



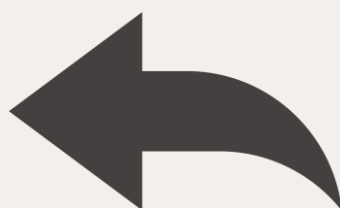
DOMAINE
BURLE

ドメーヌ ビュルル
ヴァンド ペイ ド ヴォークリューズ

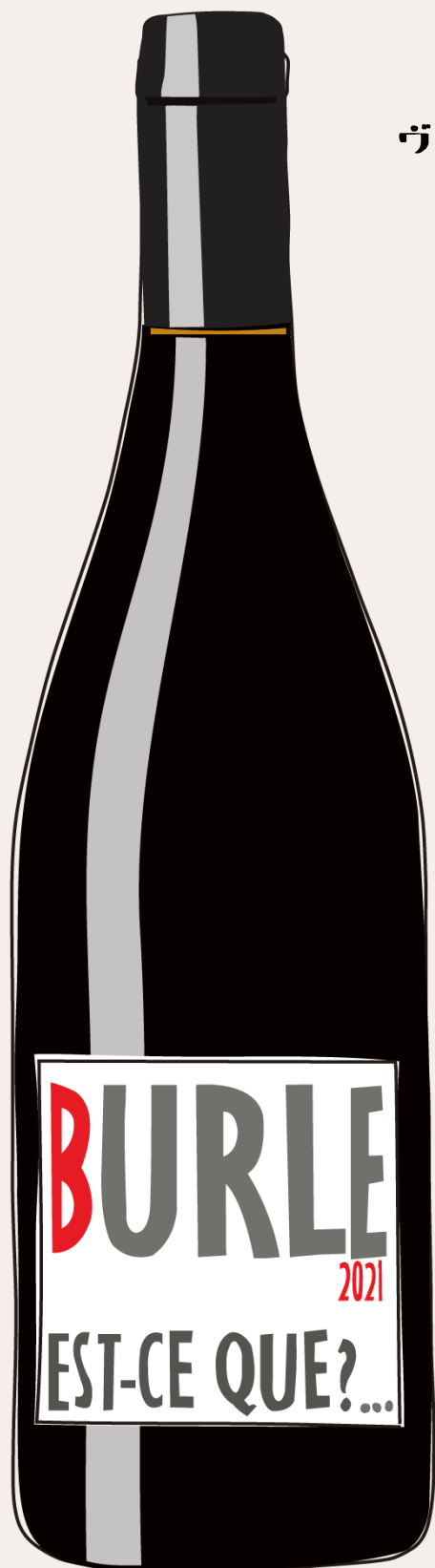
ラベルが刷新され

入荷致しました！

BURLE
EST-CE QUE? ...



これまで、ヴァンド ペイ ド
ヴォークリューズ（品番：FB292）
としてリリースしていたワインで
す。2021 ヴィンテージから、いま
までのラベルより、さらにカジュ
アルで親しみやすく、手に取り易
いものをイメージしたラベルに刷
新いたしました。





DOMAINE BURLE ～ドメーヌ ビュルル～

ドメーヌ ビュルルは、1992年から30年にわたり輸入を続けている、弊社のローヌワインの原点的生産者です。濾過も清澄もしない力強くしっかりとしていながら素朴な味わいに衝撃を受け、彼らのワインを日本の皆様にも是非楽しんでいただきたいという思いから輸入を始めました。その後、彼のワインは、日本だけでなく世界中のワインファンを魅了しました。2004年にエドモンが他界した後、ドメーヌを引き継いだのは、次男のフローランと三男のダミアンでしたが、引き継いだ当初、彼らのワインは全くといっていいほど父親の造ってきたワインの品質には及びませんでした。しかし、父親以上に畑仕事に時間を割くなど様々な努力の結果、品質が安定していきビュルル家のワインを復活させました。彼らの造るワインは、父の時代からあるスパイシーで野生的な風味に洗練された要素が足され、より磨きがかかったスタイルになり、今では父の時代を凌駕するほど素晴らしいワインを生み出しています。また、樽熟成させた特別なヴァケラスやサブレ村の葡萄の個性を表現した新たなキュヴェを生み出す他、ダミアンとフローランの時代をアピールすべくラベルを一新するなど、新しい試みを行い、弊社の重要な生産者の一人として多くのファンを魅了しています。



マルスランやカラドックといった南ローヌの品種を巧みにブレンド
「ヴァン ド ペイにしては良すぎるんじゃないの」と語る

ビュルル兄弟の『自信作』

ビュルル エスク 2021

Burle Est-ce que

紫がかった輝きのあるルビーレッド。熟したプラムやカシスの華やかな香りがあります。口当りは滑らかで凝縮された果実味とスパイスが感じられます。果実味に負けないしっかりとしたタンニンのパワフルなワインです。畑は、ジゴンドス村の南、ヴィオレスとサブレの川の近くのV.d.P.エリアにあります。土壌は粘土と石灰岩です。グルナッシュとシラーは10～15年樹齢、マルスランとカラドックは樹齢5年程の若い葡萄を使用。カラドックは、ワインにタンニンや色をもたらし、マルスランは、小粒で病気に強い品種です。収穫量の規定は90hL/ha以下ですが、45～50hL/haに抑えています。集約感を出しすぎないように、10日間に限って発酵させます。コンクリートタンクで12ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
等級：I.G.P. ヴォークリューズ 生産者：ドメーヌ ビュルル
葡萄品種：グルナッシュ、マルスラン、カラドック、シラー
熟成：コンクリートタンクで12ヶ月
品番：FC-800/JAN：4935919318006/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

新入荷

NEW ARRIVAL

“ベイラ インテリオール”の個性を引き出す
クオリティ重視のポルトガル ワイン
ルイ ロボレド マデイラ



フォンテ カルのポテンシャルの高さが体感できる 1 本

ベイラ フォンテ カル 2021

Beyra Fonte Cal

豊かなアロマには白い花、グレープフルーツやライムなどの柑橘類の要素が感じられます。澆刺とした酸、しっかりとしたボリュームはこのワインが熟成の可能性を持っていることを示しています。畑の標高は 750m、土壌は花崗岩です。手摘みで収穫した葡萄はセラーに運び、除梗せずに圧搾します。天然酵母を用い、ステンレスタンクで発酵させます。発酵後、澱と共に熟成させます。その間、バトナージュを行い、澱を攪拌します。翌年の 1 月末に瓶詰し、その後さらに 3 ヶ月ボトルで熟成させます。

【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 熟成：ステンレスタンクで澱とともに熟成

品番：PA-048/JAN：4935919360487/容量：750ml

限定 260 本

¥3,520 (本体価格¥3,200)



NEW! /



フォンテ カル

～この土地ならではの葡萄「フォンテ カル」～

フォンテ カルは、ベイラ インテリオール北部が原産とされる葡萄品種です。一般的には単一品種のワインとして生産されることはなく、ブレンドで用いられます。酸が低く糖度が高く、しっかりとした構造のワインができるとされていますが、ベイラのワインは、酸とミネラル感があるスタイルに仕上げられています。ルイは、「華やかさはあまりないが、塩っぽさやミネラルリティが特徴的」だと話しています。エントリークラスの「アルトス ダ ベイラ ブランコ (PA028)」はシリア 60%、フォンテ カル 40%、ミドルクラスの「ベイラ レゼルヴァ クォーツ ブランコ (PA030)」はフォンテ カル 55%、シリア 45%のブレンドですが、このフォンテ カル 100%のキュヴェは、特にベイラ インテリオールのテロワールを反映した個性的な味わいとなっています。

※画像は wines of portugal (<https://www.winesofportugal.com/en/>) より引用

ドイツワインの輸入を続けて 40 年。リースリングの選定にも自信があります！
前回入荷した 2019VT は 540 本が完売し、大変ご好評をいただいたリースリング
2021VT が 300 本限定で入荷しました！

ベイラ リースリング 2021

Beyra Riesling

豊かなミネラルと柑橘系の果実のアロマは、かすかに感じるバラの花の要素とバランス良く混ざり合っています。非常に生き生きとしてフレッシュ、長い余韻に塩っぽさを感じられます。酸はしっかりとしていますがとても柔らかく、まろやかな口当たりです。畑の標高は 750m、シストに石英の鉱脈が見られる土壌です。9 月第 4 週に収穫します。100%除梗、破碎します。ステンレスタンクで 16～17 度に温度管理しながら 20 日間発酵させます。きれいな澱と共にバトナージュしながら、翌年 1 月末まで熟成させます。さらに 8 ヶ月瓶熟させます。

【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：リースリング 熟成：ステンレスタンクで澱とともに熟成

品番：PA-031/JAN：4935919360319/容量：750ml

限定 300 本

¥3,080 (本体価格¥2,800)



「まだ知られていない高品質なワイン」を探し出すのも私たちの仕事です

私たちがワインの輸入を始めた 1980 年代当初と比較すると、実に多種多様なワインが日本市場でも見つけられるようになりました。これは非常に喜ばしいことですが、同時に、あまりにも多すぎる需要を受け、年々価格が上がり続ける産地も目立つようになりました。特に、昨今はブルゴーニュやシャブリ、ボルドーの著名なシャトーばかりでなく、様々な国や地域でもそうした傾向が見受けられ、私たちも驚くような価格のワインが当たり前のように取引されています。

私たちはこの 40 年を通して、世界にはまだまだ知られていない素晴らしいワインが、きっとどこかに眠っていると考えながら、生産者のもとを訪ね歩いてきました。ブルゴーニュのワインの代わりにはならなくとも、品質では決して劣っていないワインがあります。こうした時代だからこそ、「まだ知られていないけれど、とても美味しいワイン」を発見した時の喜びを、皆様にもぜひ体験していただきたいと考えています。

このベイラ インテリオールという、世界はおろかポルトガル国内でも知られていないエリアが光り輝くものであるということ、ルイ ロボレド マデイラのワインが証明してくれるものと思います。土着品種のフォンテ カルだけでなく、シャルドネやソーヴィニヨン ブラン、リースリングといった、最高級のワインを生み出す国際的な品種においても、このベイラ インテリオールという土地が、素晴らしいワインを生み出すことを知っていただけましたら幸いです。

NEW!



ベイラ インテリオールのテロワールをシャルドネでも表現しています 社員一同、このワインの品質の高さに特に驚かされました！

ベイラ シャルドネ 2021

Beyra Chardonnay

ベイラ インテリオールの冷涼な気候を活かしたシャルドネです。レモンやグレープフルーツなど柑橘系の果実に加え、リンゴ、メロン、桃のフレッシュで生き生きとしたアロマが広がります。口を含むとたっぷりとボリュームがありますが、しっかりとした酸が全体を支えています。非常に長い余韻が心地よく感じられます。シャルドネの畑の標高は 650m、土壌はシストです。手摘みで収穫した葡萄はセラーに運んだ後、100%除梗し、プレスします。ステンレスタンクで 16~17 度にコントロールしながら約 25 日間発酵させます。発酵後、澀と共に熟成させます。その間、バトナージュを行い、澀を攪拌します。瓶で 3 ヶ月熟成させ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：シャルドネ 熟成：ステンレスタンクで澀とともに熟成

品番：PA-046/JAN：4935919360463/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

テイスティングの際、社員一同が特に驚いたのが、このシャルドネのクオリティの高さでした。ステンレスタンクのみでの発酵、熟成を行うスタイルでありながらボリュームも申し分なく、ベイラ インテリオールの標高の高さがもたらす高い酸とミネラル感、しっかりと熟した果実の風味が心地よく、この価格帯にして非常に素晴らしい味わいのワインとなっています。

サンセール 3 軒、プイ フュメ 3 軒の生産者を揃えるインポーターとして、
「本当に良いソーヴィニヨン ブランしか輸入しない」というこだわりがあります

ベイラ ソーヴィニヨン ブラン 2021

Beyra Sauvignon Blanc

ベイラ インテリオールの冷涼な気候を活かしたソーヴィニヨン ブランです。グレープフルーツやライムなど柑橘類の清涼感のあるアロマにタンジェリンオレンジの皮やパッションフルーツの要素が混ざります。口当たりは非常にフレッシュで、フレーバーの中にも柑橘系果実の要素、さらにかすかにジンジャーを思わせるニュアンスがワインにアクセントを与えています。畑の標高は 750m、土壌はシストです。手摘みで収穫した葡萄はセラーに運んだ後、100%除梗し、プレスします。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 日間発酵させます。発酵後、澀と共に熟成させます。その間、バトナージュを行い、澀を攪拌します。瓶詰後、5 ヶ月ボトルで熟成させます。

【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：ソーヴィニヨン ブラン 熟成：ステンレスタンクで澀とともに熟成

品番：PA-047/JAN：4935919360470/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



NEW!

／ 間もなく
桜の季節が到来 ／

CALALENTA ROSATO

春から夏にかけて楽しむのにおすすめ

2023
Luca Maroni

99 pts

「ルカ マローニ」にて
3 年連続で
99 点満点を獲得！



カラレンタ ロザート 2021 Calalenta Rosato

淡いパウダーピンクの愛らしい色合いを持つプロヴァンスカラーのロゼで、イチゴやピンクグレープフルーツのフレッシュでやわらかなアロマと同時に、バラの花の心地よいアロマが広がります。非常にフレッシュで洗練されたスタイルのワインです。

葡萄はフレッシュさとアロマを保つため、気温の低い夜間に手摘みで収穫します。やわらかく除梗、破碎した後、ゆっくりと圧搾し、ステンレスタンクに移し、アロマを引き出すため 10 度から 12 度の低温で 18～22 日間、アルコール発酵を行います。澱と共にステンレスタンクで 30～35 日間ほど熟成させた後、清澄、フィルターをかけてボトリングします。

【ロゼ・辛口】＜ガラス栓＞

国／地域等：イタリア 等級：ヴィノ

生産者：ファンティーニ 葡萄品種：メルロ

熟成：ステンレスタンク

品番：I-905/JAN：4935919059053/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

エレガントなロゼ



チャーミングな
果実味とバランス
のよさが魅力

毎年多くの方にご好評いただいている、ファンティーニのチェラズオーロ
フレッシュな果実味が楽しめる、バランスのとれたロゼワイン

ファンティーニ チェラズオーロ ダブルッツォ 2021 Fantini Cerasuolo d'Abruzzo

濃いラズベリー色。小さな赤い果実を思わせる、強くて持続性があり、繊細でフルーティな香りです。ミディアムボディで、バランスがとれ、ソフトでまろやかな、長い余韻があります。ファンティーニのおすすめ料理は、チーズや鶏や豚、子牛などの肉やローストした魚、魚のスープ。それ以外にも、トマトソースの Pasta やピザ、中華料理（揚げ春巻き、棒棒鶏など）にもぴったりです。モンテプルチャーノ ダブルッツォ チェラズオーロは、キエティ、ラクイラ、ペスカラ、テラモで造られたワインに認められる D.O.C. です。「チェラズオーロ」は、イタリア語でさくらんぼ色を意味し、ラチウムの方言の「チェラーザ」に由来します。10月初めに収穫し、除梗、破碎します。約6時間の短い果皮との醸しをします。果皮を除き、12度で15日間発酵します。

【ロゼ・辛口】国／地域等：イタリア／アブルッツォ 等級：DOC

生産者：ファンティーニ 葡萄品種：モンテプルチャーノ

熟成：ステンレスタンク

品番：I-492/JAN：4935919054928/容量：750ml

¥1,595(本体価格¥1,450)



フレッシュで
軽快な味わいが
魅力

ラベルは「ピノッキオの冒険」がモチーフ
赤い果実の風味が広がる、フレッシュで繊細な味わいは
春から夏におすすめの軽快なロゼ

バルドリノ キアレット 2021 Bardolino Chiaretto

<スクリューキャップ>

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

【ロゼ・辛口】国／地域等：イタリア／ヴェネト 等級：DOC

生産者：カンティーナ ディ クストーツァ

葡萄品種：コルヴィーナ、モリナーラ、ロンディネッラ

熟成：ステンレスタンク

品番：I-944/JAN：4935919059442/容量：750ml

¥1,320(本体価格¥1,200)



色濃く
厚みのある
味わいが魅力

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

2021 VIT 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 ダブルッツォ スペリオレ 2021 Cerasuolo d'Abruzzo Superiore

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。口を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。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、やわらかく圧搾します。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月にボトルリングします。

【ロゼ・辛口】国／地域等：イタリア／アブルッツォ 等級：DOC

生産者：バローネ 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

品番：I-849/JAN：4935919058490/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)





キレとコクの
バランスの
よみが魅力

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

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。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。3〜4種類の酵母を使い、別々に発酵しています。

★「チャレンジ インターナショナル デュ ヴァン 2022」金賞

★「コンクール インターナショナル モンディアル ド ブリュッセル 2022」金賞

【ロゼ・辛口】国／地域等：スペイン／ナバラ 等級：DO

生産者：ボデガ イヌリエータ 葡萄品種：ガルナッチャ、その他 熟成：ステンレスタンク

品番：S-116／JAN：4935919071161／容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



フルーツ感溢れる
爽やかな
味わいが魅力

印象的なラベルが目を惹く『オノロ ベラ ロゼ』
プレスとセニエの果汁を使った、フルーツの風味溢れる爽やかな味わい

オノロ ベラ ロサド 2021 Honoro Vera Rosado

<スクリュキャップ>

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

【ロゼ・辛口】国／地域等：スペイン／フミーリャ 等級：DO

生産者：ヒル ファミリー エステーツ

葡萄品種：テンプラニーリョ 50%、シラー 50%

熟成：ステンレスタンク

品番：S-226／JAN：4935919072267／容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



美しい色と
豊かな果実味が
魅力

「ワインアドヴォケイト」90点

「ロゼを造るのが最も難しい」と生産者が語る、こだわりのロゼ
きれいな色合いと豊かな果実味は、ロゼの本場南仏を感じさせてくれます

コスティエール ド ニーム ロゼ キュヴェ トラディション 2021 Costières de Nîmes Rosé Cuvée Tradition

<2021VTよりボトルデザインが変更になりました>

薄いバラの花びらの色、赤いフルーツ、イチゴや黒スグリの風味があります。フレッシュで、程よい酸も感じられます。サラダ、魚、バーベキュー、グリルしたものなど、強い料理以外なら何とでも相性の良いことが特徴です。よりエレガントにするために、セニエ法で造っています。セニエは、抽出が早いシラーは1時間、グルナッシュは24時間、サンソーは48時間行います。そこからブレンドしますが、全てを必ず使うわけではありません。ステンレスタンクを使い18度で発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。グルナッシュがまろやかさを、シラーが色の鮮やかさを、そしてサンソーが果実と新鮮さを与え、全体で素晴らしいバランスを造り出しています。

★「ワインアドヴォケイト August 2022 Week2」90点

【ロゼ・辛口】国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ 等級：AOC

生産者：マス デ プレサド 葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー

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-727／JAN：4935919317276／容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



PIPOLI ROSATO

IGP BASILICATA



待望のピポリ ロザートが今年も入荷しました！
淡く美しいプロヴァンスカラーのロゼワイン

ボトルとラベルのデザインが変更となり、より洗練された印象に仕上がりました

ピポリ ロザート バジリカータ 2022

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

【ロゼ・辛口】 国／地域等：イタリア／バジリカータ 等級：I.G.P.

生産者：ヴィニエティ デル ヴルトーレ

葡萄品種：アリアーニコ 熟成：ステンレスタンクで4～5ヶ月

※キャップ部分はガラス栓に変更となっております。

■品番：I-985 ■JAN：4935919059855 ■容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年3月時点のものです。

10th Anniversary

SAKURA

Japan Women's Wine Awards 2023

サクラアワード
受賞ワイン

女性が審査する国際的なワインコンペティション『サクラアワード』。第10回目となる今回は、東京と大阪の2会場にて審査会が実施されました。日本のワイン業界で活躍する延べ430名の女性審査員が、27カ国4,222本のワインを審査し、その内271アイテムがダブルゴールドを、59アイテムがダイヤモンドトロフィーを受賞しました。

ダイヤモンドトロフィー

59/4222

受賞

4,222アイテムがエントリー。271アイテムのダブルゴールド受賞ワインの中から、ダイヤモンドトロフィーを受賞したのは59アイテム。全体の1.4%です。

さらに特別賞「焼き鳥に合うワイン」

「中華料理に合うワイン」も受賞

マルケで偉大な白ワインを造るという、
オーナーのアンジェラの「夢=Reve」が込められたワインです

レーヴェ ペコリーノ

Rêve Pecorino

受賞は2020VTですが、お届けは現行の
2019VTとなります。ご容赦下さい。

レーヴェはフランス語で「夢」という意味で、樽熟成の白ワインで成功したいというアンジェラの夢から名付けました。金色に近い輝きのある麦わら色。バナナやパイナップルの香りの後から、エニシダの花やサンザシ、樽の心地よいバニラの香りが広がります。とてもエレガントな骨格を持ちながら、しっかりと持続性のあるワインです。40年樹齢の葡萄を使います。標高200mで、比較的砂の多い土壌です。気温の低い早朝、もしくは夕方に手摘みで収穫します。小箱に入れ、低温でセラーへ運びます。除梗し、コールドマセレーションします。50%はバリックの新樽で、残りの50%をタンクで発酵させます。共に6ヶ月熟成させます。樽熟成させたワインは澱と共に別のタンクに移し、さらに9ヶ月熟成させます。両方をブレンドし、ろ過せず瓶詰めします。樽熟成は柔らかさ、タンク熟成はフレッシュさをもたらします。



【白・辛口】国・地域等：イタリア・マルケ 等級：D.O.C.G. オッフイーダ

生産者：ヴェレノージ 葡萄品種：ペコリーノ

熟成：バリックとタンク各50%で6ヶ月

品番：I-612/JAN：4935919056120/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年3月時点のものです。

ゴールド 受賞

さらに特別賞 「韓国料理に合うワイン」

“グランプリ” 受賞

＼ モスカートの心地よい甘さを感じる、爽やかな“弱発泡性ワイン”です ＼



センスアーレ モスカート Sensuale Moscato

受賞は 2022VT ですが、お届けは現行の
2021VT となります。ご容赦下さい。

香り高いモスカートを使ったフリッツアンテ（弱発泡性ワイン）で、爽やかな味わいです。センスアーレは、「官能的な」という意味で、ラベルとキャップシールに小さな丸をモチーフとしたハートが描かれています。輝きのあふれるゴールドイエロー。桃や洋ナシ、マンゴーなどの豊かなフルーツのアロマ、そしてもちろん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果実味、心地よい甘さがあり、とてもバランスが取れています。畑はヴェノーザ村にあります。標高 500m で、モスカート ダスティで知られるアスティと同様に冷涼な気候です。粘土の多い火山性土壌で、カルシウム、窒素、凝灰岩が豊富です。葡萄が傷つかないように小さなカゴを使って収穫します。柔らかくプレスした後、特有な豊かなアロマを保つために、すぐに発酵に移ります。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。発酵中に温度を下げて、酵母の活動を止め、発酵を終えます。素晴らしいアロマを保つため、ろ過の回数は出来る限り少なくしています。

【白・やや甘口】国／地域等：イタリア／バジリカータ 等級：I.G.P.バジリカータ

生産者：ヴィニエティ デル ヴルトゥーレ

葡萄品種：モスカート ピアノ 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)

ゴールド 受賞

さらに特別賞

「タイ料理に合うワイン」 受賞

＼ 華やかな香りがはっきりと感じられる、エレガントな味わいです ＼



ゲヴェルツトラミナー クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021 Gewürztraminer Qualitätswein Trocken

畑がビショッフスクロイツに変わりました。ゲヴェルツトラミナーは華やかな花の香りがはっきりと感じられる、とてもエレガントなワインとなります。品種の特徴的な香りを引き出すためにスキンコンタクトを行いますが、エレガントなスタイルのワインにするために、その時間は慎重に制限しています。その後、果皮から抽出した香りの要素を失わないように、温度管理したタンクで発酵させます。グラスにこのワインを注ぐと、繊細なバラの香りが広がり、グリーンバナナやスモモの香りも次第に現れます。柑橘系の爽やかな酸味も加わり、ついもう一口飲んでしまいたくなる味わいです。

【白・辛口】国／地域等：ドイツ／ファルツ

生産者：カール ファフマン 葡萄品種：ゲヴェルツトラミナー

熟成：ステンレスタンク 残留糖度：7.8g/L 酸度：6.0g/L

品番：KA-558／JAN：4935919195584／容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



ゴールド受賞



＼ 白ワインのように冷やしても楽しめる、ファンティーニの自信作 ／

ファンティーニ コレクション ヴィーノ ロッソ 2021 Fantini Collection Vino Rosso

冷やしても、通常の提供温度で出しても美味しいというコンセプトで造った、他にはないユニークなワインです。ガーネットがかった輝きのあるルビーレッド。プラムやチェリーなど赤い果実のアロマと風味があります。フレッシュでしなやか、非常にバランスのとれた味わいです。アブルッツォ州キエティのオルトーナ、サンサルヴオ、ポットトリの畑の葡萄を使います。チリエジョーロは中部イタリアで栽培される品種で、ブレンドすることですぐ楽しめるワインとなります。100%除梗します。よりフレッシュな果実の香りを得るため、低温で発酵、醸しを行います。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：ヴィノ ロッソ

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

熟成：

品番：I-811/JAN：4935919058117/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



＼ 心地よいタンニンで柔らかい口当たりを持つ、親しみやすいキャンティです ／

キャンティ 2020 Chianti

ガーネットを帯びた明るいルビーレッド。スマイルの花、チェリーや野生のベリーを思わせるチャーミングなアロマの中にかすかにスパイシーな香りがあります。口当りは非常にやわらか、心地よいタンニンが感じられます。除梗、破碎した後、果皮と共に1～2週間、温度管理の下ステンレスタンクで発酵させます。ステンレスタンクで7ヶ月熟成させ、出荷前にボトルで2ヶ月以上寝かせます。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：イタリア/トスカーナ 等級：D.O.C.G.

生産者：デヌーテ ロセッティ

葡萄品種：サンジョヴェーゼ、カナイオーロ 熟成：ステンレスタンクで7ヶ月

品番：I-820/JAN：4935919058209/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



＼ 7年熟成させたバックヴィンテージが、この価格で味わえるのも魅力です ／

ドラゴン レセルバ 2015 Dragon Reserva

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

生産者：ベルベラーナ 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

熟成：樽で22ヶ月（最初の9ヶ月はアメリカンオークの新樽で熟成）

品番：S-167/JAN：4935919071673/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



＼ 上級キュヴェに使用しなかったタンクを「エントレスエロス」としてリリースしています ／

エントレスエロス テンアラニーリョ 2018 Entresuelos Tempranillo

上級キュヴェ、トリデンテ(S-162)に使わなかったタンクをこのワインにします。ステンレスタンクで発酵後、フレンチオーク樽で4ヶ月熟成させます。とても濃いチェリーレッド。コクがありたくましく、エキゾチックなローストしたスパイスやブルーベリージャムの香り、黒鉛やエスプレッソも感じられます。チョコレートやスパイスの熟したフィニッシュが見事な調和を見せます。

【赤・フルボディ】国/地域等：スペイン/カスティーリャ・イ・レオン

生産者：ボデガス トリデンテ 葡萄品種：テンブラニーリョ

熟成：フレンチオークの樽で4ヶ月

品番：S-168/JAN：4935919071680/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

2021VT は、ヴィオニエが霜の被害を受けたため クレレット 100%で仕込んだ異例の「ル ブラン」

ドメヌ フォン サラドが造るヴィオニエ 100%の白ワイン「ル ブラン」。
毎年、楽しみにお待ちいただいているお声を多く頂戴するワインですが、
2021VT は「異質のヴィンテージ」となり、クレレット 100%で生産されました。



フォン サラド

弊社のローヌワインのルーツ、ビュルル家の長男ベルナールが当主を務めるワイナリー。娘のクレールが参加し、以前よりも洗練されたエレガントなスタイルとなり評価も上がっています。

LE BLANC CLAIRETTE

ル ブラン クレレット 2021 LE BLANC CLAIRETTE

例年はヴィオニエ 100%で仕込みますが、2021VT は 4 月の霜の影響で、ヴィオニエが被害を受けてしまったため、クレレットを 100% 使用した特別なキュヴェとなりました。クレレット（クレレット ブランシュ）は、主にラングドックやプロヴァンス、コート デュ ローヌで使用する葡萄で、南フランスの最も古い品種のひとつとされています。一般的には、アルコール度数が高く、酸が低くなりがちですが、グルナッシュ ブランやヴィオニエほど丸みがなく、ワインの構造を引き締めるためにも主にブレンドで用いられます。2021VT は異質なヴィンテージで、天候に恵まれず、出来上がったワインはアルコール度数がそれほど上がらず、酸は高めになりました。



葡萄はまだ気温が低い早朝に畑で選別しながら手摘みで収穫します。压榨した後、低温で澱下げを行います。発酵はステンレスタンクで 14 度の低温で約 3 週間行います。その間、バトナージュを行い、澱を攪拌します。こうすることでワインに丸みを与えます。熟成もステンレスタンクで約 4~5 ヶ月行います。

【白・辛口】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
等級：IGP 生産者：フォン サラド 葡萄品種：クレレット
熟成：ステンレスタンクで約 4~5 ヶ月
品番：FC-627/JAN：4935919316279/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)

RVF 誌において“素晴らしい職人”と称される、ルションを代表する生産者 ヴィクトルが本格的に参加し、さらに進化を続けています



ドメヌ ガルディエは、まるで画家がパレットで何か描くようにワインを構成していく。
突然の閃きや、天からお告げがあって出現するようなものではなく、全て自分で考え作り出すのだ。



「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス」
— No.634 2019 年 9 号



ジャン ガルディエは、約 30 年にわたって、ヴァンドゥー ナチュレ（天然甘口ワイン、以下 VDN）の産地として知られたベルピニャンの渓谷にある畑で、偉大な辛口の赤、白ワインが造れることを懐疑的な人々に証明してきた。彼は 1990 年に父の後を継いだ。父の時代は生産量の 70% が VDN だった。まずはじめに彼は、それまでの VDN の生産から、辛口ワインへと方向性を変えた。もともとヴァングロー村にあった畑は、トラクターが入れないことや、他にも様々な問題があったため、エスピラ ド ラグリー村に新たなセラーを建設し、新しく畑を取得した。現在は息子のヴィクトルもワイン造りに参加している。（中略）

「私たちは果実にフォーカスしながら、全体のバランスを求めている。そのため、除梗するかしないか、房のままの葡萄と除梗した実を混ぜるかどうか、品種ごとに分けて醸造するのか、それとも混醸するのかなどの醸造方法も、畑の場所や葡萄の品質によって変わる。」この言葉からわかるように、ドメヌ ガルディエのキーワードは『多様性』だ。区画にしる、道筋、醸造、アッサンブラージュにしる、法則やレシピはなく、経験に従って全てを決める。ドメヌ ガルディエは、まるで画家がパレットで何か描くようにワインを構成していく。突然の閃きや、天からお告げがあって出現するようなものではなく、全て自分で考え作り出すのだ。そして、素材（葡萄）を尊重し、テロワールの違いを明確に表現している。彼には、「ワインを造る」というよりも、むしろ「ワインを産み出す」という言葉が当てはまり、これこそが偉大なワイン生産者の証だ。

— ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス No.634 より抜粋

『ルションの素晴らしい アルティザン(職人)』

と題して 5 ページにわたり、特集記事が掲載されました！

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 3 月時点のものです。



テロワールを表現するためのオーガニック栽培

「樹齢が古く根が深い葡萄樹があるので、土地のテロワールがしっかりと表現出来ます。だから、この場所のテロワールを尊重したワインを造っていきたい」とジャン ガルディエは語ります。畑の周りには草花を生やし自然な生態系を作ること、土壌にミネラルが産み出されます。肥料は基本的には使用せず、馬を使って土を掘り返し、必要な時は家畜の糞と食物を混ぜたものを使用します。葡萄樹の根を切って免疫を高めて病気にならない葡萄を造ることがとても重要です。病気の対策をするのではなく、病気にかからないような葡萄造りを行なっています。畑に葡萄樹をもっと植えることも可能ですが、そうすると周辺環境のバランスを欠いてしまうので行っていない。病気が発生した時はイオウとオレンジの皮を松脂と混ぜて使用します。小さな畑が多く、標高ごとに成長具合も違うので、畑仕事は8～10人で行い、収穫時は20人以上になります。2012年にすべての畑がユーロリーフの認証を受けています。

息子のヴィクトルが加わり、さらに進化を続けています

ジャンの息子であるヴィクトルが本格的に参加したことで、ワインのスタイルはより柔軟になっています。しかし、ジャンが築き上げたこの土地の新たなワインのスタイルは踏襲しており、近年、ますます品質が向上しています。

2つの異なるテロワール

ドメヌ ガルディエでは、「テロワールへの情熱」として2つのテロワールを挙げています。1つはドメヌ発祥の地である**ヴァングロー村**、もう1つは現在ワイナリーのある**エスピラ ド ラグリー村**です。2つは南北に隣合わせの村であり、北にヴァングロー村、南にエスピラ ド ラグリー村となっています。ワイナリーは2つの村の中間地点にあります。2つの村の違いは、土壌、品種、そしてAOC「コート デュ ルション ヴィラージュ トータヴェル」と名乗れるか否かです。「トータヴェル」と名乗れるのは、トータヴェル村とヴァングロー村のみであり、エスピラ ド ラグリー村は名乗れません。

樹齢の古い樹と粘土石灰質が特徴的な「ヴァングローの畑」

主に石灰粘土質です。ガルディエ家が昔から持っていた土地で、樹齢が古いグルナッシュやカリニャンが植えられています。畑は「コート デュ ルション ヴィラージュ トータヴェル」のエリア内にあります。

右下の写真はトータヴェルの丘から見下ろした景色です。広大な畑が眼下に広がります。周囲が山で囲まれており、大きなすり鉢のような地形をしています。地形の特性で畑全体に風が吹き冷涼で乾いた土地になり、葡萄樹に虫が付きにくく、病気も少ないです。ドメヌ ガルディエは、このような標高の高い(300～380m)場所にも畑を所有しています。



粘土石灰質土壌の畑

この場所の一番の見所は「ガリーグ」がところ狭しと生えているところ。ガリーグとはコート デュ ローズやプロヴァンスなどの地中海沿岸の石灰質の土壌に生えるハーブや灌木の森を指します。「ガリーグ」に降った雨水は、ハーブの香りやエキスを含み、地下へ染み込んで行きます。「ガリーグ」の周辺にある葡萄畑の葡萄は、ハーブのエキスタっぷりの地下水で育ち、周辺に漂うハーブの香りは、葡萄の果皮に付着して、ハーブ香を含む実となり、ワインにも複雑さが出ると言われています。

ヴァングローの畑からは、最上級キュヴェの「ファレーズ (FA-715)」を始め、非常に古い樹齢の葡萄を使用する「クロ デ ヴィーニュ (FB-901、FC-637)」、アイコンワインの赤と白である「レ ミレール (FC-636)」と「レ グラシエール (FC-635)」を手掛けています。



丘から見下ろした景色。広大な畑が広がります。

黒色片岩が特徴的な「エスピラ ド ラグリーの畑」

ドメヌ ガルディエには特徴的な畑があります。現在ドメヌがあるエスピラ ド ラグリー村近郊にある畑は「シスト ノワール」という土壌です。シスト ノワールの畑は石の色が黒いため、通常の畑に比べ、日照の吸収率が非常に高く、保湿性が高いという特徴があります。それが健康的な葡萄を育みます。この土壌はムールヴェードルの栽培に適しており、ムールヴェードル主体のキュヴェは基本的にこのエリアの葡萄を使用して造ります。

エスピラ ド ラグリーの畑からは、ムールヴェードルを主体とした「ラトル (欠品中。次回入荷未定)」の他、エントリークラスでありながら品質の高さで人気を集める赤と白の「マス ラス カベス」が造られます。



黒色片岩(シスト ノワール)が散らばる土壌

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年3月時点のものです。

黒色片岩の土壌の個性を引き出したエントリークラス
フレッシュで親しみやすい味わいが楽しめます

コート デュ ルション ブラン マス ラス カベス 2021
Côtes du Roussillon Blanc Mas Las Cabes

ミスカの比率が高いため非常にアロマティックで、香りは甘口のように感じますが、しっかりとした辛口です。白桃やライチ、メロンの甘い香り、細やかなキメがあり生き生きとしています。

白・辛口 国/地域等：フランス/ルション 等級：AOC

葡萄品種：グルナッシュ ブラン、ミスカ、他

熟成：ステンレスタンクとコンクリートタンク

有機認証：ユーロリーフ（表示なし）

品番：FC-633/JAN：4935919316330/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

コート デュ ルション ルージュ マス ラス カベス
Côtes du Roussillon Rouge Mas Las Cabes

コンクリートタンクで8ヶ月熟成させます。力強さを感じますが、これは葡萄が自然に身につけたもので、パワフルになるように手は加えていません。新鮮なブラックチェリーの香りがあります。ふくよかでボリュームのある味わいですが、飲みやすくフレッシュさを楽しむワインです。

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ルション 等級：AOC

葡萄品種：シラー、グルナッシュ、カリニャン、その他

熟成：ステンレスタンク 50%、樽（新樽でない）50%で8ヶ月

有機認証：ユーロリーフ（2020VTは表示無し）

【2019VT】品番：FB-073/JAN：4935919210737/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

【2020VT】品番：FC-634/JAN：4935919316347/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



ガルディエのスタイルを知るのに相応しいアイコンワイン
ラベルデザインが刷新され、親しみやすくなりました

コート デュ ルション ブラン レ グラシエール 2021
Côtes du Roussillon Blanc Les Glacières

畑はヴァングロー村にあり、北向きであり陽が当たらないため冷涼です。グラシエールはカタルーニャ語で「冷たい場所」という意味です。ルーサンヌは昔からこの土地に植わっている葡萄で、このエリアのテロワールを全て表現しています。エレガントな樽の香り、素晴らしい味わいとコク、長い余韻があります。早朝に摘み取り、収穫後すぐにプレスします。コンクリートタンクで発酵。その後、ドゥミ ミュイ（600L）で澱とともに6~8ヶ月熟成させます。

★「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2023」92点

白・辛口 国/地域等：フランス/ルション 等級：AOC

葡萄品種：グルナッシュ ブラン、ルーサンヌ、他

熟成：ドゥミ ミュイ（600L）で澱とともに6~8ヶ月

有機認証：ユーロリーフ（表示なし）

品番：FC-635/JAN：4935919316354/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)

コート デュ ルション ヴィラージュ レ ミレール 2020
Côtes du Roussillon Villages Les Millères

ガルディエが初めてリリースしたワインです。完熟したベリーの高い甘いブーケが感じられます。ジャムを思わせるようなたっぷりとした果実味、調和したタンニンがあります。収穫量は30hL/haに抑えています。ステンレスタンクと樽 50%ずつで8~12ヶ月熟成させます。

★「ジャンシス ロビンソン.com」で17点、「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2023」90点

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ルション 等級：AOC

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、カリニャン、他

熟成：コンクリートタンクと樽各50%で8~12ヶ月

有機認証：ユーロリーフ（表示なし）

品番：FC-636/JAN：4935919316361/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年3月時点のものです。

ヴァングロー村の粘土石灰質土壤に植えられた古木の葡萄で造る上級キュヴェ
この地の伝統的な品種であるグルナッシュとカリニャンの魅力を引き出しています

コート デュ ルション ヴィラージュ トータヴェル クロ デ ヴィーニュ Côtes du Roussillon Villages Clos des Vignes

ヴァングロー村の粘土石灰質土壤から造られる、古木の葡萄で仕込む上級キュヴェです。グルナッシュとカリニャンは平均樹齢 70 年、シラーとムールヴェードルは平均樹齢 20 年です。テロワールをそのまま表現するとタンニンが強くなるため、樽を使って酸化させることでタンニンを柔らかくしています。ろ過も清澄もせず、全ての樽をブレンドして瓶詰めします。クリアで輝きのある深いルビーレッド、ブラックカレントやスパイスの風味が感じられます。しっかりした構成の中にも滑らかさと柔らかさがあり、葡萄そのものの凝縮感があります。コンクリートタンクで発酵させます。グルナッシュとカリニャンは、混植なので一緒に発酵させます。3 つの畑があり、3 日程の成長速度の違いにより完熟したものと未完熟のものが出来ますが、一緒に混ぜると酵母の働きが良くなり、よい発酵が出来ます。5~10%を新樽、残りは 1~10 年使用した樽を使い、12 ヶ月熟成させます。

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ルション 等級：AOC
葡萄品種：グルナッシュ、カリニャン、シラー、ムールヴェードル

熟成：5~10%新樽、残りは 1~10 年使用した樽で 12 ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

【2018VT】品番：FB-901/JAN：4935919219013/容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)

★2018VT が「ジャンシス ロビンソン.com」で 17.5 点、「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2022」で 91 点

【2019VT】品番：FC-637/JAN：4935919316378/容量：750ml **¥4,950**(本体価格¥4,500)

★2019VT が「ギド デ ヴァン ペタンヌ+ドゥソーヴ 2023」92 点、「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2023」91 点



職人と称されるガルディエのこだわりが詰まった最上級品
深みある上質な質感と味わいが詰まった逸品です

コート デュ ルション ヴィラージュ トータヴェル レ ファレーズ 2017

Côtes du Roussillon Villages Tautavel Les Falaises

トータヴェル村とヴァングロー村に認められた地理的名称付きの AOC「コート デュ ルション ヴィラージュ トータヴェル」からの、ドメヌ ガルディエが造る最上級のワインです。畑は、ヴァングロー村の石灰質粘土土壤で、テロワールが純朴な性格と長い余韻、フィネスを与えます。強烈な深く濃いルビーレッドで、ガーネットの部分があります。ブラックベリーやブラックカレントが混ざり合って口の中に広がります。とても熟したベリーの風味が、オークによって強まっています。極めてフルボディで、タンニンのストラクチャーがうまく結合しています。長期熟成できるテロワールを持っています。全ての品種は、収穫量を 20hL/ha 以下に抑えています。クロ デ ヴィーニュよりも強く、ストレスにならないぎりぎりのところまで葡萄の樹にプレッシャーを与えます。シラーが先に発酵を始めた後、カリニャンとグルナッシュノワールを入れ、一緒に発酵させます。20~25 日間マセラシオンします。ドゥミ ミュイ (600L) で 20 ヶ月熟成させます。



限定
36 本

『ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス No.634』で 5 ページにわたってガルディエの特集が組まれた際、この「レ ファレーズ」の垂直試飲企画として、2004~2016VT までの 13 ヴィンテージが掲載されました。最低点は 2014VT の 15/20 (90/100) 点で、最高点は 2011VT の 19/20 (98/100) 点でした。その他のヴィンテージはすべて 16/20 (92/100) 点以上の高評価で、若いヴィンテージでは、2015VT が 16.5/20 (93/100) 点、2016VT が 17/20 (94/100) 点となっており、ルションを代表する生産者として注目を集めています。

※ () 内は、RVF 誌による 20 点法と 100 点法の互換表を参考にしています。

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ルション 等級：AOC
葡萄品種：カリニャン 50%、シラー 30%、グルナッシュ 20%

熟成：ドゥミ ミュイ (600L) で 20 ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FA-715/JAN：4935919097154/容量：750ml

¥7,920(本体価格¥7,200)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 3 月時点のものです。

伝統的な考えが根強い産地で、アパッシメントを取り入れて成功
今では、ピエモンテの主要な銘柄を産するまでに成長しました

個性の豊かさとコストパフォーマンスの高さが魅力



ROBERTO SAROTTO

ロベルト サロット



現在のオーナー、ロベルト サロットがワイン造りを引き継ぐことを決心したのは、彼が15歳のときでした。当時、地元では国際市場に進出することなく、地元消費向けに注力するワイナリーが多い中、ロベルトは地元だけでなく国際市場にも目を向けたワイン造りをするという思いを持っていました。1800年代より葡萄栽培を続けている家系でしたが、実家のワイナリーはとても小さく、国際市場に進出できるような力は持っていなかったこともあり、ロベルトは醸造学校卒業後、大規模なワイナリーやガヴィの生産者組合で働き、経験を積みました。そうした経験が糧となり、自身のワイナリーで独自のワイン造りを確立、質の高いワイン造りを行っています。2020年の来日セミナーでも「大規模なワイナリーや生産者組合では、葡萄栽培やワインの醸造、樽での熟成方法など、様々なことを学びました。この経験を経て、私自身成長することができ、そして現在に至るまでの哲学を生み出すことができました」とロベルトは語っています。



プレス前に数ヶ月、葡萄を乾燥させる
(アパッシメントの有無や比率は、ヴィンテージ毎に判断)

長年かけて到達したロベルト サロット独自のワイン造り そのひとつが、アパッシメントによる製法でした

ワイン造りにおいて、ロベルトが念頭に置いているのが味のバランスです。彼は、常に誰にとっても好ましい味であることが大切だと考えています。こうした味を造り出すために、伝統をととても大切にしていますが、同時に新しい要素が必要だと彼は考えました。そこで彼は、誰よりも早く、バローロやバルバレスコにアパッシメントの考えを持ち込みました。軽くアパッシメントをすることで、粗く強いネッビオーロのタンニンは、丸く柔らかな味を帯び、すぐに飲んでも美味しく、長期熟成もできるバローロやバルバレスコとなりました。そうして、ロベルト サロット独自のスタイルを確立しました。

2020年の来日セミナーでも「ワイン造りには想像力が重要です。これが無ければ何も生み出すことができません。時には、主流に逆らって前に進むことも必要です。ここに辿り着くまでには長い年月がかかりました。そして、勇気をもって立ち向かう必要がありました」とロベルトは語っています。

一軒のワイナリーで主要なピエモンテのワインを造れる存在 高品質で様々な銘柄のワインを、手に取りやすい価格で提供する数少ない個人生産者

醸造学校に通い始めた頃から、ロベルトは国際市場に進出するという野望を持っており、そのためには、小さなワイナリーでも幅広いタイプのワインを造るべきだと考えていました。卒業後に働いた大規模ワイナリーや生産者組合では、どの畑やどの農家の葡萄が良いかといった知識を得ることが出来ました。そして、実家のワイナリーを引き継ぐと、良い畑を少しずつ買い足してきました。現在、サロット家は 8 つの村に約 95ha の畑を管理しています。そして、そのほとんどが D.O.C.G.や D.O.C.エリアにあります。

このように自らが描いていたビジョンを長年かけて実現し、現在では個人生産者でありながら、多くの銘柄のワインを造れるまでに成長し、国際市場でも認められるようになりました。「バローロ、バルバレスコ、ガヴィ、モスカート ダスティといったピエモンテの主要な銘柄



を網羅し、さらには手に取りやすい価格で提供している数少ない個人生産者』と言え、これこそがロベルト サロットの最大の強みです。

かなり規模の大きなワイナリーで、これほどの規模の自社畑はピエモンテでは珍しいが、それでもロベルト・サロットは全体的に職人的特徴を保持していて、それは全てのワインに一貫している。ピエモンテの主な呼称産地に幅広くブドウ畑を所有しているので、様々な品種を旅するように試飲することができる。ワインのスタイルは濃厚で、断固としたものが多い。全てのワインが非常にコストパフォーマンスの高いものであることは特記に値する。

—「ガンベロ ロッソ イタリアワインガイド 2018」



「ルカ マローニ」を筆頭に、国内外で高い評価を得ています

こうした努力の結果、近年ではロベルト サロットのワインはイタリア国内外で高く評価されるようになりました。例えば、イギリスのワイン専門誌「デカンター ワールドワイン アワード 2018」では、「バルバレスコ リゼルヴァ 2013」が、『Best in Show』に選ばれました（受賞は 16,903 アイテムのうち 50 アイテム、全体の僅か 0.3%）。ロベルト サロットが長年かけて品質にこだわり貫いたワイン造りが国際的にも評価された証です。

また、イタリアワインの評価本「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」で、ロベルト サロットが造るワイン、「バルバレスコ ガイア プリンチペ 2018（品番：I-571／本体価格 ¥5,200）」、「バルバーラ ダルバ エレーナ ラ ルーナ 2020（品番：I-638／本体価格 ¥4,500）」、「プーロ シャルドネ 2020（品番：I-706／本体価格 ¥4,800）」、「ランゲ ロッソ エンリコ プリモ 2020（品番：I-856／本体価格 ¥4,800）」が 99 点満点を獲得。異なる 4 つのキュヴェが最高得点を獲得していることも素晴らしく、これは彼のワインが高く評価されている証でもあります。



代々受け継がれてきた畑を、後世に受け継ぐのも私の使命です

ロベルトは、葡萄畑は自分や家族が生活する場所であり、自分たちが健康的であるためにも、葡萄畑や周囲の環境を守らなければならないと考えています。病害に対してできる限り化学的なものは使用しないことや、すべての土地を畑にするのではなく、動物たちの棲み処をそのまま残すなど、周辺の環境にも配慮しながら、ワイン造りを行っています。こうすることで健全な葡萄が育つだけでなく、葡萄樹の樹齢が高くなっても健康を保ち、高品質なワインを生み出します。「葡萄畑は家族代々受け継がれてきたものです。後世にも続くものを守ることが私の使命です」とロベルトが語っています。



「手頃な価格でネッビオーロの魅力を楽しむことができれば」 その思いをこのワインに込めました

ロベルトが、アペラシオンに縛られず
品質とコストパフォーマンスの高さを追求した“こだわりのキュヴェ”



ペツオーレ ロッソ NV

Pezole Rosso

バローロに負けない品質で、日常楽しめるワインがあってもよいと考え、誕生したワイン。すべてバローロのエリア内で栽培するネッビオーロから造ります。鮮やかなガーネット色は、まさにネッビオーロの色合いです。微かにバニラやなめし皮、ロースト香、煙草のニュアンスがあります。また複雑性のある熟成香、ネッビオーロらしい香りが楽しめます。口中ではまずタンニンの柔らかさが感じられます。飲んだ時に、バランスが優れていることが分かります。この品種らしいドライなニュアンスも感じる事が出来ます。畑は、バローロ村とノヴェッロ村の境界線上に位置し、南、南東向きの丘に広がり、葡萄栽培に最適な条件の下にあります。9月末～10月初旬に収穫します。葡萄は、発酵前にコールドマセレーションします。その後、29度以下に温度管理しながら、10日間発酵させます。熟成期間は24ヶ月。全体の50%は70hLのスラヴォニアンオーク樽、残りの50%は250Lのアメリカンオーク樽を使い、一部が新樽、残りは1回使用樽、2回使用樽です。さらに、もう一度ステンレスタンクで6ヶ月熟成させ、その後2ヶ月以上瓶熟させます。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ピエモンテ

等級：ヴィノ ロッソ 葡萄品種：ネッビオーロ

熟成：樽で24ヶ月

品番：I-744/JAN：4935919057448/容量：750ml **¥2,860**(本体価格¥2,600)

サロット家のセラーで大切に熟成させ、飲み頃を迎えてからリリースした 貴重なバックヴィンテージ

バルバレスコ リゼルヴァ ディオニソ 2005

Barbaresco Riserva Dioniso

骨格がありながらソフトな、いわゆる「サロット スタイル」の味わいが十二分に感じられます。ディオニソは、ワインの神バッカスのことです。輝きのあるルビーレッド。はっきりと分かるスミレのアロマの中に、かすかになめし皮のニュアンスがあります。口に含むとリコリス、スパイス、チョコレートの要素。柔らかなタンニン、非常に長い余韻があります。葡萄は9月末に収穫します。15%の葡萄を、2ヶ月アパッシメントさせます。発酵前にコールドマセレーションを行い、その後、29度以下に温度管理しながら10日間発酵させます。ステンレスタンクで2ヶ月、その後70hLの樽で30ヶ月熟成させます。一部のワインを数ヶ月だけ225Lのアメリカンオークとフレンチオークの樽で熟成させ、後からブレンドします。その後、ステンレスタンクで6ヶ月、さらに6ヶ月瓶熟させます。



【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.G.

葡萄品種：ネッビオーロ

熟成：主に70hLの樽で30ヶ月（うち一部は数ヶ月だけ225Lの樽で熟成）、その後ステンレスタンクで6ヶ月

品番：I-868/JAN：4935919058681/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)



2020VT は 15%アパッシメントした葡萄を使用

上級クラスを彷彿とさせる “上質なネッビオーロ”



ランゲ ネッビオーロ ナティーヴォ 2020 Langhe Nebbiolo Nativo

ナティーヴォは、「出身」を意味します。かすかにオレンジがかった濃い赤色。スミレの花のアロマの中に、かすかにスパイスや干し草の香りがあります。口を含むと、チェリーやプラムのような果実味が広がり、余韻にはかすかな甘さと共にソフトでスムーズなリコリスの香りが漂います。柔らかくて滑らかな口当たりがあります。ノヴェッロ村とネヴィーリエ村の葡萄を使用します。標高 400m の南～南東向き、土壌は粘土石灰質です。面積は 2ha で、栽植密度は 5,000 本/ha。9 月末～10 月初旬に収穫します。ヴィンテージによって異なりますが、10～15% アパッシメントした葡萄を使い、さらにアウダチェの澱でリパッソします。**2020VT は、15%アパッシメントし、リパッソはしていません。**発酵前に低温でスキンコンタクトを行います。ステンレスタンクで 2 週間発酵させます。大樽で 12 ヶ月熟成させ、再びステンレスタンクに戻して瓶詰めまで寝かせます。



★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」95 点

【赤・フルボディ】国・地域等：イタリア・ピエモンテ 等級：D.O.C

葡萄品種：ネッビオーロ

熟成：樽で 12 ヶ月後、瓶詰めまでステンレスタンクで熟成

品番：I-690/JAN：4935919056908/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

たっぷりの果実味があり、シンプルで親しみやすいバルベーラ エントリーレベルでもコストパフォーマンスの高さを感じていただけます



バルベーラ ダスティ 2020 Barbera d'Asti

紫がかった濃いルビーレッド。チェリーやプラムのアロマに加え、かすかにブラックベリーの葉の要素が感じられます。口を含むと非常にスムーズでバランスが取れており、バルベーラらしい十分な酸が、ワインにフレッシュさと生き生きとした個性を与えています。契約農家の葡萄を使用。9 月中旬に収穫します。除梗、破碎した後、ステンレスタンクに入れ、10 日間、温度管理しながら発酵させます。その後、澱引きをしてマロラクティック発酵、さらにステンレスタンクで熟成させます。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」93 点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ピエモンテ

葡萄品種：バルベーラ 熟成：ステンレスタンク

品番：I-913/JAN：4935919059138/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

大樽で熟成させた、柔らかくリッチな口当りの上級キュヴェ



バルベーラ ダスティ スペリオール 2019 Barbera d'Asti Superiore

紫がかった濃いルビーレッド。熟した果実のアロマの中に微かにスパイシーな要素があります。口を含むと非常にスムーズでバランスのとれた味わいを感じられます。しっかりとした酸がフレッシュさと生き生きとしたキャラクターを与えています。がっちりとした骨格がありますが、同時に柔らかく、リッチな口当たりです。主に買い葡萄を使用します。9 月中旬に収穫します。除梗、破碎した後、10 日間、温度管理したステンレスタンクで発酵させます。発酵後、澱引きしてステンレスタンクに移します。その後、大樽と 225L のバリックに入れ、マロラクティック発酵と 8 ヶ月の熟成を行います。さらにステンレスタンクに移し、ワインを落ち着かせます。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」96 点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ピエモンテ

葡萄品種：バルベーラ 熟成：大樽と 225L のバリックで 8 ヶ月

品番：I-842/JAN：4935919058421/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)

アパッシメントしたカベルネ ソーヴィニオンをブレンドした ロベルトの独創性溢れる 2 本のキュヴェ



ロベルト自身の頭文字を冠した “自信作”

リッチでパワフル、かつしなやかなボディを持つ親しみやすい 1 本

エッレ ピエモンテ ロッソ 2018

Erre Piemonte Rosso

バローロ、バルバレスコといった著名な D.O.C.G.を生産しているながら、ロベルトはあえてピエモンテ ロッソに自らの頭文字「R (エッレ)」を付けました。リッチでパワフルであると同時に、豊かで柔らかなボディを持ち、とても親しみやすいスタイルです。紫を帯びた濃いガーネット色、チェリーやプラムの豊かなアロマ、口当たりはリッチかつスムーズで、黒い果実の長い余韻が感じられます。若い内から楽しめ、熟成させるとさらに素晴らしく発展するでしょう。最良の畑で育つ 3 種の葡萄をブレンドしています。畑の標高は 300m、南向きの日当たりの良い理想的な場所にあります。土壌は灰色の粘土質です。葡萄の仕立てはギョー、栽植密度は 5,000 本/ha です。9 月下旬に収穫します。カベルネ ソーヴィニオンは、アパッシメントします。温度管理したステンレスタンクで発酵、さらに 6 日間醸しをします。2 ヶ月ステンレスタンク、その後 8 ヶ月オーク樽で熟成させます。更に 3 ヶ月瓶熟させます。



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

¥4,180(本体価格¥3,800)

エッレよりもボディが柔らかく、より親しみやすい味わい

モンフェッラート ロッソ オペラ 2019

Monferrato Rosso Opera

どちらもタンニンが豊富で力強い品種なので、カベルネ ソーヴィニオンのみ 2 ヶ月アパッシメントさせることで、バランスよく仕上げています。熟したチェリーのアロマの中にかすかにブラックベリーやプラムの要素。味わいは力強く、ベルバットのようにしなやかで、温かみを感じられます。心地よく甘い余韻は、いつまでも長く続きます。カベルネ ソーヴィニオンの畑は、標高 400~500m です。葡萄の仕立てはギョー。9 月末に手摘みで収穫します。温度管理したステンレスタンクで 15 日間発酵させます。225L のフレンチオークとアメリカンオークの樽で 8 ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】国／地域等：イタリア／ピエモンテ 等級：D.O.C.
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン 50%、バルベーラ 50%
熟成：225L のフレンチオークとアメリカンオークで 8 ヶ月
品番：I-782／JAN：4935919057820／容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



ステンレスタンクと樽を巧みに使い分けて仕込む フルーティさと樽の要素のバランスが素晴らしい1本



エクセルシウス ピエモンテ シャルドネ 2021

Excelsius Piemonte Chardonnay

アメリカンオークの新樽で発酵、熟成させたワインと、ステンレスタンク使用のワインをブレンドしています。クリーンな柑橘系の果実のアロマと樽由来のバニラやスモーキーなアロマが素晴らしく調和しています。口当たりは非常にしやなかで、かすかにクリーミー、長い余韻が感じられます。畑はアスティ県のニツァーモンフェットラートにあり、標高は300m、南東向き、石灰質土壌です。栽植密度は5,000本/ha、仕立てはギヨーです。9月下旬に収穫します。圧搾した後、全体の70%をステンレスタンクで発酵、熟成させ、残りの30%はアメリカンオークの新樽で発酵、熟成させ、ブレンドします。その後2ヶ月ステンレスタンクで落ち着かせた後、瓶詰めします。

【白・辛口】国／地域等：イタリア／ピエモンテ 等級：D.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 熟成：70%をステンレスタンク、30%をアメリカンオークの新樽

品番：I-885／JAN：4935919058858／容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

様々な果実と花が混ざり合った、フルーツサラダのような香りと 目の詰まった集約感が特徴です



ランゲ アルネイス ランクネヴ 2020

Langhe Arneis Runcneuv

※無くなり次第 2021VT に切り替わり

「香りに多くの種類があり、様々な果実と花が混ざり合ったフルーツサラダのような香りがある。一つの種類の香りではなく、いろいろな良さが混ざり合っているのが特徴。ワイン単体でも楽しめる」とロベルトは話していました。樽は使っていませんが、目の詰まった集約感があるのが、この品種の特徴です。契約農家からの買い葡萄で、土着品種アルネイスの樹齢30年の樹から選別した葡萄を使っています。畑はネヴィーリエにあり、南東と南西向きで、海拔は260mと460mです。土壌は粘土石灰岩質です。発酵前に、果皮と数時間醸しを行います。柔らかく圧搾し、長い間低温で発酵させます。澱と長く接触させ、ステンレスタンクで3〜4ヶ月熟成させます。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2022」94点

【白・辛口】国／地域等：イタリア／ピエモンテ 等級：D.O.C.

葡萄品種：アルネイス 熟成：ステンレスタンクで3〜4ヶ月

品番：I-570／JAN：4935919055703／容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



バローロの生産エリアのネッピオーロで造ります 落ち着いたボディに程よいタンニンと酸がある、上品で美しいロゼワイン



ランゲ ロザート 2021

Langhe Rosato

ピエモンテの土着品種を使って造った、限定数量のみ入手出来るロゼワインです。淡いオレンジピンク色。花や少し甘いオレンジの香り、タンニンと酸は程よくバランスが取れています。畑は、バローロを産する村のひとつ、ノヴェットロ村にあり、標高440m、粘土石灰岩（灰色）土壌です。ギヨー仕立てで、栽植密度は4000本/ha。9月後半に収穫します。数時間スキンコンタクトして、色を抽出した後、圧搾して、低温に管理しながら発酵します。ステンレスタンクで数ヶ月熟成させます。

【ロゼ・辛口】国／地域等：イタリア／ピエモンテ 等級：D.O.C.

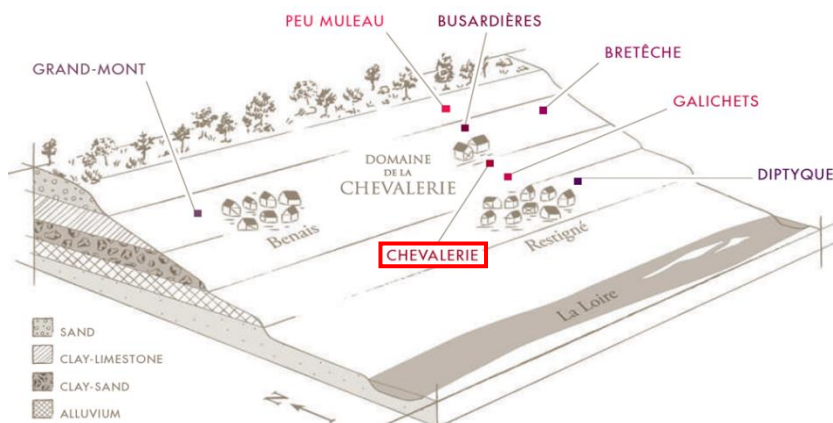
葡萄品種：ネッピオーロ 熟成：ステンレスタンク

品番：I-627／JAN：4935919056274／容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

仏評価誌で「ブルグイユの絶対的な基準」と評される生産者 ドメヌ ド ラ シュヴァルリーの最上級品

ドメヌ ド ラ シュヴァルリーは、1640 年からこの地でワイン造りを営む家族経営の生産者です。生産しているワインはブルグイユのみで、33ha の自社畑はすべてビオディナミで管理され、それぞれの区画の個性を引き出したキュヴェを手掛けています。フランスの評価誌『ルギド デ メイユール ヴァン ド フランス』で「ブルグイユの絶対的な基準」として掲載されており、2 ユースの評価を獲得しています。



トップ クラスのカベルネ フランが持つ
エレガンスを体現するブルグイユ

ブルグイユ シュヴァルリー Bourgueil Chevalerie

18 年
熟成

9 年
熟成

ドメヌ ド ラ シュヴァルリーでは、所有する畑をテロワールによって分け、それぞれの個性を引き出したワイン造りを行なっています。このワインは、中でも最上の区画である「シュヴァルリー」で育つ、樹齢約 70 年の古木のカベルネ フランを 100% 使用した最高峰のブルグイユです。「シュヴァルリー」は、ドメヌの目の前の斜面中腹に位置しており、南から南西向きの区画です。表土は砂と粘土で、後期白亜紀チューロニアン



のテュフォーを覆っており、粘土には火打石（シレックス）と海洋化石を含む多孔性の石灰石が混ざっています。この土壌からのワインは、豊かな果実味にあふれ、しなやかで丸みがあり、スパイシーな特徴を持ちます。「ブルグイユ シュヴァルリー」は、常にシルクのようになめらかなタンニンを持ち、繊細で落ち着いたスタイルのワインを生み出します。このワインは、この土壌の持つ最大限の力を表現し、いつまでもエレガンスを保ち続ける長期熟成型のスタイルで知られています。

収穫は手摘みで行い、葡萄がつぶれないよう小さなケースに入れてセラーに運びます。選別は 2 回、最初は房の状態を選別します。100% 除梗した後、2 回目は粒を選び分けます。葡萄に負担を与えないよう重力を利用して発酵タンクに移し、葡萄の果皮についている天然酵母で発酵させます。発酵はステンレスタンクかコンクリートタンクを使い、25 度にコントロールしながら 28 日間行います。熟成は樽で 8 ヶ月行います。

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ロワール/AOC ブルグイユ
葡萄品種：カベルネ フラン 熟成：樽で 8 ヶ月

【2005VT】品番：FC-716/JAN：4935919317160/容量：750ml
¥10,450(本体価格¥9,500)

【2014VT】品番：FC-715/JAN：4935919317153/容量：750ml
¥8,250(本体価格¥7,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 3 月時点のものです。



「ル ギド メイユール ヴァン ド フランス 2021」 **2ツ星**
「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2020」 **3ツ星**

「カスロ家のステファニー、エマニュエル、ローリーは、この歴史あるブルグイユのドメーヌの 14 代目として 3 人が一丸となって運営している。カベルネ フランは砂、粘土、石灰岩の土壤に植えられ、斜面の低・中・上部の異なるテロワールの特徴を表現し、真の柔らかさを持つように造られる。(中略) これらの絶対的なブルグイユは、カベルネ フランの持つ繊細かつ冷厳な個性を見事な柔らかさで包んでいる」

——『ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2021』

カベルネ フランの魅力を引き出し、テロワールを表現する生産者 ドメーヌ ド ラ シュヴァルリー

2014 年にピエール カスロが亡くなった後、彼の子供達、エマニュエル、ステファニー、ローリーの 3 人が後を引き継ぎ、この伝統あるドメーヌを守っています。「私たちは歴史、伝統、ワインのスタイルを継承し、自然を最大限に尊重しながら、日々の喜びをワインに込め、人々に伝えたいと思っています」。父のピエールの時代からすでに除草剤は使用していませんでしたが、エマニュエルとステファニーがワイン造りに参加するようになった 2000 年代前半から本格的に有機栽培へ転換し、2008 年にオーガニック栽培の認証である「ユーロリーフ」、2012 年にビオディナミの認証「デメター」を取得しています（ほとんどのワインで、ラベルには表示されていません）。また醸造に関しては出来る限り人的介入をせず、天然酵母による発酵を行います。葡萄そのものが持つフレッシュな果実味を保つよう、柔らかい抽出を行います。



葡萄畑・栽培

現在 33ha の畑でカベルネ フランを栽培しています。葡萄の平均樹齢は 30 年から 75 年です。「私たちは先祖達が残してくれた知識をもとに葡萄を育てています。葡萄の生育には出来るだけ手を加えることはせず、ただ葡萄の木を見守り、病気になるように畑の土の生物多様性を活性化させ、土壌のバランスを保つようにしています。オーガニックおよびビオディナミの原則に従い、葡萄の木と土壌の相互作用を促したいと考えています。」
畑には自然由来の調合剤を使い、環境を健全に保っています。様々な微生物や生き物が存在する土壌は植物（葡萄の木）を強くし、病気への耐性を強めてくれると考えています。



<葡萄樹のバランス>

同じ品種でも多様性を持たせるため苗木を作る際はクローン セレクションではなくマサル セレクションを行う。

樹液の流れを良くするため、葡萄の仕立てはギヨー ブーサール*。

硫黄と銅の使用量を最小限にするため、ハーブを用いた液肥を畑に撒く。

*ギヨー ブーサールはギヨー サンプルに似た仕立てで、樹液の流れを良くすることを念頭に考案されたもの。結果母枝の長梢と短梢の位置を 1 年ごとに入れ替える。樹液の流れが悪くなると主幹が乾燥し病気になりやすくなる。

<土壌の生物の活動を活性化>

畝の間に穀物やマメ科の植物を植えて土壌の質を改良。

ビオディナミのコンポストを与え、土中の生物を含む有機物のバランスを整え活性化。

<生物多様性の促進>

畑に自然の草を生やしておくことで地中の生物や虫や鳥、その他の動物が存在する生物多様性を保つ。
畑に巣箱を設置し、水源を確保して鳥やコウモリが生息できるようにする。

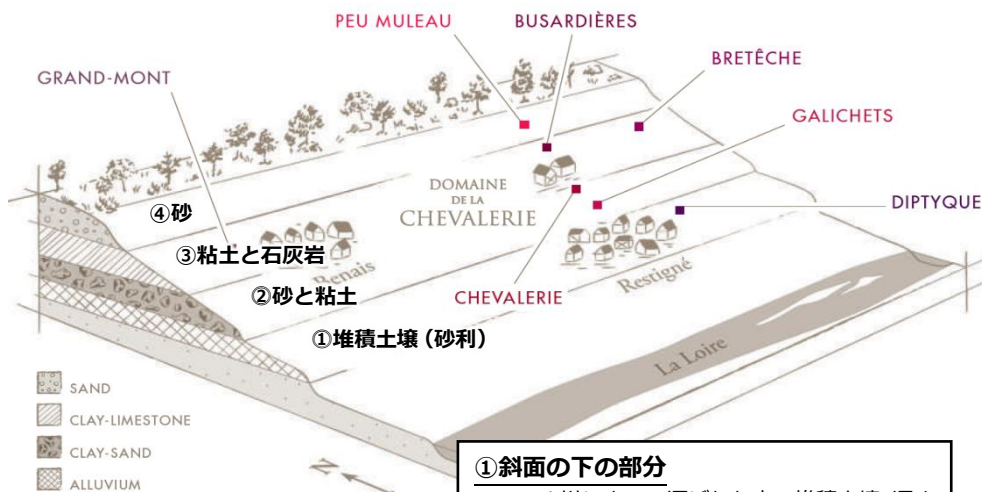
畑の多くはセラーの周辺にあるため、すぐに畑に出ることが出来、また収穫した葡萄をセラーに運ぶのも容易です。一方で、霜が降りた場合、畑全体が被害を受けてしまうデメリットがあります。2016 年は霜のために収穫量の 90%を失いました。また 2017 年も同様に霜の影響を受け収穫量が減ってしまいました。また、ここ数年暑い年が続いているため、畑の横に様々な果物の木を植え、2km ほどの長さの生け垣を作りました。畑に影が出来るようにして、暑い時期に日光が当たり過ぎないようにして葡萄のフレッシュさを保っています。

収穫・醸造：それぞれの区画ごとに葡萄の最適な成熟度を見極めながら行います。収穫は 100%手摘みで行い、葡萄を傷つけないよう小さなケースに入れてセラーに運びます。葡萄の選別は 2 回に分けて行います。最初は房の状態で選別します。100%除梗した後、2 度目は選果テーブルで粒を選び分けます。発酵は酵母を添加せず、葡萄の果皮についている天然酵母で行います。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 3 月時点のものです。

異なる区画の特徴

ブルグイユはテュフォーと呼ばれる堆積岩土壌を持つ産地として知られています。テュフォーの上を覆っている表土はロワール川によって形成された堆積土の砂および砂利、そして粘土で構成されていますが、斜面の場所（上、中、下）によって組成が異なり、それによって葡萄の個性も異なります。



① 斜面の下の部分

ロワール川によって運ばれた古い堆積土壌。深さ1〜2メートル、かなり粗めの石英を含む砂利や砂、火打石（シレックス）と粘土の層で構成されている。南/南西向き。「フランコ ド ポール（FC-422）」はこの区画の葡萄から造られる。

③ 斜面の中間（上寄り）

粘土と石灰岩。後期白亜紀のチューロニアン（FC-361）のテュフォーを深さ50センチから1メートルの雲母を多く含む粘土が覆う。「ブルテッシュ（FC-361）」はこの部分の畑の葡萄から造られ、生き生きとしてエレガント、同時にしっかりとした骨格を持つ。

② 斜面の中間

後期白亜紀チューロニアン（FC-359, FC-360）のテュフォーを粘土と砂の表土が覆う。粘土は火打石（シレックス）と海洋化石を含む多孔性の石灰岩が混ざっている。「ガリシェ（FC-359, FC-360）」はこの部分。豊かな果実味に溢れしなやかで丸みがあり、スパイシーなワインを生む。

「シュヴァルリー」と同様、斜面中腹の上級区画のひとつ
評価本も注目する、シュヴァルリーを代表するキュヴェ

ブルグイユ ガリシェ

Bourgueil Galichets

12年
熟成

8年
熟成

「ガリシェ」は斜面の中腹に位置する南から南西向きの9haの区画で、ドメヌ ド ラ シュヴァルリーが所有する区画の中でも、「シュヴァルリー」と並ぶ最上区画に位置づけられています。平均樹齢は50年、栽植密度は5,000本/haです。テュフォー（白亜紀の石灰岩）の上を粘土と砂の表土が覆う土壌です。粘土は火打石（シレックス）と海洋化石を含む石灰岩が混ざっています。収穫は手摘みで行い、葡萄がつぶれないよう小さなケースに入れてセラーに運びます。選別は2回、最初は房の状態を選別します。100%除梗した後、2回目は粒を選り分けます。葡萄は重力を利用して発酵タンクに移し、葡萄の果皮についている天然酵母で発酵させます。発酵はステンレスタンクまたはコンクリートタンクを使い、25度にコントロールしながら28日間行います。熟成は400Lと500Lのオーク樽で8ヶ月行います。フィルターをかけずにボトルングし、さらにボトルで数年間熟成させてからリリースします。

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ロワール/AOC ブルグイユ 葡萄品種：カベルネ フラン
熟成：400Lと500Lのオーク樽で8ヶ月

【2011VT】品番：FC-360/JAN：4935919313605/容量：750ml ¥4,400(本体価格¥4,000)

限定
60本

熟したプラム、森の下生え、たっぷりのスパイスのアロマが広がります。スムーズで優しい口当たりで、豊かなタンニンは完全に溶け込んでいます。メントールを思わせるフレッシュさ、シルクのようにしなやかで落ち着きがあります。

★「メイユール ヴァン ド フランス 2021」で91点

【2015VT】品番：FC-359/JAN：4935919313599/容量：750ml ¥4,180(本体価格¥3,800)

限定
220本

レッドカラントやラズベリーの甘い果実にスパイスが混ざるアロマ。口を含むと熟した甘い果実のフレーバーが新鮮なメントールの要素の素晴らしい調和が感じられます。長い余韻にはかすかに心地よい苦みを感じられます。

★「ラ ルヴェ ド ヴァン ド フランス 645」で93点

★「メイユール ヴァン ド フランス 2021」で93点 / クー ド クール

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年3月時点のものです。

斜面中腹の上部に位置する区画「ブルテッシュ」からのブルグイユ
香ばしさと爽やかさがあり、熟成による複雑さが現れています

12年
熟成



ブルグイユ ブルテッシュ 2011
Bourgueil Bretèche

限定
130本

「ブルテッシュ」は斜面の中腹上部に位置する南南西向きの 3ha の区画で、平均樹齢は 30 年、栽植密度は 5,000 本/ha です。テュフォー（白亜紀の石灰岩）の上を深さ 50 センチから 1 メートルの雲母を多く含む粘土が覆っています。最初に香ばしいカカオやスパイシーなペッパーのアロマが感じられます。口に含むと非常にしなやか、かすかにメントールを思わせる爽やかなニュアンスも感じられます。収穫は手摘みで行い葡萄がつぶれないよう小さなケースに入れてセラーに運びます。選別は 2 回、最初は房の状態を選別します。100%除梗した後、2 回目は粒を選び分けます。葡萄は重力を利用して発酵タンクに移し、葡萄の果皮についている天然酵母で発酵させます。発酵はステンレスタンクまたはコンクリートタンクを使い、25 度にコントロールしながら 27 日間行います。熟成は 400L と 500L のオーク樽で 8 ヶ月行います。フィルターもかけずにボトリングし、さらにボトルで数年間熟成させてからリリースします。

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ロワール/AOC ブルグイユ

葡萄品種：カベルネ フラン 熟成：400L と 500L のオーク樽で 8 ヶ月

品番：FC-361/JAN：4935919313612/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

斜面の最上部に位置する区画「プ ムロー」の個性を引き出す 1 本
ピュアでチャーミングな果実味とスパイシーさが楽しめます

8年
熟成



ブルグイユ プ ムロー 2015
Bourgueil Peu Muleau

限定
300本

「プ ムロー」は斜面の一番高い場所に位置する 2ha の区画で、土壌は主に砂質です。この区画からは毎年ピュアでフレッシュ、とてもチャーミングでしなやかなワインが出来ます。カシスや赤い果実のアロマに加え、ホワイトペッパーのスパイシーな要素が混ざります。南西向き、平均樹齢 40 年、栽植密度は 5,000 本/ha です。収穫は手摘みで行い葡萄がつぶれないよう小さなケースに入れてセラーに運びます。選別は 2 回、最初は房の状態を選別します。100%除梗した後、2 回目は粒を選び分けます。葡萄に負荷を与えないよう重力を利用して発酵タンクに移し、葡萄の果皮についている天然酵母で発酵させます。発酵はステンレスタンクまたはコンクリートタンクを使い、25 度にコントロールしながら 25 日間行います。熟成は全体の 50%を 400~500L の樽で 7 ヶ月、50%をコンクリートタンクで行います。

★「メイユール ヴァン ド フランス 2020」で 15 点 (100 点法で 90 点)

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ロワール/AOC ブルグイユ

葡萄品種：カベルネ フラン 熟成：50%を 400~500L の樽、50%をコンクリートタンクで 7 ヶ月

品番：FC-424/JAN：4935919314244/容量：750ml

¥3,740(本体価格¥3,400)

複数区画の葡萄をブレンドして造るエントリークラスのブルグイユ
個性的なラベルデザインが目を引きます

ブルグイユ フランコ ド ポール 2018

Bourgueil Franco de Porc

※無くなり次第 2019VT に切り替わります。

2018VT
限定 200本

複数の区画の葡萄をブレンドして造られるエントリークラスのブルグイユです。2016VT、2017VT のような霜害のダメージを受けた年は、生産量が少ないため「ディプティック」という名前でリリースしました。ロワール川に運ばれた古い堆積土壌で、深さ 1~2m、粗めの石英を含む砂利や砂、火打ち石（シレックス）が混ざっています。カシスなどの黒い果実やドライハーブの混ざるアロマが広がります。ベルベットのようにしなやかな口当たり、暖かみのある土っぽさも感じられます。南/南西向き、平均樹齢 35 年、栽植密度は 5,000 本/ha です。収穫は手摘みで行い葡萄がつぶれないよう小さなケースに入れてセラーに運びます。選別は 2 回、最初は房の状態を選別します。100%除梗した後、2 回目は粒を選び分けます。重力を利用して発酵タンクに移し、葡萄の果皮についている天然酵母で発酵させます。発酵はステンレスタンクまたはコンクリートタンクを使い、25 度にコントロールしながら 3 週間行います。熟成はコンクリートタンクで 14 ヶ月行います。フィルターをかけずにボトリングし、さらにボトルで数年間熟成させてからリリースします。

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ロワール/AOC ブルグイユ

葡萄品種：カベルネ フラン 熟成：コンクリートタンクで 14 ヶ月

有機認証：ユーロリーフ、デメター

品番：FC-422/JAN：4935919314220/容量：750ml



¥3,300(本体価格¥3,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 3 月時点のものです。

＼ 1000 円台のこだわりのワイン集めました ／

1000 円台で楽しめる おすすめワイン

イタリア、スペイン、チリから厳選。是非お役立て下さい。



ZARDETTO ザルデット

1969 年に設立された、プロセッコをはじめとするスパークリングワインに特化したワイナリーです。ヒュー ジョンソン著「ポケット ワイン ブック 2022」で探すべき生産者のひとりとして掲載されています。前オーナーのファビオ ザルデットは、雑味のないフルーティでクリアな果実味を持つプロセッコを求め、酵母やフィルターを自ら研究し改良を加えるなど、様々な取り組みを行いました。そうした努力が実を結び、高品質なプロセッコを生み出す生産者として知られるようになりました。2019 年にラテンティア ワイナリーによってワイン造りは引継がれましたが、その後も高品質なワインを造り続けています。



華やかなアロマが香る、辛口スパークリング

モスカートの甘く華やかな風味が決め手
プロセッコに通じる味わいを持った、こだわりの泡

フライヴェート キュヴェ フリュット Private Cuvée Brut

グレラの比率が低くプロセッコを名乗れませんが、プロセッコに通じる味わいを持っています。生き生きとした細かい泡立ち、豊かな花のアロマが際立ち、フレッシュで、美味しさが広がります。洗練されていてエレガント、シンプルですが、しっかりとしたストラクチャーがあります。トレヴィーゾ地区の栽培者から葡萄を提供してもらい、ブレンドしています。9 月の半ばに、手摘みで収穫します。プヌマティックプレスで柔らかく圧搾し、極上の果汁だけを抽出します。5～10 度に管理したステンレスタンクで 10～12 時間置き澱を沈めます。18～20 度に温度管理しながら 15～20 日間発酵させます。一次発酵させたワインに選別酵母と糖分を少し添加します。14～16 度で、20～25 日間タンクで二次発酵させます。その後、マイナス 4 度に冷却し 3 日間置き、ろ過し瓶詰めします。

【白・辛口・スパークリング】 国／地域等：イタリア／ヴェネト

等級：ヴィノ スブマンテ 生産者：ザルデット

葡萄品種：グレラ 60%、シャルドネ 25%、モスカート 15%

品番：I-560／JAN：4935919055604／容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



CANTINA DI CUSTOZA

カンティーナ ディ クストーツァ

1968年に設立されたこのエリアを代表する生産者組合です。1971年にクストーツァのファーストヴィンテージの生産を始めました。この年は、ちょうどクストーツァがDOCに認定された年でもあります。これはカンティーナ ディ クストーツァにとってこの土地の歴史を大きく変える転機となりました。設立当初は83軒の栽培農家で成り立ち、現在は大きく発展し、200軒の栽培農家で構成され、全体で1,000haの畑で葡萄を栽培しています。伝統を重んじながらも革新的な技術を取り入れ、その土地の個性が表現されたワイン造りを行っています。



きれいな果実味と酸が調和したバランスよい1本 程よいミネラル感と、アフターにわずかに感じる心地よいほろ苦さが魅力

デッレ ヴェネツィエ ピノ グリージョ 2021 *Delle Venezie Pinot Grigio*

<スクリューキャップ>

グリーンを帯びた淡い黄色、小さな白い花を思わせるエレガントで豊かなアロマがあります。若々しく、やわらかな口当たり、素晴らしくバランスがとれています。後味に感じる心地よい苦みと集約された果実の甘さがうまく調和しています。ピノ グリージョの畑はヴェローナに位置しています。収穫した葡萄はやわらかく圧搾し、温度コントロールされたステンレスタンクで発酵、熟成させます。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.
生産者：カンティーナ ディ クストーツァ
葡萄品種：ピノ グリージョ 熟成：ステンレスタンク
品番：I-947/JAN：4935919059473/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



樽で12ヶ月熟成させた、こだわりのボルドーブレンド

ほのかに感じる樽の風味とソフトでなめらかなタンニンが楽しめます

ロッソ デル モリーノ 2020 *Rosso del Molino*

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

【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：カンティーナ ディ クストーツァ
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ 熟成：樽で12ヵ月
品番：I-948/JAN：4935919059480/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



VINA FALERNIA ビーニャ ファレルニア

イタリアから移住したアルド オリビエ グラモラと、イタリアでエノログをしていたジョルジオ フレッサティが、1998年に設立しました。フレッサティは、観光で初めてエルキ ヴァレーを訪れた時、「どうしてこの素晴らしい渓谷でワインを造らないのか!」と思い、翌日にはこの地でのワイン造りを決意していたそうです。畑は4ヶ所にあり、それぞれが特有の気象条件をもっています。例えば、ティトンという標高350mに位置する畑は、海からの冷たい風の影響を受け冷涼な畑です。一方、標高1,700m〜2,000mに位置する畑は、日中は焼けるほど暑く、日が落ちると急に寒くなるという寒暖差の激しい畑です。このような気象条件の違いを活かし、様々な葡萄品種を栽培し、成功を収めています。



イタリアでの経験をチリで活かした、こだわりのワイン

チリのエルキ ヴァレーのテロワールを表現した、オリジナリティ溢れる“モスカート ジャッロ” & “サンジョヴェーゼ”
イタリアでエノログとして活躍していたジョルジオ フレッサティが、その経験を存分にいかして造りました



モスカート ジャッロ 2021

Moscato Giallo

<スクリュエキャップ>

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

【白・辛口】国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー 等級：D.O.
生産者：ビーニャ ファレルニア 葡萄品種：モスカート ジャッロ
熟成：ステンレスタンク

品番：W-086/JAN：4935919080866/容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)



サンジョヴェーゼ レセルバ 2018

Sangiovese Reserva

自分達の母国イタリアのルーツである品種を植えたいと考え、サンジョヴェーゼの栽培を始めました。鮮やかでしっかりとしたルビーレッド。プラムやレッドチェリー、バニラを思わせる風味、噛み応えのある果肉のような、熟したブルーベリーやレッドチェリーの風味があり、タンニンはやわらかく、アフターに感じるジューシーさは食欲をそそります。非常にバランスが良く、飲みやすい味わいです。2ヶ所の畑（ティトンとブクラロ）の葡萄を使用します。除梗、破碎します。厳選した酵母を使い、ステンレスタンクで約26〜28度に温度管理しながら発酵させます。発酵後、果皮と共に4〜5日間マセラシオンを行ないます。100%マロラクティック発酵を行ないます。一部にフレンチオークの樽を使い、4ヶ月熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー 等級：D.O.
生産者：ビーニャ ファレルニア 葡萄品種：サンジョヴェーゼ
熟成：一部をフレンチオーク樽で4ヶ月

品番：W-031/JAN：4935919080316/容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)

PARAJES DEL VINO

パラヘス デル ヴィノ

スペインに根を張り、各産地を知り尽くしたダビド フランコが見出したコストパフォーマンスの高いワインです。不思議の国のアリスに出てくる白いウサギからインスピレーションを得たラベルの「Sigue al Conejo=白いウサギを追え」シリーズや、有機栽培の葡萄で造るオーガニックワインのシリーズ「El Niño y La Luna=少年と月」など特徴的なラベルデザインもさることながら、手頃な価格ながらクオリティ高く、誰でも親しみ易さを持つワインを送り出しています。



カタユード産のオーガニックワイン フレッシュな酸とトロピカルな風味が楽しめます

エル ニーニョ イ ラ ルナ ブランコ 2021
El Niño Y la Luna Blanco

<スクリューキャップ>

柑橘系の果実を思わせるフレッシュな酸に新鮮なハーブの要素、マカベオの持つかすかにトロピカルなニュアンスがバランスよく混ざり合っています。爽やかさでとても心地良い口当たりです。カタユードの「エル フラスノ」と呼ばれる畑で有機栽培された葡萄から造られています。畑の標高は600~800m、平均樹齢は25年から30年です。石を多く含むスレート（粘板岩）土壌です。収穫した葡萄は除梗します。圧搾した果汁をステンレスタンクに入れ、16~18度に温度コントロールしながら約15日間発酵させます。酵母は畑から採取した天然酵母だけを使用しています。

【白・辛口】国/地域等：スペイン/カタユード 等級：ヴィノ ピアノコ
生産者：パラヘス デル ヴィノ 葡萄品種：シャルドネ、マカベオ
有機認証：ユーロリーフ、SHC
品番：S-268/JAN：4935919072687/容量：750ml



¥1,540(本体価格¥1,400)



カタユード産のオーガニックワイン フレッシュで凝縮した果実味が楽しめる 1本

エル ニーニョ イ ラ ルナ ティント 2021
El Niño Y la Luna Tinto

<スクリューキャップ>

フレッシュな赤い果実に少し熟したベリーの果実の要素が混ざっています。ガルナッチャの畑は、モンカヨ山脈の麓、標高800mの場所に位置しています。他のエリアよりも気候が冷涼なため、葡萄の成熟がゆっくりと進むことで豊かなアロマが生まれます。粘板岩と石灰岩の土壌は、日中の太陽熱を蓄え、気温の下がる夜は畑を温め、霜の被害から葡萄を守ってくれます。また、水はけがよいため、湿気が畑にこもらず病害の発生を防いでくれます。葡萄の平均樹齢は25~30年です。収穫した葡萄は除梗します。発酵はステンレスタンクに入れ24~25度に温度コントロールしながら約7日間行います。酵母は畑から採取した天然酵母だけを使用しています。熟成はステンレスタンクと樽（ガルナッチャのみ）で約4ヶ月行います。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：スペイン/カタユード
等級：ヴィノ ティント 生産者：パラヘス デル ヴィノ
葡萄品種：テンブラニリーヨ、カベルネ ソーヴィニヨン、ガルナッチャ
熟成：ガルナッチャのみ樽、その他はステンレスタンクで約4ヶ月
有機認証：ユーロリーフ、SHC
品番：S-270/JAN：4935919072700/容量：750ml



¥1,540(本体価格¥1,400)

Decanter

ブライ
コート ド ボルドー 白にて

TOP 評価



「デカンター 2021.6」の『コート ド ボルドー特集』の中で、ブライ コート ド ボルドーの白は11アイテムが掲載され、シャトー モンデジール ガザン ブランがトップ スコアを獲得致しました！



シャトー モンデジール ガザン ブラン 2019

Château Mondésir Gazin Blanc

300 本限り

アロマティックなソーヴィニオン ブランの香りが強く出すぎないよう、セミヨンブレンドすることでバランスを取っています。酸、果実味、ボディのバランスが素晴らしく、樽の要素はとても上品でエレガントです。「このワインはフルーツよりも花のアロマの印象が強いです」とマルク パスケは語ります。畑は、粘土石灰岩土壌で、目の前にジロンド河が広がり、その影響を受けています。栽植密度は、6,100 本/ha です。すべて手摘みで収穫します。発酵前のスキンコンタクトは行いません。除梗せず、ブナマティックプレスでゆっくりと全房圧搾します。品種ごとにコンクリートタンクで 18 度の低温に保ちながら発酵させます。その後、400L のフレンチオーク樽（新樽 15%）に移し、9 ヶ月熟成させます。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ボルドー

AOC ブライ コート ド ボルドー

葡萄品種：セミヨン 55%、ソーヴィニオン ブラン 45%

熟成：400L のフレンチオークの樽（新樽 15%）で 9 ヶ月

オーガニック認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-296/JAN：4935919312967/容量：750ml



¥2,750(本体価格¥2,500)

CHATEAU MONDÉSIR-GAZIN

シャトー モンデジール ガザンは、1990 年にマルク パスケがオーナーとなって以来、30 年にもわたり素晴らしいワインを生産し続けています。畑は、ブライとブライ コート ド ボルドー、コート ド ブールのエリアに位置しており、全て有機栽培で管理されています。マルク パスケはこの2つのエリアのトップ生産者として知られており、ヒュー ジョンソンの『ポケット ワインブック 2019』では、ブライ コート ド ボルドーのトップとしてモンデジール ガザンが、コート ド ブールのトップとしてオー モンデジールがそれぞれ掲載されています。フランスのワインガイド『ベタンヌ + ドゥソーヴ 2019』では、2 星（オーガニック）として掲載されるなど、常に高く評価され続けています。





NO.129 2023 January

グランプリ

イタリアワイン GP

イタリアワインに精通するテイスターが厳選

27 本が選出

にて紹介されました！

2022 年 ヒットワイン

いろいろな料理に合う！

これも、今年よく売れた 1 本です。様々なジャンルの料理が並ぶことが多いホテルのオールデイダイニングのテーブルでは、「この料理にはこのワイン」ではなくて、フレキシブルに「どの料理にも合う 1 本」を望むお客様が多く、そんな時にピッタリでした。

—「バレスホテル東京」ソムリエ 瀧田昌考氏のコメント—

ドン カミッロ 2021

Don Camillo

創設者の一人カミッロ デ ユリウスに捧げたワインで、彼が過去にイギリスで経営していたイタリアン レストランの名前にちなんでいて、ラベルに彼の横顔が描かれています。モンテプルチャーノよりもタンニンが柔らかい、アブルッツォのサンジョヴェーゼの良さが感じられるワインです。力強い赤色、フルーツやペッパーを感じさせるアロマとバランスのとれた適度な樽香が、複雑な風味を醸し出します。凝縮された上品なタンニンがあり、サンジョヴェーゼのもたらすふくよかな果実味とカベルネの骨格を引き出した、パワフルで、魅力のあるモダンスタイルのワインです。除梗、破碎し、20 日間マセラシオンします。その後、マロラクティック発酵と熟成は、フレンチオークのバリックで 4~6 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】国／地域等：イタリア／アブルッツォ 等級：IGP
生産者：ファンディーニ 熟成：フレンチオークのバリックで4〜6ヶ月
葡萄品種：サンジョヴェーゼ 85%、カベルネ ソーヴィニヨン 15%
品番：I-239／JAN：4935919052399／容量：750ml
¥2,860(本体価格¥2,600)



ドン カミッロ誕生の秘話

ファンティーニの創始者のひとりカミッロ デ ユリウスはスーパー タスカン スタイルのワインを造りたいと思っていました。しかし、ヴァレンティーノ ショッティとフィリッポ バッカローは「私たちはイタリアの土着品種に注力してワインを造ることがポリシーなのだから、国際品種のブレンドのワインは造りたくない」と断っていました。しかし、カミッロが何年も「造ってくれ！」としつこく言い続けるので、ついに2人は根負けし、サンジョヴェーゼにカベルネ ソーヴィニオンをブレンドしたワインを造ることにしたそうです。その代わりに、「このワインは自分達では売らない。カミッロが責任を持って売ってくるように」と言いましたが、ワインの品質とカミッロの熱い想いのおかげか、今や世界中で人気のワインとなっています。カサーレ ヴェッキオに勝るとも劣らない、もう一つの看板ワインです。