

カンティーネ パオロレオ

CANTINE PAOLOLEO

新入荷



プーリアの恵まれた気候と土地の個性を反映した高品質なワイン 専門誌でも高評価を獲得する家族経営の生産者

3 世代にわたって受け継がれる家族のワイン造り

カンティーネ パオロレオは、プーリア州に 2 つの拠点を置く家族経営の生産者です。20 世紀の初頭に、パオロ レオ（現在のオーナーと同じ名前）が自家畑の葡萄でワイン造りを始めたことからワイナリーの歴史がスタートしました。パオロの息子である 2 代目のニコラがワイナリーを引き継ぎ、石造りのセラーを建設しました。現在は、ニコラの息子であり 3 代目となるパオロが、妻のロベルタと、4 人の息子たち（ニコラ、ステファノ、フランチェスコ、アレッシンドロ）と一緒にワイナリーの運営を行なっています。セラーは、DOC サリチェ サレンティーノの中心地にあるサン ドーナチ（San Donaci）と、DOC プリミティーヴォ ディ マンドゥーリアのモンテパラノ（Monteparano）の 2 ヶ所に位置しており、それぞれの土地の個性が際立つ様々なタイプのワインを生産しています。どちらのセラーも最新の設備を備えており、樽の貯蔵庫や、1 時間に 6,500～7,000 本を処理できるボトリングラインを完備しています。



品質重視のワイン生産が国際的な評価につながっています

パオロレオのワインは、イタリアのワインガイド、『ガンベロ ロッソ』において複数のアイテムが最高評価のトレ ビッキエーリを獲得しています。『ルカ マローニ ベストワイン年鑑』、『ヴィーテ (Vitae)』などのワインガイドでも高い評価を得ています。パオロは、「私たちはこのプーリアで、国際的にも高く評価される優れた品質を誇るワインが生産できることを証明しました。私たちのワインは、独自のキャラクターを保っており、エレガントでフィネスに満ちています」と話します。パオロレオは家族経営のワイナリーですが、長期契約を結んでいる栽培農家の力によっても支えられています。栽培農家にはワインメーカーのニコラが 1 年を通して、最初から最後まで品質管理のために監督、指示を出し、高い品質基準を保っています。

葡萄が完璧な状態でセラーに運ばれるよう、クオリティ コントロールを厳しくしています。また、契約する栽培農家も厳しく選んでいます。自家畑が 70ha、契約農家の畑が 80ha で、合計で 150ha の畑からワインを生産しています。年間生産量は約 300 万本です。生産量の 50%を輸出しており、50%は国内で販売しています。



醸造家：ニコラ レオの哲学

カンティーネ パオロレオは伝統と革新を融合させたワイン造りを行っています。豊富なラインナップを持つ彼らのワインには、エノロゴを務めるニコラ レオの情熱が込められています。すべてのワインに彼の哲学、パッション、味覚が反映されています。そして同時に素晴らしい畑のポテンシャルが明確に表現されています。

「ワインはエキサイティングかつ人々を満足させるものでなければなりません。それは土壌、葡萄の木、気候、そして人の力が融合した結果、生まれるものです。この組み合わせは数学の数式にも似ていて、毎日発生する問題をクリアしなければなりません。しかし、自然を尊重し、この高貴な仕事に対する情熱を持たなければ、常に同じ

結果を得ることはできません。ワイン造りで最も重要なことは、自分が100%良いと信じられる葡萄をセラーに持って行くことで、それさえあれば、ワインの品質はある程度保証されていると言えます」とニコラは話します。

白ワインの品質の高さにも、ぜひご注目ください！

プリミティーヴォやネグロアマーロといった、しっかりとした味わいの赤ワインで知られるプーリア。パオロレオの場合もその例にもれず、赤ワインのクオリティの高さには目を見張るものがありました。同様に白ワインの品質にも驚かされました。弊社社長の稲葉は、「暖かいエリアなのにもかかわらず、酸とミネラル感があって非常に素晴らしい品質だったため、テイスティングした時にとっても驚きました」とコメントしています。パオロレオでは、白ワインにも多くの努力を費やしており、白ワイン用の葡萄はすべて、気温が高くない早朝の間に収穫してセラーまで運び、醸造プロセスでも常に温度に気を使っています。そのため、フレッシュで酸を保ったワインを造ることができています。



2015、2016、2018VT が「ガンベロ ロッソ」でトレ ビッキエーリを獲得！

カンティーネ パオロレオの代表作

オルフェオ ネグロアマーロ 2020

Orfeo Negroamaro

ガーネットを帯びた濃いルビーレッド。ブラックチェリーやカシス、ブルーベリーの豊かな果実味にブラックペッパーを思わせるスパイシーな要素、さらにバニラやチョコレートのニュアンスも感じられます。たっぷりとフルボディで、口当たりは非常にスムーズ、存在感のあるタンニンがありますが、果実味のフレッシュさによって全体が調和しています。黒い果実とスパイスの香る、長く心地よい余韻があります。

このワインに使用されるネグロアマーロの畑はプーリア南部のサレントに位置し、イオニア海とアドリア海の両方からの風が畑を吹き抜けます。葡萄樹はプーリアの伝統的な株仕立て（アルベレッロ プリエーゼ）です。樹齢は50年、栽植密度は4,500本/haです。収穫は葡萄のフレッシュさとアロマを保つため、気温の低い早朝に手摘みで行います。葡萄が傷つかないよう5kgの小さなケースに入れ、発酵が始まらないよう急いで慎重にセラーに運びます。収穫した葡萄は除梗、破碎し、25度に温度コントロールしたステンレスタンクで8日から10日間発酵させた後、さらに果皮と共に12日から15日間醸しを行います。その間、定期的にルモンタージュを行います。その後、柔らかく压榨します。3ヶ月間ステンレスタンクで寝かせた後、アメリカンオークとフレンチオークの樽で12ヶ月熟成させます。

赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/プーリア 等級：I.G.P.

葡萄品種：ネグロアマーロ 100%

熟成：ステンレスタンクで3ヶ月、その後樽で12ヶ月

品番：I-956 / JAN：4935919059565 / 容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)





「ガンベロ ロッソ2022」でトレ ビッキエーリを獲得しました！

パッソ デル カルディナーレ プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア 2020 *Passo del Cardinale Primitivo di Manduria*

輝きのある濃いルビーレッド。カシスを思わせる黒系のベリーの豊かなアロマに加え、ココナッツやリコリスの要素が混ざります。たっぷりとしたボディでバランスが良く、ヴェルヴェットのようにしなやかなタンニン、素晴らしい酸が全体を支えています。余韻にはスパイスを入れたジャムや野生のフルーツのニュアンスが漂います。畑はプーリア南東部のタラントに位置しています。土壌は砂質、樹齢 40 年、栽植密度は 4,000 本から 4,500 本/ha です。葡萄樹はプーリアの伝統的な株仕立て（アルベレッコ プリエーゼ）です。収穫は葡萄のフレッシュさとアロマを保つため、気温の低い早朝に手摘みで行います。除梗、破碎し、25 度に温度コントロールしたステンレスタンクで 8 日から 10 日間発酵させます。その後さらに果皮と共に 15 日から 18 日間醸しを行い、タンニンと豊かなフレイバーを優しく抽出します。熟成は 3 ヶ月間、アメリカンオーク樽で行い、その後ステンレスタンクで 6 ヶ月間熟成させます。

★「ガンベロ ロッソ ヴィーニ ディタリア 2022」3 グラス（トレ ビッキエーリ）

赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/プーリア 等級：D.O.C.

葡萄品種：プリミティーヴォ 100%

熟成：樽で 3 ヶ月、その後ステンレスタンクで 6 ヶ月

品番：I-955/JAN：4935919059558/容量：750ml **¥2,860**(本体価格¥2,600)



樹上乾燥させた葡萄で造る、濃厚で心地よい飲み口のプリミティーヴォ

パッシティーヴォ プリミティーヴォ ビオロジコ 2020 *Passitivo Primitivo Biologico*



8 月の中旬に、完熟した葡萄の房の上部の茎をペンチで潰して水分供給を防ぐことで、畑で自然に乾燥させる「イルジロー デル ピッチョーロ」を行います。約 12 日間で葡萄の水分が 25%から 30%減り、アロマとフレイバーが凝縮されます。収穫後、除梗、破碎した葡萄を 22 度から 25 度に温度コントロールしたステンレスタンクで 8 日から 10 日間発酵させます。発酵期間中、豊かなアロマとソフトなタンニンを抽出するため、ルモンタージュとデレスタージュを行います。アメリカンオーク樽で 5 ヶ月、さらにステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。濃いルビーレッド。熟したレッドチェリーやブラックチェリーの豊かなアロマにスパイスやココナッツやチョコレートのニュアンスが混ざります。しっかりとしたボディ、しなやかでバランスのとれたタンニンが感じられます。

赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/プーリア 等級：I.G.P.

葡萄品種：プリミティーヴォ 100% 有機認証：ユーロリーフ、ICEA

熟成：樽で 5 ヶ月、その後ステンレスタンクで 6 ヶ月

品番：I-954/JAN：4935919059541/容量：750ml



¥2,200(本体価格¥2,000)

有機栽培認証を取得した畑の葡萄から造る、単一品種の赤ワイン



アグリコーロ プリミティーヴォ ビオロジコ 2021(左) *Agricolo Primitivo Biologico*



レッドチェリーやブラックチェリーに心地よいスパイスが混ざる豊かなアロマが広がります。口を含むとフルボディで非常にバランスが良く、いつまで続く長い余韻があります。フレッシュさとアロマを保つため、気温が低い早朝に葡萄を手摘みで収穫し、10kg のケースに入れセラーに運びます。除梗した後、22 度から 24 度に温度コントロールしたステンレスタンクで 8 日から 10 日間発酵させます。その間、毎日ルモンタージュを行います。ステンレスタンクで 5 ヶ月熟成させます。

赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/プーリア 等級：I.G.P.
葡萄品種：プリミティーヴォ 100% 有機認証：ICEA、ユーロリーフ
熟成：ステンレスタンクで 5 ヶ月
品番：I-953/JAN：4935919059534/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

テッレーノ ネグロアマーロ ビオロジコ 2021(右) *Terreno Negroamaro Biologico*



ラズベリーやイチゴを思わせるフレッシュなアロマが広がります。たっぷりとフルボディで非常にバランスが良く、長く心地よい余韻が感じられます。フレッシュさとアロマを保つため、気温が低い早朝に葡萄を手摘みで収穫し、10kg のケースに入れセラーに運びます。除梗した後、22 度から 24 度に温度コントロールしたステンレスタンクで 8 日から 10 日間発酵させます。その間、毎日ポンピングオーバーを行います。ステンレスタンクで 5 ヶ月熟成させます。

赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/プーリア 等級：I.G.P.
葡萄品種：ネグロアマーロ 100% 有機認証：ICEA、ユーロリーフ
熟成：ステンレスタンクで 5 ヶ月
品番：I-952/JAN：4935919059527/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

暖かい地域でありながら、酸とミネラルを感じさせる素晴らしい白ワイン

エコシステマ シャルドネ ビオロジコ 2021(左) *Ecosistema Chardonnay Biologico*



有機栽培の葡萄を使用しています。フレッシュで、熟した桃や洋梨の甘くフルーティなアロマに柑橘系の要素が混ざります。口当りは繊細、心地よい酸があり、非常に調和のとれた味わいです。フレッシュさとアロマを保つため、気温が低い早朝に手摘みで収穫します。除梗し、やわらかくプレスします。発酵は 15 度の低温に温度管理されたステンレスタンクで 10 日間行います。熟成はステンレスタンクで 4 ヶ月、ボトルで 1 ヶ月行います。

白・辛口 国/地域等：イタリア/プーリア 等級：I.G.P.
葡萄品種：シャルドネ 100% 有機認証：ICEA、ユーロリーフ
熟成：ステンレスタンクで 4 ヶ月、ボトルで 1 ヶ月
品番：I-950/JAN：4935919059503/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

トルレ ピノ グリージョ 2021(右) *Torre Pinot Grigio*

有機栽培の葡萄を使用しています。青リンゴや洋梨の繊細なアロマに加え、かすかに地中海の香り高いハーブのニュアンスが混ざります。とても繊細で心地よく、素晴らしく調和がとれています。フレッシュさとアロマを保つため、気温が低い早朝に手摘みで収穫します。やさしく圧搾した果汁を 15 度に管理したステンレスタンクで約 10 日間発酵後、3 ヶ月熟成させます。

白・辛口 国/地域等：イタリア/プーリア 等級：I.G.P.
葡萄品種：ピノ グリージョ 100%
熟成：ステンレスタンクで 3 ヶ月
品番：I-951/JAN：4935919059510/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)





オーナーのブノワ ソーリ



Château La Brande

シャトー ラ ブランド



「フロンサックの美しい葡萄畑の景観を
閉じ込めたようなワインを造りたい」

ボルドーの伝統に縛られず
個性を表現する生産者



シャトー ラ ブランドは、フロンサックのサイヤン村に位置しています。2017 年からブノワ ソーリと妻のモーが所有者となり、長年の夢だったワイン造りを始めました。彼らが目指すのは、「自分達が飲んで幸せになれるワイン」です。また、実際にワインを飲む人々が何を求めているかを知ることが大切だと考えています。果実味が豊かで、飲み進みやすく、早いうちでも美味しく飲め、また同時に長期熟成のポテンシャルを高く持つワイン。ボルドーの伝統である、複数品種のブレンドによるワインよりも、他とは一味違った、単一品種による独自の個性を持ったワインに力を入れていきたいと考えています。

以前のオーナーが 2009 年からオーガニック栽培に転換しており、2015 年に正式な認証を取得しました。シャトーの歴史は古く、最初の葡萄は 1730 年に植えられました。葡萄畑は 18ha あり、その内 7ha が AOC フロンサック、11ha が AOC ボルドー シュペリキュールで、粘土石灰質土壌の日当たりのよい南向きの斜面に広がっています。メルロ、カベルネ フラン、セミヨン、ソーヴィニヨン グリの 4 種類の葡萄を栽培しています。この場所では昔から非常に優れたワインが造られており、数々のコンクールでの受賞歴があります。その中で最も古いものは、1906 年のパリ農産物コンクールでの金賞です。

異色の経歴を持つブノワが掲げるワイン造りの哲学



オーナーのブノワは 1970 年生まれです。かつてはアマチュアのラグビー選手として活躍し、2012 年には大西洋を手漕ぎボートで単身横断に成功するなど、非常に多彩な経歴を持っています。木造住宅の建築士としての仕事もしていました。カオール出身で、周囲をワイナリーに囲まれた中心地に家がありました。とても美しい葡萄畑の景色、故郷の景色が大好きでしたし、葡萄樹もワインも好きでしたが、ワインメーカーの家系ではありませんでした。ブノワにとって、ワイン造りは芸術のようなものです。彼はワイン造りについて、「美しい葡萄畑の景観の中で、自然の声を聴きながら、自分の想いをワインという形で、自分の手で造り出していく」ということだと考えています。妻のモーは、「ブノワはとても繊細で、情熱いっぱいの人です。そういった美しさを閉じ込めたようなワインを造りたいという考えを持っています」と話してくれました。そんな彼のモットーは、「不可能はない」です。また、ワイン造りの哲学は、「良いワインは良い葡萄がなければできない。良い葡萄があれば、少しだけ、良いワインを造るのが簡単になる。しかし、良い葡萄さえあれば良いワインが出来るというわけではない」というものです。

「自然にあらがうことは出来ない。」

ワイン造りは自然に寄り添って行わなければならない」

ブノワとモーの二人にはワイン造りの経験は無かったため、まったくのゼロからのスタートでした。最初の1年間は前のオーナーから、葡萄の育て方、畑の特徴、天候条件、醸造の方法など、全てのノウハウを学びました。2017VTは、自分達だけでワインを造った最初のヴィンテージでしたが、不運にも春に大規模な霜の害を受け、何と生産量の90%を失ってしまいました。しかし、この失敗から多くのことを学んだと言います。「自然にあらがうことは出来ない。自然に寄り添って行わなければならない」。



二人は、こうした気候変動の影響を考え、それまでのやり方を変えることにしました。



- ① メルロよりも晩熟なカベルネ フランは、春の遅霜の影響を受けにくく、強い日照にも耐性があるため、カベルネ フランの栽培面積を増やしました。
- ② 畑を耕すのを止め、畝の間に草を生やしておくことで土壌の水分の蒸発を防ぎます。ただし、草は伸びすぎないように短くカットします。また畑が斜面にあるため、草を生やしておくことで、雨が降った時の土壌流出を防いでいます。
- ③ 葡萄の房のまわりの葉落としを止めました。葡萄が強い日差しで焼けてしまわないよう、葡萄の葉で陰を作っています。こうすることで葡萄の糖度が上がり、アルコール度数が高すぎるワインにならないようにバランスを取っています。
- ④ 以前は冬に剪定していましたが、時期を遅らせることで、春の遅霜の被害を受けにくくしています。2022年は4月初旬に剪定を行いました。

他にも2018年から、ボトル、ラベル、カートンなどはリサイクルの資材を使い始めました。また、銅の使用量を制限し、海藻由来のものに変えています。また畑の周辺環境の生物多様性を豊かにするため、畝の間に草を生やし緑肥とし、ミツバチの巣箱やコウモリの巣箱を設置しました。また同じ年に HVE (Haute Valeur Environnementale) 認証のレベル3を獲得しています。「私たち自身が住んでいる環境なので、畑がオーガニックだということは大事です」とモーは話します。



また、自然環境への新たな取り組みとして、「レ ココット ド ラ ブランド」というプロジェクトを行っています。移動式の鶏小屋でニワトリを飼育しながら、除草と土壌改良を行うという取り組みです。日中はニワトリを畑に放し、草や虫を食べてもらいながら、くちばしや足で土を掘り返してもらいます。ニワトリの糞は土壌の栄養にもなります。ニワトリは軽いいため土を踏み固めることもありません。野生動物から守るために、夜には鶏小屋に返しますが、また次の朝には別の区画に鶏小屋ごと移動させます。さらに、ニワトリが生んだ卵はシャトーで販売しています。



収穫は主に機械で、一部の区画は手摘みで行っています。醸造にはコンクリートタンクと、一部のワインでフレンチオーク樽を使用します。樽は新樽と1回使用樽で、比率はヴィンテージによって異なります。また、クレマンにはステンレスタンクを使用します。2020年からは、熟成容器としてアンフォラも使用し始めました。すべてのワインに対し、発酵中はSO2を添加しません。一部のワインは最初から最後までSO2ゼロで造っています。発酵が問題なく順調に進むように選別酵母を使用しています。



以前は木造住宅の建築士、企業の財務担当としても働いていた。さらにそれ以前の彼はラグビーのチャンピオン、また大西洋を手漕ぎボートで単身横断に成功した。しかし、ブノワはヴィニュロンになるという夢も持っていた。2017年、フロンサックのシャトー ラ ブランドが売りに出されるまで辛抱強く20年待ち、ブノワと妻のモーが買い取った。彼らはゼロからスタートした。オーガニック栽培に転換し、2年連続の遅霜の被害を経験した。笑顔を絶やさない二人は、「私たちにとって素晴らしい経験です。毎日が新しいことだらけです」と語る。彼らの2019VTは抜きん出た品質を誇る。熟した果実、繊細なラズベリーのアロマにトリュフの混ざるノートが感じられる。フレッシュなタンニンの上に成り立つ明確なバランスをもつ赤ワインだ。

——『ラ ルヴュ ド ヴァン ド フランス 2022年2月号』

単一品種の個性を表現して造る シャトー ラ ブランドの最上級品

シャトー ラ ブランド ルージュ レゼルヴ カベルネ フラン 2018 (左)

Château La Brande Rouge Reserve Cabernet Franc



畑は粘土石灰質土壌の南向きの斜面にあり、平均樹齢は 50 年以上です。除梗後、26 度に温度コントロールしたコンクリートタンクで約 20 日間発酵させます。熟成はフレンチオーク樽（新樽と 1 回使用樽）で 24 ヶ月行います。しっかりと濃い赤色、樽からの心地よいトーストの香り、カシスやブラックベリーなど黒い果実の豊かなアロマにシナモンを思わせる甘いスパイスの要素が混ざります。程よいボディがあり、タンニンはこなれていて調和のとれたフィニッシュです。

【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／ボルドー／A.O.C. フロンサック
葡萄品種：カベルネ フラン 熟成：フレンチオーク樽で 24 ヶ月
オーガニック認証：ユーロリーフ、HVE

品番：FC-565／JAN：4935919315654／容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

シャトー ラ ブランド ルージュ レゼルヴ メルロ 2018 (右)

Château La Brande Rouge Reserve Merlot



畑は粘土石灰質土壌の南向きの斜面にあり、平均樹齢は 50 年以上です。除梗後、26 度に温度コントロールしたコンクリートタンクで約 20 日間発酵させます。熟成はフレンチオーク樽（新樽と 1 回使用樽）で 20 ヶ月行います。濃いルビーレッド。砂糖漬けのチェリーやキルシュのアロマと樽からの心地よいトーストの要素がバランス良く混ざり合っています。口に含むと最初に甘い果実のアタックがあり、集約がありながらなめらかで素晴らしく調和がとれています。

【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／ボルドー／A.O.C. フロンサック
葡萄品種：メルロ 熟成：フレンチオーク樽で 20 ヶ月
オーガニック認証：ユーロリーフ、HVE

品番：FC-564／JAN：4935919315647／容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



「単一品種による独自の個性を持ったワインを造りたい」 シャトー ラ ブランドの哲学を反映しています

シャトー ラ ブランド ルージュ トラディション メルロ 2018

Château La Brande Rouge Tradition Merlot

ラベルには品種の表示はありませんが、このワインは樹齢の古いメルロ単一で仕込んだ、生産者のこだわりが詰まったキュヴェです。醸造過程では SO₂ を添加していません。輝きのあるルビーレッド。新鮮なカシスのアロマに加え、ペッパリーや甘いスパイスの要素が混ざります。口に含むとしなやかなアタックがあり、程よいボリュームがあり、余韻には心地よいタンニンが感じられます。畑は粘土石灰質土壌の南向きの斜面にあります。平均樹齢は 40 年です。収穫した葡萄は除梗します。発酵は 26 度に温度コントロールしたコンクリートタンクで約 20 日間行います。熟成もコンクリートタンクで 20 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／ボルドー／A.O.C. フロンサック
葡萄品種：メルロ 熟成：コンクリートタンクで 20 ヶ月
認証：AB、ユーロリーフ、HVE

品番：FC-563／JAN：4935919315630／容量：750ml



¥2,970(本体価格¥2,700)





メルロにカベルネ フランをブレンドした伝統的なスタイル A.O.C.フロンサックのポテンシャルの高さが実感できます

シャトー ラ ブランド ルージュ トラディション 2016

Château La Brando Rouge Tradition

メルロを主体に、カベルネ フランをブレンドした伝統的なスタイルのキュヴェです。シャトー ラ ブランドがリリースする A.O.C.フロンサックのワインの中で、最も気軽に楽しめるクラスのワインとなっています。醸造過程では SO₂ を添加していません。新鮮な赤い果実のアロマに加えブラックベリーやカシスの要素が混ざります。非常にしなやかな口当たり、洗練されたタンニンが感じられます。畑は粘土石灰質土壌の南向きの斜面にあります。葡萄の平均樹齢は 40 年です。収穫した葡萄は除梗します。発酵は 26 度に温度コントロールしたコンクリートタンクで約 20 日間行います。熟成もコンクリートタンクで約 18 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.フロンサック

葡萄品種：メルロ 70%、カベルネ フラン 30%

熟成：コンクリートタンクで約 18 ヶ月 認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-562/JAN：4935919315623/容量：750ml



¥2,640(本体価格¥2,400)



醸造の最初から最後まで SO₂ 無添加で生産しています シャトー ラ ブランドの最新の造りが反映された 1 本です

シャトー ラ ブランド ルージュ 2020

Château La Brando Rouge

シャトー ラ ブランドのワインのスタイルと品質の高さを、リーズナブルに楽しめる A.O.C.ボルドー シュペリユールのワインです。メルロとカベルネ フランを 50%ずつブレンドしています。醸造の最初から最後まで SO₂ は一切添加していないため、ラベルには「SANS SOUFRE AJOUTÉ (サン スフル アジュテ：亜硫酸無添加)」の記載があります。輝きのあるルビーレッド。酸と熟した果実味が素晴らしく調和しています。畑は粘土石灰質土壌の南向きの斜面にあります。葡萄の平均樹齢は 25 年です。収穫した葡萄は除梗します。発酵は 26 度に温度コントロールしたコンクリートタンクで 25 日間行います。熟成もコンクリートタンクで 12 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.ボルドー シュペリユール

葡萄品種：メルロ 50%、カベルネ フラン 50%

熟成：コンクリートタンクで 12 ヶ月 認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-561/JAN：4935919315616/容量：750ml



¥2,530(本体価格¥2,300)

瓶内二次発酵で造る味わい深いクレマン ド ボルドー セミヨンとソーヴィニヨン グリをブレンドしています

ペルル ド ラ ブランド クレマン ド ボルドー NV

Perle de la Brando Cremant de Bordeaux

セミヨンとソーヴィニヨン グリのブレンドによる、伝統的な瓶内二次発酵によるスパークリングワインです。年間生産量は約 5,000 本と非常に少なくなっています。輝きのあるゴールドイエロー、繊細な泡立ちがあります。フローラルでデリケートなアロマの中にかすかにアカシアの花、白桃やハチミツの要素がアクセントを与えています。非常にきめ細かな泡立ち、アカシアの花や白桃、ハチミツを思わせる繊細なアロマ、とてもクリーミーで滑らかな口当たりです。程よいボディが感じられ、フレッシュでフルーティな余韻があります。畑は南向きの斜面、粘土石灰質土壌です。葡萄の平均樹齢は 25 年です。収穫は手摘みで行います。ベースワインの発酵はステンレスタンクで 14 度の低温で約 15 日間行います。その後、ボトルに移し、瓶内二次発酵を行います。澱と共に 9 ヶ月熟成させています。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.クレマン ド ボルドー

葡萄品種：セミヨン、ソーヴィニヨン グリ 認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-560/JAN：4935919315609/容量：750ml



¥3,300(本体価格¥3,000)



VIGNOBLES JEAN-PAUL GARDE

—— ヴィニョブル ジャン ポール ガルド ——



写真左：フレデリク／ 写真右：ジャン ポール

5 世代にわたり受け継がれてきた家族経営の生産者

今ではポムロールなど 3 つのアペラシオンで 4 つシャトーを所有するまでに成長



2011 年訪問時に撮影。慣れた手つきでグリーンハーベストをして見せるジャン ポール。話の途中でも、気になるところがあると黙々と作業をし始める姿が印象的でした。

ヴィニョブル ジャン ポール ガルドは 1886 年に設立され、5 世代にわたり同じ一族にて経営される生産者です。当初はワイン造りだけでなく、混合農業を行っていました。1960 年代に、現在のオーナーであるジャン ポール ガルドが引き継ぎ、ワイン造りを専業とするようになりました。そして、ジャン ポールは 40 年以上にわたり葡萄栽培とワイン造りに心血を注ぎ、新たな葡萄の植樹、セラーの建設、最新技術の導入を行ない、ワイナリーを発展させてきました。そして、ポムロール、ラランド ド ポムロール、モンターニュ サンテミリオンで 4 つのワイナリー（Château La Truffe, Domaine du Grand Ormeau, Château de Marchesseau, Vieux Château Goujon）を所有するまでに成長しました。現在ジャン ポールはワイン造りから一線を退き、息子のフレデリクが中心となってワイナリーを運営しています。

現在、全体で 30ha の畑を所有、ラランド ド ポムロール(26.11ha)、ポムロール (2.35ha)、モンターニュ サンテミリオン (1.3ha) の 3 つのアペラシオンで、伝統と現代的技術をうまく融合させながら、質の高いワイン造りを目指しています。葡萄の栽培比率はメルロ 70%、カベルネ フラン 23%、カベルネ ソーヴィニヨン 7%です。

除草剤や化学肥料は使用しません。2015 年から近隣の生産者達と協力し、周辺エリアでも殺虫剤の使用を止め、フェロモンカプセルの設置を始めました。また、除草剤を使うかわりに土を耕します。これにより地中の微生物活動が活性化し、水はけもよくなります。気候変動の影響がある中、畑作業に関するすべての要素がより重要性を増しています。また、2018 年に新しい取り組みとして HVE（Haute Valeur Environnementale・環境価値重視）の認証（レベル 3）を取得しました。生物多様性を尊重し、水資源や害虫対策、施肥の管理などについての指標が定められた環境認証です。チーム全体が、この指標に従い、日々の畑仕事、セラーでの作業を行っています。



「コンクール インターナショナル ド リヨン 2021」

金 賞



上質なタンニンと力強さを兼備。しなやかで上品な口当たり。

シャトー ラ トリュフ 2018 Château La Truffe

畑の表土は細かい砂利を含む乾いた粘土質、下層土は酸化鉄を豊富に含む砂岩です。葡萄の平均樹齢は 45 年、収量は 46hL/ha です。畝の間に草（カヴァークロップ）を生やし、除草剤は使わず、土を耕します。アルコール発酵は温度コントロールされたステンレスタンクで 18 日～30 日間（期間はヴィンテージにより異なる）行います。熟成はフレンチオーク樽（全体の 1/3 に新樽使用）で行います。濃いルビーレッド、カシスやブルーベリーの豊かなアロマに加え、かすかに樽由来のスパイシーな要素が感じられます。ベルベットのようにしなやかなタンニンがあり、力強さがあがりながら、とてもエレガントな口当たりです。



【赤・フルボディ】 国／地域等：フランス／ボルドー 等級：AOC ポムロール
葡萄品種：メルロ 85%、カベルネ フラン 10%、カベルネ ソーヴィニヨン 5%
熟成：フレンチオーク樽（全体の 1/3 に新樽使用） サステナブル認証：HVE
品番：FC-559／JAN：4935919315593／容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)



「コンクール ド ボルドー ヴァン ダキテーヌ 2021」
「チャレンジ インターナショナル デュ ヴァン 2021」

金 賞



ドメヌ デュ グラン オルモー 2018 Domaine du Grand Ormeau

土壌は粘土と砂利、そして深い砂利質になっています。葡萄の平均樹齢は 40 年、収量は 49hL/ha です。畝の間に草（カヴァークロップ）を生やし、除草剤は使わず、土を耕します。アルコール発酵は温度コントロールされたステンレスタンクで 18 日～30 日間（期間はヴィンテージにより異なる）行います。熟成は一部をオーク樽で行っています。ブラックベリーやカシスなど黒い果実の豊かなアロマにキルシュやスパイスの要素が混ざります。シルクのようにしなやかな口当たりで、厚みのあるアタック、心地よいタンニンが感じられます。しっかりとした骨格を持ち、非常にバランスがよく、長い余韻が感じられます。

【赤・フルボディ】 国／地域等：フランス／ボルドー 等級：AOC ラランド ド ポムロール
葡萄品種：メルロ 80%、カベルネ フラン 10%、カベルネ ソーヴィニヨン 10%
熟成：一部をオーク樽で熟成 サステナブル認証：HVE
品番：FC-558／JAN：4935919315586／容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



ミシェル グバール

— MICHEL GOUBARD —



1991 年以来、弊社が 30 年以上取り扱いを続ける生産者 ジヴリのポテンシャルの高さが感じられる実力派ドメーヌ



ミシェル グバール(1999 年訪問時に撮影)

コート シャロネーズ地区に位置するサン デゼール村を拠点とし 17 世紀から続く家族経営のドメーヌです。現在約 40ha を所有し、AOC コート シャロネーズ、AOC ジヴリ、そして AOC ジヴリ ブルミエ クリュ等を生産しています。1962 年にドメーヌを引き継いだミシェル グバール(写真中央)はこれまで行っていた複合農業からワイン造りに専念することを決めました。1981 年にサン デゼール村の村長を務め、また 1990 年にブルゴーニュ コート シャロネーズの AOC 承認に尽力した立役者でもあります。現在はミシェルの二人の息子が後を継ぎ、長男のピエール-フランソワ(写真右)が醸造を、弟のヴァンサン(写真左)が畑の管理を担当しています。

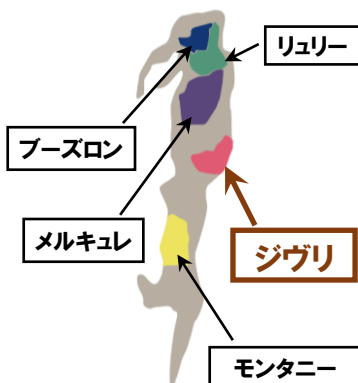
自然環境に配慮したワイン造り

葡萄栽培はリュット レゾネで、化学肥料、除草剤、殺虫剤は一切使用しません。また、樹齢 2 年以下の若い葡萄には動物の糞や葡萄の枝などオーガニックな肥料を与えます。また、環境に配慮し、自然の生物多様性に重点を置いた農業に対してフランス農水省が認定する HVE のレベル 3 を取得しています。ワイン造りにおいては、出来る限り人的介入をせず、その土地の特徴、個性を反映したワイン造りを目指しています。近年ではラベルのデザインをリニューアルし、現在は「ドメーヌ グバール (Domaine Goubard)」と表記してリリースしています。しかし、コート シャロネーズ ヴィエイユ ヴィーニュ (FC-509) はグバール家が初めて自家元詰めを行ったワインであり、ドメーヌの伝統を残したいとの意図から、「ミシェル グバール エ フィス (Michel Goubard et Fils)」と表記しています。



GIVRY — ジヴリ —

1946 年に AOC に認定。ブルゴーニュのコート シャロネーズ地区の中部に位置し、赤ワインと白ワインにアペラシオンが認定されていますが、生産量の大半は赤ワインが占めています。26 のブルミエ クリュがあります。また、16 世紀に活躍したフランス国王アンリ 4 世のお気に入りのブルゴーニュワインであったという言い伝えが残ることで知られる産地です。



ジヴリの畑



生産量が少なく、入手しづらいジヴリの白 特徴の異なる2つの区画の葡萄をブレンドし、バランスよく仕上げました

ジヴリ ブラン ヴィエイユ ヴィーニュ 2020 Givry Blanc Vieilles Vignes

このワインは異なる土壌を持つ2つの区画の葡萄で造られます。ひとつは「シャン プーロ (Champ Pourot)」と呼ばれる1haの区画で、葡萄は1970年に植えられました。土壌はシルトを多く含むローム質です。この畑の葡萄は、非常に丸みがありふくよか、ハチミツのフレーバーをワインにもたらしめます。もうひとつは「アン シェネーヴル (En Chenevre)」と呼ばれる0.5haの区画で、石灰質土壌、北東向きの斜面に位置しています。葡萄は2011年に植樹されました。この畑の葡萄は、レモンのフレーバーをもつミネラル豊かなワインを生み出します。収穫した葡萄は除梗し、空気圧プレスでゆっくりと圧搾します。発酵はステンレスタンクで18度にコントロールしながら行います。熟成は全体の80%をステンレスタンク、20%をオークの新樽で8ヶ月行います。清澄し軽くフィルターをかけてボトリングします。2つの区画の特徴がうまく調和した非常にバランスの良い味わいに仕上がっています。

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート シャロネーズ

等級：AOC ジヴリ 葡萄品種：シャルドネ

熟成：80%をステンレスタンク、20%をオーク樽（新樽）で8ヶ月

品番：FC-370/JAN：4935919313704/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



1980年に植樹した2つの区画から葡萄を使用 程よいボディと上品なタンニンが楽しめます

ジヴリ ルージュ 2019 Givry Rouge

「シャン プーロ (Champ Pourot)」と「ヴェルノワーズ (Vernoise)」の2つの区画をブレンドして造られます。粘土とシルトの混ざる土壌、標高150m、南東向きのなだらかな平地にあります。葡萄は1980年に植樹されました。仕立てはギヨー、1本の枝に8芽を残します。収量は40hL/haです。収穫した葡萄は除梗します。アルコール発酵前にタンクの温度を下げ10度で4日間、低温マセラシオンを行います。アルコールの無い状態でゆっくりと低温に置くことで綺麗なアロマとフレーバーがゆっくりと抽出されます。アルコール発酵と醸しはコンクリートタンクで8日から10日間行います。発酵中、ピジャージュとルモンターージュを1日1回行います。発酵後、空気圧プレスでゆっくりと圧搾します。熟成は全体の80%をステンレスタンク、20%を228Lのバリックで約12ヶ月行います。区画ごとに分けて醸造したワインをブレンドし、清澄はせず、軽くフィルターをかけてからボトリングします。新鮮なイチゴを思わせるフレッシュなアロマがあります。口に含むと程よいボディと上品なタンニンが感じられます。余韻はとてもジューシーです。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート シャロネーズ

等級：AOC ジヴリ 葡萄品種：ピノ ノワール

熟成：80%ステンレスタンク、20%は228Lのバリックで約12ヶ月

品番：FC-371/JAN：4935919313711/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



Tasting Comments

～ 弊社営業スタッフのコメント ～

夏に楽しむブルゴーニュの赤ワインとして、おすすめの1本です

春から夏にかけておいしくなるワインと、秋から冬にかけておいしくなるワインがあると思いますが、ミシェルグバールの「ジヴリ ルージュ」は果実味豊かで、少し温度を下けても味わいが閉じることなく、むしろ飲み進んでしまうスタイルです。気温が高い夏でも楽しめるブルゴーニュの赤ワインとして、おすすめです。

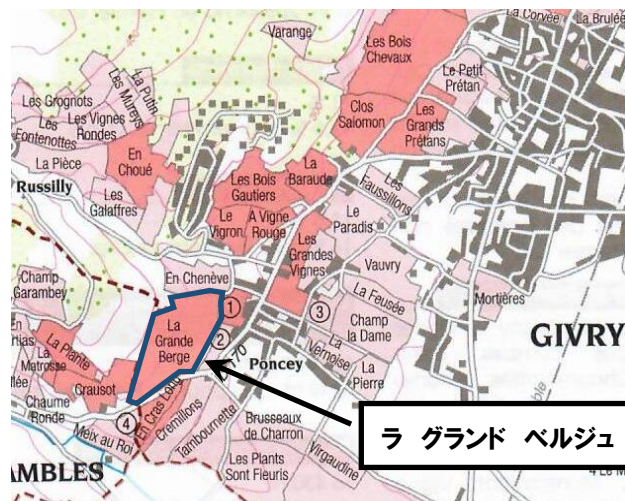


1 級畑の樹齢約 50 年葡萄を使用 知名度の低い産地ながら、ポテンシャルの高さを感じる 1 本

ジヴリ ルージュ プルミエ クリュ ラ グランド ベルジュ 2018

Givry Rouge Premier Cru La Grande Berge

プルミエ クリュの「ラ グランド ベルジュ」は 2.64ha の単一区画の葡萄で造られます。土壌はジュラ紀の粘土石灰質、標高 250m の日当たりの良い南東向きの丘に位置しています。葡萄は 1970 年に植樹されました。仕立てはギヨー、1 本の枝に 6 芽を残します。収量は 35hL/ha です。収穫した葡萄は除梗します。アルコール発酵前にタンクの温度を下げ 10 度で 4 日間、低温マセラシオンを行います。アルコールの無い状態でゆっくりと低温に置くことで綺麗なアロマとフレーバーがゆっくりと抽出されます。発酵と醸しはコンクリートタンクで 10~15 日間行います。発酵中、ピジャージュとルモンタージュを行います。発酵後、ゆっくりと圧搾し、オーク樽（新樽比率 20%）に移して 12 ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽くフィルターをかけてボトリングします。赤や黒の果実やキルシュを思わせるアロマが広がります。骨格はしっかりしていますが、タンニンは洗練されており、熟成するにつれて次第に溶け込んでいきます。



ラ グランド ベルジュの畑

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート シャロネーズ
等級：AOC ジヴリ 葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：オーク樽（新樽比率 20%）で 12 ヶ月
品番：FC-372/JAN：4935919313728/容量：750ml **¥4,950**(本体価格¥4,500)

初めて自家農園元詰めでリリースした “特別なワイン” グバル家の歴史的な思いが詰まった 1 本です

ブルゴーニュ コート シャロネーズ ヴィエイユ ヴィーニュ 2018 Bourgogne Côte Chalonnaise Vieilles Vignes

このワインはグバル家が初めて自家農園元詰めでリリースした特別なワインです。現在、他のワインは「Domaine Goubard」としてリリースしていますが、歴史的な思いからこのワインは今でも「Michel Goubard & Fils」の名でリリースしています。畑は、粘土石灰岩土壌で、南向きです。伝統的な方法で発酵、12 日間温度管理のもと醸しを行います。発酵後、オーク樽（新樽 15%）で熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート シャロネーズ
等級：AOC コート シャロネーズ 葡萄品種：ピノ ノワール
熟成：オーク樽（新樽 15%）で熟成
品番：FC-509/JAN：4935919315098/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)





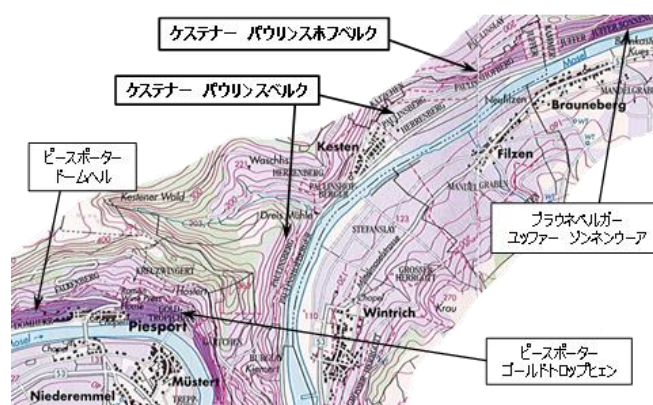
トップ生産者“フリッツ ハーク”で長年修業を積んだマティアスが手掛ける モーゼルの急斜面が生む リースリングの個性を表現したワイン



マイアーラーは、1767年にケステン村に設立された家族経営のワイングートです。ケステナーパウリンスベルク、ケステナーパウリンスホフベルク、ケステナーヘレンベルク、オーザナーローゼンベルクなどの畑を6.8ha所有しています。現在は、8代目のマティアスマイアーラーが意欲的なワイン造りを行っています。彼は、ガイゼンハイムを卒業後、弊社とも長年の取引があるフリッツハークで2006年から2013年まで、7年間修行を積みました。「フリッツハークで学んだ経験を醸造やワイナリー運営に活かしている」と彼は語ります。モーゼルのトップ生産者のもとで学んだマティアスですが、様々なことに挑戦し、より良いワイナリーを目指して日々奮闘しています。たとえば、デンマークのミッケラーとコラボレーションするなど、フリッツハーク仕込みの伝統的なモーゼルリースリングの表現だけではなく、意欲的でモダンなワイン造りにも積極的に取り組んでいます。また、先代のクラウスマイアーラーの時代は90%がバルク販売でしたが、自社のブランドを広めていきたいという思いから、少しずつ元詰めワインの比率を増やし、現在は全て元詰め販売をしています。「急斜面、粘板岩、リースリングが相互に影響し合うモーゼルほどユニークな微気候はほとんどない。これを守るのが私たちの仕事です」。

ケステン村の銘醸畑“パウリンスベルク”

パウリンスベルクには、小さなサイズのスレート（灰色粘板岩と青色粘板岩が主。鉄分を含む赤色粘板岩も少し含まれる）が多く見受けられます。粘板岩が脆く細かいため保水性が高く、暑さに耐え得る土壌です。「ケステンはピースポート（土中の水分量が多い土壌）とブラウネベルグ（乾燥した土壌）の間にあり、2つ村の中間の特性を持つ」とマティアスは話します。大半が南東向きですが、一部にマイアーラーのみが所有する、真南を向いている区画があり、樹齢が古いため上級クラスのワインに使用します。また、パウリンスホフベルク（マティアスいわく、「19世紀の役人が無差別に引いた線によって分断されてしまった、ブラウネベルグ ユツファーの影に隠れた妹」）からも素晴らしいワインを生産しています。



ワイングート マイアーラーを代表するケステン村の銘醸畑 “パウリンズベルク”のテロワールを表現したワイン



(左)アルテ レーベン リースリング クーベアー トロッケン 2018

Alte Reben Riesling Q.b.A. Trocken

パウリンズベルクの中でも最も優れた真南向きの樹齢が古い区画の葡萄を使用しています。斜度 85% の急斜面にあり、土壌は灰色と青色の分厚い粘板岩の土壌です。このワインは VT の特徴が出るように心がけています。収穫は毎年、収穫時期の最後に行います。葡萄の果皮に付いている天然酵母を使い、1,000L のフーダー（50 年の古い大樽）を使って発酵させます。樽でマロラクティック発酵させます。レモングラス、洋梨、ベルガモットの香り、力強く複雑で、ミネラルやハーブの要素があります。マティアスは、アルテ レーベンこそが、モーゼルワインの神髄を最もよく表現してくれると考えています。

【白・辛口】<スクリュエキャップ> 国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 残糖：6.3 g/L 酸度：7.0 g/L

品番：KA-584 JAN：4935919195843 容量：750ml **¥3,630**(本体価格¥3,300)

(右)ケステナー パウリンズベルク クーベアー トロッケン 2018

Kestener Paulinsberg Q.b.A. Trocken

パウリンズベルクの中でもポテンシャルの高い区画の葡萄を使っています。標高 150m、南東向きの畑です。土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。触るとすぐに崩れる細かく砕かれた粘板岩土壌です。収穫前の 9~10 月中旬にかけて葡萄を分析し、味、香り、品質をチェックします。10 月中旬に収穫します。畑にバケツを二つ持っていき収穫し、貴腐菌が付いていない葡萄は辛口用、貴腐菌のついた葡萄は甘口用と、別のバケツに分けていきます。ステンレスタンクとモーゼルの伝統的な 1,000L のフーダー（大樽）を各 50% 使って発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。洋梨やアプリコットの香り、非常にきめ細かく繊細かつエレガントな透明感のある味わいが魅力です。

【白・辛口】<スクリュエキャップ> 国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 残糖：5.7 g/L 酸度：6.9 g/L

品番：KA-583 JAN：4935919195836 容量：750ml **¥2,970**(本体価格¥2,700)

ケステナー パウリンズベルク シュペートレーゼ 2019

Kestener Paulinsberg Spätlese

※無くなり次第完売。2020VT が 8 月上旬頃入荷予定です。

パウリンズベルクの中でもポテンシャルの高い優れた区画からのワインです。貴腐菌の付いた葡萄を 20% 使用しています。レモングラス、メロン、アニスシードの香り、非常にきれいな酸が全体を支えています。クリーミーなテクスチャがあり、非常に洗練された味わいのシュペートレーゼです。標高 150m、南東向きの畑です。土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。触るとすぐに崩れる、細かく砕かれた粘板岩土壌です。収穫の前の 9~10 月にかけて、異なる区画の葡萄を分析し、味、香り、品質をチェックします。収穫の際は、畑にバケツを二つ持っていき、選別しながら摘み取りを行っています。貴腐菌のついた葡萄はシュペートレーゼ用、貴腐菌が付いていない葡萄は辛口用により分けます。モーゼルの伝統的な 1000L のフーダー（古い木樽）を使って発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。

★「ヴィヌム 2022」92 点

【白・甘口】<スクリュエキャップ> 国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 残糖：82.1 g/L 酸度：8.7 g/L

品番：KA-588 JAN：4935919195881 容量：750ml **¥2,970**(本体価格¥2,700)



暑い季節にぴったり！ 親しみやすい味わいが魅力のリッターワイン



リースリング クーベアー ファインヘルブ 2020

Riesling Q.b.A. feinherb 1L

気軽に楽しめるリッターワインです。グレープフルーツやパイナップルの香りがあり、非常にバランスのとれたクラシカルな味わいです。つい飲み過ぎてしまうような気軽さや、親しみやすい味わいが魅力のワインで、マイアーラーのワインを試してみたい方にもおすすめです。ケステナー ヘレンベルクと、祖母から受け継いだオーザナーローゼンベルクの葡萄を使っています。ローゼンベルクは急斜面ではないため、機械を使った収穫が可能です。畑の標高は平均で 170m、南東向きです。土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。収穫は少し早めの 9 月末に行います。果実の甘さと酸のバランスを大切にしているため、完熟していますが過熟ではない葡萄を選んで収穫します。ステンレスタンクで 15~20 度に温度管理しながら発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。

【白・やや甘口】<スクリュエキャップ> 国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 残糖：22.6 g/L 酸度：7.5 g/L

品番：KA-586 JAN：4935919195867 容量：1000ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)

750ml に
換算した場合の価格は
本体価格 1,725 円

ケステン村の複数の葡萄畑の葡萄をブレンドして造る村名クラスのワイン 辛口、やや甘口、甘口の3つのタイプを様々なシーンで使い分けていただけます

(左) ケステナー リースリング クーベアー トロッケン 2020

Kestener Riesling Q.b.A. Trocken

パウリンスベルクとヘレンベルクの葡萄を使用しています。アルコール度数は低めに抑えながら、熟した状態になるようバランスをとっています。洋梨やメロン、レモングラスの香り。生き生きとした酸が非常にフレッシュで軽やかな味わいです。土壌は触るとすぐに崩れる、細かい灰色粘板岩と青色粘板岩です。葡萄の平均樹齢は30年。標高150m、南東向きの斜面に位置しています。糖度が上がりすぎないように、収穫時期の最初の週に手摘みします。ステンレスタンクで15~20度に温度管理しながら発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。翌年の4月頃までステンレスタンクで熟成させます。

【白・辛口】<スクリュューキャップ> 国/地域等: ドイツ/モーゼル

葡萄品種: リースリング 残糖: 9.2 g/L 酸度: 7.1 g/L

品番: KA-582 JAN: 4935919195829 容量: 750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)

(右) ケステナー リースリング クーベアー ファインヘルブ 2018

Kestener Riesling Q.b.A. feinherb

※無くなり次第完売。2020VTが8月上旬頃入荷予定です。

パウリンスベルクの中でもポテンシャルの高い区画の葡萄を使っています。標高150m、南東向きの畑です。土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。触るとすぐに崩れる細かく砕かれた粘板岩土壌です。収穫前の9~10月中旬にかけて葡萄を分析し、味、香り、品質をチェックします。10月中旬に収穫します。畑にバケツを二つ持っていき収穫し、貴腐菌が付いていない葡萄は辛口用、貴腐菌のついた葡萄は甘口用と、別のバケツに分けていきます。ステンレスタンクとモーゼルの伝統的な1,000Lのフーダー(大樽)を各50%使って発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。洋梨やアプリコットの香り、非常にきめ細かく繊細かつエレガントな透明感のある味わいが魅力です。

【白・やや甘口】<スクリュューキャップ> 国/地域等: ドイツ/モーゼル

葡萄品種: リースリング 残糖: 17.4 g/L 酸度: 7.7 g/L

品番: KA-585 JAN: 4935919195850 容量: 750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)



ケステナー リースリング カビネット 2019

Kestener Riesling Kabinett

ヴィンテージによって比率は変わりますが、パウリンスベルクの葡萄を約90%使っています。「クラシカルなモーゼルのスタイルを持ったワイン。カビネットは、ワインの世界の中でも非常にユニークなワインだと思う。熟した果実味と酸の両方があり、甘さはあるけれど、決して甘すぎない」とマティアスは話していました。畑の土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。触るとすぐに崩れる、細かく砕かれた粘板岩土壌です。標高110m、南東向きの斜面に位置しています。収穫前の9~10月は1週間に2回、畑に行き、葡萄の状態をチェックします。葡萄の糖度が程よい高さになったところで収穫します。カビネットはVTによって、一部貴腐菌のついた葡萄を使い(0~20%まで)、糖度と酸のバランスを保つようにしています。ステンレスタンクで15~20度に温度管理しながら発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。

【白・甘口】<スクリュューキャップ> 国/地域等: ドイツ/モーゼル

葡萄品種: リースリング 残糖: 51.1 g/L 酸度: 8.3 g/L

品番: KA-587 JAN: 4935919195874 容量: 750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

これぞモーゼルのリースリングという特徴が表現されたエントリークラスのワイン あっという間にボトルが空になってしまうような親しみやすい味わいです

モーゼル リースリング クーベアー 2018

Mosel Riesling Q.b.A.

ケステン村のヘレンベルクとパウリンスベルクの葡萄を使っています。畑の土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。触るとすぐに崩れる細かく砕かれた粘板岩土壌です。標高120m、南西向きの斜面に位置しています。平均樹齢は35年です。手摘みで収穫します。収穫時期の最初の週に、しっかりと熟しながら糖度が高くなりすぎず、酸がある状態で収穫します。ステンレスタンクを使い、15~20度に温度管理しながら発酵させます。マロラクティック発酵はしていません。ステンレスタンクで熟成させます。若々しいモーゼルのリースリングの特徴が良く表れています。少し残糖を残した、若いうちから親しみやすい味わいで、あっという間にボトルが空になってしまうほどです。

【白・やや甘口】<スクリュューキャップ> 国/地域等: ドイツ/モーゼル

葡萄品種: リースリング 残糖: 16.7 g/L 酸度: 7.5 g/L

品番: KA-656 JAN: 4935919196567 容量: 750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



Éric et Joël Durand

— エリック&ジョエル デュラン —

＼ New Arrival ！ ＼

新入荷

評論家から高評価を得る
サン ジョゼフ ブランが入荷致しました

93
pts

「Jeb Dunnuck.com 2022.2.16」

キャラメリゼした洋梨、マルメロ、蜜っぽい花々、そしてスパイスが感じられるサン
ジョセフ ブランの 2020 年。ミディアムからフルボディ、たっぷりとした口当たりで
ある。この喜びに満ちた白は、非常に顕著な純粋さを持つ。しだいにリッチさを増し、
素晴らしい余韻がある。ブレンドはマルサンヌ 60%、ルーサンヌ 40%、全体の 15%
を新樽、15%は 1 回使用樽、残りはステンレスタンクで熟成。

— 「Jeb Dunnuck.com 2022.2.16」

90
pts

「WINE ADVOCATE 2022.1.21」

蜜っぽいパイナップルや洋梨のアロマが支配的な 2020 年のサン ジョセフ ブラン
は、マルサンヌ 60%、ルーサンヌ 40%のブレンド。フルボディで丸みがあるが、豊か
な柑橘系の要素が調和を保っている、余韻にはかすかな苦みとシルキーななめらかさ
が感じられる。

— 「ワイン アドヴォケート 2022.1.21」

サン ジョゼフ ブラン 2020 Saint-Joseph Blanc

240 本限り

土壌は粘土石灰質と石灰岩です。平均樹齢は 10 年、収量は 45hL/ha です。収穫は手摘みで行い
ます。発酵は全体の 70%をステンレスタンク、30%をオーク樽（新樽 15%）で、16 度に温度管
理しながら行ないます。熟成も同じステンレスタンクと樽で数ヶ月行ないます。グリーン帯びた
輝きのある黄色、様々な花、香り高い果実のアロマとフレイバーが広がります。たっぷりとリッ
チな口当たり、長い余韻が感じられます。

【白・辛口】国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ

生産者：エリック エ ジョエル デュラン 葡萄品種：マルサンヌ 60%、ルーサンヌ 40%

熟成：全体の 70%をステンレスタンク、30%をオーク樽（新樽 15%）で数ヶ月

品番：FC-511／JAN：4935919315111／容量：750ml **¥6,380**(本体価格¥5,800)



Philippe et Vincent JABOULET

— フィリップ&ヴァンサン ジャブレ —

＼ New Arrival ！

新入荷



北部ローヌの名門ジャブレ家が新たに立ち上げたドメーヌから クローズ エルターージュ ブランが新入荷

クローズ エルミターージュ ブラン 2020 Crozes Hermitage Blanc

300 本
限り

畑はワイナリー周辺にあり、標高 120m、砂利と小石の混ざる土壌です。葡萄の平均樹齢は 40 年です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。発酵は全体の 80%を 80hL のステンレスタンク、20%を 228 L のオーク樽に入れ、約 2 週間行います。熟成も同じステンレスタンクと樽で 8~10 ヶ月行います。マロラクティック発酵はしません。白い花やレモンやグレープフルーツの柑橘系の果実のアロマとフレーバーが広がります。口当たりは丸みがあり、とてもフレッシュです。

【白・辛口】国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ

生産者：フィリップ エ ヴァンサン ジャブレ

葡萄品種：マルサンヌ サステナブル認証：HVE

熟成：ステンレスタンクと樽で 8~10 ヶ月

品番：FC-507／JAN：4935919315074／容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)





樹齢が古く、混植された区画の葡萄を使用
はつらつとした酸と豊かなミネラルに加え
樹齢の古い葡萄による深みがあります

Tasting Comments

＼ おすすめします！



～ 弊社営業スタッフのコメント ～

- 柑橘系のフレッシュではつらつとした酸と豊かな果実味がバランス良く感じられ、このエリアのポテンシャルの高さが体感できる1本。
- お世辞抜きに、シャブリの代替になるミネラル豊かではつらつとした白ワイン。夏の新定番になりえると断言できます！



ベイラ レゼルヴァ クォーツ ブランコ 2020 Beyra Reserva Quartz Branco

畑の標高は平均で 700m、石英の鉱脈が見られる花崗岩質土壌です。平均樹齢は 50 年以上の古い畑で葡萄が混植されているため、二つの品種は一緒に収穫し、一緒に醸造します。収穫は 9 月の第 3 週に行います。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗し、柔らかくプレスします。発酵は天然酵母を使い、ステンレスタンクで 16～17 度にコントロールしながら約 20 日間行います。その後、ステンレスタンクで 5～6 ヶ月熟成させます。ボトルで 6 ヶ月熟成してからリリースします。

【白・辛口】国／地域等：ポルトガル／D.O.C.ベイラ インテリオール

生産者：ベイラ（レイ ロボレド マデイラ）

葡萄品種：フォンテ カル 55%、シリア 45%

熟成：ステンレスタンクで 5～6 ヶ月

品番：PA-030／JAN：4935919360302／容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

＼ New Arrival ！
新入荷



ベイラ インテリオールの 冷涼なテロワールを表現したロゼ

フレッシュな赤い果実のアロマと爽やかな飲み口が楽しめます

ベイラ ロゼ 2021

Beyra Rosé

畑は標高が平均で 750m の高台にあり、土壌はシストです。畑では灌漑をしません（ドライファーマーミング）。収穫は手摘みで行います。除梗せず全房のまま直接圧搾し、短時間、果皮と果汁を接触させ、淡い色合いを抽出します。発酵は天然酵母、ステンレスタンクで 16～17 度の低温で行います。熟成も同じステンレスタンクで約 4 ヶ月間行います。チェリーやイチゴ、ラズベリーなどの赤い果実の強いアロマに加え、かすかにトロピカルフルーツの要素が混ざります。とても爽やかでスムーズな飲み口です。

【ロゼ・辛口】 国／地域等：ポルトガル／ベイラ インテリオール

生産者：ベイラ（ルイ ロボレド マデイラ）

葡萄品種：ティンタ ロリス（テンブラニリーヨ）

熟成：ステンレスタンクで 4 ヶ月

品番：PA-037／JAN：4935919360371／容量：750ml

¥1,650（本体価格¥1,500）

エントリークラスやレセルヴァも素晴らしいクオリティです！

2 種類の土着品種をブレンド。ベイラの個性が味わえる、爽やかでフレッシュな飲み口

ベイラ ブランコ 2020 【白・辛口】＜スクリュューキャップ＞

葡萄品種：シリア 50%、フォンテ カル 50%

品番：PA-025／JAN：4935919360258／容量：750ml **¥1,540**（本体価格¥1,400）

フレッシュで目の詰まったフルーティな果実味が楽しめます。

ベイラ ティント 2019 【赤・ミディアムボディ】

葡萄品種：ティンタ ロリス（テンブラニリーヨ）85%、トウリガ ナショナル15%

品番：PA-021／JAN：4935919360210／容量：750ml **¥1,540**（本体価格¥1,400）

フレンチオークで 6 ヶ月熟成させたレセルヴァの品質も見逃せません！

ベイラ レセルヴァ ティント 2019 【赤・フルボディ】

葡萄品種：ティンタ ロリス（テンブラニリーヨ）85%、
 トウリガ ナショナル10%、ジャエン（メンシア）5%

品番：PA-022／JAN：4935919360227／容量：750ml **¥2,200**（本体価格¥2,000）



瓶内二次発酵によるフランスのスパークリング ワイン
その土地ならではの個性が楽しめる

クレマン特集

クレマンは、シャンパーニュと同様に瓶内二次発酵製法で造られ、フランス国内ではシャンパーニュ以外の8つのエリアでしか生産することが出来ないスパークリングワインです。さらに、熟成期間や使用できる葡萄品種がワイン法で厳しく制定されています。また、認められている品種もエリアによって違いがあり、その土地ならではの品種がブレンドされ、キレのある繊細なものから果実味豊かなタイプまで、地域による個性が楽しめることも魅力です。今回は5つのエリアから、6種類の個性溢れるクレマンをご紹介します。

フランス国内でも大変人気のある クレマンの産地

ドザージュを控えめにして造る、ドメーヌ ブレルのクレマン
特有のシャープな酸と丸みのある果実味をお楽しみいただけます

アルザス

220 本限り
9月上旬
再入荷予定

クレマン ダルザス ブラン ブリュット NV
Crémant d'Alsace Blanc Brut

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

【白・辛口】国/地域等：フランス/アルザス 生産者：ドメーヌ ブレル
葡萄品種：ピノ ブラン、オーセロワ、シャルドネ

品番：FC-472/JAN：4935919314725/容量：750ml



¥3,300(本体価格¥3,000)



2015 年に8 番目のクレマンとして認定された 最新のクレマン産地

土着品種に注力し、ジャケールの比率を多くして造る
ジャン ペリエのこだわりが詰まったクレマン



サヴォワ

デカンター 2021.8

91 pts

クレマン ド サヴォワ NV
Crémant de Savoie

クレマン ド サヴォワは 2015 年 9 月に A.O.C.に認定されました。クレマンの産地としては 8 番目となります。土着品種のジャケールがアルテッスを最低で 60%以上、しかもジャケールは 40%以上使用という規定がありますが、ジャン ペリエはジャケールを 85%も使っています。手摘みで収穫、さらに人の手で厳しく選別し、注意深くゆっくりとプレスします。ベースとなるワインを発酵させた後、瓶内二次発酵を行い、18~24 ヶ月熟成させます。豊かな果実味があり、しっかりとした個性が感じられます。食前酒や前菜に、またデザートと共に。



【白・辛口】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

¥2,860(本体価格¥2,600)

シャンパーニュにも劣らない 高品質かつ上質なクレマン

3 代続く、クレマン ド ブルゴーニュの専門の生産者
きめ細かな泡と芳醇なコクが楽しめる1本



ブルゴーニュ

クレマン ド ブルゴーニュ ブラン ブリュット NV
Crémant de Bourgogne Blanc Brut

コート ド ボーヌとコート シャロネーズの葡萄を使っています。手摘みで収穫します。葡萄は、酸化しないよう 1 時間以内に、ニューマティックプレスでソフトに圧搾します。24 時間置いて澱を沈めます。シャンパーニュ地方の、スパークリングに特化した酵母を使って、20 度に温度管理したタンクで発酵させます。悪い香りを除くため澱引きし、その年の終わりにマロラクティック発酵させます。これは自然に起こり、ワインが安定し、デリケートになります。年が明けてから、ブレンドします。ろ過し、さらに澱と共に寝かせ、集約感のあるワインにします。その後、ろ過し、月のカレンダーに従って瓶詰めします。15 度に温度管理したカーヴで熟成させます。クレマン ド ブルゴーニュの瓶内熟成の規定は 9 ヶ月以上ですが、最低 16~18 ヶ月、斜めのラックで寝かせます。輝かしい淡い金色で、大変よい泡があり、長く残ります。強烈な花々のノーズで、新鮮なフルーツと、レモンのノートがあります。他よりも早く収穫することにより、よりフレッシュで、酸をキープし、アルコールを抑えることが出来ます。その成果は味わいにはっきり感じられ、くっきりとした酸があり、柑橘系のさわやかな風味が広がります。



【白・辛口】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 生産者：ヴィトー アルベルティ

葡萄品種：ピノ ノワール 40%、シャルドネ 40%、アリゴテ 20%

品番：FB-443/JAN：4935919214438/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)

品番：FB-444/JAN：4935919214445/容量：375ml

¥2,530(本体価格¥2,300)





南フランスの中でも冷涼なリムーで造られる 手頃かつ気軽に楽しめるクレマン

ドメヌ ロジェがこの地で最初に手掛けた“自信作”



クレマン ド リムー テール ド ヴィルロング ブリュット 2018

Crémant de Limoux Terre de Villelongue Brut ※無くなり次第 2019VT に切り替わります

「ヴィルロング」は、リムーから車で 10 分程離れた畑のある村の名前で、ロジェが移住して最初にスパークリングワインを造った場所です。畑は、ヴィルロングの日当たりのよい丘陵にあります。海洋性気候で、粘土と石灰岩土壌の斜面です。標高は 300m。8 月末～10 月半ばに収穫します。収穫量は 50hL/ha。全房圧搾して、ファースト プレスとセカンド プレスを使用します。1 晩低温で澱を沈めます。18 度に温度管理して、15 日間発酵させます。試飲して、異なる品種をブレンドします。酵母と糖分を添加します。14～16 度のセラーで 12 ヶ月熟成させます。明るい金色。エレガントでフレッシュな柑橘系の香り。とてもジューシーなスパークリングで、リンゴ、レモンの皮やトロピカルフルーツの風味を持っています。しっかりと感じるトーストの香りは、フィニッシュまで続きます。親しみやすい風味の中にも、きりりとした味わいがあり、シャンパーニュにも見劣りのしない非常に上質なクレマンです。



【白・辛口】国・地域等：フランス／ラングドック 生産者：ドメヌ ロジェ

葡萄品種：シャルドネ 80%、シュナン ブラン 10%、ピノ ノワール 10%

品番：F-472／JAN：4935919044721／容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



ファースト プレスの果汁だけを使い、二次発酵期間も3ヶ月長くした 上級クラスのクレマン ド リムー

クレマン ド リムー キュヴェ マ メゾン ブリュット 2019

Crémant de Limoux Cuvée Ma Maison Brut

テール ド ヴィルロング (F-472) とは異なり、ファースト プレスの果汁だけを使っています。畑は、ヴィルロングの日当たりのよい丘陵にあります。海洋性気候で、粘土と石灰岩土壌です。標高は 300m。収穫量は、50hL/ha。8 月末～10 月半ばに収穫します。全房圧搾の後、一晩低温で澱を沈めます。18 度に温度管理して、15 日間発酵させます。試飲して、異なる品種をブレンドします。酵母と糖分を添加します。14～16 度の熟成庫で、15 ヶ月熟成させます。キュヴェ名は、ロサンゼルス有名なレストラン「マ メゾン」(※下記) に由来しており、そこでロジェのワインが使用されていました。

※パリの鴨料理で有名な星付きレストラン「トゥール ダルジャン」のオーナー家の親戚にあたるパトリック テラユのレストラン。ウルフギャング パックがシェフを務め、ハリウッドのスター達が集った。1973 年開店、1985 年閉店。

【白・辛口】国・地域等：フランス／ラングドック 生産者：ドメヌ ロジェ

葡萄品種：シャルドネ 60%、シュナン ブラン 30%、ピノ ノワール 10%

品番：FB-605／JAN：4935919216050／容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

New

アマチュアのラグビー選手として活躍するなど、異色の経歴を持つ生産者が造る
味わい深いクレマン ド ボルドーが新入荷

ペルル ド ラ ブランド クレマン ド ボルドー NV
Perle de la Brande Crémant de Bordeaux

品番：FC-560／JAN：4935919315609／容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

商品詳細は 5～8 ページ
「シャトー ラ ブランド」項を
ご覧ください



ZARDETTO

MOLIN

PROSECCO SUP. EXTRA DRY

— DOCG CONEGLIANO VALDOBBIADENE —

DOCG エリアからの葡萄を使用した
上質なプロセッコの味わいが楽しめる 1 本

Tasting Comments

＼ おすすめします！

～ 弊社営業スタッフのコメント ～



きめ細やかな泡をしっかりと感じ、アフターには桃やメロンのほのかに甘い風味が広がる。エクストラ ドライ仕立てのほのかに感じる甘さが上品さを与え、とても飲みやすい。ひと口飲むだけで DOCG エリアの葡萄を使用した上質なプロセッコの味わいが十分感じられる。コストパフォーマンスにも優れた 1 本。

モリン プロセッコ スペリオール エクストラ ドライ 2019 Molin Prosecco Superiore Extra Dry

畑は、サント ステファアーノ ディ ヴァルドッピアーデネとサン ピエトロ ディ フェレットにあり、標高は 200m です。9 月の 2～3 週に手摘みで収穫し、注意深く選別します。短期間の低温でのマセラシオンをした後、ソフトに圧搾します。5～10 度に冷やし 10～12 時間置いて澱を沈めます。18～20 度に温度管理したステンレスタンクで、15～20 日間、一次発酵させます。その後、特別に選別した酵母と必要な量の糖分を加え、14～16 度で、20～25 日間かけてステンレスタンクで二次発酵させます。その後、マイナス 4 度に冷やし、ろ過して瓶詰めします。明るい麦藁色。クリーミーな泡立ちで、洗練されています。香りはフレッシュで、クリーン、レネッタ種のリンゴ、ライチを思わせます。口に含むと、まろやかで生き生きとして、果実味はバランスがとれています。

白・スパークリング・辛口

国／地域等：イタリア／ヴェネト

等級：DOCG 生産者：ザルデット 葡萄品種：グレラ

品番：I-711／JAN：4935919057110／容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

