

# アルフレード ベルトラーニ

ALFREDO BERTOLANI

新入荷



アンドレア (左)、ニコラ (中央)、エレナ (右)

## 歴史ある家族経営の小規模生産者が、伝統的製法を最新技術で活かして造る こだわりが詰まった品質重視のランブルスコ



### サステナビリティを重視したワイナリーから土地の文化を伝える

アルフレード ベルトラーニは、エミリア ロマーニャ州のレッジョ エミリア県南部に位置するスカンディアーノの地で、**1925 年に設立された家族経営のワイナリー**です。当時、葡萄の仲買人だったアルフレード ベルトラーニが、この土地の葡萄や畑についての幅広い知識を生かし、自身の名を冠したワイナリーを設立しました。現在は、4 代目のニコラ、アンドレア、エレナの3人で運営しています。**2008 年には、サステナビリティを重視したワイナリーを新たに建設し、自然に囲まれた場所へと移転しています (写真左)**。その理由は、「**葡萄畑の景観を損なうことなく、この土地の美しさとワイン生産の文化を伝えるため**」だと言います。建物は自然環境への影響が少なくなるように設計されており、木材を多く使用し、エネルギーの保全や、再生可能なエネルギーを利用することを重視しています。たとえば、地下には雨水をためる大型の貯水タンクがあり、この雨水を灌漑に再利用します。断熱材を使用することで熱の拡散を抑え、60~70%もの熱エネルギーの節減を実現しています。屋根にソーラーパネルを設置し、太陽光発電を行っています。

### スカンディアーノの丘陵地に広がる葡萄畑

アルフレード ベルトラーニでは、常に品質を重視し、この土地の特徴、個性を表現したワイン造りを行ってきました。エミリア ロマーニャ州は平地がほとんどを占め、丘陵地はわずか15%しかありません。アルフレード ベルトラーニは自社畑を持たず、10 軒ほどの栽培農家と契約していますが、畑はすべて丘陵地に位置しています。**このエリアは何世紀も前から、素晴らしい葡萄ができることで知られていました**。理想的な日照があり畑には風が吹いていることや、昼と夜、そして季節ごとの気温差があること、粘土石灰岩質の土壌などのすべての要素が、トップクオリティの葡萄が育つ最高の条件をもたらしています。葡萄は果汁の状態で購入していますが、畑での作業内容や収穫のタイミングなどを農家と話し合いながら、ベストな状態になるように指示しています。長年にわたり緊密な関係を保っており、以前までベルトラーニ家が所有していた畑を所有している農家もあり、家族のような関係です。**アルフレード ベルトラーニでは、量よりも品質を重視するため、収量制限を行い、高品質な葡萄を得ることにこだわりを持っています**。



スカンディアーノ

## スカンディアーノ醸造組合について

アルフレード ベルトラーニを語る上で、1876年から1918年までの間、スカンディアーノのワインの普及と発展に大きな役割を果たしたスカンディアーノ醸造組合 (Societa Enologica Scandianese) との関係性は避けて通ることができません。1874年、有力な地主たちが集まって誕生したこの組合は、スカンディアーノのポイアルド城の敷地内にありました。当時は地元消費が一般的でしたが、1876年のフィラデルフィア、1878年のパリの展示会に出展し、この土地のワインを国外に広めました。また、スカンディアーノ醸造組合は、生産者同士の技術や知識の意見交換の機会を与える重要な場所でもありました。しかし、この組合は第一次大戦の後、1918年に閉鎖を余儀なくされました。



ポイアルド城と当時のラベル



## それぞれの世代が品質向上に取り組む

アルフレードは、この組合と仕事上のかかわりを持っていたため、組合が使用していた機材の一部を受け継ぐことができました。こうして、1920年からセラーの建設を始め、1925年には自らの名を冠したワイナリーをスタートさせることとなりました。アルフレードのモットーは、「シンプルに、実直に、そして清潔であれ」というものでした。彼は、妻と息子達とともに懸命に働き、自分達の土地のワインであるランブルスコとピアンコ ディ スカンディアーノの生産と販売に力を入れました。ベルトラーニのワインは次第に人々の信頼を集め、良い葡萄を見極める力と丁寧な仕事による「品質重視のワイン作り」によって、ワイナリーを発展させていきました。



1960年代になると、アルフレードの息子のヴィンツェンツォが、このエリアにあるすべての畑に行き、土壌や葡萄の状態を隅々まで見て回りました。そして自分達のワインのために最適な葡萄を選びました。彼は栽培農家に、収穫のベストなタイミングや、それぞれの畑にどの品種が適しているかなどのアドバイスをしました。

1970年代、3代目となるジャンカルロがワイナリーに加わりました。この時代はちょうど、ワイン生産に関する大きな技術革新が行われた頃でした。醸造プロセスが革新的に変わり、ワインの品質を高め、寿命を長くすることに力が注がれました。それまでは瓶内での発酵が行われていましたが、オートクレーヴ (密閉式の耐圧タンク) によるシャルマ方式が使われるようになり、ワインの状態が安定し品質が高まりました。1980年代に入るとランブルスコの生産量が増えた為、技術面の発展にさらなる努力を費やしました。ボトリングの際に行う低温での滅菌処理や、酸化を防ぐ技術に注力しました。これらの努力によってボトリング技術の専門性を高めた結果、他のワイナリーからボトリングの依頼を請け負うようになりました。また、コンピューターでの品質管理も導入しました。その後、2008年にはジャンカルロから、4代目のアンドレア、ニコラ、エレナへと引き継がれました。彼らもまた、さらに品質を向上すべく努力を続けています。



## ワイン造りの哲学

醸造を担当するニコラは、「私たちのワイン造りの核となる部分は、伝統的なワイン造りの方法をキープしながら、モダンなテクノロジーを導入することで、最高の状態でワインをお届けすることです」と話してくれました。アルフレード ベルトラーニでは、ほとんどのランブルスコを、異なる品種 (ランブルスコ サラミーノやランブルスコ マラーニ、アンチェロットタ等) の伝統的なブレンドで造っています。彼らのワインは国内市場、特にエミリア ロマーニャで成功しており、販売比率はイタリアが69%、海外が31%です。ランブルスコの産地であり、素晴らしいランブルスコの選択肢が多いエミリア ロマーニャでの成功は、彼らのワインの品質の証といえることができます。

「私たちは、安価なワインを大量に販売しようとは考えていません。安価なワインは、原料である葡萄の価格も低いといえます。葡萄の価格を低くするためには、収量制限を行わず、大量生産すればよいということになります。また、葡萄の数が多くなると病害も発生しやすくなるため、殺虫剤を使って対応する生産者もいます。しかし私たちはあくまで、高品質なワインを造るためには、高品質な葡萄が必要だと考えているのです。収量制限をしっかりと行い、栽培農家と関係を築き、ベストな状態で収穫した葡萄を使用しています」とニコラは話していました。



## 伝統を活かすために技術を取り入れる

「ワイン、そして葡萄はヴィンテージごとに異なるキャラクターを持っています。祖父がやっていた時代と同じ仕事ではありますが、それだけではなく、必ず新しいことをするようにしています」とニコラは語ります。収穫した葡萄は、果皮についている天然酵母を使用するほか、このエリアに由来する選別酵母を使用することもあります。ニコラは、ワイン造りにおける重要な点として、発酵と発酵の際の温度管理を挙げています。なぜなら、この工程はワインの香りや味わいに非常に大きな影響を及ぼすためです。使用するすべてのタンクはコンピューターによって管理されており、発酵工程を追跡できるようになっています。



ワインを安定させるため、最新式のフィルターを使用してボトリングします。また、より安全性を高めるために、ボトルやボトリングの機材に対し蒸気による殺菌を行なっています。ワインを加熱殺菌するパスツリゼーションとは異なり、設備を殺菌するためワインへ直接的な影響が出ないようにしています。また、これによりワインに添加するSO<sub>2</sub>の量を減らすことができ、ありのままの味わいを表現しています。さらに、ボトリングの際には窒素を充填して酸化から守り、品質を長くキープできるように工夫しています。このように醸造の工程は伝統的ですが、最新技術を用いて品質管理を行うことで、ワインをより良い状態で提供できるようにしています。



他のキュヴェとは異なり、単一品種で仕込んだ特別なランブルスコ  
グラスパロッサ種が持つ しっかりとした風味を表現しています

グラスパ ロッサ コレツィオーネ アルフレード  
ランブルスコ グラスパロッサ フリッツァンテ 2020

Graspa Rossa Collezione Alfredo Lambrusco Grasparossa Frizzante

限定  
300本

この「グラスパ ロッサ」は、特徴的な品種であるランブルスコ グラスパロッサの個性を活かすため、他のキュヴェとは異なり、単一品種で仕込んだセレクション クラスのランブルスコです。丘陵地帯の畑で育った最良の葡萄だけを、丁寧に選別してこのワインに使用しています。ランブルスコ グラスパロッサは、他のランブルスコの品種と比較すると果皮が厚く、しっかりとしたタンニンがあることが特徴とされています。葡萄の茎が赤く色づいていること（Graspa Rossa）から、「グラスパロッサ（Grasparossa）」という品種名が付けられています。

ワイルドベリーのアロマが、エレガントな骨格によく馴染んでおり、決して突出し過ぎることのない柔らかな口当たりがあります。アルコール発酵前にアロマと色を引き出すために低温マセラシオンを行います。ベースワインは伝統的な方法で温度コントロールしながら発酵させます。より良いタンニン、色合いを抽出するため、他のランブルスコよりも長くゆっくりと発酵させています。その後、二次発酵は大型の密閉タンクに入れシャルマ方式で行います。フィルターをかけて品質を安定させます。ボトリングシステムを蒸気で殺菌し、酸化を防ぐため空気に触れない状態で瓶詰めしています。

赤・弱泡・辛口 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ Alc.11.5%

等級：D.O.C. コッリ ディ スカンディアーノ エ ディ カノッサ

葡萄品種：ランブルスコ グラスパロッサ 100%

品番：I-930/JAN：4935919059305/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



### ※ご購入の前に下記内容をご確認ください※

こちらの商品は、キャップシールの一部に裂け目がある場合がございます（画像をご参照ください）。生産者の想いの込められた入手困難なワインであり、ワインの品質には何ら問題ないことから、販売させていただくことといたしました。皆様におかれましては、あらかじめご了承の上お買い求めくださいますよう、宜しく願い申し上げます。



アルフレード ベルトラーニの哲学である伝統への敬意を表現したランブルスコ  
発酵期間を長くすることで、力強く複雑な味わいを生み出しています

## ロッソ アッランティカ レッジャーノ ランブルスコ セッコ フリッツァンテ NV Rosso all'Antica Reggiano Lambrusco Secco Frizzante

ワイン名は、ワイン造りの古い伝統に敬意を表したものです。優れた品質をもたらす丘陵地帯の畑のもので、その年に出来た最も品質の高い葡萄を選別し、このワインに使用しています。ベースワインは伝統的な方法で温度コントロールしながら発酵させます。濃いルビーレッド。しっかりと力強い骨格は、クラシカルなランブルスコの生き生きとした要素とうまく調和しています。また、フルボディの味わいとバランスの良さは、典型的なエミリア料理、乾燥肉やロースト、ジビエ料理と理想的な相性です。より良いタンニン、色合いを抽出するため、他のランブルスコよりも長くゆっくりと発酵させています。その後、二次発酵は大型の密閉タンクに入れシャルマ方式で行います。フィルターをかけて品質を安定させます。ボトリングシステムを蒸気で殺菌し、酸化を防ぐため空気に触れない状態で瓶詰めしています。

**赤・弱泡・辛口** 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ 等級：D.O.C. レッジャーノ Alc.11.5%  
葡萄品種：ランブルスコ サラミーノ 60%、ランブルスコ マラーニ 25%、アンチェロッタ 15%  
品番：I-929/JAN：4935919059299/容量：750ml **¥2,200**(本体価格¥2,000)

## 少し重めの料理にも良く合う辛口のランブルスコ

### レッジャーノ ランブルスコ セッコ フリッツァンテ NV Reggiano Lambrusco Secco Frizzante

優れた品質をもたらす丘陵地帯の畑からの葡萄を使用しています。濃い赤紫色。フレッシュで豊かなアロマ、きめ細かい泡立ちと心地よい酸があり、少し重めの料理にも良く合います。ベースワインは伝統的な方法で温度管理しながら発酵させます。その後、二次発酵は大型の密閉タンクに入れシャルマ方式で行います。フィルターをかけて品質を安定させます。ボトリングシステムを蒸気で殺菌し、酸化を防ぐため空気に触れない状態で瓶詰めしています。

**赤・弱泡・辛口** 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ 等級：D.O.C. レッジャーノ Alc.11%  
葡萄品種：ランブルスコ サラミーノ 60%、ランブルスコ マラーニ 40%  
品番：I-927/JAN：4935919059275/容量：750ml **¥1,980**(本体価格¥1,800)



## 飲みなれていない方にもおすすめできる やや甘口のランブルスコ

### レッジャーノ ランブルスコ アマービレ フリッツァンテ NV Reggiano Lambrusco Amabile Frizzante

親しみやすいやや甘口タイプのランブルスコです。優れた品質をもたらす丘陵地帯の畑からの葡萄を使用しています。優しい口当たりで、豊かな赤い果実の香りと味わいが感じられます。ベースワインは伝統的な方法で温度管理しながら発酵させます。その後、二次発酵は大型の密閉タンクに入れシャルマ方式で行います。フィルターをかけて品質を安定させます。ボトリングシステムを蒸気で殺菌し、酸化を防ぐため空気に触れない状態で瓶詰めしています。

**赤・弱泡・やや甘口** 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ 等級：D.O.C. レッジャーノ Alc.8.5%  
葡萄品種：ランブルスコ サラミーノ 70%、ランブルスコ マラーニ 15%、アンチェロッタ 15%  
品番：I-928/JAN：4935919059282/容量：750ml **¥1,980**(本体価格¥1,800)



### ～ランブルスコに使用する葡萄品種について～

- ・ランブルスコ グラスパロッサ：果皮が厚く、色合い豊かでタンニンがしっかりとしており、フルボディのワインを生む。
- ・ランブルスコ サラミーノ：サラミを連想させる房の形状が名前の由来とされ、柔らかいタンニンと繊細なバラのような香りを持つ。
- ・ランブルスコ マラーニ：際立った酸味を持ち、タンニンは控えめで、スミレのような香りがあり主にブレンドに使用される。
- ・アンチェロッタ：ランブルスコ サラミーノやランブルスコ マラーニの色合いを補強するためにブレンドされる。



# ブノワ ショヴォー

## BENOIT CHAUVEAU

### アシェット ガイドも認める 知る人ぞ知るプイイ フュメの生産者

ブノワ ショヴォーは、プイイ フュメのサンタンドラン村で 5 世代続く家族経営のドメーヌです。2000 年より現オーナーのブノワ ショヴォーと妻のエマニュエルがドメーヌを運営しています。彼の祖父の代は牧畜を主業としていたため、畑は栽培農家に折半耕作をしてもらい、葡萄は地元の農協へ売っていました。1995 年、現在のオーナー、ブノワ ショヴォーが父のクロードと一緒にワイン造りに参加するようになり、ワイン造りに注力します。1997 年には祖父母からも畑を引き継ぐと、新しいセラーを建設し、新しく植樹もしました。2011 年にはセラーを増築して醸造環境を整えました。現在は 17ha の畑を持ち、うち 12ha が自家畑、それ以外は借りている畑です。しかし、賃貸の畑も自分たちで葡萄樹の苗を植えているため、実質的な自家畑となります。栽培している品種の大部分はソーヴィニヨン ブランですが、その他にシャスラ、黒葡萄のピノ ノワールとガメイも育てています。



ブノワは、家系が農家だったため、農学を専攻し葡萄栽培だけに限らず農業全般を学んできました。学生時代にワインを研究しブルゴーニュ、モンペリエにて研究を深めました。現在は畑仕事からワイン造りまでの工程を担当しています。2015 年の現地訪問ではワインの仕事については、「葡萄栽培からワインが飲まれるすべての工程に携われる素晴らしい仕事。自分たちのワインを飲んで頂くお客様と出会うのも大変興味深い」と話していました。妻のエマニュエルは主に事務仕事を手伝い、プロモーション等で夫を支えています。また、2021 年にはアグロノムでありエノログでもある娘リズがドメーヌに加わり、新しいスタートを切りました。

#### 近年では環境に配慮したサステイナブルなワイン造りを実践

ブノワ ショヴォーでは、以前よりリュット レゾネで非常に高いレベルの減農薬を実践してきましたが、より環境に配慮し、ここ数年は、持続可能な生産、日常的に環境や衛生に配慮した栽培を重視したサステイナブルなワイン造りへと転換してきました。そして、2020 年に HVE (Haute Valeur Environnementale) 認証のレベル 3 を、2021 年には「テラ ヴィティス」の認証を取得しました。



### 3つの土壌の特徴を際立たせたワイン

ブノワ ショヴォーでは、同じアペラシオンでも、土壌や葡萄の成熟度、区画の違いで複数のステンレスタンクに分けて醸造し、このエリアの持つテロワールの特徴を表現しています。畑の土壌は、主に火打石を含む粘土（シレックス）、キンメリジャンの泥灰土、石灰岩です。例えば、プイイ フュメは3つのキュヴェ、また、コトー デュ ジェノワは2つのキュヴェといったように土壌ごとに分けて醸造し、同じソーヴィニヨン ブランからでも土壌による味わいの違いを際立たせることで、このエリア、及び葡萄品種の魅力を表現しています。



キンメリジャン  
このエリアに特徴的なキンメリジャンは、アンモナイトや牡蠣の化石等を含み、かつて海底だった証を残す土壌として知られています。



石灰岩



シレックス土壌



### 機械で収穫を行うのは、葡萄の最高の状態を逃さないため

ブノワ ショヴォーでは機械による収穫を行います。「収穫前に葡萄を選別します。選別方法は実際に葡萄を食べることとセラーに持ち帰って完熟度を調べます。葡萄の収穫時期を知らせてくれる公共の分析所もあり、公共機関が8月末に週1回葡萄の成熟具合を検査、さらに収穫時期にも週1回検査をしています。機械での収穫は短時間で摘み取り作業が出来るため、検査の結果を最終段階のぎりぎりまで待ち、良い状態を把握してからの収穫が可能です」とブノワは話します。



### 「アシェット ガイド」もお墨付きの、知る人ぞ知る生産者

生産者とそのワインと評価するワインガイド本が多い中、「アシェット ガイド」は発行以来、生産者を評価するのではなく、アペラシオンごとに最新ヴィンテージのワインを評価する方式をとり、消費者に寄り添ったワインガイドと言われています。



評価方式は、星なし〜3ツ星までの4段階。加えて、アペラシオンごとに掲載され、その中で高評価かつ審査員のおすすめ“COUP DE COUER”が与えられます。

ブノワ ショヴォーのワインは、2001年版のアシェット ガイドから、ほぼ毎年(2006年版のみ未掲載)プイイ フュメ、もしくはコトー デュ ジェノワの категорияで掲載されており、知る人ぞ知る生産者のひとりです。

近年では「アシェット ガイド 2021」において、ブノワ ショヴォーのプイイ フュメ ラシャルメット 2019 (FB-797) が2星/COUP DE COUER を獲得し、プイイ フュメの中では最も高い評価を得ていると同時に、プイイ フュメ レ クロクルー 2019 (FB-798) も2星を獲得しています。

♥ **BENOÎT CHAUVEAU La Charmette 2019** ★★

90000 | 8 à 11 €

POUILLY FUMÉ 2019

Benoît Chauveau reprend en 1995 une partie du vignoble de ses parents. Deux ans plus tard, il construit sa première cave (une nouvelle est sortie de terre en 2012), complète son exploitation avec des vignes de ses grands-parents pour disposer aujourd'hui d'un domaine de 17 ha en coteaux-dujennois et en pouilly-fumé, très régulier en qualité.

De beaux reflets argentés animent la robe de ce vin plein de vie et d'une élégance admirable. Le nez s'ouvre sur des senteurs d'abricot et de mirabelle, mêlés de nuances florales (aubépine). Un fond minéral et citronné se révèle à l'aération, apportant de la fraîcheur et de la finesse. Sensations auxquelles fait écho une bouche délicatement sculptée, ample, à la minéralité affirmée, étirée dans une longue finale sur les fruits jaunes.

■ 2020-2025 ■ **Les Croqloups 2019** ★★ (8 à 11 €; 10000 b.) Des arômes de fruits très mûrs (marmelade de pêches et d'abricots), de liqueur d'orange et de fleur d'orange forment un nez riche et complexe. La bouche est savoureuse : beaucoup de gras, un fruité généreux (mousse de fruits) et de la fraîcheur en toile de fond, renforcée par une juste amertume en finale. Consistant, charmeur, très long, une superbe harmonie se dégage de ce vin. ■ 2021-2025

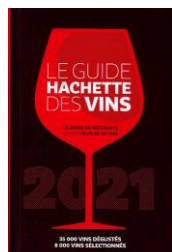
# POUILLY FUMÉ

— プイ フュメ —

## ロワールの白の 2019VT はグレートヴィンテージと言われています

ワインアドヴォケートのヴィンテージチャートによると、ロワール白の 2019VT は **96 点** と評価！

2002 年と並び、過去最高のスコアが与えられています！



### LE GUIDE HACHETTE DES VINS 「アシェット ガイド 2021」 2 星 ★★ / ♥ COUP DE COEUR

美しいシルバーを帯びた色合いを持つこのワインは非常に活気があり、素晴らしいエレガンスを持つ。アプリコットやミラベルの香りから始まり、サンザシの花のアロマと混ざり合う。空気に触れるにつれ奥からミネラルと柑橘系の果実の要素が広がり、ワインにフレッシュさとフィネスを与えている。デリケートな骨格、味わいはフルボディ、強いミネラルの要素は黄色の花を感じる長い余韻にも続く。  
—「ル ギド アシェット デ ヴァン 2021」より

#### プイ フュメ ラ シャルメット 2019

Pouilly Fumé La Charmette

畑はサンタンドラン村にあり、面積 12ha、標高 200m の南～南西の斜面にあります。**キンメリジャンのマールとヴィレールの石灰岩が混ざる土壌です。**機械で収穫し、収量は 60hL/ha です。葡萄は、ニューマティックプレスで柔らかく压榨します。16 度で 48 時間置き、澱引きします。選別酵母を使い、16 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は行いません。ステンレスタンクで、澱と共に 6～8 ヶ月熟成させます。その間、バトナーージュは行いません。清澄し、軽くろ過して瓶詰めします。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ロワール 等級：A.O.C. プイ フュメ

葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン 熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6～8 ヶ月

品番：FB-797/JAN：4935919217972/容量：750ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)



### LE GUIDE HACHETTE DES VINS 「アシェット ガイド 2021」

## 2 星 ★★

熟した果実のアロマ（洋梨やアプリコットのママレード）、オレンジのリキュールやオレンジの花の要素が香りにリッチさと複雑さを与えている。非常に美味しい。たっぷりとした粘性、豊かな果実味（フルーツのムース）、その奥からフレッシュさが支え、余韻にはちょうどよい苦みがアクセントを与えている。持続性があり、チャーミング、非常に長く、バランスのとれた余韻。  
—「ル ギド アシェット デ ヴァン 2021」より

#### プイ フュメ レ クロクルー 2019

Pouilly Fumé Les Croqlours

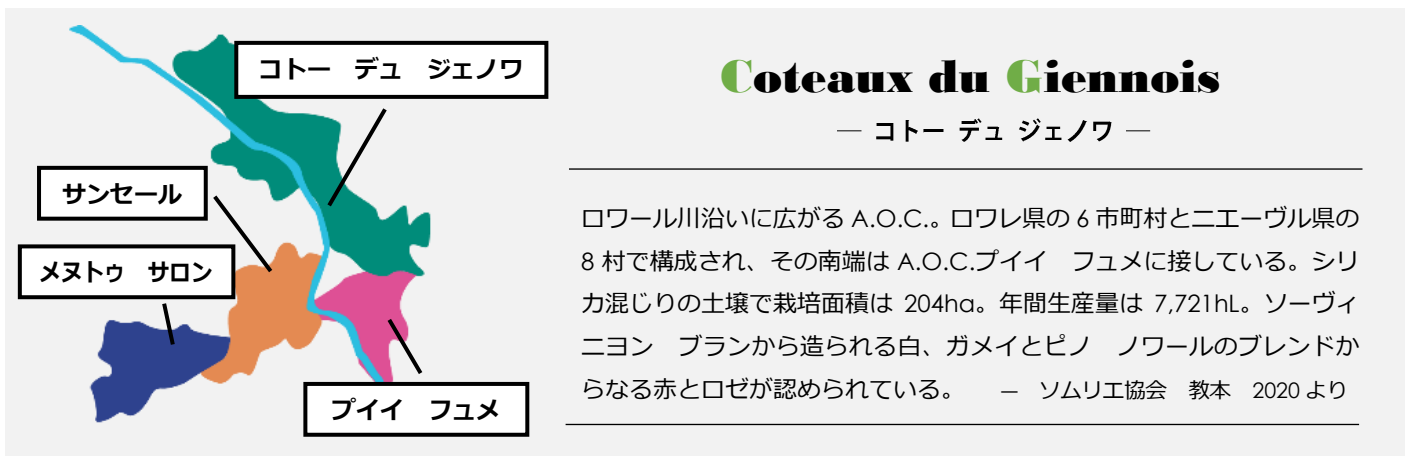
「レ クロクルー」の畑はサンタンドラン村にあり、面積 2ha。標高 200m の斜面で、**シレックスの粘土土壌です。**収量は 60hL/ha。ニューマティックプレスで柔らかく压榨し、15 度でしばらく置き、澱引きします。スキンコンタクトはしません。16 度に温度管理したステンレスタンクで 2～3 週間発酵させます。マロラクティック発酵は行いません。きれいな澱と共にステンレスタンクで 6～8 ヶ月寝かせます。その間、バトナーージュは行いません。清澄し、軽くろ過して瓶詰めします。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ロワール 等級：A.O.C. プイ フュメ

葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン 熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6～8 ヶ月

品番：FB-798/JAN：4935919217989/容量：750ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)

ブイ フュメの北側に広がる産地「コトール デュ ジェノワ」  
 知名度は低いものの、ブイ フュメにも劣らない、高品質なワインが造られています  
 テロワールの個性を表現した、2つのキュヴェをお楽しみください



## Coteaux du Giennois

— コトール デュ ジェノワ —

ロワール川沿いに広がる A.O.C.。ロワレ県の 6 市町村とニエーヴル県の 8 村で構成され、その南端は A.O.C.ブイ フュメに接している。シリカ混じりの土壌で栽培面積は 204ha。年間生産量は 7,721hL。ソーヴィニヨン ブランから造られる白、ガメイとピノ ノワールのブレンドからなる赤とロゼが認められている。 — ソムリエ協会 教本 2020 より

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

「アシェット ガイド 2022」

2 星 ★★

最初に感じる花やベルガモットを思わせるスパイシーなノーズ。その後からミネラルのタッチと共に柑橘系の果実、洋梨のニュアンスが感じられる。葡萄品種の個性が非常に良く表現されている。生き生きとした味わいは魅力的で、白い果物やレモン、カシスの芽のアロマを支えている。

— 「ル ギド アシェット デ ヴァン 2022」より



コトール デュ ジェノワ ブラン シレックス 2020  
 Coteaux du Giennois Blanc Silex

畑は**シレックスの粘土土壌**です。シレックスのテロワールが生むワインは、よりストレートで引き締まり、しっかりとした酸があり、ミネラル豊かでスパイシーなワインになります。標高 200m、南向きの斜面に位置します。葡萄の仕立てはギヨー、栽植密度 6500 本/ha、収量は 60hL/ha です。収穫した葡萄は選別後、ニューマティックプレスで圧搾し、15 度で 48 時間置き、澱下げします。ステンレスタンクで 16 度の低温に管理しながら発酵させます。きれいな澱と共に 6~8 ヶ月熟成させます。マロラクティック発酵はさせません。清澄し、軽くフィルターをかけて瓶詰めします。

【白・辛口】国・地域等：フランス/ロワール 等級：A.O.C. コトール デュ ジェノワ  
 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6~8 ヶ月  
 品番：FC-260/JAN：4935919312608/容量：750ml

**¥2,530**(本体価格¥2,300)



コトール デュ ジェノワ ブラン カルケール 2019  
 Coteaux du Giennois Blanc Calcaire

※無くなり次第 2020VT へ切り替わり

カルケールは、「石灰岩」の意味です。標高 200m、南東向きの斜面に位置します。**土壌はキンメリジャンのマール**です。葡萄の仕立てはギヨー、栽植密度 6500 本/ha、収量は 60hL/ha です。収穫した葡萄は選別した後、ニューマティックプレスで圧搾し、15 度で 48 時間置き、澱下げします。ステンレスタンクで、16 度の低温に管理しながら発酵させます。きれいな澱と共に 6~8 ヶ月熟成させます。清澄し、軽くフィルターをかけて瓶詰めします。マロラクティック発酵はさせません。輝きのある麦わら色、柑橘系の果実に加え、パイナップルなどのエキゾチックな果物のアロマが広がります。ふくよかで丸みのある口当たりには、心地よいミネラルが感じられます。



【白・辛口】国・地域等：フランス/ロワール 等級：A.O.C. コトール デュ ジェノワ  
 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6~8 ヶ月  
 品番：FB-916/JAN：4935919219167/容量：750ml

**¥2,200**(本体価格¥2,000)





# ROBERTO SAROTTO

— ロベルト サロット —

「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」

## LUCA MARONI



# 4 アイテムが 99 点 (満点) 獲得!

最新版の「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」で、ロベルト サロットが造るワイン、“プーロ シャルドネ 2020”、“エンリコ プリモ 2020”、“バルベリーラ ダルバ エレーナ ラ ルーナ 2020”、“バルバレスコ ガイア プリンチペ 2018”が 99 点満点を獲得。オペレーションが異なる 4 つのキュヴェが最高得点を獲得していることも素晴らしく、これは彼のワインが高く評価されている証でもあります。



左から順に、エレーナ (娘)、エンリコ (息子)、アウローラ (妻)、マリア (母)、ロベルト

### ワイナリーの歴史と家族 ～2020年2月来日セミナーより～

私の先祖は 1800 年代から、今と変わらない場所で葡萄栽培とワイン醸造を行ってきました。私自身は 30 年ほどこのワイナリーで仕事をしていますが、醸造学校を出た後、まずは大きなワイナリーで醸造家としての仕事をスタートしました。1980 年代には、私の両親も少しずつワイン造りに力を入れていきましたが、当時の私たちのワイナリーはまだ小さいものだったからです。そこで、まずは大きなワイナリーで働くことで、経験を積む必要がありました。そこでは葡萄栽培やワインの醸造、樽での熟成方法など、様々なことを学びました。この経験を経て、私自身成長することができ、そして現在に至るまでの哲学を生み出すことができました。哲学とは、私のワイナリーが将来どのようなワインを造りたいのか、どのような存在になりたいのかという

ことです。このことが、他の多くの生産者と違うワイナリーになるきっかけとなりました。

大きなワイナリーで 14 年ほど醸造家として勤務した後、家族のワイナリーでの仕事をスタートしました。そして、1983 年に最初のワインを手がけることができました。これは私の家族の写真です。母のマリアは私にとっては先生のような存在で、彼女から葡萄栽培について多くのことを学びました。妻のアウローラ、そして今ここに来ている娘のエレーナと、息子のエンリコと一緒に、私たちは家族でワイン造りを行っています。私たち家族はこの土地で生まれ育ったため、故郷への深い愛情を持っています。



## 一軒のワイナリーで主要なピエモンテワインを造れる存在

～2020年2月来日セミナーより～

現在、私たちは8つの村で約95haの葡萄畑を管理しています。モスカート ダスティから始まり、パローロ、バルバレスコ、ガヴィ、バルベラ ダスティと5つのDOCG格付けの地域にも畑を所有しております。これは個人生産者としては唯一と言えます。簡単なことのように聞こえるかもしれませんが、色々な畑を所有するにあたり辛い思いや苦い経験もし、決して簡単な道のりではありませんでした。長い年月をかけて得られたもので、この経験が私たちのワイナリーが大きく成長するきっかけになりました。

た。葡萄品種は、ネッピオーロやバルベラ、ドルチェットなどランゲの土着品種を中心に、カベルネ ソーヴィニヨンなどの国際的な品種も栽培しています。私たちは葡萄栽培については伝統的な手法を用いていますが、ワイン造りに関しては近代的な設備を揃えています。例えば、50,000hlのワインを貯蔵できる環境を持ち、5,000hlのワインを貯蔵できる樽を所有しています。醸造所には、ワインの分析のためのラボを備えています。このような施設を持つ個人生産者は私たちのみです。また、多くの生産者は買い葡萄でガヴィを造っていますが、私たちはガヴィの畑を持ち、ガヴィのためだけの専用の醸造所を所有しています。これも、唯一のことと言えます。

## ワイン造りの哲学 ～2020年2月来日セミナーより～

私はこの地で代々葡萄栽培を行ってきた家族の一員です。葡萄畑で生まれ、そして育ちました。葡萄畑は私たち家族にとって自分が生活する場所です。自分たちにとって健康的であるためにも、葡萄畑や周囲の環境を守らなければならないと考えています。具体的には、病害に対しできる限り化学的なものは使用しないことや、すべての土地を畑にするのではなく、動物たちの棲み処をそのまま残すなど、周りの環境も健全でなければなりません。こうすることで健全な葡萄が育つだけでなく、80年を超える葡萄樹も育ち、こうした葡萄は高品質なワインを生み出します。葡萄畑は家族代々受け継がれてきたものです。後世にも続くものを守ることが私の使命です。



ワインは常にバランスが良く、好ましいものでなければなりません。もちろん、収穫年によって違いはあり、全く同じワインにすることは不可能です。しかし、どの年でもバランスが常に見て取れることが必要です。これは生産者が芸術家であるということとつながります。そして、これは必ずしも容易なことではなく、むしろ難しいことです。常に先のことを見据え、恐れずに立ち向かい前進していき、新しいものを生み出すことが大切なのです。そのためには、まず原材料である葡萄をよく知っておかなければなりません。醸造についても様々な作業をして、ワインを成長させなければなりません。ワインは生きていて成長を続けます。常にテイスティングを行い、分析して適切な処置を施す必要があります。

皆がワイナリーでの仕事を終えて帰宅した後、私ひとりがセラーに残り、自分のワインを黙ってテイスティングすることもあります。そして、これから先このワインがどのようになるのかを想像します。ワインは変化し続けるものです。子供と一緒に、生まれて成長するものです。ですからその命を守ってあげる必要があります。また同時に、壊してはいけないため、手をかけすぎることはいけません。葡萄の魅力をいかに引き出せるかという能力も必要です。ワインの状態を見極め、どのような状態が好ましいかを探ります。飲んだ人にとって好ましく、喜ばしい必要があります。私がワインに望むものは、球体のように完璧なバランスであることです。また、ワイン造りには想像力が重要です。これが無ければ何も生み出すことができません。時には、主流に逆らって前に進むことも必要です。ここに辿り着くまでには長い年月がかかりました。そして、勇気をもって立ち向かう必要がありました。そうして生まれたのが、このエリアで初めての取り組みとして、ネッピオーロを軽くアパッシメントするという手法なのです。



## 「ルカ マローニ」にて 2017VT から 2020VT まで 4年連続で 99点獲得

### プーロ ピエモンテ シャルドネ 2020 Puro Piemonte Chardonnay

シャルドネの畑の樹齢の高い(30年)葡萄から造るワインです。「プーロ」は、ピュア、純粋な、という意味で、シャルドネだけで造っているため、この名前にしました。畑はニツツァ モンフェラートにあり、面積は2ha、標高は270m、南西向きです。土壌は粘土質です。9月末に収穫します。発酵、熟成ともにアメリカンオークの新樽を使用します。15～16度で4ヶ月発酵させます。さらに5ヶ月、澱と共に樽で熟成させます。パトナージュは、発酵中は週に2回、熟成期間中は月に1度行います。トロピカルフルーツを思わせる凝縮された濃厚な果実と新樽の甘く心地よい風味がバランスよく混ざりあっています。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」99点

【白・辛口】国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.  
葡萄品種：シャルドネ 熟成：アメリカンオークの新樽で澱と共に5ヶ月  
品番：I-706/JAN：4935919057066/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

## 「ルカ マローニ」にて 2017VT、2018VTと2年連続で99点獲得



### バルバレスコ ガイア プリンチペ 2016 Barbaresco Gaia Principe

※現行は2016VTとなります。

軽いアパッシメントすることで口当たりがソフトになり、より早く飲める状態になります。その比率はヴィンテージによって変わります。ガイア プリンチペは、ネイヴェ村の丘の上にある単一畑です。南～南西向きで2ha、標高270mです。土壌は粘土石灰岩と泥石灰です。低温で醸しをし、温度管理の下1週間発酵、2ヶ月ステンレスタンクで休ませます。その後14～15ヶ月バリック（新樽、2回使用樽）で熟成させます。その後、6ヶ月ステンレスタンク、最後に6ヶ月瓶で寝かせます。わずかにオレンジがかったやや濃い目のルビー色。スマイルを思わせる優雅な香り、さらにフルーティな中に樽からのバニラ香も心地良く、フルボディでドライ、滑らかな風味で、モダンな仕上がりです。

<2016VTの主な評価>

- ★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2020」97点
- ★「ガンベロ ロッソ ヴィーニ デイタリア2020」2グラス
- ★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ2020」3星/90点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.G.

葡萄品種：ネッピオーロ

熟成：バリックで14～15ヶ月熟成後、ステンレスタンクで6ヶ月

品番：I-571/JAN：4935919055710/容量：750ml

**¥5,280**(本体価格¥4,800)

「ルカ マローニ」にて、2015VT～2020VTまで5年連続で99点獲得  
個性溢れる唯一無二のバルベーラは、娘のエレーナに捧げた特別なワイン

### バルベーラ ダルバ エレーナ ラ ルーナ 2017 Barbera d'Alba Elena La Luna

※無くなり次第2019VTに切り替ります

パローロ村と、セラー近くのロンコヌオーヴォ村のバルベーラを使用します。面積は4ha、土壌は石灰質泥灰土です。50～60年の高樹齢のため非常に集約感のある葡萄が出来ます。9月末頃収穫します。1週間、低温で醸しをします。ステンレスタンクで発酵させ、2ヶ月休ませます。その後、12ヶ月アメリカンオークのバリック（新樽、1回使用樽、2回使用樽）で熟成させます。ステンレスタンクで6ヶ月、さらにボトルで6ヶ月寝かせます。スマイルがかったルビー色。熟した果実の、力強く濃縮した香り、素晴らしいボディがあり、構成、酸、タンニンが見事なバランスを見せています。豊かでまろやか、スムーズで、風味が口の中に長く残ります。

- ★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2020」99点
- ★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ2020」3星/90点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.

葡萄品種：バルベーラ 熟成：バリックで12ヶ月熟成後、ステンレスタンクで6ヶ月

品番：I-638/JAN：4935919056380/容量：750ml

**¥4,400**(本体価格¥4,000)



「ルカ マローニ」にて、2016VT～2020VTまで5年連続で99点獲得  
ロベルトの長男エンリコの誕生を記念して1993年から造っている特別なワイン

### ランゲ ロッソ エンリコ プリモ 2018 Langhe Rosso Enrico I

畑は、標高350～400m、石灰岩とマールが混ざる土壌です。10月初旬に収穫します。アパッシメントした葡萄を使います。発酵前にコールド マセレーションを行い、10日間発酵させた後、ステンレスタンクで2ヶ月休ませます。その後バリックで18ヶ月熟成させます。ステンレスタンクで6ヶ月、さらにボトルで6ヶ月寝かせます。熟した赤い果実のアロマにスパイシーな要素があり、力強いボディで飲み応えがあります。

- ★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2020」99点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン70%、ネッピオーロ30%

熟成：バリックで18ヶ月熟成後、ステンレスタンクで6ヶ月

品番：I-856/JAN：4935919058568/容量：750ml

**¥5,280**(本体価格¥4,800)



バローロ、バルバレスコといった著名なD.O.C.G.をカバーしていながら、ロベルトが、あえてピエモンテ ロッソに自らの頭文字「R（エッレ）」を付けた自信作



### エッレ ピエモンテ ロッソ 2018 Erre Piemonte Rosso

モンフェッラートにある畑の標高は 300m、南向きの日当たりの良い理想的な場所にあります。土壌は灰色をした粘土質です。葡萄の仕立てはギヨー、栽植密度は 5,000 本/ha です。9 月下旬に収穫します。カベルネ ソーヴィニオンは、アパッシメント（陰干し）します。温度管理したステンレスタンクで発酵。2 ヶ月ステンレスタンク、その後 8 ヶ月オーク樽で熟成させます。更に 3 ヶ月瓶熟させます。紫を帯びた濃いガーネット色、チェリーやプラムの豊かなアロマ、口当たりはリッチかつスムーズで、黒い果実の長い余韻が感じられます。リッチでパワフルであると同時に、豊かで柔らかなボディを持ち、とても親しみやすいスタイルです。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.  
葡萄品種：バルベラ 50%、カベルネ ソーヴィニオン 25%、メルロ 25%  
熟成：ステンレスタンクで 2 ヶ月、その後オーク樽で 8 ヶ月、瓶で 3 ヶ月  
品番：I-900/JAN：4935919059008/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



ロベルト サロットの名を世界に広めるきっかけとなった“ガヴィ”  
アウローラはロベルトの妻の名前で、彼女に捧げたワインです

### ガヴィ アウローラ 2020 Gavi Aurora

「夜明け」の意味で、ラベルに地平から昇る太陽が金色と赤色で描かれています。自家葡萄に加え、長い付き合いの 5 人の農夫からも葡萄を購入し、ロベルトが醸造します。農夫達は家族同様で、自家畑と言っても過言ではありません。サン クリストーフオロの畑です。南～南西向きで、標高 270m。マール石灰岩土壌で、仕立てはギヨーです。コンセプトは長時間の低温発酵で、最後まで低温で発酵させることで果実味が長く保たれます。澱と接触させ、2～3 ヶ月ステンレスタンクで熟成させます。はきはきとした果実味と、グレープフルーツを思わせるさわやかな風味が広がります。「私のガヴィは長期熟成が可能です。熟成するとミネラル感が変わり、また特別な楽しみが生まれます。この熟成が可能である白を造ったことで、一躍私が世界で知られるようになりました。」とロベルトは語ります。

【白・辛口】国・地域等：イタリア・ピエモンテ 等級：D.O.C.G.  
葡萄品種：コルテーゼ 熟成：ステンレスタンクで 2～3 ヶ月  
品番：I-623/JAN：4935919056236/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

こちらも見逃せません！

ロベルト サロットの  
創造力溢れる 2 本



「バローロに負けない品質で、手頃な価格でネッピオーロの魅力を楽しむことができれば」という思いから誕生しました

### ペツオーレ ロッソ NV Pezole Rosso

畑はバローロ村とノヴェッロ村の境界線上に位置し、南、南東向きの丘に広がり、葡萄栽培に最適な条件の下にあります。9 月末～10 月初旬に収穫します。熟成期間は 24 ヶ月。全体の 50%は 70hL のスラヴォニアンオーク樽、残りの 50%は 250L のアメリカンオーク樽を使い、一部が新樽、残りは 1 回使用樽、2 回使用樽です。さらに、もう一度ステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させ、その後 2 ヶ月以上瓶熟させます。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：ヴィノ ロッソ  
葡萄品種：ネッピオーロ 熟成：樽で 24 ヶ月、ステンレスタンクで 6 ヶ月  
品番：I-744/JAN：4935919057448/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

特注の樽で仕込む、サロットの創造力溢れるバルベラ ダルバ

### バルベラ ダルバ ブリッコ マッキア 2019 Barbera d'Alba Bricco Macchia

単一畑で東向きの丘にあり、面積は 3ha、土壌は灰色粘土です。他よりも遅く、10 月半ばに収穫します。味わいに差が出ないよう、ヴィンテージよってはアパッシメントした葡萄を少し入れることもあります。大部分を大樽、一部トノーを使い、6～9 ヶ月熟成させます。樽は 2 回使用樽は厚さ 2mm、3 回使用樽は厚さ 3mm を焦がすといった、理想の焦がし具合にした特注のものです。これにより 2 回、3 回使用した樽でもその風味を加えることが可能です。

【赤・フルボディ】国・地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.  
葡萄品種：バルベラ 熟成：主に大樽で 6～9 ヶ月  
品番：I-628/JAN：4935919056281/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO

CLÀSIC

19VT、20VTと2年連続で  
トレビッキエーリ獲得!



トレビッキエーリ  
獲得

「Gambero Rosso Vini d'Italia 2021」

ルケのポテンシャルの高さを世界に広めたパイオニア  
ルケを語るうえで欠かせない生産者「ルカ フェラリス」  
遂にトレビッキエーリを獲得!

ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート  
クラシック 2019

*Ruchè di Castagnole Monferrato Clàsic*

多様な特徴を持つ複数の畑からの葡萄で造ります。粘土と凝灰岩土壌で、標高は 260m。グリーンハーベストを行います。土壌が硬い粘土質なので、力強いワインとなります。機械が入ることの出来ない急斜面のため、手摘みで収穫します。収穫の時期が最も大事で、糖度とポリフェノール類が一番良い時期にしなければなりません。10~15 日間、温度管理したロータリーファーメンターで発酵させます。25 日間のマセラシオン期間中、一日一回パドル（櫂）を回転させ、色やアロマを抽出します。54hL の台形の大樽でマロラクティック発酵させ、適度な酸素を供給し、ワインの香りをクリーンに保ちます。その後、大樽で6~9ヶ月熟成させます。自然に酸化するので、エレガントな香りが付きます。ろ過せず瓶詰し、3ヶ月寝かせます。色はビアンクに比べ濃く、香りは深みがあります。集約した葡萄を使うため、6~7年熟成出来ます。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.G.

生産者：ルカ フェラリス 葡萄品種：ルケ

熟成：大樽で6~9ヶ月、瓶で3ヶ月

品番：I-635/JAN：4935919056359/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



# CASTELO A FRUTADO

カステロ アフルタード

フレッシュなアロマ & フルーティな果実味

芳香を引き立たせ、渋味を抑える  
セミ マセラシオン カルボニック

セミ マセラシオン カルボニックは葡萄を破碎せずにタンクに入れ、自重で潰れた葡萄から流れ出した果汁によりアルコール発酵が始まり、自然に発生した二酸化炭素がタンク内を満たし作用する方法。リンゴ酸が減る一方、コハク酸やグリセリンが増して、風味がまろやかになるほか、色素や香り成分が効果的に抽出できる。目的とする色合いや風味が抽出できたところで、圧搾し、得られた果汁の発酵を継続させる。色の濃さのわりにはタンニンの少ない、フレッシュでフルーティな味わいが出来上がる。

カステロ アフルタード テンプラニーリョ 2020  
Castelo Afrutado Tempranillo

「アフルタード」はフルーティという意味で、その名が示すとおり非常にフルーティでフレッシュなワインです。葡萄の樹齢は23~28年、仕立てはダブル コルドンです。収穫した葡萄は除梗せず房のまま密閉式のステンレスタンクに入れ、セミ マセラシオン カルボニックを3日間行い、フルーティでフレッシュなアロマを抽出します。少し紫がかった濃いチェリーレッド。ラズベリーやブラックベリー、チェリーのフレッシュなアロマにスミレやスイセンの花、リコリスのアロマが混ざります。口に含むとレッドベリーやブラックベリーの果実のフレーバーが感じられます。心地よい酸があり、非常にバランスのとれた柔らかな味わいです。8度から10度に冷やして飲んで頂くとこのワインの美味しさが十二分に味わえます。

【赤・ミディアムボディ】 国/地域等：スペイン/カスティーリャ イレオン  
等級：ピノ デ ラ ティエラ 生産者：ボデガス カステロ デ メディナ  
葡萄品種：テンプラニーリョ

品番：S-264/JAN：4935919072649/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)





# WEINGUT HAIN ワイングート ハイ

## ピースポート村の銘醸畑“ゴールドトロップヒェン”の名手

「黄金の雫」の名にふさわしい優れたテロワールを、それぞれのワインに表現しています



ワイングート ハイは、ピースポート村の銘醸畑「ゴールドトロップヒェン」を中心に、素晴らしいワインを手掛ける家族経営の生産者です。ハイン家は、17世紀から葡萄栽培を行ってきました。現在のオーナーは、1964年生まれの**ゲアノット ハイ**です。ゲアノットは、ナーエの中心都市として知られるパート クロイツナッハで醸造技術を学びました。1988年に父から引き継いで以来、30年以上の間、素晴らしいワインを造り続けてきました。所有する畑の面積は合計で約10haあり、その内5haがゴールドトロップヒェンとドームヘルで、いずれも銘醸畑として知られています。特に、**ゴールドトロップヒェンはハイン家を代表する畑で、ワイナリーのロゴマークにも描かれています。**栽培品種はほとんどがリースリングで、その比率は80%にも上り、残りはブルゴーニュ系品種であるヴァイサーブルグンダー（ピノブラン）、シャルドネが合わせて10%、シュペートブルグンダー（ピノノワール）が10%弱です。認証は取得していませんが、限りなくオーガニックに近い栽培方法を採用しています。畑には草を生やしており、除草剤は使用せず、微生物が活動できる環境を保っています。

### 「私たちは、良いワインをつくるという目標に向かって仕事をしています」

2018年の訪問時、ゲアノットが私たちに語ってくれた印象深い話があります。それは、前年の2017VTについてのことでした。モーゼルでは、4月の遅霜による被害を受けた畑も多く、収穫量が減ってしまった生産者もいました。ワイングートハイでは、モーゼル川から離れた1つの区画で大きなダメージがあったものの、川に近い区画には霜害がありませんでした。この理由について、ゲアノットは「なぜ被害が少なかったのか」というと、栽培方法に由来するのではないかと考えています。これまで**10年以上にわたり、葡萄が実を多くつけすぎないようにしてきました。**これによって、**実をつけない分のエネルギーを葡萄樹が蓄えることで、使えるエネルギーに余裕ができ、免疫力が高くなっていたのではないかと思います**と語ります。

「2017年は葡萄に寄り添い多くの作業を行いました。夏には雨が早く多く腐敗果が出てきたため、素早く落として病害の蔓延を防ぎました。行なった作業によって品質に明確な差が出る年といえます。**私たちは、良いワインをつくるという目標に向かって仕事をしています。**たとえば、高品質な葡萄がならない樹があるとします。この樹はあまり良くないなと思ったとしても、その葡萄を使ってしまう生産者もいます。霜害などで収穫量が減ってしまった年にはなおさらです。また、経済的なことを考えると普通は葡萄を捨てられません。しかし私たちは、適切でないかと判断した葡萄を捨て、**良い葡萄のみを厳選しました。**だから2017年は私たちにとって、こうした仕事の成果が現れた年だといえるのです」。



## ピースポーター ゴールドトロップヒェンについて

蛇行したモーゼル川を囲む円形劇場のような形をした、銘醸畑ゴールドトロップヒェン。南向きの斜面に位置しているため、一日中太陽の光が降り注ぐ素晴らしい日照条件を備えています。また、上部に広がる森が北からの冷たい風を遮ってくれるため、他の畑よりも気温の変化が緩やかで、秋になっても急速に気温が下がらず、柔らかな酸と集約した風味を持つ葡萄が育ちます。また、上部の森は畑の保湿性を保つ役割もあります。石英を多く含む、風化の進んだ濃いデヴォン紀の粘板岩の深い土壌です。帝政末期ローマの詩人・著述家であったアウソニウスは、西暦 371 年に記した叙事詩『モゼラ (Mosella)』において、この畑を含んだ景観を「自然の劇場」にたとえています。ゲアノットは、真南向きから少しずれた区画の、集約感の少ない葡萄を早めに収穫してカビネットに使用することで、カビネットらしいフレッシュな味わいを表現しています。また、それ以外の区画の葡萄でも、カビネットに使用する葡萄を先に間引くことにより、シュペートレーゼやアウスレーゼに使用する葡萄を凝縮させています。



## 「良い年にはセラーで何もなくて良い、という言葉があります。」

### しかし、素晴らしい状態を保つためには細心の注意が必要です」

ゲアノットは「最も大切なことは、発酵の様子を注意深く見守ることです。発酵中の音や、香りを確かめなければなりません。発酵は 12 月～1 月頃までゆっくりと、適正なスピードで進むことが大事です。発酵温度を的確に保てるよう、暑くなったらセラーのドアを開けるなどして 15-20℃と低めの温度になるようキープしています」と話してくれました。ステンレスタンクは 2,000~3,000ℓ の異なるサイズのものを使用しています。上の階にプレス機があり、重力に逆らわず下のタンクにプレス果汁を入れられるグラヴィティーフロー システムを採用しています。ゲアノットは、それぞれのヴィンテージについて次のように語っています。

- ・2020VT : 素晴らしいアロマと完璧な熟度がある一方、フレッシュなミネラルリティ、素晴らしいエレガンスも持ち合わせ、2つの相対する面がうまく調和しています。
- ・2019VT : 2018VT と同様に偉大なヴィンテージ。
- ・2018VT : 抜きん出た年です。夏は暑かったですが、冬に雪が降ったため干ばつの心配はありませんでした。ピースポーターは畑の上部に森があり、水分が蓄えられていたことも水不足にならない要因です。



## 『ファインシュメッカー』による「Riesling Cup 2016」において、ドイツ No.1 辛口リースリングに選出されました！

ドイツでは、『Vinum (ヴィナム)』、『Gault & Millau (ゴー & ミヨ)』、『DER FEINSCHMECKER (ファインシュメッカー)』、『eichelmann (アイヒェルマン)』、『falstaff (ファルスタッフ)』という5つのワインガイドが重要視されており、それぞれ独立した基準の下、生産者やワインを評価しています。この5つのワインガイドでトップ評価を獲得する造り手が、トーマス ハーク率いるシュロス リーザーです。しかし、『ファインシュメッカー』が開催した「Riesling Cup 2016」では、このシュロス リーザーが造る最高級の辛口ワイン「ニーダーベルク ヘルデン グローセス ゲヴェックス 2015」を抑え、ハインの「ピースポーター ゴールドトロップヒェン クーペーアー トロッケン ☆☆☆ 2015」が、その年のリースリング辛口部門でドイツ No.1 の栄誉を得ました。誌面では、ゲアノットの姿が大きくページを飾りました。グローセス ゲヴェックスを含む約 400 のワインが審査される中での快挙でした。



また、各誌の評価では、『ヴィナム 2022』で 3.5 星、『ゴー & ミヨ 2021』で赤 3 房、『ファルスタッフ 2021』で 3 星、『アイヒェルマン 2021』で 4 星を獲得しています。『ゴー & ミヨ 2021』では、「ピースポーター ゴールドトロップヒェン カビネット 2019 (KA-430 : 現行品)」が「TOP 20 — RIESLING KABINETT」に選出されており、ゲアノットの誠実な仕事の成果が現れていることが良く分かります。



繊細で軽やかなカビネットは食事との相性も◎  
ぜひお試しください！



ピースポーター ゴールドトロップヒェン カビネット 2019

Piesporter Goldtröpfchen Kabinett

※無くなり次第 2020VT に切り替わります。

ハインでは、ゴールドトロップヒェン カビネットの区画を決めています。そしてフレッシュな味わいが大切と考え、他の葡萄より早めに収穫します。また、カビネットと決めていない区画でも、カビネットに適した葡萄は先に収穫して使います。結果、残りの葡萄の糖度がより高くなる間引きの効果もあります。とてもバランスがよく、飲みやすい味わいです。上質な甘さの中に、程よい酸も感じられます。ミネラルが強く感じられます。醸造はステンレスタンクで行います。

★「ヴィヌム 2021」92点 ★「ゴー&ミヨ 2021」で「TOP 20 — RIESLING KABINETT」に選出。

【白・甘口】国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：リースリング

残糖：59. 2 g/L 酸度：8. 9 g/L

品番：KA-430/JAN：4935919194303/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

ピースポーター ゴールドトロップヒェン  
カビネット ファインヘルブ 2018

※無くなり次第 2020VT に切り替わります。

Piesporter Goldtröpfchen Kabinett Feinherb

<スクリュューキャップ>

ファインヘルブは、「繊細な辛口」の味わいを指す言葉で、甘みはほのかですっきりとしたスタイルです。通常のカビネットよりも残糖を低く抑えているため、より幅広く食事と合わせやすい味わいとなっています。ハインでは収穫を早め、カビネットらしさの感じられるワインを造ろうと心掛けています。それでも一般的なピースポーター ゴールドトロップヒェンより構成はしっかりとしています。熟したフルーツのアロマ。ミネラル感のあるフィニッシュがあります。甘さのバランスが非常によく取れています。ミネラルは強く感じません。フルーツあふれる、わかりやすい味わいです。醸造はステンレスタンクで行います。

【白・やや甘口】国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：リースリング

残糖：20. 4 g/L 酸度：7. 3 g/L

品番：KA-428/JAN：4935919194280/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

豊かな酸と甘みのバランスが良く、味わい深いシュペートレーゼ  
しっかりと熟した葡萄ならではの凝縮した果実の風味が口の中いっぱいに広がります



ピースポーター ゴールドトロップヒェン シュペートレーゼ 2020

Piesporter Goldtröpfchen Spätlese

軽快でフレッシュな甘さ控えめの飲み口のカビネットや、凝縮した果実の風味としっかりとした甘みが感じられるアウスレーゼに対し、酸と甘みのバランスに優れ、どちらの良さも楽しめるのがシュペートレーゼの魅力といえます。毎年、状態を良く観察して、シュペートレーゼにする樹を決めていきます。クラシックなスタイルのシュペートレーゼです。素晴らしい艶があり、外観からも葡萄の実がよく熟していたことを見て取ることが出来ます。口の中いっぱいに果実味が広がります。醸造はステンレスタンクで行います。

【白・甘口】国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：リースリング

残糖：76. 0 g/L 酸度：7. 7 g/L

品番：KA-429/JAN：4935919194297/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)

凝縮した甘みが楽しめる、リッチなスタイルのアウスレーゼ  
ゴールドトロップヒェンのポテンシャルの高さが堪能できる特別なキュヴェです



ピースポーター ゴールドトロップヒェン アウスレーゼ 2019

Piesporter Goldtröpfchen Auslese

非常に凝縮感のあるアウスレーゼです。熟したリンゴや蜜を思わせるアロマ、濃厚でリッチで熟していますが、しっかりと酸が全体を支え、重たさは一切感じられない、とても洗練された味わいです。醸造は全てステンレスタンクで行います。

★「ヴィヌム 2021」93点 ★「ファルスタッフ 2021」93点 ★「アイヒエルマン 2021」92点

【白・極甘口】国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：リースリング

残糖：116. 3 g/L 酸度：8. 7 g/L

品番：KA-629/JAN：4935919196291/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

2015VT がドイツ No.1 の辛口リースリングに選出されました！  
ゴールドトロップヒェンの最高の区画の葡萄を使用する最上級の辛口ワイン

ピースポーター ゴールドトロップヒェン  
クーバーアー トロツケン ☆☆☆ 2020  
Piesporter Goldtröpfchen Q.b.A. Trocken \*\*\*

VDP メンバーではないためグローセス ゲヴェックスと名乗ることは出来ませんが、それに匹敵する最高の区画からの葡萄を使用します。それを示すため、ハインはこのワインを三つ星表示としています。ドームヘルに隣接する区画からの葡萄を使用しています。50%ステンレスタンク、50%大樽（シュトゥック、1,300L）で発酵、熟成させます。モーゼルの辛口リースリングらしい非常にバランスのとれた酸があります。力強く、広がりのある口当たりを感じます。アプリコットなどの黄色の果実を思わせる風味、ミネラルを感じるシャープな余韻があります。このワインの2015VTは、「ファインシュメッカー」が開催する「Riesling Cup 2016」で、ドイツのトップ生産者として名高いシュロス リーザーのGGを抑え、ドイツ辛口リースリング部門で第1位を獲得しました。



【白・辛口】国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：リースリング  
残糖：4.7 g/L 酸度：7.2 g/L  
品番：KA-541/JAN：4935919195416/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

冷涼なモーゼル リースリングの典型的な酸とミネラルが楽しめます



限定  
280本

ピースポーター クーバーアー トロツケン 2020  
Piesporter Q.b.A. Trocken

<スクリュューキャップ>

ゴールドトロップヒェンより上部にある比較的涼しい場所のリースリングで、土壌が軽くワインも軽めになります。モーゼルらしい切れのある辛口仕立てのワインです。レモンのようなフレッシュな味わいで、生き生きとしたフィニッシュです。ミネラル感が強く、生き生きとした酸が感じられます。ヴィンテージの差がほとんど感じられないように、意識して造っています。醸造はステンレスタンクで行います。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：リースリング  
残糖：5.2 g/L 酸度：7.6 g/L  
品番：KA-435/JAN：4935919194358/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

「私の第二の故郷はコート・ド・ニュイ」と語るほどのブルゴーニュ好き  
ゲアノットが自信を持って手掛ける、ブルゴーニュ品種のワイン

シュペートブルグンダー クーバーアー トロツケン 2017  
Spätburgunder Q.b.A. Trocken

※無くなり次第2018VTに切り替わります。

ファルケンベルクを主に、ギンタースライなどピースポート村の四つの区画からの葡萄を使用しています。畑の標高は150~200m。土壌はスレートや砂質、砂利質です。25~30度で1週間マセラシオン、ラッキングして樽熟成させます。鮮やかなルビーレッド。グラフィットの香りがクラシカルな印象を与えています。チェリーや野生のベリー系果実の風味が漂います。骨格のしっかりとした、きれいなタンニンがあります。

【赤・フルボディ】国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：シュペートブルグンダー  
熟成：フレンチバリック（新樽、1~3回使用樽、それ以上使用した樽）で12ヶ月  
残糖：0.1 g/L 酸度：4.8 g/L  
品番：KA-500/JAN：4935919195003/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



2017VT  
限定 40本

限定  
300本

ヴァイスブルグンダー クーバーアー トロツケン 2020  
Weissburgunder Q.b.A. Trocken

<スクリュューキャップ>

ピノ ブランは、ドイツ国内でとても人気のある品種です。全体のバランスが良く、引き締まった味わいです。香り良く、酸やコクもありバランスのとれた辛口ワインです。ハインのお薦めマリアージュはホワイトアスパラで、特に旬の時期によく売れるそうです。収穫量は50hL/haです。醸造はステンレスタンクで行います。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：ヴァイスブルグンダー  
残糖：4.9 g/L 酸度：5.8 g/L  
品番：KA-431/JAN：4935919194310/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

# Bourgogne Wine

今やトップ ドメーヌに数えられるヴァンサン ジラルダンから  
価格高騰する前に入手出来た  
レストランでも使い易い価格の『貴重なバックヴィンテージ』

ここ数年、価格の高騰が著しいブルゴーニュ ワイン。

直近の 2021VT においては記録的な霜害やその後の天候不順の影響により、エリア全体の収穫量は 30~50%減となりました。

こうした事情を踏まえると、今後、更なる価格高騰は避けられない状況にあります。

今回ご紹介するヴァンサン ジラルダンのワインは、価格高騰が著しくなる前に入手出来たものです。

また、これらのワインは飲み頃を迎えた素晴らしい状態であり、まさに「奇跡の在庫」と言え、

このような価格でご紹介できるのも最後となりそうです。是非お役立て下さい。



深みがあり、タンニンはしっかりしているが柔らかい  
クオリティと価格を考えれば、ベストなワイン

— エリック ジェルマン (醸造家) のコメント —

## マランジュ ルージュ レ ヴィエイユ ヴィーニュ Maranges Rouge Les Vieilles Vignes

サンピニー レ マランジュ村とドウジーズ レ マランジュ村の畑から収穫した葡萄を使用します。畑は中程度の斜面にあり、土壌は粘土質石灰岩です。仕立てはギヨーです。部分的に除梗します。温度管理したステンレスタンクで約 3 週間発酵させます。ルモンタージュはやさしく行います。柔らかくプレスした後、フレンチオークの樽 (新樽 15%) に移し、果汁に含まれる自然の乳酸菌でマロラクティック発酵させます。そのまま樽で澱と共に 10~12 ヶ月熟成させます。清澄もろ過もせず、「果実の日」に瓶詰めします。野生の赤い果実のフルーティな香りです。「深みがありタンニンはしっかりしているが柔らかい。クオリティとプライスを考えればベストなワイン」とエリックは話していました。

【赤・フルボディ】国・地域等：フランス・ブルゴーニュ/コート ド ボーヌ マランジュ

生産者：ヴァンサン ジラルダン 葡萄品種：ピノ ノワール

熟成：フレンチオーク (新樽 15%) 澱と共に 10~12 ヶ月

<2013VT>

品番：FC-200/JAN：4935919312004/容量：750ml

2013VT  
80 本限り

¥4,620(本体価格¥4,200)

<2014VT>

品番：FC-087/JAN：4935919310871/容量：750ml

2014VT  
300 本限り

¥4,620(本体価格¥4,200)



私達が目指すエレガントなワインを造るために、最高の畑を見つけました  
マイナーエリアでも素晴らしい品質の葡萄があれば良いワインが造れることを、このワインが証明しています

— エリック ジェルマン (醸造家) のコメント —

### オーセイ デュレス ルージュ レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2014 Auxey-Duresses Rouge Les Vieilles Vignes

渓谷の隙間にあり、強い風が吹く丘陵地で、冷涼なテロワールが特徴です。一部粘土を含む石灰岩土壌です。部分的に除梗し、温度管理したステンレスタンクに入れ、約3週間発酵させます。ルモンタージュは穏やかに行います。柔らかく压榨し、しばらく落ち着かせます。フレンチオークの樽(新樽15%)でマロラクティック発酵させ、きれいな澱と共に12ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もせず、「果実の日」の月の入り間に瓶詰めします。以前は完熟させるのが難しいエリアでしたが、温暖化の影響で葡萄がしっかりと熟し、葡萄の皮が厚くなり集約するため、色の濃いワインとなります。濃い赤色。赤い果実の香り高いブーケが広がります。力強さと、まろやかさを同時に感じさせるタンニンがあります。

「このワインは私たちが求めるスタイルが良く表現されているワインの1つです。さほど格付けが高くない畑でも、『素晴らしい品質の葡萄があれば良いワインが造れる』という非常に良い例でもあります。私は素晴らしい葡萄があるからこそ、本当に素晴らしいワインが造れると思っています」と醸造家のエリック ジェルマンは話していました。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート ド ボーヌ 生産者：ヴァンサン ジラルダン  
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオーク樽(新樽15%)で澱と共に12ヶ月

品番：FB-937/JAN：4935919219372/容量：750ml

**¥4,400**(本体価格¥4,000)



マランジュより赤い果実、非常にフレッシュでチャームングな要素があります

— エリック ジェルマン (醸造家) のコメント —

### サン ロマン ルージュ レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2014 Saint Romain Rouge Les Vieilles Vignes

粘土質石灰岩土壌で、傾斜の強い畑です。季節に応じて剪定、ワイヤーへの誘引、結束、グリーンハーベストなどの作業を行います。一部除梗し、温度管理したステンレスタンクに入れ、約3週間発酵させます。ルモンタージュは穏やかに行います。丁寧に压榨し、しばらく落ち着かせます。フレンチオークの樽(新樽15%)でマロラクティック発酵させ、きれいな澱と共に12ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もせず、「果実の日」に瓶詰めします。骨格のしっかりとしたワインで、野生の赤い果実のフルーティな香りが広がります。

「コート ドールの中でも標高が高く冷涼な気候。非常にフレッシュで、より赤い果実、チャームングな要素があります」と醸造家のエリック ジェルマンは話していました。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート ド ボーヌ 生産者：ヴァンサン ジラルダン  
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオーク樽(15%新樽)で澱と共に12ヶ月

品番：FB-939/JAN：4935919219396/容量：750ml **¥4,400**(本体価格¥4,000)



サントネよりも、若干ボディがあり、まるみと骨格があります

— エリック ジェルマン (醸造家) のコメント —

### サヴィニ レ ボーヌ ルージュ レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2014 Savigny-Les-Beaune Rouge Les Vieilles Vignes

「サントネよりも若干ボディがあり、丸みと骨格があります。サントネをフローラルとしたら、サヴィニはフルーティさがあります。リッチでエレガント、たっぷりとしていて、とてもジューシー」と醸造家のエリック ジェルマンは話していました。畑は、標高220~360mの東~南東向きの斜面にあります。葡萄園面積は3.5haです。土壌は、石や砂利が混ざる白亜質です。収穫量は45hL/ha。一部を除梗し、ステンレスタンクで発酵させます。その間、ルモンタージュのみを行ない、ピジャージュはしません。プレスし、しばらく果汁を落ち着かせます。フレンチオークの樽(15%新樽)に移しマロラクティック発酵、そのまま14ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。たっぷりの果実味にあふれた、バランスのとれた骨格があります。非常に柔らかで丸みのある味わい、持続性があり、魅力的なワインに仕上がっています。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート ド ボーヌ 生産者：ヴァンサン ジラルダン 葡萄品種：ピノ ノワール

熟成：フレンチオーク樽(新樽15%)で14ヶ月

品番：FB-468/JAN：4935919214681/容量：750ml **¥5,720**(本体価格¥5,200)

# PIPOLI ROSATO

最新ヴィンテージが入荷致しました！  
250 ケース限り

ロゼのトレンドカラーである  
美しく淡い色合いになり  
繊細でエレガントなスタイルに  
なりました！

和食から中華やエスニック料理といった、様々なタイプの食事と楽しめます。

4~5度の低温で12~18時間、スキンコンタクトを行なった後プレスして14~16度で発酵します。熟成はステンレスタンクで4~5ヶ月行います。赤や黒のさくらんぼを思わせる甘い香りが広がり、口に含むと非常にフレッシュ、洗練されたクリアな味わいで、果実味の甘さと酸のバランスが素晴らしく、程よいコクが感じられます。

## ピポリ ロザート 2021

Pipoli Rosato

ロゼ・辛口

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 ヴルトゥーレ

葡萄品種：アリアーニコ

品番：I-613/JAN：4935919056137/容量：750ml

**¥1,760**(本体価格¥1,600)



# HONORO VERA ROSADO



ヴィーガンの方も安心してお楽しみいただける

## オノロ ベラ ロゼ

プレスとセニエの果汁を使った  
フルーツの風味溢れる爽やかな味わい

テンプラニーリョとシラーのブレンドによるロゼワイン。果汁はプレスによるものとセニエの両方を使用しています。収穫後ワイナリーに葡萄が到着してから、一切酸素に触れずに醸造出来る最新の設備を導入しています。タンクなどは窒素で満たされています。最大限のフロマを得るために18~20度の低温に管理し、ステンレスタンクで発酵させます。きりりとした心地よい酸のあるさわやかな味わい。誰でも親しみやすく、飲みやすいワインです。赤い果実やチェリーの風味、さらにイチゴやスイカを思わせる風味も感じられます。余韻は非常になめらか、非常にすっきりした味わいです。

「ヴァイス2021.6」90点 /

## オノロ ベラ ロサド 2020

Honoro Vera Rosado

ロゼ・辛口

〈スクリューキャップ〉

国/地域等：スペイン/フミーリャ

生産者：ヒル ファミリー エステーツ

葡萄品種：テンプラニーリョ、シラー

品番：S-226 / JAN：4935919072267 / 容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



# CHÂTEAU DES EYSSARDS

シャトー デ ゼサルから、ついにマルベック100%のキュヴェが登場しました！  
パスカルの父、レオンスに捧げる特別なワイン



## マルベック ラ ヴィーニュ ア レオンス 2019 *Malbec La Vigne à Leonce*

このワインはパスカルの父、レオンス キュイセに捧げるワインです。彼はドメーヌのために生涯を畑仕事に費やし、家族のために働いてきました。シャトー デ ゼサルでは、2015年にレオンスが一番気に入っており、大切にしていた区画にマルベックを植えました。残念ながら彼は同じ年の7月にこの世を去りましたが、彼に対する敬意をこめて「レオンスの葡萄」という意味の「ラ ヴィーニュ ア レオンス」という名前を付けました。マルベックはシャトー デ ゼサルがこれまで栽培していなかった葡萄で、2015年に初めて1haを植樹しました。マルベックは条件の厳しい、痩せた土壤に適しているため、石の多い石灰岩質土壤の畑に植えました。葡萄の収穫は10月上旬に行います。アルコール発酵はステンレスタンクで22度から24度にコントロールしながら行います。発酵が始まってから最初の1週間は、柔らかく、やさしく抽出するために1日4回の短いレモンタージュを行います。醸しの期間はおよそ4週間です。発酵後プレスを行い、同じステンレスタンクでマロラクティック発酵を行います。熟成のほとんどはステンレスタンクで行いますが、やわらかなタンニンと甘さを出すため、一部のみフレンチオーク樽を使用します。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/南西地方 AOCベルジュラック  
生産者：シャトー デ ゼサル 葡萄品種：マルベック  
品番：FC-423 JAN：4935919314237 容量：750ml

**¥1,980**(本体価格¥1,800)



# Decanter

January 2022 / Volume 47 No 4

# 92pts

## かつてシャトー オーゾンヌの醸造責任者を務めた パスカル デルベックが手掛けるシャトー

### シャトー トール デュ パ サン ジョルジュ 2016 *Château Tour du Pas Saint Georges*

シャトーは、サンジョルジュ村の粘土石灰質土壌とペリゴールの砂地からなる南向きの斜面にあります。ロバートパーカー Jr.やデヴィット ペーパーコーンに、天オとかワイン造りの名人などと高く評価されており、かつてオーゾンヌやベレールの醸造責任者を務めたパスカル デルベックと娘のマリー アマンディーヌ デルベックが運営しています。コンクリート発酵槽とステンレスタンクを外気の温度によって使い分けます。バリック（新樽）30%、白ワインを3ヶ月発酵させたバリック20%、1回使用樽50%で、15ヶ月熟成させます。熟したプラムやドライフィグを思わせる果実味とフレイバーに富み、やわらかな口当たりです。新樽での部分的な熟成によるボディと果実味のバランスがとれています。



パスカル デルベック(左)、マリー アマンディール(中央)

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ボルドー/サン ジョルジュ サン テミリオン  
葡萄品種：メルロ 65%、カベルネ フラン 35% 熟成：バリックで15ヶ月

品番：FC-377/JAN：4935919313773/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



## 「ヴァン ナチュールの名作 300 本」に掲載！

ワイン大国フランスにおいて、効率第一の農業ではなく、畑での作業に時間を費やし、自然な栽培、自然な醸造に挑み続ける自然派のワイン生産者を集めた本です。この本では先駆者である彼らの歴史や仕事ぶりに加え、各生産者の印象的なワインが掲載されています。  
※掲載は2011VTです。

## トール デュ パ サン ジョルジュからの最上級品

### エメドサン ジョルジュ 2015

*Ame de Saint Georges*

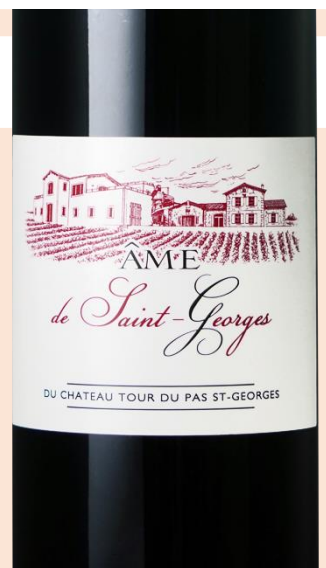
シャトー オーゾンヌやシャトー ベレールのオーナーだったマダム デュボワ シャロンから、パスカル デルベックが引き継いだ畑の葡萄から造られる最上級キュヴェです。6種類の葡萄をブレンドし、豊かなアロマを持ち、複雑で持続性があり、長期熟成の可能性を持つワインになっています。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ボルドー/サン ジョルジュ サン テミリオン  
葡萄品種：メルロ 20%、カベルネ フラン 20%、カベルネ ソーヴィニヨン 15%、カラムネール 15%、プティ ヴェルド 15%、マルベック 15%

熟成：バリック（新樽 50%、1回使用樽 50%）で15ヶ月

品番：FC-378/JAN：4935919313780/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)





フォンカリユのエントリーレベル

ラベルがリニューアルいたしました！

## LES FONTANELLES

弊社で安定した人気を誇るカベルネがこれ！

ペイ ドック カベルネ ソーヴィニヨン 2019  
Pays d'Oc Cabernet Sauvignon

【赤・ミディアムボディ】国/地域：フランス/ラングドック  
生産者：フォンカリユ 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン

美しいガーネット色、スパイシーな香り、濃縮した甘い果実味とタンニン、心地よいカベルネの風味があります。弊社ために造られたオリジナルワインで、安定した人気を誇っています。

品番：F-504/JAN：4935919045049/容量：750ml

**¥1,320**(本体価格¥1,200)

南仏ながら繊細なタンニン、エレガントなピノ

ペイ ドック ピノ ノワール 2020  
Pays d'Oc Pinot Noir

【赤・ミディアムボディ】国/地域：フランス/ラングドック  
生産者：フォンカリユ 葡萄品種：ピノ ノワール

紫色を帯びたやや濃い赤色です。スミレやチェリーを思わせる香りが広がります。タンニンは控えめで舌触りが良く、果実味がしっかりと感じられる飲みやすい味わいです。

品番：FB-381/JAN：4935919213813/容量：750ml

**¥1,320**(本体価格¥1,200)



## LES VIGNOBLES FONCALIEU

～ フォンカリユ ～

### 世界で絶賛される生産者組合

フォンカリユは、1967年に、モーリス グリニヨンによって設立された生産者組合です。7ヶ所ある醸造所で造られるワインは、エノログのダルマニヤックとアグロノモのガブリエール ルッチがチェックしています。この2人が年間を通して農夫達に畑や区画ごとに細かく指導を行っています。現在、650の栽培家があり、4,000haの葡萄畑を管理しています。フランスワイン専門誌「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス」で『2012年度年間最優秀生産者組合に選出』。さらに、英飲料業界誌「Drinks International」にて『世界で最も評価されているワインブランドTOP50』に選出。南仏の中では、フォンカリユが唯一選ばれました。



フランス/ラングドック



こだわりが詰まった上級キュヴェ  
『キュヴェ ド ブリュ』の品質も見逃せません

## CUVÉE DE BRIEU



ペイ ドック カベルネ ソーヴィニヨン キュヴェ ド ブリュ 2018  
*Pays d'Oc Cabernet Sauvignon Cuvée de Brieu*

畑は、西部オードの石灰岩粘土土壌の平地で、昼と夜の温度差があります。空圧式の機械でピジャージュし、丁寧に抽出します。カベルネの微妙な香りを持つように、低い温度（24度）で発酵させます。10日間の短い醸しの後、圧搾します。熟成はオーク樽で約9ヶ月行います。黒と赤スグリ、ダークフルーツのノート、バニラやチョコレートの香り、バランスのとれたしなやかなタンニンがあり、凝縮した甘い果実味が豊かなワインです。心地よいカベルネの風味があります。重厚感のあるボトルに詰められています。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ラングドック  
生産者：フォンカリユ 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン  
品番：FB-756/JAN：4935919217569/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



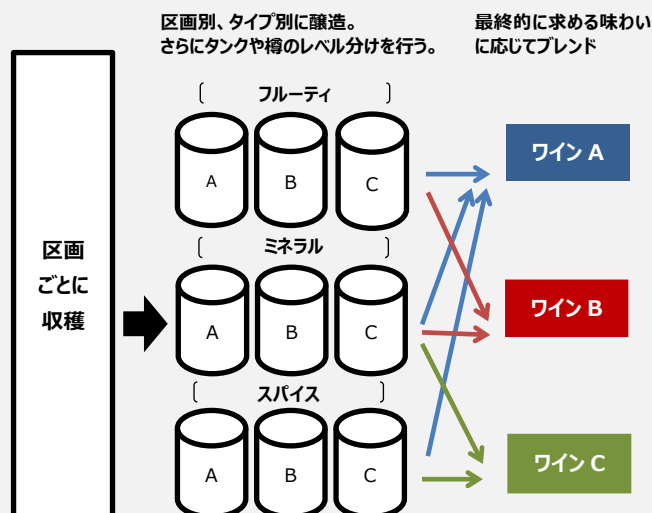
ペイ ドック ピノ ノワール キュヴェ ド ブリュ 2019  
*Pays d'Oc Pinot Noir Cuvée de Brieu*

畑はオード県の西に位置します。粘土質石灰岩の土壌で、昼夜の気温差があるため、葡萄からワインに豊かなアロマがもたらされます。空気圧を使った機械でピジャージュし、丁寧に抽出します。ピノ ノワールの繊細なアロマを保つため、24度の低温に管理しながら10日間発酵させます。圧搾し、澱引きした後、マロラクティック発酵を行います。その後、澱と共に熟成させます。輝きのあるルビーレッド。赤のベリーの非常に華やかなアロマ、さらに紫の花やリコリスのアロマも感じられます。柔らかく、こなれたタンニンです。余韻の中にも、再びレッドベリーの風味があり、同時にタバコやローストしたアーモンドの香ばしいニュアンスもあります。

【赤・ミディアムボディ】 国/地域等：フランス/ラングドック  
生産者：フォンカリユ 葡萄品種：ピノ ノワール  
品番：FC-298/JAN：4935919312981/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

畑、セラー、ブレンドの段階でこまかく分析、分類されたワインを組み合わせ、目指すキュヴェを作る  
生産者組合だからこそ出来る、高い品質を目指したワイン造り



フォンカリユでは高い品質を実現するため、栽培農家から集めた葡萄を、畑、セラー、ブレンドの段階でこまかく分析しています。区画ごとに最良のタイミングで収穫された葡萄は、その特徴ごとに分類され、別々に醸造します。出来上がったワインは味わいのタイプ別に分類され、最もバランスのよい味わいにブレンドされます。例えば、①フルーティ、②ミネラル、③スパイシー、④タンニンなどです。これらはさらに品質によってランク付けされます。例えば、フルーティに分類されたタンクは、フルーティ A、フルーティ B、フルーティ C など、品質によってレベル分けされます。それらをワインのスタイルに合わせてブレンドします。ひとつの品種だけでも、性格の異なる様々なタイプ、味わいに分けられたタンクや樽があり、その中でも「キュヴェ ド ブリュ」シリーズは、良い品質のタンクや樽のワインのブレンドで出来ています。