベルクの中でもわずかな部分（0.75ha）で、最も優れた区画のものです。**品質に満足いかないと判断した場合は全て捨ててしまうこともあります。発酵前に 48～84 時間の長いコールド　マセレーションを行います。天然酵母で、300L の新樽に入れ、約 20 度で 8 週間程発酵させます。熟成も同じ樽で行い、翌年の 8 月まで澱と共に寝かせ、熟成させます。

【白・辛口】国／地域等：ドイツ／ラインガウ　　葡萄品種：リースリング
熟成：300L の樽　　残留糖度：5．5g/L　酸度：6．7ｇ/L
品番：**KA-635**／JAN：**4935919196352**／容量：**750ml**　　**¥3,850**(本体価格**¥3,500**)

ラインガウのトップクラスの畑ジーゲルスベルクの上部に位置する畑

300L の樽を使い、バランスを求めました

＼ 新入荷 ／

限定 300 本

エアバッハー　ミヒェルマルク シュペートブルグンダー クーベーアー　トロッケン　2018

Erbacher Michelmark Spatburgunder QbA Trocken

ライン川に面した南向きのたいへん日当たりの良い斜面に位置しています。土壌はレス（黄土）とローム、葡萄の平均樹齢は 20 年です。葡萄は手摘みで収穫し、除梗も手作業で行います。ステンレス製の解放式発酵槽に入れ、22 度～28 度で約 3 週間発酵させます。発酵後、ドイツ産の 300L の樽に移し 12 ヶ月熟成させます。225L の樽よりもワインの接触面が少なく、酸素交換も少なくなります。さらにボトルで 12 ヶ月熟成させています。非常にバランスが良くエレガント、複雑さも感じられます。

【赤・フルボディ】国／地域等：ドイツ／ラインガウ　　葡萄品種：ピノ ノワール
熟成：300L の樽で 12 ヶ月　　残留糖度：2．1g/L　酸度：5．5ｇ/L
品番：**KA-696**／JAN：**4935919196963**／容量：**750ml**　　**¥4,180**(本体価格**¥3,800**)

樽の影響が強すぎないフランス産のアカシアの樽で発酵、熟成させました

＼ 新入荷 ／

限定 360 本

ハルガルテナー　ヘンデルベルク　ソーヴィニヨン　ブラン クーベーアー　トロッケン　2019

Hallgartener Hendelberg Sauvignon Blanc QbA Trocken

タウヌス山の森に近いヘンデルベルクの畑からのワインです。スレート土壌の急斜面に位置しています。葡萄の平均樹齢は 20 年です。手摘みで収穫した葡萄を圧搾し、フランス産の 300L のアカシア樽（新樽ではない）で 14 度～16 度で約 8 週間発酵させます。アカシアはオークよりも目が詰まっており、酸素交換が少なく、樽からの影響が強くなりすぎないため、ソーヴィニヨン　ブランに向いていると考えています。熟成も同じ樽で約 8 ヶ月行います。白桃を思わせる甘い香り、口に含むと非常に上品でスムーズ、深みとコクが感じられます。とてもエレガントな仕上がりです。

【白・辛口】国／地域等：ドイツ／ラインガウ　　葡萄品種：ソーヴィニヨン　ブラン
熟成：樽で約 8 ヶ月　　残留糖度：2．2g/L　酸度：5．4ｇ/L
品番：**KA-694**／JAN：**4935919196949**／容量：**750ml**　　**¥3,300**(本体価格**¥3,000**)

ロワールとは異なるラインガウらしい酸とミネラルが特徴的な
辛口のソーヴィニヨン　ブランに仕上げています

エアバッハー　ソーヴィニヨン　ブラン　クーベーアー　トロッケン　2020

Erbacher Sauvignon Blanc Q.b.A. Trocken　　<スクリューキャップ>

土壌は砂のように細かいレス（黄土）とローム（粘土、シルト、砂の混ざる土）です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。ボトリティスのついていない葡萄だけを収穫します。葡萄の持つ豊かなアロマを引き出すため、圧搾する前に 18 時間の低温マセラシオンを行います。発酵は温度コントロールしながらステンレスタンクで行います。発酵後、翌年の 1 月に澱引きしてしばらく落ち着かせ、3 月にボトリングします。グリーンペッパー、グースベリーなどのソーヴィニヨン　ブランに特徴的なアロマに加え、マンゴーを思わせる要素もあります。甘い果実味と酸がとてもバランスよく、素直に果実の美味しさが楽しめる 1 本です。

【白・辛口】国／地域等：ドイツ／ラインガウ　　葡萄品種：ソーヴィニヨン　ブラン
熟成：ステンレスタンク　　残留糖度：5．7g/L　酸度：5．6ｇ/L
品番：**KA-664**／JAN：**4935919196642**／容量：**750ml**　　**¥2,200**(本体価格**¥2,000**)

土着品種であるプリエト　ピクードとアルバリンの発展のために尽力

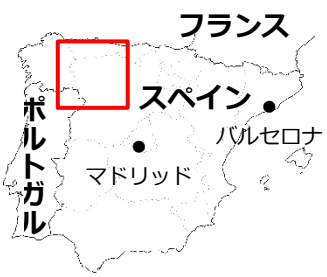
パルデバジェスは、1949 年ラファエル　アロンソにより設立されました。**土着品種であるプリエト　ピクードとアルバリンの発展のためにカを尽くし、D.O. レオン躍進の原動力となった生産者です。**プリエト　ピクードは株仕立てにするという伝統を破って、最も早く垣根仕立てにした生産者でもあります。株仕立ては地面の非常に近くで栽培するため、昔から腐敗が問題になっていました。

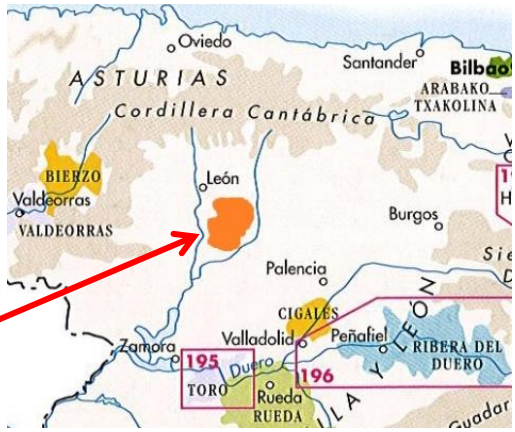
また、通常ベルデホにブレンドするものという認識だった地葡萄アルバリンの将来性に注目し、2003 年に 3ha 植樹。**そして、2008 年に初めてアルバリン 100%のワインをリリースし、プリエト　ピクードに続き、アルバリンでも先駆者となりました。**当時、アルバリン単一でのワインはパルデバジェスだけしか造っていませんでしたが、「ペニンガイド」、「ワインアドヴォケイト」で高評価を得ると、それを見て周りの生産者も造り始めるようになりました。

＜ D.O.レオン ＞

州の古都レオンを取り囲む一帯で、畑は標高 700～900m の堆積土に広がっています。石灰質も含まれ、水はけも良く、冬はマイナス 10℃まで下がる厳しさで、春霜の危険もあります。

2008 年に DO に認定され、白、ロゼ、赤が生産されていますが、プリエト　ピクードによる赤ワインが大半を占めています。プリエト　ピクードは非常に香りの高い個性的な黒葡萄ですが、収量が低く病気への耐性が低いのが特徴です。





常識にとらわれず、仕立てを変えることにトライ
その結果、劇的に品質向上を遂げた、プリエト　ピクード

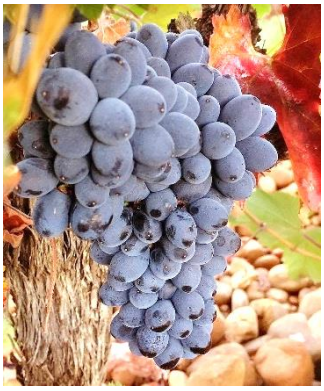
プリエト　ピク―ドは自発的に枝が地表に向かって伸びる特殊な品種のため、湿気によりすぐ病気になってしまいます。そのため、かつては４年に１度しか、ワイン造りが出来るレベルの葡萄が育ちませんでした。**パルデバジェスでは、80 年代後半に、2 代目のホセ ラファエルがリベラ　デル　ドゥエロの友人のテンプラニーリョに仕立てのヒントを得て、プリエト　ピクードの仕立て方を変えました。**それは、この地域では初めて試みでした。その後は、太陽の光を十分に受けることができ、パルデバジェスの葡萄だけが完熟するようになりました。かつては４年に一度しか良い葡萄はできませんでしたが、今では安定して良い葡萄を造れるようになりました。

ガモナルの畑：13ha、20 年樹齢、ダブルグイヨ仕立て。遅熟品種にとって石混じりの土壌は、石の熱で温まるため良い効果があるとのこと。

他生産者のプリエト　ピクードの樹。傘の様に地表に広がっています。若ければ矯正できるが、これは樹齢 100 年近くで矯正するのは非常に困難とのこと。

プリエト　ピクードの粒は非常に小さく、プリエト=コンパクトで、ピクード=オリーブ形という意味です。粒に対する果汁の比率は、テンプラニーリョが 75%であるのに対し、プリエト　ピクードは 60%しかありません。また、実に対して種の比率も高いと言えます。それは葡萄自体が濃縮しており、パワフルであるということです。タンニンの質はプティ　ヴェルドやネッビオーロ、カベルネ　ソーヴィニヨンに似ています。そのため、注意深く醸造しなければタンニン豊富でパワフルすぎるワインになってしまい、非常に難しい品種でもあります。

「私たちは、発酵前にタンニンの抽出を行うことで、ワインのタンニンがカ強くなりすぎないようにしている」とラファエルは語ります。例えば、テンプラニーリョの場合、発酵後に圧搾しジュースを取り出します。それに比べて、プリエト　ピクードでは醸しの後に圧搾しジュースだけを取り出し発酵させます。発酵前に果皮を抜き、色、タンニンが強く出ないようするのです。ガモナルやカロレオンは通常通り、発酵が終わるまで果皮は取り除きません。



ラファエル　アロンソが見出した品種「アルバリン」

現在、ラファエルを中心にワイン造りをしています。彼はマドリッドで醸造学を学び、1999 年にボデガに戻ってきました。そしてワインメーカーとして加わり、**グリーンハーベストなど新しい技術を取り入れました。また、地葡萄のアルバリン ブランコの将来性に注目し、2008 年に初めてアルバリン 100%のワインをリリースしました。**

アルバリンの畑はゴロゴロした石が大量にある土壌で、畑にはオーガニックなものしか使っていません。年間 500 ㎜という少ない降水量の土地で、少ない水分も吸収してしまうことから、雑草は生やしません。アルバリンはアロマが最も重要とラファエルは語ります。特に 8 月に形成されるアロマが重要と考えています。このエリアは標高が高いため、8 月は昼の気温は 38 度まで上がり、夜は 19 度まで下がります。昼と夜の寒暖差が 20 度近く違い大きいため、素晴らしいアロマが生まれます。

アルバリン、ロゼ、プリエト　ピクードについては機械で収穫を行います。機械で行うのは 10 度以上に葡萄の温度が上がらないように一気に収穫をする必要があるためで、朝 4 時に収穫を初め、遅くても 11 時までに収穫を終わらせます。

「収穫してからセラーに葡萄が到着するのは、10 分以内でないとならない」というのがラファエルの哲学です。除梗した葡萄はステンレスタンクにいれて 8～10 度に葡萄の温度を保ちます。冷やすことで酸化を防ぎ、発酵が始まらないようします。このステンレスタンクの下にコンクリートタンクがあり、プレスせず完全なフリーランジュースのみを、重力を利用して下のコンクリートタンクに移します。そして発酵が行われます。発酵温度は 10～14 度に抑えて、アロマティックさをより引き出しています。酵母は 100%天然酵母使用します。高い温度、プレスするとアルバリンの良さが失われてしまいます。非常にデリケートで難しい品種だということが分かります。その後 1 ヶ月澱と共に寝かせ味わいを見ながらバトナージュを毎日行います。ラッキング後、ボトリングを行います。ロゼに関しても重量で醸すためプレスはしません。色を見てモストを取り出すタイミングを決めます。

圧搾せず完全なフリーランのみを低温で発酵させることで
希少な土着品種の良さを引き出しています

アルバリン　ブランコ　2019
Albarín Blanco

アルバリン　ブランコは、従来ブレンド用品種と考えられていましたが、ラファエルがその味わいに興味を持ち、アルバリンだけでワインを造ることを決意しました。2003 年に 3ha 植樹、2008 年に初めてリリースしました。畑は標高 820m、大陸性気候の影響を受け、昼夜の寒暖差が激しくなっています。畑は石の多いやせた沖積土壌です。夜間の冷えた状態のまま摘み取るために、朝 4 時から機械で一気に収穫します。除梗した葡萄は、ステンレスタンクに入れて酸化を防ぎ、発酵が始まらないよう 8～10 度に保ちます。プレスせず完全なフリーランジュースのみを、重力を利用して下のコンクリートタンクに移します。発酵温度は 10～14 度に抑えて、アロマティックさをより引き出しています。その後 1 ヶ月澱と共に置いて、味わいを見ながらバトナージュを毎日行います。ラッキング後、瓶詰めします。

緑がかった麦わら色。新鮮なフルーツのアロマ、アルバリンの特徴であるエキゾチックなハーブのタッチがあります。口に含むと、フレッシュで酸味があり、フルーティ。持続性があってフルボディで味わい深く、バランスがとれています。魚介類、パスタ、お米料理と。

★「ペニンガイド 2021」で 90 点

【白・辛口】国／地域等：スペイン／D.O. レオン
葡萄品種：アルバリン　　熟成：コンクリートタンク
品番：**S-169**／JAN：**4935919071697**／容量：**750ml**　**¥2,090**(本体価格**¥1,900**)

300本
限り

地葡萄プリエト　ピクードで造る、このエリアにしかない希少なロゼ

品種らしさが表れた、色濃くしっかりとした味わい

パルデバジェス　ロサド　2020
Pardevalles Rosado

ラベルの花はユリです。プリエト ピクードのアロマにはユリの花の香りの要素を持っています。畑は自家畑（コンセヒル、エル　ガモナル）で、標高 820m。丸石の多くみられる沖積土壌で、垣根仕立てのダブル　ギヨーです。樹齢は 10～20 年です。気候は大陸性です。収穫は 10 月初旬に、機械で夜間行います。12 時間スキンコンタクトを行い、その後タンクに移し圧搾。48 時間静置して、澱下げします。13 度に温度管理しながら、ステンレスタンクで発酵します。清澄とろ過をして、瓶詰めします。

苺のようなしっかりとした濃いバラ色で、透明感と輝きがあります。苺を思わせるフレッシュで豊かなアロマ、かすかに柑橘類のニュアンスがあります。味わいはフレッシュでコクがあります。サラダ、お米料理と一緒に。魚やローストチキン、冷たい前菜にも合います。

【ロゼ・辛口】国／地域等：スペイン／DO レオン
葡萄品種：プリエト　ピクード
熟成：ステンレスタンク
品番：**S-170**／JAN：**4935919071703**／容量：**750ml**

¥1,870(本体価格**¥1,700**)

発酵温度を下げ、醸しを短くし、品種に良さを最大限に引き出しました

若いうちからでも楽しめる１本

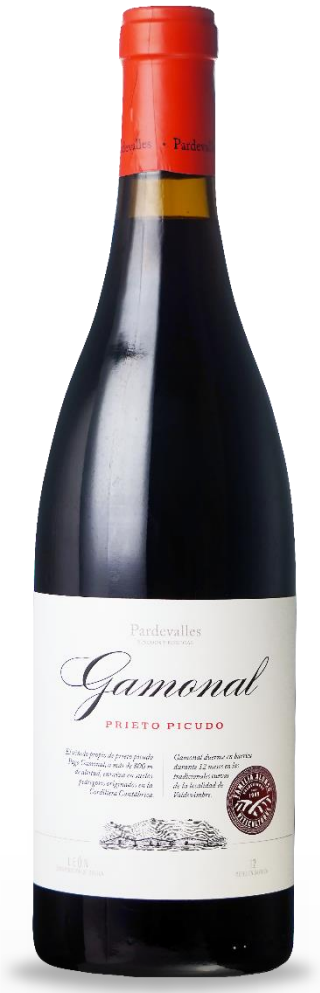
パルデバジェス　ティント　プリエト　ピクード　2019
Pardevalles Tinto Prieto Picudo

畑は、主に粘土質土壌で、少し石が混じっています。南向きで、標高 830m にあります。夜間の冷えた状態のまま摘み取るために、朝 4 時から機械で一気に収穫します。4 日間出来るだけ低い温度でマセラシオンします。上部が細くなった 150hL のステンレスタンクで、温度管理の下発酵させます。マロラクティック発酵はタンクで行い、澱と共に熟成させます。**プリエト ピクードはタニックで酸が強いので、早く飲めるようにするため、24～26 度だった発酵温度を 14 度まで下げ、マセラシオンを 20 日から 10 日に短くしました。**この変更は 2014VT からで、その特徴が良く表れています。

青みがかった濃いチェリーレッド。赤い果実のアロマがあり、厚い果皮からの素晴らしいタンニンがあります。ラベルの花は、リコリスです。このエリアに沢山生えていて、プリエト ピクードで造られるワインに典型的なアロマのキャラクターです。

【赤・フルボディ】国／地域等：スペイン／D.O. レオン
葡萄品種：プリエト ピクード
熟成：タンクで澱とともに熟成
品番：**S-180**／JAN：**4935919071802**／容量：**750ml**

¥1,980(本体価格**¥1,800**)



樽熟成したプリエト　ピクードのポテンシャルを
知っていただくのに相応しい１本

ガモナル　2016
Gamonal

畑は単一畑のエル　ガモナルで、標高 620m。粘土質土壌で、樹齢は 20 年です。気候は大陸性です。15kg 入りの箱を使い、手で収穫します。発酵前に低温で 4 日間醸しを行います。150hL のステンレスタンクで低めの 20 度に温度管理しながら発酵させます。発酵と醸しには 14～18 日間かけます。マロラクティック発酵させます。225L のフレンチオークの樽（60%）、アメリカンオークの樽（40%）で、12 ヶ月熟成させます。卵白で清澄し、出荷前に最低 9 ヶ月瓶熟させます。

濃いチェリー、ガーネット色。熟した果実のブーケが、樽やかすかなリコリスの香りと素晴らしく混ざり合っています。フレッシュで力強い味わい。タンニンのビターなノートが、果実味と完璧に混ざり合い、リッチで肉厚な口当たり、長い余韻があります。グリルした赤身肉やジビエ、ハムやサラミなど加工肉、ラムや熟成した羊のチーズと。メキシコ料理や韓国料理など、スパイシーな料理にも合います。ガモナルは、地元ではガモンという名前で知られる花で、畑の近くに沢山生えています。

★「ペニンガイド 2021」90 点　　★「ジェームス　サックリング.com」93 点

【赤・フルボディ】国／地域等：スペイン／D.O. レオン
葡萄品種：プリエト ピクード
熟成：フレンチオーク（60%）とアメリカンオーク（40%）で 12 ヶ月
品番：**S-172**／JAN：**4935919071727**／容量：**750ml**　　**¥2,750**(本体価格**¥2,500**)

プリエト　ピクードで造る、トップ　キュヴェ
あまりにパラフルなので生産者のセラーで最低 5 年以上瓶熟させてからリリース

カロレオン　2011
Carroleón

カロレオンは、単一畑で、「レオンへの道」の意味。セラーから 10km ほど離れた崖の上にあります。標高 820m で、大陸性気候です。昔は川底だったため、大きな礫岩の土壌で、その石が日中の熱を保温します。水はけも良くなっています。樹齢は 20 年以上です。15kg 入りの箱を使って、手で収穫します。発酵前に 3 日間醸しを行います。150hL のステンレスタンクで 28 度に温度管理しながら発酵させます。発酵と醸しには 18～22 日間かけます。マロラクティック発酵させます。225L のフレンチオークの新樽で、19 ヶ月熟成させます。卵白で清澄します。**あまりにもパワフルなワインなので、セラーで数年熟成させてから出荷しています。**

紫がかった濃いチェリー、ガーネット色。熟した果実のブーケが、樽のスパイシーなロースト風味とうまく混ざり合っています。味わいには持続性があり、複雑です。タンニンのビターなタッチは、かすかに甘い果実味と素晴らしく調和し、非常に長い余韻があります。鶏肉、パスタ、フィデウア（パスタのパエリア）、ラムと。

【赤・フルボディ】国／地域等：スペイン／D.O. ティエラ デ レオン
葡萄品種：プリエト ピクード　熟成：225L のフレンチオークの樽で 19 ヶ月、瓶で 5～6 年熟成
品番：**S-173**／JAN：**4935919071734**／容量：**750ml**　　**¥4,400**(本体価格**¥4,000**)

「すべてのワインに同じだけの労力をかけ、同じだけの思いを込めています」

世界が奪い合う驚きのコスティエール ド ニーム

マレス家が 2 世紀以上をかけて探し求めた理想の土地

マス デ ブレサドは、マレス家が代々引き継いできたワイナリーです。現在のオーナーはシリル マレスで、1996 年、27 歳の時に父から引き継ぎました。マレス家は、確認できる一番古い文書によると、1240 年代にはラングドックの地に住んでいたという記録が残っており、ワイン造りに関しては 1760 年代に造り始めたという記録が残っています。2 世紀以上ワイン造りを続けてきた家系ですが、ワイン造りの場所は必ずしも同じではありませんでした。

シリルの高祖父であり、うどん粉病の防除方法を発見し、ルイ パスツールとも交流のあった偉大な人物としても知られるアンリは、弟のポールとともに、北アフリカがフランスの植民地になったことをきっかけに、よりよい葡萄栽培地、新しいテロワールを求めてアルジェリアに入植しました。そして 1 世紀ほど後、北アフリカがフランスから独立したころに、シリルの祖父アンリと父ロジェがより良いテロワールを求めてボルドーのオー メドックに移住しました。その後、ロジェがコスティエール ド ニームの地へと辿り着きました。

コスティエール ド ニーム

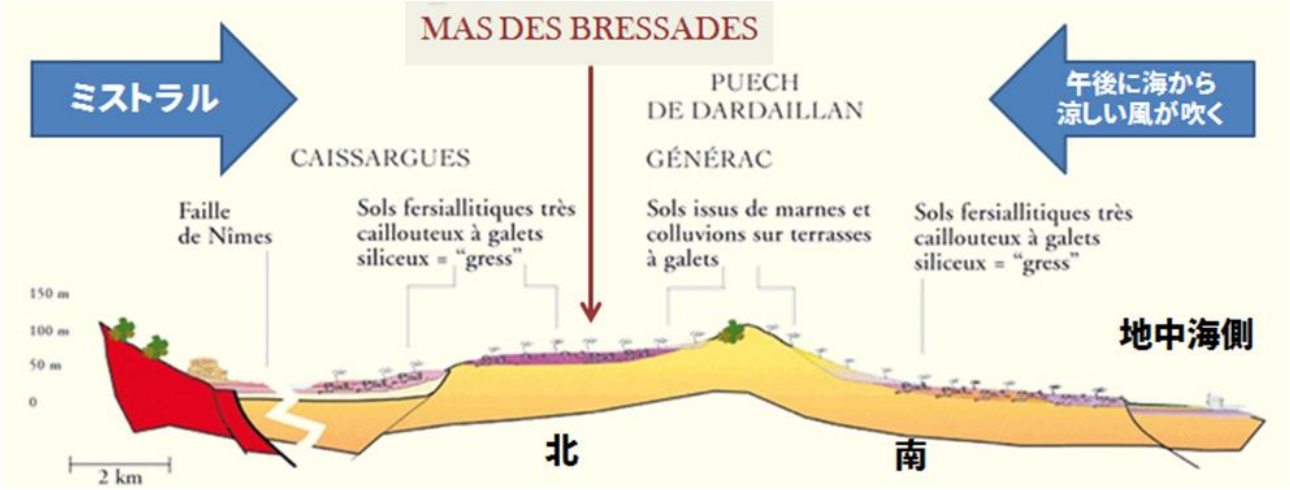
コスティエール ド ニームは、フランス南部コート デュ ローヌ地方に属しています。ニームは、フランス最古のローマ都市として知られており、円形闘技場や神殿、水道橋などの遺構が見られます。コートデュ ローヌは南北に約 200km と縦長ですが、コスティエール ド ニームは地中海に面する、最も南側に位置しています。

特異なテロワール　“Galets Roulés（ガレ　ルレ）”

コスティエール ド ニームの特異なテロワールとしては、“ガレ ルレ”と呼ばれる丸石が葡萄畑を覆っていることが挙げられます。この丸石は第四紀に、約 30km 離れたアルプスから、ローヌ川によって運ばれて堆積したもので、シャトーヌフ　デュ パプで知られています。昔は広い面積を覆っていましたが、何千年もの間に浸食され、現在ではシャトーヌフ　デュ　パプ、タヴェル、コスティエール ド ニーム等にしかありません。中でも、コスティエール ド ニームは最も広い範囲に残っているため、このテロワールをしっかりと表現したワインになります。丸石は手のひらに乗るものもあれば、両腕で抱えるほどの大きなものもあります。この丸石が太陽熱を蓄え、夜間にゆっくりと放熱することで、畑が寒くなりすぎないようにしてくれます。

冷涼感をもたらす「ミストラル」と「地中海からの午後の風」

ワイナリーの名前である“Bressades”は、プロヴァンス地方の方言で「揺さぶる」という意味があります。これは、この地域に特有の「ミストラル」が葡萄樹を揺さぶるように吹くことに由来しています。ミストラルは、北から地中海側へと吹き下ろす冷たく乾燥した風で、葡萄の水分を飛ばし、カビなどの病害を防いでくれます。フランス南東部に広く吹く風ですが、コスティエール ド ニームの場合は、午後になると南の地中海からの涼しい風も吹くため、夏の暑い時期でさえも涼しさがもたらされます。例えば、2003 年はフランス全土で猛暑の年として知られますが、より北部に位置するブルゴーニュより、コスティエール ド ニームの方が涼しかったという記録が残っているほどです。ミストラルは、葡萄樹の枝を折ってしまうほどの強い風ですが、これによりもたらされる冷涼な気候と、“ガレ ルレ”による蓄熱効果が組み合わさることにより、フレッシュな酸がありながら果実味のあるワインが生み出されています。このため、コスティエール ド ニームは、一般的に赤ワインの生産に適しているとされるコート デュ ローヌ南部にありながら、生産量はごく少量ではあるものの、素晴らしい品質の白ワインを造ることが出来ます。



「すべてのワインに同じだけの労力をかけ、同じだけの思いを込めています」――シリル　マレス

自分が生まれ育った土地で葡萄を育てることに喜びを感じています。このテロワールはまさに私の一部だからです。**ワイン造りは喜びであり、私の情熱です。**土地が語りかける声に耳を傾け、葡萄、そしてワインを通してコミュニケーションを取ろうと努力しています。テロワールの持つ可能性を損なわないように心を砕いています。私の仕事は、葡萄が持つ可能性を最大限に発揮できるように手助けしてあげることです。また、大切な過程のひとつが、最終的なワインを造るための試飲、そしてブレンドです。この仕事に情熱をかけています。それは料理に似ています。最高の素材が必要です。そして時間をかけて、注意深く行う必要があります。それは、ワインが最高のフレイバーを表現できるようにするためなのです。

その後の**私の喜びは、お客様がワインを飲んで喜びを感じて頂けること**です。**たとえ遠く離れていたとしても、ワインを通じて私の土地、テロワールを感じていただけるのです。**私たちは本当に小さな家族経営のワイナリーで、10 名以下で作業を行っています。私が畑の管理、醸造、ブレンド、商品化などを管轄しています。**すべてのワインに同じだけの労力をかけ、同じだけ思いを込めてワインを造っています。ですから、私のワインに優劣はないという事を感じて頂ければ幸いです。**

除草剤、殺虫剤も使わないオーガニック栽培の取り組み

マス　デ　ブレサドでは、除草剤や殺虫剤などは使用していません。「畑は丸石で覆われているため、雑草は生えないのではないかと思われる方もいるかもしれませんが、石と石の間から生えてしまうのです。毎年、石を掘り返すようにして雑草のケアを行いますが、この作業は農機具へのダメージが大きいため苦労しています。**私は、ガレ ルレの特別なテロワールそのものを表現できるような葡萄造りを続けていきたいと思っています**」とシリルは話してくれました。また害虫対策には、フェロモン カプセルで対応しています。有機栽培自体は父の時代から続けて来ましたが、認証を取得しても良いだろうと思い、2017 年に正式な申請を出しました。申請後の審査を経て正式に認証を取得し、一部の銘柄では 2020VT から、AB マークとユーロリーフがバックラベルに表示されています。

機械摘みのメリット：
最新技術と「昔ながら」の良いところを取り入れる

収穫はほぼすべてを機械で行っています。**機械摘みの一番のメリットは、一度に収穫することが出来る点です。**例えば、ある区画を手摘みで収穫した場合、複数のスタッフと作業をしたとしても数日かかりますが、機械摘みではシリルだけでも約 4 時間で終えることが出来ます。また、時間を短縮するだけではありません。収穫を開始する際には、収穫にかかる時間を逆算して作業を開始しなければならず、手摘みの場合は、例え葡萄が理想の成熟度に達していなかったとしてもスタートせざるを得ない場合があります。機械摘みであれば「今がベストだ」と判断したその日の内に終えることが出来ます。

また最新式の収穫機は、収穫の時点で葉や葡萄の果実以外を自動で除けたり、ある程度の選果をしたり出来る機能がついており、除梗も自動で行ってくれます。最終的には、葡萄がワイナリーに到着した後、振動式の選果台でさらに人の目で見て不要なものを除いていきます。写真の奥に見えるチューブには冷却装置がついており、収穫時の外気温が高かった際に、葡萄を冷やしながら次の工程に運べます。このように、**最新の技術と昔ながらのやり方、どちらの良いところも採用することで、少ない人数でも効率の良い作業を目指しています。**

赤ワインの醸造では、マセラシオン後にフリーランジュースを得た後、コンクリートタンクから果皮などの固形物を取り出す作業、デキュヴァージュを手作業で行います。ここで得られるフリーランジュースは、プレスジュースに比べてよりピュアな果実味があります。しかし、プレスジュースももちろん大切で、**より品質の高いプレスジュースを得るために、なるべく葡萄を傷めない手作業でのデキュヴァージュを行っています。**通常はシリル一人で行う作業ですが、子供たちが「やってみたい！」と常々言っていたので週末に手伝って貰ったというのが左の写真です。**「体力的に大変な作業ではありますが、外の世界から隔離され、テレビもなければ電話もならない、とても静かな空間が生まれるため、実は私はこの作業がとても気に入っています」**とシリルは話します。デキュヴァージュでタンクから掻き出された果皮は、空気圧式のプレス機にかけて優しく圧搾します。フリーランジュースにはピュアな果実味がありますが、プレスジュースはよりタンニンが強くなるという異なる特徴があります。テイスティングをしっかりと行い、それぞれのワインに用いるフリーランジュースとプレスジュースの割合をしっかりと見極めるのも大切な仕事の一つです。また、コンクリートタンクは壁が厚いため内部の温度が安定するという点から、多くのキュヴェの発酵タンクに採用しています。

多様な産地からの樽を使用し、支配的な味わいを避ける

熟成に使用する樽の素材は、基本的にはフランス産ですが、様々な産地、様々な森の木からの樽をあえて使用しています。「樽材の産地であるそれぞれの森にも独自のテロワールがあります。また、内部のローストの具合によっても樽に個性が生まれます。一つの味わいが支配的になることを避けるために、様々な産地の樽を使用しています」。白ワインの「キュヴェ エクセレンス（F-143）」では、樽熟成を行いますが、これは樽の風味をつけるためではなく、あくまでもボディを与えるためです。**実際に、『ワイン アドヴォケイト』のロバート パーカーがこのワインを試飲した際、「樽を使っていない」と言ったため、「90～100%使っています」と教えたそうです。**

「このエリアでいかに素晴らしいワインが出来るかを証明してくれます」
ルーサンヌを主体に樽香をつけすぎないよう注意して造る味わい深い 1 本

(左)コスティエール ド ニーム ブラン キュヴェ エクセレンス 2019
Costières de Nîmes Blanc Cuvée Excellence

収穫は、3 回に分けます。1～2 回目は部分的に収穫し、3 回目はより熟した葡萄を収穫します。収穫時期をずらし、全てをブレンドすることで、フレッシュかつコクのあるワインに仕上げます。破砕せずプレスした後、タンクに入れ 48 時間落ち着かせます。樽（新～2 回使用樽）、2～5%はバリック型ステンレスタンク、さらに 2%はアンフォラを使用し発酵させます。発酵が終わった段階でテイスティングをし、良い樽だけを選んで 4～5 ヶ月熟成させます。マロラクティック発酵はさせません。バリック型ステンレスタンクは、バトナージュを効果的に行え、木の風味が付かず、空気交換もないのでフレッシュさが保てます。華やかな甘いプラムやピーチのアロマとほんのりとスパイスの風味があります。

白・辛口 国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ
等級：A.O.C. 葡萄品種：ルーサンヌ 70%、ヴィオニエ 30%
熟成：樽（ごく一部ステンレスタンクとアンフォラ）で 4～5 ヶ月
品番:**F-143** JAN:**4935919041430** 容量:**750ml** **¥2,750**(本体価格¥2,500)

様々な品種をブレンドした「飲む楽しみ」が感じられるワイン

(右)コスティエール ド ニーム ブラン キュヴェ トラディション 2019
Costières de Nîmes Blanc Cuvée Tradition

シリカを含むローヌの砂利土壌です。夜が明ける直前、一番気温が下がっている時間帯に収穫します。葡萄が冷えているうちに、2～3 時間スキンコンタクトします。破砕せずプレスした後、10 度の低温で 48 時間澱さげして、発酵用ステンレスタンクに移します。それぞれの品種は別々に、18 度に管理して発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。「フレッシュさ」と「飲む楽しみ」を見出して欲しいと考えています。ルーサンヌはエルミタージュで有名ですが、ここでも非常に良く育ち、ワインに骨格を与えます。グルナッシュ ブランは、丸さとミネラル感をもたらします。ヴィオニエは、桃やアプリコットの香りを与えてくれます。

白・辛口 国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.
葡萄品種：ルーサンヌ 50%、グルナッシュ ブラン 30%、マルサンヌ 10%、ヴィオニエ 10%
熟成：タンクで澱と共に 2 ヶ月熟成
品番:**FA-678** JAN:**4935919096782** 容量:**750ml** **¥1,980**(本体価格¥1,800)

世界中で取り合いになる大人気のロゼワインが今年も入荷しました！

(右)コスティエール ド ニーム ロゼ キュヴェ トラディション 2020
Costières de Nîmes Rosé Cuvée Tradition

エレガントにするために、セニエ法で造っています。セニエは、抽出が早いシラーは 1 時間、グルナッシュは 24 時間、サンソーは 48 時間行います。そこからブレンドしますが、全てを必ず使うわけではありません。ステンレスタンクを使い 18 度で発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。グルナッシュがまろやかさを、シラーが色の鮮やかさを、そしてサンソーが果実と新鮮さを与え、全体で素晴らしいバランスを造り出しています。赤いフルーツ、イチゴや黒スグリの風味があります。フレッシュで、程よい酸も感じられます。サラダ、魚、バーベキュー、グリルしたものなど、強い料理以外なら何とでも相性の良いことが特徴です。シリルは父から引き継いだ当初は「ロゼなんてワインじゃないし、つまらない！」と造らずにいましたが、年を重ね造りたい気持ちになって、復活させました。いざ造ってみるとどんなワインを造るよりも、美味しいロゼを造ることが一番難しいということに気が付きました。何故なら、美しい色合いとアロマのちょうどよいバランスを見極めなければいけないからです。

ロゼ・辛口 国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.
葡萄品種：グルナッシュ 50%、シラー30%、サンソー20%
有機認証：AB マーク、ユーロリーフ
品番:**FA-827** JAN:**4935919098274** 容量:**750ml** **¥1,870**(本体価格¥1,700)

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Wine Advocate 2017.12.1 92pts

樹齢50年を超えるグルナッシュの魅力を表現した力強さとエレガントさが共存する最高級のキュヴェ

コスティエール ド ニーム ルージュ カンテサンス 2015

Costières de Nîmes Rouge Quintessence

畑は表土が砂、下層土に丸石を含む土壌で、しっかりとしたタンニンを持つ葡萄が出来ます。シャトーヌフ デュ パプより涼しい気候です。10 月上旬に収穫します。収穫量は僅か 15hL/ha です。特別なピラミッド型のコンクリート製オープンタンクで発酵させます。使用するグルナッシュは非常にパワフルなので、伝統的なブルゴーニュのように、足でピジャージュを行います。ろ過も清澄もしません。熟したベリーやハーブのアロマ、かすかにスパイスのニュアンス。やや強めのタンニンがありますが、アルコールはさほど感じません。カンテサンスは、ギリシャ語で「5 つの要素」を意味します：①土（ユニークな土壌ガレ）、②大気（ミストラル）、③火（地中海の太陽）、④水（時に夏場に激しく降る雨）、⑤それらによってもたらされる産物（ワイン）。アルル村で 17 世紀に見つかったボトルを真似て造った美しい形の瓶を使っています。

★「ワインアドヴォケイト 2017.12.1」で 92 点、「コンクール デ ヴァン ド ニーム 2017」で金メダル。

赤・フルボディ 国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ
等級：A.O.C. 葡萄品種：グルナッシュ 90%、ムールヴェードル 5%、シラー5%
熟成：バリック（4〜5 回使用樽）で 12 ヶ月
品番：**FB-450**／JAN：**4935919214506**／容量：**750ml**

¥4,180(本体価格¥3,800)

シラー99%で造り上げる力強く凝縮感のある味わい

(左)コスティエール ド ニーム ルージュ キュヴェ エクセレンス 2016

Costières de Nîmes Rouge Cuvée Excellence

3 区画からのシラーを使用します。ラ ジャスは、ミネラル、フローラルで、北部ローヌのシラーの味わい。ラ カヴォは、凝縮感、リッチで、地中海シラーの特徴。ル プラニョールはタンニン、力強さがあります。樹齢は 25〜55 年です。収穫時期が異なるので、温度管理の下コンクリートタンクで 5 週間の長めの醸しを行います。オークの樽（1〜3 回使用樽）で 12 ヶ月熟成させます。ブレンドせず品種別に樽を使い分けて熟成させます。微かにキャラメルを思わせるミルキーさと甘さのある香り。たっぷりした複雑な果実味があります。開くのに時間がかかります。

★「コンクール デ ヴァン ド ニーム 2018」金賞、「ル ギド アシェット デ ヴァン 2019」2 星。

赤・フルボディ 国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ
等級：A.O.C. 葡萄品種：シラー99%、グルナッシュ 1%
熟成：オーク樽（1〜3 回樽）で 12 ヶ月
品番:**FA-325** JAN:**4935919093255** 容量:**750ml**

¥2,750(本体価格¥2,500)

3つの品種をブレンドしてそれぞれの良さを引き出しました

(右)コスティエール ド ニーム ルージュ キュヴェ トラディション 2018

Costières de Nîmes Rouge Cuvée Tradition

グルナッシュとサンソーはステンレスタンク、シラーはコンクリートタンクで発酵させます。11〜12 月にブレンドし、コンクリートタンクで 6 ヶ月熟成させます。グルナッシュはスパイスのニュアンス、シラーは樹齢が若いとカシスのような味わい、古いとフローラルなニュアンス、サンソーは果実味をもたらします。熟したブラックカラントの香り、熟成でガリーグの香りが現れます。丸さがありバランスが良く、集約していますがエレガントです。

★「ル ギド アシェット デ ヴァン 2021」2 星。

赤・フルボディ 国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ
等級：A.O.C. 葡萄品種：グルナッシュ 55%、シラー40%、サンソー5%
熟成：コンクリートタンクで 6 ヶ月
品番:**FA-679** JAN:**4935919096799** 容量:**750ml**

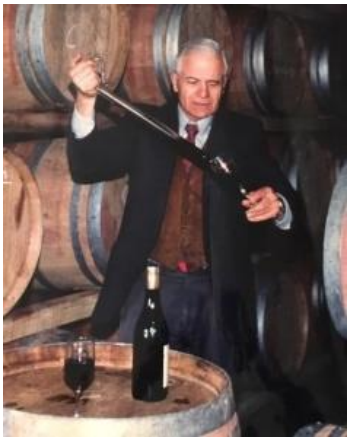
¥1,870(本体価格¥1,700)

父が植樹したカベルネ ソーヴィニヨンにシラーをブレンド

ボルドーとは異なる、この土地ならではの個性を持ったワインです

ペイ デュ ガール
レ ヴィーニュ ド モン ペール 2018

Pays du Gard Les Vignes de Mon Père



「私の父の葡萄樹」の名前の通り、1977 年に父ロジェが植樹したカベルネ ソーヴィニヨンを使っています。ロジェはかつて父アンリと共にオー メドックにシャトー ピュイ カステラを所有していて、移住する際にボルドーのパワフルなカベルネの苗を持ってきました。このエリアにカベルネはとても相性が良く、よく熟した葡萄を得ることが出来ます。シラーはエレガントさを与えています。コスティエール ド ニーム A.O.C.のエリアで造られていますが、規定外のカベルネ ソーヴィニヨンを使用しているため、I.G.P.となります。マロラクティック発酵まで 5 週間ステンレスタンクで行い、オークの樽で 12 ヶ月熟成させます。カベルネはタンニンとボディがたくましいので、新樽と 1 回使用樽を使用。シラーはエレガントなので、2～4 回使用樽を使います。黒に近い赤色。心地よい樽の香り、しっかりとした飲み応えのある力強さと、果実のまろやかさがバランスよく集中しています。アフターにカベルネのスパイシーさとタンニンが感じられます。

赤・フルボディ 国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ
等級：I.G.P. 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 70%、シラー30%
熟成：オーク樽で 12 ヶ月
品番：**F-141**／JAN：**4935919041416**／容量：**750ml**

¥2,640(本体価格¥2,400)

マグナムボトルのご案内

マス デ ブレザドの貴重なワインを数量限定でご紹介いたします。

(左)コスティエール ド ニーム ルージュ
キュヴェ エクセレンス 2017

Costières de Nîmes Rouge Cuvée Excellence

赤・フルボディ 国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ
等級：A.O.C. 葡萄品種：シラー99%、グルナッシュ 1%
熟成：オーク樽（1～3 回使用樽）で 12 ヶ月
品番:**FC-295** JAN:**4935919312950** 容量:**1500ml**
¥6,600(本体価格¥6,000)

(右)ペイ デュ ガール レ ヴィーニュ ド モン ペール

Pays du Gard Les Vignes de Mon Père

赤・フルボディ 国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ
等級：I.G.P. 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 70%、シラー30%
熟成：オーク樽で 12 ヶ月

【2013VT】品番:**FC-064** JAN: **4935919310642** 容量:**1500ml**
¥6,600(本体価格¥6,000)
※無くなり次第 2017VT に切り替わります。

【2015VT】品番:**FC-065** JAN: **4935919310659** 容量:**1500ml**
¥6,600(本体価格¥6,000)

『ギド デ ヴァン ベタンヌ+ドゥソーヴ』で、ルフレーヴ、デュジャック、ヴォギュエらと並ぶ
4ッ星生産者へ昇格し、今まさに世界中から再注目されている生産者

ヴァンサン ジラルダン

注目ドメーヌのワイン造りを担う“エリック ジェルマン”

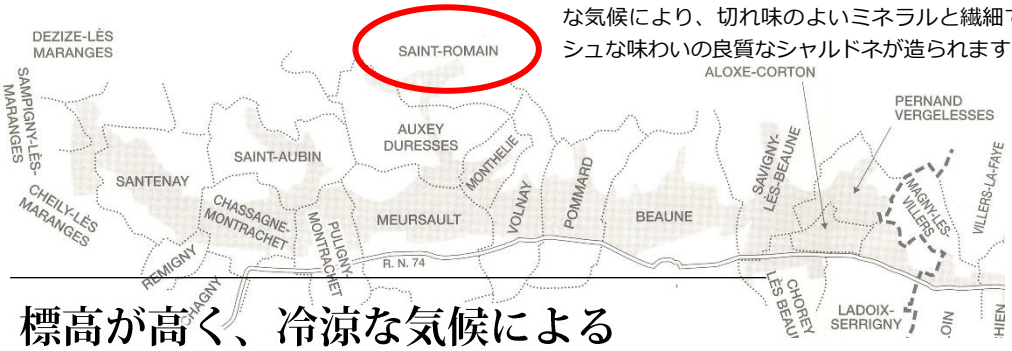
エリック ジェルマンはムルソー村出身の醸造家で、ヴァンサン ジラルダンには 2002 年に入社しました。以前は「バーガンディア醸造研究所」に勤務し、**DRC やルフレーヴ、ソゼなどのコンサルタント**として知られていた**キリアコス キニゴプロス**の元で働いていました。その際、**ダヴィド デュバンやルーミエなどのトップドメーヌで、3 年間で 40 回もの醸造経験を積んでいます。**この経験を買われたエリックはヴァンサンにスカウトされ、ドメーヌに参加することになりました。エリックは、それまでの濃厚なスタイルを変更し、全く別の**「テロワールを表現した、ピュアでエレガントなスタイル」を完成させました。**

2012 年にヴァンサンは引退しましたが、**醸造はこれまで同様エリックが担っています。**33ha の自社畑は全て**ビオディナミ栽培**で管理しており、収穫した葡萄は**全て天然酵母で発酵**させます。**新樽の使用率も下げ**、ほとんどのワインで 10～25%に抑えてテロワールを隠さないようにしました。また、エリックは醸造責任者としてだけでなく、1 日のほとんどを畑で過ごしており、葡萄の収穫も率先して行う「畑の人」です。エリック主導の新生ヴァンサン ジラルダンは、ヴァンサンがいた頃よりもむしろ評価が高まっており、「ワイン アドヴォケイト」や「ベタンヌ+ドゥソーヴ」では、**ルフレーヴやデュジャック、コント ジョルジュ ド ヴォギュエといった著名な生産者に肩を並べるほどの評価を獲得し、『ワイン&スピリッツ』の「TOP 100 WINERIES OF 2019」に選ばれる**など、ますます注目を集めています。

SAINT-ROMAIN

サン ロマン

コート ドールの中で最も高い位置にあり冷涼な気候ですが、入り組んだ谷が風を遮って熱を保つ役割を果たし、葡萄の成熟を促進してくれます。石灰質土壌と冷涼な気候により、切れ味のよいミネラルと繊細でフレッシュな味わいの良質なシャルドネが造られます。



標高が高く、冷涼な気候による ミネラル豊かでエレガントな味わい

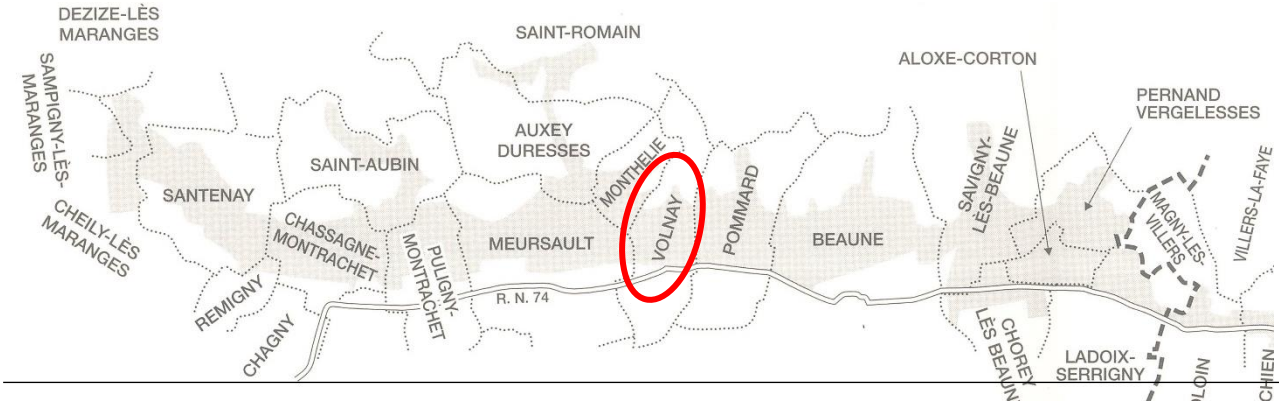
サン ロマン ブラン レ ヴィエイユ ヴィーニュ
Saint Romain Blanc Les Vieilles Vignes

【白・辛口】国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／コート ド ボーヌ／AOC サン ロマン
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 15%）

サン ロマンには 2 つのエリアがありますが、その中で将来的に 1 級へ昇格すると言われているオーセイ デュレス側の良いエリアの葡萄を使用しています。サントネよりも、よりチョークが多い土壌です。その為ワインに塩っぽさが感じられます。500L の樽（15%新樽）で発酵、熟成させています。
緑を帯びた淡い黄金色、菩提樹、白い花、ミネラルの香り、豊かな酸があり、まろやかなミネラルを感じます。きれいな飲み口の新鮮な味わいがあります。フレッシュですが、持続性があります。ジラルダンでも成功を収めている一本です。「ピュリニー スタイルを求める方にお勧め」とエリックは話していました。

【2015VT】品番：**FC-176**／JAN：**4935919311762**／容量：**750ml**　　**¥5,720**(本体価格**¥5,200**)
【2017VT】品番：**FC-330**／JAN：**4935919313308**／容量：**750ml**　　**¥6,380**(本体価格**¥5,800**)

VOLNAY — ヴォルネイ —



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楽しめます

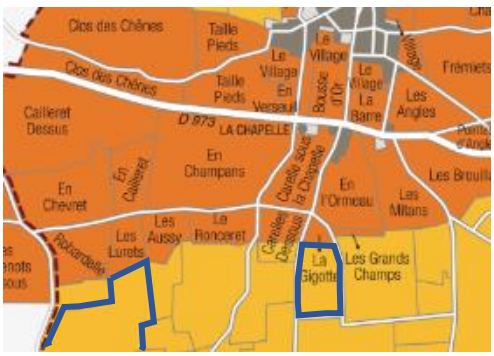
弊社では、飲み頃のブルゴーニュ　ワインの美味しさをお伝えするために、自社倉庫で熟成させて販売するほか、**生産者蔵出しのバックヴィンテージのワインを意図的に輸入しています。**ヴァンサン ジラルダンとの取引を始めた頃には、新しいヴィンテージしか輸入することができませんでした。**現在、正規輸入元として約 30 年にわたり彼らのワインを紹介してきたことから、貴重なバックヴィンテージを、ある程度自由に選んで輸入することができるようになりました。**飲み頃のヴァンサン ジラルダンのワインの素晴らしさをぜひお確かめください。

ヴォルネイ レ ヴィエイユ ヴィーニュ

Volnay Les Vieilles Vignes

飲み頃ワイン

【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／ヴォルネイ
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：フレンチオークの樽（15%新樽）で、澱と共に 14 ヶ月以上



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。「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だ」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。**

土壌は粘土と石灰岩からなっており、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 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。

【2011VT】品番：**FB-823**／JAN：**4935919218238**／容量：**750ml**　**¥7,480**(本体価格¥6,800)
【2012VT】品番：**FB-830**／JAN：**4935919218306**／容量：**750ml**　**¥7,920**(本体価格¥7,200)
【2014VT】品番：**FB-514**／JAN：**4935919215145**／容量：**750ml**　**¥8,580**(本体価格¥7,800)

VINCENT GIRARDIN

◆Cotes de Nuits

商品CD	VT	商品名	色	入数	本体価格(税別)	在庫本数	備考
FB315	2014	ｼﾞｭヴﾚ ｼｬﾝﾍﾞﾙﾀﾝ ﾚ ヴｨｴｲﾕ ヴｨ-ﾆｭ	赤	12	¥11,000	24	
FC309	2017	ｼﾞｭヴﾚ ｼｬﾝﾍﾞﾙﾀﾝ ﾚ ヴｨｴｲﾕ ヴｨ-ﾆｭ	赤	12	¥10,000	○	

◆Cotes de Beaune(白)

商品CD	VT	商品名	色	入数	本体価格(税別)	在庫本数	備考
FC171	2015	ﾑﾙｿｰ ﾌﾞﾗﾝ ヴｨｴｲﾕ ヴｨ-ﾆｭ	白	12	¥9,800	○	
FC231	2016	ﾑﾙｿｰ ﾌﾞﾗﾝ ﾚ ﾅﾙヴｫｰ	白	12	¥11,000	20	なくなり次第、2017vt
FC229	2017	ｼｬｻｰﾆｭ ﾓﾝﾗｯｼｪ ﾌﾞﾗﾝ ヴｨｴｲﾕ ヴｨ-ﾆｭ	白	12	¥11,000	○	
FB552	2016	ｼｬｻｰﾆｭ ﾓﾝﾗｯｼｪ ﾌﾞﾗﾝ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾓﾙｼﾞｮ	白	12	¥13,000	16	なくなり次第、2018vt
FC175	2017	ﾋﾟｭﾘﾆｰ ﾓﾝﾗｯｼｪ ﾌﾞﾗﾝ ヴｨｴｲﾕ ヴｨ-ﾆｭ	白	12	¥11,000	○	
FC292	2013	ﾋﾟｭﾘﾆｰ ﾓﾝﾗｯｼｪ ﾌﾞﾗﾝ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾚ ｺﾝﾍﾞｯﾄ	白	12	¥18,000	○	
FB463	2016	ｻﾝﾄｰﾊﾞﾝ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ｱﾝ ﾙﾐｲ	白	12	¥8,000	30	なくなり次第、2017vt
FC173	2017	ﾍﾟﾙﾅﾝ ヴｪﾙｼﾞｭﾚｽ ﾌﾞﾗﾝ ヴｨｴｲﾕ ヴｨ-ﾆｭ	白	12	¥5,400	○	
FC330	2017	ｻﾝ ﾛﾏﾝ ﾌﾞﾗﾝ ﾚ ヴｨｴｲﾕ ヴｨ-ﾆｭ	白	12	¥5,800	○	
FC329	2018	ｵｰｾｲ ﾃﾞｭﾚｽ ﾌﾞﾗﾝ ヴｨｴｲﾕ ヴｨ-ﾆｭ	白	12	¥5,800	○	
F899	2017	ｻﾝﾄﾈ ﾌﾞﾗﾝ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾙ ﾎﾞｰﾙﾍﾟｰﾙ	白	12	¥6,500	○	
FB935	2014	ｻﾝﾄﾈ ﾌﾞﾗﾝ ヴｨｴｲﾕ ヴｨ-ﾆｭ	白	12	¥4,800	○	
FC178	2015	ｻﾝﾄﾈ ﾌﾞﾗﾝ ヴｨｴｲﾕ ヴｨ-ﾆｭ	白	12	¥5,200	○	
FC180	2015	ｻヴｨﾆ ﾚ ﾎﾞｰﾇ ﾌﾞﾗﾝ ヴｨｴｲﾕ ヴｨ-ﾆｭ	白	12	¥5,400	30	なくなり次第、2017vt
FC176	2015	ｻﾝ ﾛﾏﾝ ﾌﾞﾗﾝ ヴｨｴｲﾕ ヴｨ-ﾆｭ	白	12	¥5,200	○	
FB552	2016	ｼｬｻｰﾆｭ ﾓﾝﾗｯｼｪ ﾌﾞﾗﾝ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾓﾙｼﾞｮ	白	12	¥13,000	12	なくなり次第、2018vt
FA097	2018	ｼｬｻｰﾆｭ ﾓﾝﾗｯｼｪ ﾌﾞﾗﾝ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾙ ｶｲﾕﾚ	白	12	¥17,000	36	
FB027	2015	ｼｬｻｰﾆｭ ﾓﾝﾗｯｼｪ ﾌﾞﾗﾝ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾚ ｼｮｰﾒ	白	12	¥15,000	40	
FA576	2015	ﾊﾞﾀｰﾙ ﾓﾝﾗｯｼｪ ｸﾞﾗﾝ ｸﾘｭ	白	6	¥90,000	18	
FA730	2015	ﾋﾞｱﾝヴﾆｭ ﾊﾞﾀｰﾙ ﾓﾝﾗｯｼｪ ｸﾞﾗﾝ ｸﾘｭ	白	6	¥80,000	12	
FA348	2015	ﾋﾟｭﾘﾆｰ ﾓﾝﾗｯｼｪ ﾌﾞﾗﾝ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾙﾌｪｰﾙ	白	12	¥18,000	84	
FB712	2015	ﾋﾟｭﾘﾆｰ ﾓﾝﾗｯｼｪ ﾌﾞﾗﾝ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾚ ｺﾝﾍﾞｯﾄ	白	12	¥20,000	12	
FB867	2017	ﾋﾟｭﾘﾆｰ ﾓﾝﾗｯｼｪ ﾌﾞﾗﾝ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾚ ｺﾝﾍﾞｯﾄ	白	12	¥20,000	48	
FB741	2013	ﾋﾟｭﾘﾆｰ ﾓﾝﾗｯｼｪ ﾌﾞﾗﾝ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾚ ﾌｫﾗﾃｨｴｰﾙ	白	12	¥19,000	24	
FB704	2017	ﾋﾟｭﾘﾆｰ ﾓﾝﾗｯｼｪ ﾌﾞﾗﾝ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾚ ﾌｫﾗﾃｨｴｰﾙ	白	12	¥23,000	30	
FC173	2017	ﾍﾟﾙﾅﾝ ヴｪﾙｼﾞｭﾚｽ ﾌﾞﾗﾝ ﾚ ヴｨｴｲﾕ ヴｨ-ﾆｭ	白	12	¥5,400	○	
FC328	2015	ﾑﾙｿｰ ﾌﾞﾗﾝ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾌﾞﾗﾆｰ	白	12	¥14,500	○	
FA330	2015	ﾑﾙｿｰ ﾌﾞﾗﾝ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾚ ｼｬﾙﾑ ﾄﾞｳｼｭ	白	12	¥17,000	52	
FA573	2017	ﾑﾙｿｰ ﾌﾞﾗﾝ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾚ ｼﾞｭﾇヴﾘｴｰﾙ	白	12	¥20,000	30	

◆Cotes de Beaune(赤)

商品CD	VT	商品名	色	入数	本体価格(税別)	在庫本数	備考
FC174	2015	ﾍﾟﾙﾅﾝ ヴｪﾙｼﾞｭﾚｽ ﾙｰｼﾞｭ ヴｨｴｲﾕ ヴｨ-ﾆｭ	赤	12	¥4,800	○	
FB602	2012	ｻヴｨﾆ ﾚ ﾎﾞｰﾇ ﾙｰｼﾞｭ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾚ ｾﾙﾊﾟﾝﾃｨｴｰﾙ	赤	12	¥6,000	18	
FC201	2013	ｻヴｨﾆ ﾚ ﾎﾞｰﾇ ﾙｰｼﾞｭ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾚ ｾﾙﾊﾟﾝﾃｨｴｰﾙ	赤	12	¥6,800	○	
FB600	2011	ｻヴｨﾆ ﾚ ﾎﾞｰﾇ ﾙｰｼﾞｭ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾚ ﾏﾙｺﾈ	赤	12	¥5,500	22	
FC088	2014	ｻヴｨﾆ ﾚ ﾎﾞｰﾇ ﾙｰｼﾞｭ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾚ ﾏﾙｺﾈ	赤	12	¥6,500	○	
FB468	2014	ｻヴｨﾆ ﾚ ﾎﾞｰﾇ ﾙｰｼﾞｭ ヴｨｴｲﾕ ヴｨ-ﾆｭ	赤	12	¥5,200	○	
FC181	2015	ｻヴｨﾆ ﾚ ﾎﾞｰﾇ ﾙｰｼﾞｭ ヴｨｴｲﾕ ヴｨ-ﾆｭ	赤	12	¥5,200	○	
FC162	2015	ｱﾛｰｽ ｺﾙﾄﾝ ﾙｰｼﾞｭ ヴｨｴｲﾕ ヴｨ-ﾆｭ	赤	12	¥7,400	25	なくなり次第、2017vt
FC225	2016	ｼｮﾚｲ ﾚ ﾎﾞｰﾇ ﾙｰｼﾞｭ ﾚ ﾎﾞｰﾓﾝ	赤	12	¥5,000	○	
FB817	2012	ﾎﾞｰﾇ ﾙｰｼﾞｭ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾍﾞﾘｻﾝ	赤	12	¥7,800	○	
FC089	2014	ﾎﾞｰﾇ ﾙｰｼﾞｭ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾍﾞﾘｻﾝ	赤	12	¥7,400	○	
FC036	2014	ﾎﾞｰﾇ ﾙｰｼﾞｭ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾚ ﾄｳﾛﾝ	赤	12	¥6,800	○	
FC165	2015	ﾎﾞｰﾇ ﾙｰｼﾞｭ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾚ ﾄｳﾛﾝ	赤	12	¥10,000	○	
FC164	2015	ﾎﾞｰﾇ ﾙｰｼﾞｭ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾚ ｾﾞｸﾞﾛ	赤	12	¥8,000	○	
FC226	2016	ﾎﾞｰﾇ ﾙｰｼﾞｭ ﾚ ﾌﾟﾚヴｫｰﾙ	赤	12	¥5,000	○	
FC166	2015	ﾎﾞｰﾇ ﾙｰｼﾞｭ ヴｨｴｲﾕ ヴｨ-ﾆｭ	赤	12	¥4,800	○	

※ヴィンテージ、在庫、本体価格は2021年10月1日現在の情報です。

◆Cotes de Beaune(赤)

商品CD	VT	商品名	色	入数	本体価格(税別)	在庫本数	備考
FC332	2014	ﾎﾟﾏｰﾙ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾚ ｾﾞﾌﾟﾉ	赤	12	¥14,000	48	
FC308	2015	ﾎﾟﾏｰﾙ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾚ ｾﾞﾌﾟﾉ	赤	12	¥13,000	60	
FB573	2014	ﾎﾟﾏｰﾙ ﾚ ｳﾞｨｴｲﾕ ｳﾞｨｰﾆｭ	赤	12	¥9,000	40	
FC307	2015	ﾎﾟﾏｰﾙ ﾚ ｳﾞｨｴｲﾕ ｳﾞｨｰﾆｭ	赤	12	¥9,800	○	
FB823	2011	ヴォルネイ ｳﾞｨｴｲﾕ ｳﾞｨｰﾆｭ	赤	12	¥6,800	○	
FB830	2012	ヴォルネイ ｳﾞｨｴｲﾕ ｳﾞｨｰﾆｭ	赤	12	¥7,200	○	
FC290	2017	ヴォルネイ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾚ ｻﾝﾄﾉ	赤	12	¥10,000	○	
FC170	2015	ﾑﾙｿｰ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾚ ｸﾗ	赤	12	¥7,700	○	
FC228	2014	ｼｬｻｰﾆｭ ﾓﾝﾗｯｼｪ ﾙｰｼﾞｭ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ｸﾛ ｻﾝ ｼﾞｬﾝ	赤	12	¥8,500	○	
FC090	2014	ｼｬｻｰﾆｭ ﾓﾝﾗｯｼｪ ﾙｰｼﾞｭ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ｸﾛﾄﾞ ﾗ ﾌﾞﾄﾞﾘｵｯﾄ	赤	12	¥8,000	60	
FC227	2014	ｼｬｻｰﾆｭ ﾓﾝﾗｯｼｪ ﾙｰｼﾞｭ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾏﾙﾄﾛﾜ	赤	12	¥8,000	○	
FC306	2017	ｼｬｻｰﾆｭ ﾓﾝﾗｯｼｪ ﾙｰｼﾞｭ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾏﾙﾄﾛﾜ	赤	12	¥9,500	○	
FB654	2015	ｼｬｻｰﾆｭ ﾓﾝﾗｯｼｪ ﾙｰｼﾞｭ ﾚ ｳﾞｨｴｲﾕ ｳﾞｨｰﾆｭ	赤	12	¥6,800	○	
FB939	2014	ｻﾝ ﾛﾏﾝ ﾙｰｼﾞｭ ｳﾞｨｴｲﾕ ｳﾞｨｰﾆｭ	赤	12	¥4,000	○	
FC177	2015	ｻﾝ ﾛﾏﾝ ﾙｰｼﾞｭ ｳﾞｨｴｲﾕ ｳﾞｨｰﾆｭ	赤	12	¥4,800	○	
FB937	2014	ｵｰｾｲ ﾃﾞｭﾚｽ ﾙｰｼﾞｭ ｳﾞｨｴｲﾕ ｳﾞｨｰﾆｭ	赤	12	¥4,000	○	
FC163	2015	ｵｰｾｲ ﾃﾞｭﾚｽ ﾙｰｼﾞｭ ｳﾞｨｴｲﾕ ｳﾞｨｰﾆｭ	赤	12	¥4,800	○	
FC223	2013	ｻﾝﾄﾈ ﾙｰｼﾞｭ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾙ ﾎﾞｰﾙｶﾞｰﾙ	赤	12	¥6,000	○	
FC224	2014	ｻﾝﾄﾈ ﾙｰｼﾞｭ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾙ ﾎﾞｰﾙｶﾞｰﾙ	赤	12	¥5,800	○	
FC182	2015	ｻﾝﾄﾈ ﾙｰｼﾞｭ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾙ ﾎﾞｰﾙｶﾞｰﾙ	赤	12	¥6,000	○	
FB940	2014	ｻﾝﾄﾈ ﾙｰｼﾞｭ ｳﾞｨｴｲﾕ ｳﾞｨｰﾆｭ	赤	12	¥4,200	○	
FC179	2015	ｻﾝﾄﾈ ﾙｰｼﾞｭ ｳﾞｨｴｲﾕ ｳﾞｨｰﾆｭ	赤	12	¥4,800	○	
FA578	2014	ﾏﾗﾝｼﾞｭ ﾙｰｼﾞｭ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾗ ﾌｼｪｰﾙ	赤	12	¥4,600	36	
FC200	2013	ﾏﾗﾝｼﾞｭ ﾙｰｼﾞｭ ｳﾞｨｴｲﾕ ｳﾞｨｰﾆｭ	赤	12	¥4,200	○	
FC087	2014	ﾏﾗﾝｼﾞｭ ﾙｰｼﾞｭ ｳﾞｨｴｲﾕ ｳﾞｨｰﾆｭ	赤	12	¥4,200	○	
FC169	2015	ﾏﾗﾝｼﾞｭ ﾙｰｼﾞｭ ｳﾞｨｴｲﾕ ｳﾞｨｰﾆｭ	赤	12	¥4,500	○	
FC172	2015	ﾓﾝﾃﾘ ﾙｰｼﾞｭ ｳﾞｨｴｲﾕ ｳﾞｨｰﾆｭ	赤	12	¥4,200	○	

◆Cotes Chalonnaise

商品CD	VT	商品名	色	入数	本体価格(税別)	在庫本数	備考
FB824	2012	ﾘｭﾘｰ ﾌﾞﾗﾝ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾚ ｸﾙｰ	白	12	¥4,800	36	
FB934	2013	ﾘｭﾘｰ ﾌﾞﾗﾝ ﾌﾟﾙﾐｴ ｸﾘｭ ﾚ ｸﾙｰ	白	12	¥4,500	○	

◆Maconnais

商品CD	VT	商品名	色	入数	本体価格(税別)	在庫本数	備考
FC080	2017	ﾏｺﾝ ﾌｭｲｯｾ ｳﾞｨｴｲﾕ ｳﾞｨｰﾆｭ	白	12	¥3,500	○	
FB880	2014	ﾌﾟｲｨ ﾌｭｲｯｾ ｳﾞｨｴｲﾕ ｳﾞｨｰﾆｭ	白	12	¥4,200	○	

◆A.C.Bourgogne

商品CD	VT	商品名	色	入数	本体価格(税別)	在庫本数	備考
F154	2018	ﾌﾞﾙｺﾞｰﾆｭ ﾌﾞﾗﾝ ｷｭｳﾞｪ ｻﾝ ｳﾞｧﾝｻﾝ	白	12	¥3,000	○	
FA577	2018	ﾌﾞﾙｺﾞｰﾆｭ ﾙｰｼﾞｭ ｷｭｳﾞｪ ｻﾝ ｳﾞｧﾝｻﾝ	赤	12	¥3,000	○	
FA928	2017	ｴﾓｰｼｮﾝ ﾌﾞﾙｺﾞｰﾆｭ ﾌﾞﾗﾝ	白	12	¥3,500	○	
FA927	2018	ｴﾓｰｼｮﾝ ﾌﾞﾙｺﾞｰﾆｭ ﾙｰｼﾞｭ	赤	12	¥3,500	○	

◆Bourgogne Aligote

商品CD	VT	商品名	色	入数	本体価格(税別)	在庫本数	備考
FC075	2016	ﾌﾞﾙｺﾞｰﾆｭ ｱﾘｺﾞﾃ	白	12	¥2,800	○	

※ヴィンテージ、在庫、本体価格は2021年10月1日現在の情報です。

LES VALLÉES 2016

濃密で充実した果実味
お値打ち感に満ちた、おすすめボルドーワイン

Tasting Comments

おすすめします！

しっかりと濃い色調でまだまだ若々しさを感じるが、色合いにはほんの少しだけオレンジの色調もある。熟したプラム、煮詰めたブルーベリーの香り。完熟感のあるコンポートの香り。口当たりはたっぷりと濃密で、グリセリン的な濃厚な甘さを感じるが、残糖感はないのがボルドーらしい。少し熟成を経たことによる風味が重層的に広がり、お値打ち感が非常に強い。また、出来の良いローヌワインに通じる力強さも感じる。　　～弊社スタッフのコメント～

現地の在庫を大量に買い付けることで、実現した特別価格ですが、ついに最終のご案内となりそうです

シャトー　レ　ヴァレー　ルージュ　2016

Château Les Vallées Rouge

マルゴー格付け 4 級シャトー　プリュレ　リシーヌのオーナーであるバランド　グループは、合計 120ha ある畑を 6 つの区画に分けて管理しています。そして、3 つのシャトー名でリリースしています。その内のひとつであるシャトー　レ　ヴァレーは、緩やかな斜面に位置する最も良い土壌条件を持っていると、ワイン造りを任されているジルは語ります。葡萄の栽培は出来るだけ農薬を用いず、病気を防ぐ為に使われる硫黄は、有機農法でも使われているもののみを少量使用します。平均樹齢は 25～30 年で、40 年以上に及ぶものもあります。樹齢の若い木は、土を掘り返し、畑を柔らかくするとともに、微生物の働きを活性化させます。タンクは、全て温度コントロール可能で、必要に応じてミクロビラージュをコンピューターで管理しながら行うことが出来る最新のものを導入しています。

【赤・ミディアムボディ】　国／地域等：フランス／A.C. ボルドー
葡萄品種：メルロ 70%、カベルネ　ソーヴィニヨン 30%

品番：**FB-208**／JAN：**4935919212083**／容量：**750ml**
¥1,650(本体価格**¥1,500**)

ボルドーのグレート　ヴィンテージ　2016

2016 年は冬から春まで雨が多く悩まされる日々でしたが、その後夏までは、ほとんど雨が降らず非常に乾燥した気候が続きました。収穫時期には理想的な晴天が続き、多くのシャトーが最高の状態で収穫を迎えることが出来ました。近年のグレート ヴィンテージ 2009 年、2010 年、2015 年とは対照的に、豊富なタンニンがありながらスムーズな口当たりでバランスを備えている 2016 年。「ワインアドヴォケイト」や「ワインスペクテーター」のヴィンテージチャートでも、2016 年のボルドーエリアは高評価が付いており、見逃せないヴィンテージと言えるでしょう。そんな中で、このシャトー　レ　ヴァレー　ルージュは、非常にコストパフォーマンスが高く、自信を持ってオススメできる 1 本です。

LUPAIA 2012

熟成したトスカーナのサンジョヴェーゼのポテンシャルに驚き

手頃な価格で熟成感が楽しめる
ゆっくりと味わいたい１本

Tasting Comments

おすすめします！

程よい熟成感、タンニンもこなれていて、落ち着きがありバランスが非常に良く、スムーズな口当りで、よい状態。ゆっくりと味わいたい。これからの季節にもおすすめ。トスカーナのサンジョヴェーゼのポテンシャルを感じる１本。　～弊社スタッフのコメント～

ルパイア　トスカーノ　2012
Lupaia Toscano

すべて手摘みで、9 月最終週～10 月第 1 週にかけて収穫します。温度管理したステンレスタンクで 15～20 日間発酵させます。オークの樽で 6～8 ヶ月熟成させます。収穫から最低 12 ヶ月寝かせてからリリースします。

濃いルビーレッド、野生のベリーやチェリーの香りにスパイスの要素が混ざるアロマ。程よいタンニンがあり、調和のとれた味わいです。ルパイアは、「オオカミの巣」を意味します。

【赤・フルボディ】　国／地域等：イタリア／トスカーナ
等級 I.G.P.トスカーナ　　生産者：カンポ アイレッチ
葡萄品種：サンジョヴェーゼ、カベルネ　ソーヴィニヨン、メルロ
熟成：オーク樽で 6～8 ヶ月

品番：**I-809**／JAN：**4935919058094**／容量：**750ml**　**¥1,760**(本体価格**¥1,600**)

CAMPO AI LECCI　～カンポ　アイ　レッチ～

モンタルチーノの中心、ヴァッラフリコに構える生産者で、彼のワインはガンベロ　ロッソでトレ　ビッキエーリを獲得するなど高い評価を受けている生産者です。エントリーレベルでは、ワイン法にとらわれず、サンジョヴェーゼにカベルネ　ソーヴィニヨンとメルロをブレンドした親しみやすいスタイルで、収穫時から最低でも 1 年以上寝かせてからリリースするなど、消費者が求める味わいを大切にしています。