

Domaine La Soufrandise

ドメーヌ ラ スフランディーズ

フランス / ブルゴーニュ / マコネ



ニコラとフランソワーズ夫妻の人柄が表れた 優しく包み込むような味わい 巧みなアッサンブラージュが生む 高品質なプイイ フュイッセ

ラ スフランディーズは、ニコラとフランソワーズのムラン夫妻が経営する、家族経営の小さなドメーヌです。ワイナリーは、古いオスピス（救済院）の跡地に 1831 年に建てられました。ナポレオン軍の元少佐が、この場所とワインに魅了されて建物を手に入れた後、1853 年にムラン家の手にわたり現在に至っています。元詰めを開始したのは 1986 年のことです。以来 35 年間にわたって、収穫や瓶詰などの特別な作業を除き、畑仕事からワイン醸造に至るまで、すべての工程は夫婦 2 人の手によって行われています。

葡萄畑はすべてフュイッセ村にあり、総面積は 7ha で、およそ 20 ヶ所に細かく点在しています。その内の 2 区画が A.O.C.マコン フュイッセで、残りはすべて A.O.C.プイイ フュイッセのエリアにあります。

ニコラは、ワイナリーの目の前にある「クロ マリ」以外の区画の葡萄を、巧みにアッサンブラージュしてワインを仕込んでいます。葡萄栽培はリュット レゾネ（減農薬栽培）で行います。畑をすべて見て回るには 1 日半かかってしまい、規定に従った作業が難しいため、有機認証は取得していません。ラインナップはすべて白ワインで、プイイ フュイッセ 2 種類とマコン フュイッセ 1 種類を生産しています。非常に稀ですが、貴腐菌がついた年にのみ「ヴルルール ドートンヌ（旧名：ルヴルーテ）」という特別なプイイ フュイッセを生産することがあります。





区画ごとの醸造に用いる小型のステンレスタンク

複数の異なる区画の個性を見極め

巧みなブレンドで素晴らしいワインを造り上げる

ドメーヌ ラ スフランディーズの真骨頂は、長年の経験によって培ったブレンド技術を用いたワイン造りです。畑はすべてフュイッセ村にありますが、ソーヌ断層の影響により、地層年代の異なる石灰岩質とシスト土壌があるため、テロワールはそれぞれの区画で異なっています。近年、プイイ フュイッセではブルミエ クリュ格付けが誕生し、単一畑からのワインを生産する動きが活発になっています。弊社で取り扱いのあるヴェルジッソン村の生産者「ジャック ソメーズ」もクリュごとの個性を表現すべく、ブルミエ クリュ格付けの誕生以前から、単一畑からのプイイ フュイッセにこだわってリリースをし続けています。彼らとは対照的に、ドメーヌ ラ

スフランディーズでは区画ごとに優劣をつけず、それぞれの区画が持つ個性を見極め、ブレンドすることで素晴らしいワインを造り出しています。収穫、压榨、発酵、醸造と、ワイン造りの工程はすべて区画ごとに行い、最後にブレンドするのがニコラ流です。ただし、ブレンドだけでワインの品質を決定しているのではなく、畑での作業と理解が重要な役割を果たしています。

「乾燥した年に強い区画があれば、雨の多い年に強い区画もあります。このように、毎年の天候によってベストな区画は変わってきます。さらに言えば、たとえ同じ区画の同じ葡萄の樹から採れる葡萄であっても、毎年同じ状態とは限りません。

区画ごとの特徴だけでなく、年ごとに異なるキャラクターを理解した上でベストなブレンドを探り、最高の品質を目指しています。これには長年の経験が必要で、心身ともにエネルギーを費やすハードな作業ですよ」とニコラは話してくれました。



醸造についてのこだわり

醸造はすべて区画ごとに行い、最後にブレンドしています。収穫はすべて手摘みです。テロワールの特徴を表現してくれると考え、アルコール発酵は天然酵母によって行なっています。空気圧式プレスで優しく压榨し、30 時間静置して澱下げし、綺麗な澱を含む上澄みだけを取り除いて発酵させます。発酵温度は 24 度以下にコントロールし、若い樹齢のものはフレッシュさを活かすためにステンレスタンクで、古い樹齢のものは樽で、それぞれ発酵と熟成を行います。熟成は綺麗な澱とともに行い、ワインのフレッシュさを保つため、澱引きは瓶詰め直前まで行いません。ベントナイトで清澄後、珪藻土フィルターをかけて瓶詰めしています。



それぞれの区画ごとに発酵・熟成容器を使い分けて、最終的にブレンドすることで調和のとれたワインを生み出します。セラーには 35hL の小型のステンレスタンクや 300L の木樽が並べられています。

弊社スタッフがワイナリーを訪問して感じた ムラン夫妻の優しい人柄とワインの魅力

まだ入社して間もない頃、彼らが造る、優しく、包み込むようなワインに感銘を受けました。そして、オーナーであるニコラ ムランと、妻のフランソワーズの、写真越しに伝わる“温和で優しい笑顔”に惹かれたことが今でも記憶に残っています。2018年の訪問が決まった時は、大変嬉しく、当日を迎えるまで胸を躍らせておりました。実際にお会いすると、二人ともイメージ通りの人柄でした。静かながらも、ワインに対する情熱や愛情を併せ持つ心優しいニコラ。そして、フランソワーズは笑顔が印象的で、ニコラをしっかりと支えているという感想を抱きました。二人の人柄に惹かれると同時に、ワインにもその魅力が反映されていると確信した訪問でした。

テロワールを熟知し、どのような年であれ、自分達のポリシーを持つこと。強い信念のもとに「区画毎のテロワールや葡萄の特徴を見出し、生かしながらブレンドしていくスタイル」を貫き通す姿。必ず、その年の最高品質のワインを造り上げることにプロフェッショナルだと感じました。マコンには、このような素晴らしい生産者がいるのだと改めて実感しました。夫婦の愛情から生まれる優しく、柔らかく、包み込むようなワインと共に、ムラン夫妻の人柄についてこれからも一人でも多くの方にお伝えしたいと思います。



笑顔の絶えないムラン夫妻

樹齢約50～90年のシャルドネがもたらす集約感のある味わい 12区画の葡萄をブレンドする“ラ スフランディーズの真髄”

プイ フェイッセ ヴィエイユ ヴィーニュ 2018

Pouilly Fuissé Vieilles Vignes

限定
130本

樹齢約50～90年の葡萄を使用して造る、ラ スフランディーズを代表するワインです。畑は12区画に分かれており、ブレンドすることで1つのワインにまとめ上げています。たとえば「メネトリエール」、「シャン」、「プラスレ」は力強さと豊かな風味を、「クロ ガイヤール」、「ペリエール」、「シュヴォー」は、気品と繊細さをもたらします。輝くような黄金色で、花や蜂蜜のような香りにやわらかなコク、いかにもヴィエイユ ヴィーニュらしい深みのある味わいがあり、酸もしっかりと感じられます。果皮からのエキス分も多く含まれています。

葡萄は1929年と1969年に植えられています。標高は250mと300mで、緩やかな斜面に位置しており、西向きと南西向きです。主な土壌は、白色と灰色の化石を含む石灰岩と粘土で、下層土は中期ジュラ紀の石灰岩です。肥料はオーガニックのコンポストを使用します。グリーンハーベストはしません。葡萄の樹1本あたり8房が成るように剪定しており、収穫量は40hL/haです。手作業で収穫し、選別は畑とワイナリーで計2回行います。テロワールを反映してくれると考え、天然酵母を使用しています。アルコール発酵とマロラクティック発酵は約20度で、3分の2をステンレスタンク、3分の1を300Lのオーク樽（新樽、1回使用樽、2回使用樽20%ずつ、それ以上使用した樽20%）で行います。発酵と同じ容器で澱と共に11ヶ月熟成させ、1週間に1度バトナーージュします。ワインのフレッシュさを保つため、澱引きはボトリングの直前に行います。清澄、濾過をしてからボトリングします。年間生産量は約15,000本です。

★「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.

葡萄品種：シャルドネ 熟成：2/3をステンレスタンク、1/3を樽で澱と共に11ヶ月

品番：FC-417/JAN：4935919314176/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



「ドメーヌ ラ スフランディーズは、フェイッセ村にある。7haの畑（プイ フェイッセに6ha、マコン フェイッセに1ha）を持ち、石灰質粘土の土壌の上には30の異なる区画※が広がり、その半分以上が樹齢45年以上となっている。このため、このフラッグシップであるプイ フェイッセ ヴィエイユ ヴィーニュのブレンドには複数の選択肢がある。葡萄は手摘みで、比較的遅く収穫される。繊細なアロマを保持するために、空気圧式プレスで優しく圧搾している。（中略）深い黄金色。かなり発展した香りと果実味があり、酸は非常に顕著で——クロ マリの2019年よりも際立っている。今飲んでも良いだろう。16/20点」

——『ジャンシス ロビンソン.com』2021/5/17付の記事「From FMV to Liberty」よりジャンシス ロビンソンのコメントを抜粋。
※こちらのコメントでは区画数が30と書かれていますが、実際には約20区画です。

単一区画「クロ マリ」の個性を表現した、こだわりのプイ フュイッセ
フレッシュな酸とミネラル、凝縮した果実味が調和しています

プイ フュイッセ クロ マリ 2019 Pouilly Fuissé Clos Marie

ドメーヌ ラ スフランディーズが唯一リリースする、単一区画からのワインです。酸のフレッシュさが前面に出ており、ミネラル感ときれいにバランスをとっています。ほのかなバニラ香と十分なアルコール。長い余韻があります。アフターにフレッシュな酸味が残ります。より蜜っぽい感じが強く、少しトロっとするくらいの柑橘系果実の凝縮した風味があります。セラーのすぐ前にある畑ヴェール ラクワフの、石の壁(クロ)で囲まれた区画の葡萄を使用します。東向きで、標高は250m。1957年と2009年に植樹しました。自家畑が0.8ha、フェルマージュが0.6haです。土壌は化石を含む石灰岩と粘土で、それがブルゴーニュワインらしいミネラルを与えます。収穫量は45~50hL/haです。70%をステンレスタンク、30%を300Lの樽に入れ、約20度でアルコール発酵とマロラクティック発酵を行います。天然酵母を使用します。発酵と同じ容器で澱と共に10ヶ月熟成させます。樽はミディアムトーストで、5%が2回、15%が3回、10%がそれ以上使用した樽で、産地はトロンセとベルトランジュが50%ずつです。



★「ジャンシス ロビンソン.com」で16点、「ル ギド アシエット デ ヴァン2022」1星

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：30%を木樽、70%をタンクで澱と共に10ヶ月
品番：F-965/JAN：4935919049658/容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)

「(前略) 中程度の黄金色。リッチさと熟成感が見事に混ざり合い、緊張感と若干のミネラル感、トフィーやリンゴのようなニュアンスも感じられる。とても魅力的。すでにとても開いている。快楽主義者のためのワイン? コート ドールの香ばしく、渋みのあるワインとは全く異なる。16/20点」
——『ジャンシス ロビンソン.com』2021/5/17付の記事「From FMV to Liberty」より
ジャンシス ロビンソンのコメントを抜粋。

樹齢約25~30年の比較的若い葡萄を使用したスタンダード キュヴェ シストを含む土壌が花のような要素をもたらしています

マコン フュイッセ ル ロンテ 2018

Mâcon Fuissé Le Ronté

※無くなり次第 2019VT に切り替わります。

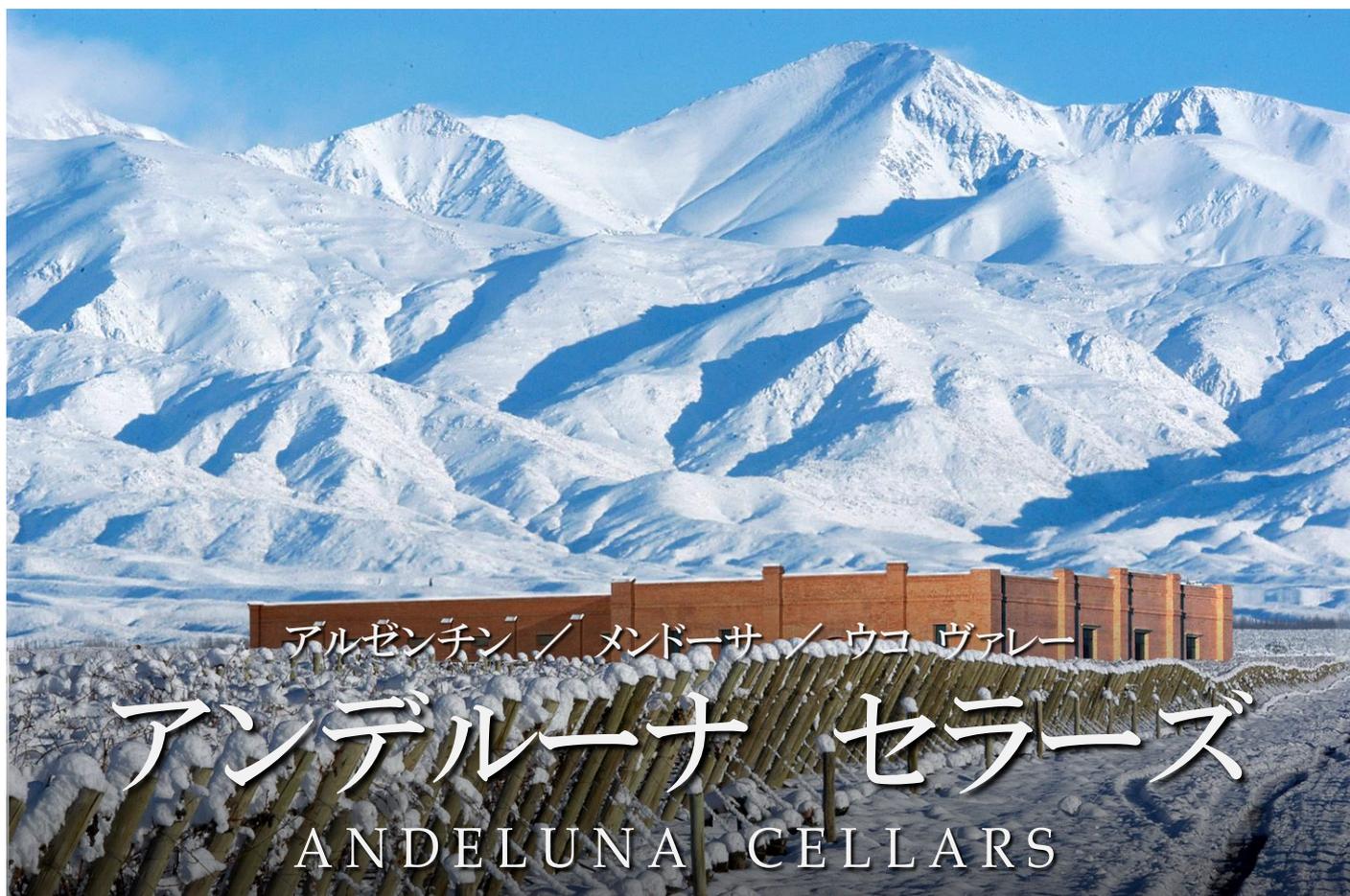
ドメーヌ ラ スフランディーズの魅力を気軽に楽しめる、スタンダードクラスのワインです。黄色が強く、わずかに緑が掛かっています。酸がフレッシュで、ミネラル感がしっかりとあります。ほのかにイーストと蜂蜜を感じます。AOC マコンは、指定されたコミューンで規定の条件に従って造られた場合に、そのコミューン名を表記することが出来ます。ドメーヌ ラ スフランディーズは約20区画の葡萄畑を所有していますが、畑は全てフュイッセ村にあります。このワインはフュイッセ村の、A.O.C.マコン フュイッセの2つの区画の葡萄をブレンドして仕込んでいます。標高340m、東向きの畑です。面積は1haで、A.O.C.プイ フュイッセとの境界に位置しますが、プイ フュイッセとは違って土壌にシストが多く、これが花のような要素をもたらしています。葡萄は1987年と1992年に植樹されました。珪質粘土の痩せた土壌で、下層土は片麻岩を含んでおり、これが贅肉の無いまろやかさと力強い風味、特に果実味をワインに与えます。ステンレスタンクで、約20度で天然酵母によって発酵させます。その後、ステンレスタンクで澱と共に10ヶ月熟成させています。

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：ステンレスタンクで澱と共に10ヶ月
品番：F-964/JAN：4935919049641/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



アンデス山脈とそれを照らす月のもとに広がる 標高1,300m の壮大な土地
注目産地“グアルタジャリー”ならではの個性を表現する生産者



ANDES + LUNA = “ANDELUNA”

アンデス山脈の裾野に広がる葡萄畑

アンデルーナ セラーズは、アルゼンチンのメンドーサにある、アンデスの本脈の裾野に位置するウコ ヴァレーに、2003年に設立されたワイナリーです。実業家として国際的に知られていたアメリカ人のH.ワード レイは、2000年にメンドーサを訪れた際、「この土地が次のナパ ヴァレーになるに違いない」と確信しました。そして、「どうしてもこの地でワイン造りをしたい」という情熱が彼を掻き立て、この土地に畑を所有し、葡萄栽培を行っていたルディーニ家と共にワイナリーを設立することを決めました。H.ワード レイが亡くなった後、ワイナリーはバラレ家の手に渡り、現在に至っています。ワイナリーのロゴとANDELUNA という名前は、「ANDES=アンデス山脈」と「LUNA=月」を組み合わせたものです。

アンデルーナ セラーズは、ウコ ヴァレーの中でも著名なサブリージョン、トゥンガト内の“グアルタジャリー”というエリアに、およそ 80ha もの葡萄畑を所有しています。また数軒の農家と 10 年以上契約しており、自家畑に加えて 150～200ha ほどの葡萄畑からワインを手掛けています。契約畑の剪定等の畑仕事の指導は、アンデルーナの агроノミストが行います。収穫はすべて手摘みで、2 月末から 4 月中旬頃に行います。葡萄は選別後、100%除梗してから醸造されます。



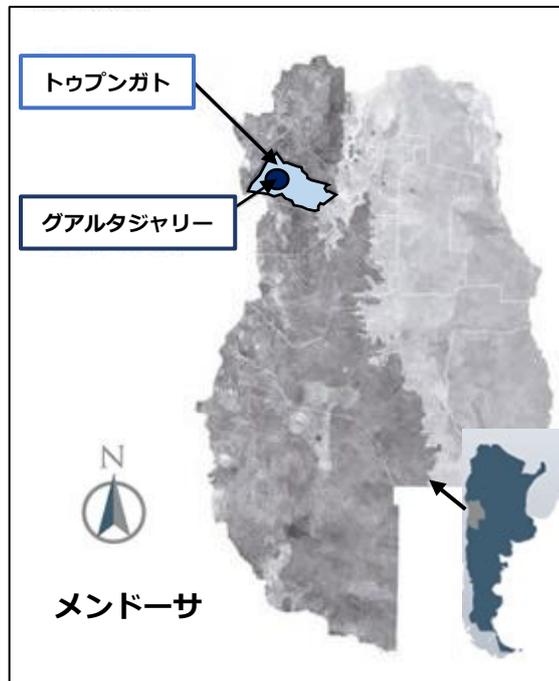
ラベルは順次、右のデザインに変更となる予定です。

標高 1,300m の注目産地“グアルタジャリー”

「アルゼンチン初のグラン クリュ」 とたとえられる銘醸地

メンドーサは、アルゼンチンのワイン生産の約 8 割を占める一大産地です。中でも、プレミアム ワインの代表的な産地として知られるのがウコ ヴァレーで、その中のサブリージョンのひとつ、トゥブンガトは特に標高が高く、豊富な日照量と昼夜の激しい気温差によって、葡萄の果皮は厚くなり、全ての成分がより多くなるとされています。この特別な気候条件がもたらす、しっかりと完熟していながら酸がキープできるという特徴は他のエリアにないもので、プレミアム ワインが生まれる理由の一つといえます。

さらに、このトゥブンガトの中でも注目されている産地が、アンデルーナセラーズがある“グアルタジャリー(Gualtallary)”です。メンドーサの土壌は、基本的には砂利や石の混じるローム層やローム質粘土層が中心的で、石灰質や石灰岩はそれほど多くありません。一方、グアルタジャリーの土壌には、砂や粘土の他に、表面が石灰質で覆われた丸い石が多く含まれていることが特徴的です。この土地の優位性については、ティム アトキン MW や、ステファン タンザー、ジェームス サックリングなどの著名な評論家が記事を書くほどとなっています。アンデルーナ セラーズのワインは、このグアルタジャリーのテロワールを表現しており、熟した果実味とともに、フレッシュな酸とミネラルが感じられる素晴らしいものとなっています。



「現在、メンドーサでは、多くの関係者が非公式にアルゼンチン初のグラン クリュと呼んでいる 2 つの新しい地域に注目が集まっている。トゥブンガトの岩場にあるグアルタジャリーは、標高 5,300 フィートの高さに畑があり、夏のピーク時の日中の最高気温が低く、炭酸カルシウムの要素が強い痩せた土壌であるなど、特に涼しい条件が利点である。これらの畑から造られるワインは、刺激的なチョークのような塩辛いミネラル、エネルギーと野性味、そして過度の重さを感じさせない力強さにおいて、しばしばブルゴーニュのような印象を私に与えてくれる。優れたワインは熟成能力があることを示唆している。グアルタジャリーは傑出したマルベックを生産しているが、カベルネ フラン、シャルドネ、さらにはピノ ノワールの一流産地でもある。」 — 『ヴィノス』の 2017/7/6 付の記事「Argentina New Releases: Cool Times in the Desert」より抜粋



経験豊富なワインメーカーが活躍

2011 年からワインメーカーを務めるのは、メンドーサ生まれのマヌエル ゴンサレス (写真左) です。彼はメンドーサのいくつかのワイナリーで、例えば Trivento (トリヴェント) で 8 年間、Pulenta (プルエンタ) では 3 年間、ヘッド ワインメーカーとして働いた後、アンデルーナに加わりました。メンドーサではアルベルト アントニーニやミシェル ロランなどのトップワインメーカーから指導を受けました。マヌエルは、高地での葡萄栽培を得意としており、グアルタジャリーの石灰質土壌に注目し、他のワイナリーにはない個性を表現しています。彼の加入によりアンデルーナのワインの品質は劇的に向上しました。2015 年からはボルドー育ちで、新旧ワイン産地でコンサルタントとして活躍するハンズ ヴィンディング ディールス (写真右) も加わり、さらなる品質向上に務めています。

アンデルーナから新たにカベルネ ソーヴィニヨンが入荷しました！

アンデルーナ カベルネ ソーヴィニヨン 2020

Aneluna Cabernet Sauvignon

天然酵母と選別酵母を使い、26 度に温度コントロールしたステンレスタンクで発酵させます。濃いルビーレッド。豊かな果実味と共にホワイトペッパーやクロブを思わせるスパイシーなアロマが特徴的です。それに加え、かすかにレッドペッパーのニュアンスも感じられます。素晴らしくバランスのとれたタンニンが心地よく感じられます。スパイシーな要素は余韻まで続きます。

赤・フルボディ 国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ 認証：VEGAN

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 3 ヶ月

品番：A-137 / JAN：4935919061377 / 容量：750ml

¥1,870 (本体価格¥1,700)

“Raices”=「根」という意味を持つリーズナブルなワインが新入荷！
標高700mの畑の葡萄を使用した アンデルーナ セラーズの入門ワイン



(左)ライセス シャルドネ 2021

Raices Chardonnay

このワインに使用するシャルドネの畑は標高 700mの場所に位置しています。土壌、標高の高さ、アンデス山脈、そして月に対する敬意を込めて、これらのテロワールの個性をワインに表現してくれる「葡萄樹の根=Raices」をワイン名にしています。葡萄は注意深く選別します。発酵は低温に温度コントロールしながらステンレスタンクで行います。グリーンがかった輝きのある黄色、青リンゴやパイナップルを思わせるフルーティなアロマが広がります。程よいボディがあり、非常に心地よい酸が感じられます。豊かな果実味を感じる長い余韻があります。

白・辛口 国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ
認証：VEGAN 葡萄品種：シャルドネ <スクリュューキャップ>
品番：A-135 JAN：4935919061353 容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)

＼ 新入荷 ／

(右)ライセス マルベック 2021

Raices Malbec

このワインに使用するマルベックの畑は標高 700mの場所に位置しています。葡萄は注意深く選別します。発酵は温度コントロールしながらステンレスタンクで行います。紫を帯びた輝きのある赤色、ブラックベリーやブルーベリー、プラムを思わせるフレッシュな果実味が広がります。口に含むとソフトでフレッシュなタンニンがあり、生き生きとしていながらエレガントな落ち着きを感じられます。

赤・フルボディ 国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ
認証：VEGAN 葡萄品種：マルベック
品番：A-136 JAN：4935919061360 容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)

＼ 新入荷 ／

“Altitud”=「標高」という意味を持つアンデルーナ セラーズの上級キュヴェ
グアルタジャリーならではのテロワールを表現しています

(左)アンデルーナ メルロ アルティトゥ 2018

Andeluna Merlot Altitud

タンニンやアントシアニンなどのポリフェノール類が成熟しているかどうか、葡萄を食べて厳しくチェックします。収穫は早朝に行い、葡萄はまず畑で選別し、セラーに運んでからもう一度選別します。発酵前にコールドマセレーションします。天然酵母を使い、ステンレスタンクで26度前後に管理しながら発酵させ、1日3回ルモンタージュします。デレスタージュは毎日1~2回行ないます。70%は、フレンチオーク樽(1~3回使用樽)で8~10ヶ月、さらに最低6ヶ月瓶熟させます。花やスパイス、ブラックベリーの香りは、バニラやチョコレート、スモークの香りとバランス良く混ざり合っています。甘くやわらかなタンニンが感じられ、複雑で長い余韻があります。

赤・フルボディ 国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ
葡萄品種：メルロ 熟成：70%をフレンチオーク樽で8~10ヶ月
品番：A-121 JAN：4935919061216 容量：750ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)

(左)アンデルーナ マルベック アルティトゥ 2018

Andeluna Malbec Altitud

最も優れた畑の葡萄を使用しています。葡萄は畑で選別しながら、早朝に収穫します。収量はとても低く、これにより集約感が出ます。醸造の前に、再度選別します。その後、低温で発酵前の醸しをします。天然酵母で26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。1日にルモンタージュを3回、さらにデレスタージュを1~2回行います。70%をフレンチオーク樽(1~3回使用樽)で8~10ヶ月熟成させ、さらに瓶で6ヶ月以上寝かせます。スミレがかった濃い赤色。イチジクやプラムの濃縮された香り。フレンチオークの樽によるバニラ、コーヒー、チョコレートの風味があります。熟したタンニン、長い余韻があります。

★「ヴィノス 2020.10」で90点

赤・フルボディ 国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ
葡萄品種：マルベック 熟成：70%をフレンチオーク樽で8~10ヶ月
品番：A-126 JAN：4935919061261 容量：750ml **¥2,860**(本体価格¥2,600)



アンデルーナ セラズといえば、ラベルに“1300”と書かれたこのシリーズが人気です！
グアルタジャリーの標高を活かした フレッシュでバランスの良いスタイル

日本市場のためだけに生産する、樽香をやや強めにしたシャルドネ

アンデルーナ シャルドネ 2018

Andeluna Chardonnay

※あと2ヶ月ほどでラベルデザインが切り替わる予定です。

通常の市場にはリリースされていない、日本市場のために特別に樽熟させたワインです。樽熟成の期間を伸ばし、樽の風味を顕著に出しています。収穫した葡萄を人の手で選別、15度に温度管理したステンレスタンクで発酵させます。フレンチオークの新樽で6ヶ月熟成させます。全体の50%をマロラクティック発酵させます。緑がかった黄金色。はっきりとしたトロピカルフルーツやバニラの香りが感じられます。生き生きとしたバランスがとれ、しっかりとしたボディで複雑さがあります。香り、味わい共に、しっかりとフレンチオークを感じる事が出来ます。

白・辛口 国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ
葡萄品種：シャルドネ 熟成：フレンチオーク樽で6ヶ月
品番：A-124/JAN：4935919061247/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



アンデルーナ セラズにとって特別な葡萄、メルロの美味しさを伝えるワイン

アンデルーナ メルロ 2019

Andeluna Merlot

※あと1ヶ月ほどでラベルデザインが切り替わる予定です。

メルロはアンデルーナ セラズにとって特別な品種です。「メルロがあったからアンデルーナを始めました。アルゼンチンはマルベックがイメージ勝ちしていますが、メルロの味を知ればもっと売れる可能性があります」と輸出担当のファン クルス モラレスは話します。発酵前にコールド マセレーションします。天然酵母と選別酵母を使い、ステンレスタンクで26度前後に保ちながら発酵させ、その間1日3回のルモンタージュを行い、デレスタージュは1~2回行ないます。樽熟成のワインとステンレスタンク熟成のワインをブレンドします。濃いルビーレッド。ブラックベリーやカシスの黒い果実とブラックペッパーのスパイシーなアロマが、樽からくるコーヒーやチョコレート、スモークの香りと絶妙に混ざりあっています。全体のバランスが良く、甘く上品なタンニンが感じられます。

赤・フルボディ 国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ
葡萄品種：メルロ 熟成：ステンレスタンクと樽で4~6ヶ月
品番：A-118 JAN：4935919061186 容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



マルベックの持つ甘みと樽熟成による香味が見事に調和しています



アンデルーナ マルベック 2019

Andeluna Malbec

※無くなり次第2020VTに切り替わり、でラベルデザインも変更となります。

早朝に収穫し、手で選別します。発酵前にコールド マセレーションします。天然酵母と選別酵母で、ステンレスタンクに入れ26度前後に管理しながら発酵させ、その間1日3回ルモンタージュし、デレスタージュは1~2回行ないます。フレンチオークの樽で3ヶ月熟成、その後最低でも3ヶ月瓶熟させてから出荷します。濃い紫色、熟したプラム、レッドカラント、ブラックベリーや花を思わせる濃厚なアロマ。樽熟成による、ドゥルセ デレーチェ(南米の伝統菓子のキャラメルクリーム)の香りや、バニラ、チョコレートが感じられます。マルベックの持つ甘さ、熟したタンニンがありとてもバランスのとれた味わいです。

★「ジェームス サックリング.com」で92点

赤・フルボディ 国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ
葡萄品種：マルベック 熟成：フレンチオーク樽で3ヶ月
品番：A-119 JAN：4935919061193 容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



VIGNETI DEL SALENTO

GRANDI VINI

ヴィニエティ デル サレント



イタリア/プーリア州



ヘッドワインメーカーを務めるデニス ヴェルデッキア

愛情が込められた、契約農家の葡萄と プーリアの気候が生み出す自然のアパッシメントを生かした ファンティーニにしか出来ないワイン造り

鉄分を含んだ赤土、痩せた土壌と寒暖差のある気候

ファンティーニ グループがプーリアのマンドゥーリアに拠点を置くワイナリー

ヴィニエティ デル サレントは、プーリア州マンドゥーリアでファンティーニ グループが経営するワイナリーです。2012年に設立されました。マンドゥーリアは、最高のプリミティーヴォが栽培されることで知られています。このエリアの特徴は、他のエリアとは違って葡萄畑は平地にあり、土は赤土、樹齢の古い樹が沢山あることです。

畑の土は赤色をしています、これは鉄分を多く含んでいるためです。平坦な土地で、周りに湖はなく、山もないため雪解け水が畑にもたらされることもありません。また、下層土は石がたくさん詰まっています、土地は痩せています。そのため、葡萄は地中に水分や栄養分を求め深く根を張ります。日中は大変暑く、6月から収穫の時期までの3ヶ月は40度にもなります。しかし、夜は北東のアドリア海から南のイオニア海に向けて冷たい風が畑の中を吹き抜け、昼夜の寒暖差がもたらされます。

畑で、自然に、しかも短期間でアパッシメントの効果が得られる

コストパフォーマンスの高いワインが造り出される理由がここにあります

プーリア州のサレントのもうひとつの特徴が非常に乾燥した気候です。葡萄は、実がしっかりと熟すまでは地中から水分を吸い上げ、実へ供給しますが、熟した後は水分の供給を止めるため、自然に葡萄の水分が失われていきます。葡萄から水分が抜けていく仕組みはヴェネトで造られているアマローネと同じですが、アマローネの場合は葡萄を収穫し、温度コントロールした特別なセラーで乾燥させるという複雑な過程をとらなければなりません。また乾燥にかかる期間も3~4ヶ月必要です。ですが、ここでは、畑で自然に、しかも約2週間という短期間で同じ効果が得られるのです。畑は風通しが良く乾燥しているため、葡萄を腐らせる病気やカビ菌の心配も不要です。アマローネの場合は、実と実が箱の中で密着しているため、湿度のコントロールが難しいのです。アマローネと比べると、質の高い葡萄が低コスト、低リスクで得られるため、コストパフォーマンスの高いワインを造ることが可能なのです。



広大な自社畑は必要ありません

農家が造る葡萄には最大の愛情が込められています

ヴィニエティ デル サレントは古い葡萄の樹を持っている栽培農家と長期に渡る契約を結び、その栽培農家に大切に葡萄を育ててもらっています。そのため、広大な自家畑は必要ありません。広大な自家畑を持つ場合、アフリカや東ヨーロッパからの季節労働者に畑の仕事を任せざるを得ないですが、今まで一度も葡萄を育てたこともない人々に、一から葡萄栽培の仕方を教え、完璧に習得させることはたいへん難しいことです。葡萄を育てるのに最もふさわしい人々に畑を任せるのが一番だと考えています。



ヴィニエティ デル サレントが契約している農家、1軒1軒の所有する畑は小さいです。小さいからこそ、最善の方法で十分に手をかけて畑の手入れが出来ます。しかし、所有する畑が小さいため、一生懸命働いても大金が得られるわけではありません。大型のトラクターを買うといった投資も出来ないため、葡萄はこのように古いチンクエチエントで醸造所まで運ばれてくることもあります。これもまた、この地域を象徴する写真です。最新のテクノロジーはありませんが、最大の愛情がここにはあります。

最高のプリミティーヴォが栽培されていることで知られる マンドゥーリア地区からのワイン

ゾッラ プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア 2019

Zolla Primitivo di Manduria

※無くなり次第 2020VT に切り替わります

マンドゥーリアとサーヴァの畑からの葡萄を使います。仕立ては、多くはアルベレッコで、一部コルドーネ スペロナートです。収穫量は葡萄 1本から3~4kg。除梗し、破碎します。温度管理の下、ルモンタージュしながら、8~10日醸しをします。マロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。フレンチオークの樽で6ヶ月熟成させます。紫がかったルビーレッド。レッドチェリーやブラックベリーの豊かで複雑なアロマに、スパイスやなめし皮のニュアンスが混ざっています。リッチな口当たり、驚くほど豊かな果実味とタンニンがあり、素晴らしく長い余韻が感じられます。ワインはしっかりとした構成があり、上質の酸と豊かなアロマがあります。

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/プーリア 等級：DOC
葡萄品種：プリミティーヴォ 熟成：フレンチオークの樽で6ヶ月
品番：I-667/JAN：4935919056670/容量：750ml



¥2,970(本体価格¥2,700)

古樹のプリミティーヴォから造る、伝説という名の“スペシャル キュヴェ”

レッジエンダ プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア 2016

Leggenda Primitivo di Manduria

畑の土壌は石灰質。鉄分を多く含み、石が多くみられます。栽植密度も高く8,000本/ha。仕立てはアルベレッコです。通常より遅く、9月中旬~末に収穫します。除梗、破碎し、10度に冷やし10~12日間、定期的にルモンタージュをしながら醸しをします。225Lのフレンチオークの新樽で13ヶ月熟成させます。濃いルビーレッド、レッドチェリーやプラムのジャムを思わせる濃厚なアロマ、さらにタバコやスパイスのニュアンスが感じられます。口に含むと、リッチで濃厚な果実味と共に、カカオやチョコレートの風味が広がります。

- ★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2019」98点
- ★「コンクール インターナショナル ド リヨン2018」金賞
- ★「ムンドゥス ヴィニ2019」金賞 ★「ベルリン ワイン トロフィー2019」金賞

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/プーリア 等級：DOC
葡萄品種：プリミティーヴォ 熟成：フレンチオークの225Lの樽(新樽)で13ヶ月

品番：I-668/JAN：4935919056687/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)



ヴィニエティ デル サレントが新たに手掛ける古代品種 “ススマニエッコ”からの濃厚な赤ワイン



ススマニエッコは、プーリアでかつて幅広く栽培されていた古代品種で、特にサレント半島のプリンディシ周辺で盛んに栽培されていました。名前の由来は、沢山の荷物を背負うことが出来るロバのように、たっぷりの実をつけることからだと言われています。しかし、樹齢が上がるにつれて急激に収量が落ちてしまうため、他の品種に植え替えられてしまい、一時は絶滅の危機に瀕していました。近年になってその品質の良さが認められるようになり、再び注目されています。

ゾッラ ススマニエッコ 2019

Zolla Susumaniello

畑はプーリア州の南部、サレント半島のプリンディシに位置しています。気候は暑く乾燥しています。土壌は粘土石灰質で、夏の暑い時期も土を冷たく保ち、保水性があります。日中と夜の気温差が大きいため、アロマが豊かでエレガントな葡萄が出来ます。収穫した葡萄は除梗、破碎し、温度コントロールしたステンレスタンクで8~10日間アルコール発酵を行います。マロラクティック発酵もステンレスタンクで行います。压榨した後、アメリカンオークとフレンチオークのバリックに移し、約6ヶ月熟成させます。

非常に濃いルビーレッド。透明感があり、エレガントで複雑なアロマには、ブラックチェリーやブランドー漬けのプラム、黒スグリやブラックベリージャムの要素、かすかにジュンパーやナツメグ、リコリス、シナモンのスパイシーなアロマも感じられます。ヴェルヴェットのようにリッチでしなやかなタンニン、しっかりとしたボディがあり、長く心地よい余韻が感じられます。ミートソースのパッパルデッレ（パスタの一種）、グリルまたはローストした肉など味のしっかりとした料理に良く合います。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2022」で94点 ★「リヨン国際ワインコンクール 2021」で金賞

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/プーリア

等級：IGP 葡萄品種：ススマニエッコ

熟成：アメリカンオークとフレンチオークのバリックで約6ヶ月

品番：I-906/JAN：4935919059060/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)



社長のヴァレンティーノがマルヴァジア ネーラのポテンシャルの高さを見抜き “マルヴァジア ネーラ 100%”で仕込んだ希少なワイン

ゾッラ マルヴァジア ネーラ 2019

Zolla Malvasia Nera

畑は、ターラントとプリンディシの2ヶ所で、合わせて20haです。仕立ては伝統的なアルベレッコ。9月中旬に収穫します。除梗、破碎し、ステンレスタンクに入れます。25~28度に温度管理して8~10日間発酵させ、その間にルモンタージュします。マロラクティック発酵もステンレスタンクで行い、1回使用したバリックで6ヶ月熟成させます。大部分がフレンチオークの樽で、一部アメリカンオークの樽も使用します。★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2021」95点

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/プーリア 等級：IGP

葡萄品種：マルヴァジア ネーラ 熟成：バリックで6ヶ月

品番：I-724/JAN：4935919057240/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)

ゾッラ マルヴァジア ネーラが誕生するきっかけとなったエピソード

マルヴァジア ネーラの畑を探している際、社長のヴァレンティーノが、この樹齢の高いマルヴァジア ネーラの畑を見るなり、誰よりも早く「この畑の農家と契約をするべきだ！」と主張しました。マルヴァジア ネーラは香り高い品種ですがボディが強くなく、一般的にはブレンド用に使われます。しかし、この畑の葡萄からは力強いワインが出来るかと確信し、通常では行わないマルヴァジア ネーラ 100%でワインを造り出しました。この畑の葡萄が持つ高いポテンシャルを見抜いていたからこそでしょう。葡萄の栽培農家の人々も、このワインの出来を見て非常に驚き、喜んでいるそうです。



樹上で自然に乾燥するマルヴァジアネーラ

しっかりとしたタンニンを持つ品種であるため
なめらかな口当たりになるように心がけました



イ ムーリ ネグロアマーロ 2019

I Muri Negroamaro

※無くなり次第 2020VT に切り替わります

収穫量を制限して質を高めた葡萄を収穫し、除梗して柔らかく破碎します。温度を10度に保ち、10～12日間、定期的にルモンタージュしながら醸しをします。20度に温度管理して発酵させます。8～10日間マセラシオン、ステンレスタンクに移し、マロラクティック発酵。4～5ヶ月樽熟成させ、ブレンドして瓶詰めします。樽は2回使用樽で、ヴィンテージによってフレンチオーク、アメリカンオークを使い分けます。ネグロアマーロはタンニンがしっかりとしているため、樽熟成させ柔らかくします。紫がかったルビーレッド。カシスやブラックベリーなど黒い皮の果実の強い香りが広がります。しっかりとしたタンニンがありますが、口当たりはベルベットのようになやかととてもバランスがとれています。豊かな風味は長い余韻まで続きます。

★「ムンドゥス ヴィニ2020」金メダル ★ルカ マローニ ベストワイン年鑑2021」93点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/プーリア 等級：IGP

葡萄品種：ネグロアマーロ 熟成：樽で4～5ヶ月

品番：I-673/JAN：4935919056731/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

石壁に巣を作り、畑を見守るヤモリ

葡萄畑は、地元の大きな石で囲まれています。葡萄畑には境界を区切り、また北東のアドリア海から南のイオニア海に向けて吹く強い風から葡萄樹を守るため、上記写真のような石壁が造られています。下層土に豊富に埋まる石を利用しています。イタリア語で壁のことを「ムーリ (Muri・Muroの複数形)」と呼ぶことから、これをワイン名にしています。

ヴィニエティ デル サレントの持つ畑の石壁には、その隙間を利用してヤモリが巣を作ります。畑仕事をしていると時々顔を見せるヤモリの姿は、まるで畑を見まもる守り神のよう。そのためラベルには、かわいらしいヤモリの姿がデザインされています。



南イタリアを代表する3つの産地の土着品種を選び、その魅力をこの1本に詰めました。
州の枠組みを超え、優れた土着品種で造る特別なワイン



トレ イコーネ NV

Tre Icone

モンテプルチャーノの畑は、アブルッツォ州北部のテーラモで、平均樹齢は30年。プリミティーヴォの畑はプーリアのサレント地区で、平均樹齢は40年。ネレッロ マスカレーゼの畑はシチリアの南西部のサンブーカ ディ シチリアで、平均樹齢は25年です。三つの品種はステンレスタンクで別々に醸造します。モンテプルチャーノは28度で21日、プリミティーヴォは26度で18日、ネレッロ マスカレーゼは25度で14日発酵させます。モンテプルチャーノとプリミティーヴォは全体の50%を225Lのバリックの新樽と1回使用樽で、残りはステンレスタンクで、ネレッロ マスカレーゼはステンレスタンクで、10ヶ月熟成させます。

口に含むと、プリミティーヴォの典型的な柔らかな質感があり、モンテプルチャーノの持つ心地よいタンニン、そしてネレッロ マスカレーゼのエレガンスが感じられます。樽の風味も、果実味と素晴らしく調和しています。ストラクチャーはしっかりとしていますが、柔らかいタンニンのおかげで食事にも合わせやすいワインとなっています。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/アブルッツォ、プーリア、シチリア

葡萄品種：モンテプルチャーノ(アブルッツォ)、ネレッロ マスカレーゼ(シチリア)、プリミティーヴォ(プーリア)

熟成：ネレッロ マスカレーゼはステンレスタンク

モンテプルチャーノとプリミティーヴォの50%はバリック、残りはタンクで10ヶ月

品番：I-727/JAN：4935919057271/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

VINI
FANTINI

CALALENTA ROSATO

「ルカ マロニ」が2019VT、2020VTが99点満点を獲得したロゼワイン
最新ヴィンテージが待望の入荷！
美しいプロヴァンスカラーのエlegantなロゼワイン

2021VTが
2月上旬入荷予定
限定300ケース

カラレンタ ロザート 2021 Calalenta Rosato

葡萄はフレッシュさとアロマを保つため、気温の低い夜間に手摘みで収穫します。やわらかく除梗、破碎した後、ゆっくりと圧搾し、ステンレスタンクに移し、アロマを引き出すため10度から12度の低温で18~22日間、アルコール発酵を行います。澱と共にステンレスタンクで30~35日間ほど熟成させた後、清澄、フィルターをかけてボトリングします。淡いパウダーピンクの愛らしい色合いを持つプロヴァンスカラーのロゼで、イチゴやピンクグレープフルーツのフレッシュでやわらかなアロマと同時に、バラの花の心地よいアロマが広がります。非常にフレッシュで洗練されたスタイルのワインです。

【ロゼ・辛口】 国/地域等：イタリア/アブルッツォ 生産者：ファンティーニ
葡萄品種：メルロ 熟成：ステンレスタンク
品番：I-905/JAN：4935919059053/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)



土着品種ペコリーノが持つアロマを引き出し、その魅力をワインに表現しました

カラレンタ ペコリーノ 2020 Calalenta Pecorino

ペコリーノは中部イタリアの土着品種です。名前の由来は諸説ありますが、葡萄の房が羊の頭の形に似ていることから、イタリア語の羊を表す「ペコラ」から付いたと言われています。葡萄の畑はアドリア海沿岸のオルトーナにあります。畑の向きは西と南、土壌は石灰岩質、仕立てはアブルッツォの伝統的なペルゴラ（棚仕立て）です。収穫した葡萄は除梗破碎してすぐにマイナス1度に冷却します。こうすることでプレスした際に果皮から素晴らしい豊かなアロマを引き出すことが出来ます。プレスした果汁を静置して澱引きをした後、12度の低温で発酵させます。発酵には80%にステンレスタンク、20%に40hLのオーク樽を使用します。グリーンがかった麦わら色。洋梨や白桃、さらに上質な樽に由来するバルサム心地よいアロマが感じられます。

【白・辛口】 国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：IGP
生産者：ファンティーニ 葡萄品種：ペコリーノ
品番：I-904/JAN：4935919059046/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

Luca Maroni 2022
97 pts



CHÂTEAU DE FRANCS

サンテミリオンのトップシャトー
シュヴァルブランとアンジェリユスのコラボレーションワイン

シャトー ド フランの スペシャル キュヴェ



シャトー ド フラン レ スリジェ 2015 *Château de Francs Les Cerisiers*

シャトー シュヴァルブランを1997年まで100年以上に亘って所有していた、エブラル家のドミニク エブラルと、シャトー アンジェリユス等の生産者のユベール ド ブアールが、1985年から共同で購入し経営を始めました。以前から二人は友人で、ボルドーワインのみならず、ワインに対する価値や味わいの好みも似ています。この畑は、良い価格、良いテロワールであったので買いました。その行動に、当時シュヴァルブランのオーナーであったエブラルの父は「馬鹿か!」と言ったそうです。しかし、このシャトー ド フランが成功し、良い意味で父の予想を裏切る事となりました。ロバート パーカー Jr.の『ボルドー 第4版』では、このアペラシオンのトップシャトーのひとつとして紹介されました。エノログは、ユベールが担当しています。シャトー ド フランのスペシャル キュヴェで、通常品とはテロワールが異なります。新樽 1/3、1回使用樽 2/3で12~14ヶ月熟成させています。深く濃いルビー色、ブラックベリーやブルーベリーの香り、オークも感じられ、肉付きがよく、濃縮されています。果実味にあふれ、酸は低めです。長い余韻があります。「スリジェ」の名は、葡萄園の近くにサクランボの樹があったことに由来しています。

★「ジャンシス ロビンソン.com」16点

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー

等級：AOC フラン コート ド ボルドー

葡萄品種：メルロ 90%、カベルネ ソーヴィニヨン 10%

熟成：新樽 1/3、1回使用樽 2/3で12~14ヶ月

品番：FC-156/JAN：4935919311564/容量：750ml **¥3,630**(本体価格¥3,300)

ボルドーのグレート ヴィンテージ 2015

ボルドーの2015VTは、優良なヴィンテージとして知られています。DecanterのBordeaux Vintage Guideでは、「ペサック レオニャンとマルゴアのアペラシオンが素晴らしいワインを生産したことは間違いないが、一貫した成果を求めるなら、サンテミリオンとポムロールに行かねばならないだろう」として、左岸が4.5/5点、右岸が5/5点と評されています。フラン コート ド ボルドーは、サンテミリオン衛星地区に隣接する右岸エリアです。辛口と甘口の白ワインが認可されているものの、生産量のほとんどは赤ワインとなっています。ボルドーの中でも内陸に位置しているため、海洋性気候ではなく、大陸性気候に該当するところも特徴的です。

カステロ ルエダ ベルデホ

ラベル&品名が刷新され入荷致しました!

el fisgón

エル フィスゴン ベルデホ

verdejo



エル フィスゴン ルエダ ベルデホ 2020
El Fisgón Rueda Verdejo

ベルデホは、19世紀からルエダで栽培されていて、この土地に適しています。また、ソーヴィニヨン ブランは設立当初から植えていて、ベルデホと同じような場所を好みます。酸のしっかりしたベルデホに、トロピカルなソーヴィニヨン ブランをブレンドすることで、マイルドな味わいになります。輝きのあるグリーンがかかった麦わら色。新しく刈ったばかりの草、フェネル、藁、リンゴのアロマと同時に、バナナやパイナップル、パッションフルーツなどトロピカルフルーツの香りが混ざります。バランスがよく生き生きとした口当たりがあり、長い余韻はとてフレッシュな印象です。

【白・辛口】国/地域等：スペイン/D.O.ルエダ

生産者：カステロ デ メディナ

葡萄品種：ベルデホ、ソーヴィニヨン ブラン

品番：S-266/JAN：4935919072663/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

2020VTは「エクセレントな年」

D.O.ルエダ統制委員会は、2020VTのワインを分析してきたテイスティング委員会の結果を検討し、2020VTを「EXCELLENT」と評価することにしました。「EXCELLENT」評価は、これまで2011VT、2017VTに与えられ、今回で3度目のとなり、2020VTは、その高い品質を保証することになりました。2020年は、近年では最も雨の多いシーズンとなり、うどんこ病が発生することもあり、本来なら厳しい気候条件と思われました。しかし、このような状況は問題どころか、例年以上に個性的で複雑なワインを生み出すことになりました。 — D.O.ルエダ統制委員会 ウェブサイトより抜粋 —

こちらの旧ラベル2019VTは600本限り

カステロ ルエダ ベルデホ 2019

Castelo Rueda Verdejo

品番：S-163/JAN：4935919071635/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



新入荷

各アイテム
600 本限り

ケスター ヴォルフから アイスヴァインが入荷致しました！

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。

そんな中、魅力的な価格でアイスヴァインが楽しめる数少ない生産者のひとり、

ケスター ヴォルフが手掛けた 2018VT のアイスヴァイン 2 アイテムを入手することが出来ました。

2017 年や 2019 年が生産出来なかった状況の中、これは本当に希少なワインをと言っても過言ではありません。是非お役立て下さい。

NEW

アルビガー フンズコフ ヴァイサー ブルグンダー アイスヴァイン 2018

Albiger Hundskopf Weisser burgunder Eiswein

畑は粘土質土壌で、日当たりのよい南向き、葡萄の平均樹齢は約 20 年です。輝きのある黄色、新鮮なハネデューメロンを思わせるアロマが広がります。口に含むと、深みのある甘いベリーや、リンゴやマンゴーの素晴らしいフレイバーが心地よく感じられます。

★「ラインラントファルツ州品評会」金賞

【白・極甘口】<スクリュューキャップ>

国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン

葡萄品種：ヴァイサー ブルグンダー

発酵：700L のステンレスタンク

残留糖度：244. 2g/L 酸度：7. 1g/L

品番：KA-706 容量：375ml

JAN：4935919197069

¥4,400(本体価格¥4,000)



NEW

アルビガー シュロス ハンマーシュタイン ショイレーベ アイスヴァイン 2018

Albiger Schloss Hammerstein Scheurebe Eiswein

畑は石灰とマールの混ざる土壌で、南西向き、葡萄の平均樹齢は 28 年です。ショイレーベという品種のポテンシャルを最大限に表現しているワインです。ハチミツを思わせる自然な甘さに洗練されたカシスのアロマが混ざり、生き生きと爽やかな酸が感じられます。

★「ラインラントファルツ州品評会」金賞

【白・極甘口】<スクリュューキャップ>

国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン

葡萄品種：ショイレーベ

発酵：900L のステンレスタンク

残留糖度：235. 2g/L 酸度：7. 2g/L

品番：KA-707 容量：375ml

JAN：4935919197076

¥4,950(本体価格¥4,500)

2018 ヴィンテージの収穫は翌年の 1 月 22 日に行いました。気温はマイナス 12 度、葡萄が凍った状態で収穫しました。収量は 7hL/ha です。収穫した日に凍ったままの葡萄をプレスします。その後、温度を 14~15 度まで上げ、澱引きします。発酵は 20 度に温度コントロールしながら 700L のステンレスタンクで行います。2018VT は発酵が早く進み、わずか 10 日間で完了しました。その後、タンクで 3~4 週間落ち着かせてからボトリングします。

2018 ヴィンテージの収穫は翌年の 1 月 21 日に行いました。気温はマイナス 11 度、葡萄が凍った状態で収穫しました。収量は 9hL/ha です。収穫した日に凍ったままの葡萄をプレスします。その後、温度を 14~15 度まで上げ、澱引きします。発酵は 20 度に温度コントロールしながら 900L のステンレスタンクで行います。2018VT は発酵が早く進み、わずか 10 日間で完了しました。その後、タンクで 3~4 週間落ち着かせてからボトリングします。

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！



前回に引き続き、「コート デュ ローヌ南部」の生産者のワインを、弊社営業スタッフ全員で比較試飲したレポートをお伝えします。今回は、1992 年以来、およそ 30 年間にわたり輸入を続けているシャトーヌフ デュ パプのトップ生産者「アンドレ ブルネル (レ カイユ)」と「クロ デュ モン オリヴェ」のワインをご紹介します。



1997 年/アンドレ ブルネル



コート デュ ローヌ ルージュ
エスト ウェスト 2018
生産者：アンドレ ブルネル

【赤・フルボディ】
葡萄品種：グルナッシュ 70%、
サンソー20%、シラー10%
品番：FB-378/JAN：4935919213783
¥1,650 (本体価格 ¥1,500)



コート デュ ローヌ ルージュ
キュヴェ ソムロング 2019
生産者：アンドレ ブルネル

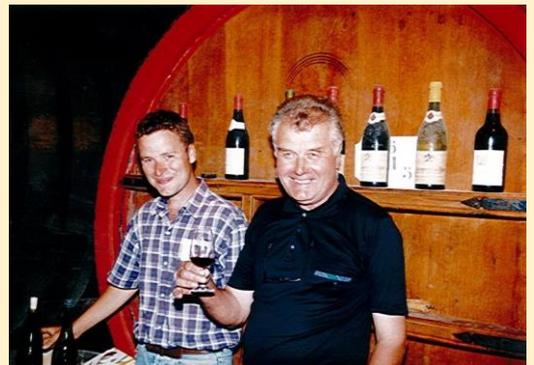
※2018VT は完売しております。
【赤・フルボディ】
葡萄品種：グルナッシュ 85%、
シラー10%、ムールヴェードル 5%
品番：FB-763/JAN：4935919217637
¥2,200 (本体価格 ¥2,000)



ヴァンド ペイ デュ ガール
リヴ ドロワット 2017
生産者：クロ デュ モン オリヴェ
※無くなり次第 2018VT に切り替わります。
【赤・フルボディ】
葡萄品種：カリニャン 40%、グルナッシュ
35%、シラー15%、メルロ 10%
品番：FC-301/JAN：4935919313018
¥2,530 (本体価格 ¥2,300)



コート デュ ローヌ ルージュ
ヴィエイユ ヴィーニュ 2017
生産者：クロ デュ モン オリヴェ
※無くなり次第 2018VT に切り替わります。
【赤・フルボディ】
葡萄品種：グルナッシュ 80%、
シラー10%、カリニャン 10%
品番：FB-835/JAN：4935919218351
¥2,860 (本体価格 ¥2,600)



2000 年/ティエリ サボン、ジャンクロード

※2018VT のワインで比較を行いましたが、実際に販売中のヴィンテージ (現行品) とは異なる場合がございます。

「エスト ウエストは、1,000円台とは思えないクオリティ。グラスワインとしてぜひご提案したい」
「スタンダードクラスでも妥協がなく、トップ生産者が造るワインだと実感できる」
「バランスの良い優等生タイプ。エレガントでしなやかなワインで、どなたにもおすすめしやすい」

コート デュ ローヌ ルージュ
エスト ウエスト
生産者：アンドレ ブルネル

○アンドレ ブルネルは、1992年から30年にわたり輸入を続けているシャトーヌフ デュ パブの生産者。若いうちから楽しみ、熟成させることもできるスタイルのワインを手掛けています。

○1945年生まれのアンドレは、今でも現役。主に畑仕事に注力しています。アンドレが生み出したトップキュヴェ“サントネール”の1990年は、ロバート パーカーによって100点を与えられ、「特に1990年のリシュブールのオペレーションとのブラインドテイastingで、どのようなパフォーマンスを見せるか、ぜひ見てみたいものだ」と絶賛されました。

○エスト ウエストは、「東と西」を意味するキュヴェ。ローヌ川の東側のトラヴァイアンと西側のヴォークリューズの葡萄を使っていることから名付けました。自社畑の樹齢40年以上の葡萄を使用しています。

○アンドレの息子で輸出部長を務めるファブリスは以前、「レギュラーのコート デュ ローヌにしては良すぎちゃうよね」と得意そうに話していました。トップ生産者が造るワインだと実感できるおいしさです。

○弊社スタッフからも、「1,000円台とは思えないようなクオリティ」、「グラスワインとして使いやすいと好評。幅広くご提案したい」、「バランスの良い優等生タイプで、エレガントでしなやかなタンニンがあり、どなたにもおすすめしやすい」という声が上がりました。

コート デュ ローヌ ルージュ
キュヴェ ソムロング
生産者：アンドレ ブルネル

○単一畑ソムロングの樹齢50年以上の葡萄から造られる、特別なコート デュ ローヌ ルージュです。ロバート パーカーは過去、「高級なシャトーヌフ デュ パブと取り違えた」とコメントしています。

○エスト ウエストと同じく、グルナッシュを主体とするワイン。比較すると、ソムロングの方がしっかりとしており、スパイシーで、深みのある複雑な味わいが感じられました。

○アンドレは以前、「たとえヴァンド ペイであっても手は抜かない。でもスタンダードクラスの品質が高からか、シャトーヌフが売れないんだよ」と冗談めかして笑っていました。

○弊社スタッフからは「スタンダードクラスでも妥協がなく、トップ生産者が造るワインだと改めて実感した」、「シャトーヌフ デュ パブを思わせる味わいでしっかりとしているが、エレガントなスタイルで重たすぎない」などの声が上がりました。



アンドレブルネルと弊社社長の稲葉。30年来の友人であり、大切なビジネスパートナーでもあります。



ファブリスの嫌いなものは、「ボトリングマシンのセッティング」。アンドレの嫌いなものは、「感情のないワイン」と「予測できてしまう収穫」だそうです。

—社長の稲葉が語る生産者の裏話—

当時、アンドレ ブルネル、クロ デュモン オリヴェと、他2軒のシャトーヌフ デュ パブの有名な生産者が、ひとつのカーヴを熟成庫として共同利用していました。30年ほど前、そこを訪問したのがきっかけで取り扱いを開始しました。今ではこうして良かったと思いますが、最初は、クロ デュモン オリヴェからはシャトーヌフ デュ パブ、アンドレ ブルネルからはコート デュ ローヌを扱うことを検討しており、双方から不満がでる可能性を考慮した結果、両生産者のフルラインナップを輸入することにしました。アンドレ ブルネルのコート デュ ローヌは若い時から飲みやすく、親しみやすい味わいでお値打ち感もあり、当時からよく売れていました。ワイナリーは、古い工場を買い取り改装したもので、ワイン造りをしているとは到底思えないような建物ですが、盗難防止のためにこのような対策をしています。

「現地視察時、クロ デュ モン オリヴェのワインを飲むと、ああローヌに来たなと実感する」
「“リヴ ドロワット”はカリニャン主体で酸があり、伸びるようなしなやかさが心地よい」
「全房発酵によるスパイス感や、木樽熟成による複雑さなど、クラシカルな味わいが魅力的」

ヴァン ド ペイ デュ ガール リヴ ドロワット

生産者：クロ デュ モン オリヴェ

○アンドレ ブルネルと同じく、1992年から30年にわたり輸入を続けているクロ デュ モン オリヴェのワイン。長期熟成を必要とするクラシカルなシャトーヌフ デュ パプで知られています。

○『ベタンヌ+ドゥソーヴ 2022』で5ツ星、『ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2021』で3ツ星。この2つのワインガイドでともに最高評価を得ているのは、シャトーヌフではシャトー ラヤス、クロ デ パプ、クロ デュ モン オリヴェの3軒のみ。

○実は彼らのワイン作り自体はあまり変化していません。昔から、毎年素晴らしいワインを造り続けてきました。私たちは、「やっと時代がクロ デュ モン オリヴェに追いついた!」と、今後も変わらず彼らのワインをご紹介させていただきます。

○弊社スタッフのひとり、ローヌを訪れる際、クロ デュ モン オリヴェのワインを飲むと「ああ、ローヌに来たなあ」と実感するそうです。彼らのワインには、クラシカルなローヌワインの魅力が詰まっています。

○“リヴ ドロワット”とは「右岸」のこと。このワインに使用する葡萄の畑が、ローヌ川右岸のリラックのエリアにあるサン ローラン デ ザルブル村に位置することから名付けられました。高樹齢のカリニャンを主体とするキュヴェで、グルナッシュ、シラー、メルロをブレンドしています。

○一部のみ除梗を行い、発酵はコンクリートタンク、熟成はフードル70%、バリック(新樽でない)30%で数ヶ月行います。全房発酵に由来するスパイス香が特徴的で、樽熟成による複雑な味わいが楽しめます。

○弊社スタッフからは、「酸があり、伸びるようなしなやかさがあって、他のローヌワインとは違う個性が感じられた」、「ヴァン ド ペイのクラスだが、クロ デュ モン オリヴェのシャトーヌフに共通する風味が早くから楽しめるので魅力的」という声が上がりました。

コート デュ ローヌ ルージュ ヴィエイユ ヴィーニュ

生産者：クロ デュ モン オリヴェ

○続いて、AOC コート デュ ローヌのワインです。この“ヴィエイユ ヴィーニュ”は、1958~1972年に植樹した葡萄を使用しています。同じアペラシオンですが、エレガントでバランスの良いアンドレ ブルネルとは異なり、しっかりとした力強さがあります。

○IGPの“リヴ ドロワット”と同じく、全房発酵由来のスパイス感や、木樽熟成による複雑さは共通するものの、よりシャトーヌフに近い印象がありました。

○軽やかで心地よい飲み口が魅力の“リヴ ドロワット”に対し、こちらは重厚で飲みごたえも十分。グルナッシュを主体に、カリニャンとシラーを少しだけブレンドしています。ティエリは、「余韻には白胡椒のようなスパイシーさがあり、酸とあいまって食事に良く合う」と話してくれました。

○弊社スタッフからは、「スパイスを思わせる香りのはっきりとあり个性的」、「ローヌのワインはどれもそうだが、このワインは特に、トンポーローのように甘みがあって、八角などのスパイスを使った中華料理と相性がよさそう」などの意見がありました。



オーナーのティエリの手(左側)と、父ジャンクロードの手(右側)。毎日を畑で過ごしていることが良く分かる、農夫の手です。

エレガントでバランスの良いアンドレ ブルネルと、クラシカルで複雑なクロ デュ モン オリヴェのワイン。今回、それぞれを比較することで見えてきたのは、たとえスタンダードクラスであっても、それぞれの生産者らしさが表現されているということでした。そしてもちろん、今回はご紹介していませんが、彼らが造るシャトーヌフ デュ パプも絶品です。今後とも、彼らの哲学が詰まったこだわりのワインを、ぜひお楽しみください。

1975年創刊のワイン専門誌 /

Decanter 「デカンター誌」 高評価ワイン



2017VT
180本限り

ドメヌのあるシシェ村にあり、ピク家を代表するプルミエ クリュ
粘土石灰質土壌で小石が多く、豊富なミネラルが感じられます

シャブリ プルミエ クリュ ヴォグロ 2017

Chablis Premier Cru Vosgros ※無くなり次第 2018VT へ切り替わり

【白・辛口】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/シャブリ 等級：AOC

生産者：ジルベール ピク エ セ フィス 葡萄品種：シャルドネ

熟成：ステンレスタンクで18ヶ月

品番：FB-971/JAN：4935919219716/容量：750ml

Decanter 2018.11
94pts

¥5,280(本体価格¥4,800)

ディディエ ピクのラインナップの中で私のお気に入りであるこのワインはシシェ村近郊の
南西向きの2つの区画からのもので樽を使っていない。レモンやライムのフレーバーとかす
かに石を思わせる還元のニュアンスと口の中で素晴らしくうまく混ざり合っている。

「デカンター 2018.11」94点 2018.7.18 試飲 評者：Tim Atkin MW

<その他評価> ★「ワインアドヴォケイト 244」93+点 ★「ヴィノス 2020.01」93+点

ロワール白の2019VTはグレートヴィンテージと言われている
シャープな味わいが楽しめる、ショタール家のサンセール

サンセール ブラン 2019

Sancerre Blanc

【白・辛口】国/地域等：フランス/ロワール 等級：AOC

生産者：ダニエル ショタール 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン

熟成：タンクと樽で6~10ヶ月

品番：FB-795/JAN：4935919217958/容量：750ml

Decanter 2021.2
92pts

¥3,630(本体価格¥3,300)

石灰岩、砂利の多いグリオット、マール土壌という3つの区画のブレンドによるエレガント
なワイン。少量のみアカシアの樽とオークのフドルで熟成されている。軽やかなタッチの
中に繊細なシトラス、ミネラルの要素があり、素晴らしくシルキーなテクスチャーによって
調和がとれている。かすかに種のある果実の要素が感じられる。フレッシュで素晴らしい持
続性を持つ。

「デカンター」92点 2020.10.14 試飲 評者：Julie Sheppard



秀逸な年 2015VT のパネルテイastingで高評価
価格も魅力的な、イル カステッラーレのブルネッコ

Decanter 2017
ITALY
94 pts



Poggio Il Castellare
AB 97 MG 91 BR 94
N/A UK www.poggioilcastellare.com
Elegant and well-poised nose. Rich and voluptuous palate of chocolate and berry cake, followed by red fruits and liquorice. Some mocha and bitter chocolate on the finish. Drink 2021-2026 Alc 14.5%

ブルネッコ ディ モンタルチーノ 2015
Brunello di Montalcino

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/トスカーナ
等級：DOCG 生産者：ポッジョ イル カステッラーレ
葡萄品種：サンジョヴェーゼ グロッツ
熟成：大樽で 30 ヶ月、バリックで 20 ヶ月

品番：I-671/JAN：4935919056717/容量：750ml
¥6,600(本体価格¥6,000)

エレガントで落ち着いた香り。チョコレートとベリーケーキのリッチで豊かな味わいに、赤い果実とリコリスが続きます。フィニッシュにはモカやビターチョコレートがあります。

「デカンター」94点 2021.5.1 試飲（デカンターが選ぶ 2015 年ブルネッコ ディ モンタルチーノ特集にて）

<その他評価> ★「ヴィノス 2020.4」93点
★「ワインスペクテーター 2021web only」94点

ルカ フェラリスが受け継いだ 1.7ha のモノポール
このエリアで最初にルケ 100%のワインが誕生した重要な畑
“ヴィーニャ デル パッコ”

Decanter 2018.1
93 pts

ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート ヴィーニャ デル パッコ 2016
Ruchè di Castagnole Monferrato Vigna del Parroco

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：DOCG
生産者：ルカ フェラリス 葡萄品種：ルケ 熟成：80%ステンレスタンク、残りは 500L の樽で 9 ヶ月
品番：I-848/JAN：4935919058483/容量：750ml **¥4,400**(本体価格¥4,000)

イチゴやバラの花びらの顕著な香り。かなり筋肉質だが、爽やかで非常に生き生きとしている。甘い果実味、スムーズなタンニン、ピュアな個性がこの珍しい品種を試す価値のあるものになっている。

「デカンター」93点 2017.10.2 試飲（デカンターが選ぶ 2017 年の最もエキサイティングなワイン特集、ブラインドテイastingにて）

ルケの起源とされる「特別なクリュ」

ジャコモ カウダ司教はまさに「カスタニョーレ モンフェッラートのドン ペリニオン」とでもいうべき人物です。なぜなら、彼こそがルケという葡萄品種のポテンシャルに初めて気が付き、人々にその価値を知らしめたからです。ルケは 1960 年代にはほとんど忘れ去られ、バルベラなどと混植、混醸されることが一般的でした。そんな中、ルケのポテンシャルに気づいたジャコモ カウダ司教は、1964 年にルケを単植し、ルケだけを使ったワインを造り始めました。さらに、彼は、ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラートの 1987 年の DOC 認定にも尽力しました。こうした司教の功績を称え、1964 年に植樹したルケの畑は、「ヴィーニャ デル パッコ（司教の葡萄畑）」と呼ばれており、ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラートで唯一、公式に「クリュ」として認められた重要な畑です。前の所有者がこの畑を手放す際に、この歴史的な葡萄畑にふさわしい生産者としてルカ フェラリスを推薦したことで、2016 年からルカ フェラリスが受け継ぐこととなりました。





AOC 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と複雑さがあり満足度の高い1本

Decanter 2021.3
91pts

シャトー ラルジャンテール 2014 Château L'Argenteyre

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン 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

品番：FC-313/JAN：4935919313131/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

美味しくてよく熟した中程度の重さのある素晴らしい価格のクラレット。しっかりとしたミネラルを感じる黒い果実と心地よいなめし皮のノート、うまく馴染んでいるスパイシーなオーク、そして杉のフレッシュな要素がエレガントな味わいの中にも続く。今非常に美味しく飲める。牛のリブロースに完璧にマッチする。
「デカンター」91点 評者：Tina Gellie



土着品種に注力し、ジャケールの比率を多くして造ります ジャン ペリエこだわりのクレマン

Decanter 2021.8
91pts

クレマン ド サヴォワ Crémant de Savoie

【白・辛口】<瓶内二次発酵> 国/地域等：フランス/サヴォワ

生産者：ジャン ペリエ エ フィス 葡萄品種：ジャケール 85%、シャルドネ 15%

品番：FC-300/JAN：4935919313001/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

7世代続く生産者による、ジャケール 85%とシャルドネ 15%のブレンドのスパークリングは、強い個性を持っている。軽やかな白桃、アプリコット、熟した洋梨の果実や梨のドロップのアロマが広がる。非常に素晴らしい深みのあるフレーバーがあり、それでいて全体的には軽やかで、繊細な泡が口中を覆い、果実と花の混ざる素晴らしいフレーバーが広がり、熟した洋梨を思わせる甘さが顕著に感じられる。

「デカンター」91点 2021.6.1 試飲 評者：Gerogina Hindle



サロットが試行錯誤を重ね、ようやく完成させました 食事と共に楽しめる、やや辛口タイプのアスティ

Decanter 2021.9
90pts

アスティ セッコ Asti Secco

【白・やや辛口】<シャルマ> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：DOCG

生産者：ロベルト サロット 葡萄品種：モスカート

品番：I-884/JAN：4935919058841/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

標高 300~450mの畑で育った葡萄から出来るこの辛口のアスティはリンゴやレモンの香り、しなやかでクリーミーなノートがある。口に含むとナツティで風味豊か、レモン、桃、焼リンゴや熟していないマンゴの要素が感じられる。フレッシュで塩味があり、さわやかな苦みとクリーミーな泡立ちがある。
「デカンター」90点 2021.3.22 試飲 評者：James Button「アスティ&モスカート エキスパート チョイス」の特集にて

ZARDETTO

ザルデットのデザインが一新。



プライベート
キュヴェ ブリュット



プロセッコ
エクストラ ドライ



プロセッコ
ブリュット

FAVIO ZARDETTO

ファビオ ザルデット

1980年代より、高品質なプロセッコを30年以上もの間造り続けている。



「Z」ラベルが一新されて
よりスタイリッシュになりました!

ヴェネト州



イタリアの香る泡

クリアな果実味が楽しめるザルデットのプロセッコ



きれいな酸があり、様々な食事との相性がよいブリュット

プロセッコ ブリュット

Prosecco Brut

「私にとってこのブリュットは、とても大切なものです。食事との相性が良いです。糖度が低いため、きれいな酸が感じられます。クリーンな余韻があり、すぐにもう一杯飲みたくなります」とファビオは話していました。レモンイエローで、洗練された泡立ち。白い花やアプリコット、ハーブの香り、ソフトで調和のとれた、生き生きとした味わいが感じられます。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/ヴェネト 生産者：ザルデット

葡萄品種：グレラ 85%、シャルドネ&ピノ ビアッコ 15%

品番：I-715/JAN：4935919057158/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

グレラの華やかなアロマが楽しめる、エクストラ ドライ

プロセッコ エクストラ ドライ

Prosecco Extra Dry

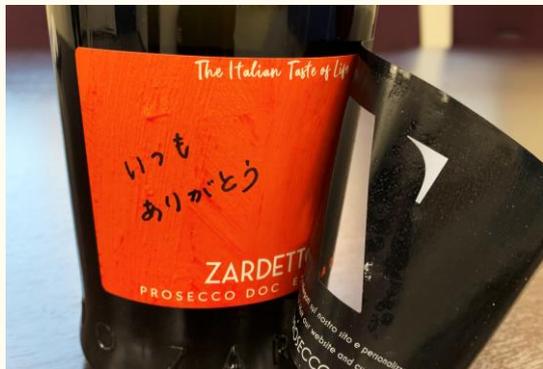
グレラは、僅かな残糖の違いで色々なアロマが出せる葡萄で、ブリュット (I-715) よりも若干残糖が多いエクストラ ドライは、最もアロマティックでフルーティなプロセッコになります。りんごを思わせるフレッシュな香りと共に、パイナップルやバナナの要素も隠れています。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/ヴェネト 生産者：ザルデット

葡萄品種：グレラ 85%、シャルドネ&ピノ ビアッコ 15%

品番：I-504/JAN：4935919055048/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



エチケットにメッセージなどが 書き込めるようになりました

リニューアルした上記 2 アイテム (I504、I715) のエチケットは二重になっており、メッセージカードのような使い方が可能です。表のエチケットの左端にある摘める部分を持って剥がすと、下から鮮やかな色のエチケットが出てきます。そこにメッセージなどを書いて表のエチケットを元に戻せば完成です。

気軽にザルデットらしさが楽しめる、華やかなアロマが香る、辛ロスパークリング



プライベート キュヴェ ブリュット

Private Cuvée Brut

※この商品のエチケットは二重になっておらず
上記のようにメッセージを書き込めません。

地元のトレヴィーゾ地区の栽培者から葡萄を提供してもらい、ブレンドしています。9月の半ばに、手摘みで収穫します。ニューマティックプレスで柔らかく压榨し、極上の果汁だけを抽出します。5~10度に管理したステンレスタンクで10~12時間置き澱を沈めます。18~20度に温度管理しながら15~20日間発酵させます。一次発酵させたワインに選別酵母と糖分を少し添加します。14~16度で、20~25日間タンクで二次発酵させます。その後、マイナス4度に冷却し3日間置き、ろ過し瓶詰めします。生き生きとした細かい泡立ち、輝きのある麦わら色。豊かな花のアロマが際立ち、フレッシュで、美味しさが広がります。洗練されていてエレガント、シンプルですが、しっかりとしたストラクチャーがあります。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/ヴェネト 生産者：ザルデット

葡萄品種：グレラ 60%、シャルドネ 25%、モスカート 15%

品番：I-560/JAN：4935919055604/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)