



# BARONE CORNACCHIA

## バローネ コルナツキア

・ イタリア/アブルッツォ

### 日本にモンテプルチャーノ ダブルッツォを広めた生産者のひとり

アブルッツォ州の北部テラモ県に位置し、北隣のマルケ州とのほぼ州境寄りに代々続いている生産者です。イタリアの生産者としては規模が小さく、限られたスタッフで手作業を重視した、しっかりした造りをしています。モンテプルチャーノの畑は全て D.O.C.G. コッリーネ テラマーネ モンテプルチャーノ ダブルッツォの区域に位置する大変すばらしい畑です。

弊社がコルナツキア家のワインを扱い始めたのは 1991 年のことでした。その頃、日本市場でモンテプルチャーノ ダブルッツォを見かけることはありませんでした。それでも、経験したことのない濃い色と、はちきれんばかりの果実味が脚光を浴び、人気に火をつけました。今では、日本市場においてモンテプルチャーノ ダブルッツォは無くってはならない存在となりましたが、コルナツキア家のワインはそのリーダー的存在でした。

現在、日本での普及に貢献したピエロ コルナツキアは一線を退き、ワイン造りは二人の子供、カテリーナとフィリップの姉弟に引き継がれました。彼らは伝統を守りつつ、2012 年には新たにコンサルタントを招き、新しい要素も積極的に取り入れたことが、更なる品質向上へとつながりました。



先代のピエロ コルナツキア



また、フィリップとカテリーナの代になり、ユーロリーフや ICEA の認証を取得しました。しかし、認証を受ける前から有機栽培をしており、その姿勢は昔から変わっていません。

「虫や動物が共存するオアシスのようなエコロジカルな自然環境を保ちたいと考えている。今聞こえている小鳥の声は、自分がまだ幼かった頃から聞いている。こうした環境を守っていきたい。認証の取得に必要な規定で決まっている事は、私達の家族がずっと昔からやってきた、当たり前の事ばかり。だから、有機栽培の認証を取得するということは、商業的な目的ではなく、あくまでも土地に対する敬意を払うというとても自然な流れだった」と 2018 年現地訪問時にフィリップは話していました。

### モンテプルチャーノ ダブルッツォは数年間熟成させてから日本へ出荷

コルナツキア家のような伝統的なスタイルのワインには、ボトル熟成が必要と考えており、日本市場向けのモンテプルチャーノ ダブルッツォはコルナツキア家のセラーで意図的に数年間寝かせてから入荷しています。これは日本市場向けのワインのみに特別に行っています。こうした取り組みは生産者にとってはリスクのある方法ですが、それ以上に、日本の皆様に、より飲み頃を迎えたものを届けたいというコルナツキア家の好意によるものです。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 1 月時点のものです。

飲み頃を迎えてから出荷する伝統的スタイルのモンテプルチャーノ  
スタンダードクラスでも、D.O.C.G.エリアの葡萄を 100%使用



モンテプルチャーノ ダブルツツォ  
Montepulciano d'Abruzzo

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：イタリア/アブルツツォ  
等級：D.O.C. 葡萄品種：モンテプルチャーノ  
熟成：30hLのスラヴォニアンオークの樽で8~10ヶ月  
有機認証：ユーロリーフ、ICEA



400年以上の歴史を持つコルナッキア家の、伝統的で力強いスタイルのモンテプルチャーノです。現在、多くの生産者によって広く使われているモンテプルチャーノ ダブルツツォのクローン、「R7」はコルナッキア家の畑より採取されたもので、質の高いタンニンがあり、長期熟成に向いている特徴を持っています。そのため、バローネ コルナッキアは日本市場のためにあえてリリースを遅らせて出荷しています。葡萄は10月中旬に収穫し、除梗して、発酵前に1週間マセラシオンを行い、その後ステンレスタンクで15~20日発酵させます。熟成は、30hLのスラヴォニアンオークの樽で8~10ヶ月行い、3ヶ月瓶熟させます。ほとんど透けて通らない濃い赤色で、かすかに甘みがあり、力強さ、しなやかさがあります。

品番：I-035/JAN：4935919050357/容量：750ml <2017VT>

¥1,760(本体価格¥1,600)

品番：I-236/JAN：4935919052368/容量：375ml <2016VT>

¥1,210(本体価格¥1,100)

単一畑「レ コステ」の  
個性を表現したキュヴェ



モンテプルチャーノ ダブルツツォ  
リゼルヴァ ヴィーニャ レ コステ 2017  
Montepulciano d'Abruzzo Riserva Vigna Le Coste

【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.G. 葡萄品種：モンテプルチャーノ  
熟成：30hLのフレンチオークとスラ  
ヴォニアンオークの樽で24ヶ月  
有機認証：ユーロリーフ、ICEA



単一畑ヴィーニャ レ コステは、アドリア海から15kmの距離、標高200mの高さにある、太陽が朝から夕方まで当たる斜面の畑で、葡萄樹の樹齢は60年、土壌は石灰質と粘土が混じり、とても水はけが良い好条件です。とても濃い赤黒色で凝縮された果実の風味があります。これほどソフトで目の詰まったワインは、簡単には見つけれられないでしょう。

品番：I-059/JAN：4935919050593/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

JAMES  
SUCKLING

BARONE CORNACCHIA  
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO  
VIGNA LE COSTE RISERVA 2017

Aromas of crushed red cherries, figs, plums and thyme. Medium-to full-bodied with slightly chewy tannins. Chocolate and gravel on the palate. Savory and rather tasty with good balance. Tannic, but nicely refined. From organically grown grapes. Drink or hold.





LUCA MARONI  
ルカ マローニ

94 pts



## 唯一 D.O.C.G.としてリリースする コルナッキア家の最上級キュヴェ

モンテプルチャーノ ダブルッツォ リゼルヴァ  
コッリーネ テラマーネ ヴィツァット 2017  
Montepulciano d'Abruzzo Riserva Colline Teramane Vizzarro

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/アブルッツォ  
等級：D.O.C.G. 葡萄品種：モンテプルチャーノ  
熟成：フレンチオークのバリック（新樽）で 24 ヶ月  
スラヴォニアンオークの大樽で 12 ヶ月  
有機認証：ユーロリーフ、ICEA



主な評価：「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」94 点  
「ガンベロ ロッソ ヴィーニ ディタリア 2022」赤 2 グラス

バローネ コルナッキアの最高キュヴェ。創設者バローネ フィリッ  
プ マリア ヴィツァット コルナッキアに捧げたワインで、ラベ  
ルに家紋をあしらっています。畑はトラーノ ノーヴォにあり、標  
高 240m、石灰岩土壌です。日当たりが良く、湿度や風の条件も良い、  
恵まれた条件下にあります。10 月下旬に収穫し、畑で選果します。す  
ぐにワイナリーに運び、除梗、破碎し、ロータリーファーメンターで  
発酵、28 度で 15~20 日間マセラシオンをします。発酵後、果皮に漬  
けたまま密閉状態のタンク内で 1 ヶ月おきます。その後、フレンチ  
オークのバリック（新樽）で 24 ヶ月、スラヴォニアンオークの 30hL  
の大樽で 12 ヶ月熟成させます。さらに、6 ヶ月瓶で熟成させます。モ  
ンテプルチャーノのイメージを覆すワインです。

品番：I-497 / JAN：4935919054973 / 容量：750ml **¥3,520**(本体価格¥3,200)

カベルネ ソーヴィニヨンとメルロを加えた、これまでとは異なる新しいスタイルの赤



コントログエッラ ロッソ コッレ クーポ 2017

Controguerra Rosso Colle Cupo ※無くなり次第 2018VT へ切り替わります

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：D.O.C.  
葡萄品種：モンテプルチャーノ 60%、カベルネ ソーヴィニヨン 30%、メルロ 10%  
熟成：500L のフレンチオークの樽（新樽でない）で 18 ヶ月  
有機認証：ICEA、ユーロリーフ



コッレ クーポは畑の名前で、クーポの丘という意味です。標高 240m の日当たりのよい丘の上に位置し、石の多い石灰  
岩土壌です。栽植密度は、3,700~4,000 本です。カベルネ ソーヴィニヨンは、父ピエロ コルナッキアが 25 年程前に  
フランスから取り寄せたクローンです。9 月末に、選別しながら手摘みで収穫します。除梗、破碎して、28 度で 6~7 日  
間果皮と醸しをします。ステンレスタンクで発酵させます。500L のフレンチオークの樽（新樽でない）で 18 ヶ月、そし  
て瓶で 8 ヶ月熟成させます。濃いルビー色。熟したプラムやグリーンペッパーの感じられる強く濃縮した香り。ソフト  
で、フルボディ、強く持続する味わいがあります。

品番：I-882 / JAN：4935919058827 / 容量：750ml **¥2,860**(本体価格¥2,600)

### 2017VT について ~バローネ コルナッキアより~

2017 年の夏は非常に乾燥して、異常な暑さでした。気温はここ 10 年で最も高いものでした。いくつかの地域では雹の嵐に見舞われまし  
た。これらの影響で収穫量が 40~50% の収穫減になった生産者がいましたが、幸運にも私達は雹の被害を受けませんでした。私たちの畑は  
樹齢の高い樹が多く、根が深くにまで達しているため、そこから水分を得ることができ夏の乾燥にも耐えてくれました。そして、9 月に  
降った雨が本当に贈り物でした。私達は成熟した品質の高い葡萄を得るために、できる限り収穫を待ちました。その利を十分に得たモンテ  
プルチャーノは非常に健康で十分な量が収穫出来ました。収穫量が 40~50% の収穫減に見舞われた生産者もいる中で、私たちは、平均の収  
穫量からわずか 8~10% 減でした。

近年、白ワインの品質向上が著しいバローネ コルナッキア  
 そのコストパフォーマンスの高さも見逃せません

もともと、赤ワインの評価が高かったコルナッキア家ですが、フィリッポとカテリーナが行った様々な改革が成果に繋がってここ数年白ワインの品質の高さにも注目が集まるようになりました。  
 2020VTの白について「集約された素晴らしいアロマがありフレッシュ」とフィリッポはコメントしています。

コントロゲッタ パッセリーナ 2020

Controguerra Passerina ※無くなり次第 2021VTへ

【白・辛口】国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：D.O.C.  
 葡萄品種：パッセリーナ 熟成：ステンレスタンク  
 有機認証：ユーロリーフ、ICEA その他：ヴィーガンマーク  
 品番：I-860/JAN：4935919058605/容量：750ml



¥1,760(本体価格¥1,600)

葡萄の樹齢は、最も古いもので60年です。畑の標高は240m、土壌は石が多くみられる石灰質です。5度の低温でスキンコンタクトを行うことで豊かで複雑なアロマが出るようにしています。白い花を思わせるフローラルなアロマに熟したリンゴのような果実の香りが混ざります。

コントロゲッタ ペコリーノ 2020

Controguerra Pecorino ※無くなり次第 2021VTへ

【白・辛口】国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：D.O.C.  
 葡萄品種：ペコリーノ 熟成：ステンレスタンク  
 有機認証：ユーロリーフ、ICEA その他：ヴィーガンマーク  
 品番：I-717/JAN：4935919057172/容量：750ml



¥1,980(本体価格¥1,800)

特徴はミネラル感です。土壌は石の多い石灰質土壌です。収穫は畑で選別しながら行います。輝きのある黄色、凝縮された豊かな果実のアロマの中にミネラルの要素が感じられます。しっかりとした酸が全体を支え、非常にフレッシュで持続性があります。



丘陵地の平均樹齢 80 年の葡萄を使った  
 印象深いトレッビアーノ

トレッビアーノ ダブルッツォ スペリオール 2020

Trebbiano d'Abruzzo Superiore ※無くなり次第 2021VTへ

【白・辛口】国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：D.O.C.  
 葡萄品種：トレッビアーノ 熟成：タンクで澱と共に4ヶ月  
 有機認証：ユーロリーフ、ICEA その他：ヴィーガンマーク  
 品番：I-716 容量：750ml

JAN：4935919057165

¥1,760(本体価格¥1,600)



2. 5haの自社畑で有機栽培された、樹齢80年以上の葡萄から造られています。白い花を思わせる華やかな香り、クリーンでピュアな果実味、フレッシュでとてもバランスのよい味わいです。複雑でミネラル感が美しいテロワールを表現した味となっています。他の生産者と違う点は、樹齢の古い葡萄樹を使っていることで、収量も大変少なく、濃縮度も高くなります。また、他の多くの生産者は平地の畑ですが、コルナッキアは標高240mの丘陵地帯で、塩を含む石灰岩質土壌です。発酵前に水平式発酵タンクに入れ、8度でスキンコンタクトを8~12時間行います。垂直タンクに移し、16~18度に温度管理しながら12~14日間発酵させます。その後4ヶ月澱と共に寝かせ、この間バトナーージュを行います。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年1月時点のものです。

# 濃いチェリーレッド、しっかりとした骨格 自分たちのスタイルを貫いて造ったロゼ

数量限定

## チェラズオーロ ダブルツォ スペリオーレ 2021 Cerasuolo d'Abruzzo Superiore

【ロゼ・辛口】国/地域等：イタリア/アブルツォ  
等級：D.O.C 生産者：パローネ コルナッキア  
葡萄品種：モンテプルチャーノ 熟成：ステンレスタंक  
オーガニック認証：ICEA、ユーロリーフ  
その他：ヴィーガン

品番：I-849 容量：750ml

JAN：4935919058490

¥1,760(本体価格¥1,600)



畑の標高は 240m、小高い丘の斜面にあります。土壌は石の多い石灰岩質土壌です。栽植密度は 3,700 本~4,000 本/ha。収穫は 9 月の末に、手摘みで選別しながら行います。収穫した葡萄を除梗、破碎した後、やわらかく压榨します。8 度で 24 時間置き、澱下げをします。アルコール発酵は 16 度から 18 度に温度コントロールしたステンレスタंकで行います。翌年の 1 月末までステンレスタंकで熟成させた後、2月にボトリングします。輝きのある濃いチェリーレッド。チェリーやバラの花を思わせるフルーティーでフローラルな強いアロマがあります。口に含むと非常にフレッシュで、とてもバランスのとれた味わいです。心地よいフレイバーがいつまでも続きます。



### ～ 弊社スタッフのコメント～

色が濃いロゼと名高いコルナッキアのチェラズオーロだが、2021VT は特に色が濃く感じる。しかし、味わいは、重厚感が強かった 2020VT に比べ、2021VT は骨格を保ちつつ、さくらんぼやプラムを丸かじりしたようなたっぷりの果実感とロゼらしいフレッシュ感が表現されていて、バランスが良かった印象。様々な食事と共に楽しめる 1 本。

## コルナッキアが有機栽培でつくる、こだわりのオリーブ オイル



### エクストラ ヴァージン オリーブ オイル OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

※軽減税率適用（消費税 8%）



パローネ コルナッキアが所有する 1,200 本のオリーブの木から造られています。樹齢は 80~200 年の間で有機栽培です。輝くような黄金色、清々しく豊かな香り、トロリとした厚みがありながら全く油っぽさを感じない爽やかな味わいがあります。

国/地域等：イタリア/アブルツォ  
品種：レッチーノ、ディリッタ、フラントイオ、トルティリオーネ  
消費期限：2024 年 12 月 31 日 有機認証：ユーロリーフ

品番：I-255/JAN：4935919052559/容量：500ml (450g)

¥2,808(本体価格¥2,600)

数量限定

600本

DM  
初登場



## 品質重視のヴィーニョ ヴェルデの生産者による自信作 トラジャドゥーラ 100%で造るペット ナット

### ハーザ ペット ナット ブランコ NV

Raza Pet Nat

土着品種のトラジャドゥーラを100%使用して造るペット ナットです。フィルターをかけていないため、**澱があり、濁りが生じていますが**、これによってワインのフレーバーに複雑さが加わっています。フレッシュな果実の生き生きとした味わいが広がります。

このペット ナットは、可能な限り人的介入をせずに造られています。葡萄は、畑で選別しながら手摘みで収穫し、除梗した後、压榨します。最初の発酵はステンレスタンクで行います。葡萄の果皮についている天然酵母の働きで偶発的にアルコール発酵が始まります。発酵の途中、果汁の中の糖分がすべてアルコールに分解される前（残留糖度10~14g/Lを目安）にボトルに移し、ボトルの中で発酵が完了して、スパークリングワインとなります。

※ラベル表示はございませんが、今回入荷分は2021VTです。

※瓶への振動や衝撃、高温の場所への放置は避けてください。

※製品の特性上、18度以下で保管してください。

【白・スパークリング・辛口】 <王冠> 国/地域等：ポルトガル/ミーニョ

生産者：キンタ ダ ハーザ 葡萄品種：トラジャドゥーラ 100%

品番：PA-038/JAN：4935919360388/容量：750ml

¥2,970 (本体価格¥2,700)

## ヴィニャン 100%で造る個性あるスティールワイン

300本  
限り

### ハーザ ティント ナット NV

Raza Tinto Nat

このワインは出来る限り、人的介入を避け、発酵の際は酵母を添加せず、葡萄の果皮についている天然酵母の働きで行い、ボトリングの際にSO<sub>2</sub>の添加はせず、フィルターもかけません。「ラガレス」と呼ばれる100年以上前に造られた石の発酵槽に除梗した葡萄を入れ、人の足で潰します。しっかりと濃い赤、ブラックベリーやカシスなど黒い果実の豊かなアロマとフレーバーが広がります。しっかりとした酸はこの土壌で育つヴィニャンの持つ特徴です。

※ラベル表示はございませんが、今回入荷分は2020VTです。

【赤・スティールワイン・フルボディ】 <王冠> 国/地域等：ポルトガル/ミーニョ

生産者：キンタ ダ ハーザ 葡萄品種：ヴィニャン 100%

品番：PA-044/JAN：4935919360449/容量：750ml

¥2,970 (本体価格¥2,700)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年1月時点のものです。



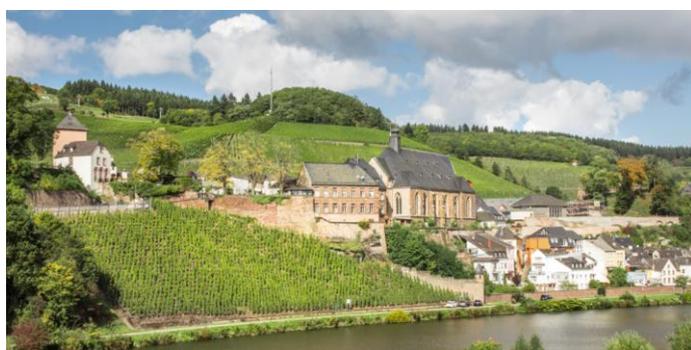
Dr. Wagner

ドクター ワグナー



冷涼な酸とミネラルが生み出す  
深みあるリースリングの味わい

140年守り続けた伝統が生む  
典型的なザールのワイン



## 日本市場で40年近く愛され続ける、ザール リースリングの古典的生産者

ドクター ワグナーのワインは、1982年頃に初めて輸入を開始して以来、40年近くの間、多くの方に愛され続けるドイツワインとなりました。「ザールのワインが世界的な名声を得ていた20世紀初頭のクラシックなリースリングの味わいを守り続ける」という哲学が反映されています。ドクター ワグナーは、1880年にヨーゼフ ハインリッヒ ワグナーによって設立されました。現当主は女性醸造家として活躍するクリスティアーネです。クリスティアーネは、2008年にガイゼンハイムのワイン学校を卒業後、ロバート ヴァイル、フォン フォルクセン、ビショフリッヒェ ヴァインギューター トリーアで修行し、2011年にワイナリーを引き継ぎました。2011VTは、世代交代後初めて迎えたヴィンテージであるにもかかわらず、ドイツの『デア ファインシュメッカー』誌による「コレクション オブ ザ イヤー」を受賞しています。これは同VTのラインナップにおいて、全てのワインがハイクラスであるという評価によるものです。クリスティアーネは、冷涼な酸とミネラルを持つ純粋なリースリングの味わいを引き出し、古い大樽でじっくりと熟成させることで、深みがあり繊細で、エレガントな美しいワインを造り上げています。ドイツワインの著名な評価誌、『ファルスタッフ 2021』で4/5星、『ヴィナム 2022』で3/5星、『アイヒェルマン 2021』で3/5星、『ゴエミヨ 2021』で3/5房の評価を獲得しており、近年、ますます注目を集める生産者となっています。

限定  
140本



ザールブルガー ラウレンティウス リースリング  
クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2020 \NEW/  
SAARBURGER LAURENTIUS RIESLING QUALITÄTSSWEIN TROCKEN

クリスティアーネの実力の高さが確認できる、高樹齢の自根の葡萄を使用した辛口リースリングの上級品です。「ラウレンティウス」はモーゼルの中でも最も古い畑のひとつで、2017年にワグナー家が0.3haの区画を購入しました。非常に険しい急斜面で、接ぎ木されていない自根の葡萄(樹齢130年以上)が植えられています。柑橘系の果実やスレートのミネラルの風味に加え、パイナップルや桃の甘い香りが広がります。とても綿密でクリアな口当たりがあり、さらに複雑さも感じられます。今でも美味しく飲めますが、熟成させるとさらに素晴らしさが増します。急斜面かつ畝の間が狭いため、収穫をはじめとする畑作業はすべて手作業で行われます。発酵、熟成はすべて1000Lのフーダーで行います。

★「ヴィナム 2022」で92点

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/モーゼル 生産者：ドクター ワグナー  
葡萄品種：リースリング 残糖：6.5g/L 酸度：7.2g/L  
品番：KA-735/JAN：4935919197359/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年1月時点のものです。

# オクフェン村最良のグローセ ラーゲ「ボクシュタイン」の葡萄を厳選して造り上げる ドクター ワグナーによる辛口リースリングの最高峰



オクフェナー ボクシュタイン リースリング  
グローセス ゲヴェックス 2020 **NEW**  
OCKFENER BOCKSTEIN RIESLING GROSSES GEWÄCHS

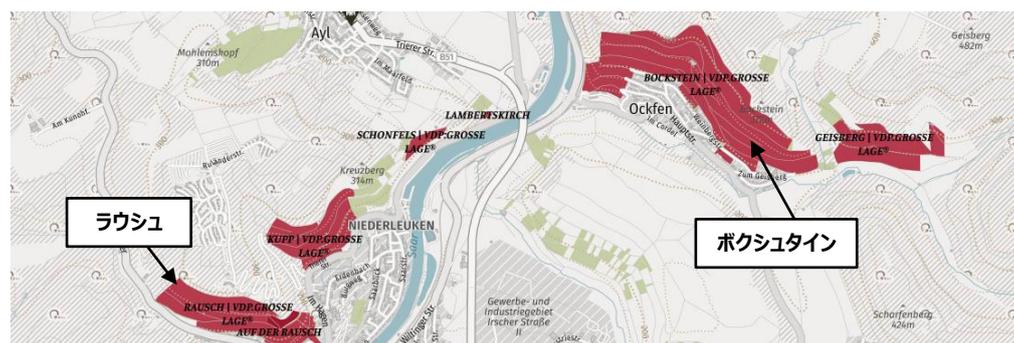
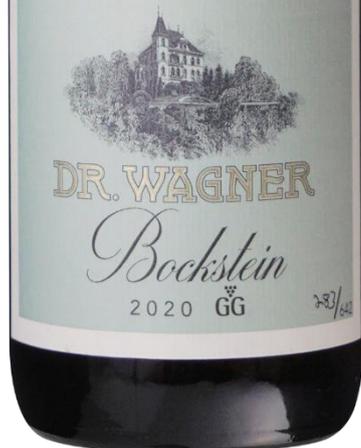
限定  
120本

クリスティアーネが造る、辛口リースリングの最高峰です。「ボクシュタイン」の畑はオクフェンの村を円形劇場のように取り囲んでいます。グローセス ゲヴェックスには、ボクシュタインの中でも、最も優れた区画から最高の葡萄を選別して使用しています。ライムやグレープフルーツを思わせる柑橘系の果実のフレッシュなアロマにかすかにハーブやホワイトペッパーを思わせるスパイシーなニュアンスが混ざります。非常に繊細でクリアな味わい、ザールらしい上質で十分な酸が全体を支えています。畑は南から南西向き、デボン紀の粘板岩（スレート）土壌で、粒子の細かな土で構成されています。モーゼルの伝統的なハート形に枝を整える棒仕立てです。急斜面かつ畝の間が狭いため、収穫をはじめとする畑作業はすべて手作業で行われます。発酵、熟成はすべて 1000L のフーダーで行います。



【白・辛口】国/地域等：ドイツ/モーゼル 生産者：ドクター ワグナー  
葡萄品種：リースリング 残糖：8.4 g/L 酸度：7.7 g/L  
品番：KA-734/JAN：4935919197342/容量：750ml

**¥7,150**(本体価格¥6,500)



# 新入荷

NEW ARRIVAL

息子のフェルディナントが参加したことで  
今まさに変化しつつある注目の生産者  
ケスター ヴォルフ



ドイツ国内の著名ヴァイングートで研修したフェルディナントが手掛ける  
フレンチオーク樽を巧みに使った味わい深いシャルドネ

アルビガー フンズコプフ シャルドネ  
クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021  
Albiger Hundskopf Chardonnay Qualitätswein Trocken

このワインはクラウドスの息子、フェルディナントが醸造を手掛けています。ドイツの複数の著名ヴァイングートでの研修の間に様々な経験を積み、知識を得ました。この経験がケスター ヴォルフのワイン造りに少しずつ影響を与えています。彼は、このシャルドネのためにフランスの樽メーカー、Saury からトノーを購入しました。アルビヒ村の畑は、マインツ盆地の石灰岩とマールの混ざる層の厚い土壌です。葡萄の平均樹齢は20年です。この場所はかつて海だった為、貝殻を含む石灰岩が多くみられ、シャルドネの生育に適しています。収穫は畑で厳しく選別しながら手摘みで行います。さらにセラーのコンベア上で2度目の選別を行います。プレスした果汁は天然酵母を使い、全体の25~30%を500Lのトノーの新樽、残りをステンレスタンクで発酵させます。約5ヶ月熟成させたのち、ステンレスタンクと樽のワインをブレンドします。余韻にかすかに心地よいバニラの要素が感じられます。

【白・辛口】 <スクリュューキャップ> 国/地域: ドイツ/ラインヘッセン

葡萄品種: シャルドネ 熟成: 樽とステンレスタンクで5ヶ月

残糖: 3.7g/L 酸度: 6.7g/L

品番: KA-758/JAN: 4935919197588/容量: 750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)



NEW!



フロンハイム村の自然保護区にある平均樹齢20~30年のリースリングを使用  
アプリコットやバラの花を思わせる豊かなアロマとしっかりとした酸が楽しめます

フロンハイマー リースリング クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2020  
Flonheimer Riesling Qualitätswein Trocken

フロンハイム村の自然保護区の中にある畑で育つリースリングを使っています。アプリコットやバラの花を思わせる豊かなアロマが広がります。しっかりとした酸が果実味とうまく調和しています。畑はすべて南西向きの斜面に位置しています。古い石切り場があり、土壌は赤い砂岩と石英斑岩を含んでいます。葡萄の平均樹齢は20年から30年、根が深く伸びているため、そこから十分な水や養分を吸収することが出来ます。収穫は手摘みで行います。プレスした後、澱下げし、低温に温度コントロールしたステンレスタンクで発酵させます。綺麗な澱とともにゆっくりと熟成させ、翌年の4月にボトリングします。

【白・辛口】 <スクリュューキャップ> 国/地域: ドイツ/ラインヘッセン

葡萄品種: リースリング 熟成: ステンレスタンクで澱とともに熟成

残糖: 4.2g/L 酸度: 6.9g/L

品番: KA-757/JAN: 4935919197571/容量: 750ml

**¥2,530**(本体価格¥2,300)



NEW!

フランスのワイン専門誌で「シャトー ラヤス」と同格の評価を獲得する生産者  
 「クロ デュ モン オリヴェ」が日本市場限定で造る、生産量 1 樽(300 本)の限定品  
**日本でしか手に入らないシャトーヌフ デュ パプ**



『ル ギド デ メイユール ヴァンド フランス 2022』で 3 星かつ、『ベタンヌ+ドゥソヴ 2023』で 5 星評価を獲得するシャトーヌフ デュ パプの生産者は、「クロ デュ モン オリヴェ」、「シャトー ラヤス」、「クロ デ パプ」の 3 軒のみ。まさしくトップ生産者といえる彼らですが、1992 年から 30 年間にわたり輸入を続けてきた日本市場のことを特別に思い、日本のお客様との友好的証として、特別なシャトーヌフ デュ パプ、「キュヴェ イグレック」を仕込み続けています。

シャトーヌフ デュ パプ キュヴェ イグレック  
 CHÂTEAUNEUF DU PAPE CUVÉE Y

シャトーヌフ デュ パプのトップ生産者、「クロ デュ モン オリヴェ」のサボン家が、日本市場のためだけに造る特別なキュヴェです。すでに彼らのバックヴィンテージは希少品となっていますが、この「キュヴェ イグレック」はその中でもさらに希少といえます。年間生産量はわずか 1 樽分 (300 本) です。日本市場限定キュヴェのため、ワインガイドの評価や点数はついていませんが、彼らの実力が見事に反映されています。通常のキュヴェは主に大樽で熟成させていますが、「キュヴェ イグレック」はバリック (3 回使用樽) で熟成させています。新樽は使わず、ムルソーやシャサーニユ、ピュリニーなどのブルゴーニュの白ワインを熟成した古樽を購入しています。しっかりとした果実の味わいと柔らかさ、エレガントさがあり、通常のキュヴェよりもわずかに樽の風味も加わっています。土壌は、主に砂質粘土。収穫量は 30hL/ha。60%除梗します。タンクで、32 度で発酵させます。デレスタージュし、ルモンタージュは発酵中 1 日に 2 回行います。醸しは 30 日間。6 ヶ月タンク、その後バリックで 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：AOC 生産者：クロ デュ モン オリヴェ  
 葡萄品種：グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー  
 熟成：タンクで 6 ヶ月熟成後、バリックで 12 ヶ月

※2013VT のみ旧デザインのラベル (右写真) です。

2013VT  
 50 本限り



- 【2013VT】品番：FB-959/JAN：4935919219594/容量：750ml
- 【2014VT】品番：FC-053/JAN：4935919310536/容量：750ml
- 【2015VT】品番：FC-134/JAN：4935919311342/容量：750ml
- 【2017VT】品番：FC-305/JAN：4935919313056/容量：750ml
- 【2018VT】品番：FC-451/JAN：4935919314510/容量：750ml
- 【2019VT】品番：FC-532/JAN：4935919315326/容量：750ml

- ¥7,150(本体価格¥6,500)
- ¥8,250(本体価格¥7,500)
- ¥8,250(本体価格¥7,500)
- ¥7,920(本体価格¥7,200)
- ¥7,920(本体価格¥7,200)
- ¥9,020(本体価格¥8,200)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 1 月時点のものです。

# Château de la Vieille Chapelle

— シャトー ド ラ ヴィエイユ シャペル —



## フランスのあらゆるワイン産地を訪ね歩き 14年かけて見つけた理想の場所 希少な伝統品種ブシャレスの復活も目指す、個性派シャトー

### オーナーのフレデリックがワインを造るまでには、 様々なドラマがありました

オーナーのフレデリックは1984年から約1年間、日本語を学ぶために日本（名古屋）に留学していたことがあります。昼間は日本語の語学学校に通い、午後からは名古屋市内のレストランでアルバイトをしていました。そのため、少し日本語が話せます。その後、約10年間、フランス企業の駐在員として中国に滞在した後、1998年にフランスに帰国します。ワイン好きで美食家だった両親のいる家庭に育ったフレデリックは、若い頃から素晴らしいワインに接する機会に恵まれていました。そのような環境で育った彼は自然とワインに対する情熱を持つようになりました。また、妻のファビエンヌと世界各国を旅する中で、その土地で出会った様々なワインを飲んで語り合っていた二人は、いつしか「自分たちでワイン造りをやってみたらどうだろう？」と考えるようになりました。

そして40歳を迎えた頃、長年抱いていたワイン造りへの想いを実現させたいと思うようになりました。自らのワイン造りを思い立ってから、2006年に現在のシャトー ド ラ ヴィエイユ シャペルを手に入れるまでに14年もの月日がかかりました。フレデリックは、最初から、最終的にはピオディナミでワインを造ろうと考えていました。そのため、畑の周辺の環境、土壌などの自然環境が守られている土地を探す必要がありました。ポルドーだけではなく、ブルゴーニュやロワール、アルザスやプロヴァンスなどフランス中のワイン産地を訪ね100箇所以上もの土地を見て回りました。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年1月時点のものです。

## 絶対に妥協できないポイント、そこに造り手の個性が表れます

フレデリックは、「トラクターを新しくしたり、葡萄の樹を植え替えることは出来るが、自然環境は変えられないから絶対に妥協できないポイントだった」「ワイン造りをするという事は、その場所に住んで、その土地で生活することを意味するから、家族の同意も必要だ。金銭面などを含めてすべての条件がパズルのようにぴったりとはまったのがヴィエイユ シャペルだった」と語っています。ワイン造りをスタートした当初から自然環境を尊重した葡萄栽培を行い、2015年に「エコセル」、2017年に「デメター」の認証を取得致しました。子供の頃、自然の豊かな田舎に暮らしていたという彼は、体を動かして仕事をする事は良いことだと考えており、ワイン造りは自分に向いていると思っています。出来る限り自然な状態でワインを造りたいと考えている彼は、コルクも質の高い天然コルクにこだわっています。

## ヴィエイユ シャペルにとって重要なドルドーニュ川

シャトーの目の前にドルドーニュ川が流れています。堤防を上がると水面が目前にあり、まさに「川沿い」の場所にシャトーはあります。葡萄畑はドルドーニュ川の川岸に広がる沖積土で、土壌の組成は、砂利質粘土と粘土質に分かれています。雨の後は泥っぽくなり、乾くとすぐに固くなってしまいます。オーガニック栽培をしているため、固くなった土を手作業で耕しています。「テレビを見るよりドルドーニュ川を眺めている方がおもしろい」とフレデリックは語っています。彼はドルドーニュ川が畑に与える影響について次のように考えています。



### ①風通しが良い

川からの風が葡萄の葉や房や畑を乾かす利点があります。ボルドーではベト病とウドンコ病が発生しやすく、オーガニック栽培が難しいと言われていますが、ここでは風通しが良いため余分な農薬を使わずに済み、オーガニック栽培にもメリットを与えています。

### ②泥を含んだ水が気温を調節する

ドルドーニュ川は、目でも確認できるくらい茶色く濁っています。泥を含んだ水が、夏は冷蔵庫のような役割を、冬はヒーターの役割を果たし温度を調節してくれると言います。そのおかげで冬に霜と雹は滅多に降らず、夏は周辺地域よりも気温が3度ほど涼しいなど畑にとって重要な役割を果たしています。

ドルドーニュ川沿いという立地は葡萄栽培、そしてワイン造りに素晴らしいミクロクlimaをもたらしてくれます。自然と集約のある健全な葡萄を栽培することが出来ます。土壌は、川からの堆積物による様々な有機物を豊富に含むため、しっかりと骨格のあるワインになります。また、海からは90kmの距離がありますが、1日に2度、大きな潮の満ち引きがあります(干満の差は最大9m)。この満ち引きが土壌(テロワール)に変化を与えています。ドルドーニュ川の存在、そして守られた自然環境のおかげで、畑には様々な生き物が活動する生態系があります。畑の中の生物多様性があること、これはオーガニックな葡萄栽培、ワイン造りに欠かせない要因です。

## 「全てを畑にするのではなく、虫が自然に生息できるように森も残す」(フレデリック談)

所有畑は合計21ha、(そのうち、現在生産している葡萄畑は7.2ha)です。内訳は、セミヨン0.48ha(平均樹齢50年)、カベルネフラン1.1ha(平均樹齢45年)、メルロ5.30ha(樹齢25年、50年、75年)、さらにフィロキセラ禍以前の樹齢120年から150年の非常に古い葡萄が残る0.33haの区画があります。2009年と2014年にDNA分析を行った結果、その中にはメルロやカベルネフランの他に、マルベック、カルムネール、さらには非常に珍しい「ブシャレス(Bouchalés)」という品種があることが発見されました。これらの葡萄は台木に接ぎ木されていない自根のものです。「以前この地に住んでいたボデ夫妻が所有していた畑には、希少な古代品種ブシャレスが自根で残っていますが、実はシャトーを購入した2006年ヴィンテージまではメルロだと思っていました。テイスティングをした時に味わいが違うと思い、2009年にDNA調査を行ったところ、メルロではなくブシャレスだということが判明しました。2014年にはブシャレスが生えている畑の400株をさらに細かく調査しました。その結果、ブシャレスがかなり多く残っていることが分かりました」とフレデリックは話していました。シャトー ドラ ヴィエイユ シャペルではこれらを挿し木などで増やし、フィロキセラ禍以前の樹を復活させ、ワインを多様化するプロジェクトに取り組んでいます。



設立当初から生物多様性の向上と自然環境を尊重した葡萄栽培を行い、さらには伝統品種の再生を目指す取り組みが注目され、「ワイン王国No.130(2022年9月)」のAOCボルドー&ボルドーシュペリユール特集において代表的生産者のひとりとして紹介されています。また、ジャンシスロビンソンの葡萄品種大辞典のブシャレスの項にその名が挙げられています。



## 「ワイン王国130号」 (2022年9月)

### 現地取材特集

『AOCボルドー&ボルドー  
シュペリユール』にて  
紹介されました。



圧巻の存在感を放つ、高樹齢のブシャレス

数量限定  
80本限り

## 希少品種「ブシャレス」をブレンドした スペシャル キュヴェ

セ ボン ル ヴァン キュヴェ アミ エ アソシエ 2018  
*C'est Bon Le Vin Cuvée Amis & Associés*

300年から400年ほど前、ボルドーで栽培されていた大変希少な古代品種ブシャレスをブレンドに使用したワインです。ブシャレスの樹齢は非常に古く、1860年より前に植樹され、フィロキセラ禍を生き延びた150年以上のもです。土壌は粘土シルト質。植密度は4,300本/ha。高樹齢のため収量は低く1ヘクタールあたり30hLです。収穫は区画ごとに手摘みで行います。発酵は天然酵母を使い、コンクリートタンクで行います。熟成はフレンチオーク樽で約12ヶ月行います。SO<sub>2</sub>は一切添加しません。メルロがしなやかさを、ブシャレスは酸と骨格を与え、独自の個性を持つ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/ボルドー 等級：ヴァン ド フランス  
葡萄品種：メルロ、ブシャレス 熟成：フレンチオーク樽で約12ヶ月  
オーガニック認証：demeter、ユーロリーフ



品番：FC-589 / JAN：4935919315890 / 容量：750ml **¥11,000**(本体価格¥10,000)



## 樹齢約80年のメルロによる、メルロの魅力溢れる凝縮した味わい

### レメルロドボデ *Les Merlots de Baudet*

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー  
等級：AOCボルドー シュベリユール (2016VT)、ヴァン ド フランス (2018VT)  
葡萄品種：メルロ 熟成：フレンチオークの新樽で10ヶ月  
オーガニック認証：AB、ユーロリーフ (2016VT)、demeter、ユーロリーフ (2018VT)

【2016】品番：FC-117 / JAN：4935919311175 / 容量：750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)

【2018】品番：FC-588 / JAN：4935919315883 / 容量：750ml **¥4,620**(本体価格¥4,200)

以前この地に住んでいたボデ夫妻が1940年に植えたメルロを使っているため、「ボデさんのメルロ」という名前にしました。シルト質粘土土壌です。収穫量は、36hL/ha。内側をコーティングしないコンクリートタンクで発酵させます。フレンチオークの新樽で10ヶ月熟成させます。熟成後、コンクリートタンクに移して落ち着かせます。清澄もろ過もしていません。フルーティな果実味と一緒にリコリスやペッパー、スパイスの複雑な要素も感じられ、ベルベットのよう滑らかな口当たりがあります。その後から心地よくしなやかなタンニンが感じられます。

2016VT  
140本限り



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年1月時点のものです。

樹齢 40~50 年の葡萄を使用  
メルロとカベルネ フランをブレンドし、バランスのよさを表現



シャトー ド ラ ヴィエイユ シャペル レゼルヴ 2019  
Château de la Vieille Chapelle Reserve

畑はシルト質粘土土壌です。より集約された葡萄、さらにタンニンが得られるよう、畝には1列置きに草を生やします。メルロは樹齢の高い「ラ メゾン」(樹齢 45~50 年)と「ピエス デュ ミリュ」(40~45 年)の区画のものです。カベルネ フランの樹齢も約 45 年です。収穫量は 46hL/ha。コンクリートタンクで発酵させます。メルロとカベルネ フランと一緒に醸造します。後に樽熟成させるため、ワイン自体が骨格を持つよう、マセラシオンは長めの 8~12 日間行います。フレンチオークの樽(1回、2回使用樽)で 10 ヶ月熟成させます。熟成後、コンクリートタンクに移し落ち着かせます。清澄もろ過もせずに瓶詰めします。深みがあり、タンニンはしっかりしていますがとてもソフトです。しっかりとした骨格があります。プラム、リコリスそしてスパイスの要素があります。

【赤・フルボディ】国/地域等: フランス/ボルドー 等級: AOC

葡萄品種: メルロ 80%、カベルネ フラン 20%

熟成: フレンチオーク樽で 10 ヶ月

オーガニック認証: demeter、ユーロリーフ

品番: FC-587/JAN: 4935919315876/容量: 750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



セミヨン 100%仕込む辛口で、樽発酵、樽熟成させています。

レ グラン ブラン フュ ド シェヌ 2020  
Les Grands Blancs fûts de Chêne

セミヨンを 100%使用し、樽発酵、樽熟成させたキュヴェです。「発酵から樽で行うことでワインを酸化に慣れさせると、樽熟成させた際に樽の香りがワインに付き過ぎません」とフレデリックは話していました。平均樹齢は 50 年、栽植密度は 4700 本/ha。土壌はシルト質粘土です。区画ごとに収穫し、フレンチオークの新樽で発酵させます。パトナーージュは行いません。その代わりに、ローラーの付いた樽を使い、回転させて漉しと攪拌します。そのまま樽で 6 ヶ月熟成させます。ろ過せずに瓶詰めし、1 年瓶熟させると、樽と果実味のバランスが良くなります。熟した柑橘系の果実のエレガントなアロマと樽の要素がバランスよく混ざり合っています。口に含むと深みがあり、非常に豊かな果実味があります。

【白・辛口】国/地域等: フランス/ボルドー 等級: ヴァン ド フランス

葡萄品種: セミヨン 熟成: フレンチオークで 6 ヶ月

オーガニック認証: demeter、ユーロリーフ

品番: FC-586/JAN: 4935919315869/容量: 750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



NEW



これまで「レ グラン ブラン」という名でリリースしていたキュヴェ  
ラベル&ワイン名を刷新致しました

レ ザミューズ ゲール 2020  
Les Amuse Queules

以前は「レ グラン ブラン」というワイン名でリリースしていたキュヴェです。当初、白は樽熟成させたキュヴェのみを造っていましたが、2013 年にステンレスタンクだけで仕込んだワインを造ったところ、これが好評で 2015 年から再び造ることにしました。土壌はシルト質粘土です。区画ごとに収穫します。ステンレスタンクで発酵させます。フィルターは通していません。柑橘系の香りに加え、蜂蜜を思わせる甘いアロマもあります。フルーティで豊かな果実味が感じられます。

【白・辛口】国/地域等: フランス/ボルドー

等級: ヴァン ド フランス 葡萄品種: セミヨン、シャルドネ

熟成: ステンレスタンク オーガニック認証: ユーロリーフ

品番: FC-585/JAN: 4935919315852/容量: 750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



2018VT は残り僅か  
120 本限り

レ グラン ブラン 2018  
Les Grands Blancs

【白・辛口】  
国/地域等: フランス/ボルドー  
等級: ヴァン ド フランス  
葡萄品種: セミヨン  
熟成: ステンレスタンク  
オーガニック認証: ユーロリーフ

品番: FC-091  
JAN: 4935919310918  
容量: 750ml  
¥2,310(本体価格¥2,100)



*"This is a good example of how going into less famous regions with less famous producers can get you some very nice values. There's a lot of good drinking here at nice prices. "*

*—Mark Squires, End of July 2022, The Wine Advocate*

## ドウロとベイラ インテリオルのテロワールを表現する生産者

ルイ ロボレド マデイラは、ポルトガルのワイン産業を牽引する注目の生産者のひとつです。1999年の設立以来、DOC ドウロとDOC ベイラ インテリオルの2つのエリアで、様々なワインを造り続けています。オーナーのルイが初めてワイン造りに携わったのは、1987年のことでした。山々に囲まれた標高600~700mのベイラ インテリオルの土地で、葡萄を収穫し、ワインを造りました。その後、ドウロでワイン造りを経た後、2011年に「ベイラ」というワイナリーを購入しました。ルイは、「ベイラ インテリオルは古くからワイン造りが行われてきた土地ですが、ドウロの影に隠れて忘れられていました。ミネラル感が特徴的な、エレガントなワインができるので、樽を使わず、個性を表現したワインを造っています」と話します。

一方、ルイが初めて自らのブランドとして立ち上げたのは、ドウロの「カステロ ダルバ」です。ドウロは、ポートワインの供給地として有名ですが、近年では辛口のスティールワインの品質の高さでも知られています。ルイは、87haの自家畑の葡萄に加え、契約農家や農協からも葡萄を買い付け、素晴らしい辛口のワインを造り出しています。

ヒュー ジョンソンの『ポケットワインブック 2022』では、ドウロの注目の生産者、ベイラ インテリオルのベスト生産者にルイのワイナリーの名前が挙げられています。また、『ワイン アドヴォケート』の2022年7月30日付の記事では、ベイラについて、「これはマイナーな土地や知名度の低い生産者から、非常にコストパフォーマンスが高いワインが入手できる素晴らしい良い例だ。ここには良い価格の美味しいワインがたくさんある」と賞賛されました。

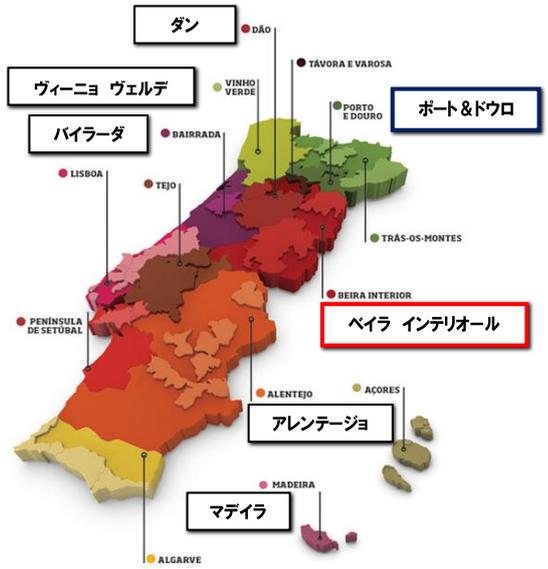


## ■DOC ドウロ

『The World Atlas of Wine（世界のワイン図鑑）第8版』では、ドウロ スペリオールについて、「ドウロ地方の中で最も乾燥した平地が続く、未開の土地が多いが、ここは極端な大陸性気候にもかかわらず、非常に優れた葡萄を生み、その例としてはキンタ・ド・ヴェスヴィオのポートや象徴的なテーブルワインの先駆者であるバルカ・ヴェーリャが挙げられる」と書かれています。「カステロ ダルバ」は、ルイ ロボレド マデイラの持つブランドのひとつで、DOC ドウロの「ドウロ スペリオール」を拠点としています。30年間契約している農家、100%管理している5つの葡萄園、4つの農協からの葡萄を使用します。ルイは、4つの農協のコンサルタントをしていて、葡萄からワイン造りまで全ての行程が彼の指示に沿って行なわれます。そのため**最高の品質のワイン**を買い取ることが出来ます。

## ■DOC ベイラ インテリオール

『The World Atlas of Wine（世界のワイン図鑑）第8版』では、「**やせた花崗岩と片岩の土壌と大陸性気候という条件は確実に可能性を秘めている**」と記されていますが、産地として大きく取り上げられてはならず、まだまだその知名度は高くはありません。しかしながら、著者のひとりであるヒュー ジョンソンの『ポケットワインブック 2022』では、ベイラ インテリオールは赤1星→赤3星と評価されており、「**高いポテンシャルを持つ隠れた宝石のようなDOC**」と記されています。葡萄畑は、エストレラ、マローファ、マルカタの山々に囲まれており、標高600m~750mという高地にあります。土壌は、周辺を囲む山に由来する花崗岩を主体とし、残りはドウロ川に運ばれたシストで構成され、数多くの石英の鉱脈が見られます。この土壌は空気を多く含む痩せた土壌のため、収量は自然に低くなります。日当たりが良く、石英を含む土壌が地表から日光を反射させるため、葡萄はしっかりと熟します。気候は他のエリアより涼しく、また**昼夜の気温差が大きいおかげで高い酸のレベルを保つことが出来ます**。また、夜の気温が低いいため、葡萄の成熟はゆっくりと進み、アロマとフレーバーの集約がもたらされます。



## ドウロ スペリオールの個性を表現したカステロ ダルバのトップ クラス



### カステロ ダルバ ドウロ ブランコ ヴィーニャス ヴェーリャス 2019 (左) Castello d'Alba Douro Branco Vinhas Velhas

ドウロ スペリオール地区にある標高 500mに位置する、古い畑からの葡萄を使用する上級キュヴェです。ライムを思わせる柑橘系の果実のアロマとミネラル、トーストを思わせる香りも感じられます。収穫は手摘みで、15kg 入りの小さな箱を使用します。16度に温度管理しながら、低温で発酵させます。葡萄の持つアロマを最大限に抽出できるように、破碎とプレスは不活性ガスを満たした中で、非常にやさしく行います。発酵前浸漬が最も正確に行なわれるために、細心の注意を払っています。葡萄の一部は、フレンチオーク樽（新樽ではない）で発酵させ、ラッキングの後、澱とともに寝かせます。この間、定期的にバトナージュを行ないます。

【白・辛口】 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ドウロ  
葡萄品種：コデガ ド ラリーニョ 60%、ラビガト 20%、ヴィオシニョ 20%  
熟成：フレンチオーク樽で澱と共に約9ヶ月  
品番：PA-034/JAN: 4935919360340/容量：750ml **¥3,520**(本体価格¥3,200)

### カステロ ダルバ ドウロ ティント ヴィーニャス ヴェーリャス 2017 (右) Castello d'Alba Douro Tinto Vinhas Velhas

ドウロ スペリオールの複雑なテロワールがすべて表現されたワインを目指した上級キュヴェです。ベリー、ロックローズやスパイスのアロマ。アロマティックで、程よい樽の風味が感じられます。口に含むと非常になめらかであると同時にボリュームがあり、驚くほど長い余韻があります。標高 350m、北東向きのテラスのシスト土壌の畑です。どの畑の葡萄を使用するかは、VT ごとに決めます。収穫は手摘みで、厳しく選別を行います。100%除梗します。18トンのタンクに入れ、約26度で発酵させます。マセラシオンと一部のマロラクティック発酵は樽で行ないます。フレンチオークの樽（一部新樽）で18ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ドウロ  
葡萄品種：トウリガ ナショナル 70%、トウリガ フランカ 20%、ティンタ ロリス 10%  
熟成：フレンチオークの樽（一部新樽）で18ヶ月  
品番：PA-035/JAN: 4935919360357/容量：750ml **¥3,520**(本体価格¥3,200)

## ルイ ロボレド マデイラの品質の高さを知るのにふさわしいミドル クラス

### カステロ ダルバ レゼルヴァ ドウロ ブランコ 2019 (左) Castello D'Alba Reserva Douro Branco

ドウロ スペリオールの標高約 550mに位置する古くからの畑で、シスト土壌です。集約のあるアロマと高い酸を持った葡萄が出来ます。ミネラルのキャラクターに柑橘系の果物、ライム、そして控え目なトーストのニュアンスが混ざる複雑で魅力的なアロマが広がります。フレッシュな酸とボリュームのある果実味が感じられます。収穫は 15kg 入りの箱を使い、手摘みで行ないます。葡萄本来の持つアロマを逃さないように柔らかく破碎、压榨を行い、約 16 度に温度管理しながら、一部はフレンチオークの樽（新樽でない）で発酵させます。週に 1 回以上定期的にバトナージュを行いながら熟成させます。

【白・辛口】国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ドウロ

葡萄品種：ヴィオシニョ 40%、ゴデガ ド ラリーニョ 40%、ラビガド 20%

熟成：全体の 25%をフレンチオークの樽で 4 ヶ月

品番：PA-002/JAN：4935919360029/容量：750ml **¥1,870**(本体価格¥1,700)

### カステロ ダルバ レゼルヴァ ドウロ ティント 2019 (右) Castello d'Alba Reserva Douro Tinto

ドウロ スペリオールの北東向きのテラスの畑で、標高は平均 300m、平均樹齢 20 年です。トウリガ フランカのワイルドベリーやロックローズ（半日花）の香り、ティンタ ロリスのスパイスや赤い果実、そしてトウリガ ナショナルのスマイルの花のような非常にフレッシュでエレガントなアロマが、複雑に混ざりあっています。集約された果実味と、骨格のしっかりとしたリッチな味わいです。収穫は手摘みで行ない、100%除梗、破碎します。約 28 度に温度管理しながら、ステンレスタンクで発酵させます。一部は樽で熟成させます。

【赤・フルボディ】国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ドウロ

葡萄品種：トウリガ ナショナル 45%、トウリガ フランカ 45%、ティンタ ロリス 10%

熟成：50%をフレンチオークの樽、50%をステンレスタンクで 12 ヶ月

品番：PA-004/JAN：4935919360043/容量：750ml **¥1,980**(本体価格¥1,800)



## 気軽に楽しめるスタンダード クラスも要注目です

### カステロ ダルバ ドウロ ブランコ 2020 (左) Castello d'Alba Douro Branco

非常にフレッシュでミネラル豊富なアロマ、標高の高いドウロに典型的な、花や柑橘系の果物を思わせる香りがあります。アロマと同じ味わいがあります。畑はシスト土壌で、標高は平均 550m です。ラビガトのような酸の高い品種や、その他の古い樹の葡萄のブレンドで造っています。高樹齢の葡萄は収穫量が少ないのですが、より果実の風味と酸のバランスが優れたワインになります。手摘みで収穫。アロマを逃さないよう除梗せずダイレクトプレスし、約 16 度に温度管理しながら発酵させます。

【白・辛口】<スクリューキャップ> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ドウロ

葡萄品種：ヴィオシニョ 55%、ラビガト 35%、ゴデガ ド ラリーニョ 10%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に約 4 ヶ月

品番：PA-001/JAN：4935919360012/容量：750ml

**¥1,430**(本体価格¥1,300)

### カステロ ダルバ ドウロ ティント 2019 (右) Castello d'Alba Douro Tinto

赤や黒の果実や、ロックローズのエレガントなアロマ、スパイシーなニュアンスもあります。口に含むと非常に繊細で甘く、バランスのとれた酸とタンニンが感じられます。スパイシーでフルーティなドウロの赤の個性が見事に表現されたワインです。標高は平均 400mの、主に南向きのテラスの畑です。収穫は手摘みで行ない 100%除梗、破碎します。小さめのステンレスタンクで、約 24 度で発酵させます。品種独特の風味を消さないように、マセラシオンは比較的短めにしています。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ドウロ

葡萄品種：トウリガ フランカ 50%、ティンタ ロリス 30%、トウリガ ナショナル 20%

熟成：ステンレスタンクで 8 ヶ月、一部をフランス、アメリカ産のオーク樽で 3 ヶ月

品番：PA-003/JAN：4935919360036/容量：750ml

**¥1,430**(本体価格¥1,300)



## 温度管理せず、天然酵母で自然発酵させました フレッシュでソフトなタンニンが魅力の赤ワイン

ルイ ロボレド マデイラ  
ナチュラル ビオロジコ 2019

限定 140 本

Rui Roboredo Madeira Natural Biológico

畑の標高は平均で 700m、土壌はシストと花崗岩です。灌漑を行わないドライファーマーミングで、有機栽培されています。複数の品種が混植されている古い畑の葡萄を使用しています。この畑の葡萄はいつもアルコール度数、酸、色合い、ストラクチャー、しなやかさなどの要素を最大限に表現しています。

【赤・フルボディ】 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

葡萄品種：モウリスコ、ルフエテ、ティンタ ロリス、他

熟成：コンクリートタンクで熟成 オーガニック認証：ユーロリーフ

品番：PA-036/JAN：4935919360364/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



ティンタ ロリス  
(テンブラネーリョ)

### 〜ルイ ロボレド マデイラのコメント〜

その土地の人々や伝統、習慣、土壌、自然を尊重し、セラーでは可能な限り介入をしないワインを造りたいと考え、ベイラ インテリオールのヴェルミオザに位置するオーガニック栽培されている樹齢の古い葡萄を選びました。混植されている樹齢の古い葡萄は、アルコール度数、酸、色、ストラクチャー、ワインのしなやかさなどの要素をいつも最大限に表現していました。畑の葡萄には水を与えていません（灌漑なし）。ですから、大昔に行われていた農法と同じで、葡萄は自然らしく、あるべき姿に生育します。醸造段階でも介入をしないように、ワインは温度コントロールせずにコンクリートタンクで発酵させ、抽出も最低限にしています。野生の果実の非常にフルーティなアロマ、フローラルなニュアンスがあります。若々しい奔放さ、スムーズで広がりがある口当たり、フレッシュでとてもソフトなタンニンが感じられます。



## ベイラ インテリオールのテロワールをピノ ノワールで表現しました 雫型の樽を使用することで、穏やかな抽出を実現しています

ベイラ ピノ ノワール 2018  
Beyra Pinot Noir

限定 260 本

ベイラ インテリオールの冷涼な気候を活かしたピノ ノワールです。発酵と熟成に、ポルドーの樽メーカー、トネリエ カンテサンス社の「ペルレ」と言う雫の形をした 390L のフレンチオーク（新樽ではない）を使用しています。この樽は、先端が狭くなっています。通常、発酵の際に果帽がタンクの上部に上がってきますが、先端が狭いため、大部分が果汁に浸された状態を維持し、デレスタージュアルモンターージュのような手法を取らなくても、果皮や種から色素やタンニンが抽出出来ます。

深いアロマ、ラベンダーの花や熟したチェリーやイチゴのアロマは、心地よい樽の要素と混ざり合っています。程よいボディとしっかりとしたタンニンがあり、豊かなフレーバーに満ちた長い余韻が感じられます。畑の標高は平均で 700 m、シスト土壌です。収穫は 9 月の第 2 週に行います。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗、破碎します。発酵は天然酵母を使います。熟成は 12 ヶ月行います。フィルターをかけずにボトリングします。

【赤・フルボディ】 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオーク樽で 12 ヶ月

品番：PA-033/JAN：4935919360333/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



「Concurso Vinhos da Beira Interior 2021」にて

『BEST WINE』獲得！



ベイラ スペリオール ティント 2019

*Beyra Superior Tinto*

ベイラ インテリオールのテロワールが持つポテンシャルの高さが体感できる1本です。長期熟成向けのワインにするため、一番良いと思うタイミングで葡萄を収穫しています。毎年同じ区画ではなく、ヴィンテージごとに最も良いと判断した区画の葡萄を使っています。素晴らしく集約があり、それでいてフレッシュ、様々な品種をブレンドすることにより、複雑なアロマが生まれます。スマイレの花、ブラックベリーやリコリス、スパイスの香りは樽の要素と素晴らしく調和しており、ワインは年を経るごとにさらに良くなります。口に含むと、痩せたストレスの多い土壌で育った葡萄がもたらす力強さ、厚み、そして骨格が感じられます。畑の標高は平均で700m、土壌はシスト、葡萄の樹齢は40年以上です。収穫は10月の第3週から11月の第1週に行います。手摘みで収穫した葡萄は除梗、破碎し、すべての品種を一緒に混ぜて発酵させます。アルコール発酵は天然酵母を使い、コンクリートタンクで22~26度に温度コントロールしながら7日間行います。熟成はフレンチオーク樽で8~12ヶ月行います。

【赤・フルボディ】国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

葡萄品種：ティンタ ロリス80%、ジャエン（メンシア）10%、トゥリガ ナショナル10%

熟成：フレンチオーク樽で8~12ヶ月

品番：PA-032/JAN：4935919360326/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

しっかりとした酸とミネラル感、高い熟度が表現されたこの土地ならではのワイン



ベイラ レゼルヴァ クォーツ ブランコ 2020 (左)

*Beyra Reserva Quartz Branco*

ベイラ インテリオールの個性が楽しめる、特徴的なキュヴェです。非常にミネラル豊か、グレープフルーツやレモンなどフレッシュな柑橘系の果実に加え、かすかにスモーキーな要素が感じられます。洗練とした酸、しっかりとした骨格があり、熟成出来るポテンシャルを持っています。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50年以上の古い畑で、葡萄が混植されているため、それぞれの品種を一緒に収穫し、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6ヶ月熟成させます。ボトルで約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

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澱と共に約6ヶ月

品番：PA-030/JAN：4935919360302/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

ベイラ レゼルヴァ ティント 2019 (右)

*Beyra Reserva Tinto*

非常にエレガントなベリーの果実のアロマとミネラルの要素が、樽の心地よいバニラの香りとバランスよく混ざり合っています。フルーティでフレッシュな味わい、長い余韻が感じられます。大陸性気候で、夏は暑く乾燥し、長く寒い冬が特徴です。畑の標高は平均で700mの台地。土壌は花崗岩とシストに石英がまざる組成となっています。葡萄はすべて手摘みで収穫します。100%除梗、破碎します。発酵は22~26度に温度コントロールしながらコンクリートタンクで約7日間行います。熟成はフレンチオーク樽（新樽でない）で約6ヶ月行います。

★「ワイン エンスージアスト」90点

【赤・フルボディ】国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

葡萄品種：ティンタ ロリス85%、トゥリガ ナショナル10%、ジャエン（メンシア）5%

熟成：フレンチオーク樽（新樽でない）で約6ヶ月

品番：PA-022/JAN：4935919360227/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年1月時点のものです

# ベイラ インテリオールの個性を表現した、気軽に楽しめる上質なワイン

## ベイラ ブランコ 2020 (左)

### Beyra Branco

シリアとフォンテ カルという土着品種をブレンドした、個性を持ったワインです。グレープフルーツを思わせるアロマとミネラルの要素の中に、かすかに白い花やイラクサの香りが混ざっています。標高の高さを感じさせる非常に軽やかでフレッシュな口当たりがあります。畑の標高は平均で 700m、土壌は花崗岩とシストに石英がまざる組成です。葡萄は全て手摘みで収穫します。テロワールそのものを表現するために、除梗せず全房プレスします。天然酵母を使い 16~17 度に温度管理しながら 20 日間発酵させます。ステンレスタンクで 4 ヶ月熟成させます。

★「ベリナー ワイントロフィー2021」金賞

【白・辛口】 <スクリューキャップ> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

葡萄品種：シリア 50%、フォンテ カル 50% 熟成：ステンレスタンクで 4 ヶ月

品番：PA-025/JAN：4935919360258/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

## ベイラ ティント 2020 (右)

### Beyra Tinto

エレガントでフルーティな香り。ベリー、スパイスの風味があり、新鮮で、フルーティな余韻があります。大陸性気候で、夏は暑く乾燥し、長く寒い冬が特徴です。畑の標高は平均で 700m の台地。土壌は花崗岩とシストに石英がまざる組成です。全て手摘みで収穫します。100%除梗、破碎します。コンクリートタンクを使い、22~26 度で 7 日間発酵させます。ステンレスタンクで 12 ヶ月熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

葡萄品種：ティンタ ロリス 80%、トゥリガ ナショナル 10%、ジャエン (メンシア) 10%

熟成：ステンレスタンクで 12 ヶ月

品番：PA-021/JAN：4935919360210/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



## この価格にしてこのクオリティ。試飲して驚かされました！

## アルトス ダ ベイラ ブランコ 2021 (左)

### Altos da Beira Branco

フルーティなアロマと共に非常にエレガントで上品なミネラルが感じられます。綺麗な酸があり、とてもフレッシュな口当たり、フルーティな果実味はフィニッシュまで続きます。畑は平均で標高 700m の高台に広がっています。花崗岩とシストに石英の鉱脈が見られる土壌です。平均樹齢は 20 年、一部の畑は樹齢が古く混植されているため、一緒に摘み取り、一緒に醸造します。収穫は 9 月の第 3 週から 10 月初旬に行います。手摘みで収穫し、100%除梗して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 度で約 20 日間行います。

【白・辛口】 <スクリューキャップ>

国/地域等：ポルトガル/ヴィーニョ レジヨナル テラス ダ ベイラ

葡萄品種：シリア 60%、フォンテ カル 40% 熟成：ステンレスタンク

品番：PA-028/JAN：4935919360289/容量：750ml

¥1,320(本体価格¥1,200)

## アルトス ダ ベイラ ティント 2019 (右)

### Altos da Beira Tinto

ブラックベリーやブルーベリーの熟した果実のアロマとフレーバーが広がります。集約があり、まろやかなで親しみやすい口当たり、十分なタンニン、かすかにスパイスの要素も感じられます。畑は平均で標高 600m の高台に広がっています。花崗岩とシストに石英の鉱脈が見られる土壌です。平均樹齢は 20 年、一部の畑は樹齢が古く混植されているため、一緒に摘み取り、一緒に醸造します。収穫は 10 月初旬から 11 月の第 1 週に行います。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗、破碎します。発酵は天然酵母を使い、ステンレスタンクとコンクリートタンクを使い 22~26 度にコントロールしながら約 7 日間行います。

★「デカンター 2021.3」90点、「ジャンシス ロビンソン.com 2021.3.31」16点

【赤・ミディアムボディ】 <スクリューキャップ>

国/地域等：ポルトガル/ヴィーニョ レジヨナル テラス ダ ベイラ

葡萄品種：ティンタ ロリス (テンプラニーリョ) 70%、トゥリガ ナショナル 30%

熟成：ステンレスタンクとコンクリートタンクで熟成

品番：PA-029/JAN：4935919360296/容量：750ml

¥1,320(本体価格¥1,200)



、 1,000 円台のこだわりの詰まったワインを集めました /

本体価格

## 1000 円台で楽しめる おすすめワイン



### 22 ヶ月樽熟成 手頃な価格で熟成感が味わえる

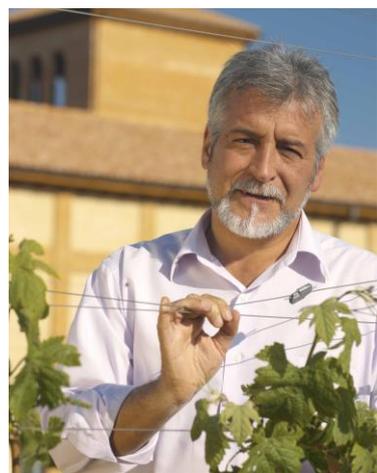
赤ワインでレセルバを名乗るには 36 ヶ月以上(その内 12 ヶ月以上は樽熟成)の熟成規定がありますが  
このワインは規定の倍に近い 22 ヶ月の樽熟成をしています。1,000 円台前半で実現していることに驚きです。

### *Doragon Reserva*

ドラゴン レセルバ 2015

最新のワイナリーと醸造技術を持ち、リオハを始めとしたスペイン各地においてリーズナブルで高品質なスタンダードワインを造り出すベルベラーナのワイン。ガーネットがかった濃いルビーレッド。熟した黒い果実のアロマと香ばしい香り。滑らかで長く続くフィニッシュのある、力強い味わいのワインです。樽で 22 ヶ月、その後瓶で 18 ヶ月熟成させています。樽熟成の初めの 9 ヶ月はアメリカンオークの新樽、その後はボルドーの 5 回使用樽を使っています。

【赤・ミディアムボディ】 国/地域等：スペイン/カタルーニャ  
等級：DO 生産者：ベルベラーナ 熟成：樽で 22 ヶ月  
葡萄品種：テンブラニーリョ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、その他  
品番：S-167/JAN：4935919071673/容量：750ml



¥1,540(本体価格¥1,400)

### 丘陵地の平均樹齢 80 年の葡萄を使った 印象深いトレッビアーノ

近年品質向上が著しいパローネ コルナッキアの白ワインの中で、極めて印象深いのがこのワインです。  
この価帯のトレッビアーノにはなかなか見られない凝縮感ときれいな果実味を表現した見事な 1 本です。

### *Trebbiano d'Abruzzo Superiore*

トレッビアーノ ダブルツォ スペリオール 2020

白い花を思わせる華やかな香り、クリーンでピュアな果実味、フレッシュでとてもバランスのよい味わいです。複雑でミネラル感が美しいテロワールを表現した味です。他の生産者と違う点は、樹齢の古い葡萄樹を使っていることで、収量も大変少なく、濃縮度も高くなります。また、他の多くの生産者は平地の畑ですが、コルナッキアは標高 240m の丘陵地帯で、塩を含む石灰岩質土壌です。発酵前に水平式発酵タンクに入れ、8 度でスキンコンタクトを 8~12 時間行います。垂直タンクに移し、16~18 度に温度管理しながら 12~14 日間発酵させます。その後 4 ヶ月澱と共に寝かせ、この間バトナージュを行います。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」92 点

【白・辛口】 国/地域等：イタリア/アブルツォ 等級：DOC  
生産者：パローネ コルナッキア 葡萄品種：トレッビアーノ  
熟成：タンクで澱と共に約 4 ヶ月 オーガニック認証：ICEA、ユーロリーフ  
品番：I-716/JAN：4935919057165/容量：750ml



¥1,760(本体価格¥1,600)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 1 月時点のものです。

## 新酒のようなフレッシュなアロマに加え 凝縮した果実味も表現した、創造性溢れる 1 本

セミ マセラシオン カルボニックにより、新酒のようなフレッシュなアロマを巧みに表現しました。  
加えて、新酒にはない凝縮した果実味が楽しめるように仕込んだ、創造性溢れる 1 本です。  
8~10 度に冷やして飲んでいただくと、このワインの美味しさが十二分に味わえます。

### Castelo Afruitado Tempranillo

カステロ アフルタード テンプラニーリョ 2020

「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。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。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。

【赤・ミディアムボディ】 国/地域等：スペイン  
等級：ヴィノ 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)



## ジゴンドスを代表する生産者が日本市場のために 20 年間作り続ける “ヴァン ド フランス”

このワインは、難しい天候であった 2002VT に、コート デュ ローヌ カトル テールとして十分な品質ではないものをヴァン ド ターブルとして瓶詰めしてリリースしたのが始まりです。  
その後、日本市場においてサンタ デュックを象徴するワインとなりました。

日本で長年愛され続けており、サンタ デュックの実力を感じられる、コストパフォーマンス抜群の 1 本です。

### Heritage

エリタージュ 2020

コート デュ ローヌやラストーなどテロワールの異なるエリアの葡萄をブレンドして造ります。ブラックチェリーのように濃く紫を帯びた赤色。チェリーを思わせる新鮮な香りと、スパイスの風味が感じられます。また、サラミソーセージを思わせるローヌワインに共通する少し野性的なニュアンスもあります。甘酸っぱい果実味とエレガントなボディ、やや強めに感じる存在感のあるタンニンがあります。

【赤・ミディアムボディ】  
国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ  
等級：ヴァン ド フランス 生産者：サンタ デュック  
葡萄品種：グルナッシュ、シラー、その他  
熟成：澱と共にタンクで熟成

品番：FA-885 / JAN：4935919098854 / 容量：750ml  
¥1,705(本体価格¥1,550)



# 樹齢 90 年のグルナッシュの 底力が感じられる 1 本

フィロキセラに負けなかった葡萄樹をマルコタージュした、樹齢 90 年のグルナッシュを使用しています。  
古木からの葡萄の持ち味を活かした味わいで、凝縮した果実味が楽しめます。

## *L'Âme des Pierres Corbières*

ラム デ ピエール コルビエール 2019

「アム」は魂、心を意味します。また、「ピエール」は石という意味で、畑に石が多いことに由来しています。とても濃い色で、ブラックベリーやいちじくの心地良い香りが広がります。素晴らしく熟した最高品質のグルナッシュが、なめらかでしっかりしたボディを与えています。ジューシーでベルベットのような口当たりです。土壌は粘土石灰質、収穫量は 35hL/ha です。収穫は選別しながら行います。葡萄はシャトーに運び、除梗、破碎します。マセラシオンは 4~5 週間で、その間苦味が出ないように果帽をやさしく突き崩しながら抽出を行います。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ラングドック ルシヨン  
等級：AOC コルビエール 生産者：アルノー シェ  
葡萄品種：グルナッシュ、シラー

品番：FB-359/JAN：4935919213592/容量：750ml  
¥1,980(本体価格¥1,800)



# シラーを樹上で乾燥させてから仕込みます ひと手間かけた、味わい深い 1 本

収穫した葡萄を、葡萄樹にぶらさげ乾燥させるというユニークな方法を用いて造ります。  
全体の 40%に乾燥した葡萄を使用することで、複雑味とソフトなタンニンを表現しました。

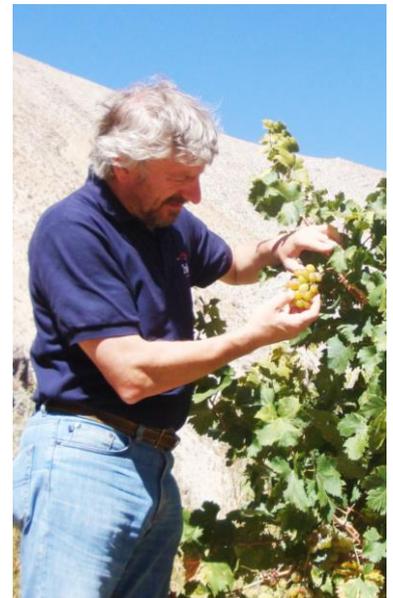
## *Donna Maria Syrah*

ドンナ マリア シラー 2016

たっぷりとフルボディ、調和のとれた柔らかなタンニンが心地よく感じられます。豊かな果実味とスパイスがバランスよく混ざり合っています。葡萄を除梗、破碎し、低温でマセラシオンします。ステンレスタンクに入れ、22~23 度で発酵させます。一部にフレンチオークの樽を使用し、約 6 ヶ月熟成させます。香り高い花のアロマ、ブラックペッパーのスパイシーな要素があります。

【赤・フルボディ】<スクリューキャップ>  
国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー  
生産者：ビーニャ ファレルニア 葡萄品種：シラー  
熟成：一部にフレンチオーク樽を使い、6 ヶ月

品番：W-066/JAN：4935919080668/容量：750ml  
¥1,980(本体価格¥1,800)



# 遅摘みしたファランギーナによる 香り高く、印象深い1本

収穫を辛抱強く待ち、1ヶ月ほど遅らせました。  
収穫を1ヶ月遅らせることで葡萄は凝縮し、ワインに深いアロマがもたらされました。

## *Falanghina Vendemia Tardiva Bianco*

ファランギーナ ヴェンデミア タルディーヴァ  
ロッカモンフィーナ ビアンコ 2021

通常よりも1ヶ月程遅い10月下旬～11月初旬に選別しながら収穫します。葡萄は畑で乾燥した状態になっていて、深いアロマをもたらします。温度管理したステンレスタンクで発酵、さらに4ヶ月熟成させます。2ヶ月瓶熟させます。輝きのある麦わら色、白い花やハーブの豊かなアロマが広がります。繊細でエレガントな味わいをもっています。ラベルの絵は、ルネッサンス期の木管楽器チャラメラ（シヨム=オーボエの祖先）です。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/カンパーニャ 等級：IGP  
生産者：ファットリア パガーノ 葡萄品種：ファランギーナ  
熟成：ステンレスタンクで4ヶ月  
品番：I-892/JAN：4935919058926/容量：750ml  
**¥2,090**(本体価格¥1,900)



# コルクにもこだわった妥協のない1本

このワインはボトルでの長い熟成を想定して仕込みました。そのため、コルクも1,000円台のワインには贅沢といえる上質なものを使用しています。7年熟成した2015VTはまさに飲み頃を迎えています。

## *Copertino Rosso*

コペルティノー ロッソ 2015

ネグロアマーロはタンニンが豊富でアントシアニンが少なく、モンテプルチャーノはアントシアニンが豊富でタンニンが少ないという正反対の特徴があります。ブレンドすることで、素晴らしいバランスにしています。スラヴォニアンオークの大樽で30～45日間発酵させます。フレンチオークのバリックで6ヶ月熟成、ブレンド後、スラヴォニアンオークの大樽に移し数ヶ月寝かせます。清澄もろ過せず、6ヶ月瓶熟させます。濃いルビーレッド。瓶内の長い熟成のおかげで、酸味のあるジャムのアロマやシナモンや乾燥無花果の魅力的な香りを持っています。力強くしっかりとしまるやかで、よいタンニンがあります。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/プーリア  
等級：DOP 生産者：ロッカ デイ モリ  
葡萄品種：ネグロアマーロ 70%、モンテプルチャーノ 30%  
熟成：フレンチオークのバリックで6ヶ月  
スラヴォニアンオークの大樽で数ヶ月

品番：I-558/JAN：4935919055581/容量：750ml  
**¥2,090**(本体価格¥1,900)



# Decanter

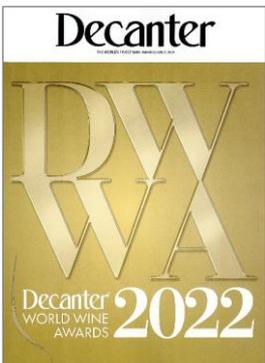
WORLD WINE AWARDS 2022

## PLATINUM

プラチナムを  
獲得したワインは  
全体の1%以下

### プラチナム獲得!

「DWWA 2022」では  
54ヶ国から18,244  
本のワインが審査さ  
れ、プラチナムに選  
ばれたのは164本、  
全体の1%以下とな  
ります。



# 97

POINTS

Very powerful and intense with lots of  
dark and sweet spices. The  
aromatic potential, with  
lovely silky tannins and  
very serious wine. **D**

VENETO

Villa Annaberta, Amarone  
della Valpolicella 2019 (15%)



## アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ 2019 Amarone della Valpolicella

9月中旬に収穫を始め、熟練した摘み手が2度選別を行います。1度目は畑で収穫する時、2度目は収穫した後です。数多くのチェック項目を設けています。優れた品質のアマローネのためには、完璧に健全な状態の葡萄だけを選ぶこの厳しい作業が絶対に欠かせません。摘み取った葡萄は、約120日間、自然の空調を利用した専用の小屋で乾燥させます。1月に、除梗、破碎します。選別酵母を使い、20~24度に温度管理しながら、ステンレスタンクで20日間発酵させます。バリックとトノーに入れ18ヶ月熟成し、大樽で6ヶ月、さらに瓶で12ヶ月寝かせます。レーズンを思わせる複雑な風味、ふくよかな果実味とアルコールのバランスが絶妙です。

その他評価：★「ムンドゥス ヴィニ2022」金賞

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.G.

生産者：ヴィッラ アンナベルタ

葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ

熟成：バリックとトノーで18ヶ月、大樽で6ヶ月、瓶で12ヶ月

品番：I-722/JAN：4935919057226/容量：750ml **¥6,600**(本体価格¥6,000)



— ヴィッラ アンナベルタ —

VILLA ANNABERTA

ヴィッラ アンナベルタは、高品質のアマローネで知られるコッティーニ家が手掛けるワインの中の、一つのブランド名です。オーナーであるディエゴ コッティーニのワイン造りの哲学は、「悪い商品を作る位なら、ワインは造らない」です。畑での作業は「仕事でなく楽しみ。良いワインが出来ることに喜びを感じる」と語ります。また、消費者がどのようなワインを求めているかを見抜く力に長けており、アマローネやヴァルポリチェッラの他に、ヴァルポリチェッラのエリア外の畑の葡萄を使い、アパッシメント(陰干し)して仕込むカナヤや、リパッソ製法を用いたジャイロ ロッソというオリジナリティ溢れるワインを造り多くの支持を得ています。



手頃な価格で、アマローネのスタイルを楽しめる  
ヴィッラ アンナベルタの創造性溢れるユニークなワイン

# CANAJA

カナヤ

飲み頃の 2015VT & 2016VT が楽しめるのも魅力です

アマローネは名乗れませんが、そのスタイルが十分に表現されています  
アンナベルタの実力の高さを感じさせてくれる 1 本

## カナヤ ロッソ 2016

Canaja Rosso

カナヤとは、ヴェネトの方言で「きつねのようにずるがしこいさま」を意味します。「I.G.T.であるにも関わらず、リッチな風味とボリュームがあって、まるでアマローネみたいなワインだ!」ということで名付けました。アパッシメントの期間が異なりますが、醸造のプロセスはアマローネと同様で、価格はかなりお値打ちです。

ヴァルポリチェッラ区域外にある畑の葡萄を使います。葡萄樹の平均樹齢は 20 年です。通常より 2~4 週間遅い 10 月末頃に収穫します。葡萄は、畑の中で少し乾燥状態になります。収穫した葡萄を 1~1 ヶ月半程、軽くアパッシメントします。この段階で 30~40%もの水分が失われています。破碎、除梗し、低い温度で 1 ヶ月かけて発酵させます。フレンチオークの 500L のトノーと大樽で 12~18 ヶ月熟成させます。出荷前に、6 ヶ月瓶で寝かせます。スパイシーで少し野性的、まるやかなアタック、タンニンはしっかりと、アフターの酸がエレガントです。スパイシーさがこのワインにはあり、その要素が食事とよく合います。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：I.G.T.

生産者：ヴィッラ アンナベルタ 葡萄品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、その他

熟成：500L の樽と大樽で 12~18 ヶ月

品番：I-572/JAN：4935919055727/容量：750ml

**¥2,750**(本体価格¥2,500)

カナヤ (I572) よりも樹齢の古い葡萄を使用し  
バリックで 24 ヶ月熟成させた『上級キュヴェ』

## カナヤ ロッソ ゴールド 2015

Canaja Rosso Gold

ヴァルポリチェッラ区域外にある畑の葡萄を使います。葡萄樹の平均樹齢は 40 年です。通常より遅い 10 月下旬に収穫します。葡萄は 40%水分が失われるまでアパッシメントします。破碎後、低温で 5~6 日間醸しをします。温度が低く、陰干しにより葡萄の糖分が高いため、1 ヶ月かけて発酵させます。バリックで 24 ヶ月熟成させます。アマローネは通常プルーンの風味がありますが、このワインにはタバコの風味があり、より複雑さがあります。まさにアマローネそのもので、この価格はお値打ちです。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：I.G.T.

生産者：ヴィッラ アンナベルタ 葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナール

熟成：バリックで 24 ヶ月

品番：I-618/JAN：4935919056182/容量：750ml

**¥3,300**(本体価格¥3,000)

# DM 初掲載

夢を叶えた3人の創設者に敬意を表して造る  
モンテプルチャーノの最上級キュヴェが新入荷！  
ファンティーニ グループ



ルカ マローニ 2023

99  
pts

モンテプルチャーノをアパッシメントして造る力強い1本  
ファンティーニの新たなトップ キュヴェ

## スリー ドリーマーズ 2020

Three Dreamers

ファンティーニの創設者、フィリッポ バッカラーロ（下の写真左）、カミッロ デ ユリウス（中央）、ヴァレンティーノ ショッティ（右）の3人をテーマに造り上げた「モンテプルチャーノのトップ キュヴェ」です。モンテプルチャーノをアパッシメントすることで、甘みを感じるほどの濃縮感とボディが楽しめる特別なワインに仕上げています。紫がかった濃いルビーレッド。干し葡萄やブラックベリー、サワーチェリーの熟した果実のアロマに加え、シナモンやダークチョコレート、かすかにバニラのニュアンスが感じられます。口に含むと熟したカシスの豊かなフレーバー、さらにスパイシーなタバコ、エスプレッソの要素が混ざります。ヴェルヴェットのようにしなやかなタンニンと心地よい酸が素晴らしいバランスを保つ、非常にリッチで厚みのあるワインです。長い余韻には樽熟成による心地よいトーストのニュアンスが広がります。

アブルッツォ北部、テーラモ県のノタレスコにあるカンタルーポの畑は丘陵地で、日当たりと水はけが良く、葡萄栽培に最適の場所です。収穫は9月の第3週に行います。畑で選別しながら手摘みで収穫します。葡萄が傷つかないように5kgの小ケースに入れセラーに運び、品質の高い葡萄のみを選別します。その後、温度と湿度をコントロールできる乾燥庫（フルツタイオ）で葡萄をアパッシメントさせます。状況に合わせて湿度や温度を調整します。アパッシメントは通常120日間行います。この間、葡萄の水分が徐々に失われ、全体の40%の水分が無くなります。自然乾燥によって独自のフルーツのアロマが出てきます。その後、やわらかく圧搾し、ステンレスタンクで25度から30度にコントロールしながら6ヶ月間発酵、醸しを行った後、アメリカンオーク樽に移し、18ヶ月熟成させます。

★「ルカ マローニ テイスティング レポート 2023 (Web版)」で99点

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：ヴィーノ

葡萄品種：モンテプルチャーノ 熟成：アメリカンオークの樽で18ヶ月

品番：I-957/JAN：4935919059572/容量：750ml

¥10,450(本体価格¥9,500)



「まるで我々のワイナリーの3人の創設者と同じように、偉大なる個性を持つタフなワインです。設立当時の彼らは若く、ワインの世界に対する情熱に溢れ、「世界で最大のブティックワイナリーを造りたい」と言う壮大な夢を持っていました。お金はまったくありませんでしたが、素晴らしい数々のアイデアを持っていました。人々は彼らのことを「スリー ドリーマーズ（夢見る3人）」と呼ぶようになりました。長年にわたり、不屈の精神と忍耐で努力を重ねた結果、彼らの夢は現実のものとなりました。情熱、高い技術、品質のための飽くなき探求心により、素晴らしい結果がもたらされました。この「スリー ドリーマーズ」は私たちがこれまでの軌跡に対する賞賛の意味が込められています。このワインは、アブルッツォのカンタルーポの畑から厳選し、アパッシメント（乾燥）した葡萄から造られています。このワインで皆様と私たちのすべての情熱を分かち合いたいと願っています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年1月時点のものです。

気候変動の影響で、しっかりとした酸をそなえたワインを造るのが難しくなっています  
マルケ州を代表する「ヴェルディッキオ」のポテンシャルの高さをぜひお確かめください！



## VIGNEDILEO ヴィニエディレオ

1990年にレオナルドがトレ カステッリを設立しました。その後、二人の息子たち（エマヌエーレとジャンフィリップ）が、亡き父の跡を継ぎ、父レオナルドの名前を借りて「ヴィニエディレオ」というブランドを立ち上げました。気温の低い深夜に葡萄を収穫することで、高品質なワインを生み出しています。

一部をフレンチオークのバリックで熟成させた上級キュヴェ  
高い酸としっかりとしたボディ、クリーミーな味わいが楽しめます

フロッコ ヴェルディッキオ デイ カステッリ デイ イエージ クラッシコ  
スペリオーレ 2020

*Frocco Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore*

フロッコは、この畑の元のオーナーのニックネームです。深みのある麦わら色。凝縮された柑橘系の果実にアーモンドペーストを思わせる香りが混ざり合っています。非常にクリーミーでしっかりとした口当たりがあります。微かにバニラを思わせる風味が、心地よい酸と良く調和しています。酸とアルコールが高いため、5年以上の熟成が可能です。通常、アルコールが高くなれば酸は減りますが、どちらも高いのは土壌の特徴が表れているためです。標高は442mで、砂と石灰岩土壌です。平均樹齢は40年。10月終わりに収穫します。収穫量は、スタンダードキュヴェ（I-796）の約半分です。ステンレスタンクで、15度の低温で15~20日間発酵させます。発酵前のスキンコンタクトは行いません。ステンレスタンクで8ヶ月熟成させます。ごく一部（5~10%）を225Lのフレンチバリックで1~2ヶ月熟成させ、味わいに深みを出しています。

★「ヴィノス 2022.7」で91点

【白・辛口】 国/地域等：イタリア/マルケ 等級：DOC 葡萄品種：ヴェルディッキオ

熟成：ステンレスタンク8ヶ月、5%~10%のみフレンチバリックで1~2ヶ月

品番：I-797/JAN：4935919057974/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

「グラスの中では控え目だが、洋梨のニュアンスに加え、ジンジャーパウダーやドライフラワーの要素が広がる。シルキーなテクスチャがあり、奥からは心地よい甘さを感じられる。フィニッシュに向けて若いメロンやミントを思わせるハーブのトーンが広がる。長い余韻にはしっかりとグリップがあり、ゆっくりと薄れてゆく集約されたシトラスの要素は完璧に調和している」  
——『ヴィノス 2022.7』より

ナイトハーベストを行うことでフレッシュな酸を表現しています

ヴェルディッキオ デイ カステッリ デイ イエージ クラッシコ 2021

*Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico*

ラベルは、ワインが入ったグラスを上から見た様子を表しています。グリーンがかった麦わら色。青リンゴやライムの花の香りに、かすかにハーブやアニスシードのニュアンスが感じられます。飲み応えのあるたっぴりとした口当たり、後から非常にエレガントなミネラルの要素が感じられます。畑の標高は442mで、砂と石灰岩土壌です。グリーンハーベストをして、しっかり収量制限します。10月第1週に収穫します。選別酵母を使い、15度の低温で約10日間、ステンレスタンクで発酵させます。発酵前のスキンコンタクトも、マロラクティック発酵も行いません。ステンレスタンクで、3~6ヶ月熟成させます。

★「ヴィノス 2022.7」で90点

【白・辛口】 国/地域等：イタリア/マルケ 等級：DOC

葡萄品種：ヴェルディッキオ 熟成：ステンレスタンクで3~6ヶ月

品番：I-796/JAN：4935919057967/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



# FITOU

Domaine de Rolland

ドメーヌ ド ロラン

## 海側と山側の2つの生産地域に分かれ 多種多様なワインが生まれる AOC フィトゥ

AOC フィトゥは、1948年に制定されたラングドック地方でも古いアペラシオンです。生産地域は2つに分かれており、1つは地中海側の「コート メール」、もうひとつは、「コート モンターニュ」と呼ばれる内陸の山岳地区で、コルピエール山麓の南東に広がっています。この2つのエリアはテロワールも異なり、「コート メール」の土壌は、主に粘土石灰質で比較的フルーティで軽めのワインが造られています。一方、「コート モンターニュ」の土壌は、痩せたシスト（片岩）で、気候は非常に乾燥しています。この厳しい環境がワインに力強さを与えます。海側と山側の多重で複雑なテロワールが、AOCの多種多様なワインの中に見出すことのできる特徴を生み出しています。



## 日本で30年以上愛され続けるフィトゥを産する 「コート モンターニュ」を代表する生産者



ドメーヌ ド ロランは山側の「コート モンターニュ」を代表する生産者で、ヒュー ジョンソンの『ポケットワインブック 2021』のフィトゥの項目で「探し出すべき生産者」として名があげられています。ドメーヌは、車1台やっと通れる険しい山道を抜けた人口800人ほどのトウジャン村にあります。7代目のポリヌ ロメラ コロメール（写真人物）がワイン造りを行っています。彼女はワイン造りに対する思いを次のように語ります。

「私は自分の葡萄畑では本領を発揮することが出来るのです。家族の遺産であり、心強い場所で、毎日少しずつですが前に進むことが出来ます。この自然豊かで健康的な環境で、様々な風景に囲まれて仕事が出来るとは本当に素晴らしいことです。むしろ逆に飽きることはありません！以前よりも気候変動が頻繁に起きるようになりました。しかし、栽培方法や作物そのものを変えることでそれに適応していかなければなりません。私はこの仕事に誇りを持っています。とても大変ですが、エキサイティングで毎日がとても楽しいです。かつて畑仕事は軽んじて見られていたこともありました。しかし、エコロジカルな面から見て、農業は私たちの地球の未来だと確信しています」

所有する畑は標高200mの丘の上に位置し、南～南西向きで、表層にはシスト、下層には花崗岩の層が見られる優れたテロワールを持っています。葡萄は有機栽培で育てられ、除草剤や化学的な農薬は使用していません。年間の日照日数は平均300日、常に山から乾いた風が吹くため、葡萄畑は健全な状態に保たれます。収穫期には、山からの冷たく乾燥した風が湿気を飛ばし、病害を防いでくれます。また冬には、風によって雲が流され、日光が射して霜を防ぎます。剪定は厳しく行い、葡萄の房の数は1本あたり8房に制限します。収穫は選別をしながら手摘みで行ないます。非常に乾いた気候のため、葡萄の実は小さくなり、収穫量は自然に抑えられ、30～33hl/haとかなり低くなっています。

## フィトゥ 2021 Fitou

【赤・フルボディ】

国/地域等：フランス/ラングドック ルシオン

等級：AOC 生産者：ドメーヌ ド ロラン

葡萄品種：カリニャン、グルナッシュ、シラー

熟成：タンクで12ヶ月

オーガニック認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-447 容量：750ml

JAN：4935919314473

¥1,980(本体価格¥1,800)



## Tasting Comments

深い赤色、チェリーやブラックベリーのフレッシュな香りが広がる。口に含むと、バランスのよいタンニンがあり、フレッシュさと凝縮した果実味と見事に調和していて、2021 ヴィンテージも素晴らしい味わい。凝縮した果実の香りが余韻として続く。ヴィンテージが若くても十分楽しめる1本。

— 弊社スタッフのコメント —

