

SENSUALE

MOSCATO

魅力的なアロマにほんのり甘さを感じる
爽やかな“弱発泡性ワイン”

ラベルとキャップシールにハートが描かれており、バレンタインの贈り物としてもおすすめです！

華やかで魅力的なアロマが広がり、ほんのりと甘さを感じる、爽やかな味わいフリッツアンテ（弱発泡性）です。輝きのあるゴールデンイエロー、桃や洋ナシ、マンゴーなどの豊かなフルーツのアロマ、そしてモスカートの持つエキゾチックなニュアンスも感じられます。採れたての果実を思わせる新鮮な風味、心地よい甘さがあり、とてもバランスが取れています。

バレンタインにも
おすすめです！

センスアール モスカート 2021

【白・やや甘口】 <弱発泡性ワイン>

国/地域等：イタリア/バジリカータ 等級：I.G.P.

生産者：ヴィニエティ デル ウルトゥーレ

葡萄品種：モスカート ビアンコ 熟成：ステンレスタンク

■品番：I-738 ■JAN：4935919057387 ■容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年2月時点のものです。

銘醸畑「ドームプロブスト」の中でも、最良の区画「キルヒライ」の葡萄を使用
ケース キーレンが造る最高級のグローセス ゲヴェックス

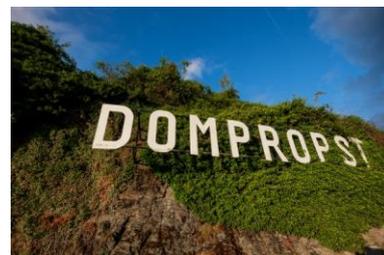


グラハー ドームプロブスト リースリング**
グローセス ゲヴェックス BR 2020

Graacher Domprobst Riesling** Grosses Gewächs Bernkasteler Ring

※無くなり次第第 2021VT に切り替わります。

ベルンカステラー リングのグローセス ゲヴェックスは、厳しい規定をクリアしたワインだけが認定される最上級の辛口リースリングです。限定的な区画であることや、収量制限、専門家で構成される審査員による官能検査で認められることが必須条件となっています。このグローセス ゲヴェックスには、ドームプロブストの中でも最良の区画とされる「キルヒライ (Kirchlay) 」の葡萄だけを使用しています。10月から11月頃に、黄金色に完熟した葡萄だけを選別しながら収穫します。压榨後、ステンレスタンクで約4~5週間発酵させます。熟成もステンレスタンクで5ヶ月行います。若いうちはワインが閉じているため熟成させる必要がありますが、2020VTは穏やかな酸を持つフルーティなスタイルの年となっているため、例年よりも親しみやすくなっています。熟成を経たワインは素晴らしく豊かなアロマが広がり、複雑さが出てきます。



白・辛口 国/地域等：ドイツ/モーゼル 生産者：ケース キーレン
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：リースリング
残糖：7.1g/L 酸度：5.2g/L 熟成：ステンレスタンクで5ヶ月
品番：KA-768/JAN：4935919197687/容量：750ml **¥6,600**(本体価格¥6,000)

ドームプロブストは「司祭長」という意味を持つ単一畑です。当時、すでに最高級のワインを生む銘醸畑として名を馳せており、この畑がもたらす利子所得がトリアー大聖堂の司祭長に納められていたことに由来しています。ケース キーレンでは、8区画に分かれる2haを所有しています。土壌はグリマ シーフアー (Glimmer schiefer：雲母片岩) という細かく砕かれたスレート (灰色粘板岩と青色粘板岩) を含み、水はけが良いのが特徴です。畑は南西向きで、樹齢は30~50年です。隣接するヒンメルライヒに比べるとやや斜度がきつく、わずかに暖かいというマイクロ気候が特徴的です。ケース キーレンでは主に、繊細なヒンメルライヒを甘口、よりボリュームのあるドームプロブストを辛口に仕立てています。

カビネットとは思えない“濃密な味わい”が決め手

現地セラーで熟成させていた 貴重な2015VTが限定入荷!



～ 弊社スタッフの試飲コメントをご紹介します～

- 完熟したフルーツの味わい。甘みもあり、とろみがあってとても美味しい。
- 酸もミネラルも甘みも抜群に良いと思う。ひねた感じもなく、とても良い状態。
- しっかりとした甘さと、それに負けないくらいの酸がある。高品質なフルーツのような味わい。
- きれいな黄色～ ゴールドの色合いで、澄んだ熟成香がある。カビネットとは思えない甘みで上質!
- ほどよい熟成感で甘みもちょうどよく、品質に対し価格もリーズナブルに感じる。

ヴェレナー ゾンネンウーア リースリング カビネット 2015

Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett

生産者のセラーでじっくりと熟成させていた、貴重なバックヴィンテージのカビネットです。ヴェレナー ゾンネンウーア「日時計」は、ブルゴーニュで例えればグラン クリュに匹敵するほどの超一流畑です。柔らかなコクがあり、香り、酸、甘味、果実味が品の良い調和を保っています。モイレンホフは、1992年より30年間、輸入を続けている貴重な生産者のひとつです。現当主のシュテファンは2016年の訪問時に、「2015VTはとても良い年で、平均的な収量だった。特に良かった点は、収穫時にずっと天気が良かったことで、予定通りの作業が落ち着いてできたため、選別は厳密に時間をかけ、3回に分けて行った。葡萄が健康だったため、10月末から11月初旬まで収穫を継続することができた。2015VTは2010VTに似ていて、芯があり、良い酸がある。高品質な葡萄で長期熟成に向けたヴィンテージ」と語ってくれました。今まさに飲み頃を迎えています。

白・やや甘口 国/地域等：ドイツ/モーゼル 生産者：モイレンホフ

等級：カビネット 葡萄品種：リースリング

残糖：51.2g/L 酸度：9.8g/L

品番：KA-759/JAN:4935919197595/容量：750ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年2月時点のものです。

サン ジョゼフ、コルナス、サン ペレイ——異なる AOC で高い評価を獲得 北部ローヌのテロワールを表現する生産者



混合農業からワイン造りへ転換

その実力の高さをすべてのワインで知らしめる

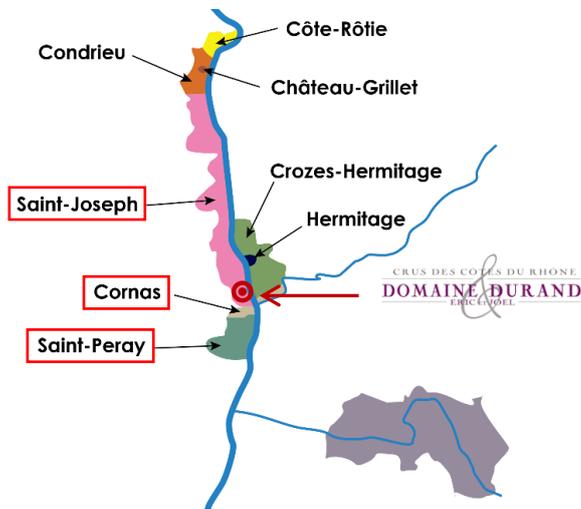
エリック エ ジョエル デュランは、A.O.C.サン ジョゼフの南に位置するシャトーブールを拠点とし、エリックとジョエルの兄弟によって運営される、小さな家族経営のドメーヌです。サン ジョゼフ、コルナス、サン ペレイの3つの A.O.C.のワインを手掛けており、それぞれが高い評価を獲得しています。特に、コルナスの評価が高く、最上級キュヴェである「コンフィダンス (FC-351)」は、ヴィンテージによって異なるものの、トップクラスの造り手によるエルミタージュと遜色のない点数を獲得するほどです。また、ミドルクラスの「アンプラント (FC-350)」、スタンダードクラスの「プレミス (FC-349)」もコンフィダンスに見劣りしないほどの高評価を得ており、その品質の高さは広く知られています。



兄のエリック (左) と弟のジョエル (右) が現在も素晴らしいワインを手掛ける。

コルナスは一説によると、ケルト語で「焼けた大地」という意味を持ち、特徴的な段々畑の景観は

ローマ時代にまで遡るとされています。840 年には、カール大帝がコルナスを訪れた際にワインを気に入り、彼が王宮を建てさせたドイツのアーヘンまで、コルナスのワインを届けさせたという伝説もあります。エリック エ ジョエル デュランのワインは、20 年以上前にも取り扱っていましたが、その頃から高品質であり、高級なワインとして知られていました。例えば、23 年前の取り扱い当時の価格では、「コルナス コンフィダンス」が 8,000 円でした (2023 年 1 月現在の価格は 9,800 円)。その当時、すでに兄のエリックがドメーヌを引き継いでいましたが、弟のジョエルは参加したばかりでした。あれから 20 年以上が経ち、ワインの価格は上がっているものの、品質はさらに大きく向上しています。



例えばトウルノンのすぐ北、ローヌ西岸にある AOC コルナスは、昔から高貴なエルミタージュの従兄弟といえる頑強なワインを生むとみなされてきた場所で、同じように花崗岩土壌の上で育ったシラーから造られ、繊細さでは劣るかもしれないが威厳と力強さを備えている。コルナスで最も有名な生産者はティエリー・アルマンとオーギュスト・クラブであろう。だが国際的評価を得ているのは、もはや彼らだけではない。コルナスは今日、若返りが進んでいる。クルビ兄弟、エリック&ジョエル・デュラン、ギョーム・ジル、ヴァンサン・パリ、そしてドメーヌ・デュ・テュネルのステファン・ロペールは、注目すべき新たな造り手である。——『世界のワイン図鑑 第8版』より

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 2 月時点のものです。



ワイン造りの哲学

ドメーヌは、1947年に混合農業からスタートしました。エリックは1987年からワイン造りに携わるようになり、その後、父からドメーヌを引き継ぎました。それと同時に、弟のジョエルもワイン造りに参加するようになりました。彼らの時代になってからは、混合農業から次第にワイン造り中心にシフトするようになり、国際的に高い評価を得るまでに成長しました。彼らは、異なる環境（オペレーション、土壌、区画）で育つ葡萄が持つ個性や可能性を尊重し、それらを引き出すように醸造、熟成を行うことを心がけています。こうして生み出されるワインは、彼らのワインの特徴である、「ボトルの中で見事な調和を保ち、華やかなアロマと骨格がありながら、しなやかさを兼ね備えた、熟成も可能なワイン」に仕上がります。



「機械が入れないほどの急斜面。 この厳しい環境が葡萄の個性を生む」

現在、サン ジョゼフ、コルナス、サン ペレイに合計 22ha の畑を所有し、赤ワイン用にシラー、白ワイン用にルーサンヌとマルサンヌ、白の I.G.P.用にヴィオニエを栽培しています。大部分の葡萄の樹齢は 20 年から 50 年です。

畑は全て日当たりの良い急斜面に広がっています。トラクターや収穫機などの機械を入れることが出来ないため、人や馬の力で土を耕し、春から夏にかけての葡萄の手入れ、そして収穫に至るまで、そのほとんどを手作業で行っています。そのため葡萄の栽培、収穫には大変な労力が伴います。彼らは、こうした環境下における厳しい畑仕事こそが、土地の個性や特徴が表現された葡萄を生むと考えています。



HVE 認証を取得し、自然環境に配慮したワイン造りを行う。

自然環境を尊重したワイン造りを重要と考え、2019 年より、フランス農水省の認証、HVE (Haute Valeur Environnementale) を取得しています。これは、畑やワイン造りだけでなく、栽培、醸造に関わるすべての工程、周辺環境保全に配慮した指標（生物多様性の尊重、土地の肥沃化、水の再利用）、基準が定められている認証です。

※HVE 認証とは、フランスの農水省の基準を満たした環境保全を推進する農家や企業に対する環境価値認定のこと。4 つの柱（生物多様性、戦略と実践、土地の肥沃化、灌漑）を中心に継続的な環境改善のプロセスを持つことを基準としています。レベル 1 から 3 まで 3 段階あり、レベル 2 と 3 は農水省から認定を受けます。認証の取得は、持続可能な生産と消費を促進させ、日常的に環境や衛生に配慮した栽培を実施していることの証だといえます。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 2 月時点のものです。

SAINT JOSEPH & CORNAS

■サン ジョゼフ：1956年にA.O.C.認定。当時はアルデッシュ県の6の村のみに認められていたが、現在はアルデッシュ県およびロワール県の26の村に拡大。南北約50km、栽培面積はおよそ1200ha。シラーに10%までマルサンヌ、ルーサンヌをブレンドが許される赤と、マルサンヌ、ルーサンヌで造る白が認められている。生産量の大半が赤。

■コルナス：1938年にA.O.C.認定。北はサン ジョゼフ、南はサン ペレイに隣接する。標高は125~400m、栽培面積は全体で約150ha、南南東向きの斜面に広がる。葡萄は半円形の丘陵地の段々畑に植えられているおかげで、ミストラルの影響は抑えられている。土壌は主に風化した花崗岩と砂まじりの粘土のほか、石灰岩の多い北部を除きシルトも見られる。シラーのみで造る赤が認められており、北ローヌでも抜きんでたパワフルな赤を生む。

マルサンヌとルーサンヌをブレンドして造る高級感のある白ワイン 風味豊かでリッチなスタイルのサン ジョゼフ ブラン

サン ジョゼフ ブラン 2020 Saint Joseph Blanc

エリック エ ジョエル デュランがサン ジョゼフのA.O.C.で唯一造る白ワインです。グリーンを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ーバーが広がります。たっぷりとした口当たり、長い余韻が感じられます。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。

★「ジエブ ダナック.com」93点、「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス2023」91点。

白・辛口 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
等級：A.O.C. 葡萄品種：マルサンヌ60%、ルーサンヌ40%
熟成：ステンレスタンクと樽で数ヶ月
品番：FC-511/JAN：4935919315111/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

キャラメリゼした洋梨、マルメロ、蜜っばい花々、そしてスパイスが感じられるサン ジョゼフ ブランの2020年。メ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。

——『ジエブ ダナック.com』2022.2.16より

ワイナリー所在地のシャトーブールと、最良の村のひとつであるグルンの葡萄を使用
樹齢20~40年のシラーが持つ凝縮した味わいを表現しています

サン ジョゼフ ルージュ レ コトー 2020 Saint Joseph Rouge Les Coteaux

A.O.C. コルナスのエリアに近い、ワイナリー所在地のシャトーブールと、最良の村のひとつであるグルンの葡萄を使用しています。赤や黒の熟した果実のアロマに黒胡椒のスパイスな要素が混ざるアロマとフレーバーが広がります。しなやかで丸い口当たりには心地よいタンニンが感じられます。畑は南南東向きの急斜面にあり、花崗岩質土壌です。葡萄の樹齢は20年から40年です。収穫は手摘みで行い、葡萄がつぶれないよう20kgの小さいケースに入れます。セラーに運び、低温にした部屋に葡萄を一晩置いておきます。100%除梗します。発酵はコンクリートタンクまたはステンレスタンク（容量50hl~70hl）で30度を超えないよう温度コントロールしながら、15日から21日間行ないます。タンニンが強くなりすぎないように、ゆっくりと優しく抽出を行います。発酵中、デレスタージュおよびビジャージュを優しく行ないます。228L、400L、600Lのサイズの異なる樽（新樽比率15%）に移し、12ヶ月熟成させます。

★「ヴィノス2022.12」92点、「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス2023」91点、「ル ギド アシェット デ ヴァン2023」1星。

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. 葡萄品種：シラー 熟成：樽（新樽15%）で12ヶ月
品番：FC-348/JAN：4935919313483/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)

暗いバイオレットの色合い。ブラックベリーやチェリー、オリーブ、バニラの香りに伴い、モカとブラックペッパーのアロマが連なっている。ジューシーでエネルギー感あふれるスタイルで、魅力的な甘いダークフルーツ、バニラ、スパイスケーキのフレーバーがあり、スモーキーな香りが立ち上る。余韻は長く、ほのかに噛み応えがあり、よく溶け込んだタンニンといつまでも続くスパイスな味わいがある。

——『ヴィノス2022.12』より

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年2月時点のものです。



ポテンシャルの高さが存分に発揮されたデュランのトップ キュヴェ
エルミタージュに比肩する最上級のコルナス



コルナス コンフィダンス 2017
Cornas Confidence

限定
70本

非常に痩せた花崗岩質土壌の複数の区画から、優れた葡萄のみを選別して造られたワインです。平均樹齢は 30 年です。非常に凝縮された黒い果実のアロマが広がります。複雑で力強く、持続性があります。引き締まったタンニンは非常に洗練されてエレガントで、豊かなミネラルの要素が感じられます。収穫は手摘みで、全体の 50%を除梗します。アルコール発酵の前に 3 時間、低温マセラシオンを行います。発酵はコンクリートまたはステンレスタンクで、28 度で約 28 日間行います。熟成は 228L の樽（全体の 30%は新樽、残りは 1~4 回使用樽）で 12 ヶ月行います。

★「ワイン スペクテーター 2020.2.29」94 点、「デカンター2018.11.1」94 点、「ワイン アドヴォケイト 2019.12.20」(93-95) 点、「デカンター2021.12」93 点、「ラ ルヴュ ド ヴァン ド フランス 2021」92 点。

※「ワイン アドヴォケイト」では、2017VT のエルミタージュについて、E.ギガルの「エクス ヴォト」が 95 点、通常のキュヴェが 93 点を獲得しています。暫定評価ではありますが、「コルナス コンフィダンス」の 93-95 点という評価は、こうしたトップ生産者のエルミタージュに比肩するものであることが分かります。

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. 葡萄品種：シラー 熟成：228L の樽（新樽 30%）で 12 ヶ月
品番：FC-351/JAN：4935919313513/容量：750ml

¥10,780(本体価格¥9,800)

デュランのトップ キュヴェ、コルナス コンフィダンス 2017 は最も花崗岩の多い土壌の樹齢の古い葡萄から造られる。30%を新樽で熟成させたこのワインは、砕いた石、様々なハーブ、アーモンドペースト、ラズベリーやブルーベリー、カシスのノートは、深みのあるフレーバーの中でバランスよく混ざり合う。フルボディで深みと集約があり、またリッチなタンニンが感じられる。長い余韻にはかすかにモカのニュアンスが漂う。

— 『ワイン アドヴォケイト 2019.12.20』より

ワイン アドヴォケイトでは「コンフィダンスと同じくらい良い」と評価されました

コルナス アンプラント 2018
Cornas Empreintes

限定
140本

Vinous2022.12
95 pts

複数の区画の葡萄をブレンドしています。土壌は主に表土の浅い花崗岩で、一部は粘土石灰質です。葡萄の樹齢は 30 年~40 年です。ブルーベリーやブラックベリーの果実とスパイスの集約したアロマがあります。口当たりは力強く、広がりがあります。収穫は手摘みで行い、葡萄がつぶれないよう 20kg の小さいケースに入れます。セラーに運び、低温にした部屋に葡萄を一晩置いておきます。全体の 75%を除梗します。発酵はコンクリートタンクまたはステンレスタンクで 30 度を超えないよう温度コントロールしながら 21~28 日間行います。タンニンが強くなりすぎないように優しく抽出を行います。発酵中、デレスタージュおよびピジャージュを優しく行います。熟成は 228L の樽で 12 ヶ月（新樽比率 25%）行います。

★「ヴィノス 2022.12」95 点、「デカンター2021.8.1」94 点、「ワイン アドヴォケイト 2019.12.20」(92-94) 点、「ジエブ ダナック.com」93 点、「ワイン スペクテーター2020.1.31-2.28」92 点、「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2022」91 点。

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. 葡萄品種：シラー 熟成：228L の樽（新樽 25%）で 12 ヶ月
品番：FC-350/JAN：4935919313506/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

若いうちから楽しめるスタイルでありながら、ヴィノスで94点という高評価を獲得！
他の生産者のトップ キュヴェに勝るとも劣らない、デュランのスタンダード キュヴェ

コルナス プレミス 2020
Cornas Premices

Vinous2022.12
94 pts

土壌は花崗岩質、葡萄の樹齢は 20 年から 50 年です。濃い赤色、黒い果実やスパイスの混ざる集約のあるアロマが広がります。存在感のある口当たりで、エレガントでタイトに引き締まったタンニンが感じられ、非常に長いフレッシュな余韻があります。収穫は手摘みで行い、葡萄がつぶれないよう 20kg の小さいケースに入れます。セラーに運び、低温にした部屋に葡萄を一晩置いておきます。全体の 85%を除梗します。発酵はコンクリートタンクまたはステンレスタンクで 30 度を超えないよう温度コントロールしながら 21~28 日間行います。タンニンが強くなりすぎないように優しく抽出を行います。発酵中、デレスタージュおよびピジャージュを優しく行います。熟成は 228L の樽で 12 ヶ月（新樽比率 20%）行います。

★「ヴィノス 2022.12」で 94 点、「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2023」92 点。

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. 葡萄品種：シラー 熟成：228L の樽（新樽 20%）で 12 ヶ月
品番：FC-349/JAN：4935919313490/容量：750ml

¥6,600(本体価格¥6,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 2 月時点のものです。



シャルル ペール エ フィーユ CHARLES PÈRE ET FILLE

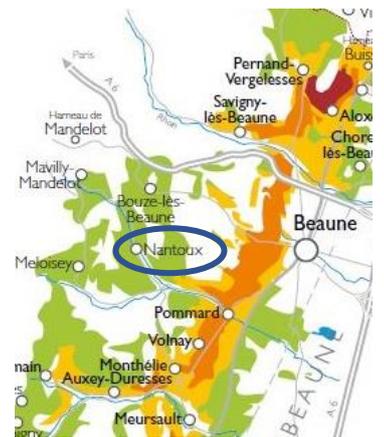


娘たちが参加し、今まさに変化を続ける家族経営の生産者 気候変動によって注目されるオート コート ド ボーヌのワイン

シャルル ペール エ フィーユはオート コート ド ボーヌの中心、ナントゥー (Nantoux) を拠点とする家族経営のドメーヌです。近年のブルゴーニュでは、気候変動の影響で、アルコール度数 14% のワインが珍しくないばかりでなく、中には 15%を超えるものも出てきています。そんな中で、オート コート ド ボーヌよりも標高が高いオート コート ド ボーヌのエリアの評価が見直されており、少しずつ注目を集め始めています。ブルゴーニュらしい美しい酸とミネラルを備えたワインをお探しの方には、ぜひともおすすめしたいエリアです。ナントゥーは、ボーヌの町から約 8km 西にあり、ジャスパー モリス MW は『ブルゴーニュワイン大全』の中で、「**オート=コートの中核を成す村で、あちらこちらで造り手の看板を見かけることができる。モンショヴェとシャルルのどちらが好みかわからないときは、この村に来ればどちらも選び放題だ**」と述べています。

『ジャンシス ロビンソン.com』の 2021 年 4 月 19 日付の記事、「Even more 2019 burgundies」ではトップにパスカルとポリーヌの写真が挿入され、「この造り手は素晴らしい発見でした。私はこの父娘のコンビネーションによる 2019VT のワインがとても好きで、このテイスティング ノートがこの生産者の初レビューであることを反省しています」、「**全てのワインに感銘を受けた**」と、ジャンシス ロビンソン自らが評し、6 銘柄のテイスティングコメントを掲載しています。

1988 年、フランソワの息子パスカルが父からドメーヌを引き継ぎました。そして **2015 年には、パスカルの娘ポリーヌが加わり、新たにシャルル ペール エ フィーユを立ち上げました。2021 年には、ポリーヌの妹であるマリーが参加しています。**また、ポリーヌは自分たちのワインを親しみやすい雰囲気の中で味わってもらいたいと考え、「La table de Pauline (ポリーヌの食卓)」というレストランを開いています。合計で 14ha の葡萄畑を所有しており、その内 10ha がオート コート ド ボーヌ、残りの 4 ha がヴォルネイ、ポマル、ムルソー、ボーヌにあります。その他にシャブリやマコン、ジュヴレ シャンベルタン、ニューイ サン ジョルジュなどのワインも生産しています。また、自然環境に配慮した葡萄栽培、ワイン生産を行っており、2021 年 3 月にはフランス農水省の HVE (環境価値重視) 認証を取得しています。ワイン造りは伝統的な方法で行います。葡萄は手作業で収穫した後、選果テーブルで選別し、除梗します。数年前から試験的に全房発酵も行っています。発酵は 10~15 日間、手でピジャージュし、空気圧プレスで圧搾します。熟成は樽で行い、ボトリングの前まで澱と一緒に寝かせます。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 2 月時点のものです。

アンフォラから着想を得て生まれた特別な樽 “メニール”

パスカルは、ワイン造りの工程において、熟成は非常に大切だと考えています。オート コート ド ボーヌのキュヴェ“メニール”は、パスカルがアンフォラからインスピレーションを得て樽メーカーに特別に注文した、上部が狭い形状の木樽で熟成させています。パスカルは、この特別な樽に“メニール”という名前をつけました。メニールとは先史時代の巨石記念物「メンヒル」のフランス語での呼び方で、1本の長い石を縦にして立てたものです。

※初回入荷分は商品名や説明文に「メンヒル」を採用していましたが、以降入荷分はフランス語読みの「メニール」に統一しております。何卒ご了承くださいませ。

この形にした理由は、ワインが内部で自然に対流を起こすことが知られていたからだと言えます。また、この樽で熟成させると成分がワインにしっかりと溶け込み、澱が出にくくなるそうです。2011年に初めてトライし、結果が良かったため、それ以降もこの樽を使っています。この樽で熟成させたワインは、とてもフルーティでボディがしっかりとしています。ワインガイドでの評価も高く、『ワイン エンスージアスト』の2021年1月12日のレビューで、「ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ ルージュ キュヴェ デュ メニール 2019 (FC-434 : 現行 2018VT)」が91点を獲得しています。



シャルル ペール エ フィーユを代表するオート コート ド ボーヌのフラッグシップ 特別な樽 “メニール” で熟成させて深みのある味わいに仕上げています



ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ ブラン キュヴェ デュ メニール 2020 *Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc Cuvée du Menhir*

50 本
限り

特別な樽“メニール（メンヒル）”で熟成させたキュヴェです。金色を帯びた輝きのある麦わら色、エキゾチックなフルーツのアロマ、丸くソフトな口当たり、ミネラルの要素も感じられます。さらにかすかに柔らかな樽のニュアンスが感じられます。ジャンボン ペルシエなどと合わせるとより一層美味しく楽しめます。手摘みで収穫した葡萄はセラーに運び、選果テーブルで丁寧に選別します。除梗した後、空気圧プレスでゆっくりと柔らかく压榨します。発酵後、フレンチオーク樽で12ヶ月熟成させます。



【白・辛口】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C
葡萄品種：シャルドネ 熟成：フレンチオークの樽で12ヶ月
品番：FC-430/JAN：4935919314305/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)



ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ ルージュ キュヴェ デュ メニール 2018 *Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge Cuvée du Menhir*

200 本
限り

無くなり次第、
下記へ品番変更致します
FC-721/本体価格¥5,200

特別な樽“メニール（メンヒル）”で熟成させたキュヴェです。紫を帯びた赤色。チェリーやカシスのコンフィ（シロップ漬け）やリコリスの甘いアロマが感じられます。口当たりは力強さがありながらエレガントで、樽の心地よいニュアンスが感じられます。仔羊や鴨の胸肉などの肉類との相性は抜群です。発酵はタンクで15日間(全体の約35%は全房)行い、熟成は上部が狭い特注のフレンチオーク樽(320L)で12ヶ月行います。年間生産量は約5,000本です。暖かい2018VTのワインですが、アルコール度数は13%で、味わいのバランスが取れています。



【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオークの樽で12ヶ月
品番：FC-434/JAN：4935919314343/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

平均樹齢 30 年の葡萄を使用して造る、オート コート ド ボーヌのスタンダード キュヴェ
若々しいフルーツの豊かな味わいを楽しみたい方におすすめです

ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ ルージュ ボールガール 2021

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge Beauregard

平均樹齢 30 年の葡萄を使用しています。スミレ色を帯びた赤紫色、キイチゴやチェリーのチャームングなアロマが広がります。上品な口当たりで非常にバランスのよいワインに仕上がっています。生産者は、「フレッシュな赤い果実のアロマがいくつも感じられるワインです。しなやかさと繊細さを併せ持っています。若いうちに、ローストポークや軽めのチーズと一緒に、果実味豊かなうちに飲んでいただきたいです」と話します。畑で選別しながら手摘みで収穫し、さらにセラーに運んだ後、振動式の選果テーブルで丁寧に選別します。発酵は天然酵母を用い、28 度にコントロールしながらコンクリートタンクで 15 日間（全体の 35%は全房）行います。発酵期間中、朝と夜に 1 回ずつ、ピジャージュ、ルモンターージュを行います。熟成は 228L のフレンチオーク樽で 12 ヶ月行います。熟成後は清澄せず、軽くフィルターをかけてボトリングします。



【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C

葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオークの樽で 12 ヶ月

品番：FC-695/JAN：4935919316958/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



気軽に楽しめるブルゴーニュワインとして人気のコトー ブルギニオン
ガメイとピノ ノワールをブレンドして造るチャームングなワインです

コトー ブルギニオン ルージュ Coteaux Bourguignons Rouge

2018VT
250 本限り

ガメイを主体にピノ ノワールをブレンドして造るコトー ブルギニオンです。ブルゴーニュワインの価格高騰が目を見かね、気軽に楽しむことが出来るのもこのワインの魅力です。紫がかった赤色、カシスやフランボワーズ、グロゼイユなど黒や赤の果実のアロマが広がります。豊かな果実味に溢れ、非常に調和のとれたフルーティなワインです。手摘みで収穫した葡萄はセラーに運び、選果テーブルで丁寧に選別します。発酵はコンクリートタンクで 15 日間（全体の約 35%は全房発酵）行います。タンクとフレンチオーク樽で熟成させます。比率はヴィンテージにより異なります。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C

葡萄品種：ガメイ 60%、ピノ ノワール 40%

熟成：2018VT は全体の 60%、2021VT は 100%をフレンチオーク樽（新樽 100%）で熟成

【2018VT】品番：FC-431/JAN：4935919314312/容量：750ml ¥2,750(本体価格¥2,500)

【2021VT】品番：FC-719/JAN：4935919317191/容量：750ml ¥3,300(本体価格¥3,000)



注目のワイン産地 “オート コート ド ボーヌ”

オート コート ド ボーヌは、コート ド ボーヌの西側、標高 280~450m の丘陵地に広がるエリアです。コート ド ボーヌよりも標高は 100~200m ほど高く、より冷涼で、酸とミネラルが特徴的なエレガントなワインが生み出されます。1180 年に執り行われた、フランス最初の偉大な王と評されるフィリップ 2 世の戴冠式では、この地方の赤ワインが飲まれました。中世に最盛を極めました、その後フィロキセラ禍によって葡萄畑の大半が失われ、オート コート ド ボーヌのワインは歴史の影に隠れてしまいました。第二次世界大戦後、オート コート ド ボーヌの保護組合が再設立されると、徐々に活気を取り戻していき、1961 年には AOC として認定されるまでに至りました。『世界のワイン図鑑』第 8 版では、「あまり風雨にさらされていない東や南向きの谷間でなら、ピノ・ノワールやシャルドネから、総じて軽めだが時として真のコート・ドールの個性をもつ上質ワインができることもある。特に 2015 年のような良年には、オート・コートではコート・ドールの冷涼な地区と同じように優れたワインが生まれる。オート・コート・ド・ボーヌの最上の村には、ナント（※引用者注：Nantoux/ナントウーのこと）、エシュヴロンヌ、ラ・ロシュポー、ムロワゼイ等がある」と記されています。シャルル パール エ フィーユは、ナントウーを代表する生産者です。ポリヌとマリーが参加したことから、さらなる品質向上が期待でき、今後の成長も非常に楽しみな生産者といえます。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 2 月時点のものです。



ロッカ デイ モリ

ROCCA DEI MORI

ボトルでの長い熟成を想定したワイン造り、収穫量を抑え、樽やコルクにまでこだわる

プーリアの熱い兄弟



イタリア歴史認定協会に認定されているワイナリー

ロッカ デイ モリは1870年に設立されました。実際に1870年に設立されたという記録が残されており、イタリア歴史認定協会（Unione Imprese storiche Italiane）によってその歴史が正式に認められています。イタリアのワイナリーの中でこのように正式な歴史認定を受けているのはロッカ デイ モリの他、アンティノリ、リカーゾリ、チェッキなど約10軒の生産者にすぎません。現在は4代目のマルチェッロ（写真左）とマッシミリアーノ（写真右）の兄弟によって運営されている家族経営のワイナリーです。

ロッカ デイ モリでは、プーリアの土着品種（プリミティーヴォ、ネグロアマーロ、マルヴァジア ネーラなど）を主体にワイン造りを行っています。そして、それらの葡萄を「アルベレッロ プリエーゼ（Alberello Pugliese）」という伝統的な仕立て方法で栽培します。また、ロッカ デイ モリのワインは毎年造られているわけではありません。品質の良い年にだけ「ロッカ デイ モリ」として瓶詰めします。納得のいかない品質のヴィンテージは格下げをし、別のラベルでリリースします。

アルベレッロ プリエーゼの特徴

「アルベレッロ プリエーゼ」という仕立ての特徴は、葡萄の葉が生い茂っているため、葡萄の房に直射日光が当たるのを防いでくれるという点です。そのかわり、地面からの日光の反射によって、葡萄はゆっくりと成熟します。プーリアの日中は非常に気温が高いため、収穫は暑さを避けて夜間に行います。すべて手摘み、よい葡萄だけを選別しながら行います。アルベレッロ プリエーゼ仕立ての場合、収量は非常に低くなりますが、品質のよい葡萄を得ることが出来ます。一般的な仕立て（スパリエーラ、グイヨ等）の場合、1haあたり15,000kgから20,000kgの収穫量のところ、アルベレッロ プリエーゼの場合は1haあたり、僅か5,000kg（通常の3分の1から4分の1）という低さです。また、アルベレッロ プリエーゼはワイン造りの面での重要性の他に、その希少性、葡萄畑の景観の美しさから、現在、ユネスコの世界遺産に申請されています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年2月時点のものです。

伝統的な造り（発酵、熟成）

ロッカ デイ モリは流行を追うのではなく、伝統的なワイン造りを今も引き継いで行っています。「伝統的」とは、例えば、発酵を125hLのスラヴォニア産の大樽で行う点です。また、醸しは、通常ですと平均7日間で行いますが、ロッカ デイ モリでは30~45日間と非常に長く行っている点です。そして、熟成はバリックで6ヶ月~24ヶ月（ワインによって熟成期間は異なる）行います。その後、ブレンドして55hLの大樽でさらに数ヶ月寝かせ、ワインを落ち着かせます。ボトリングの際は、清澄せず、フィルターもかけません。つまり、ワインは限りなく自然な状態で瓶詰めされ、さらに最低でも6ヶ月瓶熟を行います。



ボトルでの長期熟成を想定した造り、コルクにもこだわる

ロッカ デイ モリ シリーズはボトルでの長い熟成を想定しているため、最高品質のコルクを使用しています。このコルクは通常のものよりも数倍の値段がするものです。右写真の手前2つがロッカ デイ モリ シリーズに使われているコルクです（一番奥はフォルテ インカント シリーズの使うもの）。長期熟成が出来るワインであること、そして品質の高いコルクのおかげで、ロッカ デイ モリのセラーには1938年のワインが残っています。その他にも家族の生まれ年や記念の年のワインをセラーでキープしています。



華やかで濃厚な果実実を持ちながら、タンニンはなめらか
バランスよく、まとまりがある1本

サリチェ サレンティーノ ロッソ 2019

Salice Salentino Rosso

スラヴォニアンオークの大樽（125hL）で発酵させ、30~45日醸しをします。発酵後、フレンチオークの樽（225L）で6ヶ月、ブレンド後スラヴォニアンオークの大樽（55hL）に移して数ヶ月寝かせます。清澄も、ろ過もせず瓶詰めし、6ヶ月寝かせます。**マルヴァジア ネーラは味わいの柔らかさが特徴で、そのためコペルティーノ ロッソ（I558）より優しく柔らかい味わいになります。**少し深みのあるルビー色、ビターな樽の風味を感じます。ビターチョコのような果実味と、やや強めのタンニンがあり濃厚ですが、全体はバランスよくまとまっています。



【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：ネグロアマーロ 80%、マルヴァジア ネーラ 20%

熟成：フレンチオークの樽で6ヶ月、

スラヴォニアンオークの大樽（5,500L）で数ヶ月

品番：I-557/JAN：4935919055574/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2月時点のものです。



品種ごとに熟成に使用する樽を使い分け、巧みにブレンド ロッカ デイ モリの自信作

サレント ロッソ スルサム 2017 Salento Rosso Sursum

スラヴォニアンオークの大樽（125hL）で30～45日間発酵させます。その後、プリミティーヴォはアメリカンオークの樽（225L）、モンテプルチャーノはフレンチオークの樽（225L）で12ヶ月熟成、ブレンド後スラヴォニアンオークの大樽（55hL）に移して数ヶ月寝かせます。清澄、フィルターなしでボトリングし、12ヶ月瓶熟させます。**モンテプルチャーノを加えることで深みを与えています。**心地よい樽の香り、まろやかなタンニンです。

【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 50%、モンテプルチャーノ 50%

熟成：225Lの樽で12ヶ月、スラヴォニアンオークの大樽で数ヶ月

品番：I-581/JAN：4935919055819/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



「プーリアの品種プリミティーヴォでビッグなワインを造りたい」 という思いが込められた1本

プリミティーヴォ サレント ブリアコ 2019 Primitivo Salento Briaco

スラヴォニアンオークの大樽（125hL）で30～45日間発酵させます。アメリカンオークの樽（225L）で12ヶ月、その後スラヴォニアンオークの大樽（55hL）に移して数ヶ月熟成させます。清澄もろ過もせず瓶詰めし、12ヶ月寝かせます。スモーキーでビターなタンニンがあります。酸は角がなく、飲みやすい味わいです。「カベルネやメルロからビッグワインを造るのは、プリミティーヴォやネグロアマーロといった品種から造るより簡単なことです。**私達にしか出来ない特殊なワインを造りたいという思いから、私達の地域にしかないプリミティーヴォを使いました**」という思いの詰まったワインです。

【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

熟成：アメリカンオークの樽で12ヶ月、スラヴォニアンオークの大樽で数ヶ月

品番：I-556/JAN：4935919055567/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



本当に良いヴィンテージのみ生産するワインだからこそ 樽やコルクにもこだわっています

スクインツァーノ リゼルヴァ ウイリエーザ 2017 Squinzano Riserva Ujliesia

良い年にしか造らないトップ キュヴェ。レッツェ島の限られたエリアである、スクインツァーノからのワインです。畑は石灰質主体で、いくつかの部分を除いて、ほとんどが岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されています。収穫時期が少し遅く、葡萄が乾燥します。厳しく選別します。スラヴォニアンオークの大樽（12,500L）で30～45日間発酵させます。その後フレンチオークのバリック（225L）で24ヶ月、ブレンド後、スラヴォニアンオークの大樽（55hL）に移して数ヶ月熟成させます。清澄もろ過もせず瓶詰めし、12ヶ月寝かせます。バリックは、フランスのジュピユ産のもので、現地を訪問し木材で購入し、4～5年寝かせてから樽に仕上げられています。大変高価ですが、木目が細かく、長期熟成ワインに最適です。すこし野生的でスパイシーな風味、分かりやすいバニラ香が感じられます。強めのタンニン、口当りは甘さがあります。「このワインについて最も重要なことは熟成しているということ、さらにまだ熟成できる品質であるということです。ワインを知っている人は熟成の良さを分かっています」とマッシミリアーノは話していました。

【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：ネグロアマーロ 70%、サンジョヴェーゼ 30%

熟成：フレンチオークのバリックで24ヶ月、スラヴォニアンオークの大樽（5,500L）で数ヶ月

品番：I-555/JAN：4935919055550/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



「人の記憶に残るワインを造りたい」
このワインには、そうした思いが込められています



サレント ビアンコ エレナ 2020
Salento Bianco Jelena

「良いワインを造ることも重要だが、人の記憶に残るワインが造りたい」と考えたことがきっかけで出来たワインです。グリッロはマルサラに使う品種で、現在シチリアの地葡萄のように言われていますが、元々はプーリアの品種です。エノログのマッシミリアーノが好きな品種です。仕立てはギヨーです。すべての品種は一緒に樽で発酵、樽で熟成させます。樽は、ヴェネト北部のコネリアーノの樽会社製の、スラヴォニア産のアカシアを使ったバリック（新樽、1回使用樽）です。12ヶ月樽熟成した後は、ろ過せずすぐに瓶詰めします。アカシアの樽を使うのは、樽の香りが付き過ぎないようにするためです。

グリーンがかったイエロー。黄桃のシロップ漬け、バニラの香り。丸みのある果実感があり、レモンのようなしっかりとした酸、僅かにタンニンを感じます。「きれいな酸のニュアンスを出したいので、15~16度が一番いい温度。冷やし過ぎないことが大切」とマッシミリアーノは話していました。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/プーリア 等級：I.G.P.
葡萄品種：グリッロ 40%、ビアンコ ダレッサーノ 30%、シャルドネ 30%
熟成：アカシアの樽で 12ヶ月
品番：I-582/JAN：4935919055826/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

妥協のない造りで、価格以上の満足感が味わえる
ロッカ デイ モリのエントリー クラス “フォルテ インカント”

ロッカ デイ モリの華やかで充実した果実味が、このクラスでもしっかりと表現されています

2022年に新入荷したネグロアマーロ 100%で造るキュヴェ /

ネグロアマーロ サレント フォルテ インカント 2019
Negroamaro Salento Forte Incanto

温度管理の下、スラヴォニアンオークの大樽で 30~45 日、発酵と醸しを行います。熟成も樽で約 3ヶ月行います。輝きのある濃いルビーレッド、豊かな赤い果実のフルーティで素晴らしい香りが広がります。口に含むと花を思わせるフレーバーがとてもフレッシュに感じられます。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：イタリア/プーリア
等級：I.G.P. 生産者：ロッカ デイ モリ
葡萄品種：ネグロアマーロ 熟成：樽で約 3ヶ月
品番：I-949/JAN：4935919059497/容量：750ml
¥1,540(本体価格¥1,400)

サリチェ サレンティーノ フォルテ インカント 2019
Salice Salentino Forte Incanto

温度管理のもと大樽で 30~45 日間発酵。3ヶ月スラヴォニアンオークの大樽で熟成させます。フリージアや繊細な野性のスマイル、豊かなプラム、土を思わせる香りが混ざり合ったアロマ。力強いタンニンに支えられたしっかりとした骨格があります。非常にバランスのとれた味わいで、完熟したブラックベリーの実、しだいにブラックカラントのジャムや、クローヴを思わせる風味へと変化します。

【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：ネグロアマーロ 80%、マルヴァジア ネーラ 20%
熟成：スラヴォニアンオークの大樽で 3ヶ月
品番：I-583/JAN：4935919055833/容量：750ml
¥1,540(本体価格¥1,400)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 2 月時点のものです。



1000 円台前半で楽しめる おすすめワイン

フランス、イタリア、スペインから1,000 円台前半のこだわりの詰まったワインを集めました!



BODEGAS GABARDA — ボデガス ガバルダ —

畑のある場所は大昔からガバルダ（野バラ）が自生していたことから畑はガバルドサ（野バラの土地）と呼ばれていたことから、ワイナリー名にガバルダと名付け、ラベルにも野バラが描かれています。このエリアは、昼夜の温度差が非常に大きな地域で、収穫時期の差がワインに大きな影響を与えます。そのため、気温の低い夜間に機械を使用して短時間で収穫することで、果実味やアロマを保った葡萄が得られるようにしています。また、収穫量を、D.O.規定が 100hL/ha のところ、60hL/ha に抑え、量より質を重視したワイン造りを行っています。



ナイトハーベストで酸とアロマをキープした、こだわりのシャルドネ

ボディに丸みを与えるために、一部を樽熟成させました



ガバルダ シャルドネ 2020

Gabarda Chardonnay

粘土と石灰の土壌です。最適な熟度になった時点で、葡萄の温度が上がるのを防ぐために夜間に収穫します。発酵前に低温で6時間スキンコンタクトします。プレスした果汁は10度で3日間置いてから漉引き。温度管理しながらステンレスタンクで発酵させます。調和、深みを出すために、上質な澱だけを残し、毎週バトナーージュを行います。25%を25hLの大樽（新樽でない）で1ヶ月熟成させます。樽の風味を付けることが目的ではなく、ボディに丸みを持たせるためです。輝きのある黄色、トロピカルフルーツや白い花の香りが、上品なバニラのノートと調和しています。心地良い口当たり、生き生きとしたキレのよいフィニッシュです。

【白・辛口】国/地域等：スペイン/カリニエナ 等級：D.O.
生産者：ボデガス ガバルダ 葡萄品種：シャルドネ
熟成：25%を2,500Lの大樽（新樽ではない）で1ヶ月
品番：S-208/JAN：4935919072083/容量：750ml

¥1,210(本体価格¥1,100)

フレッシュで生き生きとした親しみやすい赤ワイン

ガバルダが目指す、フルーティでバランスよく、飲みやすいスタイルが表れています



ガバルダ ウノ 2019

Gabarda 1

ガルナッチャ主体で、シラーを少しブレンドしています。葡萄は気温の低い夜間に収穫します。発酵前に、8度に保ちながら、5日間コールドマセレーションを行った後、それぞれのアロマの特徴を損なわないように、品種ごとに分けステンレスタンクで発酵させます。濃いチェリーレッド、やわらかいミルクィな香りと花の香り。口に含むと濃厚な果実味が感じられます。ガルナッチャの持つしっかりとした骨格とシラーのシルクのような滑らかさを併せ持つ、たいへんバランスのよいワインです。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：スペイン/カリニエナ 等級：D.O.
生産者：ボデガス ガバルダ 葡萄品種：ガルナッチャ、シラー
品番：S-181/JAN：4935919071819/容量：750ml

¥1,210(本体価格¥1,100)



LES PEYRAUTINS — レ ペイロタン —

「ラルヴェ デュ ヴァン ド フランス」に掲載され近年注目を浴びるドメーヌ ガラブーのフレデリック ガラブーが手掛けるワイン。彼は自らのドメーヌを運営しつつ、ラングドックのワイナリーでワインメーカーとしてもその手腕を発揮しています。「レ ペイロタン」はそのワイナリーのプレミアム ヴァラエタル シリーズですが、ガラブー自身が醸造を手掛け、それぞれの品種が持つ香りや味わいの個性が表現されています。ラベルに彼の名前が記載されています。



フレデリックの力量が感じられる 1 本

2021VT はソーヴィニヨン ブランにコロンバルをブレンドし、よりフレッシュではつらつとした味わいに仕上げました



コート ド ガスコニュ ブラン 2021

Côtes de Gascogne Blanc

<スクリューキャップ>

南西地方のガスコニュはラングドックよりも涼しいため、アルコール度数も低く、エレガントなワインに仕上がります。きれいなアロマを最大限に抽出するため 6 時間のスキンコンタクトを行った後、やさしくプレスします。果汁を落ち着かせた後、低温に管理しながらステンレスタンクで発酵を行い、きれいな澱と共に 5 ヶ月に寝かせます。明るく鮮やかな黄色、ライムやハーブを思わせる香り、はつらつとした風味とフルーティな味わいです。

【白・辛口】国/地域等：フランス/南西地方 ガスコニュ 等級：I.G.P.

生産者：レ ペイロタン 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン、コロンバル

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月

品番：FC-281/JAN：4935919312813/容量：750ml

¥1,375(本体価格¥1,250)

バトナーージュによって、深いアロマを引き出しました

2021VT は、「リヨン国際ワインコンクール 2022」で金賞を受賞しています

ペイ ドック シャルドネ 2021

Pays d'Oc Chardonnay

<スクリューキャップ>

葡萄は完全に熟した状態で収穫します。ブヌマティックプレスで压榨した後、質の良い果汁だけを選んでワインにします。15 度の低温に管理しながらステンレスタンクで発酵させます。ステンレスタンクで、綺麗な澱とともに 5 ヶ月熟成させます。熟成中はソフトな味わいを出し、アロマを深めるためにバトナーージュを行います。グリーンがかったゴールデン イエロー。レモンやオレンジなど柑橘系の果実や青りんごのアロマの中に、かすかにフレッシュなタイムを思わせるハーブのニュアンスが感じられます。口に含むとジュシーでとてもバランスが良く、余韻はフレッシュです。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ラングドック ルシヨン 等級：I.G.P.

生産者：レ ペイロタン 葡萄品種：シャルドネ

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月

品番：FC-186/JAN：4935919311861/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

※金賞シールはついておりません。

濃厚な果実味と共に、スパイシーな要素が感じられます

2021VT は、「ベルリン ワイン トロフィー 2022」で金賞を受賞しています

ペイ ドック シラー 2021

Pays d'Oc Syrah

完熟した葡萄だけを選んで収穫します。収穫した葡萄を除梗します。大部分は伝統的な方法で 3 週間ほど発酵と醸しを行います。ごく一部の葡萄は発酵前に高めの温度でスキンコンタクトを行います。ステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。最後にすべてのワインをブレンドしてバランスのとれたワインに仕上げています。インクのように濃い紫色。スマイレの花やブラックベリー豊かな香りの中に、かすかにココアやリコリスのニュアンスが感じられます。リッチで深みのある味わいがあり、タンニンはとてもしなやかです。余韻にかすかにスパイシーな要素が感じられます。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：フランス/ラングドック ルシヨン

等級：I.G.P. 生産者：レ ペイロタン 葡萄品種：シラー

品番：FC-187/JAN：4935919311878/容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)

※金賞シールはついておりません。

ALPHA ZETA — アルファ ゼータ —

アルファ ゼータは、カナダ出身でワインの最高峰の資格のひとつ「マスター オブ ワイン (MW)」を持つデイヴィッド グリーヴと、ニュージーランド出身の醸造家 マット トムソンが 1999 年にヴェネト州で立ち上げたブランドです。醸造を務める マット トムソンがカンティーナに常駐し、畑の管理からワインの醸造までを担っています。また、設備を全て地元の農協からレンタルでまかなうことで、生産コストを下げる努力をしています。このエリアを代表するガルガネガやコルヴィーナといったヴェネト州の土着品種を使い、産地の個性を表現した素晴らしいワインを手に取りやすい価格で造り出しています。手頃な価格でありながら、品質には一切の妥協がなく、時に本当にこの価格であっているのか？と疑いたくなるほど、コストパフォーマンスに優れています。



一部を樽熟成させた、リッチな味わい

ソアーヴェに引けを取らない、コストパフォーマンスの高さが魅力です



ジ ガルガネガ 2021

'G' Garganega

<スクリュューキャップ>

「よく熟した白桃を思わせる香り、生き生きとしてフレッシュ。かすかにバニラの香りが感じられる。リッチでドライな口当たり。心地よい果実味を感じるフィニッシュ。非常にクリーンで良くバランスがとれている」とデイヴィッド グリーヴMWはコメントしていました。

ブナマティックプレスで全房圧搾します。果汁はすぐに冷却し、自然に落ち着かせます。1,200hLのステンレスタンクで、12~14度で発酵させます。4ヶ月澱と共に寝かせます。ワインに丸みを与え、S ソアーヴェ (I-541) との違いを出すために、20%を500Lの樽（新樽でない）で2~3ヶ月熟成させます。瓶詰まで1,200hLのステンレスタンクで温度管理の下、寝かせます。ソアーヴェに全く引けをとらない品質です。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：I.G.P.

生産者：アルファ ゼータ 葡萄品種：ガルガネガ

熟成：20%を500Lの樽で2~3ヶ月

品番：I-540/JAN：4935919055406/容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)

樽を巧みに使いバランスよく仕上げた、充実した味わい

一部を樽熟成させることで、フレッシュさに加え、程よいコクも表現しました
価格以上にしっかりとした構成で充実した味わいです



チ コルヴィーナ 2021

'C' Corvina

<スクリュューキャップ>

「輝きのあるルビー。熟したチェリー、そしてかすかにプラムの香り。スモーキーさも感じられる。口に含むと、ダークチェリー、かすかなオークのフレイバーがあり、中間でほどよいボリュームが感じられる。しかし、フィニッシュはキレがよく、果実味を感じるフレッシュな余韻がある」とデイヴィッド グリーヴMWはコメントしていました。

ヴァルポリチェッラのエリア外の葡萄を使用します。除梗、破碎します。1,200hLのステンレスタンクで30度までに温度管理して発酵、果皮と7日間接触させます。その間、定期的にルモンタージュを行います。マロラクティック発酵は500Lのオークの樽とステンレスタンクで行い、その後さらに6ヶ月熟成させます。ワインの風味、個性を失わないよう過はしません。

【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.P.

生産者：アルファ ゼータ 葡萄品種：コルヴィーナ

熟成：500Lの樽とステンレスタンクで6ヶ月

品番：I-543/JAN：4935919055437/容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)



＼ 現地イタリアでも注目の実力派ワイン ／

ガンベロ ロッソ 高評価ワイン



「GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA 2023」



最高評価

トレビッキエーリ
3 グラス 獲得!

「10年は熟成出来るポテンシャルがある」と語る自信作

ソアーヴェ クラッシコ モンテ アルト 2019
Soave Classico Monte Alto

モンテフォルテ ダルポーネ地区の複数の自家畑からのワインで、樽発酵、樽熟成させています。土壌は火山性で、石灰岩と粘土に富んでいます。60%を20hLの大樽で、40%をバリック（2回使用樽）で発酵、6～8ヶ月澱と共に熟成させます。マロラクティック発酵をしているので酸が穏やかで、ろ過せず瓶詰めすることで豊かさと力強さが増しています。すばらしいアロマと味わいが特徴です。クリーンでほのかに青草の香りがあり、生き生きとした深みのあるノーズがバリックで熟成させたことを感じさせます。アーモンドやフローラルを思わせる風味が、豊かで深い果実味により保たれています。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.

生産者：カ ルガーテ 葡萄品種：ガルガネガ

熟成：60%を20hLの大樽で、40%をバリックで澱と共に6～8ヶ月

品番：I-095/JAN：4935919050951/容量：750ml **¥3,520**(本体価格¥3,200)

— 2019 ヴィンテージについて —

春から夏にかけて異常気象の傾向がありました。春は気温が低い日が続き、例年を下回る平均気温でした。一方、夏は非常に暑く、最高気温を記録しました。9月は晴天で夜は涼しく、恵まれた天候でした。ワインは酸と糖度のバランスのとれたヴィンテージと言えます。全体的には非常に興味深いヴィンテージとなりました。「10年は熟成できるポテンシャルがある」とミケーレは話していました。





2004VT~2020VTまで17年連続で
最高評価**トレビッキエーリ(3グラス)**獲得!
毎年安定した品質で、完成度の高さが魅力

「GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA 2023」

アメデオ クストーツァ スペリオール 2020 *Amedeo Custozza Superiore*

畑やセラーでの探求を重ねた、力強く、しかもバランスがとれた、ピオーナ家の哲学を最も表現しているワインです。フェルナンダは収穫後にマイナス20度で凍らせます。冷凍庫のスイッチを切り、マイナス2度になったらプレスして、果汁を取り出します。凍らせることで果皮の細胞が壊れ、典型的な香りを引き出すことが出来ます。静置し澱引きした後、16~17度で発酵させます。骨格のあるトレッピアーノとトレッピアネッコはバリックで、ガルガネガは15~20hLのスラヴォニアンオークの大樽で熟成させます。5月末にブレンド、9月まで瓶熟させます。美しく、照りのあるレモンイエロー、花や果実を思わせる香りや樽熟による芳醇な風味が豊かに広がります。柔らかな酸味、力強くコクがあり、非常に完成度の高い仕上がりです。



【白・辛口】国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.

生産者：カヴァルキーナ

葡萄品種：ガルガネガ 40%、フェルナンダ 30%、トレッピアーノ 15%、トレッピアネッコ 15%

熟成：バリック(トレッピアーノ、トレッピアネッコ)、大樽(ガルガネガ)で熟成

品番：I-200/JAN：4935919052009/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



2020VT、2021VTと2年連続で
最高評価**トレビッキエーリ(3グラス)**獲得!
パオロレオが造る**プリミティーヴォ**の代表作

「GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA 2022」

パッツ デル カルディナーレ プリミティーヴォ ディ マンデウーリア 2020 *Passo del Cardinale Primitivo di Manduria*

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(アルベレッロ プリエーゼ)です。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8~10日間発酵させます。その後、さらに果皮と共に15~18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。アメリカンオーク樽で3ヶ月熟成後、ステンレスタンクで6ヶ月寝かせます。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、ベルベ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。



【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/プーリア 等級：D.O.C.

生産者：カンティーネ パオロレオ 葡萄品種：プリミティーヴォ

熟成：アメリカンオーク樽で3ヶ月、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)



2019VT が初選出されて以降、3年連続で
最高評価**トレビッキエーリ(3グラス)**を獲得!
ルカ フェラリスのフラッグシップ

「GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA 2021」

ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート クラシック 2019 *Ruchè di Castagnole Monferrato Clàsic*

多様な特徴を持つ複数の畑からの葡萄で造ります。粘土と凝灰岩土壌で、標高は260m。グリーンハーベストを行います。土壌が硬い粘土質なので、力強いワインとなります。機械が入ることの出来ない急斜面のため、手摘みで収穫します。10~15日間、温度管理したロータリーファーメンター(回転式水平型発酵タンク)で発酵させます。25日間の醸し期間中、一日一回、タンク内のパドル(櫂)を回転させ、色やアロマを抽出します。54hLの大樽でマロラクティック発酵させ、適度な酸素を供給し、ワインの香りをクリーンに保ちます。その後、大樽で6~9ヶ月熟成させます。ろ過せず瓶詰し、3ヶ月寝かせます。ブリクド ビアंकに比べ色濃く、香りは深みがあります。

★「ワインアドヴォケート 2021.6.18」91点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.G.

生産者：ルカ フェラリス 葡萄品種：ルケ

熟成：大樽で6~9ヶ月、瓶で3ヶ月

品番：I-635/JAN：4935919056359/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



2006VT~2019VTまで14年連続で
最高評価**トレビッキエーリ(3グラス)**を獲得!
名手が手掛けるピノ ビアッコの傑作

「GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA 2021」

シルミアン ピノ ビアッコ 2019 *Sirmian Pinot Bianco*

シルミアンはナレッソの南の斜面の畑です。樹齢は40~80年です。土壌成分は斑岩、大理石、片麻岩、雲母片岩、石灰と多彩です。標高700~900mと高く、日中は太陽をたくさん浴びて葡萄が育ちます。午後になるとアルプスの山から冷たい風が畑に吹き、温まった葡萄が一気に冷やされます。この寒暖差が、豊かな果実味としっかりとした酸をもたらします。この地区の高山気候による涼しい夏と穏やかな秋がピノ ビアッコに理想的な10月半ばの遅摘みを可能にします。80%をステンレスタンク、20%を大樽で6ヶ月熟成と共に寝かせます。リンゴや柑橘系の果実、熟したパイナップルの豊かなアロマがグラスいっぱいに広がります。古来の岩石が混ざった土壌由来のミネラル、エレガントで生き生きとした酸を感じるフレッシュな余韻があります。

★「ジェームス サックリング.com」95点 ★「ワインアドヴォケート 2021.9.17」93点

★「ワインエンシューリアスト」94点

【白・辛口】国/地域等：イタリア/アルト アディジェ 等級：D.O.C.

生産者：ナルス マルグライド 葡萄品種：ピノ ビアッコ

熟成：80%をステンレスタンク、20%を大樽で6ヶ月

品番：I-703/JAN：4935919057035/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



トレビッキエーリを選出するための最終選考まで到達したワイン

2 bicchieri 赤2グラス

「赤2グラス」はトレビッキエーリ選出のための最終選考まで到達したワインに与えられます。惜しくもトレビッキエーリ獲得とはなりませんでしたが、その品質の高さには確かなものがあります。



3年連続でトレビッキエーリ最終選考まで到達しており、トレビッキエーリ獲得に期待が高まる、サロット家を代表する白ワイン
ロベルトが「繊細さがあり、直線的な味わいは、和食との相性の良さも楽しめる」と話すおすすめのガヴィ

「GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA 2023」

ガヴィ デル コムーネ ディ ガヴィ ブリク サッシ 2021 Gavi del Comune di Gavi Bric Sassi

ブリク サッシは、ブリク=頂き、サッシ=石という意味で、山に近いところほど石が多く、土壌の特徴をよく表しています。南と南東向きで、標高270m、起伏があります。土壌は、マール(泥灰土)石灰岩。もともとは海であったため、ミネラル分を多く含んでいて、ワインにもしっかりと感じられます。石灰岩の中には、貝殻なども見られます。仕立てはギヨーです。低温で3~4ヶ月かけて発酵させます。澱と接触することで、ミネラルが与えられます。また、1ヶ月に1度は澱引きします。2ヶ月ステンレスタンクで熟成させ、瓶詰前にマイナス3~マイナス4度で酒石を落とします。その後2ヶ月瓶熟させます。熟した果実の甘さと柑橘系の引き締まった風味がすばらしく調和しています。



【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ヶ月、瓶で2ヶ月
品番：I-569/JAN：4935919055697/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



2018 ヴィンテージからトレビアーノ ディ ソアーヴェをブレンドしより複雑さと魅力が増すワインとなりました

「GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA 2023」

ソアーヴェ クラッシコ モンテ フィオレンティーネ 2020 Soave Classico Monte Fiorentine

単一畑モンテ フィオレンティーネからのワイン。ミケーレ(現オーナー)の祖父フルヴィオが、1940年代にフランスから帰ってすぐ購入した畑で、テサリ家にとって特別なワインです。火山性土壌のためミネラル感が豊富です。また、樹齢が高いため少ししか房を付けませんが、とても品質が高く長期熟成に適した葡萄を収穫することが出来ます。ルガーテの丘の北にある標高210~220mの畑で、南西向きです。面積は6ha。葡萄は10月中旬頃に3回に分けて収穫しています。16~18度に温度管理したステンレスタンクで10~15日間発酵後、ステンレスタンクで熟成させます。緑のハイライトのある曇色で、リンゴやプラム、カリンの香りと喉の渇きをいやす酸味があり、フレイバーが長く続きます。



【白・辛口】国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.
生産者：カ ルガーテ 葡萄品種：ガルガネガ、トレビアーノ ディ ソアーヴェ
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：I-094/JAN：4935919050944/容量：750ml



¥3,300(本体価格¥3,000)

「スペインのブルゴーニュ」とたとえられるビエルソならではのワイン造り 土着品種ゴデーリョとメンシアの魅力を表現



 **Godelia**
Bodega y Viñedos
ボデガス イ ビニエドス ゴデリア

「9世紀にこの地に定住し、ビエルソのブドウ畑を耕し広げたのはシトー派の修道士たちであった。ビエルソは間違いなく、単一品種のメンシアを味わうのに世界で最も適した場所のひとつであり、高級品は一般的に、力強くも滑らかな風味が特徴で、しばしば花やスパイスの香りを含んでいる」

— 『デカンター2018.12.6』：「Unlock the secrets of ancient Bierzo (古代ビエルソの秘密を解き明かす)」より

▶ ボデガス イ ビニエドス ゴデリアは、スペイン北西部のカスティーリャ イ レオンに位置するワイン産地です。ガリシアに隣接しており、聖ヤコブの墓が見つかったことから重要な聖地となった「サンティアゴ デ コンポステーラ」への巡礼路沿いにあることから、巡礼者が身に付けていたホタテ貝（フランス語で Coquille Saint-Jacques、ドイツ語で Jakobsmuschel：いずれも「ヤコブの貝」という意味）を、ワイナリーのシンボルマークとして使用しています。

▶ ビエルソは「スペインのブルゴーニュ」という別名でも知られています。白葡萄のゴデーリョ（Godello）、黒葡萄のメンシア（Mencia）をそれぞれ単で醸造することが多く、この2つの品種名を組み合わせ「ゴデリア（Godelia）」という名前をつけています。樹齢の古い葡萄が残っているのが特徴であり、若いもので樹齢30～40年、古いものだと樹齢60年を超え、中には100年以上のものもあります。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年2月時点のものです。



女性醸造家 オルガ ヴェルデが活躍！

オルガ ヴェルデはニュージーランドやチリ、カタルーニャで働いていました。また、良いワインを沢山試飲するため、3年間マドリッドでソムリエとして働いたこともあります。ゴデリアの設立当初、ワインメーカーはジョゼップ セラが務めていました。彼は、ビエルソの土壌がプリオラートと類似しているの、高い可能性を感じていました。しかし、ジョゼップは同時にカタルーニャでもワインメーカーを務めており、収穫がビエルソと重なってしまい大きな問題となっていました。そこで、プリオラートでジョゼップと働いていたオルガが、ビエルソでも一緒にワイン造りをサポートしていました。その後、彼女がゴデリア専属のワインメーカーとなりました。現在、ジョゼップはゴデリアには携わっておりませんが、オーナーのロドリゲスはオルガが入ったことにより、女性的なニュアンスの要素が加わり、より良くなったと語ります。

ビエルソを代表する葡萄品種「ゴデーリョ」と「メンシア」

ゴデーリョ: ビエルソとガリシア地方の一部のみ栽培されています。成熟が早く、酸が豊富。近年、注目の品種で生産量が増えています。長期熟成することでもでき、シャルドネのように高いポテンシャルを持つ葡萄品種です。トロピカルというよりはフローラルで、開いてくるとリンゴや洋ナシ、またクリーミーな香りが出てきます。

メンシア: ビエルソとガリシア地方の一部で主に栽培されています。果皮が薄く、ピノ ノワールとカベルネ フランのようなキャラクターを持ちます。ピノ ノワールに似てデリケートな品種のため、畑のメンテナンスを綿密に行わなければ良い葡萄ができません。収穫は全て手摘み。一般的には、スミレの花や赤い果実のアロマを持ちます。若いうちはフルーティですが、熟成させるとミネラルや複雑さ、土っぽい要素が現れます。



異なる土壌もたらす多様性

土壌は主に、珪岩、粘板岩、粘土質ですが、石灰質も少し混ざるこのエリア独特の土壌です。丘陵地に粘板岩（スレート）や珪岩が多く見られます。それぞれの要素がワインにミネラル、集約した果実味、深いアロマをもたらします。



粘板岩（スレート）

ミネラルと酸味を与え、根を保護し、湿度レベルを安定に保つ。品質が高く、香り高い葡萄を育てることができる。



礫岩と珪岩

水はけが良く、根が地中深く伸びる。地域の個性を最もよく反映する土壌。



粘土

保水性が高い。植物に必要な水と有機物の貯蔵庫といえる。土の深さによって、含まれる砂質の割合が異なる。

設立からわずか5年で『ワイン スペクテーター TOP100』に選出！ すでにビエルソを代表する生産者としての地位を確立しています

2009年の設立からわずか5年後の2014年に、「ゴデリア ティント (S-195)」の2010VTが92点を獲得し、『ワイン スペクテーター TOP100』に選出されました。また2017年には、同誌で90点以上を獲得したワイナリーが参加できるグランド ツアーに、DO ビエルソの生産者として初めて参加しました。さらに、2019年のTOP100にも同銘柄の2015VTが93点を獲得して選出されています。同銘柄の2016VT（現行品）は『ワイン エンスージアスト 2021.3.1』で92点、「ヴィノス 2021.5」で91点の高評価を得ています。もちろん、ゴデリアのワインの高評価はメンシアだけにとどまりません。ゴデーリョのトップキュヴェである「ゴデリア セレクション ブランコ スペシャル エディション (S-251)」の2011VT（現行品: 在庫わずか）が『ワイン スペクテーター 2018.4.30』で93点、スタンダード キュヴェの「ゴデリア ブランコ (S-194)」の2019VT（現行は2020VT）が「ヴィノス 2021.5」で90点を獲得しています。また、これらのワイン以外にも、この地では珍しい瓶内二次発酵のスパークリングワインに挑戦するなど、評価だけでは語れないビエルソの可能性を探求し、ワインの中にしっかりと表現しています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年2月時点のものです。

ビエルソで最も古い樹齢80年以上のゴデーリョで造る最上級キュヴェを厳選し、さらに5年もの間、ステンレスタンクで澱とともに熟成させました



ゴデリア セレクション ブランコ
スペシャル エディション 2011
Godelia Selección Blanco Special Edition

限定
35本

ビエルソの中でも最も樹齢の古いゴデーリョを選び、良いヴィンテージだけに造られるワインがゴデリア セレクション ブランコ (S-139) です。2011VT はさらに抜きだした素晴らしいヴィンテージだったため、その中で最も品質の高い樽を二つ選び、澱と共にステンレスタンクで60ヶ月熟成させ、このスペシャル エディションをリリースしました。澱と共に長く熟成させればさせるほど、ゴデーリョの真価が発揮されることを証明しています。生産量はわずかに1,200本のみで、手書きでエディションナンバーが記されています。

★「ワイン スペクテーター 2018.4.30」93点。

※2019年2月に仕入れた当初は、シュール リによる還元的な熟成を経た状態であり、フレッシュな味わいをキープした素晴らしい風味が特徴的でした。現在は、澱と接触していない瓶詰後の状態で、輸入当初より3年が経過していることから、より熟成の進んだ複雑な味わいとなっています。ゴデーリョが持つポテンシャルの高さを最大限に表現した素晴らしいワインです。在庫数量はわずか35本しかございません。完売の際は何卒ご容赦ください。

白・辛口 国/地域等：スペイン/D.O.ピエルソ 葡萄品種：ゴデーリョ
熟成：フレンチオークの新樽で8ヶ月、その後ステンレスタンクで澱とともに60ヶ月
品番：S-251/JAN：4935919072519/容量：750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)

濃い黄金色、ドライアップルやヘーゼルナッツのアロマが広がる。心地よい酸がありフルボディなスタイルを持つこのワインはシェリーのフィノを思わせる。しっかりとした骨格とうっとりするような純粋さが際立ち、なめらかで、やわらかさまでも感じられる。明確かつ複雑さを持つ。瞑想のためのワイン。

—『ワイン スペクテーター2018.4.30』より

ゴデーリョの個性が楽しめるフレッシュな白ワインと、瓶内二次発酵のスパークリングワイン
注目産地ビエルソのポテンシャルの高さが実感できます

ゴデリア ブランコ 2020 (左)
Godelia Blanco

ゴデーリョを主体に、ドーニャ ブランカを10%のみブレンドしています。ゴデーリョが白い花や桃のアロマ、ドーニャ ブランカが柑橘系の果実やフェネルなどのハーブの要素をもたらします。この土地の特徴であるミネラルの風味も感じられます。畑の土壌は珪岩とスレートで、標高500~700mです。収穫した葡萄は5度の低温で管理、選果テーブルを使って人の手で選別します。除梗し、柔らかくプレス、8~10度で24時間静置して澱下げします。品種ごとに150hLのステンレスタンクに入れ15度で7日間発酵させます。パトナーージュしながらステンレスタンクで約5ヶ月熟成させることで、クリーミーなニュアンスが出ます。自然に澱を沈めて、軽くなる過します。

白・辛口 国/地域等：スペイン/D.O.ピエルソ
葡萄品種：ゴデーリョ90%、ドーニャ ブランカ10% 熟成：ステンレスタンクで約5ヶ月
品番：S-194/JAN：4935919071949/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

ゴデリア エクストラ ブルット グラン レセルバ NV (右)
Godelia Extra Brut Gran Reserva

ゴデーリョ100%で造る瓶内二次発酵のスパークリングワインです。澱を集める作業や打栓など、全ての工程を手作業で行います。白い花や柑橘類の柔らかなノート。ナッツやパンのような香ばしい要素も感じられます。スレートと珪岩土壌、標高は500~700mです。15kgのケースを使い厳しく選別しながら手摘みで収穫します。酸化しないよう5度の低温にキープします。除梗し、柔らかくプレスします。24時間置いて澱引きした後、ステンレスタンクにて15度で発酵させます。ボトルに移し、22ヶ月瓶内二次発酵と熟成を行います。

白・スパークリング・辛口 <瓶内二次発酵>
国/地域等：スペイン/ピエルソ 葡萄品種：ゴデーリョ
品番：S-239/JAN：4935919072397/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年2月時点のものです。

過去に『ワイン スペクテーター TOP100』に2度も選出された代表作 ビエルソのメンシアを知るのにふさわしいワインです

ゴデリア ティント 2016 Godelia Tinto

ビエルソのメンシアが持つポテンシャルの高さを知るためにふさわしい、ゴデリアを代表する赤ワインです。かつて2010VTが「ワイン スペクテーター TOP100」の2014年版で68位(92点)に、2015VTが2019年版で34位(93点)に選ばれました。複雑でエレガントな香り、非常に凝縮され、熟した赤い果実のキャラクターをミネラルや野生の植物のニュアンスが包んでいます。同時に樽からのスパイスの香りも広がります。口に含むと柔らかくエレガントで、甘くまろやかなタンニンがあります。持続性があり、長い余韻が感じられます。クリアンサに相当する熟成期間ですが、VTにより必要なだけ熟成させるためにあえて表示はしていません。しっかりした味付けの料理、例えば牛肉、ビエルソで良く食べられる猪に合います。



畑には、スレート、珪岩・礫岩、粘土と、ビエルソのタイプの異なる三つの土壌が全て含まれ、その組み合わせにより複雑さがもたらされます。収穫した葡萄は10度に温度管理し、選果テーブルで人の手によって選別します。除梗し、区画ごとに150hLのステンレスタンクを使い25度で35日間発酵させます。400~500Lのフレンチオークの樽(新樽、2~3回使用樽)で12ヶ月熟成させます。暑い年は新樽比率を上げ、涼しい年は古い樽を多くします。マロラクティック発酵、シュールリも樽で行ないます。

★「ワイン エンスージアスト2021.3.1」92点、「ヴィノス2021.5」91点、「ワイン スペクテーター2022.10.15」90点。

赤・フルボディ 国/地域等：スペイン/D.O.ビエルソ 葡萄品種：メンシア
熟成：400~500Lの樽(新樽、2~3回使用樽)で12ヶ月
品番：S-195/JAN：4935919071956/容量：750ml **¥2,970**(本体価格¥2,700)

この素晴らしいヴィンテージの魅力的なメンシアから樽のオークによって調和のとれた黒系果実の強いアロマが広がる。集約があり調和のとれた口当たり、平均以上の深みがある。ダークプラムやブラックベリー、マイルドなオークのフレイバーがうまくまとまり、スムーズなフィニッシュ、複雑さ、長い余韻がある。
——『ワイン エンスージアスト2021.3.1』より



ビエルネス=「金曜日」。休み前のワクワクした気持ちや楽しみを表現した、メンシアの入門編。



ビエルネス 2020 Viernes

「ビエルネス」は、金曜日という意味です。音楽やダンスを楽しんだり、オシャレをしたり、出かけたり、週末前のワクワクした気持ちや楽しみを表現しています。スミレやチェリーのアロマの中に少し土っぽい要素、そして少し野性的な、ラベンダーやローズマリーのようなニュアンスもあります。フレッシュな果実味が全面に感じられ、とても飲み進みやすい味わいですが、ただシンプルというだけではなく、心地よいタンニンも感じられます。メンシアを知るための入門編としてうってつけのワインです。

「赤ワインも澱と共に2~4ヶ月寝かせるスタイルが好きです。澱に寝かすことで丸みを帯びます。他の赤より冷やしめの12~15度で。樽を使っていないので、パーベキューなど外で飲む場合はもっと冷やしても◎」とオルガは話していました。

収穫した葡萄は10度に保冷し、選果テーブルで人の手によって選別します。除梗し、150hLのステンレスタンクで、25度に温度管理しながら発酵させます。抽出の状態を見ながらピジャージュとルモンターージュを行ないます。発酵と醸しは15日間、マロラクティック発酵もステンレスタンクで行います。澱と共に約4ヶ月熟成させます。

赤・ミディアムボディ 国/地域等：スペイン/D.O.ビエルソ
葡萄品種：メンシア 熟成：ステンレスタンクで澱とともに4ヶ月
品番：S-132/JAN：4935919071321/容量：750ml **¥1,980**(本体価格¥1,800)

ラベルデザインは4種類ございます。バラ、ケースでのご発注どちらの場合も、ラベルデザインをご指定いただくことはできません。ケースでのご発注の場合は、4種類のラベル×3本ずつで手配させていただきます。



ESTEZARGUES

エステザルグ葡萄栽培者組合

1965年に設立された組合で、約10軒のメンバーで構成される小規模な組合です。メンバーは、自分の畑は自分で管理し、最も良いものからおよそ1/3の葡萄をドメーヌ名でリリース、1/3は組合名で瓶詰めし、残りはネゴシアンに売ってしまいます。畑仕事は各ドメーヌが行いますが、醸造設備は共有し、個人でワイン造りをするよりも負担が少なく、品質の良いワイン造りに集中できる環境が生まれています。栽培面積は約500haあり、年間160万本のワインを生産しています。各生産者の畑は可能な限り有機栽培で管理しており、化学肥料や除草剤は使用しません。この規模のワイナリーでは珍しく、SO₂の使用はボトリング時のみで、濾過や清澄を行わないワインも多数あり、土壌が生み出す葡萄のピュアな味わいを生かすように醸造をしています。輸出が70%を占め、主に北米、EU諸国、日本に輸出されており、親しみやすい味わいはフランス以外でも愛されています。ヒュー ジョンソンの「ポケット ワイン ブック 2022」のシニアルグの項では「とても良い価格帯の生産者」、コート デュ ローヌ ヴィラージュの項では「試すべき生産者」として掲載されています。

2020年には醸造所の増設が終了し、新たな設備の導入や、敷地面積が広がったことで、タンクの数も増え区画ごとのより細かな醸造が可能になりました。こうした設備投資により、今後更なる品質の向上が期待できます。また、2021年から、長年エステザルグのワイン造りを担ってきたドゥニ デシャンに代わり、アルメル ルオー（写真左）が醸造責任者を務めています。



「ラ ルヴェ デュ ヴァン ド フランス」
でも掲載されました！

ラ ルヴェ デュ ヴァン ド フランス No.591の「ローヌ川右岸、ガールの真珠ワイン」というタイトルのシニアルグ特集でも、注目の5軒の生産者のひとりにエステザルグ葡萄栽培者組合が挙げられています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023年2月時点のものです。

95あるコート デュ ローヌ ヴィラージュのコミューンの中で
地理的名称の付記が認められた21のコミューンのひとつ「シニャルグ」の畑から

最良のグルナツシュ を厳選して造りました

コート デュ ローヌ ヴィラージュ シニャルグ
ラ グラナツチャ 2020
Côtes du Rhône Villages Signargues La Granacha

エステザルグ葡萄栽培者組合の中から、最良のグルナツシュを選びすぐって造ったワインです。樹齢は50~100年です。「南ローヌなのに、なんでグルナツシュ主体のワインを造らないの?」という要望が、リリースのきっかけとなりました。「グラナツチャ」はグルナツシュのことで、フランス名のグルナツシュとスペイン名のガルナツチャを掛け合わせたユニークなワイン名にしました。ワイナリーの周りがあるテラス式の丸石がごろごろした畑です。収穫量は30hL/haまで抑えています。6ヶ月タンクで熟成させます。葡萄本来の甘さのある香りと果実味。酸と果実味のバランスが良いワインです。スパイシーですが、シラーとは異なったニュアンスがあります。



【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/AOCコート デュ ローヌ ヴィラージュ

生産者：エステザルグ葡萄栽培者組合

葡萄品種：グルナツシュ 熟成：タンクで6ヶ月

品番：FB-053/JAN：4935919210539/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)

ソフトで丸みのある、飲み進むワインがコンセプト

牛のラベルでお馴染み、高品質なシラーで知られる組合メンバー
ドメーヌ ダンデゾンのシラーを使用して造る、“小さなアンデゾン”

コート デュ ローヌ ルージュ ル プティ アンデゾン 2020

Côtes du Rhône Rouge Le Petit Andézon ※無くなり次第 2021VT に切り替わります

ソフトで丸みある、飲みすすむワインがコンセプトです。約22度に温度管理したステンレスタンクで2~3週間発酵させます。マロラクティック発酵の後、澱引きを行い、ステンレスタンクで約6ヶ月熟成させています。ろ過せず瓶詰めします。驚く程しっかりとした果実味があり、非常にバランスのとれた味わいです。ドメーヌ ダンデゾンのワインと同様に、雄牛をデザインしたラベルを使用しています。シラーは、ドメーヌ ダンデゾンの葡萄のみを使用しています。

【赤・ミディアムボディ】 国/地域等：フランス/AOC コート デュ ローヌ

生産者：エステザルグ葡萄栽培者組合

葡萄品種：シラー、グルナツシュ 熟成：ステンレスタンクで約6ヶ月

品番：FB-992/JAN：4935919049924/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

品番：FC-057/JAN：4935919310574/容量：375ml

¥990(本体価格¥900)



「ワイン アドヴォケイト 2022.10.1」で 93+点を獲得しました！ 祖父の名を冠したこだわりの上級キュヴェ

オーナーのマルセルの祖父で2代目のジョセップ コカは1900年代のはじめにこの場所にチャレッコを植えました。ワインの名前はそれにちなんでいます。ラベルに記されているサインは「Jose Coca」と「p」が抜けていますが、これはフランコ独裁政権時代にはカタルーニャ語が禁じられており、サインはスペイン語で記載しなければならなかった為です。



Wine Advocate
2022.10.1
93+
pts

サバテ イ コカ ジョセップ コカ ブルット ナトゥレ 2015

Sabaté i Coca Josep Coca Brut Nature

サン ペレ デ リウデビッリエス村の4つの区画の葡萄で造られています。2種類の土壌タイプに分かれ、平均樹齢は50年以上です。ベースとなるワインは品種ごとに別々に醸造します。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。ブレンド後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。65ヶ月という長い熟成によるきめ細かな泡立ちがあります。パイナップルやユーカリのフレッシュなアロマとローストしたカカオやドライフルーツを思わせる複雑なアロマが素晴らしく調和しています。驚くほどフレッシュでありながら、しっかりとした骨格があり、非常にバランスが取れています。

★「ワイン アドヴォケイト 2022.10.1」で 93+点



白・スパークリング・辛口

国/地域等：スペイン/ペネデス

葡萄品種：チャレッコ 85%、マカベオ 15% 熟成：瓶で 65ヶ月

品番：S-263 / JAN：4935919072632 / 容量：750ml **¥4,620**(本体価格¥4,200)

2015年のジョセップ コカ ブルット ナトゥレは、現在の世代でワインメーカーを務めるマルセル コカの祖父が植えた区画から造られている。チャレッコが主体で、15%ほどマカベオを使用しており、シュール・リーで長期間熟成させたニュアンスがあり、焼いたブリオッシュやイーストの香りが感じられる。ステンレスタンクで発酵・熟成しており、適度なアルコール、生き生きとした酸とフレッシュさ (pHは2.93!)、とても美味しいフレーバーで、フィニッシュには塩味がある。約60ヶ月の瓶内熟成を経て、8ヶ月前に澱抜きされた。ピュアでクリーン、フレッシュでエレガント、そしてとても美味しく、海の香りがする。生産本数 21,080本。(後略) — 「ワイン アドヴォケイト 2022.10.1」より

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年2月時点のものです。



BODEGA INURRIETA



Decanter®
WORLD WINE AWARDS

デカンター ワールド ワイン アワード

GOLD 受賞



理想の樹齢になるまで辛抱強く待ってから造り上げた
こだわりの“ガルナッチャ”

ミマオ 2020
Mimaò

300 本限り

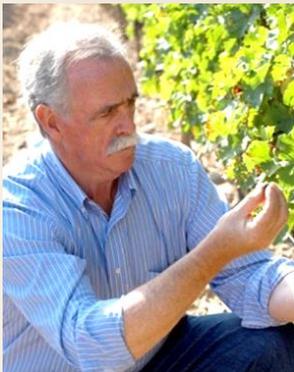
若過ぎないガルナッチャで造りたいと考え、理想の樹齢になるまで待った後、造り上げたワインです。2015VTがファーストリリースです。ミマオは、mimar「可愛がる」という動詞の変化形で、愛おしさや大切さの想いを込めて名付けました。花や果実のアロマの中にかすかにミネラルの要素が感じられます。口に含むと非常に生き生きとしています。よく熟していますが、同時にとてもフレッシュ。なめらかで深みがあります。長い余韻の中に、ミネラルや熟したガルナッチャの果実味を感じます。ガルナッチャ 25ha の内、区画の頂上の部分の葡萄を使用します。上部にあるため表土が浅く、房が小さくなります。土壌は石灰質粘土。木の桶で、発酵前に5度で8日間、コールド マセレーションし、その後発酵させます。マロラクティック発酵はフレンチオークの新樽で行い、澱と共に定期的にバトナーージュします。同じ樽で8ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】国/地域等：スペイン/ナバラ 等級：D.O.

生産者：ボデガ イヌリエータ 葡萄品種：ガルナッチャ

熟成：フレンチオーク樽で8ヶ月

品番：S-233/JAN：4935919072335/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)



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



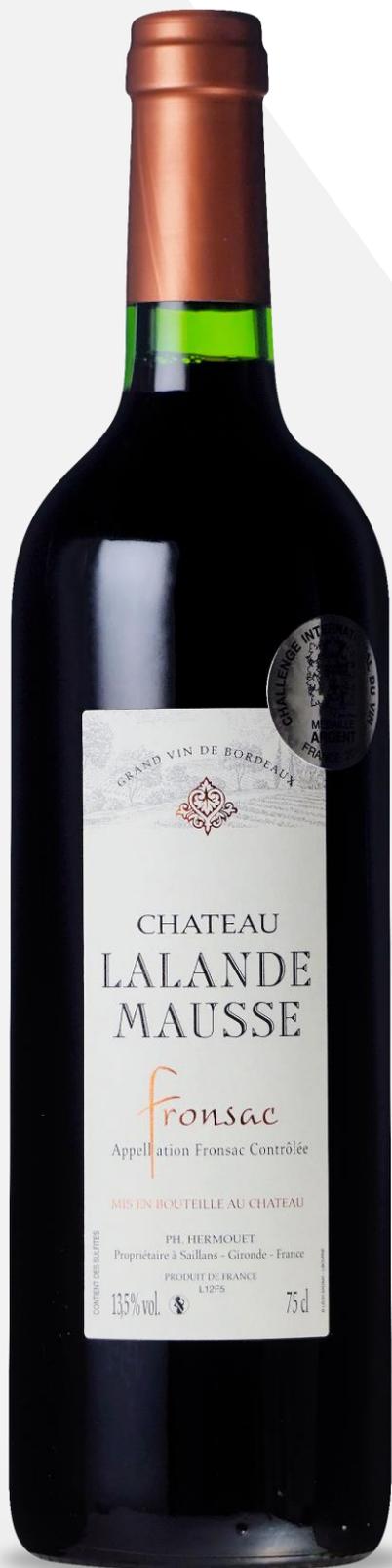
1999年、アントニオ アントニャーナが、スーパーマーケットの共同経営者だったホセ アントニオアリオーラと共に設立したボデガです。イヌリエータという名前は、祖先が約100年前に葡萄を育てていた土地の名前に由来し、ワインを造る情熱を持っていた祖先への賛辞としてこの名前を選びました。

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。

CHÂTEAU LALANDE MAUSSE

数量限定 160 ケース

飲み頃を迎えた 2012VT



フロンサックは、カール（シャルルマーニュ）大帝の封地で、要塞が築かれたことでも知られています。ルイ 13 世の宰相リシュリューの邸宅もありました。18 世紀から 19 世紀頃には、リブルヌ地区（ボルドーのドルドーニュ川北岸に広がる産地）の中でも最高級の評価を得ており、当時はサンテミリオンおよびポムロール以上の高値で取引されていました。しかし、1863 年から始まったフィロキセラ禍により壊滅的な被害を受けたため、忘れられた産地となりました。小高い丘が連なる粘土石灰土壌で、サンテミリオンやポムロールより標高が高く、少し冷涼なため、現在の気候に適した優良ワインの産地といえます。

シャトー ラランド モース フロンサック 2012 Château Lalande Mousse Fronsac

シャトー ラランド モースは、同じくフロンサックにシャトー クロ デュ ロワを所有するエルム工家が 2000 年に購入し、2001 から 2003 年に植え替えが行われました。ボルドー市内から北東へ 35km のサイアン村に位置しています。葡萄畑は「ベレール」と呼ばれる台地にあり、土壌は砂質粘土、そして粘土を多く含む粘土石灰質、栽植密度は 1 ha 当たり 5,000 本から 6,000 本です。発酵は温度コントロールされたステンレスタンクで行い、熟成は全体の 50%バリック、50%ステンレスタンクで 12 ヶ月行います。土壌の大部分は砂質粘土のため、力強さというより繊細でエレガントなスタイルのワインが出来ます。しなやかでバランスがとれており、熟成による複雑さ、洗練された要素が感じられます。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス・ボルドー

等級：A.O.C.フロンサック

葡萄品種：メルロ 85%、カベルネ ソーヴィニヨン 15%

熟成：全体の 50%をバリック、50%はステンレスタンクで 12 ヶ月

品番：FC-438/JAN：4935919314381/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

しっかりと飲み応えのある『ROSE WINE』特集

ロゼワイン

春先～夏のイメージが強いロゼワインですが、様々な料理との相性がよく、実は年間を通して楽しめるのが魅力のひとつです。2月はまだ厳しい寒さが続くシーズンですが、そんな時期でも楽しめる、濃厚でしっかりとしたタイプのロゼワインを厳選してご紹介いたします。

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

2021VTは重厚さを保ちつつ、フレッシュ感も感じられる、バランスの良さが魅力



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

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ンクで行います。翌年の1月末までステンレスタンクで熟成させた後、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。心地よいフレーバーがいつまでも続きます。

【ロゼ・辛口】国/地域等：イタリア/アブルツツオ 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：ステンレスタンク
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/JAN：4935919058490/容量：750ml

数量限定
100ケース限り



¥1,760(本体価格¥1,600)

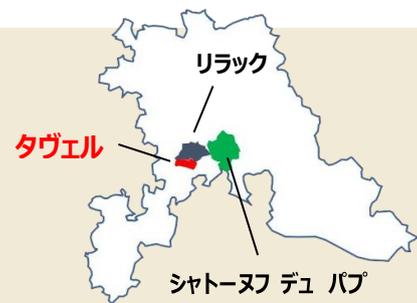
～ 弊社スタッフのコメント ～

色が濃いロゼと名高いコルナッキアのチェラズオーロですが、2021VTは特に色が濃いように感じます。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です。様々な食事と共に楽しめる1本です。

フランスの良質なロゼワイン産地のひとつ

A.O.C. Tavel - タヴェル -

フランスのコート デュ ローヌ地方に位置するタヴェルは、ロワール地方のアンジュ、南仏のプロヴァンス地方と共にフランス三大ロゼワイン産地のひとつとして知られています。その中で、タヴェルで産するロゼワインは、赤みのある濃い色合いで、味わいにも骨格があり、ロゼワインの中でも力強いスタイルが特徴です。



集約があり、かつフレッシュなワインを目指して造りました 余韻にスパイシーさを感じるのがロカリエールのロゼ



タヴェル ロゼ 2021 Tavel Rosé

「このワインを造るのが一番難しい。グルナッシュを最もよいタイミングで収穫することがこのワインの味の決め手になる。果皮との浸漬時間も大切なため、品種やその年の熟度によって変える。赤い果実、バニラ、スパイシー、ペッパーの要素が感じられる。エレガントでフレッシュ。余韻にあるスパイシーさが私たちのタヴェルの個性」と醸造を務めるセヴリーヌは話します。葡萄畑は、タヴェルの特徴的な土壌のタイプであるガレルレ（丸い小石）、白いスレート、砂の3種から成っています。収穫は8月中旬に開始します。6~12時間、場合によって24時間浸漬して、色が付いたらプレスします。15~20度に温度管理して、天然酵母で発酵させます。翌年2月に瓶詰します。グルナッシュはふくよかな果実味を、サンソーはフィネスと余韻の長さ、シラーとムールヴェードルは美しい色と赤い果実の風味をワインに与えてくれます。

【ロゼ・辛口】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
等級：A.O.C. 生産者：ドメヌ ラ ロカリエール
葡萄品種：グルナッシュ、他 熟成：コンクリートタンク
オーガニック認証：デメター、AB、ユーロリーフ
品番：FC-628/JAN：4935919316286/容量：750ml



¥3,300(本体価格¥3,000)

モルドレの造るワインは、タヴェル ロゼの最高峰として評価され続けています

タヴェル ロゼの魅力を知るのに相応しい お手本のような1本



タヴェル ロゼ ラ ダム ルス 2021 Tavel Rosé La Dame Rousse

ヴァロングとヴェスティードの畑の葡萄を使用します。3種の土壌が混ざり合っていて、ガレルレ（丸石）、平らな白い石灰岩、砂質土壌です。収穫量は42hL/ha。100%除梗します。低温で36~48時間醸しをすることで、複雑さが生まれます。ブナマティックプレスで圧搾。プレスジュースも使い、より骨格のある味わいにします。18度で、ステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。

【ロゼ・辛口】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
等級：A.O.C. 生産者：ドメヌ ド ラ モルドレ
葡萄品種：グルナッシュ、サンソー、シラー、他
熟成：ステンレスタンク
オーガニック認証：AB、ユーロリーフ
品番：FC-620/JAN：4935919316200/容量：750ml



¥4,950(本体価格¥4,500)

タヴェル ロゼの片鱗を感じさせる 充実した味わいを持つロゼ



コート デュ ローヌ ロゼ 2021
Côtes du Rhône Rosé

280本限り

温度管理のもと、セニエで醸造します。オレンジに近いチェリーピンク。砂糖漬けのオレンジやチェリー、わずかにアニスのニュアンスも感じられます。まろやかで、新鮮で、長い余韻があります。タヴェルロゼより、軽やかでフルーティで飲みやすいワイン。バランスのよいアペリティフとしても楽しめます。



★「ヴィノス 2022.6」90点

【ロゼ・辛口】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
等級：A.O.C. 生産者：ドメヌ ドラ モルドレ
葡萄品種：グルナッシュ、サンソー、シラー、他
熟成：ステンレスタンク
オーガニック認証：AB、ユーロリーフ
品番：FC-618/JAN：4935919316187/容量：750ml



¥3,300(本体価格¥3,000)

鮮やかなオレンジ色。熟したレッドベリー、タンジェリン、花やハーブの香り。ジューシーなラズベリーとビターチェリーのフレーバーとわずかにホワイトペッパーのスパイシーさを感じさせる、幅広く、重みのあるスタイルです。フィニッシュはスムーズで長く、ここでもチェリーと花のノートが感じられる。このワインは単体よりも、料理と一緒に楽しむ方が適している。タヴェル最高の生産者の一人である。 — Josh Reynolds
「ヴィノス 2022.6」より

スペインの良質なロゼワインの産地 “ナバラ”からのワイン この価格帯ながら、しっかりとした旨みがあります



メディオディア ロサド 2021
Mediodia Rosado

メディオディアとはスペイン語で、『正午、昼』を意味します。セニエ工法で造っています。15度で発酵、澱と共に4ヶ月間寝かせています(シュール リ)。3~4種類の酵母を使い、別々に発酵しています。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。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。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。

【ロゼ・辛口】国/地域等：スペイン/ナバラ 等級：D.O.
生産者：ボデガ イヌリエータ 葡萄品種：ガルナツチャ、その他
品番：S-116/JAN：4935919071161/容量：750ml
¥1,650(本体価格¥1,500)



～ 弊社スタッフのコメント ～

しっかりとした旨みがあり、寒い時期も楽しめるおすすめめのロゼです。キレとコクのバランスが素晴らしく、様々な料理と楽しめるのも魅力です。まだ、寒い季節ですので、鍋料理や辛い料理などで暖まりながら、この冷やしたロゼを是非お楽しみください。