

DOMAINE BURLE

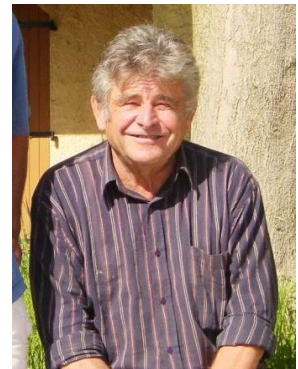
— ドメーヌ ビュルル —



弊社のコート デュ ローヌ ワインを語る上で欠かせない生産者 様々な困難を乗り越え、現在の品質にまでに成長 父の時代以上にドメーヌを躍進させたビュルル兄弟

ドメーヌ ビュルルは、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です。濾過も清澄もしない力強くしっかりとしていながら素朴な味わいに衝撃を受け、彼らのワインを日本の皆様にも是非楽しんでいただきたいという思いから輸入を始めました。その後、彼のワインは、日本だけでなく世界中のワインファンを魅了しました。

2004年にエドモンが亡くなった後、ドメーヌを引き継いだのは、次男のフローランと三男のダミアンでした。しかし、これまでの道のりは決して平坦なものではありませんでした。エドモンが亡くなった直後の2004年ヴィンテージは、弊社も彼らの手掛けたワインの品質に納得がいかず、ジゴンダス一銘柄のみの取り扱いに控えるほどでした。このことは2人に危機感を与えました。また、2人の状況を見るに見兼ねて、別のドメーヌ（フォン サラド）のオーナーとなっていた長男ベルナルは、自らのドメーヌでワイン造りを行う傍ら、時間を見つけては実家に帰り、葡萄栽培についてアドバイスするなど弟達をサポートしました。例えば、収量制限を行い、収穫のタイミングも、葡萄の皮まで完熟した状態で摘み取るなど、父の時代にはなかった取り組みを行いました。こうした努力の結果、品質の優れた葡萄が得られるようになり、ワインの品質も安定していき、3人でドメーヌ ビュルルのワインを復活させたのです。2010年の現地訪問時には、ダミアンがドメーヌを引き継いだ当手を振り返り、次のように語っています。



3兄弟の父親、エドモン
2003年訪問時に撮影
ビュルル



左から、三男ダミアン、長男ベルナル、次男フローラン 2006年訪問時に撮影

「父の急逝後、ドメーヌを引き継ぎ、生活のためにワインを造っていかねばならないことはプレッシャーだった。数年間兄のアドバイスを受け、そのプレッシャーも乗り越えることが出来た。今は幸せに思えるようになり、楽しんでワインを造っている」

(2010年訪問時のコメント)

このように、様々な困難を乗り越えた彼らの造るワインは、父の時代からあるスパイシーで野生的な風味に洗練された要素が足され、より磨きがかかったスタイルになり、今では父の時代を凌駕するほど素晴らしいワインを生み出しています。近年では、樽熟成させた特別なヴァケラスやサブレ村の葡萄の個性を表現した新たなキュヴェを生み出す他、ダミアンとフローランの時代をアピールすべくラベルを一新するなど、新しい試みを行っています。

様々な困難を乗り越え、ビュルル兄弟が新たにリリースしたトップ キュヴェ “ジゴンドス レ フォイユ”

ダミアンとフローランは、2011年にジゴンドスの中でも標高が高いエリアにある0.95haの畑を購入し、そこで育つグルナッシュ ノワールとシラーからジゴンドス パリエルダス (FB-758)とは異なる個性をもった新しいキュヴェを造ることにしました。それが、現在のトップ キュヴェ「ジゴンドス レ フォイユ」です。ダンテル ド モン ミライユの麓に位置し、正面に見える区画にグルナッシュ ノワールを植えています。小川を隔て、少し標高が低い場所にシラーの区画があります。粘土質と石灰岩土壌で、葡萄の平均樹齢は40年です。ビュルル家が所有する他のジゴンドスの畑よりも標高が高く、冷涼な気候のため、葡萄はゆっくり熟します。そのため、2週間ほど遅く収穫します。



グルナッシュ ノワールの区画。中央に見える山がダンテル ド モン ミライユ。



シラーの区画。小川を隔て、少し標高が低い場所に広がる。

ドメーヌ ビュルルの“トップ キュヴェ” ジゴンドス中でも標高の高い場所にある“特別な単一畑” 生産量は僅か3,000本。日本への入荷は各ヴィンテージ300本という希少ワイン。

ドメーヌを引き継いだ後、ダミアンとフローランが生み出したトップ キュヴェ
2014年は、父エドモンが他界して10年の節目の年
彼がこのワインを試したら、そのクオリティに驚くことでしょう
それくらい自信を持ってお勧めできるワインです



ジゴンドス レ フォイユ 2014 *Gigondas Les Fouilles*

ラベルには畑から見えるダンテル ド モン ミライユをイメージした山が描かれています。「平地よりも標高が高いためよりフレッシュさを感じるだろう。石灰岩土壌で、より硬質なミネラルを感じる」とダミアンは語ります。濃い色合い、熟成を経たことによりタンニンがまろやかになり果実味とのバランス程よく、今まさに飲み頃を迎えております。

コンクリートタンクで21日間、毎日ルモンタージュしながら発酵させます。コンクリートタンクとステンレスタンクで12ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
等級：A.O.C.ジゴンドス

葡萄品種：グルナッシュ 50%、シラー50%

熟成：コンクリートタンクとステンレスタンクで12ヶ月

品番：FB-571/JAN：4935919215718/容量：750ml



樹齢40年以上のグルナッシュ

¥4,400(本体価格¥4,000)

「ル ギド アシエット デ ヴァン2022」1星

ビュルル家を代表する“フラッグシップワイン”



ジゴンダス レ パリエルダス 2019

Gigondas Les Pallieroudas

※無くなり次第 2020VT に切り替わり

色濃く、胡椒のようなスパイシーな香り、しっかりとしたタンニンのある凝縮したワインです。

パリエルダス（石灰質粘土土壌）とオート ギャリグ（砂質粘土土壌）の区画からのワイン。標高 150m のエリアからの葡萄で、グルナッシュ ノワールは 1921 年に植えた樹が一番古いものです。収穫量を 35hL/ha に抑え、除梗はしません。26 日間コンクリートタンクで発酵させます。毎日ルモンタージュします。コンクリートで 12 ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。



【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.ジゴンダス

葡萄品種：グルナッシュ ノワール 85%、ムールヴェードル 15%

熟成：コンクリートタンクで 12 ヶ月

品番：FB-758/JAN：4935919217583/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

ビュルル唯一、シラー主体で樽熟成させたワイン

日本のお客様のために年に 2 樽（約 600 本）のみ仕込まれるヴァケラス



ヴァケラス フュ ド シューヌ

キュヴェ ダミアン 2020

Vacqueyras Fûts de Chêne Cuvée Damien

日本のお客様のために造るスペシャル キュヴェです。シラーを主体にタンクと樽の両方で熟成させたダミアンによるオリジナルのスタイルです。非常に強いボディ、柔らかな舌触りです。樽のバランスがよく、果実味をさらに引き立てています。ペッパーやハーブの香りが余韻に広がります。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

等級：A.O.C.ヴァケラス 葡萄品種：シラー主体

熟成：樽で 4 ヶ月、タンクで 6~8 ヶ月

品番：FB-320/JAN：4935919213202/容量：750ml



¥3,630(本体価格¥3,300)

ビュルル家を象徴する、もう一つの代表作

ヴァケラス 2018

Vacqueyras

インクのような濃い色、煮詰めた甘いジャムや胡椒のようなスパイシーな香り、豊かな果実味、質の良いタンニンとたっぷりのボリュームがあります。このヴァケラスは、ビュルルのワインのスタイルを感じさせてくれます。収穫量は 30hL/ha です。2 種の葡萄を混醸します。コンクリートタンクで 25 日間、毎日ルモンタージュしながら、発酵させます。コンクリートタンクとステンレスタンクで、12 ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

等級：A.O.C.ヴァケラス 葡萄品種：グルナッシュ ノワール 70%、シラー 30%

熟成：コンクリートタンクとステンレスタンクで 12 ヶ月

品番：F-827/JAN：4935919048279/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



ビュルル兄弟の新たな挑戦により誕生した 注目のコート デュ ローヌ ヴィラージュ



コート デュ ローヌ ヴィラージュ サブレ 2018 Côtes du Rhône Villages Sablet

ジゴンドスの北側に位置するサブレ村の「ル プラン」と呼ばれる区画の葡萄から造っています。土壌は、砂利と砂質ロームです。以前はコート デュ ローヌ (F-384) にブレンドしていましたが、樹齢も古くなり、サブレの個性を表現できると考え、2017 ヴィンテージから単独で仕込みました。ブルーベリーやカシスの黒の果実の豊かなアロマの中に、かすかにチョコレートやカカオのニュアンスが感じられます。口に含むとシルクのようにしなやかなタンニン、しっかりとした骨格がありつつも、丸みがありやわらか、心地よい果実の甘みが感じられます。豊かな果実味とスパイスを感じる余韻があります。



【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
等級：A.O.C.コート デュ ローヌ ヴィラージュ
葡萄品種：グルナッシュ 40%、シラー20%、カリニャン 20%、ムールヴェードル 20%
熟成：コンクリートタンクとステンレスタンク

品番：FC-233/JAN：4935919312332/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

「ル ギド 3シェット デ ヴァン2022」2星

果実味豊かでしっかりと飲み応えのあるコート デュ ローヌ



コート デュ ローヌ ルージュ 2019 Côtes du Rhône Rouge

果実味豊かでコクのある典型的なローヌの味筋を守ったワインです。スパイシーで凝縮された果実味、心地よいタンニンがあり、しっかりと飲み応えのあるワインです。自然で素朴な印象です。A.O.C.コート デュ ローヌとしては、信じ難いほどの濃密な味わいがあります。

収穫量は 35hL/ha に抑えています。葡萄は別々に、18 日間ルモンタージュしながらコンクリートタンクで発酵させてからブレンドし、マロラクティック発酵させます。コンクリートタンクとステンレスタンクで熟成させます。ろ過も清澄もしません。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
等級：A.O.C.コート デュ ローヌ 葡萄品種：グルナッシュ 70%、シラー30%
熟成：コンクリートタンク、ステンレスタンク

品番：F-384/JAN：4935919043847/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

マルスランやカラドックといった南ローヌの品種を巧みにブレンド
「V.d.P.にしては良すぎるんじゃないの！」とダミアンが語る自信作



ヴァン ド ペイ ド ヴォークリューズ 2019 Vin de Pays de Vaucluse

紫がかった輝きのあるルビーレッド。熟したプラムやカシスの華やかな香りがあります。口当りは滑らかで凝縮された果実味とスパイスが感じられます。果実味に負けないしっかりとタンニンのパワフルなワインです。

畑はヴィオレスとサブレの川の近くの V.d.P.エリアです。ジゴンドス村の南で、土壌は粘土と石灰岩です。収穫量の規定は 90hL/ha 以下ですが、半分の 45hL/ha に抑えています。コンクリートタンクで 10 日間発酵させ、12 ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
葡萄品種：グルナッシュ 40%、マルスラン 25%、カラドック 25%、シラー10%
熟成：コンクリートタンクで 12 ヶ月

品番：FB-292/JAN：4935919212922/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

VIÑA FALERNIA

ビーニャ ファレルニア

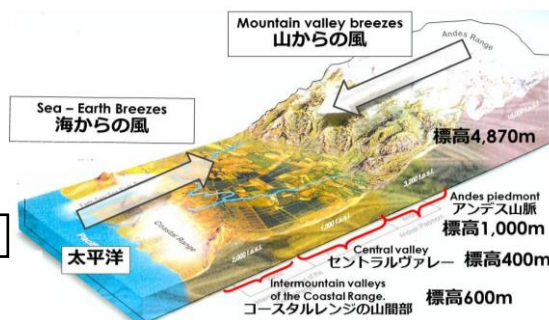


チリのワイン産地を塗り替えた、イタリア出身の2人 エルキ ヴァレーのパイオニア

エルキ ヴァレーの先駆者

ビーニャ ファレルニアは、エルキ ヴァレーに住むアルド オリヴィエ グラモラと、イタリアのトレンティーノでエノロゴを勤めていた彼の従兄弟ジョルジオ フレッサティとの出会いから始まりました。1995年に観光で初めて訪れたジョルジオ フレッサティは、ピスコ（ブランデー）用の葡萄を食べてその品質の高さに驚き、「どうしてこの素晴らしい渓谷でワインを造らないのか！」とアルド オリヴィエ グラモラに伝えました。

当時、チリワインの産地の中心は、サンティアゴから南に集中しており、ジョルジオとアルドがワイン造りを始めるまで、エルキ ヴァレーのような北部でワイン造りをしている生産者はいませんでした。2人はワイン造りを始めた当初、他のチリの生産者たちに、「あの二人のイタリア人は愚かだ」と非難されましたが、信念を貫き通しました。そして、様々な困難を乗り越え、彼らのワインは国際的な評価を受けると、エルキ ヴァレーはチリ最北端の新しいワイン産地としてワイン地図に記されることになりました。ファレルニア」というワイナリーの名前の由来は、約2000年前の古代ローマ時代に造られていたワイン、「ファレルノ (Falerno)」に因んでいます。ジョルジオとアルドがイタリア出身なので、祖国に関係した名前を付けました。



エルキ ヴァレーはチリ北端のワイン産地です。南半球にあるチリは、北は赤道に近くなり、気温が高いエリアです。しかし、フンボルト海流の影響で海の水は夏でも泳げないほどに冷たく、冷たい海風が涼しいテロワールをもたらします。そのため、海風の影響を受けやすい標高の低い場所はとても涼しく、標高が高くなるにつれ暑くなります。これは、他の産地では見られない特徴です。

ファレルニアの個性を生み出す、標高の異なる4つの畑

ビーニャ ファレルニアは、ワイナリーの半径 50km 圏内に 4 つの葡萄畑を所有しています。それぞれの標高、土壌や気候条件は異なります。自家畑の面積は合計 320ha、その他に 100ha の契約農家からの葡萄も使用しています。

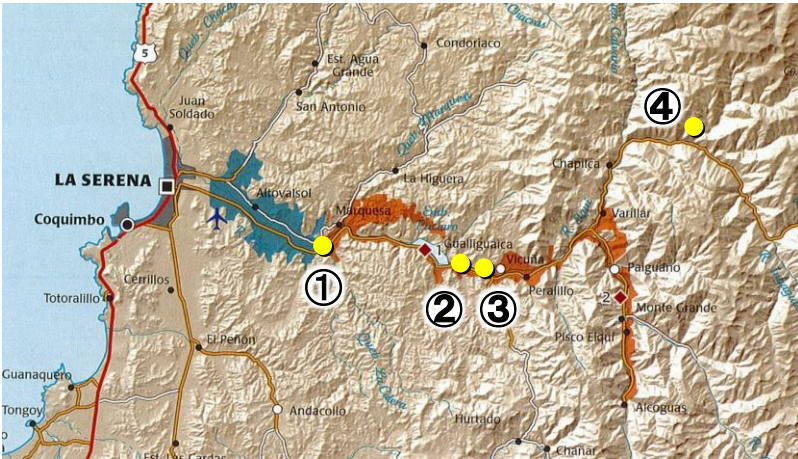
①「ティトン」

標高 350m。フンボルト海流の影響を受け、海からの冷たい風が吹く為、標高が最も低いにも関わらず、一番冷涼な畑です。また年間 200～220 日は、午前中に霧が発生し、樹に湿度を与えるのと同時に強すぎる日光から樹を守ってくれる役目をします。通常より 5～7 度下がるため、葡萄がゆっくりと成熟します。ティトンには 125ha の畑があり、主にシラー、ピノ ノワール、ソーヴィニヨン ブラン、リースリング、ペドロ ヒメネスを栽培しています。



②「プクラロ」

標高 515m。プクラロ湖（人工貯水池）の近く、2004 年に建てたワイナリーがある場所です。ティトンよりも内陸にあるため、霧はほとんど発生せず、乾燥しています。日中はとても暑く、夜になると急激に温度下がります。主にシラー、サンジョヴェーゼ、カルムネール、ヴィオニエ、ピノ ノワールも少し植えています。



③「ペドリスカル」

標高 650m。川の流れを山裾に沿って流れるように変えて作った畑です。土壌は川石が多く砂質です。非常に水はけがよく、乾燥しています。ボルドーのグラヴ、コート デュ ローヌ南部のシャトーヌフ デュバブに似ています。この畑はカルムネールに最適な土壌になっています。夏の日中はとても暑く 32 度位です。しかし、夜になると急激に温度が下がり 10～12 度位になります。



④「ホウタ」

標高 1,700～2,070m にある、30ha の畑です。おそらく世界で最も高い場所にある畑のひとつです。雨が少なく、十分な太陽光があります。日中はとても暑く、日が落ちると急激に寒くなる、非常に寒暖差が激しい場所です。寒暖の差はアロマにとっても大きな影響を持ちます。ここでは樹齢の古いペドロ ヒメネス、ソーヴィニヨン ブラン、カルムネール、シラーが栽培されています。



徹底した調査から得た、最適なテロワールへの理解

ビーニャ ファレルニアで驚くべきことは、12 種類以上もの葡萄品種を育てているにも関わらず、そのどれもが高品質なところ。ソーヴィニヨン ブラン、シャルドネ、カルムネール、シラー、ピノ ノワール、マルベックと様々な品種のワインが世界の品評会で賞を獲得しています。半径 50km のエリア内で栽培する 6 つの異なる葡萄品種すべてが賞を獲得するという事は、とても珍しいことです。

彼らの成功の秘密は、ワイナリーを設立してから 15 年間、多種多様な土壌をくまなく調査し、それぞれの土壌に適した葡萄を植えたからです。しかし、過去にここでワイン造りをした人は誰もいないので、全て自分たちで調査しなければなりません。ひとつひとつ穴を掘り、必要であれば川の流れてまで変えました。これは、時々ワイナリーに来るだけのワインメーカー（コンサルタント）では決して実現することは出来ないでしょう。加えて、ビーニャ ファレルニアでは、160 個のタンクと 1,000 個の樽を所有しており、ワイナリー設立当初からすべての区画ごとにタンクを分けて醸造しています。「**土壌調査と、区画ごとに醸造することを 15 年間続けることによって、エルキ ヴァレーのことを深く知ることができました。**『ヴィンテージによるばらつきが少ない区画はどこである』や『冷涼なエリアだからピノ ノワールに適している』といったことは、これらの長年の調査なくして決して知ることはできなかった」とフレッサティは言います。



ファレルニアの哲学が詰まった オレンジ ワイン

再入荷
いたしました!!

M E S S A G E

ジョルジョ フレッサティのメッセージ

「私にとって最も大切なのは、“美味しいワイン”を造ることです。高い品質基準を保ち、飲みやすく、さらには「欠陥がないこと」が重要です。他の生産者のワインのようにオレンジ色をしていないのは、通常よりも早く収穫を行っているためです。オーガニックやビオディナミ、そしてオレンジ ワインについて、何度も話し合いながら試飲をしました。中にはクリーンでないワインや、苦みがあった飲みにくいものも存在しました。また価格が非常に高いと感じるものもあります。今回、私たちが造ったオレンジ ワインは、非常にクリーンでバランスが取れていて、飲みやすいワインになったと思っています。嘘偽りなく申し上げますと、発酵が始まった時、ワインがクリーンであることに驚き、とても嬉しく思いました。そして、最後のポイントは価格です。ワイン市場においてずっと昔から、特に小規模生産者が造る高額で、入手困難なワインが存在しています。私たちが造ったのは、従来のワインと同じ価格でありながら、より多様性があるものです」



オレンジ ワイン ペドロ ヒメネス レセルバ 2021 Orange Wine Pedro Ximenez Reserva <スクリューキャップ>

標高 350m に位置する「ティトン」の葡萄を使用しています。この畑は海からの冷たい風が吹くため、ファレルニアの畑の中で最も冷涼な場所です。収穫は 100%手摘みで行い、房が潰れないよう 15kg の小さいケースを使い、セラーに運びます。除梗、破碎した後、ステンレスタンクに入れ、温度を 8 度以下で発酵前低温浸漬を行い、果皮からアロマを抽出します。その後、赤ワインと同じように果皮と一緒に 18 日間、16 度に温度コントロールしながら発酵と醸しを行います。美しく輝きのある黄色。フローラルで持続性のあるアロマ、しっかりとした骨格、心地よい果実味が感じられます。わずかに感じるタンニンがフィニッシュに調和を与えています。

【白・辛口】<オレンジ ワイン> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー
葡萄品種：ペドロ ヒメネス
品番：W-087/JAN：4935919080873/容量：750ml
¥1,485 (本体価格¥1,350)

オレンジ ワイン ヴィオニエ レセルバ 2021 Orange Wine Viognier Reserva <スクリューキャップ>

標高 600m に位置する「マンザーノ」の葡萄から造られています。畑はワイナリーのすぐ近くにあり、砂と石を多く含む痩せた土壌です。収穫は 100%手摘みで行い、房が潰れないよう 15kg の小さいケースに入れセラーに運びます。除梗、破碎した後ステンレスタンクに移し、温度を 8 度以下で発酵前低温浸漬を行い、果皮からのアロマを抽出します。その後、赤ワインと同じように果皮と一緒に 22 日間、16 度に温度コントロールしながら発酵と醸しを行います。輝きのある黄色、様々な花やドライフラワーの香り、非常に複雑でフルボディ、長い余韻があります。

【白・辛口】<オレンジ ワイン> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー
葡萄品種：ヴィオニエ
品番：W-088/JAN：4935919080880/容量：750ml
¥1,650 (本体価格¥1,500)

「オレンジ ワイン」とは、赤ワインのように「マセラシオン（果皮や種子を果汁に漬け込むこと）」を行う製法で造られる白ワインのことです。色素成分が抽出されるため、通常の白ワインよりもやや濃い色合いから、オレンジに近いものもありますが、白ワインと同じような外観のものもごございます。オレンジ ワインは、「マセラシオンを行なって造る白ワイン」であり、オレンジ色のワインを指しているわけではありません。

北イタリアで広く栽培されている品種“モスカート ジャッロ”で造る

アロマティックでフレッシュな 辛口白ワイン

イタリア出身の醸造家ジョルジョ フレッサティの経験が存分に発揮された1本



モスカート ジャッロ 2021

Moscato Giallo

<スクリューキャップ>

モスカート ジャッロはモスカート系の葡萄のひとつで、名前のとおり果皮は濃い黄色をしており、北イタリアのトレンティーノ アルト アディジェで広く栽培されています。モスカート ジャッロの畑は、標高およそ 600mの場所にあります。エルキ ヴァレーはアタカマ砂漠の南端に位置しているため、気候は非常に乾燥しています。葡萄の平均樹齢は8年から10年です。収穫はすべて手摘みで行い、15kgのケースでセラーに運ばれます。空気圧プレスで压榨した後、数時間だけスキンコンタクトを行い、アロマを抽出します。その後ステンレスタンクで14.5~16度の低温で温度コントロールしながら発酵を行います。綺麗な澱と共にステンレスタンクで熟成させた後、ボトリングします。バラの花を思わせるアロマティックでフレッシュな香り、アプリコットのような豊かな果実味が感じられます。余韻には、かすかな甘さを感じつつ、程よい酸と調和しています。

【白・辛口】 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：モスカート ジャッロ 熟成：ステンレスタンク

品番：W-086/JAN：4935919080866/容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)



フレンチオーク樽で発酵、熟成させた
まろやかで親しみやすいシャルドネ

シャルドネ グラン レセルバ 2019

Chardonnay Gran Reserva

ファレルニアがエルキ ヴァレーに所有する4ヶ所の畑の中で一番冷涼な気候を持つティトンの畑の葡萄で造られます。ティトンは標高350m、昼と夜の気温差が大きく、これにより葡萄に豊かなアロマと酸がもたらされます。フレンチオーク樽で発酵させます。発酵後、同じ樽で約10ヶ月熟成させます。その後、それぞれの樽のワインをブレンドし、ボトリングします。輝きのある黄色、フローラルなアロマに加え、バナナやパイナップルのようなトロピカルフルーツ、さらにスパイスの要素も感じられます。口当たりはたっぷりともろやか、トロピカルフルーツの豊かな果実味がきれいな酸と素晴らしく調和しています。心地よく長い余韻が感じられます。

【白・辛口】 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：シャルドネ 熟成：フレンチオークの樽で10ヶ月

品番：W-085/JAN：4935919080859/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



広いエルキ ヴァレーでやっと見つけた
ピノ ノワールに適した畑

ファレルニアの実力が感じられる 繊細でエレガントなピノ ノワール

ピノ ノワール グラン レセルバ 2018

Pinot Noir Gran Reserva

【赤・フルボディ】 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオークの樽で6ヶ月

品番：W-050/JAN：4935919080507/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

ジョルジョ フレッサティの コメント

このワインには2ヶ所の畑の葡萄を使っています。ひとつは標高350m、冷涼なエリアにあるティトンの畑、もうひとつはワイナリーのすぐ近くにある標高650mの畑で、ここはやや暖かい気候条件にあります。2つの畑の葡萄の収穫は別々に行い、発酵、熟成も別に行います。味わいには、品種の個性であるクリーンな印象を引き出しています。樽を使って熟成させていますが、樽香が強すぎることはありません。なぜなら、飲む人に感じて欲しいのはテロワールの個性であり、オークの香りではないからです。

チリ伝統のカルムネールをアパッシメントして 世の中を驚かせたファレルニアの代表作

葡萄は葉のない状態にして、樹に吊るしたまま乾燥させ、収穫を通常より2ヶ月遅らせ、より集約させます。風があり雨がなく、乾燥しているため、樹上で「アパッシメント」が出来ます。葡萄は次第に乾燥し、少し触れるだけでもぼろぼろと落ちる状態となります。葡萄の水分は30~35%なくなり、より集約感が生まれ複雑味が増します。全体の60%に乾燥させた葡萄を使い、残りの40%は通常通り収穫した葡萄を使い、別々に醸造します。アパッシメントするのは、甘みを出すためではなく、しなやかなタンニンのワインを造るためです。輝きがある深い色合い、粘性が高く、非常に濃厚で煮詰めたプラムやバナナ、タバコの葉、スモーキーで芳ばしい香りがあります。信じられないほど柔らかで、ふくよかなボディがあります。



カルムネール グラン レセルバ 2018
Carménère Gran Reserva



【赤・フルボディ】 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー 葡萄品種：カルムネール
熟成：フランスのメーカーのアメリカンオーク樽（主に新樽）で6~8ヶ月
品番：W-032/JAN：4935919080323/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

「エルキ ヴァレーで葡萄栽培をする中で、一番苦勞した」と語る 川の流れを変えてまで造った、独自のカルムネール

カルムネール レセルバ ペドリスカル
シングル ヴィンヤード 2017
Carmenere Reserva Pedriscal Single Vineyard

スペイン語で「石のある場所」を意味する「ペドリスカル」は、元々はエルキ川の川底だったため、土壌は砂と石の多い沖積土で構成されています。グラン レセルバ (W-032) と異なりアパッシメントをせず、樽のニュアンスを引き出すように造っています。ペドリスカルの畑の中でも最も良い条件の区画の葡萄を使用します。選果テーブルで厳しく選別を行った後、除梗、破碎します。発酵前に3日間、コールド マセレーションを行います。マロラクティック発酵後、アメリカンオークの新樽で12ヶ月熟成させます。赤い果実の豊かなアロマの中に、樽からくるエレガントなバナナのニュアンスがあります。広がりがあり、非常にバランスの取れた骨格、熟したタンニンが感じられます。

- ★「ムンドス ヴィニ 2020」金賞
- ★「セレクション モンデュアル デ ヴァン カナダ 2020」大金賞

【赤・フルボディ】 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー
葡萄品種：カルムネール 熟成：アメリカンオークの新樽で12ヶ月
品番：W-068/JAN：4935919080682/容量：750ml



畑になる前のペドリスカルの様子



土を盛り、葡萄を植えた現在のペドリスカル



¥2,640(本体価格¥2,400)

ファレルニアの運命を変えたシラー
ワイナリーの躍進はこのワイナリーから始まりました



シラー グラン レセルバ 2016
Syrah Gran Reserva

葡萄は主にティトン (350m)、一部はブクラロ (515m) の畑のものを使用し、収穫量は非常に低く抑えています。全体の50%をフレンチオークの樽で6ヶ月熟成させます。非常に明るい色、エレガントで、ブラックペッパーを思わせる香りもあります。非常にやわらかいタンニンで、バランスのよい味わいです。

【赤・フルボディ】 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー
葡萄品種：シラー
熟成：50%をフレンチオークの樽で6ヶ月

品番：W-033/JAN：4935919080330/容量：750ml
¥2,310(本体価格¥2,100)

ジョルジョ フレッサティの
コメント

このワインのファーストヴィンテージである2002VTが、2005年の1月にチリのベストワイン (Wines of Chile Awards Best in Show) に選ばれた時、これまでの苦労が報われ、生活が一変しました。それまで、エルキ ヴァレーにあるワイナリーへ試飲に訪れるジャーナリストやワイン関係者などいませんでしたが、この賞により、一躍注目を集めることになりました。ですから、このワインには特に思い入れがあります。

シラーに適した「ティトン」の畑から
最良の区画を選んで仕込む、上級キュヴェ



シラー レセルバ ティトン
シングル ヴィンヤード 2016
Syrah Reserva Titón Single Vineyard

「ティトン」の畑の中から、最も優れた区画を選び出し、その区画の葡萄だけを使用しています。また収量も制限しているため、素晴らしい集約感があります。



【赤・フルボディ】
国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー
葡萄品種：シラー 熟成：10%をフレンチオーク樽で10ヶ月
品番：W-067/JAN：4935919080675/容量：750ml
¥2,530(本体価格¥2,300)

ジョルジョ フレッサティの
コメント

「この区画のテロワールが持っている個性は、ワインに色濃く表れています。まず、色がとても濃いです。これはエルキ ヴァレーが十分な日照量を持っていることを反映しています。香りにはフローラルな要素や、ブラックペッパーのスパイシーな要素が感じられます。このスパイシーな要素は、土壌からの影響であり典型的なニューワールドのシラーには見られないものです。実は北部ローヌのシラーのスタイルを目指して造っています。ただ濃いだけでない、美しい味わいがあります」

シラーをアパッシメントして仕込む
ワインもあります！

ドンナ マリア シラー 2016
Donna Maria Syrah

【赤・フルボディ】
国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー
葡萄品種：シラー
熟成：一部フレンチオークの樽で6ヶ月

品番：W-066 容量：750ml
JAN：4935919080668
¥1,760(本体価格¥1,600)



商品詳細はこちら



3つの葡萄を巧みにブレンドした
ファレルニアの最上キュヴェ

ナンバーワン 2017
Number One

【赤・フルボディ】
国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 50%、
シラー25%、カルムネール 25%
熟成：樽で12ヶ月

品番：W-040 容量：750ml
JAN：4935919080408
¥3,300(本体価格¥3,000)



商品詳細はこちら



CANTINA DI CUSTOZA

カンティーナ ディ クストーツァ

C'erano una volta...
I Classici



CANTINA DI CUSTOZA
- 1968 -



童話をモチーフにした伝統的なワインが新入荷！

クストーツァを代表する生産者組合

カンティーナ ディ クストーツァは 1968 年に設立されたこのエリアを代表する生産者組合です。設立当初は 83 軒の栽培農家しかいませんでした。1971 年にクストーツァのファーストヴィンテージの生産を始めました。この年は、ちょうどクストーツァが DOC に認定された年でもあります。これはカンティーナ ディ クストーツァにとってこの土地の歴史を大きく変える転機となりました。現在、組織は大きく発展し、200 軒の栽培農家から構成され、全体で 1,000ha の畑で葡萄を栽培しています。



ワインメーカーのルカ オリオージとカンティーナの外観

畑は主にガルダ湖の南東の斜面に位置しています。伝統を重んじながらも革新的な技術を取り入れ、その土地の個性が表現されたワイン造りを行っています。単なるワインとしてではなく、グラスを傾ける度に、葡萄を育てている人々の土地や伝統への情熱や愛情が飲み手に伝わるようなワインを目指しています。



童話をモチーフにした印象的なラベル

カンティーナ ディ クストーツァの「イ クラッシチ」シリーズはクストーツァのエリアで昔から造られてきた伝統的なワインのシリーズで、どんな食事にも寄り添う、調和のとれたフレッシュな味わいを持っています。ラベルには、時代を超えて愛されるこれらのワインと同様に、時代を超えて多くの人々に読み継がれている童話をモチーフとしています。クストーツァは「しっかり者のスズの兵隊」、ピノ グリージョは「ジャックと豆の木」、バルドリーノ キアレットは「ピノッキオの冒険」、バルドリーノは「赤ずきん」、ガルダ メルロは「ブレーメンの音楽隊」、ロッソ デル モリーノは「三匹の子豚」がモチーフになっています。



ラベルは
「しっかり者の
スズの兵隊」
がモチーフ

青リンゴや洋梨を思わせる豊かなアロマが広がる
集約していながら、きれいで充実した果実味が楽しめます

クストーツァ 2021

Custoza

<スクリューキャップ>

畑はガルダ湖の南東に位置するゾンマカンパーニャ、ヴァレツジョ スル ミンチョに位置しています。収穫した葡萄はやわらかく圧搾し、温度コントロールされたステンレスタンクで発酵、熟成させます。輝きのある淡い麦わら色、青リンゴや洋梨を思わせる豊かなアロマが広がります。口に含むと非常にクリーンでピュア、良質な葡萄を感じさせる集約があります。口当たりはスムーズでバランスが良く、しっかりとした骨格を持っています。

白・辛口

国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.

葡萄品種：ガルガネガ、トレッピアーノ トスカーノ、トカイ フリウラーノ

品番：I-943/JAN：4935919059435/容量：750ml **¥1,320**(本体価格¥1,200)



ラベルは
「ジャックと
豆の木」
がモチーフ

程よい果実味と酸が調和したバランスよい1本
わずかに感じる心地よいほろ苦さが魅力です

デルレ ヴェネツィエ ピノ グリージョ 2021

Delle Venezie Pinot Grigio

<スクリューキャップ>

畑はヴェローナに位置しています。収穫した葡萄はやわらかく圧搾し、温度管理されたステンレスタンクで発酵、熟成させます。白い花を思わせるアロマ、後味に感じる心地よい苦みと果実の甘さがうまく調和しています。

白・辛口

国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.

葡萄品種：ピノ グリージョ

品番：I-947/JAN：4935919059473/容量：750ml **¥1,540**(本体価格¥1,400)



ラベルは
「ピノッキオの
冒険」
がモチーフ

赤い果実の風味が広がる、フレッシュで繊細な味わいは
これからの時期におすすめの軽快なロゼ

バルドリーノ キアレット 2021

Bardolino Chiaretto

<スクリューキャップ>

畑はガルダ湖の東側、バルドリーノ、ラツィーゼ、カヴァイオン ヴェロネーゼに位置しています。収穫した葡萄はやわらかく圧搾し、温度コントロールされたステンレスタンクで発酵、熟成させます。輝きのある美しいロゼカラー、イチゴやチェリーの繊細で魅力的なアロマとフレーバー、綺麗な酸が感じられます。口あたりは非常にフレッシュかつ繊細、心地よく長い余韻が感じられます。

ロゼ・辛口

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、モリナーラ、ロンディネッラ

品番：I-944/JAN：4935919059442/容量：750ml **¥1,320**(本体価格¥1,200)



ラベルは「赤ずきん」がモチーフ

フルーティでスムーズな口当り
軽やかでシンプルな味わいが魅力

バルドリーノ 2021 Bardolino

<スクリュューキャップ>

畑はガルダ湖の東側、バルドリーノ、ラツィーゼ、カヴァイオン ヴェロナーゼに位置しています。収穫した葡萄は温度コントロールされたステンレスタンクで発酵、熟成させます。輝きのあるルビーレッド、少し複雑で豊かなアロマがあります。口当たりは軽やかでスムーズ、フルーティな赤い果実のフレーバーと心地よい酸が感じられます。

赤・ミディアムボディ

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、モリナーラ、ロンディネッラ

品番：I-945/JAN：4935919059459/容量：750ml **¥1,320**(本体価格¥1,200)



ラベルは「アレーメンの音楽隊」がモチーフ

フレッシュな酸とバランスよい果実味
癖がなく、親しみやすいイタリアンメルロ

ガルダ メルロ 2021 Garda Merlot

<スクリュューキャップ>

畑はガルダ湖の南西に位置しています。収穫した葡萄は温度コントロールされたステンレスタンクで発酵、熟成させます。濃いルビーレッド、煮詰めた赤い果実の甘い香りが広がります。口当たりは軽やかで、フレッシュな酸が心地よく感じられます。ほどよいタンニンが感じられ、とてもバランスの良い味わいです。

赤・ミディアムボディ

国/地域等：イタリア/ロンバルディア

等級：D.O.C. 葡萄品種：メルロ

品番：I-946/JAN：4935919059466/容量：750ml **¥1,320**(本体価格¥1,200)



ラベルは「三匹の子豚」がモチーフ

樽で12ヶ月熟成させた、こだわりのボルドーブレンド
ほのかに感じる樽風味とソフトでなめらかなタンニン

ロッソ デル モリーノ 2020 Rosso del Molino

畑はヴェローナに位置しています。収穫した葡萄は温度コントロールされたステンレスタンクで発酵させ、発酵後、樽で12ヶ月熟成させます。輝きのあるルビーレッド、サワーチェリーやカシスにスパイスの混ざる複雑で心地よいアロマがあります。口当たりはソフトで、酸とタンニンがうまく調和し、全体が非常にバランスよくまとまっています。

赤・ミディアムボディ

国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：I.G.T.

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ

熟成：樽で12ヶ月

品番：I-948/JAN：4935919059480/容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)

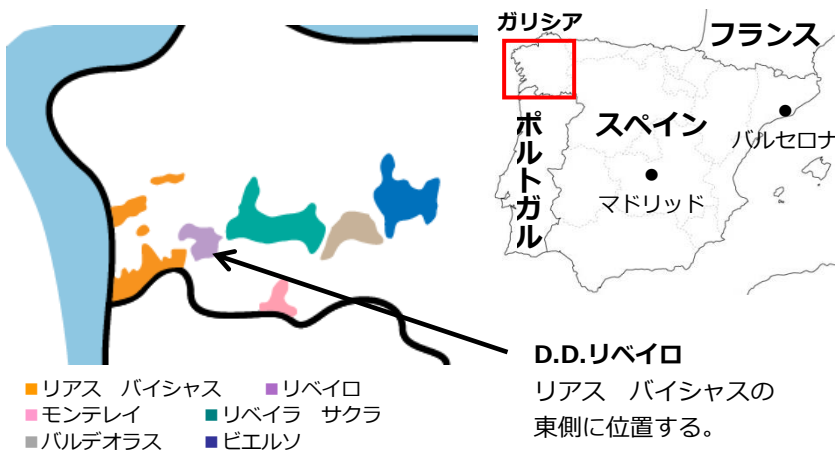
BODEGA EDUARDO PEÑA

— ボデガ エドゥアルド ペーニャ —



固有品種のブレンドがもたらすオリジナリティ溢れるワイン 生産量約3万本、リベイロの小さなボデガが生む“希少品”

ボデガ エドゥアルド ペーニャは、現オーナーのエドゥアルド ロドリゲスによって2003年に設立されたボデガです。エドゥアルドはリベイロで生まれ育ちました。彼は「いつかリベイロでワイン造りをしたい」と考えており、10年以上かけて良い畑を探し、2003年にボデガを設立し、2007年にファーストヴィンテージをリリースしました。現在7.5haの畑を所有しています。醸造はアルバロ プエノが務めています。D.O.リベイロを代表する葡萄品種であるトレイシャドウラを中心に、数種類の葡萄をブレンドして使います。それぞれの葡萄ごとに収穫時期を見極め、醸造も別々に行っています。スペインワイン評価本「ペニンガイド」では毎年のように掲載され、90点以上の高評価が与えられています。また、2021年11月25日に行われたD.O.リベイロの原産地呼称統制委員会が実施するコンクールにて、ワイナリーの名を冠した代表作「エドゥアルド ペーニャ 2020」が『Mejor Vino Blanco D.O. Ribeiro (D.O.リベイロのベスト白ワイン)』に選出されるなど、このエリアの重要な生産者のひとりとして活躍しています。



<D.O.リベイロについて>

スペイン北西部のガリシアに位置します。リアス バイシャスと比べ、リベイロに注目する人は少ないですが、修道院を中心に葡萄栽培とワイン造りが行われ、古くからヨーロッパ各地の王室に献上された歴史をもち、16世紀には新大陸へも輸出されていました。フィロキセラ禍後に、南米に移住した人々が多く、耕作放棄地が増え、一時はパロミノのような量が多く収穫できる品種が植樹され、素朴な白ワインが造られていました。しかし、近年は固有品種であるトレイシャドウラなどの収量が低い品種から、高品質なワインが生産されるようになりました。



エドゥアルドのワイン造りに対する思い

「ガリシアは白ワインに最適な土壤で、スペインでも最高の白ワインができる地域です。この土地の伝統として、自家消費用であったり販売用であったりと多くの人が白ワインを造っています。私はそれを見て育ちましたから、いつか自分もワイン造りに関わりたいと思っていました。それでも、日当たりが良くミネラルを豊富に含んだ土壤を持つ優れた畑を見つけるのは大変です。私が購入した畑は丘の上にあり、とても日当たりが良い立地です。購入した時、畑に葡萄樹はありましたが、ワインメーカーのアルバロと相談して葡萄樹を植え替えました。アルバロとは、自分のボデガを持つ前に別のワイナリーで働いていた時に知り合いました。アルバロはとても腕の良いワインメーカーで、この地域の13のワイナリーで働いています。私はアルバロにワイン造りをして欲しくて、彼が気に入る畑と一緒に探したほどです。**良いワインは良い葡萄から生まれますし、良い葡萄は良い畑が育みます。ですから、私は毎日欠かさず畑に行きます。**それは仕事というよりも、落ち着く場所です。畑から見る景色はとても綺麗で、特に夏の季節は格別で、一度訪れたらここに住みたいと思わせる魅力があります」



エドゥアルドが信頼をおく醸造家 アルバロ ブエノ

醸造はアルバロ ブエノが担っています。ワイナリーを設立するにあたり、エドゥアルドと共に畑の選定や植え替えを指揮した、ボデガ エドゥアルド ペーニャ設立の陰の立役者といっても過言ではありません。

「僕にとってエドゥアルドのボデガは特別な存在だよ。何と言ってもエドゥアルドと僕は気が合うし、彼のワイン造りに対する理念に賛同しているからね。生産量は少ないけれど、彼と一緒に心を込めて、素晴らしいワインを造り続けていきたい」と語るアルバロ。二人の固い絆が感じられます。

畑の目の前は湖、斜面に広がる好立地の畑

所有する畑の大部分は湖を見下ろす斜面に広がっています。ガリシアでは冬は雨が多く、晴れる日が少ししかありません。そのため、彼らの所有する畑のように夕方まで一日中、日が当たるのが重要です。また、湖からの反射光も大切です。

土壤は表面が砂質で、深くなるにつれ花崗岩と赤粘土です。

ワイナリーでは羊を飼っており、彼らは重要な働きをしてくれます。羊たちは葡萄の樹の間の雑草を食べ、長く伸びないようにしてくれます。また羊の糞は土壤に有効的な肥料となります。

複数の品種をブレンドすることで最高のワインが生まれる

樹の仕立てはギョー ドゥーブルです。花が咲いた後、小さい葡萄ができますが、その時点で未熟な房は捨ててしまいます。また、葡萄が大きくなる前の初夏の時期と、収穫の前に、畑で葡萄を選別します。収穫量よりも、葡萄の品質を重視しているため、日々注意深く観察し、本当に良い葡萄のみ残します。畑で最高の仕事をして、収穫した葡萄全てを使うことを目標としています。それでも気に入らなければ、他のワイナリーに売ってしまいます。

畑には5種類の葡萄がありますが、それは偶然ではありません。エドゥアルド ペーニャでは、それぞれ単体の葡萄では完成せず、ブレンドすることでクオリティの高いワインが生まれると考えているからです。そのため、それぞれの品種ごとに収穫時期を見極め、醸造も別々に行い、頻りにテイスタリングをしてベストなブレンドの比率を生み出します。



果皮を凍結させることで、葡萄の個性を最大限に引き出す

葡萄の収穫は、まずゴデーリョとアルバリーニョを行い、次にラドとトレイシャドウラ、最後にロウレイラを行います。収穫は午前中に行います。それでも、葡萄の温度は 18~20 度あるため、収穫した葡萄はドライアイスで冷やし、ワイナリーへ運びます。収穫した葡萄は 除梗し、ドライアイスで果皮を凍結させ、果皮からフルーティで華やかな香りの鍵となるテルペンやテロワールの持つ個性を最大限に引き出します。低压でやさしくプレスした後、発酵が始まらない低温（6~10 度）で 24 時間静置して澱を沈めまします。澱引き後、きれいな果汁のみを 16~17 度で発酵させます。その際、酵母は葡萄についている天然酵母を使います。収穫時に沢山雨が降るようなことがあれば選別酵母の使用を考えますが、基本的に天然酵母です。アルバリーニョ以外は、葡萄の酸度が低いため、マロラクティック発酵は行いません。良質な澱と共に熟成させてから、別々に仕込んだ各品種をブレンドします。



入手困難なアイテムが日本で楽しめる
年間の平均生産量は僅か5,000本の「希少ワイン」

ガリシアの白ワインは、リアス バイシャスだけではありません
巧みなブレンドで生み出す「リベイロの魅力」をお楽しみください

マリア アンドレア 2019

María Andrea

2019VT

250 本限り

※2021VT が 6 月下旬入荷予定

「マリア アンドレア」は、1700 年代に実在した女性で、フランスとの抗争の際に決起した、ジャンヌ ダルクのような英雄で、この場所に住んでいました。ラベルには彼女の横顔が描かれています。使われている色は、葡萄の 1 年の成長過程を表しています。

淡い黄色、品種の特徴のよく出たレモン、月桂樹、マンゴー、メロン、マルメロ、黄色系の花の香りです。とてもフルーティでエレガント、力強く感じられます。ほどよいボディ、適度な酸、果実味が持続します。ステンレスタンクを使い、9 ヶ月熟成させます。 ★「ペニンガイド 2021」90 点

【白・辛口】国/地域等：スペイン/リベイロ

葡萄品種：トレイシャドウラ 50%、アルバリーニョ 25%、ロウレイラ 25%

熟成：ステンレスタンクで 9 ヶ月

品番：S-144/JAN：4935919071444/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

一部を樽熟成させた、上級キュヴェ
ワイナリーの名を冠した代表作

エドゥアルド ペーニャ 2018

Eduardo Peña ※無くなり次第 2019VT に切り替わり

美しい黄色みを帯び、金色に輝いています。複雑で力強いアロマ、繊細でエレガント。レモン、月桂樹、オレンジなどの柑橘類、パイナップルやマンゴーなどのトロピカルフルーツ類、さらに桃や杏などが、バニラやミネラルとマッチしています。程良いコクがあり、バランスよく、適度な酸もあります。

全体の 90%をステンレスタンクで発酵、熟成させます。残りの 10%をフレンチオークの新樽（300L）で発酵、熟成させます。いずれも熟成期間は 9 ヶ月です。

【白・辛口】国/地域等：スペイン/リベイロ

葡萄品種：トレイシャドウラ 50%、アルバリーニョ 25%、
ゴデーリョ&ラド&ロウレイラ 25%

熟成：90%ステンレスタンク、10%フレンチオーク（300L）
の新樽で、それぞれ 9 ヶ月

品番：S-145/JAN：4935919071451/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



2018VT

16 本限り

「魚介類の宝庫」と呼ばれるガリシア地方
エドゥアルド ペーニャのワインは
魚介料理との相性もピッタリです



(写真左) 塩でボイルしたエビ。豊富な魚介がとれることから「魚介の宝庫」と呼ばれるガリシア。シンプルで素材の味が出た魚介類にリベイロのワインがよく合います。

(写真右) タコのガリシア風。タコはガリシアの特産品です。日本でもお馴染みの食材ですが、是非リベイロのワインと共に楽しみください。



リンゲンフェルダー

LINGENFELDER



500年の歴史をつなぐ13代目
ライナー カール リンゲンフェルダー

ロバート パーカー5 ッ星評価の地位を捨て、自然に従うワイン造りの道歩む
「完璧ではないからこそ美しい」ありのままのワイン

ドイツのトップ生産者としての地位を確立

リンゲンフェルダーは、ファルツ地方のグロースカールバッハの地で、1520年からワイン造りを行なってきました。現在のオーナーは、1951年生まれのライナー カール リンゲンフェルダーです。13代目にあたるライナーは、かつて、ロバート パーカーの著書「パーカーズ ワイン バイヤーズ ガイド第4版」で、エゴン ミュラー、フリッツ ハーク、ヨハン ヨゼフ プリュムなどの著名生産者とともに、**5 ッ星 (OUTSTANDING) の評価を獲得**しました。『ワイン アドヴォケート 1994.2.26』では、「**フラインシュハイマー ゴルトベルク ショイレーベ アウスレーゼ 1992**」が**99点**を獲得。『ワイン アドヴォケート』に掲載されている、1992VTのすべてのアウスレーゼの中でも**トップスコア**です（次点は96点）。また、同誌に**99点**の評価が掲載された1992VTのワインは**わずか8本**しかなく、この点数は、**ルフレーヴのモンラッシェ グラン クリュ**や、**スクリーミングイーグル**と並ぶほどの**凄まじいもの**でした。

「私はワインメーカーでも、芸術家でも職人でもない。 ただ自然に従い、自然をボトルに詰めている」

これだけの評価を得ていながら、ライナーは**トップ生産者としての地位に固執せず、自らが理想とするワインを造るための道**を歩んできました。具体的には、ロバート パーカーが絶賛したような極甘口タイプのワインの生産を止め、より日常的に飲むワインを手掛けています。これにより、評価誌への掲載は少なくなりましたが、決してワインの品質が落ちたという意味ではありません。むしろ、「**良いワイン**」以上のワインを造りたい。「**本物のワイン**」を造りたい」と意気込み、畑に由来する**天然酵母**による偶発的な発酵を大切にしながら**すべてのワインを生産**しています。自然環境や畑の天然酵母を守るため、ボルドー液や防虫剤、除草剤を使用しません。2016VTではべと病がまん延し多くの生産者が対策を施しましたが、ライナーは農薬を使用せず、結果としてなんと**80%もの収穫を失って**しまいました。また、同じワインであっても、あるタンクでは辛口、あるタンクでは発酵が途中で止まってしまったために甘口になることがあります。しかしライナーは、それ以上酵母を添加したり、介入したりしません。「**発酵が自然に止まったその状態こそ、そのワインにとってあるべき姿だ**」。ライナーの哲学が垣間見える言葉です。





「完璧ではないからこそ美しい。私のワインも同じようなものだ」

ライナーは、「ある本で読んだのだが」と前置きし、日本の「わびさび（侘び寂び）」に感銘を受けたと話してくれました。「2015VTに、全く同じ葡萄で造ったロゼワインがある。しかし、1本は辛口で、もう1本は甘口だ。なぜなら、2つのタンクの内の1つが、辛口になる前に酵母が活動を終えたために甘口になってしまったからだ。こうしてできたロゼワインは完璧なワインではないかもしれないが、それぞれに個性があって良い。ここには日本の「わびさび」の文化に通じるものがあると思う。たとえば、そこに完璧な日本庭園があったとする。その庭園に桜の花が舞うと、庭園の完璧さを乱してしまうかもしれない。しかし、完璧ではないからこそ美しい」。

「これは以前、稲葉が訪問してくれた時にプレゼントしてくれた漆塗りのお盆だ。表面がざらざらしていて、お盆としては完璧ではない。しかし、この表面の起伏があるからこそ、いろんな角度から見ていて美しさを感じる。この漆器からも「わびさび」を感じた。私のワインも同じようなものだ」。天然酵母による偶発的な発酵を経て、辛口になるか甘口になるかも分からないような自然の産物として出来上がったありのままのワイン。不完全かもしれないものの、だからこそ美しいのだというライナーの哲学が良く分かるエピソードです。

植物や動物が共存できる環境での葡萄栽培を重視。

「グロースカールバッハは雨が少ないエリアだ。灌漑をする生産者もいるが、私はしていない。灌漑をすると葡萄樹の成分バランスが崩れ、この畑のテロワールの表現が損なわれると考えているからだ。さらに、ヴィンテージの差がなくなり、自然の味ではなくなってしまう。畑には意図的に植物の種を撒いて草や花を生やしている。花は虫や鳥を呼び寄せ、鳥や良い虫は悪い虫を食べてくれるんだ。バラは、かわいいから植えているということもあるけれど、それだけではない。うどん粉病を葡萄より先に感知するという特徴があるんだ。うどん粉病は感染してからでは手の施しようがないから、バラを見ることでうどん粉病の発生を知ることが重要だ」。



葡萄栽培とワイン造りへの情熱を伝えたい。

2017年に訪問した際、葡萄畑に到着すると、ライナーがおもむろに車の荷台からドリルを持ち出してきました。「いったいなぜ？」とあつけにとられる弊社スタッフ一同。すると、ライナーはいきなり畑にドリルを回転させて突き刺し、引き抜いて地中の状態を見せてくれました。私たちにしっかりと説明したいという真面目さと、驚きの行動とが、カールの人柄と葡萄栽培、ワイン造りへの情熱を表していると感じられました。このエリアの土壌は主にレス（黄土）で、岩石が風化したさらさらとした砂で、豊富なミネラル分を含んでいます。シュペートブルグンダーの畑は、石灰質粘土の土壌となっています。



同じメーカーのタンクで醸造しても、違うワインが出来る。

「同じメーカーのタンクで醸造するが、タンクによってワインの成長が異なる。たとえば、辛口を造ろうとしても、発酵が途中で止まり甘口になる場合がある。この場合、酵母を添加して最後まで発酵させる生産者が多いだろうが、私はそのような介入をしない。発酵が自然に止まったその状態こそ、そのワインにとってあるべき姿だ。もしAのタンクが辛口、Bのタンクが甘口、Cのタンクが甘口という味わいになったとする。稲葉がAのタンクのワインをオーダーしたら、他の国のインポーターが辛口を欲しがっても提供することができない。そんな時は『ごめんなさい』とメールをするしかない。ワインの飲み手は多様な価値観を持っており、「どこにでもあるものではないワイン」を欲しいという人がいる。そうした人々のために、より興味を持ってもらえるものを造りたいんだ」。



フルーツ産の樽を使用することでこの土地の個性を表現する。

使用する樽は様々で、120年前から使用しているとても古い大樽や、高級品に使用するバリック、縦に長い形のシュトゥックと呼ばれる樽があり、それぞれ使い分けています。「樽の材料となる木材は全てフルーツ産を使用している。他のエリアの材料で造った樽は使わない。フルーツ産の樽を使うことで、ワインによりこのエリアの個性が出るように表現している。「どこでも手に入るワイン」ではなく、このエリアで受け継がれた固有のものを造っていききたい」。



リンゲンフェルダーの哲学が詰まったピノ ノワール

「ドイツでこんなに素晴らしい赤ワインが出来るのか」と驚かされました



ガニメット シュペートブルグンダー 2011 Ganymed Spätburgunder

100本
限り



畑は、グロースカールバッハー ブルグヴェークです。ガニメットは、良いヴィンテージにのみリリースするワインですが、毎年造ることができるよう妥協せず畑仕事を行なっています。ファルツ産のバリックで24ヶ月以上熟成させます。香りや味わいは非常に複雑で、ポートの様なコクとこなれた印象があります。ドイツでこんなに素晴らしい品質の赤ワインが出来るのかと驚かされました。若いうちは非常に力強く濃密ですが、10年の熟成を経たことで、さらに複雑で深みのある味わいが感じられるようになっていきます。ワイン名の「ガニメット」とは、ギリシア神話のトロヤの王子で、全身黄金色の光を放つ美少年ガニメートにちなんでいます。大神ゼウスは大きなワシに変身し、羊番をしていたガニメートをオリンポスに連れて行き、神々の宴の給仕役をさせました。そのために、ガニメートには永遠の若さと不死が与えられました。

赤・ミディアムボディ 国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：ピノ ノワール
熟成：ファルツ産のバリックで24ヶ月以上 残糖：0.6g/L 酸度：5.5g/L
品番：KA-467/JAN：4935919194679/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

ドルンフェルダーが持つポテンシャルを見事なまでに引き出しています



オニクス ドルンフェルダー 2015 Onyx Dornfelder

90本
限り

シュペートレーゼとのみ表記されていますが、飲み口は辛口です。グロースカールバッハー ブルグヴェークからのワイン。畑で選別を行い、良いと判断した年のみ造ります。オニクスを造らない年は、ドルンフェルダー カビネット トロッケン(K935)に混ぜてしまいます。ファルツ産のバリックを使い12ヶ月熟成させます。ほとんど黒色に近いほどの外観。しっかりとしたタンニン、口の中で爆発しそうな果実味、噛みごたえのあるボリュウム、どれを取ってもドルンフェルダーのもつポテンシャルを見事に引き出し、ドイツの赤ワインに対する考え方を改めずにはいられないほどセンセーショナルです。オニクスとは、宝石の「瑪瑙(めのう)」のことです。成功や夫婦の幸福、厄除けの効果があると言われ、巳年、獅子座、山羊座の守護石です。ライナーは、ワインの深い色合いにちなんで、この名を付けました。ギリシア神話では、キュービッドが眠っているビーナスの爪を矢で切って遊んでいて、そのかけらがインダス川に落ちてオニクスになりました。

赤・ミディアムボディ 国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：ドルンフェルダー
熟成：ファルツ産のバリックで12ヶ月 残糖：0.1g/L 酸度：5.8g/L
品番：K-936/JAN：4935919029360/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

シュペートブルグンダー シュペートレーゼ トロッケン 2015 (左) Spätburgunder Spätlese Trocken

ガニメット同様、優良年にもリリースするピノ ノワールです。清澄せず、ゆっくりと樽熟成を行うことでワインのバランスを調整しています。果実味、ボディともに十分な赤ワインで、エレガントな味わいです。

赤・フルボディ 国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：ピノ ノワール
熟成：ファルツ産のバリックで24ヶ月以上 残糖：0.5g/L 酸度：5.6g/L
品番：K-305/JAN：4935919023054/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

ドルンフェルダー カビネット トロッケン 2019 (右) Dornfelder Kabinett Trocken

透けて通らないほど濃く深い赤紫色。ほんのりと樽の風味がついた、バランスのよいやわらかな赤ワインです。ドルンフェルダーの生き生きとした果実味が感じられます。ドルンフェルダーの魅力を引き出しています。

赤・ミディアムボディ 国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：ドルンフェルダー
熟成：ドイツ産の大樽で12ヶ月 残糖：0.4g/L 酸度：5.3g/L
品番：K-935/JAN：4935919029353/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



ライナーの哲学を反映した、普段の食卓で気軽に楽しめる「葡萄畑のいきもの」シリーズ



リングェンフェルダール ゲヴュルトトラミナー クーベアー ヘア ラベル 2018 (左) Lingenfelder Gewürztraminer Kabinett Hare Label <スクリュューキャップ>

ラベルには、葡萄をくわエタ食のために急いで畑を駆け抜ける野うさぎ（ヘア）が描かれており、このワインが夕食にぴったりであることを示しています。隣人の葡萄を使用しています。スパイスや花の香りのある、はつらつとしてフルーティなワインです。

白・辛口 国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：ゲヴュルトトラミナー 残糖：3.4 g/L 酸度：4.4 g/L
品番：KA-351/JAN：4935919193511/容量：750ml **¥2,200**(本体価格¥2,000)

リングェンフェルダール リースリング カビネット バード ラベル 2020 (右) Lingenfelder Riesling Kabinett Bird Label <スクリュューキャップ>

ラベルには、害虫から葡萄樹を守る小鳥が描かれています。生き生きとした酸があり、フレッシュでほのかな甘みがある飲みやすいタイプです。リースリングの個性が良く表れた、上品な味わいを楽しむことができます。

白・やや甘口 国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：リースリング 残糖：18.6 g/L 酸度：5.1 g/L
品番：KA-025/JAN：4935919190251/容量：750ml **¥2,200**(本体価格¥2,000)



リングェンフェルダール リースリング シュペートレーゼ トロッケン 2018 Lingenfelder Riesling Spätlese Trocken **※無くなり次第 2020VT に切り替わります。**

ライナーが手掛けるリースリングの上級品です。熟した甘い果実の香り、程よいコク、控えめな酸があります。辛口ですが、ぎすぎすした感じがなく、余韻にほのかな柑橘系の苦味が感じられます。「フレッシュな果実味で、酸が成長していますが、これは良い葡萄から造られていることの証です。固く強い酸ではなく、やわらかく感じます。酸を味わうのではなく、ボディの後ろで支える役割となっています」とライナーは話していました。

国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：リースリング 残糖：4.0 g/L 酸度：4.8 g/L
品番：KA-353/JAN：4935919193535/容量：750ml **¥3,630**(本体価格¥3,300)

サクラアワード 2022

Japan Women's Wine Awards

受賞ワイン!

女性が審査する国際的なワインコンペティション『サクラアワード』。第9回目となる今回は、2022年4月4日（東京）と4月13日（大阪）の2会場にて審査会が実施されました。25カ国4,652本のワインが審査され、その内286アイテムがダブルゴールドを、60アイテムがダイヤモンド トロフィーを受賞いたしました。

ダイヤモンド トロフィー受賞

4,652アイテムのワインがエントリー。286アイテムのダブルゴールド受賞ワインの中から、ダイヤモンド トロフィーを獲得したワインは60アイテム。全体のわずか1.3%ほどです。

60/4,652



＼ 夏季のワイン販売にお役立て下さい ＼

白ワインのように 冷やしても楽しめる自信作!

ファンティーニ コレクション ヴィーノ ロッソ 2020

Fantini Collection Vino Rosso

ヴァレンティーノが東南アジアで「冷やしても美味しい赤があれば買うのに」と言われたことがきっかけとなり開発しました。「7～8度で飲んで欲しい。ピッツァ、パスタ、魚料理にもOK。口に含んでもひっかかるタンニンはありません。ワイン通にも初心者にも受け入れられるワインです」と醸造家のデニス ヴェルデッキアは話していました。100%除梗します。よりフレッシュな果実の香りを得るため、低温（21～23度）で発酵、醸しを行います。プラムやチェリーなど赤い果実のアロマと風味があります。フレッシュでしなやか、非常にバランスのとれた味わいです。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2022」98点

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：イタリア/アブルッツォ

等級：ヴィーノ ロッソ 生産者：ファンティーニ グループ

葡萄品種：モンテプルチャーノ 60%、サンジョヴェーゼ 30%、チリエジョーロ 10%

品番：I-811/JAN：4935919058117/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)

＼ 白もおすすりです ＼

※サクラアワード受賞ワインではありません

ファンティーニ コレクション ヴィーノ ビアッコ 2020

Fantini Collection Vino Bianco

グリーンがかった麦わら色。洋梨など白い果実にパッションフルーツの少しトロピカルな香りも感じられます。心地よい酸があり、非常にフレッシュですが、骨格もあり、飲み応えがあります。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2022」96点

【白・辛口】国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：ヴィーノ ビアッコ

生産者：ファンティーニ グループ

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン、トラミナー、ペコリーノ、ココッチオーラ

品番：I-812/JAN：4935919058124/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)



ダブル ゴールド受賞 286/4,652



「グランプリ」すき焼きに合うワイン賞

ダブルゴールド
だけでなく

特別賞も獲得!



ロッソ ピチエーノ スペリオレ ソレスタ 2019
Rosso Piceno Superiore Solesta

バニラ、ブラックベリーやプラムを思わせる香りが広がります。カシスやリコリス、ナツメグ、シナモンなど様々な風味が感じられます。持続性のある味わいは温かみがあり、リッチで調和の取れたワインとなっています。「ソレスタ」は、トロント川に架かるローマ時代の橋の名前にちなんでいます。上級キュヴェのロッジョ デル フィラーレ (品番: I-603) に近い味わいを、よりリーズナブルに楽しんでいただけます。

【赤・フルボディ】国/地域等: イタリア/マルケ 等級: D.O.C.

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) で約 16 ヶ月

品番: I-878 / JAN: 4935919058780 / 容量: 750ml

¥3,080 (本体価格¥2,800)

ヴェレノージが新たにリリースしたキュヴェ
サクラアワードでも高評価を獲得致しました!

ニンファ 2019
Ninfa

熟成が終わるころに品種別に仕込んだワインをブレンドし、ボトリング後、3ヶ月寝かせます。果肉の厚い果実、ブラックベリーやチェリー、かすかにリコリスやグラファイト (黒鉛)、ブラックペッパーやたばこの要素があります。バルサムニュアンスがワインに複雑さを与えています。エレガントで持続性のあるアロマです。温かみがあり、エレガントかつリッチでインパクトのある口当たりです。洗練されたソフトで丸みのあるタンニンが感じられます。長い余韻には心地よい果実味が漂います。

【赤・フルボディ】国/地域等: イタリア/マルケ 等級: I.G.T.

生産者: ヴェレノージ

葡萄品種: モンテプルチャーノ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、シラー

熟成: 300Lのフレンチオーク樽で18~24ヶ月

品番: I-939 / JAN: 4935919059398 / 容量: 750ml

¥3,960 (本体価格¥3,600)

「ニンファ」は葡萄の女神を表現しており、ある理想にインスパイアされて造りました。それは生き生きとして魅力に溢れ、大きな将来性を持つ若い女性です。ラベルには、彼女の軽やかなダンス、そして人々をワインに惹きつける彼女の魅力を表現しています。女神から湧き上がる波は、輝きのある色合いと、このワインの香りを表現しています。モンテプルチャーノ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、シラーのブレンドで、素晴らしくエレガントで創造性があり、女性的なワインです。味わっていただくと、フルボディでベルベットのようにしなやかな口当たり、さらにバルサムやメントールを思わせるノートが広がり、決して飲み飽きることのない喜びを与えてくれます。





ゴールド受賞



充実したボディとフレッシュな酸があり、バランスのよさと親しみやすさを持った1本。

プロペ トレブビアーノ ダブルツツォ 2020

Prope Trebbiano d'Abruzzo

品番：I-915/JAN：4935919059152/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

【白・辛口】国/地域等：イタリア/アブルツツォ 等級：D.O.C.

生産者：ヴェレノージ 葡萄品種：トレブビアーノ

熟成：コンクリートタンクで2~3ヶ月

コントログエッラに位置する畑の標高は250~300m、シルト、粘土、砂利を含む土壌です。フルーティなアロマを引き出すため、アルコール発酵前に15時間、低温マセラシオンを行います。発酵は温度コントロールしながらコンクリートタンクで行います。綺麗な澱と共に同じコンクリートタンクで2~3ヶ月熟成させます。黄色い桃やアカシアの花、干した藁、フレッシュなハーブのアロマが広がります。口を含むとしっかりとした骨格、ボディがあり、非常にバランスが良いワインです。



モンテプルチャーノの魅力である、しっかりとした果実味が楽しめる1本。

プロペ モンテプルチャーノ ダブルツツォ 2019

Prope Montepulciano d'Abruzzo

品番：I-918/JAN：4935919059183/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/アブルツツォ 等級：D.O.C.

生産者：ヴェレノージ 葡萄品種：モンテプルチャーノ 熟成：大樽で12ヶ月

コントログエッラに位置する畑の標高は250~300m、シルト、粘土、砂利を含む土壌です。収穫は10月中旬に手摘みで行います。セラーに運び除梗した後、コンクリートタンクに入れて発酵させます。4週間、ゆっくりと醸しを行います。発酵終了後、48HLの大樽に移し、12ヶ月熟成させます。濃く透けて通らない赤色、モレロチェリーや熟したブラックベリーのアロマに加え、コーヒー、タバコ、リコリスのアロマが感じられます。口当たりは丸みがあり、豊かなタンニンがワインに骨格を与えています。



アマローネ的手法を採用したユニークなシチリアワイン。葡萄の持つ甘みが弾けるように広がります。

イル パッソ ネレッロ マスカレーゼ 2020

Il Passo Nerello Mascalese

品番：I-625/JAN：4935919056250/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/シチリア 等級：I.G.T.

生産者：ヴィニエティ ザブ 葡萄品種：ネレッロ マスカレーゼ 熟成：樽で約6ヶ月

ネレッロ マスカレーゼは、ピノ ノワールに似たエレガントな個性がありますが、地元では色が薄く糖度が上がらないと言われたため、アマローネのような効果を与えることにしました。葡萄が熟したら、房の10cm上で枝をカットし、畑のワイヤーに吊るしたまま7~14日間乾燥させます。シチリアの暑い太陽とアフリカからの風(シロッコ)が、糖分と風味を増加させます。15~20%重さが減ったところで収穫します。その結果、色が濃くなり、糖度も上がり、フルーティなワインに仕上げる事が出来るようになりました。艶やかな黒紫色、タンニンは丸く、なめらかな口当たり。果実がもつ甘みが弾けるように広がります。



長年愛され続ける、ロングセラーアイテム。樽で6ヶ月熟成させた、充実した味わいが楽しめます。

テンプラニーリョ ドラゴン ビノ デ ラ ティエラ 2019

Tempranillo Dragón Vino de la Tierra

品番：S-048/JAN：8410396780219/容量：750ml

¥1,320(本体価格¥1,200)

【赤・ミディアムボディ】<スクリュエーキャップ>

国/地域等：スペイン/カスティーリャ イレオン 等級：ビノ デ ラ ティエラ

生産者：ベルベラーナ 葡萄品種：テンプラニーリョ

熟成：アメリカンオークの樽(一部新樽)で6ヶ月

葡萄は9月の終わりに手摘みし、冷却装置付きのステンレスのタンクでゆっくりと発酵させます。その後マセラシオンし、アメリカンオークの樽(一部新樽)で6ヶ月熟成させます。深いルビー色、豊潤で濃厚なフルーツのブーケがあります。バランスは素晴らしく、長く調和の取れたフィニッシュです。最高のコストパフォーマンスを誇るベストセラーワインです。

フランシーヌ エ オリヴィエ サヴァリー



フランス/ブルゴーニュ
/シャブリ



価格高騰前に入手できた 貴重な 2015VT のシャブリ 今まさに飲み頃を迎えた掘り出し物です

シャブリ セレクション ヴィエイユ ヴィーニュ 2015 Chablis Sélection Vieilles Vignes

平均樹齢 45~50 年の古木の葡萄を使用した特別なキュヴェです。セラーに近い丘の斜面にある畑で、毎年同じ区画の葡萄を使います。空気圧式プレスで柔らかく压榨した後、果汁は低温で 20 時間置き澄下げします。その後 18 度に温度管理しながら発酵させます。骨格付けのために 20%を 228L のブルゴーニュ樽で、80%はステンレスタンクで発酵、熟成させます。マロラクティック発酵は 16 度で数週間行います。ワインは澱と共に 2 ヶ月寝かせます。澱引きした後のワインはさらに温度管理したステンレスタンクと樽で 4 ヶ月熟成させます。清澄はせず、目の粗いフィルターをかけて瓶詰めします。スイカズラのような花、白桃やアブリコットのアロマがあり、シャブリらしいミネラルが感じられます。控えめな木樽由来の風味が、シャブリに特徴的な緊張感を際立たせると同時に、風味に丸みを与えています。熟成による複雑さも現れており、まさに飲み頃の味わいです。

★「ワインスペクテーター 2017.9.30」で 90 点

【白・辛口】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ ■等級：AOC

■生産者：フランシーヌ エ オリヴィエ サヴァリー

■葡萄品種：シャルドネ ■熟成：80%ステンレスタンク、残りを 228L の樽で 6 ヶ月

品番：FB-975/JAN：4935919219754/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)

~オリヴィエによる 2015VT についてのコメント~

2015VT は、ポテンシャルが高いので 10 年は熟成するヴィンテージといえる。葡萄がとても良く熟したため、非常にリッチなワインとなった。発酵、醸造工程は順調に進んだ。暑かったという点では 2003VT に似ているが、2003VT の方がより丸みがある。1997VT、1992VT が最も似ていて、2009VT と 2010VT にも少し似ている。

ROSÉ WINE

ロゼが美味しい季節になりました！
最新ヴィンテージもお見逃しなく

地葡萄プリエト ピクードで造る
このエリアにしかない希少なロゼ



プリエト ピクードの特徴が表れた
色濃くしっかりとした味わい



最新ヴィンテージが
入荷致しました！
900本限り

プリエト ピクードの粒は非常に小さく、プリエト=コンパクトで、ピクード=オリブ形という意味です。粒に対する果汁の比率は、テンブラニョが75%であるのに対し、プリエト ピクードは60%しかありません。また、実に対して種の比率も高いと言えます。葡萄自体が濃縮しており、パワフルな味わいが特徴的です。



バルデバジェス ロサド 2021 Pardevalles Rosado

プリエト ピクードはユリの花のような香りを持っているため、ラベルにはユリの花が描かれています。しっかりとした濃いバラ色で、透明感と輝きがあります。苺を思わせるフレッシュで豊かなアロマ、かすかに柑橘類のニュアンスがあります。味わいはフレッシュでコクがあります。サラダ、お米料理と一緒に。魚やローストチキン、冷たい前菜にも合います。

畑は標高820mにあり、丸石の多くみられる沖積土壌です。垣根仕立てのダブル ギョーです。樹齢は10~20年です。収穫は10月初旬にいます。12時間スキンコンタクトを行い、その後タンクに移し圧搾します。48時間静置して、澱下げします。13度に温度管理しながら、ステンレスタンクで発酵します。清澄とろ過をして、瓶詰めします。

ロゼ・辛口

国/地域等：スペイン/D.O.レオン
生産者：バルデバジェス
葡萄品種：プリエト ピクード
熟成：ステンレスタンク

◆品番：S-170 ◆容量：750ml

◆JAN：4935919071703

¥1,870(本体価格¥1,700)



良質なロゼの産地ナバラで造られる
風味が詰まった力強いスタイル



しっかりと旨みがあり
キレとコクのバランスが素晴らしいロゼ

メディオディア ロサド 2020

Mediodia Rosado ※無くなり次第 2021VT へ切り替わり

ナバラはスペインの良質なロゼワイン産地として知られています。紫のニュアンスのある鮮やかなバラ色、花やチェリー、苺の香りが感じられます。滑らかでソフトな口当たり、バランスがよく、新鮮な味わいです。ワイン名メディオディアとはスペイン語で、『正午、昼』を意味します。

セニ工法で造っています。3~4種類の酵母を使い、15度で温度管理しながらステンレスタンクで発酵を行います。澱と共に4ヶ月間寝かせます。

- ★「コンクール インターナショナル モンディアル ド ブリュッセル 2021」金賞
- ★「チャレンジ インターナショナル デュ ヴァン 2021」金賞
- ★「コンクール インターナショナル バッカス 2021」金賞

ロゼ・辛口

国/地域等：スペイン/D.O.ナバラ

生産者：ボデガ イヌリエータ

葡萄品種：ガルナッチャ、その他

品番：S-116/JAN：4935919071161/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



待望の再入荷
6月中旬入荷予定

「ルカ マローニ 2023 テイスティングレポート」にて

99点満点を獲得しました！

美しいプロヴァンスカラーのエlegantなロゼ

カラレンタ ロサート 2021

Calalenta Rosato

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。

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10~12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。

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 グループ

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)



ROBERTO SAROTTO GAVI AURORA 2021

「ムンドウス ヴィーニ 2022」

金賞獲得

さらに、各カテゴリーで最も優れたワインに与えられる
『Best of Show』にも選出！

BEST OF SHOW
GAVI



ガヴィ アウローラ 2021 Gavi Aurora

アウローラはロベルトの奥様の名前で、彼女に捧げたワインです。「夜明け」という意味もあり、ラベルに地平から昇る太陽が金色と赤色で描かれ、目を惹きます。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。

<その他評価> ★「ベルリナー ワイン トロフィー2022」金賞

【白・辛口】国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.G.
生産者：ロベルト サロット 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 **¥1,870**(本体価格¥1,700)



BODEGA INURRIETA ORCHIDEA 2020

暑くなる時期にピッタリの1本
温度によって異なる香りや味わいも魅力です

Tasting Comments

～ 弊社営業スタッフのコメント ～

おすすめします /



季節を問わず、通年で楽しんで頂きたいアイテムですが、特に暑くなるこの時期がおすすめです。氷水などでしっかり冷やすと華やかなアロマとすっきりした酸が感じられ、少し温度を上げるとトロピカルフルーツのアロマがそれぞれ顕著に表れ、温度によって異なる味わい楽しめます。

オルキデア 2020

Orchidea

<スクリュューキャップ>

ソーヴィニヨン ブランは冷涼な気候を好むため、他の産地よりも暑いナバラで栽培するのはとても難しいとされています。そんな中、ボデガ イヌリエータはソーヴィニヨン ブランで成功を収めたパイオニアです。特にフレッシュでフルーティなスタイルに仕上げるのは大変で、リリースまで4年かかりました。標高300mと350~380m、400~440mとテロワールの異なる3つの畑の葡萄を使用し、複数の酵母を用いることが、成功のカギとなっています。13度に温度管理したステンレスタンクでゆっくりと発酵させます。次に、澱と共に4ヶ月寝かせ、その間テイastingして判断しながら、攪拌します。その後、0~4度で10日間酒石を落とします。

グリーンの入った麦わら色。輝きがあり澄んでいます。とても複雑で強いフローラルなアロマは、次第にパッションフルーツ、ライム、パイナップル等の熟したトロピカルフルーツへと変わります。その奥に熟した果実のアロマが絶え間なく続きます。広がりのあるアタック、かすかな甘さとはっきりとしたフルーティなアロマが広がり、バランスのよい酸に支えられています。

★「ムンドウス ヴィーニ 2021」金賞

★「チャレンジ インターナショナル デュ ヴァン 2021」金賞

【白・辛口】国・地域等：スペイン/D.O.ナバラ

生産者：ボデガ イヌリエータ 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4ヶ月

品番：S-102/JAN：4935919071024/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

ソーヴィニヨン ブランを筆頭にナバラで成功を収める、注目の生産者

1999年、アントニオ アントニャーナが、スーパーマーケットの共同経営者だったホセ アントニオアリオーラと共に設立したボデガです。イヌリエータという名前は、祖先が約100年前に葡萄を育てていた土地の名前に由来し、ワインを造る情熱を持っていた祖先への賛辞としてこの名前を選びました。

所有する畑は260haあり、元々アルガ川だった場所にあるため、石が多いという特徴があります。ナバラでは栽培が難しいとされていたソーヴィニヨン ブランで成功を収め、また赤ワインでも定評があります。「誰にでも愛されるワインを手頃な価格で提供すること」というポリシーのもと、コストパフォーマンスに優れたワインを産出しています。



新入荷

NEW ARRIVAL

DLG(ドイツ農業協会)が選ぶ
『TOP100 生産者』に3年連続で選出

カール ファフマン



収量制限で集約した味わい
冷やして美味しい甘口の赤



爽やかで心地よいアロマ
すっきり系やや甘口の白

レッド ヴィンヤード
ドルンフェルダー 2020
Red Vineyard Dornfelder

豊かな風味を持たせるため、畑で何
度も不要な房を落とし、収量制限を
行います。ブラックチョコレート
を思わせる余韻があります。

【赤・甘口】
国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン
葡萄品種：ドルンフェルダー
残糖：40.8g/L 酸度：5.4g/L

品番：KA-717/容量：750ml
JAN：4935919197175

¥1,980(本体価格¥1,800)

ホワイト ヴィンヤード
モリオ ムスカート 2021
White Vineyard Morio Muskat

花やエルダーフラワーに加え、微かに
レモンのアロマが混ざります。エキゾ
ティックなニュアンスも感じられ、非
常にクリーンでフレッシュです。

【白・やや甘口】
国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン
葡萄品種：モリオ ムスカート
残糖：33.0g/L 酸度：7.0g/L

品番：KA-718/容量：750ml
JAN：4935919197182

¥1,870(本体価格¥1,700)