

新入荷

CHARLES PÈRE ET FILLE

シャルル ペール エ フィーユ



ポリヌ（姉）とマリ（妹）

オート コート ド ボーヌの昔ながらの個人生産者が造る 料理とともに楽しみたいブルゴーニュ ワイン



娘二人が参加し、再スタートを切った家族経営のワイナリー

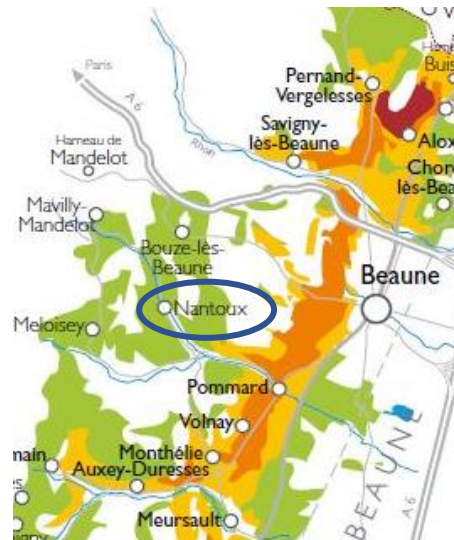
シャルル ペール エ フィーユはオート コート ド ボーヌの中心、ナントゥー（Nantoux）に位置する家族経営のドメーヌです。ナントゥーは、ボーヌの町から約 8km 西にあり、ジャスパー モリス MW は『ブルゴーニュワイン大全』の中で、「オート＝コートの中核を成す村で、あちらこちらで造り手の看板を見かけることができる。モンショヴェとシャルルのどちらが好みかわからないときは、この村に来ればどちらも選び放題だ」と述べています。1988 年、フランソワの息子パスカルが父からドメーヌを引き継ぎました。そして 2015 年には、パスカルの娘ポリヌが加わり、新たにシャルル ペール エ フィーユを立ち上げました。2021 年には、ポリヌの妹であるマリが参加しています。また、ポリヌは自分たちのワインを親しみやすい雰囲気の中で味わってほしいと考え、「La table de Pauline（ポリヌの食卓）」というレストランを開いています。

合計で 14ha の葡萄畑を所有しており、その内 10ha がオート コート ド ボーヌ、残りの 4 ha がヴォルネイ、ポマール、ムルソー、ボーヌにあります。その他にシャブリやマコン、ジュヴレ シャンベルタン、ニュイ サン ジョルジュなどのワインも生産しています。また、自然環境に配慮した葡萄栽培、ワイン生産を行っており、2021 年 3 月にはフランス農水省の HVE（環境価値重視）認証を取得しています。ワイン造りは伝統的な方法で行います。葡萄は手作業で収穫した後、選果テーブルで選別し、除梗します。数年前から試験的に全房発酵も行っています。発酵は 10～15 日間、人の手でピジャージュし、空気圧プレスで圧搾します。熟成は樽で行い、ボトリングの前まで澱と一緒に寝かせます。

『ジャンシス ロビンソン.com』の 2021 年 4 月 19 日付の記事、「Even more 2019 burgundies」ではトップにパスカルとポリヌの写真が挿入され、「この造り手は素晴らしい発見でした。私はこの父娘のコンビネーションによる 2019VT のワインがとても好きで、このテイस्टینگ ノートがこの生産者の初レビューであることを反省しています」、「全てのワインに感銘を受けた」と、ジャンシス ロビンソン自らが評し、6 銘柄のテイस्टینگコメントを掲載しています。



葡萄は手作業で収穫し、選果テーブルで健全な実を選んでワイン造りを行なっています。



アンフォラから着想を得て生まれた 特別な樽 “メンヒル”

パスカルは、ワイン造りの工程において、熟成は非常に大切だと考えています。オート コート ド ボーヌのキュヴェ“メンヒル”は、パスカルがアンフォラからインスピレーションを得て樽メーカーに特別に注文した、上部が狭い形状の木樽で熟成させています。パスカルは、この特別な樽に“メンヒル”という名前をつけました。メンヒルとは先史時代の巨石記念物のことで、1本の長い石を縦にして立てたものです。



この形にした理由は、ワインが内部で自然に対流を起こすことが知られていたからだと言います。また、この樽で熟成させると成分がワインにしっかりと溶け込み、澱が出にくくなるそうです。2011年に初めてトライし、結果が良かったため、それ以降もこの樽を使っています。この樽で熟成させたワインは、とてもフルーティでボディがしっかりとしています。ワインガイドでの評価も高く、『ワインエンスーシアスト』の2021年1月12日のレビューで、「ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ ルージュ キュヴェ デュ メンヒル 2019 (FC-434 : 現行 2018VT)」が91点を獲得しています。

シャルル ペール エ フィューを代表するオート コート ド ボーヌのフラッグシップ
“メンヒル”で熟成させて深みのある味わいに仕上げています

ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ ルージュ キュヴェ デュ メンヒル 2018 **【NEW!】**

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge Cuvée du Menhir

特別な樽“メンヒル”で熟成させたキュヴェです。紫を帯びた赤色。チェリーやカシスのコンフィ(シロップ漬け) やリコリスの甘いアロマが感じられます。口当たりは力強さがありながらエレガントで、樽の心地よいニュアンスが感じられます。仔羊や鴨の胸肉などの肉類との相性は抜群です。発酵はタンクで15日間(全体の約35%は全房)行い、熟成は上部が狭い特注のフレンチオーク樽(320L)で12ヶ月行います。年間生産量は約5,000本です。



赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオークの樽で12ヶ月
品番：FC-434/JAN：4935919314343/容量：750ml **¥5,280**(本体価格¥4,800)





ポマールとの境界に位置し「果実味豊かなワインができる」とされるプルミエ クリュ
黒い果実のアロマと繊細で洗練された味わいが魅力です

ボヌ ルージュ プルミエ クリュ レ ブシュロット 2019 **【NEW!】**

Beaune Rouge Premier Cru Les Boucherottes

限定 110 本

プルミエ クリュの「レ ブシュロット」は、ポマールとの境界に位置しており、「ル クロ デ ムーシュ」、「レ ヴィーニュ フランシュ」などの著名なプルミエ クリュと接しています。ジャスパー モリス MW は、『ブルゴーニュワイン大全』でこのクリュについて、「ポマールとの境界に近い斜面下部にあるが、ポマールのようにタンニンは多くなく、果実味豊かなワインができる」と評しています。



軽く砂糖漬けにしたブラックベリーやブルーベリー、カシスなど黒い果実のアロマがあります。とても繊細で洗練された口当たりで、樽の要素と果実味がうまく馴染んでいます。シャルル ペール エ フィーユでは、仔羊の骨付き背肉（ラムチョップ）のグリルのような肉料理と合わせることをおすすめしています。手摘みで収穫した葡萄はセラーに運び、選果テーブルで丁寧に選別します。葡萄は 100%除梗します。発酵はタンクで 15 日間行います。熟成はフレンチオーク樽で約

12 ヶ月行います。年間生産量は非常に少なく、約 1,400 本しかありません。

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオークの樽で約 12 ヶ月

品番：FC-435/JAN：4935919314350/容量：750ml

¥8,580(本体価格¥7,800)





気軽に楽しめるブルゴーニュワインとして人気のコトー ブルギニョン
ガメイとピノ ノワールをブレンドして造るチャームなワインです

コトー ブルギニョン ルージュ 2018 **【NEW!】**

Coteaux Bourguignons Rouge

ガメイを主体にピノ ノワールをブレンドして造るコトー ブルギニョンです。ブルゴーニュワインの価格高騰が目を引く中で、気軽に楽しむことが出来るのもこのワインの魅力です。紫がかった赤色。カシスやフランボワーズ、グロゼイユなど黒や赤の果実のアロマが広がります。豊かな果実味に溢れ、非常に調和のとれたフルーティなワインです。シャルル ペール エ フィューでは、シャルキュトリーや若いチーズ、豚肉のリエットなどと合わせて楽しむことをおすすめしています。葡萄は手作業で収穫後、セラーに運び、選果テーブルで丁寧に選別します。発酵はタンクで15日間(全体の約35%は全房)行い、ステンレスタンクで熟成させます。年間生産量は約5,000本です。



赤・ミディアムボディ 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ
等級：A.O.C. 葡萄品種：ガメイ 60%、ピノ ノワール 40%
熟成：ステンレスタンク
品番：FC-431/JAN：4935919314312/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

日当たりが良く、しっかりと熟した葡萄が収穫できる特別な区画のシャルドネを使用
豊かな果実味とミネラルが感じられる印象的なキュヴェ

ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ ブラン レ ヴィーニュ ド デファン 2019 **【NEW!】**

Bourgogne Haute Côtes de Beaune Blanc Les Vignes de Deffend

日当たりが良く、毎年しっかりと葡萄が熟す区画の葡萄から造る特別なワインです。輝きのある黄金色。白い花やミネラルのノートが感じられるアロマが広がります。非常にエレガントな口当たりです。樽熟成によるローストしたアーモンドやヘーゼルナッツの心地よい風味が感じられます。シャルル ペール エ フィューでは、魚介類を使いソースをかけた繊細な料理や、ブルード プレス(プレス地方のブルーチーズ)、シェーヴルなどのチーズと合わせることをおすすめしています。



葡萄は手作業で収穫後、セラーに運び、選果テーブルで丁寧に選別します。除梗した後、空気圧プレスでゆっくりと柔らかく圧搾します。発酵後、フレンチオーク樽で10~12ヶ月熟成させます。年間生産量は約3,000本しかありません。

白・辛口 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.
葡萄品種：シャルドネ 熟成：フレンチオークの樽で10~12ヶ月
品番：FC-429/JAN：4935919314299/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

「樹齢30年、(おそらく使用済み?)オーク樽で10~12ヶ月熟成させたワイン。わずかに曇った淡い麦わら色。フレッシュでハイトーンな、軽くスパイシーな香り。口に含むと存在感があり、環境酵母がこのワインに真の個性を吹き込んでいると思います。グレープフルーツジュースのような、とても快活な味わい。ムルソーやピュリニー、シャサーニユの白ワインとは全く異なりますが、独自の楽しい個性と印象的な余韻があります。12.5%。2021年~2024年が飲み頃。16.5/20点。」

——『ジャンシスロビンソン.com』2021年4月19日付の記事「Even more 2019 burgundies」より、
ジャンシス ロビンソン MW のコメントを抜粋。



ドイツワインガイド「ヴィヌム 2022」にて

Aufsteiger des Jahres

ライジングスター オブ ザ イヤー
受賞



プリンツ WEINGUT PRINZ

ビオディナミ栽培に転換してから、フレート プリンツのワインの品質は向上しています。これは辛口のワインにも甘口のワインにも同じことが言えます。1つのワイナリーの異なる2つのスタイルが、対等な立場で存在しています。フレート プリンツの辛口リースリングは、いつもパワフルで、ほとんど閉じていて、そのポテンシャルを発揮するためには、間違いなく空気を必要とします。彼のクラシックな甘口のカビネットとシュペートレーゼのワインは、密度と遊び心があり、生き生きとした飲み心地で納得させてくれます。このポジティブな傾向は、次の世代として息子のフロリアンがワイナリーに加わったことにも関係しており、今後のワイナリーの可能性を高めているようです。

— Vinum ヴェブサイトより抜粋 —

1991年にワイン造りをスタートして30年 独自のスタイルを表現し続けるラインガウの名手

フレート プリンツという名の生ける伝説

1970年生まれのフレート プリンツは、1991年に趣味でワイン造りを始めてからわずか数年の間に、**ラインガウのワイン造りに重要な変革をもたらした人物**として知られるようになりました。1995年、シュタインベルガーで名を馳せたクロスター エーバーバッハ醸造所での勤務を開始すると、かつての名声を失いつつあった、当時のワインのスタイルを変更するよう助言しました。ワインに甘みを残すためにズースレゼルヴ（発酵前のブドウ果汁）を加える手法ではなく、シュタインベルガーが持つ特別な土壌の個性、ミネラル感を最大限に引き出す努力を行ったのです。この功績が認められたフレートは、2002年にケラーマイスター（醸造責任者）に就任したものの、2004年9月に醸造所を退社。その理由は、ハルガルテン村にある自身のワイナリーに専念するためでした。



フレート プリンツが9年間務めた
クロスター エーバーバッハ醸造所。



フレート プリンツ（1996年訪問時に撮影）当時はクロスター エーバーバッハ醸造所でワイン造りに携わりながら、自宅のガレージで自らのワインを少量生産していました。

ハルガルテン村で生み出される極上のワイン

フレートは、その才能を自身のワイナリーでも発揮します。独立して間もない2005年1月には、厳しい認定条件を持つVDP（ドイツ優良ワイン生産者協会）への加入が認められ、同年より、クロスター エーバーバッハのオークションでも彼のワインが競売にかけられるようになりました。フレートが造る珠玉のワインは、生産される前に予約で埋まってしまうほどです。しかしフレートは、「私は**“ワインメーカー”ではない**」と言います。「品質が最高値なのは収穫直前だ。収穫した葡萄に、ワインメーカーが手を加えれば加えるほどワインの品質は落ちる。つまり、畑仕事は何より大切ということだ」。2009年からオーガニック農法を選択し、2018年には公式にビオディナミを開始しました。**有機栽培は「マーケティングのためではなく、品質向上のため」だと強調します**。当初5haだった畑は、現在9haまで拡大しましたが、ワイン造りの哲学は変わっていません。私たちが2004年に彼の元を訪問した時、「ハルガルテンのために良いことをしていきたい。それが嬉しいし、夢だった。だから中途半端なことはしたくない」と熱く語ってくれましたが、その想いは今もなおワインの中に確かめることが出来ます。2017年の「ジェームズ サックリング.com」によるレポートでは、ラインガウの400本近いワインを試飲した中で、**唯一100点を献上されたのがプリンツの「ユングファールスリング アウスレーゼ ゴルトカプセル 2015」**でした。また、「ヘンデルベルク シュペートブルグンダー レゼルヴ トロッケン 2012」が97点を獲得。同記事では、「フレート プリンツが、我々のレポートの中で最高評価の甘口ワインと赤ワインを生産したという事実は、ラインガウの最近の発展について多くのことを述べている」と紹介されています。

最新版「ヴィヌム 2022」で4星へ昇格

以前より専門家の間でも高い評価を得ており、知る人ぞ知る生産者でしたが、先日リリースされたドイツワイン評価本ひとつ「ヴィヌム 2022」では、**4星評価（最高5星）に昇格**（2021版は3.5星評価）、「**ライジングスター オブ ザ イヤー**」に選出され、ますます注目を浴びる存在になりました。彼は自身のSNSにて次のようにコメントしています。

「信じられません！ 1991年、私たちは最初の葡萄を収穫し、自宅のガレージで醸造していました。そして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！」



HALLGARTENER HENDELBERG

ハルガルテナー ヘンデルベルク



ヘンデルベルクは1418年に文書で言及された歴史を持つ畑です。VDPによる格付けでは、エアステラーゲ（1級畑）に認定されており、素晴らしいワインを生み出す銘醸畑として知られています。23haほどに葡萄が植えられており、プリンツはその内の標高200～230m、南から南西向きの斜面に位置する3.5haの区画を所有しています。**ラインガウの中でも標高が高く、朝日から夕陽まで、1日中太陽の恩恵を受けることができる場所です。**また、丘の上部には粘板岩が多く含まれており、ワインにミネラル感を与えます。畝の間には草を生やして、急な勾配で土壌が流されないようにするために工夫されています。フレートは、「気候変動の関係もあり、より栽培地としてシュペートブルグンダー（ピノ ノワール）に適してきた」と話しており、今まさに注目すべき畑だと言えます。

シュペートブルグンダーへのこだわり

シュペートブルグンダー（ピノ ノワール）は、8月に色付きが始まりますが、その時期に色が付いていないものは間引く必要があります。収穫時期にはどれも同じ色をしていて、熟度が異なるものの見分けがつかなくなってしまうからです。ハルガルテナー ヘンデルベルク（KA-420）は、1枝に対し2房に制限しており、熟しを早くするためさらに房の1/3を切ってしまいます。そのため、収穫量は30～40hL/ha程度になり、集約感のある葡萄から、力強いスタイルのワインが生み出されます。一方、スタンダードクラス（KA-516）は、間引きの比率は低いため収穫量は60 hL/haで、スムーズでエレガントな特徴があります。「他のエリアと比べて、ラインガウのシュペートブルグンダー（ピノ ノワール）には酸があり、太った感じはなく、ミネラル分がある。したがってアルコールがあっても軽やかになる」とフレートは語ります。



フレートが「ピノ ノワールにも適した畑になった」と語る
ヘルデンベルクで育ったピノ ノワールで仕込む、個性の異なる2種類のワイン



ハルガルテナー ヘンデルベルク シュペートブルグンダー クーベアー トロッケン 2016

※無くなり次第 2018VTへ切り替わり

2016VT
24本限り

Hallgartener Hendelberg Spätburgunder Q.b.A. Trocken

ヘンデルベルクの平均樹齢30年の葡萄を使用した高級品です。畑には、粒が小さく詰まっているブルゴーニュのクローンが植えられています。斜度は40%で、南～南西向きのため、理想的な日当たりです。通常より1～2週間遅く摘み取り、集約感を出します。除梗は手作業で行います。バリックで25ヶ月熟成させます。スタンダードクラス（KA-516）よりも力強いスタイルに仕上がっていますが、色がより濃くなり、香りにチェリーがしっかり出てきています。酸はありますが、よりコクのある味わいです。

【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：バリックで25ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

残留糖度：0.4g/L 酸度：5.4g/L

品番：KA-420/JAN：4935919194204/容量：750ml

¥6,600(本体価格¥6,000)



シュペートブルグンダー クーベアー トロッケン 2018

Spätburgunder Q.b.A. Trocken

ヘンデルベルクの樹齢の若い葡萄を使用しています。畑の向きは南東～南西向き、斜度は15～25%、葡萄の樹齢は25年です。225Lと600Lの樽（新樽でない）で、12ヶ月熟成させます。フレートは、「遅く収穫してしまうと、良くないマーマレードなどのニュアンスが出てしまう。収穫の時期を見極めればミネラルのある味わいになる。モーゼルやザールのようにミネラリーで、カレントやチェリーのフルーツのアロマを表現している」と話します。

【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と600Lの樽で12ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

残留糖度：0.0g/L 酸度：5.6g/L

品番：KA-516/JAN：4935919195164/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



単一畑「ヘンデルベルク」の個性を表現した上級キュヴェ エレガントでミネラル豊かな辛口リースリング

ヘンデルベルク クーバーアー トロッケン 2016

Hendelberg Q.b.A. Trocken

100 本限り

ハルガルテナー ヘンデルベルクの畑は、標高が高く、斜度 40%の険しい斜面にあります。南～南西向き、風通しが良く、1 日中日当たりのよい場所です。標高が高い区画は特に風通しが良く、葡萄がととてもよく熟します。粘板岩土壌のおかげで、日中に蓄えた熱が保たれ、気温の下がる夜も畑を温めてくれます。この畑の特徴は、気品がありエレガントでミネラルが豊かに感じられ、長期熟成のポテンシャルを持っていることです。収穫は 10 月の中旬に行います。収穫後、全房圧搾し、ステンレスタンクで 10 週間発酵を行います。翌年の 3 月まできれいな澱と共に寝かせ、瓶詰めします。

★「ヴィノス 2018.6」92 点

【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：ステンレスタンク 有機認証：ユーロリーフ

残留糖度：7. 3g/L 酸度：8. 3g/L

品番：KA-536/JAN：4935919195362/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)



伝統的な樽発酵、樽熟成を行ったキュヴェをブレンド シュペートレーゼクラスの葡萄を使った辛口ワイン

2017VT
24 本限り

ハルガルテナー トラディション クーバーアー トロッケン 2017

Hallgartener Tradition Q.b.A. Trocken

※無くなり次第 2018VT へ切り替わり

トラディションは、樽発酵する造り方を指しています。ハルガルテンの様々な区画の畑の葡萄を使います。ヘンデルベルクは西向き、シェーンヘルは南西向き、ユングファアは南東向きです。場所は決めておらず、毎年異なる区画の葡萄を使用します。砂利と珪岩を多く含むレス（黄土）とローム質の土壌。樹齢は 35 年、収穫量は低く、黄金色で素晴らしい品質の葡萄（シュペートレーゼ クラス）が出来ます。大部分を除梗し、他のワインと異なり発酵前に 3～12 時間スキンコンタクトを行ないます（貴腐の付いた年は短め、そうでない年は長め）。一部は 600L のオーク樽に入れ、果皮に付いている天然酵母で発酵させます。残りは選別酵母を使いステンレスタンクで発酵させます。瓶詰め数週間前に、樽とタンクのワインをブレンドします。

【白・辛口】<スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ラインガウ

葡萄品種：リースリング 熟成：一部はオーク樽、残りはステンレスタンク

有機認証：ユーロリーフ 残留糖度：7. 4g/L 酸度：8. 6g/L

品番：KA-554/JAN：4935919195546/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



ラインガウでありながらモーゼルワイン通じる酸とミネラルが楽しめるスタイル プリンツの哲学の鱗片が感じられる、スタンダードクラス

プリンツ ゲーツ リースリング クーバーアー トロッケン 2020

Prinz Guts Riesling Q.b.A. Trocken

ローム、砂、丸石、粘土質土壌で、10～15%の斜度の畑です。選別酵母を使用し、ステンレスタンクで発酵、熟成させます。大変ボリュームのある辛口です。香りは甘い果実、ミネラルと生き生きとしたフレッシュ感があります。

【白・辛口】<スクリュューキャップ>

国/地域等：ドイツ/ラインガウ

葡萄品種：リースリング 有機認証：ユーロリーフ

残留糖度：6. 8g/L 酸度：7. 2g/L

品番：KA-201 容量：750ml

JAN：4935919192019

¥2,640(本体価格¥2,400)



プリンツ ゲーツ リースリング ファインヘルプ フォン ブンテン シーファー 2019

Prinz Guts Riesling Q.b.A. Feinherb vom bunten Schiefer

フォン ブンテン シーファー「色とりどりの粘板岩から」と名付けたワイン。主にヘンデルベルクの斜度 30～40%の、粘板岩土壌の若い葡萄樹から造ります。ミネラルがあり、しっかりとした味わいです。余韻には花のような綺麗な香りが残ります。

【白・やや辛口】<スクリュューキャップ>

国/地域等：ドイツ/ラインガウ

葡萄品種：リースリング 有機認証：ユーロリーフ

残留糖度：9. 5g/L 酸度：7. 3g/L

品番：KA-553 容量：750ml

JAN：4935919195539

¥2,640(本体価格¥2,400)



新入荷

NEW ARRIVAL

Côteaux Bourguignons

樽での熟成により味わい深いコトー ブルギニョン

コトー ブルギニョン ルージュ 2018

Côteaux Bourguignons Rouge

コトー ブルギニョンの畑は1.25ha、平均樹齢は50年です。土壌はシルト、畑の北部は粘土が混ざっています。畝と畝の間には草を生やし、除草剤を使うかわりに耕します。収穫した葡萄は除梗します。アルコール発酵前に2〜3日間、低温マセラシオンを行い、色とアロマを抽出します。アルコール発酵は20〜25度に温度コントロールしながらステンレスタンクで5日〜8日間行います。その間、1日に2回、朝と夕方にルモンタージュを行います。熟成は228Lのフレンチオーク樽で8〜10ヶ月行います。軽くフィルターをかけてからボトルリングします。濃い赤色、レッドベリーの豊かなアロマが広がります。ピノ ノワールとガメイのブレンドによる味わい深いワインです。

【赤・ミディアムボディ】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ

生産者：ガヴィネ ベサニー 葡萄品種：ピノ ノワール、ガメイ

熟成：228Lのフレンチオーク樽で8〜10ヶ月

品番：FC-436/JAN：4935919314367/容量：750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)

960本
限り



ガヴィネ ベサニー エ フィーユ GAVIGNET BETHANIE & FILLES

ニューイ サンジョルジュに拠点を置くガヴィネ家とベサニ家の婚姻によって誕生したドメーヌです。実家のドメーヌで働いていたクリスティアン ガヴィネは畑の相続をきっかけに独立しました。ミシェル ベサニは、母方の祖父の引退に伴い、数ヘクタールの畑を相続しました。二人が結婚したことにより、ドメーヌ ガヴィネ ベサニが誕生しました。現在は彼らの二人の娘、クリスティアヌとクレールが中心となりドメーヌの運営を行っています。醸造学校を卒業したクリスティアヌとクレールがドメーヌに加わるようになってから、少しずつ新しいアイディアを取り入れるようになりました。仕事のコツを掴んだ姉妹たちは徐々に自分達のやり方を実現させていき、改革も行ようになりました。1990年にドメーヌ名を「ガヴィネ ベサニー エ フィーユ」に変更し、その後も変わらぬ努力を続け、一貫して安定した品質を確かなものにしました。2001年の彼女達のファーストヴィンテージ以来、ずっと伝統を尊重しながらも時代に合わせたワイン造りを行っています。



新入荷

NEW ARRIVAL

Côteaux Bourguignons

2018VT の生産量

300 本

その全てを入手出来ました



ミシエルの長男で醸造を担当するピエール・フランソワ。弟のヴァンサンと共にドメーヌを継ぎ、兄弟でワイン造りを担っています。

コトー ブルギニオンに使う葡萄の畑はサン・デセール村に位置し、標高300m、北東向き、土壌は粘土石灰質です。葡萄は1965年に植樹されました。栽植密度は9,000本/ha、ピノ・ノワールはギヨー、ガメイはゴブレ仕立てです。1本の枝に8芽を残します。収穫した葡萄は選果台で選別し100%除梗します。ピノ・ノワールとガメイは一緒にコンクリートタンクに入れ25〜30度にコントロールしながら発酵させます。発酵中、最初の8日間は1日1回のピジャージュとルモンタージュを行います。発酵後、空気圧プレスで圧搾し、同じコンクリートタンクで約10ヶ月熟成させます。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてボトリングします。輝きのあるルビー、ラズベリーやカシス、レッドカラントを思わせる小さな赤や黒の果実のアロマが広がります。非常にフレッシュ、やわらかで丸みのある口当たりが魅力です。



グバールのコトー ブルギニオンの畑は非常に小さいため、**年間でわずか 300〜500 本しか生産されません**。年によっては生産しない場合もあります。弊社では2018VTの生産された数量全てを入手することが出来ました。ブルゴーニュワインが高騰している中で、お手頃な価格で楽しめる、本当に貴重な存在です。

コトー ブルギニオン
ルージュ 2018
Côteaux Bourguignons Rouge

【赤・ミディアムボディ】
国/地域等：フランス/ブルゴーニュ
生産者：ミシエル グバール エ フィス
葡萄品種：ピノ・ノワール、ガメイ
熟成：コンクリートタンクで約10ヶ月

品番：FC-437/容量：750ml

JAN：4935919314374

¥2,530(本体価格¥2,300)



VILLA ANNABERTA

ヴィッラ アンナベルタ VILLA ANNABERTA



徹底した品質管理が生み出す
ハイクオリティのアマローネと
オリジナリティ溢れるワイン



イタリア／ヴェネト州

ディエゴ コッティーニが妻アンナベルタに捧げるワイン

ヴィッラ アンナベルタは、高品質のアマローネで知られるコッティーニ家が手掛けるワインの中の、一つのブランド名です。ワイナリーはヴァルポリチェッラの北部、ガルダ湖のすぐ近くに位置しています。「アンナベルタ」は、オーナーであるディエゴ コッティーニの妻の名前で、「妻に捧げるワイン」という意味合いを持っています。ヴィッラ アンナベルタではアマローネとヴァルポリチェッラの他に、ヴァルポリチェッラのエリア外の畑の葡萄を使い、アパッシメント（陰干し）によって造るカナヤ（I-572）や、リパッソ製法を用いたジャイロ ロッソ（I-589）というオリジナリティ溢れるワインを造っています。コッティーニ家は、他にもいくつかのブランド名でワインをリリースしていますが、ヴィッラ アンナベルタのワインの特徴について「インスピレーション ワインと呼ばれていて、創造性があり、味わい、フレイバーに独自の個性が感じられます。丸みがあり、リッチな味わいで親しみやすいのも魅力です。アンナベルタへ捧げるワインで、家族への愛や献身、情熱を表現しました」と話してくれました。現在はディエゴの2人の息子（長男ミケーレが醸造担当、次男マティアが輸出、販売を担当）もワイナリーに加わり、高品質でコストパフォーマンスの高いワインを生み出しています。



クオリティの高い葡萄を得るための改革

葡萄畑は標高 250m～850mの斜面に広がっており、すべて南向きです。土壌は氷河によって形成されたモレーン土壌です。ディエゴ コッティーニがワイナリーを引き継いでから改革した点がいくつかあります。まずは葡萄の仕立てを変えました。それまでは伝統的なベルゴラ仕立てだったため、収量は葡萄の樹、1本当たり 4kg～5kg でしたが、より高い品質を求め、ギョー仕立てに変えました。収量は1本当たり 1.5kg と減りましたが、質のよい葡萄が得られるようになりました。また、栽植密度も変更しました。以前は 1ha 当たり 3,000 本でしたが、1ha 当たり 7,000 本にしました。これにより葡萄の根の土中での競争が激しくなり、葡萄は養分を得るために地中深く根を伸ばすようになります。これらの変革は全て、品質の高い葡萄を得るために行っています。ディエゴは、「畑作業は仕事ではなく楽しみ。良いワインが出来ることへの喜びに繋がる」と話します。この姿勢が妥協のないワイン造りにしっかりと反映されており、どのクラスのワインも素晴らしいクオリティが保たれています。





徹底的な選別作業が品質の鍵

ヴィッラ アンナベルタでは、葡萄の選別を非常に重視しています。アマローネやカナヤなどのアパッシメント（陰干し）を行う葡萄については、熟練した摘み手がいくつものチェック項目を確認しながら手作業で収穫を行います。その後、収穫した葡萄はセラーに運びこまれ、もう一度選別作業が始まります。アパッシメントは、フルッタイオと呼ばれる葡萄の乾燥室で行いますが、温風を当てて乾かすわけではなく、箱に入れて、数ヶ月もの時間をかけて、自然乾燥するのをじっと待たなければなりません。そのため、少しでも傷や腐敗のある葡萄が混ざっていると、その数ヶ月の間に葡萄は駄目になるばかりか、同じ箱の健全な葡萄の状態まで悪くしてしまいます。そのため、アマローネには収穫した葡萄の20～30%しか使用しないそうです。さらに、アパッシメントによって葡萄の水分が減るため、出来上がるワインはさらに少なくなります。しかし、ディエゴは「悪い商品を作るくらいなら、ワインは造らない」と語り、徹底的とも思えるほどの品質管理を行います。陰干し（アパッシメント）した葡萄は、プレスする前に不純物を取り除くため、しっかりと洗浄するのにもこだわります。これによって、葡萄の持つピュアな味わいをさらに表現できると考えています。

発酵・熟成容器の多様性によって 理想の味わいへの選択肢が多くなる

様々なサイズの異なるタンクを使用しています。なかでも小型のステンレスタンクを多く使用していることについて、「自分達の理想の味わいにブレンドできる選択肢がたくさんあるということ」とディエゴは話してくれました。また、この小型のものは、全てオフィスで温度管理をすることができ、最新の情報が一目でわかるようになっています。

熟成に使用する樽は3種類で、バリック、トノー（500L）、ティーニ（大樽・150hL）です。焼き加減はライト～ミディアムトーストで樽の個性が強くなりすぎないようにしています。アマローネは基本的にバリックで、ヴァルポリチェッラやI.G.P.ワインは、大樽とトノーで熟成させています。

清潔に保たれた熟成用セラー

ワインの樽熟成には適度な湿度が必要ですが、湿度が高ければカビが繁殖するリスクが生じます。ヴィッラ アンナベルタのセラーは、隅々まで徹底的に清掃が行き届いており、まさに「塵一つ無い」完璧な環境を保つことでリスクを抑えています。また、空気交換を行って常に清潔な環境を保ちます。気温は13～14度に保たれており、夏場でも18度を超えることはありません。また、最新の湿度管理用システムを導入しています。理想的な湿度（75～78%）を保つために湿度を感知するセンサーがついており、湿度が低くなると自動で銀色の壁部分に水が流れ、湿度を上げるという最新のシステムを導入しています。

また、ボトルの洗浄や殺菌に使うスチームや熱湯は、葡萄の枝を燃やすことで得たエネルギーを利用するなど、ワイナリーとしてサステイナブルな動きを心掛けています。葡萄やワインの品質管理だけではなく、こうした点でも妥協がないのがディエゴらしいこだわりだと言えます。



徹底的な選別をクリアできるのは、収穫したブドウの 20～30%のみというこだわり
ヴィッラ アンナベルタを代表する高品質のアマローネ

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ 2016

Amarone della Valpolicella

※無くなり次第 2017VT に切り替わります

徹底的に葡萄を選別して造られる、こだわりのアマローネです。熟練した摘み手が 9 月中旬に収穫を始め、畑での収穫時と収穫後の二度、数多くのチェック項目をクリアした葡萄だけを選別します。優れた品質のアマローネのためには、完璧に健全な状態の葡萄だけを選ぶこの厳しい作業が絶対に欠かせません。徹底的な選別を経て、その後の乾燥工程に移ることが出来るのは、収穫した葡萄のわずか 20～30%しかありません。傷や腐敗のない健全な葡萄のみを、専用の小屋で約 120 日間乾燥させます。1 月に除梗、破碎し、選別した酵母を使って 20～24 度に温度管理しながら、ステンレスタンクで 20 日間発酵させます。その後、バリックとトノーで 18 ヶ月、大樽で 6 ヶ月、瓶で 12 ヶ月熟成させています。こうして出来上がるワインは、レーズンを思わせる複雑な風味、ふくよかな果実味とアルコールのバランスが絶妙な、高品質なアマローネに仕上がります。

★2016VT が「デカンター2020.05」で 90 点。



赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.G.

葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ

熟成：バリックとトノーで 18 ヶ月、大樽で 6 ヶ月、瓶で 12 ヶ月

品番：I-722/JAN：4935919057226/容量：750ml

¥6,050(本体価格¥5,500)

「さらに品質にこだわりたい」ならこちら！

「もっと気軽に楽しみたい」ならこちら！

コッティーニ家が特別な日のために造り上げたトップ キュヴェ
最高の葡萄だけを選び抜いた特別なアマローネ

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ プライヴェート コレクション 2013

Amarone della Valpolicella Private Collection

最も日当たりがよい、このワインのためだけの畑から、30 年以上の熟成にも耐える可能性を持った、樹齢の高い最高の葡萄だけを使います。9 月半ばに、熟練した摘み手が収穫を始めます。摘み取った葡萄は専用の小屋で約 120 日間乾燥させます。1 月に除梗、破碎します。選別した酵母を使い、20～24 度に温度管理しながらステンレスタンクで 20 日間発酵させます。長期熟成に耐え得るしっかりとしたタンニンが感じられます。

赤・フルボディ

国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.G.
葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ

熟成：バリック（新樽）で 24 ヶ月熟成し、大樽で 6 ヶ月、更に瓶で 12 ヶ月

品番：I-723/JAN：4935919057233

容量：750ml ¥7,480(本体価格¥6,800)



アマローネ用の干し葡萄の搾りかすに残った成分を抽出
「リパッソ」製法による豊かな風味が特徴的です

ヴァルポリチェッラ リパッソ スペリオレ 2018

Valpolicella Ripasso Superiore

良いリパッソを造るためには、アマローネの搾りかすに果汁が残っていない必要がないため、アマローネを圧搾する時の加減を調整しています。畑は標高 400～500m で、マール（泥灰土）と粘土の土壌です。畑で注意深く選別することから始まります。素晴らしい葡萄だけを 9 月に収穫し、ベースとなるワインを造り、翌年の 1 月にアマローネの搾りかすの上に入れ、約 20 日間再び発酵させます。この「リパッソ」によりドライフルーツや熟した果実、ジャムを思わせる濃厚なアロマがもたらされ、骨格のあるしっかりとしたボディのワインになります。

赤・フルボディ

国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.

葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、他

品番：I-719/JAN：4935919057196

容量：750ml ¥2,530(本体価格¥2,300)



ヴァルポリチェッラ区域外の葡萄をアパッシメントして仕込む
「きつねのようにずるがしこい」アマローネ スタイルのワイン



カナヤ ロッソ 2014

Canaja Rosso

※無くなり次第 2015VT に切り替わります

カナヤとは、ヴェネトの方言で「きつねのようにずるがしこいさま」を意味します。「I.G.P.であるにも関わらず、リッチな風味とボリュームがあって、まるでアマローネみたいなワインだ！」ということで名付けました。アパッシメントの期間が異なりますが、アマローネ同様に陰干し葡萄を使用するなど、醸造のプロセスはアマローネと同様で、価格はかなりお値打ちです。ヴァルポリチェッラ区域外にある畑の葡萄を使います。アマローネより2～4週間遅い10月末頃に収穫します。葡萄は、畑の中で少し乾燥状態になります。収穫した葡萄を1～1ヶ月半程、軽くアパッシメントします。この段階で30～40%もの水分が失われています。破碎、除梗し、低い温度で1ヶ月かけて発酵させます。スパイシーで少し野性的、まろやかなアタック、タンニンはしっかりとて、アフターの酸がエレガントです。スパイシーさが特徴的で、その要素が食事とよく合います。

赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：I.G.P.

葡萄品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、他

熟成：500Lのフレンチオークのトノーと大樽で12～18ヶ月

品番：I-572/JAN：4935919055727/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

「さらに品質にこだわりたい」ならこちら！

「もっと気軽に楽しみたい」ならこちら！

アマローネと遜色ないクオリティを誇る自信作
最高の葡萄だけを選び抜いた“特別なカナヤ”

カナヤ ロッソ ゴールド 2013

Canaja Rosso Gold

まさにアマローネを思わせる品質が楽しめる特別なカナヤです。畑は標高の高い、ヴェローナにごく近いガルダ湖の東岸にあり、北西向きです。土壌は貧しく石が多いので、ワインが力強くしっかりしたものになります。通常より遅い10月下旬に収穫し、水分が40%ほど失われるまで乾燥させます。破碎後、低温で5～6日間醸しを行い、1ヶ月かけて発酵させます。アマローネは通常ブルーンの風味がありますが、このワインにはタバコの風味があり、より複雑さがあります。まろやかで心地よい飲み口があり、ワインを飲みなれていない方にもおすすめです。

赤・フルボディ

国/地域等：イタリア/ヴェネト

等級：I.G.P.

葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ

熟成：バリックで24ヶ月

品番：I-618/JAN：4935919056182

容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



カナヤの搾りかすでリパッソした弟分的ワイン

ジャイロ ロッソ 2017

Jairo Rosso

9月末～10月上旬に収穫します。破碎して、20～24度に温度管理の下20日間発酵させます。その後、カナヤの発酵が終わるまで、温度管理したタンクで保存します。カナヤの搾りかすに入れて7～12日間再発酵させ、さらにカナヤを10～15%ブレンドします。ポートワインのような風味があり、バランスの良い味わいです。

赤・フルボディ

国/地域等：イタリア/ヴェネト

葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ主体

品番：I-589/JAN：4935919055895/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



親しみやすいながらも味わい深いスタンダード

コメ 2017

Com'e

コメとは、英語のHowに近く、「どういう風にワインが出来るの？」という問いに、「コメ（このように）！」と答えるというニュアンスで、ディエゴの畑やセラーでの仕事に対する自信の表れ、プライドを感じることが出来ます。口当たりが柔らかく、ジャミーで、しっかりとしたタンニンがあります。

赤・ミディアムボディ

国/地域等：イタリア/ヴェネト

葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ主体

品番：I-639/JAN：4935919056397/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



稲葉といえばローヌ ワイン！ 17 生産者・150 アイテム以上の品揃えは弊社の強みです

コート デュ ローヌの 2018VT から 生産者による違いを探りました！



株式会社稲葉のルーツは「稲葉商店」。1952 年創業の小さな酒食料品店です。当時は、自転車に取り付けたリヤカーに、味噌や醤油を満載して数キロ先まで配達していました。その後、清酒やビールの過当競争の煽りを受けて、1974 年には、当時はまだ珍しかった、輸入酒と輸入食品の店頭販売を主体とする小売業態へと転換しました。その後、1980 年にドイツ、1983 年にフランスと、自社でのワインの直輸入を開始しました。そして 2022 年、弊社は創業 70 周年を迎えることが出来ました。これもひとえに皆様のご愛顧のおかげと感謝しております。今後も「ワインへの情熱は誰にも負けない」という言葉に恥じないよう、生産者と皆様との架け橋となるべく努力してまいります。

さて、今回は 30 年にわたり皆様にご紹介してまいりました「コート デュ ローヌ南部」というエリアの生産者に注目し、2018VT のワインからそれぞれの魅力や違いについて、改めてご案内させていただきます。まずは、弊社のローヌワインの原点ともいべきエドモン ビュルルの息子たちの「ドメヌ ビュルル」と「ドメヌ フォン サラド」のワインをご紹介します。



コート デュ ローヌ ルージュ 2018

生産者：ドメヌ ビュルル

※ビュルル家次男、三男のフローランとダミアンのドメヌ

【赤・フルボディ】

葡萄品種：グルナッシュ 70%、シラー 30%

品番：F-384/JAN：4935919043847

¥ 2,090（本体価格 ¥ 1,900）



ヴァントウ レ テール ルージュ 2018

生産者：ドメヌ フォン サラド

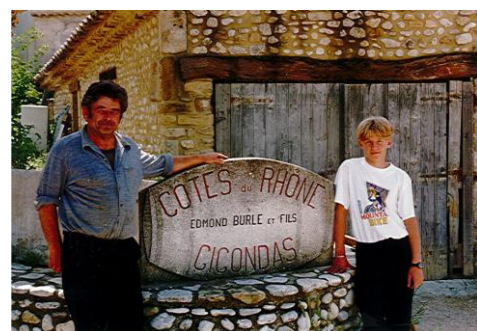
※ビュルル家長男ベルナルと、その娘クレールのドメヌ

【赤・フルボディ】

葡萄品種：グルナッシュ 40%、シラー 40%、カリニャン 20%

品番：FB-294/JAN：4935919212946

¥ 1,870（本体価格 ¥ 1,700）



↑ 1994 年（エドモン、ダミアン） /

↓ 2006 年（ダミアン、ベルナル、フローラン）



「フランスの片田舎が詰まっている」
「トップ生産者に負けないクオリティ」
「豊かな果実味が魅力的」

コート デュ ローヌ ルージュ 2018

生産者：ドメヌ ビュルル

○1992 年から 30 年にわたり輸入を続けている、弊社のローヌワインの原点的生産者。濃厚で力強いスタイルのジゴンダスで知られたエドモン ビュルルのドメヌ。現在はエドモンの息子たち、次男のフローランと三男のダミアンが引き継いでいます。

○2004 年にエドモンが亡くなり、ワインの品質が落ちてしまったため、弊社では 2004VT のワインはジゴンダス 1 銘柄しか輸入しなかったというエピソードも。

○このことが二人に危機感を与え、実家を出ていた長男のベルナールも弟たちに協力し、名声の復活に取り組みました。今では偉大な父を超える品質のワインを生産しています。

○営業スタッフからは、「フランスの片田舎が詰まっている。栓を抜いた瞬間に南フランスの田舎の雰囲気が味わえるワイン」、「今回比較したクロ デュ モン オリヴェヤアンドレ ブルネルなどのトップ生産者と比較しても、まったく見劣りしないクオリティ」などの声が上がりました。



ビュルル家のワインをさらに美味しくする究極のマリアージュ
彼らのワインと抜群の相性を見せるサラミ！ また、彼らの赤ワインにはチョコレートもとても良く合い、実際に現地訪問の際には度々用意されています。ただし、合わせて飲むと美味すぎるため、まずはワインだけでしっかりと試飲します。

2018VT について、「素晴らしい年になった！ 5～6 月の多雨によりベト病の被害が拡大したものの、土中の水分のおかげで、7～8 月の暑く乾燥した夏に対応できた。収穫期の天候にも恵まれたよ。ワインのスタイルとしては、フルーティというよりは、骨格のしっかりとした年だ」と嬉しそうなビュルル家一同（右写真）。

ビュルル家のワインは、弊社にとっての「ローヌワインの原点」。ジゴンダス村のビュルルは、「南フランスの田舎の雰囲気」を持ち、豊かな果実味が楽しめるスタイル。ヴァケラス村のフォン サラドは、「肩肘張らずに楽しめる南ローヌらしさ」を持ちながらも、娘クレールの参加によってフレッシュでエレガントな味わいに。南フランスの田舎の雰囲気を思い浮かべながら、彼らのワインをおつまみとともにぜひお楽しみください。

「肩肘張らずに楽しめるのが魅力」
「ちょっとしたおつまみと合わせたい」
「近年はさらにフレッシュでエレガントに」

ヴァントウー レ テール ルージュ 2018

生産者：ドメヌ フォン サラド

○ビュルル家の長男、ベルナールが義父から相続したドメヌ。2002 年から自社瓶詰を開始しました。

○ドメヌ ビュルルがあるジゴンダスの隣村、ヴァケラスにあるワイナリー。ヴァケラスは、ジゴンダスよりもエレガントな傾向があります。

○今回比較した 2 つのワインも、スタンダードクラスながらそれぞれの造り手のワインの特徴を良く反映していました。

○2011 年から 10 年にわたり輸入していますが、2015 年にベルナールの娘クレールが参加してからますます洗練されてエレガントに。とはいっても、南ローヌらしい豊かな果実味ももちろん楽しめます。

○造りの違いを見ると、コールドマセレーションとマイクロビュラージュを行うこと、醸し発酵の期間はドメヌ ビュルルの 18 日間に対し、フォン サラドは 12～14 日間とやや短いことなど、フレッシュでフルーティなスタイルを目指していることが分かります。

○営業スタッフからは、「クレールが加わってから、さらに品質に磨きがかかっている」、「肩肘張らずに楽しめるのが魅力」、「ビュルル家のワイナリーを訪問すると、サラミやチョコレートがおつまみとして出てくる。ボルドーやブルゴーニュの洗練されたワインも良いが、日本の家庭でも簡単に出来るような、ちょっとしたおつまみと合わせる時に彼らのワインを選択肢に加えたい！」など、様々な声が上がりました。



左から、ダミアン（三男）とフローラン（次男）、ベルナール（長男）とその娘のクレール。

／ チリワインの中心地、多様なテロワールを持つ ／ マイポ ヴァレーの魅力



チリの首都サンティアゴの周辺に広がるマイポ ヴァレー。19 世紀後半のフィロキセラ禍よりも前から、ボルドー系の葡萄品種を栽培していた歴史のある産地です。地中海性気候で、夏は乾燥しており、冬に集中的に雨が降ります。西の太平洋からは寒流のフンボルト海流の影響で冷たい風が吹き、そして反対の東からも、アンデス山脈からの冷たい風が吹き降ろします。こうした環境のため、同じマイポ ヴァレーの中でも場所によってテロワールが異なります。

現在弊社では、マイポ ヴァレーに拠点をおく 3 つの家族経営の生産者を取り扱っております。チリ全体の生産量のおよそ 80% が大規模なワイン企業によるもので、弊社が取り扱うような家族経営のワイナリーは非常に少なく、プレミアム チリワインの生産者としてチリワインの発展に尽力しています。今回はそれぞれの場所が持つ個性と得意とする品種にフォーカスし、マイポ ヴァレーの魅力をご紹介します。



カベルネ ソーヴィニヨンに注目！／

ペレス クルス

Viña Perez Cruz

カベルネ ソーヴィニヨンの名手が生む 洗練されたプレミアム チリワイン

ペレス クルスは設立から 19 年とその歴史はまだ浅いですが、設立より約 40 年前の 1963 年に、パブロ ペレスが既にマイポ アンデスの土地を購入していました。パブロ ペレスの他界後、彼の妻のマリアナと 11 人の子供たちがワイナリー設立のプロジェクトをスタートしたのが 80 年代後半で、最初の葡萄が植えられたのが 1994 年のことでした。当初は葡萄を他の生産者へ販売していましたが、彼らが育てる葡萄は周囲のからの評判がよかったことから、自社での瓶詰めを決意しました。その後、数年かけてワイナリー運営について学び、遂に 2001 年にペレス クルスを設立、翌年 2002 年にペレス クルスの名でファーストリリースしました。ペレス クルス家は国内でいくつかの事業を展開していますが、ワイン造りは、自分たちのファミリーネーム「ペレス クルス」を付けた唯一の事業でもあります。「ワイン造りは、私たち家族にとって大切なものだから、自分たちの名前をつけた。他の事業とは思入れが違う」とオーナーのアンドレ ペレスは語ります。



マイポ アンデスはカベルネ ソーヴィニヨンにとっての理想の地



ペレス クルスのワインは全て自家畑の葡萄から造られます。1994 年、マイポ アンデスの土地に葡萄を植えるにあたり、60 ヶ所に穴を掘って、どの葡萄がその土壌に適しているのかを調査しました。さらに 2007～2010 年にかけて、土壌分析の専門家ペドロ パラと共に再度土壌のリサーチを行い、適した品種を植えています。

畑がある場所は、大昔は川底でした。砂利や丸石、岩が非常に多く、非常に水はけがよい土壌です。これらの石や岩、砂利は山から川によって流され、運ばれてきた堆積土壌です。葡萄の根は石や岩の間を縫うように、地中深く伸びていきます。「ワイン造りに関わる人がこのような土壌を見たらすぐにカベルネ ソーヴィニヨンに理想的だと思うでしょう。これと似たような組成を持つ土壌は、他のワイン産地では、フランスのボルドーのメドックが挙げられます。マイポ アンデスのワインの特徴はローズマリーやラベンダーを思わせる風味が感じられることです」とエノログのヘルマン ライオン（写真）は話していました。

ヘルマン ライオンは、ペレス クルスがファースト ヴィンテージを出した 2002 年当初からワイナリーを支えてきました。生産されるワインの 70%がカベルネ ソーヴィニヨンというペレス クルスで長年ワイン造りをしてきたということもあって、2017 年に来日した際に、ヘルマンは「まさに自分はカベルネ ソーヴィニヨンのエキスパートだ！」と話していました。これまでにチリ国内のみならず、ワイン評論家やアメリカやイギリスのワイン専門誌で多くのワインが高い評価を得ています。



マイポ アンデスのテロワールを表現したクラシカルなスタイル
最高の区画の葡萄を厳選して造る「カベルネのトップ キュヴェ」

ピルカス カベルネ ソーヴィニヨン 2014

Pircas Cabernet Sauvignon

Wine Advocate
ワインアドヴォケイト 239

93 pts

2014VT のピルカス カベルネ ソーヴィニヨンは、12ha の非常に品質の安定した畑からのワインで、この畑は石の多い土壌でクラシカルなスタイルのマイポのカベルネが出来る。このエリアの 2014 年は 2013 年よりも少し涼しかった。（中略）冷涼な年のマイポのクラシカルなスタイルのカベルネでペッパーやバルサムを思わせるアロマがあります。口当たりはミディアムボディ、この品種の持つエレガントなタンニン、ハーブを感じるフィニッシュ。今でも美味しく飲めるが、ボトルで熟成出来るポテンシャルを持つ。

— 「ワインアドヴォケイト #239」

<その他評価> ★「デスコルチャドス 2018」94 点 ★「ティム アトキン 2018 レポート」93 点

【赤・フルボディ】国／地域等：チリ／マイポ ヴァレー 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン

熟成：フレンチオーク樽で 14 ヶ月（新樽 50%、1 回使用樽 50%）

品番：W-078／JAN：4935919080781／容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)



レセルバ(W-011)よりも樹齢の古い樹の葡萄を使い、ボリューム感も骨格もワンランク上
バランスと質感の良さが、良質なボルドーを彷彿とさせるスタイル

カベルネ ソーヴィニヨン リミテッド エディション 2019

Cabernet Sauvignon Limited Edition

1994年に植えたカベルネ ソーヴィニヨンを使っています。土壌は、礫岩です。選果テーブルで選別。除梗して破碎、ステンレスタンクに入れ10度で4日間コールドマセレーションさせます。発酵中に注意深くルモンタージュします。醸しの期間は30日です。フレンチオーク樽（新樽、1回使用樽各50%）でマロラクティック発酵し、16ヶ月熟成させます。熟成したカベルネ ソーヴィニヨンの良さが感じられます。レッドベリーとスパイスのアロマ、力強いタンニンがあり、大変よく構成されたワインです。

【赤・フルボディ】国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、他

熟成：フレンチオーク樽（新樽50%、1回使用樽50%）で16ヶ月

品番：W-059/JAN：4935919080590/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



質感がよく、上品でエレガントなペレス クルスのスタイルが
エントリー レベルでもしっかりと表現されています

カベルネ ソーヴィニヨン レセルバ 2018

Cabernet Sauvignon Reserva

マイポ アンデスは、カベルネ ソーヴィニヨンに適した土壌です。選別の後、除梗して軽く破碎し、4日間コールドマセレーションします。ステンレスタンクで発酵、24日間の醸しの後、アメリカンオークの樽60%、フレンチオークの樽40%を使い12ヶ月熟成させます。その後、最低3ヶ月瓶で寝かせます。深いルビーレッド、熟したレッドベリーとスパイスのアロマは、ドライフルーツやバニラの風味をより一層引き立てています。すばらしい構成のワインです。力強いタンニンがありますが、後口はとてもスムーズです。

【赤・フルボディ】国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、他

熟成：アメリカンオーク60%、フレンチオーク40%で12ヶ月

品番：W-011/JAN：4935919080118/容量：750ml

品番：W-027/JAN：4935919080279/容量：375ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

¥1,100(本体価格¥1,000)

／ シャルドネに注目！ ／

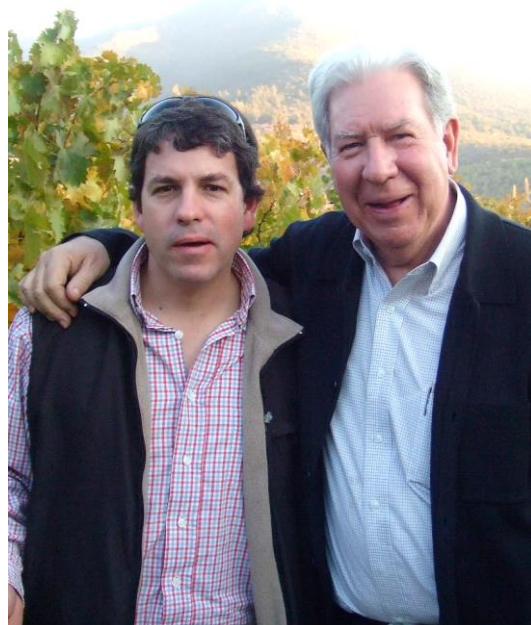
ウィリアム フェーヴル チリ

Viña William Fèvre Chile

シャブリの伝説の人ウィリアム フェーヴルが惚れ込んだ
シャルドネに適した素晴らしい土地

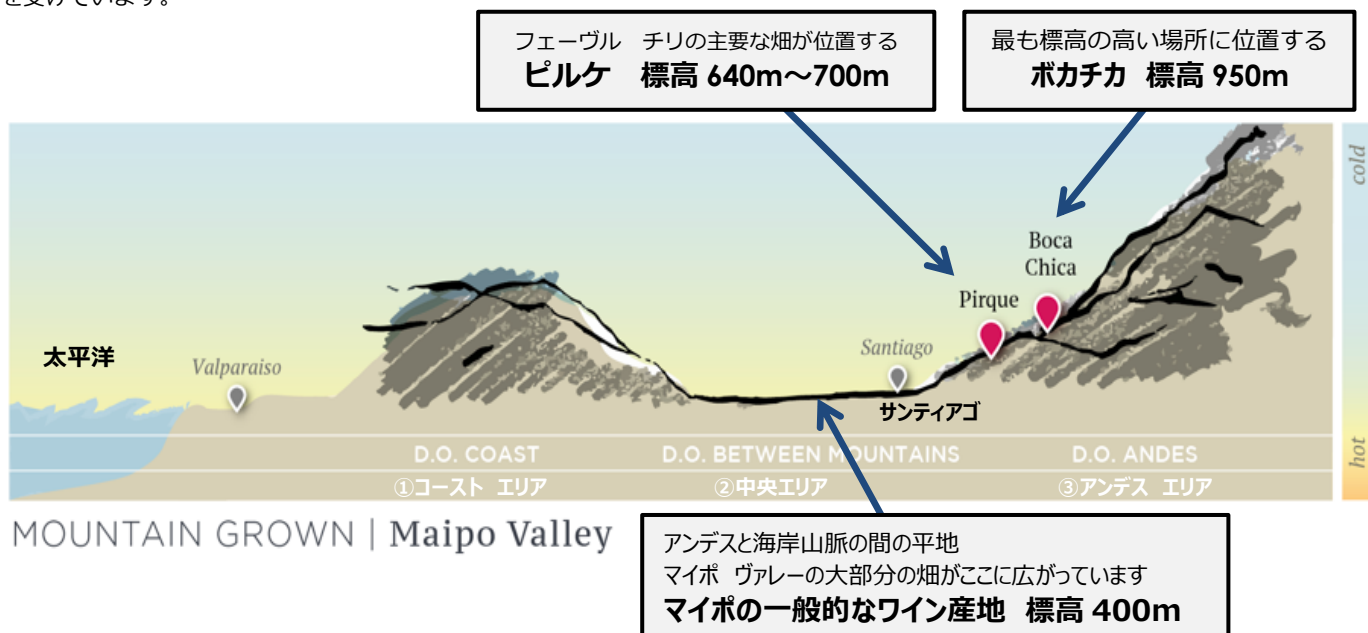
ウィリアム フェーヴル チリは、1990年代の初め、二人の人物の出会いからすべてがスタートしました。その二人とは、シャブリの著名なワイン生産者であるウィリアム フェーヴルとチリのマイポ ヴァレーの実業家であり、果樹やナッツの農園を経営していたビクトール ピノです。

ウィリアム フェーヴルは、フランス以外でシャルドネの栽培に適した土地を探し、世界各地を旅していました。ある時、チリを訪れたウィリアム フェーヴルは、アンデス山脈の麓の標高の高い場所、サン フアン ピルケの土地を見つけました。当時、マイポ ヴァレーの葡萄栽培はもっと標高の低い場所で行われており、この場所には葡萄は植えられていませんでした。しかし、先見の明があったウィリアム フェーヴルはこの土地の可能性を見出していました。彼は土地を購入しシャルドネを植えようと、所有者であるピノ家に交渉をしましたが、当主ビクトールピノはその申し出を断りました。しかし、フェーヴルはその後も交渉を続け、土地を買い取るのではなく、ピノ家と共同でワイナリーを設立するに至り、こうして「ウィリアム フェーヴル チリ」が誕生しました。



「マウンテン グロウン」の優位性がフェーヴル チリの唯一無二の個性

チリにはいくつかのワイン産地がありますが、首都サンティアゴのあるマイポ ヴァレーは最も有名な産地です。太平洋からアンデス山脈まで 200km しかないチリを、マイポ ヴァレーを軸に東西にカットした断面的にみると3つのアペラシオンに分かれます(下図参照)。ウィリアム フェーヴル チリのあるアンデス エリア(下図③)は、アンデスの麓を這い登る場所で、山から吹き降りる涼しい風の影響を受けています。



このエリアで冷涼な気候を求める場合、冷たい海流の流れる太平洋側か、山からの冷たい風の影響を受けるアンデスの麓のどちらかになります。アンデス側の生産者は「マウンテン グロウン ワイナリー(山地栽培のワイナリー)」と呼ばれています。通常、マウンテン グロウン ワイナリーの多くは、標高 500~550mの間にありますが、ウィリアム フェーヴル チリの畑は、もっと高いアンデス山脈の麓、標高 640m~700m(ピルケ)~950m(ボカチカ)に広がっています。代名詞ともいえるシャルドネは主に「サン フアン」の畑(880m)に植えています。かつてウィリアム フェーヴルが魅せられた畑です。このような標高が高いアンデスの山中にある畑で育つ葡萄は、他よりも比較的冷涼な気候の影響を受け、成熟がゆっくりと進みます。その結果、十分な酸を保ち、アルコールが高すぎない、大変バランスのとれたワインが出来ます。このように、畑の場所の優位性を生かしたワイン造りがウィリアム フェーヴル チリの個性となっています。

チリワインのイメージを覆すエレガントで洗練された仕上がり
価格が高騰しているブルゴーニュワインの代替品としてお役立てください

エスピノ グラン キュヴェ シャルドネ 2018

Espino Gran Cuvée Chardonnay

サン フアンにある 8ha の畑で、マイポ川沿いに広がります。このワインに使う両端の区画は、岩盤まで 2m と深く、気温も中央より低いため、より酸が高く、品質の高い葡萄が出来ます。クローンは 1992 年に、シャブリのウィリアム フェーヴルから直接輸入しました。手摘みで収穫します。葡萄は除梗せず全房圧搾することで、骨格が与えられます。果汁は品質をみて選別し、最上のものだけを使用します。低温で一晩清澄させた後、全体の 20~30%をフレンチオークの樽(新樽 20%)で発酵、熟成させます。樽熟成の間、バトナージュを行います。残りの 70~80%は 60hL のステンレスタンクで発酵、熟成させます。熟成期間は 5~6 ヶ月です。軽ろ過してから瓶詰めします。一部にオーク樽を使用することで骨格、ボディと複雑さを持ち、同時に豊かな果実味と酸のある柔らかな味わいのワインに仕上がります。輝きのある黄金色。洗練された強く複雑なアロマには、初めにトーストやドライフルーツ、その後から樽のスモーキーなニュアンスが感じられます。しっかりとした骨格があり、香り豊かで持続性があります。



★「デスコルチャドス」94 点

【白・辛口】国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー 葡萄品種：シャルドネ
熟成：20%~30%をフレンチオークの樽で、残りはステンレスタンク
品番：W-017/JAN：4935919080170/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)





ストレートな味わいを楽しんでいただくためタンクで熟成させます
フレッシュなシャルドネを楽しみたい方におすすめ

エスピノ シャルドネ 2019

Espino Chardonnay

畑は、サン フアンにある 8ha の区画で、真ん中の区画をエスピノに使います。小高く盛り上がっており両端より標高が高く、日当たりが強くなるので葡萄が早く熟します。クローンは 1992 年に、シャブリのウィリアム フェーヴルから直接輸入しました。収穫した葡萄はすぐに、とてもいいに圧搾します。そしてステンレスタンクで、10～15 日間 16～18 度で発酵させ、さらに熟成させます。マロラクティック発酵はさせません。多少の澱が、タンクの中にありますが、バトナージュのような作業はほとんどしません。新鮮なレモンピールを思わせる香り、洋梨のような果実味、ミネラル感や火打石を思わせる風味がはっきりと広がります。

【白・辛口】国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー

葡萄品種：シャルドネ 熟成：ステンレスタンク

品番：W-041/JAN：4935919080415/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

メルロ&ソーヴィニヨン ブランに注目！

トレス パラシオス

Viña Tres Paracios

「Mr. Merlot」と呼ばれた男が表現する Cholki 溪谷のテロワール

トレス パラシオスは「3つのパラシオス」という意味で、パラシオス家の3代目であることを指しています。1代目が行っていたワイン造りを現オーナーのパトリシオが復活させました。現在はカミーロ ラメルがワイン造りを行っています。カミーロ ラメルはかつて、ボルドー1級のシャトー マルゴー総支配人だったポール ポンタリエから「Mr. Merlot」と呼ばれた人物です。ポール ポンタリエはチリのアルト マイポにあるブティックワイナリーのコンサルタントをしていた際、ボルドーブレンド（カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、カベルネ フラン）でワインを造っていましたが納得する品質のものが出来ませんでした。ある時、ポンタリエがトレス パラシオスのメルロを飲み、その品質に驚き、カミーロのことを覚えていたそうです。その後、あるディナーでポンタリエに会った際、カミーロのことを、「Mr. Merlot」と呼んでいたそうです。



海岸山脈に囲まれた畑。昼夜の寒暖差がワインに豊かなアロマをもたらします。



太平洋からの風が吹き抜ける Cholki 溪谷

ワイナリーは、Cholki 溪谷というマイポ ヴァレーの西のエリアに位置しています。太平洋から 30 km の距離なので、海からの冷涼な風が吹き抜けます。また太平洋からの風だけではなく、ワイナリーを囲む海岸山脈からの風もあります。東側には海岸山脈の中でも最も高い山のひとつ、オルコン デ ピエドラ山がそびえています。このような環境のため、夏になると昼夜の寒暖差は 30 度にもなります。これは葡萄栽培には非常に大切な要素です。また、冷たい風が畑を涼しく保ってくれるため、葡萄はゆっくりと完熟し、葡萄に酸とアロマが保たれます。メルロの他にも、ピノ ノワールやソーヴィニヨン ブランといった冷涼な産地を好む葡萄品種がとりわけ美味しいことも、こうした理由によるものです。

また、火山由来の堆積土壌は、チリのセントラル ヴァレーの中でも他とは異なるテロワールを持っており、これがトレス パラシオスのワインに独自性を与えるとともに、やわらかでエレガントな味わいをもたらします。



シャトー マルゴーの元総支配人が「Mr. Merlot」と呼んだ男
カミーロ ラメルが造り上げる、最良区画からのメルロ

メルロ ファミリー ヴィンテージ 2018

Merlot Family Vintage

何年もの調査の結果、最も優れた葡萄が出来る最良の区画を選び、その畑の葡萄から造っています。4月に手摘みで収穫し、除梗、破碎します。発酵前に低温で10日間コールドマセレーションを行います。27度以下に温度管理しながらステンレスタンクで発酵させます。その後、225Lのバリック（新樽35%）に移し、12ヶ月熟成させます。ワインそのものの良さをキープするためにろ過せず瓶詰めします。紫を帯びた濃い赤色。様々なベリーやスグリなど皮の黒い果実のアロマの中に、黒胡椒やクローヴのスパイシーな要素、さらにコーヒーやモカの香ばしい香りが豊かな果実味とバランスよく混ざり合っています。濃厚なプラムを思わせるフレイバーが広がり、同時にたっぷりのスパイスもあります。非常にエレガントでシルキーな口当たりです。濃厚な果実味の中に感じるバナナやコーヒー、樽のニュアンスがワインに複雑さを与えています。



【赤・フルボディ】国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー

葡萄品種：メルロ 熟成：225Lのバリック(新樽35%)で12ヶ月

品番：W-074/JAN：4935919080743/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



メルロのスペシャリストが造るワインは、スタンダードクラスもあなどれません

メルロ レセルブ 2018

Merlot Reserve

葡萄はメルロにとって理想的な気候、土壌のある場所に植えています。畑の標高は200m、土壌は花崗岩と粘土で構成され、砂利が多く、ミネラルが豊富に含まれています。収量は8トン/ha。除梗、破碎し、発酵前に低温で5日間、コールドマセレーションします。27度以下に温度管理しながら、ステンレスタンクで発酵させます。その後、225Lのバリック（新樽20%）に移し、約6ヶ月熟成させます。ブラックベリーやプラム、カシスのアロマの中に、黒胡椒やクローヴのスパイシーな要素が感じられます。口当りはたっぷりとして、豊かな果実味があります。非常に柔らかくしなやか。複雑さはありながら、とてもバランスが良く、親しみやすいスタイルです。

【赤・フルボディ】国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー

葡萄品種：メルロ 熟成：225Lのバリック(新樽20%)で約6ヶ月

品番：W-072/JAN：4935919080729/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

冷涼な気候と火山性の堆積土から生まれる
フレッシュな酸と繊細な果実味を持ったソーヴィニオンブラン

ソーヴィニオンブラン レセルブ 2020

Sauvignon Blanc Reserve

畑は太平洋から冷たい風が吹く、チョルキ渓谷の中で一番涼しい場所にあります。土壌は火山性の堆積土で、地表から1mの深さまではローム質、その下は砂利と石灰質の混ざる土壌となっています。葡萄の実には日光に当たり過ぎないように、葉を残しておき、フレッシュさとソーヴィニオンブラン特有のアロマを保つようにしています。醸造の全ての過程において、酸化を防ぐようにしています。10~12度に温度管理しながら、ゆっくりと発酵させ、豊かな柑橘系の果実やミネラルのアロマを引き出します。発酵後、約2ヶ月澱と共に寝かせます。輝きのあるグリーンがかかった黄色。洋ナシ、レモン、グレープフルーツの柑橘系の果実の繊細なアロマ、この品種らしいハーブや若草の香りとミネラル、かすかにスパイシーなニュアンスも感じられます。口に含むと、フレッシュで非常にバランスがよく、しっかりとした酸とミネラルの風味が感じられます。余韻はやわらかく、素晴らしい持続性があります。

【白・辛口】国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー

葡萄品種：ソーヴィニオンブラン 熟成：澱と共に約2ヶ月

品番：W-055/JAN：4935919080552/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)





／ 現地イタリアでも注目の実力派ワイン ／

ガンベロ ロッソ 高評価ワイン



「Gambero Rosso Vini d'Italia 2022」



最高評価 **3グラス**
トレビッキエーリ獲得

ソアーヴェ クラッシコ
モンテ フィオレンティーネ 2019
Soave Classico Monte Fiorentine

単一畑モンテ フィオレンティーネからのワイン。火山性土壌のためミネラル感が豊富です。また、樹齢が高いため少ししか房を付けませんが、とても品質が高く長期熟成に適した葡萄を収穫することが出来ます。標高 210~220m の畑で、南西向きです。面積は 6ha。葡萄は 10 月中旬頃に 3 回に分けて収穫しています。16~18 度に温度管理したステンレスタンクで、10~15 日間発酵させます。ステンレスタンク 100% で熟成させます。緑のハイライトのある薔色で、リンゴやプラム、カリンの香りと喉の渇きをいやす酸味があり、フレイバーが長く続きます。2018VT からトレビアーノ ディ ソアーヴェをブレンドし、より複雑さと魅力が増すワインとなりました。

【白・辛口】国／地域等：イタリア／ヴェネト 等級：DOC
生産者：カルガーテ 葡萄品種：ガルガネガ、トレビアーノ ディ ソアーヴェ
熟成：ステンレスタンク
品番：I-094/JAN：4935919050944/容量：750ml
¥2,970(本体価格¥2,700)



2019VT について

春から夏にかけて異常気象の傾向がありました。春は気温が低い日が続き、例年を下回る平均気温でした。一方、夏は非常に暑く、最高気温を記録しました。9 月は日中は晴天で夜は涼しく、恵まれた天候でした。ワインは酸と糖度のバランスのとれたヴィンテージと言えます。全体的には非常に興味深いヴィンテージとなりました。



「Gambero Rosso Vini d'Italia 2022」



2004VT~2019VT まで 16 年連続

最高評価 **3グラス**
トレビッキエーリ獲得

アメデオ クストーツァ スペリオール 2019
Amedeo Custozza Superiore

トレビアーノとトレビアーネッロは、バリックで熟成させ、ガルガネガは繊細さを失わないように、大樽で熟成させます。香りの決め手となるフェルナンダは収穫後冷凍庫に入れ、マイナス 20 度で凍らせま。冷凍庫のスイッチを切り、マイナス 2 度になったらプレスして、果汁を取り出します。そうすることできれいなアロマを引き出します。美しいレモンイエロー、花や果実を思わせる香りや樽熟による芳醇な風味が豊かに拡がります。柔らかな酸味、力強くコクがあり、非常に完成度の高い仕上がりです。

【白・辛口】国／地域等：イタリア／ヴェネト 等級：DOC
生産者：カヴァルキーナ
葡萄品種：ガルガネガ 40%、フェルナンダ 30%、トレビアーノ 15%、トレビアーネッロ 15%
熟成：バリックと大樽
品番：I-200/JAN：4935919052009/容量：750ml
¥2,750(本体価格¥2,500)



2019VT について

4 月と 5 月に雨が多く、気温が平均より低く、また、6 月是不安定な大気が強風や雹などの特異な天候をもたらした。結実不良が見られました。そのため、2019 年の収穫量は、2018 年よりも少なく、2017 年に近い量となりました（30%減）。収量は減りましたが、しっかりと葡萄をセレクトしたため、ワインは健康で素晴らしいとなりました。ここ 3 年のヴィンテージとは少し異なり、より酸が保たれており、特にリンゴ酸が含まれ、わずかにアルコール度数が低いです。

「Gambero Rosso Vini d'Italia 2021」



3グラス トレビッキエーリ 獲得

2001VT~2012VT まで
12 年連続
通算 16 回獲得



ロッソ ピチーノ スペリオレ
ロッジョ デル フィラーレ 2017
Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare

12 年連続のトレビッキエーリ獲得など、品質が毎年向上している理由のひとつとして、葡萄の樹齢が上がっていることが挙げられます。カストラートに位置する畑で、標高 200m。石灰岩の混じった粘土質土壌。10 月中旬の早朝から午後遅くに収穫します。収穫量を抑え、まず畑で選別し、セラーに運んでさらに選別します。品種ごとに仕込みます。除梗して、温度管理とルモンタージュが出来る 100hL のステンレスタンクで発酵。醸しは 28 日間です。フレンチオークのバリック（新樽）で 18 ヶ月熟成させます。ブルーベリーやチェリー、スミレの花やバニラ、クローブの上品な芳香、しっとりした果実の深い味わいとエレガントな深みのある力強さを持っています。

<その他評価>

- ★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2021」97 点
- ★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2021」トレステッレ オーロ/94 点
- ★「ヴィノス 2021.10」91 点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/マルケ 等級：DOC
生産者：ヴェレノージ 葡萄品種：モンテプルチャーノ 70%、サンジョヴェーゼ 30%
熟成：フレンチオークのバリック（新樽）で 18 ヶ月
品番：I-603/JAN：4935919056038/容量：750ml



2017VT について

初夏から夏にかけて非常に暑く、白葡萄は 50%収穫減と厳しい年でした。熱波の影響で、収穫は通常より 20 日ほど早まりましたが、得られた葡萄の結果に満足しています。葡萄の房は小さく、皮はしっかりと厚くなり、十分な酸があります。アロマが凝縮し、収穫の際に畑で選別をする必要がないほどでした。また、9 月に雨が降ったおかげで、幾分か収穫量の減少を取り戻すことが出来ました。難しい状況の中でしたが、品質は良く、とくに赤ワイン用の黒葡萄は素晴らしいです。

¥4,950(本体価格¥4,500)

「Gambero Rosso Vini d'Italia 2021」



3グラス トレビッキエーリ 獲得

2015VT に続き
2 年連続で獲得



ドン ルイジ リゼルヴァ 2016
Don Luigi Riserva

モンテプルチャーノを使って新しいワインを造ろうと、コタレッラと相談して始めたディ マーヨ ノランテの最上級ワイン。二人のルイジ=アレッシオの父と息子に捧げています。畑は標高 100m のマルタローザ地区にあります。土壌は石灰岩で、ワインに骨格とボディを与えます。1 ヶ月かけてマセラシオンを行います。フレンチオークのバリック（新樽）で 12 ヶ月、その後瓶で 12 ヶ月熟成させます。フルボディなワインですが、食事との相性も良く、ノランテの哲学「重いワインからエレガントなワインへ」が、このワインにも現れています。

<その他評価>

- ★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2021」3 星/94 点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/モリーゼ 等級：DOC
生産者：ディ マーヨ ノランテ 葡萄品種：モンテプルチャーノ
熟成：フレンチオークのバリック（新樽）で 12 ヶ月
有機認証：ICEA（ラベル表示なし）
品番：I-318/JAN：4935919053181/容量：750ml



2016VT について

2016 年は収穫量の面では赤も白も 20%減で厳しい年でした。しかし、出来上がったワインのクオリティは非常に高いです。収穫期に雨が降ったため、良質な葡萄を厳しく選別をした結果、収量面では難しい状況になりましたが、ワインの品質は高まりました。2016VT の赤は共通してリッチでフルーツが強いです。

70 本限り

¥6,050(本体価格¥5,500)

トレビッキエーリを選出するための最終選考まで到達したワイン

2 bicchieri 赤2グラス

「赤2グラス」はトレビッキエーリ選出のための最終選考まで到達したワインに与えられます。
惜しくもトレビッキエーリ獲得とはなりませんでしたが、その品質の高さには確かなものがあります。

「Gambero Rosso Vini d'Italia 2021」

2 bicchieri

過去には3グラスも
獲得しています



レーヴェ ペコリーノ 2018 Rêve Pecorino

レーヴェはフランス語で「夢」という意味で、樽熟成の白ワインで成功したいというアンジェラの夢から名付けました。平均樹齢40年の葡萄を使います。通常のペコリーノより遅積みにします。小箱に入れ、低温でセラーへ運びます。除梗し、コールドマセレーションします。50%はフレンチバリックの新樽で、残りの50%をタンクで発酵させます。共に6ヶ月熟成させます。樽熟成させたワインは澱と共に別のタンクに移し、さらに9ヶ月熟成させます。両方をブレンドし、ろ過せず瓶詰めします。樽熟成は柔らかさ、タンク熟成はフレッシュさをもたらします。金色に近い輝きのある麦わら色。バナナやパイナップルの香りの後から、エニシダの花やサンザシ、樽の心地よいバニラの香りが広がります。とてもエレガントな骨格を持ちながら、しっかりと持続性のあるワインです。

<その他評価>

- ★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑」95点
- ★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2021」3星/90点
- ★「ベルリン ワイントロフィー2020」金賞
- ★「デカンターワールドワインアワード 2020」金賞/95点

【白・辛口】国/地域等：イタリア/マルケ 等級：DOCG

生産者：ヴェレノージ 葡萄品種：ペコリーノ

熟成：フレンチオークとタンク各50%で6ヶ月

品番：I-612/JAN：4935919056120/容量：750ml

2018VTについて

2018年は春に雨が多く、3月には雪が降りしました。夏は非常に暑くなりましたが、春先の雨や雪で土中に水分が十分あったため、水不足の心配はありませんでした。収穫量もよく、選別して良い品質の葡萄を収穫することが出来、品質も収穫量も十分で満足いく結果となりました。白はペコリーノ、ヴェルディッキオ、シャルドネ、赤はラクリマとモンテプルチャーノの出来が特に良いです。

¥3,300(本体価格¥3,000)

2 bicchieri

「Gambero Rosso Vini d'Italia 2019」

過去に何度も3グラスも
獲得しています



アリアーニコ コンタド リゼルヴァ 2015 Aglianico Contado Riserva

アレッシオが造りたいアリアーニコは、柔らかく、エレガントで繊細さを持つワインです。多くのアリアーニコのクローンがある中、タウラジのクローンを使っています。他の産地のアリアーニコは太く重くなりますが、石灰質土壌のため丸くエレガントなワインとなります。ステンレスタンクで発酵させます。アリアーニコに適度な酸が必要なので、マセレーションは長めに約1ヶ月行います。オークの樽（新樽でない）で12ヶ月熟成させます。深みのあるルビーレッド、すみれやプラム、チョコレートやスパイスの香りも感じられます。とてもなめらかで深みのある味わいです。良いワインであるほど、コストパフォーマンスが高くなければならないというノランテの哲学を体現したワインです。「コンタド」は、地域の総称です。

<その他評価> ★「ワインアドヴォケート 240」91+点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/モリーゼ

生産者：ディ マーヨ ノランテ 葡萄品種：アリアーニコ

熟成：オークの樽（新樽でない）で12ヶ月 栽培：ICEA(表示なし)

品番：I-208/JAN：4935919052085/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

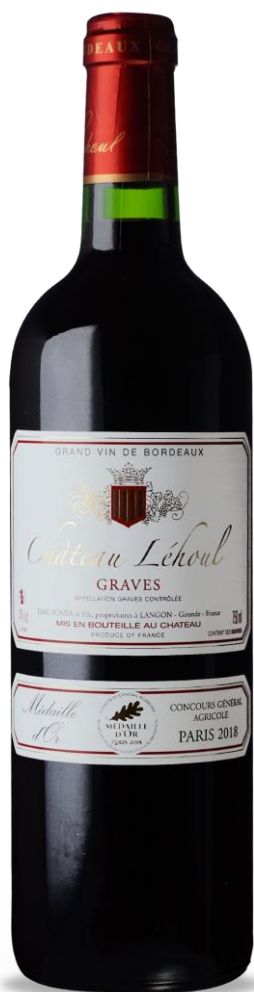
MyBordeaux Selection

／ ボルドーワイン委員会がおすすめする ／

厳選50本



2021年11月、ボルドーワイン委員会（CIVB）が「MyBordeaux Selection」（旧バリュエール ボルドー）50本を発表致しました。これらはワイン業界の一線で活躍する様々なバックグラウンドのエキスパートがブラインドテイastingで厳選したものです。味わいとコストパフォーマンスに優れているだけでなく、現在のワイン消費者像、市場トレンドや嗜好などを熟慮したバラエティに富むセクションになっております。この度「MyBordeaux Selection」に弊社取り扱いワイン5アイテムが選ばれましたのでご紹介いたします。是非お役立てください。



**大好きな友達とシェアしたい
ピュアで華やかな果実・花の香りが印象的な優しい赤**

カシスなどの黒い果実のほかに、スミレの花のフローラルなアロマが、ピュアでとっても華やか。ユーカリミント、ベーコンの脂、オーク樽熟成由来のバニラやコーヒー香なども。味わいはふくらみがあってまろやか。

— MyBordeaux Selection テイスティングコメント —

シャトー レオール グラーヴ ルージュ 2016 Château Léhoult Graves Rouge

【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／ボルドー／AOC グラーヴ

生産者：シャトー レオール

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 40%、メルロ 40%、その他

熟成：フレンチオークの樽で約 12 ヶ月

品番：FC-216／JAN：4935919312165／容量：750ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)

葡萄は、厳しく選別します。収穫量は 41hL/ha。ステンレスタンクに入れ、28～30 度で 15～28 日間発酵させます。87%がフリーランワイン、13%がソフトに圧搾したワインです。ヴィンテージにより圧搾ワインを使う比率は異なります。樽でマロラクティック発酵させます。フレンチオークの 2、3 回使用樽で 12 ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。口当たりはカシスのリキュールのような凝縮された果実味が感じられます。

<その他評価> ★「パリ農産物コンクール 2018」金賞

冬の夜に暖かい部屋でほっこりして飲むなら
熟した果実とオーク由来の甘い香りが豊潤な白



桃や熟れたリンゴ、トロピカルフルーツなどの熟した果実香が印象的で、そこに溶け込むキャラメル、バニラ、ココアといったオーク樽由来の香りのハーモニーが最高。辛口なのに甘みを感じさせる豊潤さがあってバランスも優秀。ほっこりする味わい。

— MyBordeaux Selection テイスティングコメント —

シャトー レオール ブラン フェ ド シェーヌ 2020
Château Léhoult Blanc Futs de Chêne

【白・辛口】国／地域等：フランス／ボルドー／AOC グラーヴ

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン、セミヨン

熟成：樽（新樽、1 回使用樽、2 回使用樽）各 1/3 で 12 ヶ月

品番：FB-614／JAN：4935919216142／容量：750ml **¥3,630**(本体価格¥3,300)

毎年このワインを造るために新樽を購入します。そのため、その年に必要な本数をあらかじめ提示することで、手に入られる特別なキューヴェです。収穫した葡萄は、ニューマティックプレスでゆっくり圧搾します。12～24 時間、8 度の低温に保ち澱を沈めます。樽で 20 度に温度管理して発酵させ、様子を見ながらバトナージュします。樽（新樽、1 回使用樽、2 回使用樽）それぞれ 1/3 ずつ使用して 12 ヶ月熟成させます。発酵から樽を使うことで、熟成だけ樽で行うワインよりも香りを付け過ぎることがありません。飲み頃は 5～10 年で、長期熟成させることが出来ます。

爽やかさと豊潤さのハーモニーが抜群の万能型白

楽しそうでストレートな香りは、柑橘やグリーンハーブのほのかに、パッションフルーツや黄桃などの熟れたニュアンスも豊か。コクが長く感じられ、全体的に爽やかな印象。

— MyBordeaux Selection テイスティングコメント —

シャトー レオール グラーヴ ブラン 2019
Château Léhoult Graves Blanc

【白・辛口】国／地域等：フランス／ボルドー／AOC グラーヴ

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン、セミヨン

熟成：ステンレスタンクで 4 ヶ月

品番：FB-615／JAN：4935919216159／容量：750ml **¥2,860**(本体価格：¥2,600)

ソーヴィニヨン ブランの樹齢は 10～30 年、セミイオンは病害に強いので高樹齢となり樹齢 60 年以上です。収穫量は 35hL/ha。ニューマティックプレスでゆっくりと圧搾します。12～24 時間、8 度の低温に保ち、澱を沈めます。18 度に温度管理しながらステンレスタンクで発酵させます。ステンレスタンクで 4 ヶ月熟成させます。白の生産量はシャトー レオール全体の 20%と数量が限られています。



CHÂTEAU LÉHOULT シャトー レオール

スーツを着て働くのではなく、農夫であり続けたい

ボルドー市内から南へ約 50km、ソーテルヌの先ランゴン郊外に位置するシャトーです。エリック フォンタ（右写真）は、20 歳の頃、地元のワインテイスティングクラブに入会、次第にワインへの興味が高まり、24 歳の時に家に帰ってワイン造りをする事を決意しました。所有する畑は 10ha です。当時はほとんどの人がやっていた収量制限をいち早く導入し品質向上を図るなど、革新的なワイン造りを行なったことで、雑誌や品評会で高い評価を得ようになり、ヒュー ジョンソンの『ポケットワインブック 2017』でも、グラヴのトップシャトーの一つとして掲載されています。2019 年、シャトーはエリック フォンタからヴィニョーブル グリュソンに移譲されましたが、現在もエリック フォンタは活躍しています。





折り重なった甘い風味が魅力的でスタイリッシュな赤

カシスのリキュール、プルーンを思わせる濃密な果実香に、チョコレートや生クリーム、バニラの甘い香りが重なるアロマ。酸味、渋味ともにまろやかで、上質な果実風味の迫力が強いインパクトを与える、モダンかつスタイリッシュな味わい。

— MyBordeaux Selection テイスティングコメント —

シャトー モンデジール ガザン ブライ 2015 Château Mondésir Gazin Blayé



【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／ボルドー／AOC ブライ

葡萄品種：メルロ 65%、マルベック 35%

熟成：樽（1/3 新樽）で 22 ヶ月 有機認証：AB、ユーロリーフ

品番：FB-593 / JAN：4935919215930 / 容量：750ml **¥3,630**(本体価格¥3,300)

畑は、シャトー周辺の 1 ヶ所で、粘土石灰土壌です。ブライ コート ド ボルドーに比べ、より厳格な栽植密度や収量の制限があり、熟成期間も長くしています。また、最も樹齢の高い葡萄を使用し、集約感があり、パワフルなスタイルに上げています。植栽密度は、5,500～7,400 本/ha です。100%除梗します。22 ヶ月フレンチオークの樽（1/3 新樽）で熟成させます。



特別なお祝いの日には上質なお肉に合わせて飲みたい まろやかで円熟のピークにある赤

ボトル熟成に由来する複雑で豊かな心地よいブーケ。さまざまなドライフルーツのほか、秋の森、腐葉土、キノコなど、心が静かに落ち着いていく、しっとりとした香り。味わいはキレイにまとまり、まろやかで喉ごしスムーズ。

— MyBordeaux Selection テイスティングコメント —

オー モンデジール 2012 Haut Mondésir



【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／ボルドー／コート ド ブール

葡萄品種：メルロ 90%、マルベック 10%

熟成：樽（1/3 新樽）で 20 ヶ月 有機認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-204 / JAN：4935919312042 / 容量：750ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)

丘の頂上にある畑で、表土は 30～40cm と浅く、その下は石灰岩です。根が石灰岩まで伸びるためミネラルが与えられ、ガザンより酸を持ったワインになります。畑は南北を向いていて、ジロンド川から吹く風が葉についた水分を吹き飛ばすため、霜害を防ぐことが出来ます。樹と樹の間の土を掘り起こすことにより、防虫剤は必要としません。ひとつの枝に 2～3 房のみ残します。収穫は手で行い、収穫量は 40hL/ha に抑えています。葡萄は収穫後、再度選別します。100%除梗します。20 ヶ月樽（1/3 新樽）で熟成させます。

MARC PASQUET マルク パスケ

カメラマンからワイン生産者へ転身 今や弊社のボルドーワインを語る上で欠かせない存在

シャトーは、ブライの南、ブラサックに位置します。フリーのカメラマンだったマルク パスケは、1988 年に収穫を手伝ったことがきっかけとなり、シャトー オー マルビュゼで 2 年間働きました。そして、いくつかのシャトーを見て回り、シャトー モンデジール ガザンを購入しました。当初からオーガニックに近い栽培を実践しており、現在、AB やユーロリーフといった認証を取得しています。品質重視のワイン造りが功を奏し、様々な専門誌で彼のワインが取り上げられています。近年では、マルベック 100%のキュヴェや白ワインにも挑戦するなど意欲的なワイン造りを行っています。



SANTENAY 2019 VT LES TERRASSES DE BIEVAUX

『Decanter 2021.11』 91 点を獲得しました！



Justin Girardin, Les Terrasses de Bievaux, Santenay 2019 91

£19.59-£22.50 adVinture, Goedhuis & Co, JN Wine

Justin Girardin (nephew of well-known négociant Vincent) has recently taken over at his family's 12ha estate. This comes from a vineyard high up on the slopes. It's an appealing Santenay Blanc with the characteristic slightly smoky, stony nose. Fresh and direct on the palate, and an intriguing note of honey together with sappy, grapefruit notes on the finish. Drink 2021-2023 Alc 13%



「この魅力的なサントネ ブランは少しスモーキーで石を思わせる香りを持つ。フレッシュでストレートな味わいで、余韻にはハチミツを思わせる魅力的な要素がジューシーなグレープフルーツのノートと混ざり合う。2021~2023 が飲み頃」 — 『デカンター 2021.11』

JUSTIN GIRARDIN

— ジュスタン ジラルダン —

今まさに世界的な評論家から注目を集める若手生産者

ジュスタン ジラルダンは、1570 年より続くジラルダン家の 13 世代目にあたります。2013 年以降、ジュスタンがドメーヌに参加し、両親からワイン造りを引き継ぎました。ジュスタンが引き継いでからは、ワインの品質に磨きがかかり、よりピュアで洗練されたスタイルになっています。ジャスパー モリス MW は、「サントネの新世代生産者のひとり」としてジュスタンを紹介しています。



＼ おすすめします ／ ジュスタンが「白のフラッグシップ」と語る自信作！

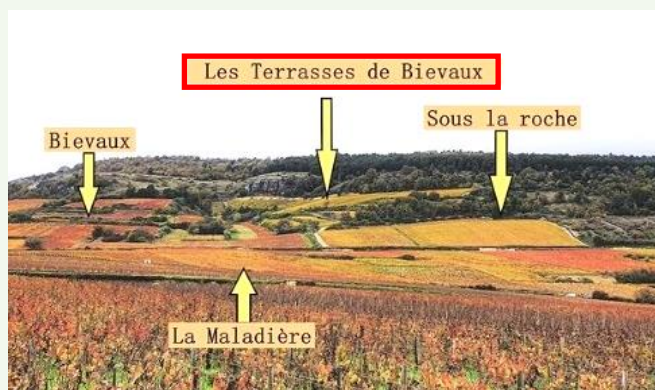
サントネ ブラン レ テラス ド ビエヴォー 2019

Santenay Blanc Les Terrasses de Bievaux

ジュスタンはこのワインについて、「私たちの白のフラッグシップだ」と話しています。テラスは「段々畑」、ビエヴォーは古いフランス語で「美しい谷」という意味です。サントネの村名格畑の中でも優れた白ワインが出来る畑として知られています。畑は 2.4ha。標高 400m の斜面にあり冷涼な気候で、しっかりとした酸が育まれます。土壌は粘土石灰質です。収穫量は 45hL/ha。プレス後 24~36 時間澱下げし、発酵と熟成は樽で行います。バリック（新樽 15%）で 12 ヶ月熟成させます。樽の産地はアリエ、ヴォージュ、ベルランジュです。生き生きとしてフレッシュ、花やミネラルの要素があります。柑橘系の果実と樽の要素、心地よい酸が調和しています。

★「デカンター-2021.11」で 91 点、 ★「ジャンシスロビンソン.com」で 16 点

【白・辛口】国／地域等：フランス／ブルゴーニュ 等級：A.O.C.
生産者：ドメーヌ ジュスタン ジラルダン 葡萄品種：シャルドネ
熟成：バリック（新樽 15%）で 12 ヶ月
品番：FB-737／JAN：4935919217378／容量：750ml



¥4,950(本体価格¥4,500)

SENSUALE MOSCATO



センスアーレ モスカート



魅力的なアロマにほんのり甘さを感じる
爽やかな“弱発泡性ワイン”

ラベルとキャップシールにハートが描かれており、バレンタインの贈り物としてもおすすめです

センスアーレ モスカート 2020

Sensuale Moscato

華やかで魅力的なアロマが広がり、ほんのりと甘さを感じる、爽やかな味わいフリッツァンテ（弱発泡性）です。畑は標高 500m に位置し、ピエモンテのアスティと同じように冷涼な気候です。粘土の多い火山性土壌で、カルシウム、窒素、凝灰岩が豊富です。葡萄が傷つかないように小さなカゴを使って収穫します。柔らかくプレスした後、すぐに発酵に移ります。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。発酵中に温度を下げて、酵母の活動を止め、発酵を終えます。素晴らしいアロマを保つため、フィルタリングの回数は出来る限り少なくしています。輝きのあるゴールドイエロー、桃や洋ナシ、マンゴなどの豊かなフルーツのアロマ、そしてモスカートの持つエキゾチックなニュアンスも感じられます。採れたての果実を思わせる新鮮な果実味、心地よい甘さがあり、とてもバランスが取れています。

【白・やや甘口】＜弱発泡性ワイン＞ 国／地域等：イタリア／バジリカータ
等級：I.G.P. 生産者：ヴィニエティ デル ヴルトウーレ
葡萄品種：モスカート ピアンコ 熟成：ステンレスタンク
品番：I-738／JAN：4935919057387／容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

このワインには大切な人への感謝と愛情が込められています
美しい色ときれいな甘さを持った『甘口ワイン』



ラ ローザ パッシート 2018

La Rosa Passito

モスカートとモリナーラを陰干しして造ったパッシートです。葡萄は収穫後、陰干しします。糖分が潜在アルコール度 18%になったら（通常は 12 月）、破碎し、発酵前に 2～3 日醸しを行います。果皮を取り除き、ステンレスタンクに入れます。発酵は 10～15 日続き、糖分とアルコールのバランスをとるため、アルコール度が約 14%になったら移し替えをして発酵を止めます。大切なのは、モスカートがわずかにビターなトーンを持つため、飲みやすくバランスをとることです。翌年の春に瓶詰めします。バラの花びらのような美しい色合い。素晴らしいアロマ、果実と酸のバランスが見事です。

【ロゼ・甘口】国／地域等：イタリア／ヴェネト 等級：I.G.P.
生産者：カヴァルキーナ 葡萄品種：モスカート、モリナーラ
品番：I-401／JAN：4935919054010／容量：375ml

¥2,420(本体価格¥2,200)



このワインを生み出したカヴァルキーナのルチアーノ ビオーナ。ルチアーノは結婚 10 周年の記念日に、この「ラ ローザ」をバラの代わりに 24 本プレゼントしたという、ワイン生産者ならではの心のこもったエピソードもあります。