Domaine Boehler

ドメーヌ　ブレル

フランス ／ アルザス ／ モルスハイム

ジュリアン　ブレル

「私は〝他の人と違ったことをしたい〟とは、あまり考えていません。全ての仕事の細かな段階を、良い状態で正しく行いたいと思っています」

「テロワールが持つスタイルがあるので、私はそれをそのまま醸造しています」

若きヴィニュロンが醸すナチュラルなアルザス　ワイン

ドメーヌ　ブレルは、アルザス北部・バ＝ラン県の首都ストラスブールから、西に約25km 進んだ位置にあるモルスハイム村の家族経営のドメーヌです。**現在は、7 代目にあたる 29 歳のジュリアン　ブレルがワイナリーを引き継いでいます。**ジュリアンは、ディジョンの大学で葡萄、ワイン、テロワールの修士号を取得後、シャトー シュヴァル ブランなど国内外のワイナリーで経験を積みました。2016 年から実家であるドメーヌ　ブレルに戻り、2018 年には両親から正式に経営を引き継ぎました。同年、**葡萄栽培をオーガニックへと転換し、2021VT からは有機認証（AB マーク）が取得できる予定です。**

ジュリアンは、モルスハイムのテロワールやヴィンテージの特徴を、ありのままにワインにしています。発酵の際には、あらかじめ一部の葡萄を収穫して潰しておき、**果皮に付着する天然酵母によって自然発酵させ、それをスターターとしてプレス果汁に加えています。**収穫については、糖度が十分に上がっていたとしても、葡萄が最大限にアロマを発揮できるように、フェノールが成熟するのを待ちます。そのため、ワインのアルコール度数が高くなる年もあります。しかし**ジュリアンは、これこそがナチュラルで、テロワールのありのままの姿を映したワイン造りだと考えています。**

アルザスの高貴品種のひとつとされるピノ グリ。ドメーヌ ブレルではアルコール度数が 15%になる年もあります。自然のままに醸造するジュリアンの哲学が反映されています。

7 代目を務めるジュリアン（左）と両親。息子を支える父のルネ（中央）と母のジョジアーヌ（右）。

ブレル家の歴史と変遷

ブレル家のルーツは 17 世紀までさかのぼることが出来ます。後の 18 世紀には、アントワーヌ　ブレル（1759-1827）が、**モルスハイムの高台にある“Oberes Bruderthal オーベレス　ブリュデルタール”に最初の畑を手に入れました**（oberes はトップ、頂上を表す）。アルザス　グラン　クリュに格付けされるこの区画は、現在もブレル家が誇りを持って葡萄を栽培しています。

ブレル家は、長年ワインを生産せずに、栽培した葡萄はバルクで販売していました。大きな転機が訪れたのは 1970 年代の初めです。ジュリアンの祖父ポールが自家元詰めを始め、今日のドメーヌの基盤をつくりました。当時は「ブリュデルタール」を中心とした 3 ha の畑で葡萄栽培を行っていました。また、この時代に隣村ミュツィグの「オルダーフルスト（Horderhurst）」の区画の一部を手に入れました。当時はまだ葡萄栽培のみではなく、混合農業を行なっていました。

1992 年、ジュリアンの両親がドメーヌを引き継いだ際に、葡萄栽培に専念することを決断しました。この時からドメーヌの規模を徐々に広げ、醸造設備の刷新を行い、また所有する畑を増やしていきました。先見の明があった彼らは、まだそれほど多くの栽培農家がリュー　ディに対して大きな関心を示していなかった時に、**「ファン（Pfann）」、「ライメン（Leimen）」、「ハネンベルク（Hahnenberg）」の区画を所有することが出来ました。**その結果、引き継いだ時にはわずか 3ha だった畑は、8ha にまで広がりました。そして 2016 年、ディジョンの大学を卒業し、様々な地で経験を積んだ**ジュリアンがドメーヌに戻り、2018 年には正式に両親から引き継いでオーナーとなり、現在に至っています。**

ジュリアンのワイン造りの哲学
テロワールが持つスタイルをそのまま醸造する

ジュリアンは、それぞれの葡萄畑が持つテロワールや、ヴィンテージの特徴をありのままに映し出すようなワインを造りたいと考えています。葡萄が持つポテンシャルを最大限に発揮出来るようフェノールの成熟を待つため、アルコール度数は高くなります。例えば、今回入荷したシルヴァネール、ピノ　グリ、ゲヴュルツトラミネールのアルコール度数は 15%です。

しかしながらワインの味わいは素晴らしく、美しくバランスが取れています。ジュリアンは、モルスハイムのテロワールについて「ワインの背骨となる、しっかりとした酸をもたらします」と教えてくれました。このテロワールがあるからこそ、バランスの取れた味わいが得られるのだと実感させられます。

収穫は全て手摘みです。発酵の際には、あらかじめ小量の葡萄を潰しておき、天然酵母で自然発酵した果汁をスターターとして使用します。SO2 は、偉大なアルザス ワインとしての均衡を得るために、必要な時にのみ使用します。

季節や時間によって異なる美しい葡萄畑。ドメーヌ ブレルのワインのラベルには、モルスハイムの入り口の風景が描かれています。これは、ブレル家がモルスハイムに対し誇りを持っていることを表現するためです。葡萄畑はモルスハイムと隣村のミュツィグにあります。畑は約 8ha で、40 もの区画に分かれて存在しています。

ジュリアンは、「**私にとって、ワイン造りで最も大切なものは畑です。ワインメーカーは畑に出て、テロワールを理解し、個々のヴィンテージを感じる必要があります」、「偉大なテロワールを表現したワインにするには、ワインをあるがままに任せることです**」と語ります。畑は細かい区画に分かれ、それぞれが異なる多様性を持っています。ジュリアンは、個々の区画、土壌の特徴を見て、それぞれの個性をワインに表現したいと考えています。

Julien Boehler cultive près de quarante parcelles.

Domaine Boehler, à Molsheim
Ses rieslings ont un charme unique

Julien Boehler, 29 ans, est revenu en 2016 sur le domaine familial de 8 hectares situé à Molsheim, fief de la cité Bugatti, à une quinzaine de kilomètres de Strasbourg. Riche de diverses expériences, il entame la conversion bio, effective en [illegible] labeur car les vignes, toutes en [illegible] en près de quarante [illegible] isolés et mis

93/100
DOMAINE BOEHLER
Hahnenberg 2019
Magnifique fraîcheur aromatique dans ce vin nourri par ses lies. Il livre un fruit nuancé et lumineux à l'intensité lancinante. Amplitude de saveurs et persistance contribuent à l'harmonie de ce vin brillant. 14,50 €

44 - LA RVF N° 651 - JUIN

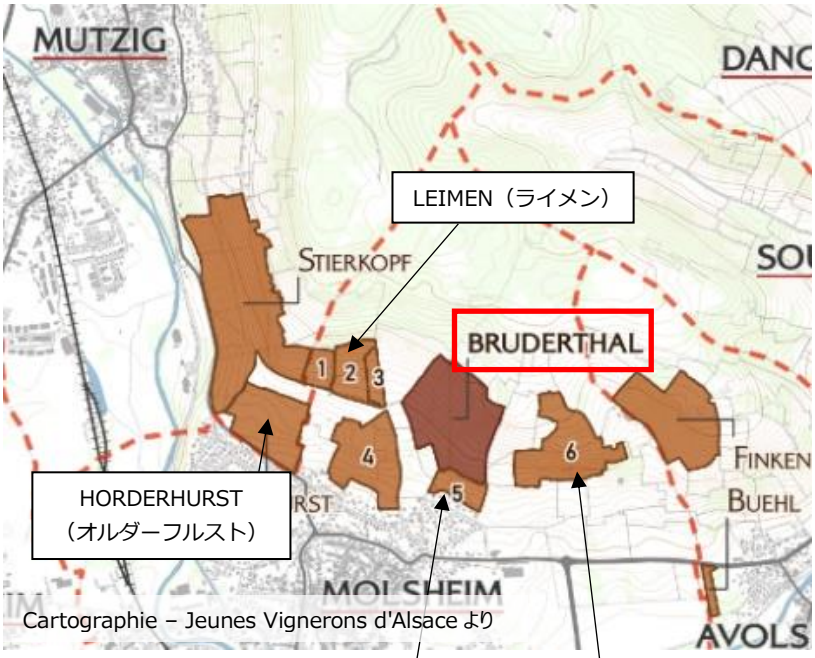
『ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2021.6』でも注目！

フランスの評価誌『ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス』の特集記事「L'ALSACE Le miracle de la diversité」では、ジュリアンが写真入りで次のように紹介されました。「29 歳のジュリアン　ブレルは、モルスハイムで 8 ヘクタールの畑を持つ家族のドメーヌに 2016 年に戻ってきた。ストラスブールから 25 キロ離れたモルスハイムはブガッティの町としても知られている。豊かな経験を生かし、有機栽培に転換、2021 年に承認される。畑はすべて斜面にあり、40 近い区画に分かれているため、多くの作業が必要とされる。（一部省略）」。

また、**「ハネンベルク リースリング 2019（FC-477）」が 93 点**を獲得していますが、この特集に掲載されたアルザスの白ワインでは**最高得点**（掲載は 60 アイテム。内 3 アイテムのみが 93 点）で、期待の若手生産者として注目を集めています。

主な小区画（リュー　ディ）について

　ドメーヌ　ブレルの所有する畑は 8.7ha で、標高は 200～320m、葡萄の平均樹齢は 25 年、栽植密度は 5,000 本/ha です。畑の向きはほとんどが南東向き、場所によっては東南向きとなっています。土壌の組成は大きく分けると 50%が粘土、50%が石灰岩です。区画は細かく 40 にも分かれており、モルスハイムとミュツィグの２つの村に点在しています。



Cartographie – Jeunes Vignerons d'Alsace より

HAHNENBERG（ハネンベルク）

PFANN（ファン）
※SCHAEFFERSTEIN の中の一部

ドメーヌ ブレルの主なラインナップ

« Grand Cru Bruderthal »

Alsace Grand Cru AOCにも格付けされているブリュデルタールの畑のリースリングで造られる偉大なワインです。ブリュデルタールは、ブレル家が18世紀に取得した、今日のドメーヌのルーツとも言える重要なクリュです。畑名は、「兄弟の谷」と訳され、14世紀にはすでにこの畑を耕していた修道士の兄弟に由来しています。基層となる硬い石灰岩（ムッシュカルク）によって、暑いヴィンテージであっても、ワインに驚くほどの新鮮さが与えられるといいます。ワインは長期熟成に耐え、顕著な塩味とスパイシーな香りを備えるというユニークな特徴があります。

« Lieu-Dit »
"Hahnenberg" "Pfann"
"Leimen" "Horderhurst"

モルスハイムとミュツィグの単一の小区画（リューディ）の葡萄のみを使用して造られるワインです。それぞれの区画の個性を表現した、テロワールのワインと言えます。

« Saint Georges »

モルスハイムとミュツイグにある複数の区画の葡萄を使用しています。テロワールの異なる区画をブレンドすることで調和のとれたワインが出来ます。モルスハイムの守護聖人である“サン　ジョルジュ”にちなんでいます。また、現在のセラーのある土地を購入した祖先のジョルジュ　ブレルにも由来しています。

« Molse »

モルスハイムの畑の複数の葡萄品種のブレンドによるワインです。「このワインは、私たちの土地を反映しています。マールと石灰岩のテロワールの多様性を表現し、アロマティックかつ、芳醇でしなやかな味わいを感じさせてくれます。私たちがこのワインを作った時と同じように、このワインを味わう喜びを感じていただければ幸いです。」

「畑仕事で重要な点は、注意深く観察すること。そして常識的な判断力を持つことです」

　葡萄畑は、ジュリアンが引き継いだ 2018 年からオーガニックに転換しました。有機認証（AB マーク）が、2021VT からラベルに表示できる予定です。ジュリアンは、**畑の管理において重要な点は、「畑を注意深く観察すること。そして常識的な判断力を持つこと」**だと考えています。畝の間には 1 列おきに自然の草を生やしています。目的は、畑の生物多様性を保つためです。そして、土中に水分を供給するためでもあります。また、畑の周辺には森や林といった自然環境を残し、様々な生物が生息出来るようにしています。畑は耕して土を柔らかくし、空気を含ませます。これにより葡萄の根が順調に伸び、栄養分を充分に地中から吸収できるようにしています。草を刈り取る、または残すという判断は、畑の状況を見極めながら行います。たとえば、夏に雨が多く降った場合は草を刈り取ります。逆に雨が降らず、暑い夏の場合は、土に水分が供給されるように草を生やしたままにしておきます。こうした点で、観察と判断が問われます。

　ジュリアンは、畑作業で最も重要な作業として、「剪定」を挙げています。収量を制限するために、1 本の枝についている芽の数を半分にします。非常に手間がかかりますが、こうすることで葡萄の房の数が減り、高い集約を得ることが出来ます。また、夏の間に葉が密集し過ぎないように風通しを良くし、病害の発生を防ぎます。収穫をはじめ、芽掻きや誘引など畑作業のほとんどを手作業で行っています。「手作業で畑の手入れをすることは、畑をより良い状態に保つために、とても重要なことだと考えています。」

「分析の数値よりも、自分自身の味覚を信じています」

葡萄の収穫はすべて手摘みで行います。**収穫のタイミングは、フェノール類が成熟した時です。種が茶色になり、葡萄の果皮が薄くなって、アロマが最大になるタイミングを見極めています。**そのため、収穫の 3 週間前から畑に入って、実際に食べて味を見て、これでいいと確信できたときに収穫を決めています。収穫した葡萄はすぐにセラーに運び、除梗、破砕せず、全房圧搾を行います。品種や区画によって異なりますが、4～12 時間ほどの時間をかけてゆっくりとプレスします。最初に搾った果汁はとても甘くて複雑な味わいですが、最後に搾った果汁は、特に乾燥したドライなヴィンテージではビターな味がすることもあります。このため、最初と最後のプレスジュースは、混ぜずに別々に醸造しています。果汁は重力を利用してタンクに移します。

発酵は葡萄の果皮についている天然酵母で行います。収穫の 3～4 日前に摘み取った葡萄を潰して自然発酵させ、それをプレス果汁に加えています。すべてのワインはゆっくりと時間をかけて発酵させます。発酵温度は 22 度を超えないようにコントロールしています。アルコール発酵後、マロラクティック発酵を行います。その後、すべての澱と一緒に 11 ヶ月から 18 ヶ月ほど熟成させます。ボトリングの前まで澱引きはしません。

若木の葡萄で仕込むワインは品質が低いと考えているため、自社で瓶詰せずにバルクで売ってしまいます。その比率は全生産量の 10%を占めているため、**自社で瓶詰めするワインは年間 3～4 万本ほどしかありません。**こうした妥協のない姿勢が、ワインの美味しさに結び付いています。

「**粘土と石灰岩で構成されているモルスハイムのテロワールは、ワインの背骨となるしっかりとした酸をもたらしてくれます。ワインメーカーの仕事は、その背骨に肉付けをしてあげることだと考えています。**ワインにボディを与えるため、澱引きをせず（シュール リー）、マロラクティック発酵を行っています。ワインの安定性と一貫性を保つためにフィルターをかけ、同じ週にボトリングします」。

ワインのスタイルについて

ジュリアンが造ったワインを実際に試飲してみたところ、弊社スタッフを驚かせたのは、それぞれのワインに共通する力強い味わいでした。特にピノ ノワールに至っては、今までにないような「透けないほど濃い色合いで、タンニンもしっかりとしている独特のスタイル」でした。ワインとしての品質は素晴らしいものの、ピノ ノワールとしてはあまりに力強くタンニンが強すぎることから、残念ながら今回は取り扱いを断念しました。いったいどうしてこんなに力強いスタイルなのだろうか――この疑問に対し、ジュリアンが笑いながら次のように話してくれました。

「ピノ ノワールを植えている畑は、南向きで日当たりが良く、非常に良く熟すためワインはパワフルになります。**テロワールがこういったスタイルなので、私はそれをそのまま醸造しています。**これはアルザスだけではなく、他の産地での醸造経験からも導き出した結果なのです」。

つまり**ジュリアンは、ピノ ノワールらしいワインを造ろうとは考えていなかった**のです。ピノ ノワールらしいワインではないかもしれませんが、テロワールをありのままに映し出したナチュラルなワインとも言えます。なお、ジュリアンのピノ ノワールは、サン ジョルジュ シリーズの 2020VT が、「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2021.6」で 92 点を、小区画「Seiler」からの 2018VT が、「ル ギド アシェット デ ヴァン 2021」で 3 ッ星（最高評価）をそれぞれ獲得しています。

3つの品種をブレンドして造る、ドザージュ控えめのクレマン ダルザス

クレマン ダルザス ブラン ブリュット NV 【NEW!】

Cremant d'Alsace Blanc Brut

クレマンには 3 種類の葡萄をブレンドしています。ピノ ブランはフレッシュさ、シャルドネはボディ、そしてオーセロワはしなやかさと丸みを与えてくれます。3 種類の葡萄は同じ畑で栽培していますが、畝がそれぞれ別になっているため、厳密にいえば混植ではありません。畑の標高は 200～220m、平均樹齢 20 年です。手摘みで収穫した葡萄はすぐにセラーに運びます。約 3 時間かけてやわらかくプレスします。ベースワインの発酵は葡萄の果皮に付いている天然酵母を使い、ステンレスタンクで行います。収穫の翌年の春まで澱と共に寝かせます。その後、瓶に移し替えて瓶内で二次発酵させます。ボトルで 12～18 ヶ月熟成させています。ドザージュを控えめにすることで、きりりとした味わいの辛口に仕上げています。残糖は 2.7g/L です。開けてすぐに美味しさが感じられます。ラベル表示はありませんが、2019VT の葡萄を使用しています。2019VT の生産量は 5,400 本です。

【白泡・辛口】　国／地域等：フランス／アルザス　等級：A.O.C.
葡萄品種：ピノ ブラン 38%、オーセロワ 37%、シャルドネ 25%
熟成：瓶で 12～18 ヶ月　Alc.13%
品番：**FC-472**／JAN：**4935919314725**／容量：**750ml**

¥3,300 (本体価格**¥3,000**)

非常に痩せた急斜面に位置する畑のため、収量は17hl/ha しかありません

「生き生きとした果実味と感動的な力強さ」を持つクリュ

ハネンベルク　リースリング　2019 【NEW!】

Hahnenberg Riesling

限定 300 本

モルスハイム村のリュー　ディ「ハネンベルク＝雄鶏の山」は東向きの斜面に位置しています。土壌は表土の薄い白亜を含む石灰岩で、たいへん水はけのよい場所です。標高は 220～270m、葡萄の平均樹齢は 30 年です。非常に痩せた土壌の急斜面のため収量は 17hL/ha とたいへん低いですが、非常に透明感のあるリースリングが出来ます。手摘みで収穫した葡萄は 10 時間ほどかけてゆっくりと圧搾します。発酵は葡萄の果皮についている天然酵母を使い、ステンレスタンクで行います。温度は 22 度以下にコントロールします。アルコール発酵後、マロラクティック発酵を行います。熟成もステンレスタンクで、収穫の翌年の 4 月まで澱と共に寝かせます。2019VT の生産量は 2,000 本。

★「ラ　ルヴュ　デュ　ヴァン　ド　フランス　2021.6」で 93 点。

白・辛口　国／地域等：フランス／アルザス　等級：A.O.C.

葡萄品種：リースリング　熟成：澱と共にステンレスタンクで熟成　Alc. 14%

品番：**FC-477**／JAN：**4935919314770**／容量：**750ml**　**¥3,630**(本体価格¥3,300)

このワインの持つ素晴らしいアロマのフレッシュさはシュール　リによってもたらされている。生き生きとした果実味と感動的な力強さを備えています。たっぷりのフレイバーと持続性がこの素晴らしいワインに調和をもたらしています。　――「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2021.6」

「この畑は、黄色い果実のアロマを持つ力強いワインを生み出します」

(左)ファン　ピノ　グリ　2019 【NEW!】

Pfann Pinot Gris

限定 300 本

モルスハイム村のリュー　ディ「ファン」はシェーファーシュタインの中の小区画です。標高は 200～220m、葡萄の平均樹齢は 28 年です。マールを含む粘土質土壌です。昼夜の気温差が大きいため、葡萄の成熟は非常に早いのが特徴です。手摘みで収穫した葡萄は 12 時間をかけてゆっくりと圧搾します。発酵は葡萄の果皮についている天然酵母を使い、ステンレスタンクで行います。温度は 22 度以下にコントロールします。アルコール発酵後、マロラクティック発酵を行います。熟成は 228L のブルゴーニュ樽（5 年から 7 年使用の古い樽）で、収穫の翌年の 8 月まで澱と共に寝かせます。水分が十分に供給される粘土質土壌と独自のミクロ　クリマがふくよかで力強いワインを生みます。自然なやわらかさがあるため、若いうちから楽しむことが出来ます。2019VT の生産量は 1,100 本です。

白・辛口　国／地域等：フランス／アルザス

等級：A.O.C.　葡萄品種：ピノ　グリ

熟成：228L のブルゴーニュ樽（古樽）で澱と共に熟成　Alc. 15%

品番:**FC-478**／JAN: **4935919314787**／容量:**750ml**　**¥3,520**(本体価格¥3,200)

「丸みがあり、若いうちから楽しめるみずみずしさが特徴的です」

(右)ライメン　シルヴァネール　2019 【NEW!】

Leimen Sylvaner

限定 300 本

モルスハイム村のリュー　ディ「ライメン」は、斜面の上部に位置し、土壌はマールを含む粘土質で、保水性が高く、冬に降った雨をしっかりと蓄積します。この土壌からはふくよかで丸みがあり、それでいてみずみずしく、若いうちから楽しめるワインが生まれます。標高は 260～300m、葡萄の平均樹齢は 45 年です。手摘みで収穫した葡萄は 4 時間半ほどかけて圧搾します。発酵は葡萄の果皮についている天然酵母を使い 1300L のフードルで行います。温度は 22 度以下にコントロールします。アルコール発酵後、マロラクティック発酵を行います。熟成は澱と共に同じフードルで収穫の翌年の 8 月まで行います。2019VT の生産量は 2,000 本です。

白・辛口　国／地域等：フランス／アルザス　等級：A.O.C.

葡萄品種：シルヴァネール　熟成：フードルで澱と共に熟成　Alc.15%

品番:**FC-476**／JAN:**4935919314763**／容量:**750ml**　**¥2,750**(本体価格¥2,500)

「フルーティで張りのあるワインが出来る」といわれる、ミュツィグ村の単一区画からの辛口リースリング

オルダーフルスト リースリング 2019 【NEW!】

Horderhurst Riesling

限定 360 本

モルスハイム村の隣のミュツィグ村のリュー ディ「オルダーフルスト＝ニワトコの木立」畑は日当たりの良い南向き、標高 200～230m、葡萄の平均樹齢は 30 年です。土壌は表土が厚い粘土石灰岩質です。斜面の下に位置するため日中の気温が高くなります。この場所で育つリースリングは成熟が早く、フルーティで豊かなアロマがあり、柑橘系の果実のフレイバーを持った張りのあるワインが出来ます。手摘みで収穫した葡萄は 4 時間半ほどかけてやわらかく圧搾します。発酵は葡萄の果皮についている天然酵母を使い、ステンレスタンクで行います。温度は 22 度以下にコントロールします。マロラクティック発酵を行います。熟成もステンレスタンクで、収穫の翌年の 4 月まで澱と共に寝かせます。

★「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2021.6」で 92 点。

白・辛口　国／地域等：フランス／アルザス　等級：A.O.C.

葡萄品種：リースリング　熟成：ステンレスタンクで澱と共に熟成　Alc.14%

品番:**FC-479** JAN:**4935919314794** 容量:**750ml**

¥3,300(本体価格¥3,000)

複数区画の葡萄をブレンドすることで、複雑で調和のとれた味わいに仕上げています

ピノ ブラン サン ジョルジュ 2019 【NEW!】

Pinot Blanc Saint Georges

限定 480 本

モルスハイム村にある複数の区画の葡萄をブレンドして造られます。アルザスでは、ピノ ブランとオーセロワのブレンドワインは、ピノ ブランとしてラベル表示することが出来ます。畑の標高は 220～330m、平均樹齢は 30 年です。土壌は 50%が粘土、50%が石灰岩です。手摘みで収穫した葡萄はすぐにセラーに運び、除梗せずに 4 時間半ほどかけてプレスします。葡萄の果皮由来の天然酵母を使い、3,100L のフードルで 22 度以下で発酵させ、マロラクティック発酵を行います。熟成は澱と共に同じフードルで収穫の翌年の 8 月まで行います。しなやかな口当たりでバランスがとれています。2019VT の生産量は 4,000 本です。

白・辛口　国／地域等：フランス／アルザス　等級：A.O.C.　Alc. 14.5%

葡萄品種：ピノ ブラン 60%、オーセロワ 40%　熟成：3,100L のフードルで澱と共に熟成

品番:**FC-474**／JAN: **4935919314749**／容量:**750ml**

¥2,530(本体価格¥2,300)

ゲヴュルツトラミネール サン ジョルジュ 2018 【NEW!】

Gewurztraminer Saint Georges

限定 280 本

モルスハイム村とミュツィグ村の畑の葡萄を使用しています。標高は 210～320m、葡萄の平均樹齢は 35 年です。土壌は 65%が粘土、35%が石灰岩です。手摘みで収穫した葡萄は除梗せず 12 時間かけてゆっくりと圧搾します。葡萄の果皮由来の天然酵母を使い、2,530L のフードルで 22 度以下で発酵させ、マロラクティック発酵を行います。熟成は澱と共に同じフードルで収穫の翌年の春まで行います。この品種に特徴的なライチやバラ、スパイスを思わせる豊かなアロマが広がります。力強いボディがあり、やや甘口のリッチな味わいです。2019VT の生産量は 3,200 本です。

白・やや甘口　国／地域等：フランス／アルザス　等級：A.O.C.　Alc. 15%

葡萄品種：ゲヴュルツトラミネール　熟成：2,530L のフードルで澱と共に熟成

品番:**FC-475**／JAN: **4935919314756**／容量:**750ml**

¥3,300(本体価格¥3,000)

「モルスハイムの土地を反映した、アロマティックかつ芳醇でしなやかなワインです」

モルス 2019 【NEW!】

Molse

※無くなり次第 2020VT へ切り替わります。

2019VT 300 本限り

畑の標高は 200～330m、平均樹齢 25 年です。土壌は 50%が粘土、50%が石灰岩です。手摘みで収穫した葡萄はすぐにセラーに運び、除梗せずに 4 時間半ほどかけてプレスします。葡萄の果皮由来の天然酵母を使い、22 度以下でステンレスタンクで発酵させ、マロラクティック発酵を行います。収穫の翌年の 6 月まで澱と共に熟成させます。2019VT の生産量は 2,400 本です。

白・辛口　国／地域等：フランス／アルザス　等級：A.O.C.

葡萄品種：ピノ ブラン 50%、ピノ グリ 35%、シルヴァネール 10%、ミュスカ 5%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に熟成　Alc. 13.8%

品番:**FC-473**／JAN: **4935919314732**／容量:**750ml**

¥2,310(本体価格¥2,100)

クロ デュ モン オリヴェ
CLOS DU MONT OLIVET

最新号「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2022」

最高評価

5ッ星へ昇格

最新の「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2022」で、クロ デュ モン オリヴェが遂に最高評価 5 ッ星へと昇格！
「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2021」でも、最高評価の 3 ッ星を獲得しており、この 2 つのガイドで最高評価を得ている南ローヌの生産者はクロ デュ モン オリヴェを含む 3 軒のみとなりました。

Clos du Mont-Olivet
★★★★★
Crée par Séraphin Sabon en 1932, le domaine passe ensuite dans les mains de Joseph, le fils aîné de Séraphin. Aujourd'hui c'est Céline, David et Thierry Sabon, les petits-enfants de Joseph, qui le gèrent. Le vignoble de 21 hectares bénéficie d'une viticulture d'excellence et d'une belle variété de sols et de sous-sols qui donnent finesse et tendresse aux vins. En cave, la pratique de l'assemblage apporte une complexité supérieure à la plupart des autres châteauneufs. Le vin blanc a beaucoup progressé ces dernières années et fait admirer son naturel et sa pureté. Un travail à contre-courant des châteauneufs démonstratifs et chaleureux, malheureusement encore nombreux, et des cuvées parcellaires qui le plus souvent n'ont d'unique que leur nom. Sans conteste un domaine de référence pour l'amateur et pour toute l'appellation.
clos-montolivet.com

クロ デュ モン オリヴェは、1932 年に設立されたシャトーヌフ デュ パプの生産者です。ドメーヌは現在、サボン家のティエリ、ダヴィド、セリーヌの 3 人が管理しています。彼らのワインは、長期熟成によって真価を発揮するような、いわゆるクラシック スタイルで知られています。
先日発売されたフランスのワインガイド**「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2022」において、これまでの 4 ッ星から最高評価 5 ッ星に昇格**いたしました。また、「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2021』では、南ローヌで 4 軒しか獲得していない、最高評価の 3 ッ星生産者として格付けされています。これにより、**この 2 つのガイドで最高評価を得ている南ローヌの生産者は、ラヤス、クロ デュ パペ、クロ デュ モン オリヴェの 3 軒のみで、2 つのガイドにおける南ローヌのトップ 3 になったと言えます。**また、2019 年 12 月/2020 年 1 月号として刊行された『**ラルヴュ デュ ヴァン ド フランス No.637』では、5 ページにわたって特集が組まれ、**最も古いもので 1957 年に遡る 17VT の垂直試飲記事が掲載されました。（詳細は次のページへ）

『素晴らしい複雑さを有する、シャトーヌフ デュ パプ』

と題して 5 ページにわたり、特集記事が掲載されました！

1932 年にセラファン サボンがクロ デュ モン オリヴェを立ち上げ、それまで行っていたネゴシアンへの販売から、自身のワインを瓶詰めすることを決めた。これが現在の名声高いドメーヌ、クロ デュ モン オリヴェのはじまりである。結果はすぐに現れ、1950 年代、彼のワインはフランス、イギリスで大成功したのだ。セラファンには 3 人の息子がおり、長男のジョセフがドメーヌを受け継いだ。そして、ジョセフの 3 人息子ジャン クロード、ピエール、ベルナール兄弟へと引き継がれ、葡萄畑は評判と共にその面積も拡大していった。その後、不幸な事故がピエールを現場から引き離してしまったが、新しい世代が受け継いだ。セリーヌ、ダヴィド、ティエリだ。このジョセフの孫たちが現在は主導権を握っている。

ティエリはフィネスやエレガンスを重視したスタイルに舵をきろうとしている。ワインの複雑さにより重点を置こうとしているのだ。この後継者 3 人はこれまでの歴代の生産者たちに大変敬意をはらっている。現在のような近代的な設備も無い中でこれほど熟成に耐え得るワインを作ってきたからだ。ティエリは物理学者の道に進もうとしていたが、ワインに取り憑かれてしまった。彼はワイン上級技術者免状（BTS viti-oeno）を取得し 1999 年にドメーヌに戻ってきた。セリーヌは商学を学び、ワインの販売、プロモーションを担っている。ダヴィドは法学を学んでいた。ダヴィドはワイン造りにおいてティエリの右腕だ。

サボン家のシャトーヌフの畑はとても細分化されている。畑はアペラシオンのあらゆるタイプの土壌にわたり、日当たりやミクロクリマも様々である。異なったテロワールからの様々な品種をアッサンブラージュすることで複雑さを出している。ある 1 つの区画はシャトーヌフの 13 個の品種を全て集めているところもある。いくつかの区画は昔のように複数の品種を一緒に植えている。

サボンのワインに共通しているスタイルは、力強さとフレッシュさの素晴らしいバランスに根差している。若いうちは、彼らのワインは少し縮こまって感じるかもしれないが、熟成を経ることで大変素晴らしく花咲いてくれる。熟成で彼らのワインがへこたれてしまうということはまずないだろう。これらはそれぞれの品種と特徴を備えた区画の多様性のおかげで、それぞれがパズルのピースのようになり、ワインのカンテサンス(真髄)を引き出す。これに加え、受け継がれた Clos の DNA を持つ、現在の若きチームの手腕によるものも大きい。抜栓が早すぎるとその偉大さをかすることしかできない。今すぐ抜栓したい衝動に耐え、素晴らしい複雑味が出てくるまで待たなければならない。

ーラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス№637 より抜粋

Châteauneuf du Pape

シャトーヌフ　デュ　パプ

クロ　デュ　モン　オリヴェを代表する銘柄です。葡萄は様々な葡萄園からのものを使用います。これらの畑はアペラシオンの北から南へ広がっています。葡萄畑の向きや気候、土壌は、とても多様で、同じ品種に様々な表情をもたらします。収穫量は 30hL/ha。一部を除梗し、重力でタンクに満たします。コンクリートタンクで、32 度で 20 日間醸しを行います。フリーランとプレス果汁は別々に醸造し、マロラクティック発酵までは、主にコンクリートタンクで行います。ブレンドした後、主に大樽を使い、通常 18 ヶ月熟成させます。長期熟成に耐えうる潜在能力があります。

～ 取り扱いヴィンテージ ～

1988 年（FB-961）、**1998 年**（FB-963）、**2006 年**（FB-724）
2008 年（FB-723）、**2011 年**（FB-657）、**2012 年**（FB-841）
2013 年（FB-960）、**2014 年**（FC-052）、**2015 年**（FC-133）
2016 年（FC-235）、**2017 年**（FC-304）

現地在庫完売！今しか入手出来ない
希少価値があるバックヴィンテージ

弊社では、クロ　デュ　モン　オリヴェの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。正規輸入元として約 25 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。フランスワインガイド等でトップの評価を得ていながら、こんなにも魅力的な価格でシャトーヌフ　デュ　パプを楽しめる生産者は、クロ　デュ　モン　オリヴェ以外は皆無と言っても過言ではありません。飲み頃のシャトーヌフ　デュ　パプのワインの素晴らしさをぜひお確かめください。

シャトーヌフ　デュ　パプ 2006

260 本限り

品番：**FB-724**／JAN：**4935919217248**／容量：**750ml**　**¥7,150**(本体価格**¥6,500**)

【赤・フルボディ】　葡萄品種：グルナッシュ 80%、シラー10%、その他

「非常にスパイシーさがあるとてもクラシカルなヴィンテージ。長期熟成も可能で、良質なワインです。若いパワーを感じるすばらしい状態です。まるでマラソンを走っているかのような段階的な熟成をしています。長い余韻と果実味を感じます。」(ティエリ　サボンのコメント)

<評価>★「ヴィノス 2016.4」92 点　　★「ワインスペクテーター2015.11.15」91 点

シャトーヌフ　デュ　パプ 2008

300 本限り

品番：**FB-723**／JAN: **4935919217231**／容量：**750ml**　**¥6,380** (本体価格**¥5,800**)

【赤・フルボディ】　葡萄品種：グルナッシュ 80%、シラー10%、その他

「集約度の高い年ではありませんがとても良いです。熟成と遂げることが出来る年です。味わいはとても開いており美味しいです。このワインは陸上で例えると 100m選手ではなくマラソン選手に似ています。筋肉質ではなく、エレガントな味わいです。」(ティエリ　サボンのコメント)

<評価>★「ギド　アシェット　デ　ヴァン 2011」掲載
★「レ　メイユール　ヴァン　ド　フランス 2011」17/20 点

近年、市場は 2013VT のようなスタイルを求めています

ティエリが自信をもってすすめる１本

シャトーヌフ　デュ　パプ 2013

「集約はないが、フィネスがあります。2008 年や 2011 年と同じように閉じにくいです。当たり年と呼ばれる年は集約する分、閉じやすいです。私たちはもともとエレガントなスタイルを貫いていますが、市場が今これを求めていると感じます。」
(ティエリ　サボンのコメント)

<評価>★「ヴィノス 2016.4」92 点　　★「ワインスペクテーター2015.11.15」91 点

【赤・フルボディ】葡萄品種：グルナッシュ 80%、シラー10%、その他

品番：**FB-960**／JAN：**4935919219600**／容量：**750ml**　**¥6,600**(本体価格**¥6,000**)

「ラ　ルヴュ　デュ　ヴァン　ド　フランス」№637／2019年12月-2020年1月

2011VT & 2012VT 18pts /20

Les Millésimes à ouvrir si l'on est impaticnt
熟成も出来、今開けても楽しめるヴィンテージ

シャトーヌフ　デュ　パプ 2011

2011年はいわば悪魔の年で、すべての植物が通常のルールから外れていました。そのため、畑での摘み取りの段階で熟成した葡萄だけを選別し、残した葡萄を 1 週間後、2 週間後と段階的に摘み取ることで、すべて完熟した状態で摘み取ることが出来ました。フレッシュさと熟成による両方の要素があり、お気に入りのヴィンテージ。
(ティエリ　サボンのコメント)

<評価>★「ワインアドヴォケイト 209」90 点
★「レ　メイユール　ヴァン　ド　フランス 2014」17．5/20
★「ル　ギド　ベタンヌ＆ドゥソーヴ　2015」17/20 点

【赤・フルボディ】葡萄品種：グルナッシュ 80%、シラー10%、その他
品番：**FB-657**／JAN：**4935919216579**／容量：**750ml**
¥6,600(本体価格**¥6,000**)

220 本限り

シャトーヌフ　デュ　パプ 2012

2012年はミストラルのおかげで、生育期に完璧な天候に恵まれ、日照が充分で、乾燥していました。収穫時には、完全な健康的な葡萄が出来ました。果実味が豊富で、集約はしていませんがクラシックなヴィンテージです。より長期熟成に向いていいます。純粋で、ピュアなフルーツがあり繊細な味わいがあります。
(ティエリ　サボンのコメント)

<評価>★「レ　メイユール　ヴァン　ド　フランス 2015」17/20 点
★「ヴィノス 2015.4」92 点

【赤・フルボディ】葡萄品種：グルナッシュ 80%、シラー10%、その他
品番：**FB-841**／JAN：**4935919218412**／容量：**750ml**
¥6,600(本体価格**¥6,000**)

De vigne en cave
Clos du Mont-Olivet

Le châteauneuf-du-pape rouge

Composé de grenache (70 %), syrah et mourvèdre (12 % chacun), le reste en cépages divers, ce vin est essentiellement élevé en foudres. Le domaine en produit quelque 40 000 bouteilles par an.

Les millésimes à attendre

2017 18/20 Nez de cacao, épices, fruits rouges. Bouche large, avec une trame affinée, une belle générosité, des tanins puissants mais bien lissés, une superbe finale épicée. Déjà en place, il fera une belle bouteille.

2015 18,5/20 Du fruité frais, une belle complexité, de la fraîcheur dans ce millésime solaire. Bouche pleine, ample, les tanins commencent à se lisser. Finit sur le cacao et les épices. Grand potentiel.

2009 18,5/20 Nez très cacao, garrigue, solaire, avec une bouche riche mais très équilibrée, encore très jeune, aux tanins encadrants. Un vin au long cours.

2007 16,5/20 Nez complexe, garrigue, beau fruité rôti, herbes aromatiques, épices douces, sous-bois, terre chaude, on a basculé sur le secondaire. Bouche riche, trame veloutée, force épicée. Il n'a pas fini sa carrière.

Les millésimes à ouvrir si l'on est impatient

2012 18/20 Un nez fin, complexe, avec des notes de sous-bois, cacao, garrigue, mentholées. Bouche satinée, avec une belle qualité soyeuse. Un joli vin très équilibré, sur une finale complexe et très mature.

2011 18/20 Un nez complexe, truffe, sous-bois, feuille morte. Une bouche très expressive, giboyeuse, avec une belle structure, encore jeune, une finale sur le cacao, une belle complexité naissante.

Les millésimes à boire

2004 17/20 Un nez fin, complexe, avec des notes épicées, feuille morte, champignon, cuir. La bouche est souple, bien lissée, avec un grand charme. Elle finit très aromatique. Prêt à boire.

2001 18/20 Un nez complexe, avec des notes de truffe, sous-bois, la palette pinote. Belle bouche en dentelle, joli vin élégant tout en finesse.

1999 17,5/20 Un nez balsamique, camphré, avec un fruité complexe, cacao, végétal noble dû au non-éraflage. La bouche est étonnamment souple, avec une belle expression. Le vin finit long et très aromatique.

La grande maturité, des vins de légende

1989 19/20 Nez épicé, tabac, havane, fruits secs, cèdre, eucalyptus. Bouche très aromatique, expressive, matière dense, tanins fondus, une fraîcheur qui remonte en finale, complexe et superbe. Grande personnalité.

1966 19/20 Des notes très tertiaires : sous-bois, havane, balsamiques. Bouche très satinée, avec une belle expression, une superbe finale complexe, très pinotante. Un vin dans son harmonie sereine.

1961 19/20 Belle complexité, on sent le non-éraflage avec une verdeur qui s'est amabilisée, fruits secs, cacao grillé, notes truffées. Bouche complexe, satinée, encore une belle force, de la vie, belle rémanence.

1957 19,5/20 Notes végétales nobles, havane, bois de rose, épices douces, truffe, palette très complexe. Bouche très expressive, ample, au fruité encore très jeune, à la finale allongée. Grand vin de mémoire.

118 - LA RVF N° 637 - DÉCEMBRE 2019 / JANVIER 2020

現在、ラベルは左記にあるボトル画像です。
雑誌掲載とは異なります。

2015VT 18.5pts/20

Les Millésimes à attendre
待つべきヴィンテージとして紹介

シャトーヌフ　デュ　パプ　2015

2015年は非常に良い年です。集約されていてフルーツも感じるため、重いワインにはなりません。バランスが良くフレッシュでリッチなヴィンテージとなりました。(ティエリ　サボンのコメント)

<評価>★「レ　メイユール　ヴァン　ド　フランス 2018」18．5/20 点
★「ワインスペクテーター 2017.11.30」91 点

【赤・フルボディ】葡萄品種：グルナッシュ 80%、シラー10%、その他
品番：**FC-133**／JAN：**4935919311335**／容量：**750ml**
¥6,600(本体価格**¥6,000**)

1988VT/1998VT　残り僅かとなりました！
ご発注はお早めに！

シャトーヌフ　デュ　パプ　1988

品番：**FB-961** / JAN：**4935919219617** / 容量：**750ml**

30 本限り
¥22,000(本体価格**¥20,000**)

シャトーヌフ　デュ　パプ　1998

品番：**FB-963** / JAN：**4935919219631** / 容量：**750ml**

40 本限り
¥18,700(本体価格**¥17,000**)

トップ生産者が日本市場向けに造る「限定品」

Cuvée Y

キュヴェ　イグレック

バリックを使って造る、通常よりも樽の風味を効かせたキュヴェです。新樽は使わず、樽のニュアンスが出すぎないようにしています。フレッシュな果実味としっかりとした樽の風味がうまく混ざり合っています。通常のシャトーヌフ　デュ　パプと比べ、比較的若い内から楽しめるスタイルです。各ヴィンテージ 300 本のみの生産です。

～取り扱いヴィンテージ～
2013 年（FB-959）、**2014 年**（FC-053）、**2015 年**（FC-134）
2017 年（FC-305）、**2018 年**（FC-451）

<おすすめのヴィンテージはこちら>

シャトーヌフ　デュ　パプ　キュヴェ　イグレック　2013
品番：**FB-959**／JAN: **4935919219594**／容量：**750ml**　**¥6,930**(本体価格**¥6,300**)
【赤・フルボディ】　葡萄品種：グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー等　熟成：バリック

シャトーヌフ　デュ　パプ　キュヴェ　イグレック　2014
品番：**FC-053**／JAN: **4935919310536**／容量：**750ml**　**¥6,930**(本体価格**¥6,300**)
【赤・フルボディ】　葡萄品種：グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー等　熟成：バリック

シャトーヌフ　デュ　パプ　キュヴェ　イグレック　2015
品番：**FC-134**／JAN: **4935919311342**／容量：**750ml**　**¥7,150**(本体価格**¥6,500**)
【赤・フルボディ】　葡萄品種：グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー等　熟成：バリック

2014VT&2015VT　2013VT

Le Petit Mont

プティ　モン

若くして楽しめるシャトーヌフ　デュ　パプをコンセプトに造られました。主に樹齢の若い葡萄を使用して造られるキュヴェ。収穫した葡萄は部分的に除梗します。エレガントさとフレッシュさを保つために、抽出し過ぎないようにします。フリーランとプレスランは別々に醸造し、マロラクティック発酵までは、主にコンクリートタンクで行います。ブレンドした後、全体の 80%をステンレスタンクもしくは大樽で、20%を数年使用したバリックで熟成させます。

～取り扱いヴィンテージ～
2013 年（FB-958）、**2014 年**（FC-051）、**2015 年**（FC-056）

<おすすめのヴィンテージはこちら>

シャトーヌフ　デュ　パプ　ル　プティ　モン　2013
品番：**FB-958**／JAN: **4935919219587**／容量：**750ml**　**¥5,280**(本体価格**¥4,800**)
【赤・フルボディ】　葡萄品種：グルナッシュ 95%、シラー5%　熟成：大樽 80%、バリック 20%で 12 ヶ月

シャトーヌフ　デュ　パプ　ル　プティ　モン　2014
品番：**FC-051**／JAN: **4935919310512**／容量：**750ml**　**¥5,280**(本体価格**¥4,800**)
【赤・フルボディ】　葡萄品種：グルナッシュ 95%、シラー5%
熟成：大樽 80%、バリック 20%で 12 ヶ月　<評価>★「ヴィノス 2016.4」90-92 点

シャトーヌフ　デュ　パプ　ル　プティ　モン　2015
品番：**FC-056**／JAN: **4935919310567**／容量：**750ml**　**¥5,280**(本体価格**¥4,800**)
【赤・フルボディ】　葡萄品種：グルナッシュ 75%、ムールヴェードル 20%、シラー5%
熟成：大樽 80%、バリック 20%で 12 ヶ月
<評価>★「ワインスペクテーター 2017.11.30」91 点　★「ワインアドヴォケイト 233」90 点

La Cuvée du Papet

ラ キュヴェ デュ パペ

樹齢の古い葡萄樹の葡萄を使用して、大樽でじっくり熟成させた、クロ デュ モン オリヴェのスペシャル キュヴェです。良いヴィンテージのみに生産され、納得がいかず生産されないヴィンテージはスタンダードのシャトーヌフ デュ パプにブレンドされます。

～取り扱いヴィンテージ～
2004 年（FB297）、**2006 年**（FB-355）、**2012 年**（FB-962）
2015 年（FC-135）

＜おすすめのヴィンテージはこちら＞

90 本限り！現地在庫完売により今後は入手出来ない希少価値がある
トップ キュヴェのバックヴィンテージ

シャトーヌフ デュ パプ ラ キュヴェ デュ パペ 2004 **20 本限り**

品番：**FB-297**／JAN: **4935919212977**／容量：**750ml** **¥14,300**(本体価格¥13,000)

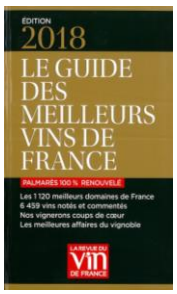
【赤・フルボディ】 葡萄品種：グルナッシュ 80%、シラー10%、ムールヴェードル 10%
熟成：コンクリートタックと大樽

シャトーヌフ デュ パプ ラ キュヴェ デュ パペ 2006 **90 本限り**

品番：**FB-355**／JAN: **4935919213554**／容量：**750ml** **¥18,700**(本体価格¥17,000)

【赤・フルボディ】 葡萄品種：グルナッシュ 80%、シラー10%、ムールヴェードル 10%
熟成：50%をタンクで、残りは大樽 50%で 18 ヶ月

「2006 年は私にとって良い年、普通は集約感を出すために全て大樽ですが、より純粋な果実味を残したいと思い、50%タンクで残りの 50%を大樽で熟成させた。純粋な果実が出ていてフレッシュさもある。10 年以上経ってもこの要素があるところが好き。まだまだ熟成可能。」



「メイユール ヴァン ド フランス 2018」

2015VT **19pts/20**

南ローヌの偉大なヴィンテージのひとつ

シャトーヌフ デュ パプ
ラ キュヴェ デュ パペ 2015 **100 本限り**

品番：**FC-135**／JAN: **4935919311359**／容量：**750ml** **¥15,400**(本体価格¥14,000)

【赤・フルボディ】 葡萄品種：グルナッシュ 75%、シラー15%、ムールヴェードル 10%
熟成：コンクリートタンク熟成後、大樽で 18 ヶ月

「アルコール度数が高めでパワフルな口当たりがあります。2015 年は 2012 年の様なフルーティさと、2005 年の力強い要素が合わさったようなイメージです。」(ティエリ サボンのコメント)

＜評価＞
★「レ メイユール ヴァン ド フランス 2018」19/20 点
★「ルヴュ ド ヴァン ド フランス 602」17.5-18.5/20 点
★「ワインアドヴォケイト#233」94 点
★「ワインスペクテーター2017.11.30」94 点

ドイツ／モーゼル

MEULENHOF

モイレンホフ & シュテファン　エーレン

モーゼル中流域の一流畑からのワインが魅力的な価格で楽しめる、数少ない生産者

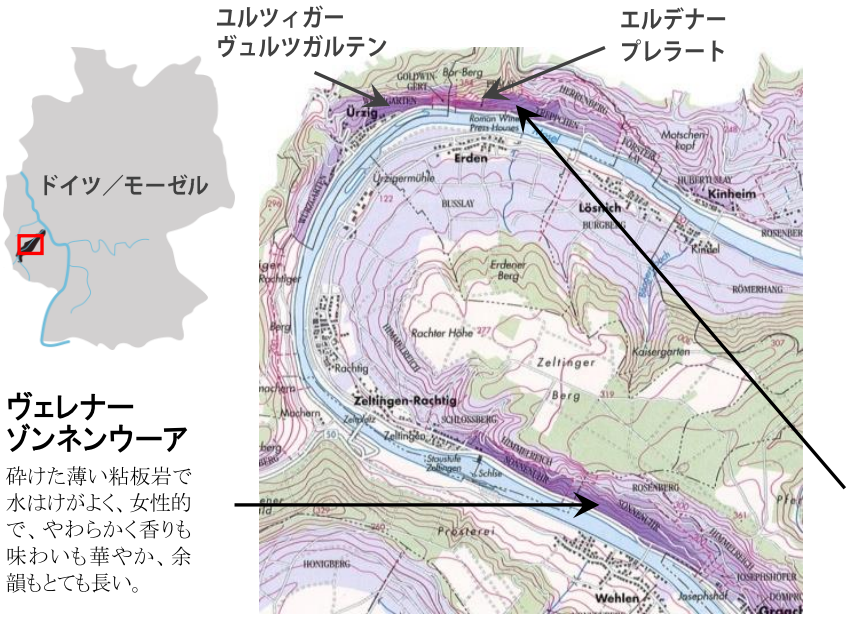
ワイン造りに一生懸命で寡黙な男。現在、モイレンホフとシュテファン　エーレンの 2 つワイングートでワイン造りを行うシュテファン　ユステンをひと言で表現するのにピッタリの言葉です。彼には「ワインが語ってくれるよ」そんな言葉が似合いそうです。

ヴェレナー　ゾンネンウーアやエルデナー　プレラート、エルデナー　トレプヒェンといった他の生産者が羨むようなモーゼルの超一流畑を所有しています。地元の専門家からはシュテファン　エーレンでリリースするワインを、モーゼルのクラシックな味筋を守る数少ない生産者のワインとして評価されていますが、一方で近年のヴィンテージの特徴を活かした、巧みなワイン造りの手腕に毎年感心させられます。シュテファンの献身的な畑仕事に裏打ちされた素晴しい品質を持つワイン達は、モーゼルの屈指の一流畑から生まれるワインでありながら、比較的価格が抑えられていることも人気の秘密です。

95 | Meulenhof $30
2019 Mosel Erdener Treppchen Riesling Auslese (Best Buy) Stefan Justen farms 17 acres of vines, most of them planted on their own roots in the steeps of Erdener Treppchen. In 2019, those old vines eked out a deeply golden wine, with flavors of dried fruit and honey countered by a ton of gingerroot and spice notes. It lasts, dense and meaty, with a driving acidity that suggests this could match well with salty meats, like prosciutto or smoked speck. *Skurnik Wines & Spirits, NY*

94 | Fritz Haag $56
2019 Mosel Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese Like Oliver Haag's 2019 gold-capped bottling from the same vineyard (also recommended here) this carries its sweet, tropical fruit with an airy freshness that belies its concentration. It clocks in at 138 grams of residual sugar, the wine carrying that sweetness in scents of violets and honeydew melon. Gingery acidity keeps it lively, and promises to protect the wine's freshness as it ages. *Loosen Bros. USA, Oregon City, OR*

そうした、シュテファン　ユステンのワインは近年アメリカ市場で高評価を得ています。「ワイン&スピリッツ 2021.2」において**エルデナー　トレプヒェン　アウスレーゼ 2019 が 95 点**を獲得。同号では、シュロス　リーザーのニーダーベルクヘルデン　アウスレーゼ　ゴールドカプセル 2019 が 95 点、フリッツ　ハークのブラウネベルガー　ユッファー　ゾンネンウーア　アウスレーゼ 2019 は 94 点を獲得しており、モイレンホフはトップ生産者と同等の素晴らしい評価を得ています。さらに、「ワイン&スピリッツ 2021.6」において、**リースリング　クーベーアー　トロッケン 2019 が「TOP100 VALUES OF THE YEAR FOR 20$ OR LESS」に選出。**



**ヴェレナー
ゾンネンウーア**
砕けた薄い粘板岩で水はけがよく、女性的で、やわらかく香りも味わいも華やか、余韻もとても長い。

また、「ワインスペクテーター2021.10.31」では、**エルデナー　トレプヒェン　シュペートレーゼ アルテ　レーベン 2019 が 94 点**、さらに次号の「ワインスペクテーター 2021.11.15」では、エルデナー　トレプヒェン　アウスレーゼ 2019 が 93 点と連続で掲載されるなど、今まさに注目を浴びる生産者のひとりと言えます。

Smart Buys
Wines that deliver fine character at affordable prices and that are broadly available.

MEULENHOF
2019
Erdener Treppchen
Riesling Spätlese
»Alte Reben«

94 Meulenhof Riesling Spätlese Mosel Erdener Treppchen Alte Reben 2019 $27
GERMANY This rich version suggests flavors of peach and apple simmered in brown sugar, accented by celery root, honey and slate. The lush feel is countered by a vibrant structure, driving the long, complex aftertaste. Enjoy this now for its hedonistic character or age a few more years. Best from 2024 through 2040. 200 cases imported.—B.S.

エルデナー　トレプヒェン
デボン紀のスレートで、部分的に熱を保つ赤色粘板岩が混ざっている。男性的で、骨格があり、鉱物のニュアンス、酸もしっかり感じられるワイン。

「偉大な年」の生産者蔵出しワイン
貴重な熟成リースリングが入荷！

2003VT

Region	Appellation/Type	2007	2006	2005	2004	2003	2002	2001	2000
Mosel	Whites	94	93	96	90	93	91	96	85

2003 年のモーゼルは、凝縮感のある風味が楽しめる偉大なヴィンテージとして評価されています。『ワインエンスージアスト』のヴィンテージチャートで 93 点の評価を獲得。また、『ワインスペクテーター』のヴィンテージチャートでは、「ドイツ：リースリング」の 2003 年は 94 点といずれも高評価です。モイレンホフのシュテファン ユステンは、「乾燥してとても暑かった年で、ベーレンアウスレーゼやトロッケンベーレンアウスレーゼも多く造れました」と語ります。**今回入荷したのは 2003 年ヴィンテージの 2 種類のワインで、生産者蔵出しの限定品となります。**

エルデン村の隣のレスニッヒ村でワイン造りを行っていたシュテファン　エーレンは 2002 年に引退し、その後はエーレンの姪の夫であるモイレンホフのシュテファン　ユステンが引き継ぎました。そのため、2003VT はシュテファン　ユステンが手掛けたワインです。

エルデナー　トレプヒェン　シュペートレーゼ　2003　＼NEW／

初回入荷 140 本限り

Erdener Treppchen Spätlese

繊細で複雑な果実のアロマが広がります。口に含むと豊かな果実のフレイバーが広がり、熟したリンゴやハチミツ、かすかにスパイスのニュアンスも感じられます。果実味と酸が素晴らしく調和しています。瓶詰後、生産者のセラーで長期熟成させ、2021 年の 11 月に入荷した蔵出し品です。

【白・甘口】国／地域等：ドイツ／モーゼル　　生産者：シュテファン エーレン
葡萄品種：リースリング　　残留糖度：61．0g/L　　酸度：6．9g/L
品番：**KA-701**／JAN：**4935919197014**／容量：**750ml**　　**¥3,300**(本体価格¥3,000)

エルデナー トレプヒェン アウスレーゼ　2003　＼NEW／

初回入荷 180 本限り

Erdener Treppchen Auslese

熟したリンゴやハチミツ、様々なスパイスが混ざるアロマが広がります。口に含むとドライフルーツ、リンゴや洋梨のフレイバーが広がります。熟成していますが、まだフレッシュな果実味が保たれており、軽やかで調和のとれたフルーティなアウスレーゼです。瓶詰後、生産者のセラーで長期熟成させ、2021 年の 11 月に入荷した蔵出し品です。

【白・甘口】国／地域等：ドイツ／モーゼル　　生産者：シュテファン エーレン
葡萄品種：リースリング　　残留糖度：66．6g/L　　酸度：7．3g/L
品番：**KA-708**／JAN：**4935919197083**／容量：**750ml**　　**¥4,180**(本体価格¥3,800)

上記 2 アイテムはオールドヴィンテージのため液面が低くなっております。
また、コルクが経年により折れやすくなっております。
商品到着後、弊社でも試飲を致しましたが、ワインの品質は問題なく、
とても素晴らしい状態でした。ご安心してお楽しみください。

＼ NEW ／

トロッケン&ファインヘルプも入荷致しました！

葡萄の平均樹齢は 20～25 年、土壌は風化した粘板岩で青色、灰色粘板岩に加え、一部に赤色粘板岩が混ざっています。斜度 60%、日当たりの良い南向きの急斜面です。収穫した葡萄は天然酵母を使い 2,000L のステンレタンクで 17 度に温度コントロールしながら約 4 ヶ月発酵、熟成も同じステンレスタンクで数ヶ月行います。

エルデナー　トレプヒェン　カビネット　トロッケン　2020
Erdener Treppchen Kabinett Trocken

レモンやグレープフルーツを思わせる柑橘系のアロマに加え、熟したリンゴの要素が感じられます。口に含むと集約があり、しっかりとした骨格、十分な酸が感じられます。余韻にはほんのりと心地よい苦みが感じられます。

【白・辛口】<スクリュ―キャップ>
国／地域等：ドイツ／モーゼル　　葡萄品種：リースリング
熟成：ステンレスタンク　　残留糖度：8．0g/L　　酸度：5．9g/L
品番：**KA-698**／JAN：**4935919196987**／容量：**750ml**　　**¥2,640**(本体価格**¥2,400**)

エルデナー　トレプヒェン　カビネット　ファインヘルプ　2019
Erdener Treppchen Kabinett Feinherb

レモンやグレープフルーツを思わせる柑橘系のアロマに加え、熟したリンゴや桃の要素も感じられます。口に含むとさわやかな酸が感じられ、果実のフレイバーやほのかに甘い果実味と見事に調和しています。余韻にはほんのりと心地よい苦みが感じられます。

【白・やや甘口】<スクリュ―キャップ>
国／地域等：ドイツ／モーゼル　　葡萄品種：リースリング
熟成：ステンレスタンク　　残留糖度：19．8g/L　　酸度：7．9g/L
品番：**KA-699**／JAN：**4935919196994**／容量：**750ml**　　**¥2,640**(本体価格**¥2,400**)

WEHLENER SONNENUHR
GROSSES GEWÄCHS

＼ NEW ／

モイレンホフの辛口リースリングの最高傑作
グローセス　ゲヴェックスが待望の入荷！

ヴェレナー　ゾンネンウーア　グローセス　ゲヴェックス　ベルンカステラー　リング　2017
Wehlener Sonnenuhr Grosses Gewächs Bernkasteler Ring

120 本限り

葡萄の平均樹齢は 60 年、土壌は風化した粘板岩で、表土は細かい砂利の層になっています。手摘みで収穫した葡萄は天然酵母を使い 1,000L のステンレスタンクで 15 度にコントロールしながら約 4 ヶ月発酵させます。熟成も同じステンレスタンクで数ヶ月行います。さらにボトリングした後、最低でも 6 ヶ月瓶熟させてからリリースします。柑橘系の果実と硬質なミネラルを感じるアロマ、口に含むと非常に集約があり力強く、しっかりとした骨格が感じられます。フレイバーの中にリンゴやアーモンド、かすかに感じる塩っぽさが複雑さを与えています。

【白・辛口】<スクリュ―キャップ>
国／地域等：ドイツ／モーゼル　　葡萄品種：リースリング
熟成：ステンレスタンク　　残留糖度：9．1g/L　　酸度：7．5g/L
品番：**KA-700**／JAN：**4935919197007**／容量：**750ml**　　**¥5,280**(本体価格**¥4,800**)

ベルンカステラー　リング（Bernkasteler Ring）

1899 年設立のドイツで最も古いオークションの団体で 35 のワイナリーが加盟しており、その多くは家族経営の生産者です。2005 年から各ヴィンテージの最高の辛口ワインに「グローセス　ゲヴェックス　ベルンカステラー　リング」として出すことが出来るようになりました。畑は団体が認めた最高の畑で斜面または急斜面であること、品種は今のところリースリングのみ、収量は最大で 50hl/ha（VDP の規定と同じ）、選別しながら手摘みでの収穫などの規定があります。また、グローセス　ゲヴェックスとしてリリースするには、専門家で構成される委員会の官能検査をパスしなければなりません。

冬こそ飲みたい
熟成ネッビオーロ特集

肌寒い季節には、コクがあり深みが楽しめる熟成したワインの需要も多くなります。
特にピエモンテ州のネッビオーロ種から造られるワインの多くは、長い年月をかけることで、
その真髄ともいえる複雑で香り高い、この品種ならではの特徴が現れることで知られています。
年末年始の需要に向けて、熟成ネッビオーロの魅力を今一度ご紹介させていただきます。

イル　キオッソが所有する畑の中から、優れた葡萄のみを選んで造る上級キュヴェ
ブレンドによる複雑な味わいが表現されています

ガッティナーラ　テッレ　ヴルカニケ 2011
Gattinara Terre Vulcaniche

火山性土壌のガッティナーラを象徴し、「テッレ　ヴルカニケ」（火山性土壌）という名前を付けています。標高 300～400m の高い場所にある様々なエリアの畑から、優れた葡萄だけを選別して造ったワインです。しっかりとした骨格があり、フルボディ。果実の香りに加え、スパイスやタバコ、カカオやリコリスのニュアンスが感じられる複雑なアロマを持っています。土壌は火山性で、表土は斑岩です。28～30 度に温度管理したステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵もタンクで行います。フレンチオークのトノーで 36 ヶ月以上熟成させます。

【赤・フルボディ】 国／地域等：イタリア／ピエモンテ　生産者：イル　キオッソ
葡萄品種：ネッビオーロ　熟成：フランス産のトノーで 36 ヶ月
品番：**I-871**／JAN：**4935919058711**／容量：**750ml**

¥5,720(本体価格**¥5,200**)

標高の高さがもたらす酸が特徴的な、単一畑「ガリツィア」からのガッティナーラ

ガッティナーラ　ガリツィア　2011
Gattinara Galizja

ガリツィアは、イル　キオッソが単独で所有する、最も古い歴史のある単一畑です。面積は 3ha、キオッソの畑の中では一番高い標高 500m です。平均樹齢は 30～35 年、火山性土壌で、表土は斑岩を含み、パワフルなワインが出来ます。ガーネットを帯びたルビー色。エレガントなアロマの中には、スパイス、タバコ、カカオ、リコリスの要素が感じられます。口に含むとしっかりとした骨格、持続性があり、余韻に心地よい苦みが感じられます。キレの良いしっかりとした酸が全体を支えています。畑の近くの赤茶色をした岩は、鉄や銅を含んでいます。1 日中日光が当たるところにだけ葡萄を植えています。標高が高いため霧は出ず、また夏は風が吹き抜けるため、湿気がこもることがありません。急斜面のため、畑での仕事、収穫は全て手作業で行います。ステンレスタンクで 28～30 度に温度管理しながら発酵とマロラクティック発酵させます。伝統的な大樽を使い 36 ヶ月熟成させます。樽はスラヴォニアンオークとフレンチオークの 2 種類で、蒸気を使い、焼きを入れません。その後、9 ヶ月瓶熟成させます。
★「ガンベロ　ロッソ　ヴィーニ　ディタリア 2017」で 2 グラス、「ビベンダ 2017」で 4 房。

【赤・フルボディ】 国／地域等：イタリア／ピエモンテ　生産者：イル　キオッソ
葡萄品種：ネッビオーロ　熟成：スラヴォニアンオークとフレンチオークの大樽で 36 ヶ月
品番：**I-846**／JAN：**4935919058469**／容量：**750ml**

¥5,500 本体価格**¥5,000**)

太陽の光をたっぷりと浴びて育った葡萄の味わいが体感できます

限定
600 本

バルバレスコ　ソリ　ヴァルグランデ　2006
Barbaresco Söri Valgrande

畑名のついたクリュ　バルバレスコ。「ソリ」は、方言で「丘の中で最初に雪が解ける部分」のことで、完全に南向きの畑であることを意味します。また「ヴァルグランデ」も、方言で「太陽の当たる土地」また「広い渓谷」という意味があります。グラッソの所有する畑の中でも、その名前が示すとおり一日中日当たりのよい、最も優れた区画です。面積は 4．5ha。標高 350～370m、南南東向き、土壌は石灰岩質です。1970～1974 年に植樹しました。29～30 度に温度管理しながら 10～15 日間発酵。タバコやペッパーのスパイシーで強いアロマ。口に含むとしっかりとしたタンニンと心地よい酸が感じられます。なめし皮、ペッパー、チョコレート、リコリスなどのフレイバーが感じられ、非常にバランスがよく、しっかりとしたストラクチャーがあります。

【赤・フルボディ】 国／地域等：イタリア／ピエモンテ　生産者：グラッソ　フラテッリ
葡萄品種：ネッビオーロ　熟成：50hL の大樽で 48 ヶ月、最後の 12 ヶ月は 30%を 225L と 500L のフレンチバリックの新樽で熟成
品番：**I-899**／JAN：**4935919058995**／容量：**750ml**

¥4,180(本体価格**¥3,800**)

一部の葡萄をアパッシメントしてまろやかな味わいに仕上げています

バルバレスコ　リゼルヴァ　ディオニソ　2005
Barbaresco Riserva Dioniso

骨格がありながらソフトな、いわゆる「サロット　スタイル」の味わいが十二分に感じられます。ディオニソは、ワインの神バッカスのことです。リゼルヴァのために厳選した葡萄から造ったワインです。はっきりと分かるスミレのアロマの中に、かすかになめし皮のニュアンスがあります。口に含むとリコリス、スパイス、チョコレートの要素。柔らかなタンニン、非常に長い余韻があります。葡萄は 9 月末に収穫し、15%の葡萄を 2 ヶ月アパッシメントさせます。発酵前にコールド　マセレーションを行い、29 度以下に温度管理しながら 10 日間発酵させます。

【赤・フルボディ】 国／地域等：イタリア／ピエモンテ　生産者：ロベルト　サロット　葡萄品種：ネッビオーロ
熟成：ステンレスタンクで 2 ヶ月、70hL の大樽で 30 ヶ月（一部のワインは 225L のアメリカンオークとフレンチオークの樽）、さらにステンレスタンクで 6 ヶ月
品番：**I-868**／JAN：**4935919058681**／容量：**750ml**

¥5,280(本体価格**¥4,800**)

クラシックなスタイルながら、エレガントで心地よい味わいが魅力です

バローロ　リゼルヴァ　2011
Barolo Riserva

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。通常のバローロ（品番：I270）と同じく、いくつかの村のブレンドとなりますが、より地質年代が古い土壌の葡萄を使います。熟成による複雑な味わいがあり、クラシックなスタイルですが、エレガントさも備わっています。石灰岩粘土土壌です。28～30 度で、16～20 日間発酵させます。

【赤・フルボディ】 国／地域等：イタリア／ピエモンテ
生産者：テッレ　デル　バローロ　葡萄品種：ネッビオーロ
熟成： 62 ヶ月、内 18 ヶ月以上は 25～50hL のフレンチオークの樽
品番：**I-391**／JAN：**4935919053914**／容量：**750ml**

¥4,400(本体価格**¥4,000**)

CANTINA
Terre del Barolo

テッレ　デル　バローロ
～ クリュ　バローロ　6本セット ～

バローロ　クリュマップ付き

2019 年 2 月 来日セミナー時のダニエーレ ポンツォのコメント

バローロを生産する 11 の村、全てに畑を持つテッレ　デル　バローロだけが造ることのできる、バローロ　クリュ　6 本セットをご紹介します。これはまさに**「バローロの村を旅するセット」**と言えます。5 つのクリュと、それぞれ素晴らしいヴィンテージのワインをそろえました。

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、生産者ごとの醸造面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。**

セット参考価格 ¥53,350（本体価格¥48,500）

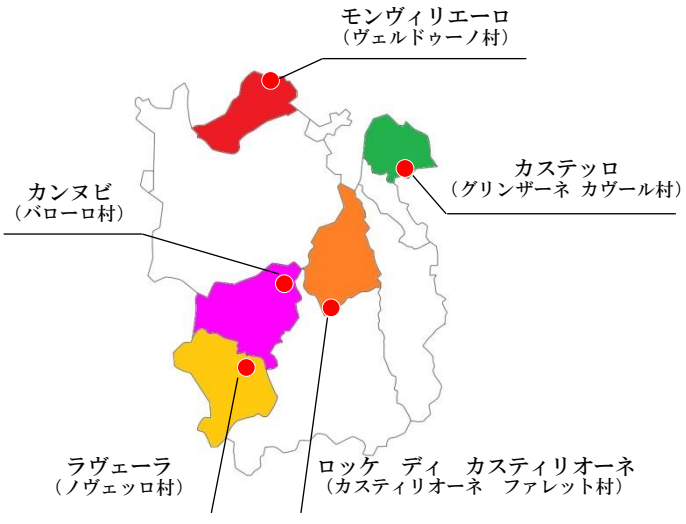
商品 CD :TB-001 / JAN: 4935919570015

※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。

<TB001　バローロ　セット>

・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

※入手困難な貴重なバックヴィンテージかつ、著名な単一畑からのクリュ　バローロを 6 本セットにいたしました。



ロッカ　デイ　モリ
ROCCA DEI MORI

ボトルでの長い熟成を想定したワイン造り
収穫量を抑え、樽やコルクにまでこだわる
プーリアの熱い兄弟

イタリア／プーリア州

イタリア歴史認定協会に認定されているワイナリー

ロッカ　デイ　モリは 1870 年に設立されました。実際に 1870 年に設立されたという記録が残されており、イタリア歴史認定協会（Unione Imprese storiche Italiane）によってその歴史が正式に認められています。**イタリアのワイナリーの中でこのように正式な歴史認定を受けているのはロッカ　デイ　モリの他、アンティノリ、リカーゾリ、チェッキなどわずか 10 軒の生産者にすぎません。**現在は 4 代目のマルチェッロとマッシミリアーノ兄弟によって運営されている家族経営のワイナリーです。

ロッカ　デイ　モリでは、プーリアの土着品種（プリミティーヴォ、ネグロアマーロ、マルヴァジア　ネーラなど）を主体にワイン造りを行っています。そして、それらの葡萄を「アルベレッロ　プリエーゼ（Alberello Pugliese)」という伝統的な仕立て方法で栽培します。また、ロッカ　デイ　モリのワインは毎年造られているわけではありません。品質の良い年にだけ「ロッカ　デイ　モリ」として瓶詰めします。納得のいかない品質のヴィンテージは格下げをし、別のラベルでリリースします。

アルベレッロ　プリエーゼの特徴

「アルベレッロ　プリエーゼ」という仕立ての特徴は、葡萄の葉が生い茂っているため、葡萄の房に直射日光が当たるのを防いでくれるという点です。そのかわり、地面からの日光の反射によって、葡萄はゆっくりと成熟します。プーリアの日中は非常に気温が高いため、収穫は暑さを避けて夜間に行います。すべて手摘み、よい葡萄だけを選別しながら行います。アルベレッロ　プリエーゼ仕立ての場合、収量は非常に低くなりますが、品質のよい葡萄を得ることが出来ます。一般的な仕立て（スパリエーラ、グイヨ等）の場合、1ha 当たり 15,000kg から 20,000kg の収穫量のところ、アルベレッロ　プリエーゼの場合は **1ha あたり、僅か 5,000kg（通常の 3 分の 1 から 4 分の 1）という低さ**です。また、アルベレッロ　プリエーゼはワイン造りの面での重要性の他に、その希少性、葡萄畑の景観の美しさから、現在、ユネスコの世界遺産に申請されています。

伝統的な造り（発酵、熟成）

ロッカ　デイ　モリは流行を追うのではなく、伝統的なワイン造りを今も引き継いで行っています。「伝統的」とは、例えば、発酵を 12,500L のスラヴォニア産の大樽で行う点です。また、醸しは、通常ですと平均 7 日間で行いますが、ロッカ　デイ　モリでは 30～45 日間と非常に長く行っている点です。そして、熟成はバリックで 6 ヶ月～24 ヶ月（ワインによって熟成期間は異なる）行います。その後、ブレンドして 5,500 L の大樽でさらに数ヶ月寝かせ、ワインを落ち着かせます。ボトリングの際は、清澄せず、フィルターもかけません。つまり、ワインは限りなく自然な状態で瓶詰めされ、さらに最低でも 6 ヶ月瓶熟を行います。

ボトルでの長期熟成を想定した造り、コルクにもこだわる

ロッカ　デイ　モリではボトルでの長い熟成を想定しているため、最高品質のコルクを使用しています。このコルクは通常のものよりも 5 倍の値段がするものです。長期熟成が出来るワインであること、そして品質の高いコルクのおかげで、ロッカ　デイ　モリのセラーには 1938 年のワインが残っています。その他にも家族の生まれ年や記念の年のワインをセラーでキープしています。

手前２つがロッカ　デイ　モリに使われているコルク。
一番奥がフォンテ　イン　カントに使われるコルク。

本当に良いヴィンテージのみ生産するワインだからこそ樽やコルクにもこだわっています

スクインツアーノ　リゼルヴァ　ウイリエーザ　2016

Squinzano Riserva Ujliesa

良い年にしか造らないトップ　キュヴェ。レッチェ県の限られたエリア、スクインツァーノからのワインです。畑は、石灰質構造で、いくつかの領域を除いて、ほとんどが岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されています。収穫時期が少し遅く、葡萄が乾燥します。厳しく選別します。スラヴォニアンオークの大樽（12,500L）で 30～45 日間発酵させます。その後フレンチオークのバリック（225L）で 24 ヶ月、ブレンド後、スラヴォニアンオークの大樽（5,500L）に移して数ヶ月熟成させます。清澄もろ過もせず瓶詰めし、12 ヶ月寝かせます。バリックは、フランスのジュピル産のもので、現地を訪問し木材で購入し、4～5 年寝かせてから樽に仕上げてもらっています。大変高価ですが、木目が細かく、長期熟成ワインに最適です。すこし野生的でスパイシーな風味、分かりやすいバニラ香が感じられます。強めのタンニン、口当たりは甘さがあります。「このワインについて最も重要なことは熟成しているということ、さらにまだ熟成できる品質であるということです。ワインを知っている人は熟成の良さを分かっています」とマッシミリアーノは話していました。

【赤・フルボディ】国／地域等：イタリア／プーリア　　等級：D.O.C.
葡萄品種：ネグロアマーロ 70%、サンジョヴェーゼ 30%
熟成：フレンチオークのバリックで 24 ヶ月、スラヴォニアンオークの大樽（5,500L）で数ヶ月
品番：**I-555**／JAN：**4935919055550**／容量：**750ml**　　**¥3,300**(本体価格**¥3,000**)

人の記憶に残るワインを造りたい
このワインには、そうした思いが込められています

サレント　ビアンコ　エレナ　2019
Salento Bianco Jelena

「良いワインを造ることも重要だが、人の記憶に残るワインが造りたい」と考えたことがきっかけで出来たワインです。
グリッロはマルサラに使う品種で、現在シチリアの地葡萄のように言われていますが、元々はプーリアの品種です。エノログのマッシミリアーノが好きな品種です。仕立てはギヨーです。すべての品種は一緒に樽で発酵、樽で熟成させます。樽は、ヴェネト北部のコネリアーノの樽会社製の、スラヴォニア産のアカシアを使ったバリック（新樽、1 回使用樽）です。12 ヶ月樽熟成した後は、ろ過せずすぐに瓶詰めします。アカシアの樽を使うのは、樽の香りが付き過ぎないようにするためです。

グリーンがかったイエロー。黄桃のシロップ漬け、バニラの香り。丸みのある果実感があり、レモンのようなしっかりとした酸、僅かにタンニンを感じます。「きれいな酸のニュアンスを出したいので、15～16 度が一番いい温度。冷やし過ぎないことが大切」とマッシミリアーノは話していました。

【白・辛口】国／地域等：イタリア／プーリア　　等級：I.G.P.
葡萄品種：グリッロ 40%、ビアンコ ダレッサーノ 30%、シャルドネ 30%
熟成：アカシアの樽で 12 ヶ月
品番：**I-582**／JAN：**4935919055826**／容量：**750ml**　　**¥1,980**(本体価格¥1,800)

品種ごとに熟成に使用する樽を使い分け、巧みにブレンド
ロッカ　デイ　モリの自信作

7 年熟成

サレント　ロッソ　スルサム　2014
Salento Rosso Sursum

スラヴォニアンオークの大樽（12,500L）で 30～45 日間発酵させます。その後、**プリミティーヴォはアメリカンオークの樽（225L）、モンテプルチャーノはフレンチオークの樽（225L）で 12 ヶ月熟成、**ブレンド後スラヴォニアンオークの大樽（5,500L）に移して数ヶ月寝かせます。清澄、フィルターなしでボトリングし、12 ヶ月瓶熟させます。モンテプルチャーノを加えることで深みを与えています。心地よい樽の香り、まろやかなタンニンです。

【赤・フルボディ】国／地域等：イタリア／プーリア　　等級：I.G.P.
葡萄品種：プリミティーヴォ 50%、モンテプルチャーノ 50%
熟成：225L の樽で 12 ヶ月、スラヴォニアンオークの大樽で数ヶ月
品番：**I-581**／JAN：**4935919055819**／容量：**750ml**　　**¥2,420**(本体価格¥2,200)

「プーリアの品種プリミティーヴォでビッグなワインを造りたい」
という思いが込められた 1 本

プリミティーヴォ　サレント　ブリアコ　2016
Primitivo Salento Briacò

スラヴォニアンオークの大樽（12,500L）で 30～45 日間発酵させます。アメリカンオークの樽（225L）で 12 ヶ月、その後スラヴォニアンオークの大樽（5,500L）に移して数ヶ月熟成させます。清澄もろ過もせず瓶詰めし、12 ヶ月寝かせます。スモーキーでビターなタンニンがあります。酸は角がなく、飲みやすい味わいです。**「ブリアコは数年間熟成させないと良さが出てきません。私達にしか出来ない特殊なワインを造りたいという思いから、私達の地域にしかないプリミティーヴォを使いました。カベルネやメルロからビックワインを造るのは、プリミティーヴォやネグロアマーロといった品種から造るより簡単なこと」**という思いの詰まったワインです。

【赤・フルボディ】国／地域等：イタリア／プーリア　　等級：I.G.P.
葡萄品種：プリミティーヴォ
熟成：アメリカンオークの樽で 12 ヶ月、スラヴォニアンオークの大樽で数ヶ月
品番：**I-556**／JAN：**4935919055567**／容量：**750ml**　　**¥2,530**(本体価格¥2,300)

6年熟成

実は、数軒の生産者しか生産していないプーリアの希少なDOCワインです

コペルティーノ　ロッソ　2015
Copertino Rosso

二つの品種の個性は正反対で、**ネグロアマーロはタンニンが豊富でアントシアニンが少なく、モンテプルチャーノはアントシアニンが豊富でタンニンが少ないという特徴があります。ブレンドすることで、サリチェ　サレンティーノより、骨格とストラクチャーのあるワインとなります。**少しマルヴァジア　ネーラも入っています。スラヴォニアンオークの大樽（12,500L）で30～45日間発酵させます。フレンチオークの樽（225L）で6ヶ月熟成、ブレンド後、スラヴォニアンオークの大樽（5,500L）に移して数ヶ月寝かせます。清澄もろ過もせず瓶詰めし、6ヶ月寝かせます。やや濃く落ち着いたルビー色。スモーキーな中にスパイシーでよく凝縮した果実味が感じられます。ビターでスモーキーなタンニンがあります。「コペルティーノは、プーリアで5軒しか生産していない珍しいDOC」とマッシミリアーノは話していました。

「2018年2月にサレントの2001VTのワインのみを集めたテイスティングがありました。すべてブラインドだったのでコペルティーノを出しました。その結果、コペルティーノが非常に高い評価を得ました。参加者はコペルティーノが熟成できることに驚いていました」とマッシミリアーノは話していました。

【赤・フルボディ】国／地域等：イタリア／プーリア　　等級：D.O.C.
葡萄品種：ネグロアマーロ70%、モンテプルチャーノ30%
熟成：フレンチオークの樽で6ヶ月、スラヴォニアンオークの大樽（5,500L）で数ヶ月
品番：**I-558**／JAN：**4935919055581**／容量：**750ml**　　**¥1,870**(本体価格¥1,700)

マルヴァジアをブレンドしているため、コペルティーノより優しくやわらかな味わいです

サリチェ　サレンティーノ　ロッソ　2017
Salice Salentino Rosso

マルヴァジアのレッチェとブリンディシは、いずれも町の名前です。スラヴォニアンオークの大樽（12,500L）で発酵させ、30～45日醸しをします。発酵後、フレンチオークの樽（225L）で6ヶ月、ブレンド後スラヴォニアンオークの大樽（5,500L）に移して数ヶ月寝かせます。清澄も、ろ過もせず瓶詰めし、6ヶ月寝かせます。**マルヴァジア ネーラは味わいの柔らかさが特徴で、そのためコペルティーノ　ロッソ（I558）より優しく柔らかい味わいになります。**少し深みのあるルビー色、かなりビターな樽の風味、甘さをかなり強く感じます。ビターチョコのような果実味と、やや強めのタンニンがあり濃厚ですが、全体はバランスよくまとまっています。

【赤・フルボディ】国／地域等：イタリア／プーリア　　等級：D.O.C.
葡萄品種：ネグロアマーロ80%、マルヴァジア ネーラ レッチェ10%、マルヴァジア ネーラ ブリンディシ10%
熟成：フレンチオークの樽で6ヶ月、スラヴォニアンオークの大樽（5,500L）で数ヶ月
品番：**I-557**／JAN：**4935919055574**／容量：**750ml**　　**¥1,980**(本体価格¥1,800)

エントリーエベルでも妥協のない造りで、価格以上にしっかりとした骨格があります

サリチェ　サレンティーノ　フォルテ　インカント　2017
Salice Salentino Forte Incanto

畑は、サリチェ　サレンティーノ、ヴェーリエ、グアニャーノ、サン　パンクラーツィオ、サン　ドーナチにあります。土壌はチョークと粘土で、仕立てはスパリエーラです。温度管理のもと大樽で30～45日間発酵。3ヶ月スラヴォニアンオークの大樽で熟成させます。フリージアや繊細な野性のスミレ、豊かなプラム、土を思わせる香りが混ざり合ったアロマ。力強いタンニンに支えられたしっかりとした骨格があります。非常にバランスのとれた味わいで、完熟したブラックベリーの果実は、しだいにブラックカラントのジャムや、クローヴを思わせる風味へと変化します。

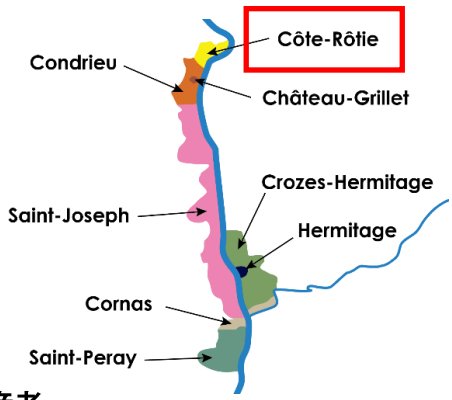
【赤・フルボディ】国／地域等：イタリア／プーリア　　等級：D.O.C.
葡萄品種：ネグロアマーロ80%、マルヴァジア ネーラ20%
熟成：スラヴォニアンオークの大樽で3ヶ月
品番：**I-583**／JAN：**4935919055833**／容量：**750ml**　　**¥1,430**(本体価格¥1,300)

世界に誇るシラーの銘醸地
北ローヌワイン特集

エルミタージュやコンドリューといった世界的に名高い銘醸地が存在する北ローヌ。多くの畑が急斜面に広がり、各アペラシオンの栽培面積も小さく、その限定されたテロワールから様々な個性を持つ上質なワインが生まれています。個性豊かな北ローヌのワインをより多くのお客様へ知っていただきたいと考え、昨年より弊社では北ローヌの生産者を探し、4 軒の生産者の取扱いが始まりました。今年 1 月より DM にて新入荷致しました北ローヌ生産者を順にご紹介してまいりましたが、大変ご好評いただいております。弊社が扱う個性溢れる 4 軒の生産社を今一度ご案内を致します。是非、年末の需要にお役立て下さい。

CÔTE-RÔTIE — コート　ロティ —

ローヌ渓谷の AOC としては最北端。栽培面積は約 308ha。その多くは険しい丘陵地の南東向きの斜面に葡萄は植えられ、「焼けた丘」の名にふさわしく日当たりは大変良い。主要品種はシラーで、ヴィオニエが 20%まで認められている。シラーの銘醸地をして知られる北ローヌの中でもエルミタージュと並びトップクラスのワインを生み出すことで知られる。



DOMAINE BURGARD　ドメーヌ　ビュルゴー

荒廃した葡萄畑を復活させ、毎年１つだけワインを造るこだわりの生産者
流行を追わず、伝統的なブレンドで仕込むコート　ロティ

コート　ロティ　2016
Côte-Rôtie　※無くなり次第 2017VT に切り替わり

2016VT
限定 46 本

「2016 年は収穫時期が通常よりも遅かったが偉大なヴィンテージ。2010 年や 1978 年に似て葡萄は素晴らしく成熟しました。荒々しさが無く、たっぷりとした口当たりで、ストレートながら素晴らしくエレガントです」。
全体で 4.5ha を所有し、「コート　ブロンド」、「レ　ムートンヌ」、「ル　シャンパン」、「ラ　ブロセ」、「フォンジャン」、「レイヤ」の複数の場所に畑を所有していながら、区画ごとのキュヴェは造らず、すべてブレンドして 1 種類だけのコート　ロティを造っています。そうすることでよりバランスのとれたワインが出来ると考えているためです。葡萄の平均樹齢は 40 年ですが、中には 100 年近い葡萄もあります。葡萄は手摘みで収穫し、除梗して 35hL のコンクリートタンクに入れ、天然酵母で発酵させます。発酵中、1 日に 4 回のピジャージュを行い、発酵の初期、中盤、終盤にルモンタージュを行います。熟成は、228L のオーク樽（新樽比率 20%）で 15 ヶ月行います。熟成中は 3 ヶ月置きに澱引きを行います。軽くフィルターをかけてからボトリングします。

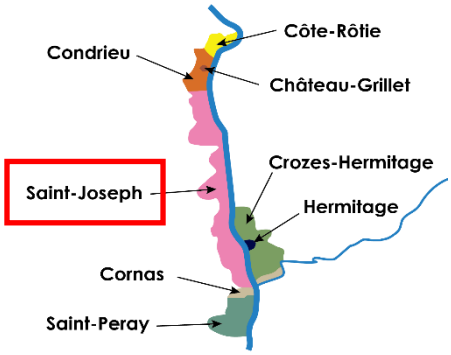
★「ヴィノス 2019.9」で 92 点　★「デカンター　プレミアム 2021.4.13」93 点

【赤・フルボディ】　国／地域等：フランス／コート　デュ　ローヌ／AOC　コート　ロティ
葡萄品種：シラー　　熟成：228L のオーク樽（新樽 20%）で 15 ヶ月
品番：**FC-357**／JAN：**4935919313575**／容量：**750ml**

¥10,780(本体価格**¥9,800**)

SAINT-JOSEPH — サン　ジョゼフ —

1956 年に A.O.C.認定。当時はアルデッシュ県の 6 の村のみに認められていたが、現在はアルデッシュ県およびロワール県の 26 の村に拡大。南北約 50km、栽培面積はおよそ 1200ha。シラーに 10%までマルサンヌ、ルーサンヌをブレンドが許される赤と、マルサンヌ、ルーサンヌで造る白が認められている。生産量の大半が赤。



Les vignerons de l'année

Jérôme Coursodon

(Dom. Pierre et Jérôme Coursodon)

PIERRE & JÉRÔME COURSODON

ピーエル　&　ジェローム　クルソドン

最新版「アシェット 2022」において

“Les Vignerons de l’anne”に選出

(今年のヴィニュロン)

「精度の高い仕事が、繊細で素晴らしい純粋なワインを産み出す」
端正で丁寧な味わいに “品格を感じるドメーヌ”

所有する畑の最良の葡萄を選び新樽で仕込んだ“スペシャル　キュヴェ”

サン　ジョゼフ　ルージュ　ラ　サンソンヌ　2018

限定 85 本

Saint Joseph Rouge La Sensonne

複数の区画の平均樹齢 60 年の古い葡萄から最高の品質のものだけを選び、100%新樽で熟成させたワインです。畑の標高は 120～250m、南向きの急斜面で、表土の浅い花崗岩の土壌です。葡萄の仕立てはゴブレ、栽植密度は 8,500 本/ha と極めて高くなっています。収量は低く 34hL/ha です。急斜面で機械を入れることが出来ないため、畑仕事は手作業で行います。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。さらにセラーに運んでから選果テーブルで 2 度目の選別を行います。除梗した葡萄を解放式の発酵槽に入れ、3 週間～4 週間、発酵を行います。その間、1 日に 2 度のピジャージュを行います。熟成は綺麗な澱と共に 100%新樽で 15 ヶ月行います。良く熟したブルーベリーやプラムの果実味とスパイスが混ざるアロマとフレイバーがあります。心地よい樽の要素が果実の厚みを受け止め、とてもバランスよく混ざり合っています。力強さとエレガンスを合わせ持つワインです。

★「ヴィノス　2020.04」94 点　　★「レ　メイユール　ド　ヴァン　ド　フランス 2021」91 点

【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／コート　デュ　ローヌ／AOC サン　ジョゼフ
葡萄品種：シラー　　熟成：新樽で 15 ヶ月
品番：**FC-456**／JAN：**4935919314565**／容量：**750ml**　　**¥11,000**(本体価格¥10,000)

クローズ　エルミタージュの対岸に広がるエリアから、樹齢の古い葡萄で仕込みます。

サン　ジョゼフ　ルージュ　ロリヴェ　2018

限定 170 本

Saint Joseph Rouge L'Olivaie

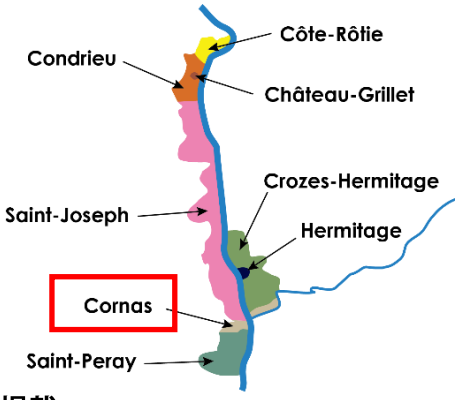
平均樹齢 65 年の葡萄で造られています。畑はサン　ジャン　ド　ミュゾル村にあります。畑のある場所は、かつてオリーブが植えられていたことから、「ロリヴェ（L'Olivet）」と呼ばれ、それがワインの名前になっています。標高 120～250m に位置し、南向きの急斜面です。表土が浅く、非常に脆い花崗岩の土壌です。葡萄の仕立てはゴブレ、栽植密度は 8,500 本/ha と極めて高くなっています。収量は 32hL/ha です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。さらにセラーに運んでから選果テーブルで 2 度目の選別を行います。除梗した葡萄を解放式の発酵槽に入れ、18 日間、発酵を行います。その間、1 日に 2 度のピジャージュを行います。熟成は樽（新樽 15%）で 15 ヶ月行います。紫を帯びた濃い赤色。熟したブラックベリーやブルーベリーの果実にスパイスの混ざるアロマ、力強く、深みのある口当たり、シルクのように柔らかくしなやかなタンニンが心地よく感じられます。非常にリッチでエレガントなこのワインは、数年寝かせるとさらに素晴らしくなります。

★「ヴィノス　2020.04」93 点　　★「ワインアドヴォケイト　2020.2.1」(92-94) 点
★「レ　メイユール　ド　ヴァン　ド　フランス 2021」90 点

【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／コート　デュ　ローヌ／AOC サン　ジョゼフ
葡萄品種：シラー　　熟成：樽（新樽 15%）で 15 ヶ月
品番：**FC-455**／JAN：**4935919314558**／容量：**750ml**　　**¥8,800**(本体価格¥8,000)

CORNAS — コルナス —

1938 年に A.O.C.認定。北はサン　ジョゼフ、南はサン　ペレイに隣接している。標高は 125~400m、栽培面積は全体で約 150ha、南南東向きの斜面に広がる。葡萄は半円形の丘陵地に何段にも分かれた段々畑に植えられているおかげで、畑はミストラルの影響は抑えられている。土壌は主に風化した花崗岩と砂まじりの粘土のほか、石灰岩の多い北部を除き、シルトも見られる。シラーのみで造る赤が認められており、北ローヌでも抜きんでたパワフルな赤を生み出す。



ERIC & JOËL DURAND

エリック　&　ジョエル　デュラン

「メイユール　デュ　ヴァン　ド　フランス 2020」に掲載
『花崗岩質の土壌を感じる優れた赤で知られる』と評価！

花崗岩を多く含む区画の葡萄を厳選して造る、最上級キュヴェ

限定 96 本

コルナス　コンフィダンス　2017

Cornas Confidence

非常に痩せた花崗岩質土壌の複数の区画から優れた葡萄のみを選別して造られたワインです。平均樹齢は 30 年です。収穫は手摘みで行い、全体の 50%を除梗します。アルコール発酵の前に 3 時間、低温マセラシオンを行います。発酵はコンクリートタンクまたはステンレスタンクで、28 度で約 28 日間行います。熟成は 228L の樽で 12 ヶ月（全体の 30%に新樽、残りは 1 年から 4 年使用樽）行います。非常に凝縮された黒い果実のアロマが広がります。複雑で力強く、持続性があります。引き締まったタンニンは非常に洗練されてエレガント、豊かなミネラルの要素が感じられます。

★「ワインアドヴォケイト　2019.12」で（93-95）点
★「ワインスペクテーター2020.2.29」で 94 点

【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／コート　デュ　ローヌ／AOC コルナス
葡萄品種：シラー　　熟成：228L の樽で 12 ヶ月（新樽比率 30%）
品番：**FC-351**／JAN：**4935919313513**／容量：**750ml**　　**¥10,780**(本体価格**¥9,800**)

ワインアドヴォケイトで「コンフィダンスと同じくらい良い」と評価

コルナス　アンプラント　2018

Cornas Empreintes

限定 180 本

複数の区画の葡萄をブレンドしています。土壌は主に表土の浅い花崗岩で、一部は粘土石灰質です。葡萄の樹齢は 30 年から 40 年です。収穫は手摘みで行い、セラーに運んだ後、低温にした部屋に葡萄を一晩置いておきます。全体の 75%を除梗します。発酵はコンクリートタンクまたはステンレスタンクで 30 度を超えないよう温度コントロールしながら 21 日から 28 日間行います。発酵中、デレスタージュおよびピジャージュを優しく行います。熟成は 228L の樽で 12 ヶ月（新樽比率 25%）行います。集約のあるブルーベリーやブラックベリーの果実とスパイスのアロマがあります。口当たりは力強く、集約され、広がりがあります。

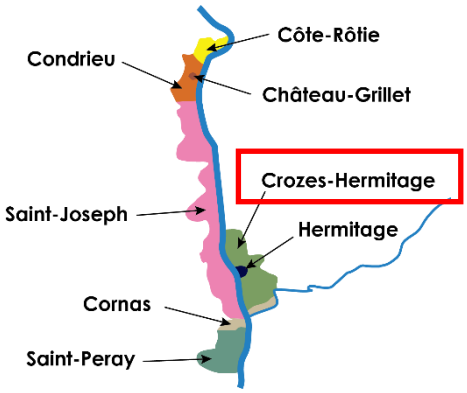
★「ワインアドヴォケイト　2019.12」（92-94）点　　★「ワインスペクテーター2020.1.31-2.28」92 点

> コンフィダンスと同じくらい良く、2018VT は、よりオープンで親しみやすい。官能的なブルーベリーやブラックベリー、そしてバニラのニュアンスがある。フルボディ、クリーミーでゴージャス、余韻は長く、生き生きとしている。
> ― ワインアドヴォケイト　2019.12」

【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／コート　デュ　ローヌ／AOC コルナス
葡萄品種：シラー
熟成：228L の樽で 12 ヶ月（新樽比率 25%）
品番：**FC-350**／JAN：**4935919313506**／容量：**750ml**　　**¥7,480**(本体価格**¥6,800**)

CROZES HERMITAGE　— クローズ　エルミタージュ —

1937 年に A.O.C.認定。北ローヌの中でも広大な産地を持つ A.O.C.で、栽培面積は約 1,500ha。世界的にも名高い産地エルミタージュを囲うように広がる。赤ワインは、シラー85%以上、マルサンヌ、ルーサンヌ 15%までブレンドが認められている。白ワインは、マルサンヌ、ルーサンヌで造られる。シラーを主体とする赤ワインの生産が大半を占め、果実味とタンニンのバランスが優れ、エレガントなワインが生み出される。



PHILIPPE & VINCENT JABOULET

フィリップ ＆ ヴァンサン　ジャブレ

クローズ エルミタージュの名門一族が 2006 年に設立
ジャブレ家の新時代を築き上げたドメーヌ

樹齢 30 年以上の葡萄を使用
力強く噛み応えのあるタンニン、濃厚で集約のある口当たり

クローズ　エルミタージュ　ルージュ　2017
Crozes Hermitage Rouge

葡萄の樹齢は 30 年以上、畑の標高は 120m、砂利と小石の混ざる土壌です。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗します。発酵は 100～125hL のコンクリートタンクとステンレスタンクに入れ、30 度に温度コントロールしながら約 2～3 週間行います。熟成は 80hL のオークの大樽とコンクリートタンクで 18 ヶ月行います。ブラックチェリーのアロマが広がり、濃厚で集約のある口当たりです。

【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／コート　デュ　ローヌ
AOC クローズ　エルミタージュ　　葡品種：シラー
樹齢：30 年以上　熟成：大樽とコンクリートタンクで 18 ヶ月
品番：**FC-353**／JAN：**4935919313537**／容量：**750ml**

¥3,850(本体価格**¥3,500**)

ジャブレ家が 3 世代に渡り所有する、樹齢の古い区画の葡萄
生産者の新時代を象徴する代表作

クローズ　エルミタージュ　ルージュ　ヌーヴェレール　2015
Crozes Hermitage Rouge Nouvelère

ジャブレ家が 3 世代にわたり所有してきた畑の葡萄を使用します。現在所有する畑の中で最も古く、樹齢は 50 年以上、中には 100 年近い葡萄もあります。樹齢が古いため収量は低くなりますが、非常に集約のある葡萄が得られます。畑の標高は 120m、ローヌ川によって運ばれてきた大きな丸石が多く見られる土壌です。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗します。発酵は 80hL のオークの大樽で 30～32 度にコントロールしながら 3～4 週間行います。熟成は 228L のバリックと 25hL のオークの大樽で 24 ヶ月以上行います。しっかりと凝縮され、力強いタンニンと骨格があり、長期熟成タイプのワインに仕上がっています。ヌ―ヴェレールは“Nouvelle（ヌーヴェル）”と“era（エラ）”を合わせた造語で「新しい時代」を表現しています。

今現在はフルボディでタニックな 2015VT のクローズ　エルミタージュ　ヌ―ヴェレールは、かすかにハーブや茎っぽいタッチがあるが、時を経るにつれてこれらのノートがうまく馴染んでいけば、確実にもっと高いスコアを得られるだろう。ブラックオリーブやプラムのノートは熟した果実を感じさせるが、フィニッシュにドライなノートを感じるため、セラーで少し寝かせる必要があるだろう。この樹齢の古い葡萄から造られるワインが、かつてのタラベールのように素晴らしい熟成をみせるのであれば、素晴らしい買い物になるだろう。
「ワインアドヴォケイト　234」91+点　by Joe Czerwinski

【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／コート　デュ　ローヌ
AOC クローズ　エルミタージュ　　葡萄品種：シラー
樹齢：50 年以上　熟成：バリックと大樽で 24 ヶ月以上
品番：**FC-354**／JAN：**4935919313544**／容量：**750ml**

¥4,950(本体価格**¥4,500**)

新入荷

NEW ARRIVAL

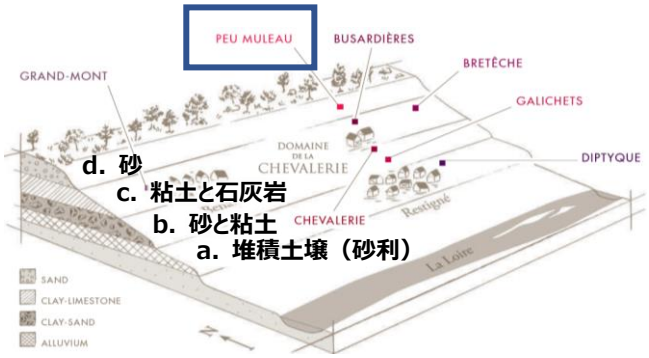
クリュごとの異なるテロワールを表現する
ブルグイユを代表する生産者
ドメーヌ ド ラ シュヴァルリー

斜面の最上部の区画「プ　ムロー」の特徴を表現した
砂質土壌からのしなやかなスタイルのブルグイユ

240 本限り

ブルグイユ　プ　ムロー　2015　New

Bourgueil Peu Muleau



「プ　ムロー」は斜面の一番高い場所に位置する 2ha の区画で、土壌は主に砂質です。この区画からは毎年ピュアでフレッシュ、とてもチャーミングでしなやかなワインが出来ます。南西向き、平均樹齢 40 年、栽植密度は 5,000 本/ha です。収穫は手摘みで行い葡萄が潰れないよう小さなケースに入れてセラーに運びます。選別は 2 回、最初は房の状態で選別します。100%除梗した後、2 回目は粒を選り分けます。葡萄に負荷を与えないよう重力を利用して発酵タンクに移し、葡萄の果皮についている天然酵母で発酵させます。発酵はステンレスタンクまたはコンクリートタンクを使い、25 度にコントロールしながら 25 日間行います。熟成は全体の 50%を 400～500L の樽で 7 ヶ月、50%をコンクリートタンクで行います。カシスや赤い果実のアロマに加え、ホワイトペッパーのスパイシーな要素が混ざります。

【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／ロワール／AOC ブルグイユ
葡萄品種：カベルネ フラン
熟成：50%を 400～500L の樽で 7 ヶ月、50%をコンクリートタンク
有機認証：ユーロリーフ、デメテール（共にラベルに認証表示なし）
品番：**FC-424**／JAN：**4935919314244**／容量：**750ml**

¥3,740(本体価格**¥3,400**)

ドメーヌ　ド　ラ　シュヴァルリーのエントリークラス
「ディプティック（品番：FC358)」と同様のワインが、イラストラベルで入荷いたしました！

ブルグイユ　フランコ　ド　ポール　2018　New

Bourgueil Franco de Porc

このワインは、収穫量が少なかった 2017VT と 2018VT は「ディプティック」というワイン名とラベルでリリースされています。2019VT は十分な収穫量を得たため、通常通り、「フランコ　ド　ポール」としてイラストラベルでリリースされました。ロワール川に運ばれた古い堆積土壌で、深さ 1～2m、粗めの石英を含む砂利や砂、火打ち石が混ざっています。南/南西向き、平均樹齢 35 年、栽植密度は 5,000 本/ha です。発酵はステンレスタンクまたはコンクリートタンクを使い、25 度にコントロールしながら 3 週間行います。熟成はコンクリートタンクで 14 ヶ月行います。フィルターをかけずにボトリングし、さらにボトルで数年間熟成させてからリリースします。カシスなどの黒い果実やドライハーブの混ざるアロマが広がります。ベルベットのようにしなやかな口当たり、暖かみのある土っぽさも感じられます。

【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／ロワール／AOC ブルグイユ
葡萄品種：カベルネ フラン　　熟成：コンクリートタンクで 14 ヶ月
有機認証：ユーロリーフ、デメテール（共にラベルに認証表示なし）
品番：**FC-422**／JAN：**4935919314220**／容量：**750ml**

¥3,300(本体価格**¥3,000**)

新入荷

NEW ARRIVAL

DLG(ドイツ農業協会)が選ぶ
『TOP100 生産者』に 3 年連続で選出

カール　ファフマン

カール　ファフマンの最上級キュヴェが新登場
フレンチオークの新樽で発酵、熟成させた辛口リースリング

220 本限り

リースリング　ロスベルク　グランデ　レゼルヴ　2018 New

Riesling Rossberg Grande Reserve

このワインに使うリースリングの畑は日当たりの良い南向きの斜面に位置しています。この場所はレスと粘土に石灰の層が混ざり、リースリングの生育に理想的な土壌です。ここではリースリングしか栽培していません。品質を高めるため、厳しく収量を制限しています。発酵は 225L と 500L のフレンチオークの新樽で行い、熟成も同じ樽で約 6 ヶ月行います。桃やグレープフルーツ、ベルガモットの豊かなアロマが広がります。口に含むとバニラや樽のニュアンスが柑橘系の果実を引き立てています。力強く、持続性のある余韻が感じられます。

【白・辛口】国／地域等：ドイツ／ファルツ
葡萄品種：リースリング　　熟成：フレンチオークの新樽で約 6 ヶ月
残留糖度：2．8g/L　　酸度：7．4：g/L
品番：**KA-705**／JAN：**4935919197052**／容量：**750ml**

¥5,940(本体価格**¥5,400**)

弊社スタッフもミュラー　トゥルガウの品質向上に驚かされた 1 本
自信を持ってオススメ致します

750ml に換算した場合の価格は本体価格 1,350 円

ミュラー　トゥルガウ　クーベーアー　トロッケン　2020 New

Müller Thurgau QbA Trocken

ミュラー トゥルガウはスイスのトゥルガウ出身のヘルマン　ミュラー氏によりガイゼンハイム研究所で開発された品種で、酸がおだやかでトロピカルフルーツのアロマを持つのが特徴です。収穫量を制限することで、エキゾティックで豊かなアロマが引き出されます。このワインは発酵、熟成ともにすべてステンレスタンクで行います。グレープフルーツやパイナップル、キウイのアロマに加え、かすかに熟した洋梨やフレッシュなハーブのニュアンスが感じられ、とてもフレッシュで親しみやすい味わいです。

【白・辛口】<スクリューキャップ>
国／地域等：ドイツ／ファルツ　　葡萄品種：ミュラー トゥルガウ
熟成：ステンレスタンク　　残留糖度：6．8g/L　　酸度：6．2：g/L
品番：**KA-704**／JAN：**4935919197045**／容量：**1,000ml**

¥1,980(本体価格**¥1,800**)

輸入開始から３０年
愛され続ける定番ワインの今

モンテプルチャーノ ダブルッツォ 比較試飲

＼ 営業全員で試飲しました！ ／

1991 年、今からちょうど 30 年前に初めて輸入したモンテプルチャーノ ダブルッツォ。透けないほどに濃い色合いと力強すぎる味わいから、「こんなワインは、とてもお客様に分かっていただけない」という声が上がるほど特別なワインでした。それでも、多くのお客様にご協力いただきながら、このワインの品質の高さ、美味しさを広めるべく奮闘し続けました。そうした努力が実り、今ではモンテプルチャーノ　ダブルッツォは、数多くのレストラン様の定番ワインとして知られるようになりました。今回、弊社の営業スタッフ全員で、3 軒の生産者のモンテプルチャーノ ダブルッツォを比較試飲しました。その結果、生産者によって異なる個性を持っていることが改めて実感でき、また新たな気持ちでこのワインの魅力をお伝えしたいと考えました。皆様にもこのワインの美味しさを改めて感じていただき、多くの方にご紹介いただけたらと思います。

モンテプルチャーノ　ダブルッツォ　2019
生産者：ヴェレノージ

【赤・ミディアムボディ】
葡萄品種：モンテプルチャーノ

品番：I-598／JAN：4935919055987
￥1,485（本体価格￥1,350）

ファンティーニ
モンテプルチャーノ　ダブルッツォ　2019
生産者：ファルネーゼ

【赤・ミディアムボディ】
葡萄品種：モンテプルチャーノ

品番：I-056／JAN：4935919050562
￥1,430（本体価格￥1,300）

モンテプルチャーノ　ダブルッツォ　2016
生産者：バローネ　コルナッキア

【赤・ミディアムボディ】
葡萄品種：モンテプルチャーノ
有機認証：ICEA、ユーロリーフ
★「ヴィノス　2018.09」で 90 点

品番：I-035／JAN：4935919050357
￥1,650（本体価格￥1,500）

「最も香り華やかな１本」
「エレガントさ際立ち、前菜にも◎」
「スルスルと飲める心地よさ」

モンテプルチャーノ　ダブルッツォ　2019
生産者：ヴェレノージ

○畑は北部のテーラモ県アンカラーノと、ペルージャ県コロネッラに位置しています。ヴェレノージはマルケ州の造り手ですが、実はワイナリーがあるアスコリ　ピチェーノは、アブルッツォ州のテーラモとの県境です。
○ロッジョもルディも、モンテプルチャーノ主体のワイン。この品種を得意とする造り手ですが、「このスタンダードクラスをしっかりと造るのは、ロッジョを造ることより難しいよ」と語るほどのこだわりが詰まっています。
○3 本の中でも際立つのがエレガントさ。可愛いウサギラベルの印象そのままの、幅広い層に親しみやすく、スルスルと飲める心地よさが楽しめます。
○モンテプルチャーノらしい豊かなフルーツの味わいがありながら、フレッシュで綺麗な酸味があり、生ハムサンドなど重たすぎない料理と楽しみたくなります。

「万人に受けるバランスの良さ」
「果実味はあるが意外にしっかり」
「辛い料理とも楽しめる味わい」

モンテプルチャーノ　ダブルッツォ　2019
生産者：ファルネーゼ

○畑は主に南部のキエティ県に位置しています。
○かつてはモンテプルチャーノの果実の甘さを強調したスタイルの時期もありましたが、今回の比較試飲で、バランスの良い味わいに仕上がっていることが分かりました。
○弊社の年間売上ランキングで、毎年 TOP 10 にランクインするほどの人気銘柄。誰が飲んでも美味しいと感じられるような果実味がありながら、意外にしっかりとした味わいで本格的なところも魅力的。
○アブルッツォ州は羊毛生産が盛ん。アロスティチーニと呼ばれる串焼きにした羊肉が有名です。日本の焼き鳥のような感覚で、ひとり 10 本とか 20 本とか食べるそう。
また、アブルッツォ州では唐辛子をよく使いますが、辛みのある食材もモンテプルチャーノの持つ甘みと合わせられます。特に、今回の 3 本の中ではファルネーゼのモンテプルチャーノ　ダブルッツォがおすすめです。

「この価格とは思えない本格的な味わい」
「煮込みやチーズ、力強い料理と相性◎」
「ワイン単体でも十二分な満足感」

モンテプルチャーノ　ダブルッツォ　2016
生産者：バローネ　コルナッキア

○畑は全て北部の D.O.C.G.コッリーネ　テラマーネの区域内に位置しています。
○今回の 3 本の中では、唯一の 2016VT。日本市場向けに特別に、飲み頃を待ってからリリースしていただいています。それにも関わらず最もボディの厚みがあり、飲みやすいワインでは満足できない方にもおすすめです。
○モンテプルチャーノ　ダブルッツォは、総じてコストパフォーマンスの高いワインが多いですが、その中でも特に品質の高さを実感できます。
○最上級品のヴィッツァッロ（I-497）もあわせて試飲したところ、濃厚でありながらもエレガントで品格を感じさせる味わいに、一同驚かされました。

「こんなにモンテプルチャーノばかりいらないよ」。そう思われるかもしれません。しかし、改めて比較することで、それぞれの個性に合った活躍の場があることが実感できました。30 年間愛され続けるモンテプルチャーノ　ダブルッツォですが、そのスタイルは進化し続けています。同じモンテプルチャーノ　ダブルッツォであっても、生産者が違えばこれほどにも異なる魅力があるのだということを、今一度多くの方にお伝えいただけますと幸いです。

パゴス　デ　ファミリア

マルケス デ グリニョン

PAGOS DE FAMLLIA MARQUES DE GRIÑON

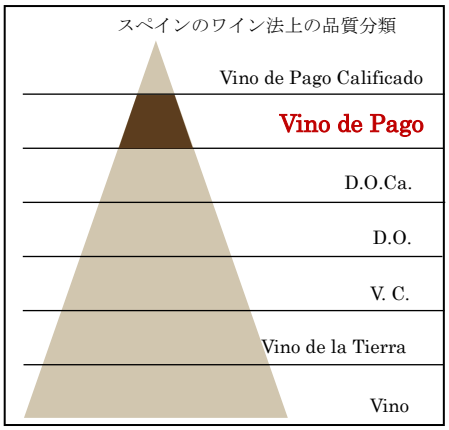
スペインワイン界に革命を起こした偉大な男

ビノ　デ　パゴに初めて認定された土地
“ドミニオ　デ　バルデプーサ”で造られる極上のワイン

スペインワイン界に革命を起こしたカルロス　ファルコ

カルロス　ファルコ侯爵は 1963 年に、近代的なワイン醸造学で有名なカリフォルニア大学デイヴィス校で、暑い気候のもとで高品質なワインを造る技術と温度調節機能が付いたステンレスタンクでの発酵技術、イリゲーション（灌漑）技術等をいち早く研究しました。スペインのラ　マンチャなどの無名なエリアでは「量より質を求める」という考え方が無い中、1974 年にドミニオ　デ　バルデプーサにカベルネ　ソーヴィニヨンを植え、先進的な試みをスタートしました。**ワイン法にとらわれず、革新的なワイン造りに挑戦し、従来とは全く違う新しいスタイルを築き上げ、瞬く間に世界中から絶賛されることになりました。**

その後も、スペインワインの発展に尽力してきたカルロス　ファルコですが、2020 年 3 月、多くの人に惜しまれながらこの世を去りました。『ワイン スペクテーター』の 3 月 26 日付の記事には、「ワイン業界は賛辞を贈った」として、カルロス　ファルコ侯爵への追悼コメントが紹介されています。ボデガス　ベガ　シシリアのオーナー、パブロ　アルバレスは**「スペインのワイン業界はカルロス　ファルコの悲しい死を悼んでいる。生涯をかけてワイン産業のために戦った男だ。彼は時代を先取りしていた」**と語り、トーレス　ファミリーの 4 世代目であるミゲル.A.トーレスは、**「我々は皆カルロス　ファルコを恋しく思う。高貴で、疲れ知らずで、エレガントで、科学を主導とし、現実的な葡萄栽培者かつワイン醸造家で、スペインワインを世界地図に載せるのに大いに貢献した人物だ」**と語りました。こうした言葉からも彼がスペインワイン界の残した功績は偉大なものだったことが伺えます。



最上級格付けビノ　デ　パゴにスペインで初めて認定

2002 年、ドミニオ　デ　バルデプーサが、最上級格付けである「ビノ　デ　パゴ（単一葡萄畑限定ワイン）」にスペインで初めて認定されました（EU 認定は 2003 年）。**この格付けは、「D.O.や D.O.Ca.などのような認定地域でなくとも優れた畑や土地であれば評価する」というもので、「スペイン版グラン　クリュ」と例えることが出来ます。**リオハのように D.O.Ca.に認定された地域の場合は、「ビノ　デ　パゴ　カリフィカード」格付けとなりますが、現在認定されている畑はありません。品質管理については、D.O.Ca.の規制に準じる必要があり、スペインのワイン法上の品質分類では、通常の D.O.Ca.よりも上位の格付けとして表示されています。ドミニオ　デ　バルデプーサがあるカスティーリャ　ラ　マンチャ州は、D.O.に認定される葡萄栽培面積が、単一の原産地呼称では世界最大の規模を誇り、質よりも量を重視したワイン生産が主体でしたが、故カルロス　ファルコ氏の活躍もあり、近年品質が向上した産地として知られています。

13 世紀に王家から与えられた土地”ドミニオ　デ　バルデプーサ”

ドミニオ　デ　バルデプーサは、1292 年に王家から与えられた土地で、代々グリニョン侯爵家によって所有されてきました。近くを流れるプサ川が名前の由来となっています。年間降水量は 450mm。大陸性気候のため暑く乾燥しており、冬は寒い日が続きます。昼夜の寒暖差も激しく、成熟した高品質の葡萄を得ることが出来ます。50ha ほどが葡萄畑で、標高は 490m、表土は薄い粘土質で下層土は深さ 2m の白亜紀の石灰質です。シラー、カベルネ　ソーヴィニヨン、プティ　ヴェルド、グラシアーノなどの葡萄が栽培されています。葡萄栽培学の権威、リチャード　スマート博士の助言を得て、スマート　ダイソン　システムを適用した最新のキャノピー　マネジメントをいち早く導入しました。さらに、葡萄の根が下層土の石灰岩からミネラルを吸収できるようにするため、土壌微生物学の権威クロード　ブルギニョンのアドバイスを受け、表土中に素焼きの土管を埋めて排水し、表土である粘土層に根が伸びないようにしています。収穫は手摘みで、葡萄の除梗や選別は人の手で丁寧に行っています。

ドミニオ　デ　バルデプーサを象徴する
カベルネ　ソーヴィニヨンからのワイン

マルケス　デ　グリニョン　カベルネ　ソーヴィニヨン　2016
Marqués de Griñon Cabernet Sauvignon

カルロス　ファルコは、1974 年にカスティーリャ　ラ　マンチャで最初にカベルネ ソーヴィニヨンの栽培をスタートしました。ステンレスタンクで 26～28 度に温度管理しながら 10～18 日間発酵させます。アリエ産のフレンチオークの樽で 18 ヶ月熟成させます。濃く深みのある紫色が際立ちます。グラスからは、上質なカベルネ　ソーヴィニヨンが放つブラックチェリーや野生の赤い果実の力強いアロマと一緒に、シナモンやタバコ、チョコレートのスパイシーなノートが溢れ出します。フルボディで、深みのある果実の味わい。丸みのあるタンニン。しっかりとした骨格のあるワインです。

【赤・フルボディ】国／地域等：スペイン／ドミニオ デ バルデプーサ
生産者：マルケス デ グリニョン　　葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン
熟成：アリエ産フレンチオーク樽で 18 ヶ月
品番：**S-216**／JAN：**4935919072168**／容量：**750ml**
¥5,280(本体価格**¥4,800**)

ドミニオ　デ　バルデプーサのテロワールを表現しながら
エレガントで近づきやすいワインを提供するために造ったワイン

マルケス　デ　グリニョン　カリーサ　2014
Marqués de Griñon Caliza

粘土土壌が、ワインに力、複雑さ、強度をもたらします。また、下層土の純粋な石灰岩は、タンニンにエレガントでビロードのようなテクスチャーを与えます。ステンレスタンクで 26～28 度に温度管理しながら 10～18 日間発酵させます。アリエ産のフレンチオークの樽で 10 ヶ月熟成させます。輝きのあるチェリーを帯びた深い紫色。みずみずしいラズベリーや熟したブラックチェリーを思わせる魅惑的でパワフルなアロマが、シナモンやかすかなミネラルのノートと絶妙に調和しています。しっかりとしたフルボディですが、フレッシュな味わいです。滑らかでシルキーな骨格、長い余韻があります。

【赤・フルボディ】国／地域等：スペイン／ドミニオ デ バルデプーサ
生産者：マルケス デ グリニョン　　葡萄品種：シラー、プティ ヴェルド、グラシアーノ
熟成：アリエ産フレンチオーク樽で 10 ヶ月
品番：**S-213**／JAN：**4935919072137**／容量：**750ml**　　**¥2,640**(本体価格**¥2,400**)

マルケス　デ　グリニョンがプロデュース
優れた良質の葡萄だけをセレクトして造る、リオハワイン

マルケス　デ　グリニョン　セレクション　エスペシャル　クリアンサ　2017
Marqués de Griñon Selección Especial Crianza
品番：**S-211**／JAN：**4935919072113**／容量：**750ml**　　**¥2,420**(本体価格**¥2,200**)
【赤・フルボディ】国／地域等：スペイン／リオハ
葡萄品種：テンプラニーリョ　　熟成：アメリカンオーク樽で 18 ヶ月
輝きのあるルビーレッド。丸みがあり、非常にバランスがとれたワインです。樽熟成による心地よいバニラの風味、複雑でエレガントな味わいを持っています。

マルケス　デ　グリニョン　セレクション　エスペシャル　レセルバ　2014
Marqués de Griñon Selección Especial Reserva
品番：**S-261**／JAN：**4935919072618**／容量：**750ml**　　**¥2,860**(本体価格**¥2,600**)
【赤・フルボディ】国／地域等：スペイン／リオハ
葡萄品種：テンプラニーリョ　　熟成：アメリカンオーク樽で 24 ヶ月
濃いルビーレッド、丸みがあり素晴らしく調和が取れています。樽熟成による上品なバニラの風味があり、非常に洗練された味わい深いワインに仕上がっています。

ペニンガイド 2021
93 点

木箱入り
1 本単位で発送
他商品との混載は不可

自家畑の葡萄 100%で造る、こだわりのスパークリング
カバの特級区画に認定された「テロハ」からのトップ キュヴェ

カバ レセルバ ファミリア サバテ イ コカ ブルット ナトゥレ 2011
Cava Sabaté I Coca Reserva Familiar Brut Nature

2016 年から新たに誕生したカバの最上級カテゴリー、パラヘ カリフィカードとして、畑名「テロハ」がタグに表示されています。パラヘに認定されている 2ha の畑テロハは、ビッリェス渓谷の恵まれた場所に位置しています。海抜 250m、2 千年前の中新世代の石灰岩を含む土壌は、葡萄栽培に非常に適しています。樹齢の高いチャレッロ 100%で造っています。カステルロッチはこの土地の土着品種、チャレッロ単独でワインを造り始めたパイオニア的存在です。ベースとなるワインの 30%は栗の樽（500L）で発酵させます。発酵後、栗の樽で 3~4 ヶ月寝かせた後、ボトルに移し、50 ヶ月以上熟成させます。栗の樽は、木のアロマの影響が少なく、オークより多孔性のため酸素交換が多く行われます。非常にきめ細かい繊細な泡立ち。熟した果実やトースト香、フェンネルやタイムを思わせるハーブの要素が混ざる複雑なアロマがあります。シルクのようにしなやかで深みのある口当たり。しっかりとした骨格があり、素晴らしくバランスがとれた味わいです。

【白・辛口】＜発泡性・瓶内二次発酵＞
国／地域等：スペイン／ペネデス／DO カバ
生産者：カステルロッチ　　葡萄品種：チャレッロ
熟成：樽で 3~4 ヶ月、瓶で 50 ヶ月以上
品番：**S-248**／JAN：**4935919072489**／容量：**750ml**
¥8,800(本体価格**¥8,000**)

DO カバ脱退以前の貴重なバックヴィンテージ
2008VT は 30 本限りとなりました！

専用箱入り
1 本単位で発送
他商品との混載は不可

カバ ブルット ナトゥレ レセルバ ファミリア 2008
Cava Brut Nature Reserva Familiar　※無くなり次第 2010VT へ切り替わり

「テラッセス デル ビッリェス」エリア内の単一畑「テロハ」からの、単一品種、単一収穫年のトップ キュヴェです。DO カバ脱退以前の貴重なバックヴィンテージのワインで、パラヘ カリフィカードに認定される前にリリースされたため、畑名やパラヘの表示はありません。発酵の際一部（30%）にフレンチオークと栗の樽を使用します。36 ヶ月以上熟成させます。アロマは独特で、成熟した複雑さと変化に富んだ熟成による香りがあります。熟成により泡は穏やかになっていますが、わずかにトースト香が感じられ、幅広い構成のある力強い風味が感じられます。

【白・辛口】＜発泡性・瓶内二次発酵＞　国／地域等：スペイン／ペネデス／DO カバ
葡萄品種：チャレッロ　　熟成：36 ヶ月以上
品番：**S-138**／JAN：**4935919071383**／容量：**750ml**
¥8,250(本体価格**¥7,500**)

「ワインアドヴォケイト 244 2019.8.31」
94 点

GRAN
CUVÉE
BIANCO

ファンティーニ グラン キュヴェ ビアンコ

マグナムボトル

6本単位で発送
他商品と混載は不可

【白・辛口】<発泡性・シャルマ方式>
国／地域等：イタリア／アブルッツォ　葡萄品種：ココッチオーラ
品番：**I-879**／JAN：**4935919058797**／容量：**1500ml**
¥5,280(本体価格¥4,800)

「かなり冷たくした状態でもアロマが広がり、おいしく飲めるように造っているので、温度を低くして楽しんで欲しい」と社長のヴァレンティーノは語ります。メタリックラベルは水に浸けても剥がれにくく、中央のスワロフスキー®クリスタルはボトルの首に証明書が付いています。

ファンティーニ スプマンテ グラン キュヴェ ビアンコ　NV
Fantini Spumante Gran Cuvée Bianco

アブルッツォ州の土着の白葡萄品種ココッチオーラを100%使用したスプマンテです。手摘みで収穫し、注意深く選別した葡萄を除梗、破砕します。短時間、コールドマセラシオンを行った後、やさしくプレスします。清澄した後、ステンレスタンクに入れ16～18度で発酵させます。澱とともに3ヶ月熟成させた後、耐圧タンクに移し、二次発酵を行います。輝きのある麦わら色。かすかにライムのようなグリーンの柑橘類や花のアロマが広がります。タンク内でのゆっくりとした二次発酵によるきめ細かな持続性のある泡立ち、口当たりはエレガントで、ミネラルの要素が感じられ、風味豊か。フレッシュでとてもバランスがとれています。

750mlの化粧箱入りもご用意出来ます

ファンティーニ スプマンテ グラン キュヴェ ビアンコ NV
<ギフトボックス入り>

【白・辛口】<発泡性・シャルマ方式>
国／地域等：イタリア／アブルッツォ
葡萄品種：ココッチオーラ
品番：**I-698**　容量：**750ml**
JAN：**4935919056984**
¥2,640(本体価格¥2,400)

6本単位で発送
他商品と混載は不可

ファンティーニ スプマンテ グラン キュヴェ ロゼ NV
<ギフトボックス入り>

【ロゼ・辛口】<発泡性・シャルマ方式>
国／地域等：イタリア／バジリカータ
葡萄品種：アリアーニコ
品番：**I-699**　容量：**750ml**
JAN：**4935919056991**
¥2,640(本体価格¥2,400)

6本単位で発送
他商品と混載は不可

上記3アイテムのご発注単位は、ケース単位（6本入）のみとさせていただきます。
また、他商品との混載は出来兼ねますので予めご了承ください

LE PETIT ANDÉZON 2019

2019VT はピュアな果実味に加え よりリッチで豊かな味わい

ソフトで丸みある、飲みすすむワインがコンセプトです。約 22 度に温度管理したステンレスタンクで 2~3 週間発酵させます。マロラクティック発酵の後、澱引きを行い、ステンレスタンクで約 6 ヶ月熟成させています。ろ過せず瓶詰めします。驚く程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。ドメーヌ　ダンデゾンのワインと同様に、雄牛をデザインしたラベルを使用しています。2016VT からはドメーヌ　ダンデゾンのシラーを使用しており、品質により磨きがかかりました。

Tasting Comments

2019VT はこれまで以上に
リッチで豊かな味わい

タンニンは主張しすぎず、リッチで豊かな赤系果実の味わいもしっかりと感じる。後半にはリコリスや白コショウのニュアンスもわずかに感じられ、南フランスらしさも味わえる。軽めのトマトソースから、グリルした肉、炭火料理など幅広い料理との相性もよい。

～弊社営業スタッフのコメント～

コート　デュ　ローヌ　ルージュ
ル　プティ　アンデゾン　2019
Côtes du Rhône Rouge Le Petit Andézon

【赤・ミディアムボディ】
国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ
生産者：エステザルグ葡萄栽培者組合
葡萄品種：シラー(2/3)、グルナッシュ（1/3)
熟成：ステンレスタンクで約 6 ヶ月
栽培：テッラ ヴィティス

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

＜ハーフサイズもあります＞

コート　デュ　ローヌ　ルージュ
ル　プティ　アンデゾン　2019
品番：**FC-057**／JAN：**4935919310574**／容量：**375ml**　**¥935**(本体価格¥850)

Old Vintage Bordeaux
熟成ボルドー

グリュオ　ラローズのジャン　メルロが所有するシャトー
希少なバックヴィンテージ

2004VT　2006VT　2008VT

シャトー　デュドン
キュヴェ　ジャン　バティスト　デュドン
Château Dudon Cuvée Jean-Baptiste Dudon

【赤・フルボディ】
国／地域等：フランス／ボルドー／AOC プルミエール コート ド ボルドー
※2008VT は AOC コート　ド　ボルドー
葡萄品種：メルロ 40%、カベルネ ソーヴィニヨン 30%、カベルネ フラン 30%
熟成：80%フレンチオーク、20%セメントタンクで 12 ヶ月

この「ジャン　バティスト　デュドン」は、シャトー デュドンのスペシャル　キュヴェです。完熟した健全な葡萄だけを選別し、収穫します。発酵前に約 2 日間、コールド　マセレーションを行います。温度管理出来るタンクで、22～30 度で発酵させます。マロラクティック発酵もタンクで行います。20%はセメントタンク、残りの 80%はフレンチオークの 1 回使用樽で 12 ヶ月熟成させます。澱引きした後、ボトリングします。心地良い杉の木やミネラルの要素が混ざる複雑な香り。上品で洗練されたタンニンが感じられます。余韻にはコーヒーやローストの要素、深みがあり長い余韻が続きます。

2004VT　品番：**FC-154**／JAN：**4935919311540**／容量：**750ml**
¥2,860(本体価格¥2,600)

2006VT　品番：**FC-072**／JAN：**4935919310727**／容量：**750ml**
¥2,750(本体価格¥2,500)

2008VT　品番：**FC-155**／JAN：**4935919311557**／容量：**750ml**
¥2,860(本体価格¥2,600)

18 年
熟 成

早い者勝ち！

90 本限り

2003 ヴィンテージ
残り僅かとなりました！

2003VT
品番：**FC-153**　容量：**750ml**
JAN：**4935919311533**
¥3,080(本体価格¥2,800)

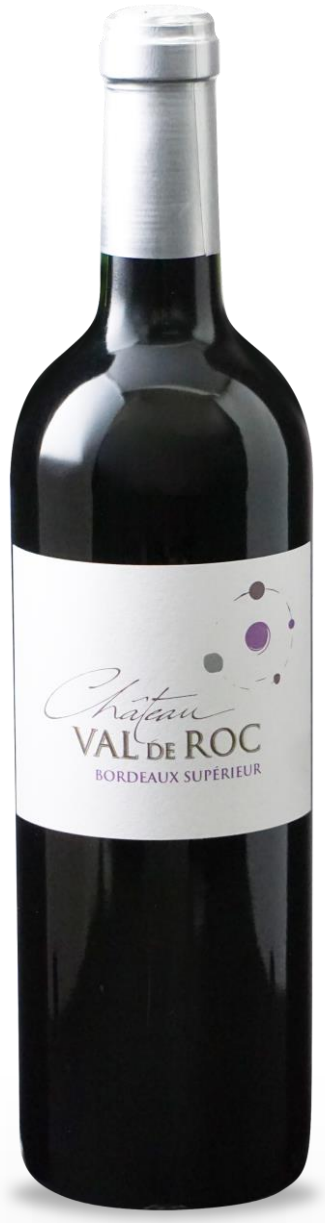
在庫限りの
特別価格

BORDEAUX

＼ 2000 円前後で楽しめる満足度の高い ／

ボルドーワイン

特別な価格で入手出来た限定数量のボルドーワインです。
2015 年や 2016 年といった秀逸なヴィンテージも魅力的な価格で揃えています。
年末の需要にお役立てください！



シャトー　オーゾンヌの栽培責任者が所有する
注目のボルドー　シュペリュール

質感がよく、バランスよくまとまった飲み頃の 1 本

シャトー　ヴァル　ド　ロック
Château Val de Roc

【赤・フルボディ】
国／地域等：フランス／ボルドー／AOC ボルドー シュペリュール
葡萄品種：メルロ 70%、カベルネ ソーヴィニヨン 20%、カベルネ フラン 10%
熟成：全体の 1/3 を樽熟成

シャトー ヴァル ド ロックは、2008 年に、サン　テミリオンのグラン　クリュ　クラッセ A に格付けされているシャトー　オーゾンヌの栽培責任者ローラン　ヴァレにより、リブルヌの北西に位置するサン　シエ　ダブザックに設立されました。畑面積は 6ha、粘土石灰質土壌、平均樹齢は 30 年です。自然環境を尊重した葡萄栽培を行っています。タンクで 30 日間発酵させます。熟成には、全体の 3 分の 1 に樽を使用しています。ボルドーらしいエレガントさを備えながら、スムーズで親しみやすい味わいを持っています。

2014VT

■品番：**FC-312**　■容量：**750ml**　■JAN：**4935919313124**

¥2,200(本体価格**¥2,000**)

2015VT

■品番：**FC-269**　■容量：**750ml**　■JAN：**4935919312691**

¥2,310(本体価格**¥2,100**)

デカンターやアドヴォケイトでも高評価を得る
メドックの実力派シャトー

この価格帯のボルドーとしては、しっかりとした骨格、複雑さもあり満足度の高い１本

シャトー　ラルジャンテール
Château L'Argenteyre

2014VT デカンター2021.3 91pts
2015VT パリ農産物コンクール2017 金賞 ワインアドヴォケイト233 90pts
2016VT パリ農産物コンクール2018 金賞

【赤・フルボディ】
国／地域等：フランス／ボルドー／AOC メドック
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 50%、メルロ 40%、プティ ヴェルド 10%
熟成：バリック（新樽 35%）で 14～18 ヶ月

シャトーは、ボルドー市街から北西に 60km のメドック北部のベガダン村にあります。葡萄畑はジロンド川から 3km に位置し、川からの良い影響を受けています。面積は 27ha、土壌は砂利と、粘土石灰質の混ざる組成です。平均樹齢は 23 年です。収穫は手摘みと機械摘みで行います。区画ごとに醸造します。葡萄は選果テーブルで厳しく選別し、コンクリートタンクとステンレスタンクを使い、24～26 度に温度管理しながら発酵させます。バリック（35%新樽）で 14～18 ヶ月熟成させます。紫がかった濃い赤色。スパイシーなベリーに熟したメルロのニュアンス、程よい樽の要素も感じられます。力強く、まろやかで熟したタンニンが感じられます。

2014VT
■品番：**FC-313**　■容量：**750ml**
■JAN：**4935919313131**
¥2,200(本体価格¥2,000)

2015VT
■品番：**FC-385**　■容量：**750ml**
■JAN：**4935919313858**
¥2,090(本体価格¥1,900)

2016VT
■品番：**FC-388**　■容量：**750ml**
■JAN：**4935919313889**
¥2,090(本体価格¥1,900)

シャトー　ラルジャンテールのオーナーが手掛ける、お手頃価格のボルドー

樽を使用していないため、豊かな果実の風味が楽しめます

シャトー　ガデ　クィペ
Château Gadet Cuypers

【赤・ミディアムボディ】国／地域等：フランス／ボルドー／AOC メドック
葡萄品種：メルロ 90%、カベルネ フラン 5%、プティ ヴェルド 5%
熟成：ステンレスタンクとコンクリートタンクで熟成

メドックのベガダン村に拠点を置く**シャトー ラルジャンテールのフィリップ　ライシュが 2006 年から手掛けるワインです。**畑面積 3ha、土壌は表土が砂と粘土、下層土は粘土石灰質、栽植密度は 7,500 本/ha、葡萄の平均樹齢 15 年です。収穫は手摘みで行い、セラーに運んだ後、選果テーブルで選別します。アルコール発酵前に 15 度で 4 日から 5 日間、低温マセラシオンを行い、色やアロマを抽出した後、ステンレスタンクとコンクリートタンクで発酵、熟成させています。しなやかな口当たり、豊かな赤い果実とスパイスのニュアンスが感じられます。非常にバランスが良く上品で、美味しさがストレートに伝わってくる１本です。

2016VT
■品番：**FC-396**　■容量：**750ml**
■JAN：**4935919313964**
¥1,760(本体価格¥1,600)

2018VT
■品番：**FC-397**　■容量：**750ml**
■JAN：**4935919313971**
¥1,760(本体価格¥1,600)

葡萄の自然な甘みと凛とした酸

極甘口ドイツワイン

トロッケンベーレンアウスレーゼを筆頭にアイスヴァインやベーレンアウスレーゼといった秀逸な極甘口ワインがドイツには存在いたします。葡萄の旨みがもたらす甘みと凛とした酸がドイツで造られる極甘口ワインの特徴で、多くのワインファンを魅了してきました。そんな中、2020 年 3 月に WINES OF GERMANY は、2019 年ヴィンテージのアイスヴァイン用葡萄の収穫が出来た生産者は僅か 1 軒であったと発表しました。近年、地球温暖化の影響によって、ドイツではアイスヴァインやトロッケンベーレンアウスレーゼといった極甘口ワインを毎年造ることは難しくなっており、その価値が高まっています。特にその影響を大きく受けているアイスヴァインにおいては、弊社では出来るだけ長く、そして出来るだけ多くのお客様にお届けしたいと思い、生産出来た 2018VT は思い切った本数を買い付けしましたが、アイテムによってはいよいよ最終のご案内となりそうです。是非この機会をお見逃しなく。

魅力的な価格で TBA が楽しめる数少ない生産者のひとり
濃厚でありながら、心地よい酸とたっぷりの果実味が素晴らしく調和しています

アルツァイヤー　カペレンベルグ　トロッケンベーレンアウスレーゼ　2017
Alzeyer Kapellenberg Trockenbeerenauslese

貴腐菌が付き、レーズン状に萎んだ状態の葡萄を、丁寧に手摘みで収穫します。温度管理したステンレスタンクで発酵させます。輝きのある黄金色、貴腐を感じさせる蜂蜜、そして桃のアロマと風味が広がります。とろりとした舌触りで濃厚でありながら、心地よい酸とたっぷりの果実味が素晴らしく調和しています。2017VT は 4 月の霜の影響で生産量が 40%減となり、さらに極甘口は例年の 12～25%しか収穫出来ませんでした。特徴としては酸が強いことで、酸が落ちる前に貴腐が付いたことが要因です。

【白・極甘口】国／地域等：ドイツ／ラインヘッセン
生産者：ハインフリート　デクスハイマー　　葡萄品種：オルテガ、レグナー
残留糖度：172．8g/L　　酸度：13．6g/L
品番：**KA-630**／JAN：**4935919196307**／容量：**375ml**　　**¥3,850**(本体価格**¥3,500**)

ショイレーベのやわらかい酸と充分な甘さが、アイスヴァインの醍醐味を楽しませてくれます

ハイマースハイマー　ゾンネンベルク　ショイレーベ　アイスヴァイン　2018
Heimersheimer Sonnenberg Scheurebe Eiswein

ショイレーベは晩熟で、葡萄が健全な状態を保ちやすく、しっかりとした完熟したいい状態で収穫が出来ます。色はまさに黄金色。蜂蜜やアプリコット、白桃、メロン、マンゴーなど、極めて甘い香りと味わいが続きます。やわらかい酸と充分な甘みが、アイスヴァインの醍醐味を楽しませてくれます。

【白・極甘口】国／地域等：ドイツ／ラインヘッセン
生産者：ハインフリート デクスハイマー　　葡萄品種：ショイレーベ
残留糖度：179．2g/L　　酸度：6．7g/L
品番：**KA-419**／JAN：**4935919194198**／容量：**375ml**　　**¥4,400**(本体価格**¥4,000**)

樹齢の古いシルヴァーナーで造るアイスヴァインで、バランスの良さがあります

ハイマースハイマー　ゾンネンベルク　シルヴァーナー　アイスヴァイン　2018
Heimersheimer Sonnenberg Silvaner Eiswein

樹齢の古いシルヴァーナーを使っています。凍った葡萄は収穫後すぐにセラーに運び、そのままプレスします。このようにして高濃度の果汁のみを醸造します。非常に上品でエレガントな甘さと洗練されたきれいな酸がバランスよく調和しています。砂糖漬けのレモンを思わせる味わいがあります。

【白・極甘口】国／地域等：ドイツ／ラインヘッセン
生産者：ハインフリート　デクスハイマー　　葡萄品種：シルヴァーナー
残留糖度：164．0g/L　　酸度：6．3g/L
品番：**K-729**／JAN：**4935919027298**／容量：**375ml**　　**¥4,620**(本体価格**¥4,200**)

収穫が年をまたいで 2019 年にまで伸びた特別なアイスヴァイン
遅摘みにより凝縮した風味が楽しめます

ウーデンハイマー　ゾンネンベルク　リースリング　アイスヴァイン　2018
Udenheimer Sonnenberg Riesling Eiswein

このアイスヴァイン用の葡萄の収穫は 2019 年 1 月 22 日に終わりました。ファウスの歴史の中でもここまで収穫が遅くなったのは初めてのことです。しっかりと凍った状態で収穫された葡萄をセラーに運び、凍った状態のまま圧搾します。果汁は非常に凝縮しているため、発酵は非常にゆっくりとしか進みません。2018VT のゾンネンベルクのアイスヴァインは、香り、味わいが非常にしっかりしています。様々なトロピカルフルーツの要素が感じられます。

【白・極甘口】国／地域等：ドイツ／ラインヘッセン
生産者：ルドルフ　ファウス　　葡萄品種：リースリング
残留糖度：188．3g/L　　酸度：8．2g/L
品番：**KA-637**／JAN：**4935919196376**／容量：**375ml**

¥4,400(本体価格**¥4,000**)

PRINZ　－ プリンツ －

最新版「ヴィヌム 2022」にて

「ライジング スター オブ ザ イヤー」に選出！

「Wow！　信じられません！
1991 年、私たちは最初の葡萄を収穫し、家のガレージで醸造していました。そして今、2021 年にライジング　スター　オブ　ザ　イヤーに選ばれたのです！　ずっとついてきてくださった皆様に感謝します！」

＼ これは掘り出し物！17 年熟成のオールドヴィンテージ ／

アウスレーゼ & シュペートレーゼ ゴルトカプセル

ハルガルテナー　ユングファー　アウスレーゼ　2005
Hallgartener Jungfer Auslese

眩い黄金色、果実のボリュームに圧倒されます。「2004VT はライチのアロマでしたが、2005VT はアプリコットのアロマ。アウスレーゼは熟成すると甘味が穏やかになり、カラメルのような香ばしいニュアンスになります。」とフレートは話していました。

【白・極甘口】国／地域等：ドイツ／ラインガウ　　葡萄品種：リースリング
残留糖度：148．3g/L　　酸度：8．0g/L
品番：**K-748**／JAN：**4935919027489**／容量：**375ml**

¥5,500(本体価格**¥5,000**)

ハルガルテナー　ユングファー　シュペートレーゼ　ゴルトカプセル　2005
Hallgartener Jungfer Spätlese Goldkapsel

ゴルトカプセルは、1940 年以前にユングファーと認められていた本家と言える 3ha の畑からのワインです。
この畑は、粘板岩が少なく石英が多い、シュタインベルクに類似した土壌で、より集約されたワインとなります。通常のシュペートレーゼより、ミネラル感が強く、より濃縮した味わいです。この 2005VT のシュペートレーゼ　ゴルトカプセルは、最高のものを造りたかったためアウスレーゼに出来る葡萄を使用しています。

【白・極甘口】国／地域等：ドイツ／ラインガウ
葡萄品種：リースリング　　残留糖度：107．8g/L　　酸度：7．4g/L
品番：**KA-289**／JAN：**4935919192897**／容量：**375ml**

¥6,050(本体価格**¥5,500**)