

フランスワイン専門誌 LA REVUE DU VIN DE FRANCE MARS 2023

The image shows a bottle of Le Roc Fronton wine, labeled 'Don Quichotte', standing in front of a collage of pages from the March 2023 issue of 'La Revue du Vin de France'. The magazine's logo is visible in the top left of the collage. The pages feature various articles and photos related to wine, including a section on 'Domaine Le Roc' and 'Le fronton chevaleresque'.

ドメーヌ ル ロックの 特集記事が掲載されました！

内容は裏面をご覧ください



ドメーヌ ロック

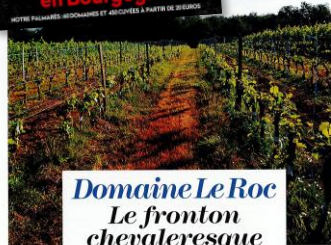
DOMAINE LE ROC

トゥールーズの北に位置するフロントンで、リブ家がこのアペラシオンを代表するブドウ品種であるネグレットを強く守り、また、意欲的な白ワインも生産しています。

—「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2023.3/No.668」より



「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス」
No.668/2023 年 3 月



À Fronton, au nord de Toulouse, la famille Ribes défend avec force le cépage emblématique de cette appellation du Sud-Ouest, la negrette. Et produit aussi un blanc ambitieux. Revue du Vin de France



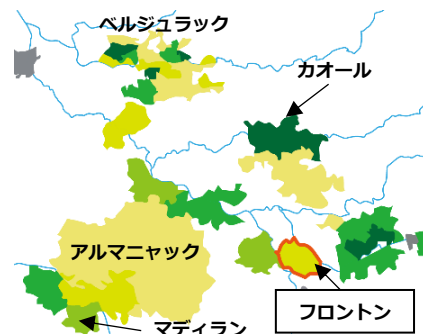
リブ家のワイン造りの歴史は、アルジェリアからの帰国後、1974 年にフロントンの土地を購入し、協同組合に参加したことからはじめます。そのため、2 人の息子、ジャン-リュックとフレデリックが引き継ぐまで醸造は行わず、協同組合に葡萄を売っていました。ジャン-リュックは葡萄栽培、フレデリックは醸造の担い手として腕を磨き、フレデリックの妻であるキャシーは、まさに家族経営のワイナリーのビジネスを支えています。醸造学の学位を持つフレデリックは、その厳格さと熱意でアペラシオンに携わり、その会長にもなっています。ネグレットの猛烈な保護者である彼は、シカレックス社とともに、将来を見据えてこの葡萄品種の遺伝的多様性を保護するための施設を設立しました。それでもなお、改善策や時には挑戦的なアイデアを模索することを止めません。彼は「コレクティブ・ネグレット」に参加しています。「コレクティブ・ネグレット」は、有機栽培や HVE を行うワイン生産者 12 人が集まり、技術交流や最高の区画の探索を行う、いわば、クオリティ・クラブのようなものです。(中略)

ジャン・リュックが引退し、甥のグレゴワールが葡萄栽培を、フレデリックの娘のアンヌがセラーに携わり、二人でワイナリーを引き継いでいます。この新しい世代はエネルギーに満ち溢れており、“Les Petits Cailloux du Roc”を造るなど、見事な引き継ぎを果たしています。

「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス No.668」より抜粋

凛々しいフロントン

と題して 5 ページにわたり、特集記事が掲載されました！



ドメヌ ル ロックは、南西地方の AOC フロントンの中心、ガロンヌ川とタルン川の間に位置する家族経営のワイナリーです。この土地の土着品種ネグレットを中心に、個性的なワインを手掛けています。38ha の畑を所有し、年間約 15 万本のワインを生産しています。

弊社では、ドメヌ ル ロックのワインを、1999 年～2005 年にかけて輸入していました。ジャン-リュックが手掛けていた頃のワインは濃密で力強いスタイルで、その当時も高品質ではあったものの、やはり知名度の低さからなかなか定着せず、残念ながら継続を断念しました。あれから 17 年が経ち、彼らのワインをもう一度取り扱うことは出来ないだろうかとコンタクトをとりました。当時、18ha だった畑面積は 2 倍以上、38ha にも広がり、新たなラインナップが増えていたこと、また新たな世代であるグレゴワールとアンヌが活躍していることを知りました。そこで、彼らのこだわりのワインをテイastingし、もう一度挑戦する価値があると判断しました。栽培を担当するグレゴワール、醸造を担当するアンヌという新たな世代が入ったことで、ジャン-リュック時代のパワフルなスタイルとは異なり、より現代的でソフトな質感、味わい深さが感じられるスタイルに変化しています。



「父の時代からの変化についてはたくさんの理由がありますが、一番はやはり気候変動が挙げられます。ワインのアルコール度数は、20 年前より 1.5% は上がっています。それはつまり、ワインのバランスが変わってしまったということです。父は醸造に関することについて全て教えてくれるので、父とたくさん話をして、毎年新しいことにチャレンジするようにしています。4 年前には、葡萄の梗を残して醸造してみたところ、新しい味わいが生まれることが実感できました。今も色々なことを試行錯誤しています」とアンヌは話してくれました。

「畑で多くの仕事をするのが、私たちの哲学です」

1981 年からオーガニックに近い栽培を行ってきました。2022VT から公的認証 (AB) がつくようになります。畑の畝と畝の間には草を生やしています。冬の間は、飼育している 50 頭の羊を畑に放しています。羊に草を食べてもらうことで、科学的な除草剤を使用せずに自然なやり方でカバークロップの量をコントロールしています。「この羊の放牧については、同じエリアの他の生産者がやっていないことで、私たち独自の取り組みです。私たちの哲学は設立当初から何も変わっていません。生き物すべてを尊重し、自然環境に配慮したワイン造りを目指しています。この土地は自分達だけのものではなく、より良い自然環境を保ちつつ、次世代に引き継いでいくべきだと考えています。畑では出来るだけ多くの手をかけ、反対にセラーではなるべく介入しません」とアンヌは話します。



日々の作業は年によって異なります。雨が多い年は、夏の間に房の周りの葉を落とし、葡萄が乾くようにします。一方、暑い年は逆に葉を残して、強い日照や熱さから葡萄を守るようにします。フロントンの土着品種ネグレットをメインに、シラーやカベルネ ソーヴィニヨンからワインを造っています。また、少しのロゼワインとロゼのスパークリングワイン (ペット ナット)、そして少量の白ワインも造っています。畑は 3 つのエリアに分かれており、それぞれ土壌タイプが異なります。異なる 3 つのテロワールから、それぞれの特徴を持ったアロマの異なるワインを造ることができます。収穫は若い葡萄の区画や特定の区画は手摘み、それ以外は、機械で行います。葡萄は完熟の状態で収穫し、丁寧にセラーに運びます。集約のあるワインにするため、長い時間 (4~5 週間) をかけて発酵させます。また発酵はすべて葡萄の果皮についている天然酵母で行います。赤ワインはすべてコンクリートタンクで発酵させてからプレスしています。発酵・熟成させる数ヶ月の間、それぞれのタンクの温度をチェックして、ワインの状態についてモニタリングしています。このように、醸造では出来る限り介入しないことによって、テロワールがしっかりと表現されると考えています。



ドメヌ ル ロックのフラッグシップ

“ドン キショット”

垂直試飲特集も掲載

2019VT

Les vins à attendre

期待できる(待つべき)ワインとして紹介



94
/100

De vigne en cave
Domaine Le Roc

La verticale de la Cuvée Don Quichotte

Les vins à attendre

2019 Des notes de fruits mûrs et épicés, une pointe florale au nez. Bouche ample, avec une belle architecture tannique, une finale réglissée, sur des notes grillées. Un vin long et rémanent. Attendre.

2018 Un nez plus frais, avec des notes mentholées, de la rose ; joli fruit en bouche, avec un équilibre aimable, sur le fruit et les épices, une trame fine, des tanins bien satinés.

On peut ouvrir

2016 Un nez ouvert, sur le fruit un peu grillé, avec des notes poivrées. Bouche bien ouverte, avec un fruité encore jeune, des tanins fondus, une finale sur le fruit.

2015 Nez aux senteurs de pruneau, de cerise noire, avec des épices exotiques, curry ; bouche structurée, profonde et concentrée, avec de beaux tanins mûrs, veloutés, une finale complexe.

2014 Nez sur des notes menthées, d'asperge ; bouche fraîche, tendue, avec des tanins aromatiques, bien allongée.

2012 Le nez est plus évolué, mais avec de la netteté : fruits cuits, tapenade. La bouche se montre svelte, avec du tonus et une finale sur des notes mentholées. La syrah prend le dessus.

2011 Nez ouvert, avec des notes épicées, poivrées, de la complexité ; bouche élégante, avec une aromaticité fraîche, des tanins fondus, une allonge sur la jeunesse de fruit.

En pleine maturité

2010 Très aromatique, avec des notes d'eau-de-vie, de rose, de fruits exotiques ; très complexe, avec une bouche riche, expressive, sur son plateau de qualité. Un vin intemporel, très personnalisé.

2009 Très mûr : pruneau, cacao, fleurs séchées. Gras et velouté, il dévoile un style un peu sudiste, une architecture tannique présente mais sous-jacente, très fondue. Finale aromatique, sur le fruit mûr.

2006 Belle aromaticité secondaire, avec des notes de sous-bois, fruits un peu grillés, épices, vernis. Bouche expressive, avec du fruit évolué, des tanins encore présents, avec des épices.

L'âge de la complexité

2000 Nez sur des notes montantes de cépe, coriandre, avec une évolution positive. Bouche très lissée, élégante, encore jeune. Un joli vin de gastronomie.

1998 Le nez est complexe, avec du cacao, des notes de sous-bois, mentholées, une vraie identité. Bouche aromatique, légère, avec des tanins satinés.

1996 Joli nez tertiaire très ouvert, des notes de pinède, romarin, séveux ; bouche très expressive, avec un bel équilibre entre fruit et tension, jolie présence tannique encore jeune.

64 - LA RVF N° 668 - MARS 2023

熟した果実やスパイシーな果実のノート、花のようなタッチの香り。豊かな口当たり、美しいタンニン、甘草のようなフィニッシュ、トーストのニュアンスがあります。長く持続性のあるワインです。期待したい。

「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2023.3」より

ドン キショット 2019

Don Quichotte

ネグレットにシラーをブレンドすることでいかに良いワインが出来るかを証明するために、A.O.C.の規定の限界(シラー40%以下)までシラーの比率を上げて造ったのがこのキュヴェです。地元の新聞にも取り上げられ、ネグレットとシラーを合わせることで素晴らしいワインが出来ることを周囲に知らしめました。難題に果敢に挑戦する姿を周囲の人々が「まるでドン キホーテのようだ」と言ったことから、ワインの名前となりました。

小石を多く含むブルベーヌ(小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌)の複数の区画の葡萄をブレンドしています。葡萄の果皮についている天然酵母を使い、それぞれの品種は別々に開放式のコンクリートタンクで25~28度に温度管理しながら4週間発酵させます。途中で、ピジャージュを行い、アロマやタンニンを抽出します。20hLと400Lの樽で18ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もせず瓶詰めします。

<その他評価> ★「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/南西地方/A.O.C. フロント

葡萄品種：ネグレット60%、シラー40%

熟成：20hLと400Lの樽で18ヶ月

品番：FC-500/JAN：4935919315005/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



92
/100

La Revue du Vin de France 2023.3 /No.668
「ラ ルヴェ デュ ヴァン ド フランス」

黒い果実の香りに甘草のニュアンスがあり、口当たりはしなやかで、とてもアロマティック、なめらかなタンニンが特徴です。納得出来る品質をもったワインです。

「ラ ルヴェ デュ ヴァン ド フランス 2023.3」より

ドン キショットと同様、ネグレットにシラーをブレンドしたキュヴェ
タンニンはしっかりとあるもののバランスの取れた味わいです

レ プティ カイユ デュ ロック 2019
Les Petits Cailloux du Roc

スパイシーでエレガントなアロマがあります。口に含むと繊細なタンニンが感じられます。非常にバランスが良く、余韻にはペッパーや香り高いスミレの花のニュアンスが漂います。フロントンの土壌は 3 段のテラスから構成されていますが、このワインの畑は 2 段目と 3 段目のテラスにあり、堆積土と砂利、小石、シルトの混ざるブルベージュと呼ばれる土壌と礫質で構成されています。9 月第 3 週に収穫します。果皮についている天然酵母を使い、開放式のコンクリートタンクで 25~28 度に管理しながら 3~4 週間発酵させます。その間、ピジャージュします。コンクリートタンクで 18 ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽ろ過して瓶詰めします。

<その他評価> ★「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/南西地方/A.O.C. フロントン

葡萄品種：ネグレット 70%、シラー 30% 熟成：コンクリートタンクで 18 ヶ月

品番：FC-498/JAN：4935919314985/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)



90
/100

La Revue du Vin de France 2023.3 /No.668
「ラ ルヴェ デュ ヴァン ド フランス」

チェリーやカシスなどの黒い果実の美しい香りに、ハーブのニュアンスも感じられます。果実味、ソフトなタンニン、スパイシーな余韻があります。気軽に楽しめるネグレットとしてふさわしいワインです。

「ラ ルヴェ デュ ヴァン ド フランス 2023.3」より

ネグレット 100%で造られる、ドメーヌ ル ロックらしい個性を持ったワイン
繊細なアロマとしなやかな飲み口が楽しめます

ラ フォル ノワール ダンバ 2020
La Folle Noire d'Ambat

「アンバ」は、ネグレットの畑の名前です。ブラックチェリーや繊細な花の豊かなアロマが広がります。口に含むと豊かな個性が感じられ、ベルベットのようにしなやかなタンニンがあります。土壌はブルベージュ（小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌）で、表土はルジェと呼ばれる粘土シルト、さらに酸化鉄を多く含む粘土も見られます。平均樹齢は 20 年です。開放式の小型タンクで 25~28 度に温度管理しながら 2 週間発酵させます。20hL の樽で 8~10 ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽ろ過して瓶詰めします。

<その他評価> ★「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/南西地方/A.O.C. フロントン

葡萄品種：ネグレット 熟成：20hL の樽で 8 ヶ月~10 ヶ月

品番：FC-499/JAN：4935919314992/容量：750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)

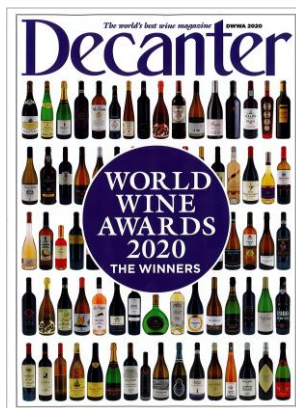
Decanter

WORLD WINE AWARDS 2020

PLATINUM

プラチナム獲得!

プラチナムを
獲得したワインは
全体の 1.08%



■ SOUTH WEST & REST OF FRANCE

Château Lamartine, Cuvée Particulière, Cahors 2018 (13.5%)

Dark, aromatic nose with black fruit pudding, savoury black olive and smoked thyme. Dense, layered palate opening up to juicy acidity and classy tannin. Very long and full of energy.

£19 Imperial Wine Co
POA \$ T Edwards Wines, USA Wine West

After 40 vintages at the helm, in 2016 Alain Gayraud finally handed over the keys to Lamartine to his children, Benjamin and Lise, marking the property's fourth generation of family ownership.

'The Lamartine story began in the 1920s when our grandad replanted the first Malbec vines following phylloxera,' explains Benjamin. 'We grow mostly Malbec here. It's a fantastic grape in terms of fruit, tannins and acidity, plus on our terroir it's quite simple to get a lot of complexity. Cuvée Particulière is our flagship wine, a blend of our old-vine Malbec with 10% Tannat, which brings a very long finish.'



「DWWA 2020」では 16,518 本のワインが審査され、プラチナムに選ばれたのは 178 本、全体の 1.08%です。

シャトー ラマルティーヌのフラッグシップ マルベックとタナのブレンドの可能性を信じた、渾身の 1 本

カオール キュヴェ パルティキュリエール 2018 Cahors Cuvée Particulière

先代のアランが 1988 年に初めて造ったワインです。当時、マルベックとタナのブレンドは珍しく、そのことから「パルティキュリエール (特別な)」と名付けました。最も樹齢の古い葡萄 (1937 年植樹) も使用します。カシスリキュールのように凝縮されたアロマ。酸がしっかりあり、果実味の重さを引き締めています。とても力強く、タンニンが口の中を覆いつくします。

一本当たり 6~7 房に剪定します。100%除梗します。発酵前に 48~72 時間、コールド マセレーションを行います。ステンレスタンクで 30 度に温度管理の下、ピジャージュしながら 30 日間発酵させます。発酵後の果帽を突き崩す前にミクロ オキシジェナレーションします。その後コンクリートタンクでマロラクティック発酵。マルベックの 70%を樽 (1~3 回使用樽)、30%をフードルで 12~14 ヶ月熟成させます。タナは 100%フードルで熟成。ブレンドし、3~4 ヶ月タンクで落ち着かせ、瓶詰めします。



ワイナリーを担うバンジャマン、リズ兄妹

<その他評価> ★「ワイン エンスージアスト 2021」92/トップ 100 (100 位)

★「ワインスペクテーター2021.11.15」90 点

★「ル ギド デ メイユール ヴァンド フランス 2022」90 点

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. カオール

生産者：シャトー ラマルティーヌ 葡萄品種：マルベック 90%、タナ 10%

熟成：樽で 12~14 ヶ月、タンクで 3~4 ヶ月

品番：FB-731/JAN：4935919217316/容量：750ml **¥3,630**(本体価格¥3,300)

新入荷

NEW ARRIVAL

クストーツァでお馴染みのピオーナ家より
スプマンテ&ピノ グリージョが
新入荷致しました！



シャルドネとコルヴィーナで造る瓶内二次発酵のスプマンテ
花の香りが一番豊かなマストのみを使用しています

NEW



キュヴェ メゾン ガルダ メトード クラッシコ NV
Cuvée Maison Garda Methode Classico

ピオーナ家が造る瓶内二次発酵方式のスプマンテがついに新入荷しました！ シャルドネとコルヴィーナのブレンドです。花の香りが一番豊かなマストのみを使用しています。グリーンを帯びた輝きのあるイエロー。豊かで持続性のあるきめ細かな泡立ちがあります。香りには洗練されたミネラルのニュアンスが感じられ、引き締まった口当たりが魅力的です。ガルダ湖のモレーン土壌がもたらす豊かな風味が感じられます。畑は北東向きでガルダ湖からの風が吹き抜ける場所に位置しています。砂と小さな砂利の混ざる粘土石灰質のモレーン土壌です。収穫は8月の第三週、気温がまだ低い早朝に手摘みで行い、150kgのケースに入れてセラーに運びます。収穫後、すぐに空気圧プレスに入れ、低圧で圧搾します。アルコール発酵は16〜18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。その間、定期的に澱を攪拌します。翌年の2月まで酵母と一緒にしておきます。その後、ブレンドし、軽く清澄してからボトルに移し、瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンまで24ヶ月ボトルで熟成させます。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵>

国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C. ガルダ 生産者：ラ プレンディーナ

葡萄品種：シャルドネ、コルヴィーナ 熟成：ボトルで24ヶ月

品番：I-974/JAN：4935919059749/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

ピノ グリージョ 100%で仕込むピュアでエレガントなワインが新入荷！
色素が抽出されないように細心の注意を払い、風味はしっかりと引き出しました

ガルダ ピノ グリージョ 2022
Garda Pinot Grigio

ピノ グリージョは、果皮が赤みを帯びていますが、アントシアニンの量は非常に少ない品種です。この品種から白ワインを造る際、果皮からの色素が抽出されないよう細心の注意を払います。また品種の持つ香りを豊かに引き出すため、長めの発酵を行います。また澱と長くコンタクトさせることでワインに複雑さ、ボディを与えています。フルーティで豊かなアロマがあり、派手過ぎないエレガントなブーケが感じられます。ピノ グリージョは、収穫の時期の最初に摘み取りを行ないます。口に含むと力強さより素晴らしいバランスが印象的です。

【白・辛口】 国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C. ガルダ

生産者：ラ プレンディーナ 葡萄品種：ピノ グリージョ

品番：I-973/JAN：4935919059732/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

NEW



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 4 月時点のものです。

新入荷

NEW ARRIVAL

ラインガウにおけるピノ ノワールの銘醸地
アスマンスハウゼンの高品質な赤ワイン
ロベルト ケーニツヒ



ヘレンベルクの弟分「フランケンタール」からの逸品
冷涼なニュアンスを持つシュペートブルグンダー

アスマンスハウゼン フランケンタール シュペートブルグンダー
プアー クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2019

Assmannshausen Frankenthal Spätburgunder Pur Qualitätswein Trocken

ラインガウは白ワインが生産量の80%を占める地域ですが、アスマンスハウゼンは、歴史的に赤ワインの銘醸地として知られています。「第一次世界大戦から第二次世界大戦の頃には、ロマネ コンティよりも優れていると言われるくらい名声があるエリアでした。そのこともあって、私たちはシュペートブルグンダーに注力しています。私の父は、このアスマンスハウゼンの中でも、最高のシュペートブルグンダーの造り手として知られていました」とフィリップは話してくれました。「フランケンタール」は「ヘレンベルク」の弟的な存在です。紫色のスレートが主体ですが、珪岩の割合も多く、石が多く痩せた土壌から素晴らしいピュアなワインを生み出します。冷涼なニュアンスを感じる味わいを持っています。発酵と醸しは約8日間行います。発酵後に圧搾し、綺麗な澱と共に10ヶ月、1,200Lの大樽で熟成させます。熟成後、軽ろ過して瓶詰めします。フレッシュなベリー系の果実のアロマにかすかにスパイスが混ざっています。口に含むとチェリーのようなフレイバーが広がり、とてもしなやかなタンニンが心地よく感じられます。

【赤・フルボディ】<スクリューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ラインガウ

葡萄品種：シュペートブルグンダー 熟成：1,200Lの大樽で10ヶ月

残糖：0.5 g/L 酸度：5.6 g/L

品番：KA-776/JAN：4935919197762/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

銘醸地アスマンスハウゼンを代表する歴史的なクリュ「ヘレンベルク」
ロベルト ケーニツヒを代表するシュペートブルグンダーが**再入荷**しました！

アスマンスハウゼン ヘレンベルク シュペートブルグンダー
エンプアー クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2020

Assmannshausen Höllenberg Spätburgunder Empor Qualitätswein Trocken

ヘレンベルクという名は、ラインガウの方言で急斜面や急な坂道を意味する「Halde (ハルデ)」という言葉に由来しており、実際に、ラインガウの中で最も険しい斜面のひとつとされています。標高は180mで、ライン川に近い場所に位置しています。ヘレンベルクの土壌は風化した紫色の千枚岩スレートで、日中に太陽の熱を蓄え、夜にその熱を放出し畑を温めます。この暖かいミクロクリマがワインに影響を与え、丸みと温かさを持つワインを生みます。カシスやチェリー、ブラックベリーの鮮やかなアロマに、樽由来のバニラやスパイスのニュアンスが混ざります。ヘレンベルクらしい集約のある豊かな果実味とパワーが感じられるワインです。発酵と醸しは約10日間行います。発酵後に圧搾し、綺麗な澱と共に18ヶ月、225Lのバリック（新樽でない）で熟成させます。熟成後、軽ろ過して瓶詰めします。

【赤・フルボディ】<スクリューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ラインガウ

葡萄品種：シュペートブルグンダー 熟成：225Lのバリックで18ヶ月

残糖：0.2 g/L 酸度：5.6 g/L

品番：KA-777/JAN：4935919197779/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



＼ ロゼが美味しい季節が到来 ／

ROSÉ SPARKLING

ロゼ スパークリング 特集

弊社で
ロングセラーとなっている
カバ

モナストレルとピノ ノワールという個性溢れるブレンド
良質な葡萄を確保できる強みを生かして造る
納得の品質と価格の「ロゼ スパークリング」

カバ セレクション エスPECIAL ブルット ロゼ 2019 (右) Cava Selección Especial Brut Rosé

このカバは、モナストレルを 70%使用しています。これは、ペネデスに流通するモナストレルの大半がこの生産者向けであり、そのため良質のモナストレルを確保出来るからです。15 ヶ月熟成させています。鮮やかな赤色、イチゴやチェリーを思わせる香りがあります。キレのあるボディで、余韻にはほんのりと甘い果実の風味が広がります。

【ロゼ・辛口】＜瓶内二次発酵＞ 国／地域等：スペイン／ペネデス／D.O. カバ

生産者：マス デ モニストロル

葡萄品種：モナストレル 70%、ピノ ノワール 30%

熟成：瓶詰め後 15 ヶ月

品番：S-095／JAN：4935919070959／容量：750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)

カバ レセルバ デ ラ ファミリア ブルット ロゼ 2018 (左) Cava Reserva de la Familia Brut Rosé ※無くなり次第 2019VT に切り替わり

ピノ ノワールを 70%使って造ります。現在の造りは、繊細でエレガントな味わいを求めるため、マセラシオンはほとんど行わず、タンクに入れたら短時間でプレスし、タンニンが抽出されないようにしています。29 ヶ月以上熟成させます。淡いピンク色、果実のいきいきとした風味が感じられます。野生の苺を思わせる味わいと、クリーミーな舌触りがあり、繊細な余韻が長く続きます。

【ロゼ・辛口】＜瓶内二次発酵＞ 国／地域等：スペイン／ペネデス／D.O. カバ

生産者：マス デ モニストロル

葡萄品種：ピノ ノワール 70%、モナストレル 30%

熟成：瓶詰め後 29 ヶ月以上

品番：S-093／JAN：4935919070935／容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)



これからの季節の
おすすめのロゼ泡

豊富な酸を持つラポーソと、エクストラ ドライ仕立てが生む
絶妙なバランス

チャーミングで親しみやすい | 本



ポルタ モンティカーノ ロゼ エクストラ ドライ NV

Porta Monticano Rosè Extra Dry

ヴェネト州トレヴィーゾ近郊で栽培された土着品種ラポーソ
ヴェロネーゼを使っています。「ラポーソ」とはヴェネトの言葉で
「怒りっぽい」という意味があります。ラポーソは酸がしっかりと
ある品種のため、残糖がやや高めエクストラ ドライに仕上げて
います。晩熟な品種なので、10 月初旬に収穫します。短時間果
皮とともにマセラシオンを行い、美しい淡いロゼカラーにします。
きめ細かな泡立ち、マラスカチェリーやスグリのチャーミングな
アロマが広がります。口に含むと集約があり、とてもエレガント
で、心地よい酸味が爽やかです。

【ロゼ・辛口】 <シャルマ> 国/地域等：イタリア/ヴェネト

等級：ヴィノ スプマンテ 生産者：ザルデット

葡萄品種：ラポーソ ヴェロネーゼ

品番：I-851/JAN：4935919058513/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



しっかりと冷やしても
アロマが広がります

かなり冷やした状態でも、しっかりとアロマが広がるように造りました！

ワインの品質だけでなく、耐久性に優れたラベルを採用するなど
こだわりの随所にみえる、ファンティーニのスプマンテ

ファンティーニ スプマンテ グラン キュヴェ ロゼ NV

Fantini Spumante Gran Cuvée Rosé



瓶の形状上、バラ混載が出来ないため
ケース単位（6本入）でのご発注をお願いします。



バジリカータで素晴らしいアリアーニコを栽培している農家
と契約しようとした時、その畑のオーナーに「この畑を契約す
るなら、自分が持っている標高 700m の畑と一緒に契約して
ほしい」と言われ、その畑も契約しました。標高の高い場所の
アリアーニコは気温が低く十分な糖度が得られないので難し
い畑だと考えていましたが、ワインメーカーのデニス ヴェ
ルデッキアは、赤ワインを造るには物足りないが、この葡萄か
ら素晴らしいスパークリングが出来るのではと考え、このス
プマンテが生まれました。強く持続性のあるアロマの中
には、熟したチェリーや、レッドカラント、ワイルドベリーやキ
イチゴの香りが感じられます。口に含むと、すばらしくフレッ
シュでアロマティック、とてもバランスがとれています。きめ
の細かい、持続性のある泡がいつまでも続きます。低压でプレ
スし、一番絞りの果汁のみを使用します。清澄した後、12 度で 20 日間発酵させます。二次発酵
は、耐圧タンクで 60 日行います。銀色のアルミ製ラベルは水に浸けても剥がれず、中央のスワ
ロフスキー®クリスタルはボトルの首に証明書が付いています。

【ロゼ・辛口】 <シャルマ> 国/地域等：イタリア/バジリカータ

等級：ヴィノ スプマンテ 生産者：ファンティーニ 葡萄品種：アリアーニコ

品番：I-656/JAN：8019873024466/容量：750ml ¥2,860(本体価格¥2,600)



昨年末に入荷
まだ知られていない
逸品

シャンパーニュよりも長い歴史を持つスパークリングワイン

／ 苺やチェリーの新鮮な風味が楽しめる
フレッシュですっきりとした味わいが魅力

クレマン ド リムー テール ド ヴィルロング ロゼ ブリュット 2019

Crémant de Limoux Terre de Villelongue Rosé Brut

フレッシュなイチゴやチェリーのチャーミングなアロマ、きめ細かな泡立ちがあります。ヴィルロングに位置する畑は標高 300m、粘土石灰質の日当たりの良い斜面に位置しています。収穫は 8 月末から 10 月中旬に手摘みで行います。ベースワインは品種ごとに発酵させます。全房圧搾の後、18 度に温度コントロールしたステンレスタンクで 15 日間発酵させます。発酵後、それぞれの品種をブレンドし、酵母と糖を加えて瓶詰めし、14～16 度に管理したセラーで 15 ヶ月瓶内二次発酵を行います。

【ロゼ・辛口】＜瓶内二次発酵＞

国／地域等：フランス／ラングドック ルション／A.O.C. クレマン ド リムー

生産者：ドメヌ ロジェ

葡萄品種：シャルドネ、シュナン ブラン、ピノ ノワール

熟成：瓶詰め後 15 ヶ月

品番：FC-657／JAN：4935919316576／容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



／ 樹齢の古い 3 つの葡萄をブレンドして造る、複雑な味わいのロゼ

カステルロッチ レセルバ ブリュット ロゼ 2018

Castellroig Reserva Brut Rosé

ガルナッチャ、トレパット、チャレッロのブレンドによる瓶内二次発酵によるスパークリングです。輝きのある美しいピンク色、ラズベリーやリコリスを思わせる華やかな香りが広がります。口当たりはとてフレッシュかつクリーンで、赤い果実やタイムのフレーバーがあり、かすかにスパイスを感じさせます。7ヶ所の異なる区画の葡萄を使用します。チャレッロとトレパットの平均樹齢は 60 年、ガルナッチャは約 20 年です。畑で厳しく選別しながら手摘みで収穫した葡萄は品種ごとにステンレスタンクで発酵させます。発酵後、ブレンド、瓶詰めし、澱と共に最低でも 18 ヶ月瓶内二次発酵を行います。

【ロゼ・辛口】＜瓶内二次発酵＞ 国／地域等：スペイン／ペネデス 等級：ヴィノ エスプモーン

生産者：カステルロッチ 葡萄品種：ガルナッチャ、チャレッロ、トレパット

熟成：瓶詰め後 18 ヶ月以上

品番：S-277／JAN：4935919072779／容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)

自家畑の葡萄のみ
で造る
贅沢なロゼ泡



／ ピノ ムニエの明るくフルーティな特徴を活かした、親しみやすいゼクト

ピノ ムニエ ゼクト ロゼ ブリュット 2019

Pinot Meunier Sekt Rosé Brut

※無くなり次第 2020VT に切り替わり



醸造家として活躍する坂田千枝さん

瓶内二次発酵によるロゼのゼクトです。イチゴやチェリーのフルーティで洗練されたアロマが広がります。果実の甘さとおだやかな酸がとてもバランスよく調和しています。ピノ ムニエの畑は標高 175m、南西向きのなだらかな丘陵地に広がっています。土壌は砂岩と石灰岩です。収穫は 8 月末から 9 月初旬、畑で選別しながら行います。空気圧プレスで柔らかく圧搾し、ステンレスタンクに入れ 18 度に温度管理しながら 12 日間発酵させます。ファーストプレスの果汁だけを使用します。熟成もステンレスタンクで 9 ヶ月行います。瓶詰めし、約 18 ヶ月瓶内二次発酵を行います。

【ロゼ・辛口】＜瓶内二次発酵＞ 国／地域等：ドイツ／ファルツ 等級：ドイッチャー セクト

生産者：ベルンハルト コッホ 葡萄品種：ピノ ムニエ 熟成：瓶詰め後約 18 ヶ月

品番：KA-713／JAN：4935919197137／容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)

日本人の醸造家が
手掛けています



BODEGA INURRIETA

NAVAELUS 2018

— ナバエルス —

1000 円台前半のワインとしては
素晴らしいコストパフォーマンスの高さです

瓶詰め後、生産者のセラーで

3 年 熟 成

手に取りやすい価格でありながら充実したボディと果実味があり、コストパフォーマンスの高さで多くの皆様にご好評いただいているナバエルス。メインラベルのワインを造る工程において、品質に満たなかったワインをナバエルスとしてリリースします。現行のロットは、生産者のセラーで3年以上寝かせた後、2022年11月に入荷致しました。2018VTの品質も素晴らしく、出来るだけ長く販売したいと思い、弊社では思い切った数量を入手しましたが、ついに、最終案内となりそうです。

ナバエルス 2018

Navaelus

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：スペイン/ナバラ

生産者：ボデガ イヌリエータ

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、他

熟成：アメリカンオーク樽で6ヶ月、フレンチオーク樽で6ヶ月

品番：S-107/JAN：4935919071079/容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)

カンティーネ パオロレオ

CANTINE PAOLOLEO



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

3 世代にわたって受け継がれる家族のワイン造り

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



品質重視のワイン生産が国際的な評価につながっています

パオロレオのワインは、イタリアのワインガイド、『ガンベロ ロッソ』において複数のアイテムが最高評価のトレ ビッキエーリを獲得しています。『ルカ マローニ ベストワイン年鑑』、『ヴィーテ (Vitae)』などのワインガイドでも高い評価を得ています。パオロは、「私たちはこのプーリアで、国際的にも高く評価される優れた品質を誇るワインが生産できることを証明しました。私たちのワインは、独自のキャラクターを保っており、エレガントでフィネスに満ちています」と話します。パオロレオは家族経営のワイナリーですが、長期契約を結んでいる栽培農家の力によっても支えられています。栽培農家にはワインメーカーのニコラが 1 年を通して、最初から最後まで品質管理のために監督、指示を出し、高い品質基準を保っています。葡萄が完璧な状態でセラーに運ばれるよう、クオリティ コントロールを厳しくしています。また、契約する栽培農家も厳しく選んでいます。自家畑が 70ha、契約農家の畑が 80ha で、合計で 150ha の畑からワインを生産しています。年間生産量は約 300 万本です。生産量の 50%を輸出しており、50%は国内で販売しています。

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

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 4 月時点のものです。



醸造家：ニコラ レオの哲学

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

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

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

白ワインの品質の高さにも、ぜひご注目ください！

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



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

カンティーネ パオロレオの代表作

オルフェオ ネグロアマーロ 2020

Orfeo Negroamaro

ガーネットを帯びた濃いルビーレッド。ブラックチェリーやカシス、ブルーベリーの豊かな果実味にブラックペッパーを思わせるスパイシーな要素、さらにバニラやチョコレートのニュアンスも感じられます。たっぷりとフルボディで、口当たりは非常にスムーズ、存在感のあるタンニンがありますが、果実味のフレッシュさによって全体が調和しています。黒い果実とスパイスの香る、長く心地よい余韻があります。このワインに使用されるネグロアマーロの畑はプーリア南部のサレントに位置し、イオニア海とアドリア海の両方からの風が畑を吹き抜けます。葡萄樹はプーリアの伝統的な株仕立て（アルベレッロ プリエーゼ）です。樹齢は 50 年、栽植密度は 4,500 本/ha です。収穫は葡萄のフレッシュさとアロマを保つため、気温の低い早朝に手摘みで行います。葡萄が傷つかないよう 5kg の小さなケースに入れ、発酵が始まらないよう急いで慎重にセラーに運びます。収穫した葡萄は除梗、破碎し、25 度に温度コントロールしたステンレスタンクで 8 日から 10 日間発酵させた後、さらに果皮と共に 12 日から 15 日間醸しを行います。その間定期的にルモンタージュを行います。その後、柔らかく压榨します。3 ヶ月ステンレスタンクで寝かせた後、アメリカンオークとフレンチオークの樽で 12 ヶ月熟成させます。

赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/プーリア 等級：I.G.P.

葡萄品種：ネグロアマーロ 100%

熟成：ステンレスタンクで 3 ヶ月、その後樽で 12 ヶ月

品番：I-956/JAN:4935919059565/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



「ガンベロ ロッソ」で、2年連続でトレ ビッキエーリを獲得！
コストパフォーマンスの高さが光る 1 本です

パッソ デル カルディナーレ プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア 2021

Passo del Cardinale Primitivo di Manduria



輝きのある濃いルビーレッド。カシスを思わせる黒系のベリー豊かなアロマに加え、ココナッツやリコリスの要素が混ざります。たっぷりとしたボディでバランスが良く、ヴェルヴェットのようにしなやかなタンニン、素晴らしい酸が全体を支えています。余韻にはスパイスを入れたジャムや野生のフルーツのニュアンスが漂います。

畑はプーリア南東部のタラントに位置しています。土壌は砂質、樹齢 40 年、栽植密度は 4,000 本から 4,500 本/ha です。葡萄樹はプーリアの伝統的な株仕立て（アルベレッコ プリエーゼ）です。収穫は葡萄のフレッシュさとアロマを保つため、気温の低い早朝に手摘みで行います。除梗、破碎し、25 度に温度

コントロールしたステンレスタンクで 8 日から 10 日間発酵させます。その後さらに果皮と共に 15 日から 18 日間醸しを行い、タンニンと豊かなフレーバーを優しく抽出します。熟成は 3 ヶ月、アメリカンオーク樽で行い、その後ステンレスタンクで 6 ヶ月間熟成させます。

★「ガンベロ ロッソ ヴィーニ ディタリア 2023」3 グラス（トレ ビッキエーリ）

赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/プーリア 等級：D.O.C.

葡萄品種：プリミティーヴォ 100%

熟成：樽で 3 ヶ月、その後ステンレスタンクで 6 ヶ月

品番：I-955/JAN：4935919059558/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



アパッシメント × プリミティーヴォ = パッシティーヴォ！
樹上乾燥させた葡萄で造る、濃厚で心地よい飲み口の赤ワイン

パッシティーヴォ プリミティーヴォ ビオロジコ 2021

Passitvo Primitivo Biologico

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



赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/プーリア 等級：I.G.P.

葡萄品種：プリミティーヴォ 100% 有機認証：ユーロリーフ、ICEA

熟成：樽で 5 ヶ月、その後ステンレスタンクで 6 ヶ月

品番：I-954/JAN：4935919059541/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 4 月時点のものです。

パオロレオのワインの品質の高さ、品種の個性がこの価格にして楽しめます



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



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

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

¥2,090(本体価格¥1,900)

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



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

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

¥2,090(本体価格¥1,900)

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



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

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

¥2,090(本体価格¥1,900)

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

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

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

¥2,640(本体価格¥2,400)



フレデリック ガラブー

FRÉDÉRIC GARRABOU



著名なワインガイドや評論家がファーストリリースから注目する醸造家
フレデリック ガラブーが手掛ける高品質なワイン

世界が注目する醸造家

フレデリック ガラブーは、世界中の様々な場所でワイン造りを学び、数多くの経験を積んでいます。ブルゴーニュのボーヌの BTS Viti-oeno で学び、**アンヌ フランソワーズ グロ、ドメヌ シャンソン**といった著名ドメヌで経験を積んだことで、テロワールを尊重し、単一品種で仕込むワイン造りについて知識を深めました。その後、さらに2年間、ボルドーの ISVV で学び、偉大なワインメーカーであった**ドニ ドゥブルデュ**教授の教えを受けました。さらに世界のワイン造りを知るために、カリフォルニア、オーストラリア、ニュージーランドなどのニューワールドで経験を積みました。国が変われば、品種やワイン造りの方法も違います。そこで醸造学を深く理解することになりました。

そして2014年、フレデリックは故郷に戻り、リムーのガルディに所有する実家のドメヌでワイン造りをスタートさせました。畑の面積は22haで、ピレネー山脈の麓に広がっています。フレデリックが実家に戻る以前、祖父や父の時代には、育てた葡萄はすべて農協へ売っていました。しかし、彼は自分のドメヌ名のワインを造りたいと思い、栽培方法を以前と変えるなど自分が培ってきた経験と知識を生かし、ついに最初のワインを2016ヴィンテージからリリースするに至りました。そして、**ファーストヴィンテージでありながら「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス」や「アシェット ガイド」に掲載されるという快挙を遂げました。**また、世界的に名の知れたワイン評論の権威ジャンシス ロビンソンも、2019ヴィンテージのテイスティングの際、「**注目のエスレート**」とコメントしており、その実力が注目されています。

「**ルヴュ デュ ヴァンド フランス**」にて
写真と共に掲載されました！



16/20
DOMAINE GARRABOU
Limoux Fontvieille 2016
Terroir argilo-calcaire. Une approche bourguignonne très réussie pour ce chardonnay aux notes de fleurs blanches et de céréales, gourmand

DOMAINE GARRABOU LE COUP DE CŒUR

Près de Limoux, il travaille un peu comme à Beaune !



Frédéric Garrabou s'est lancé avec succès dans la vinification à partir du millésime 2016.

Frédéric Garrabou a improvisé son chai dans le garage familial au cœur du village de Gardie, près de Limoux. Il possède 22 hectares, mais ne vinifie pour l'instant que deux parcelles. Le Salsous en pinot noir et Fontvieille en chardonnay. Le reste est amené à la cave coopérative car Frédéric est employé dans une maison de négoce. Son projet personnel est récent, avec un premier millésime en 2016 ! Ses études à Bordeaux, mais surtout en Bourgogne, au domaine Chanson, l'ont inspiré : vendanges entières, petits rendements sans bois neuf et conversion en bio depuis 2018. C. F.



フレデリック ガラブーが ラングドック地方のリムーに所有する自身のドメーヌ DOMAINE GARRABOU

フレデリック ガラブーがリムーに所有するドメーヌが「ドメーヌ ガラブー」です。畑はA.O.C.リムーにあり、土壌は粘土石灰質です。保水性の高い土壌のため、葡萄がしっかりと熟してくれます。フレッシュで生き生きとしたワインを造るためには最適の条件です。近年はオーガニック栽培にも力を入れ、2021VTより公的な認証（ユーロリーフ）をラベルに表示できるようになりました。リムーの冷涼な気候を活かし、フレッシュでエレガントなピノ ノワールやシャルドネを主に栽培しています。

「ジェームス サックリング.com」で92点を獲得！
生産量わずか2,000本のマルベックが新入荷しました！

ル グッフール デュ ディアブル マルベック 2021

Le Gouffre du Diable Malbec

「ル グッフール デュ ディアブル」の区画は南向きの丘陵地の区画につけられた名前です。土壌は非常に乾燥した石の多く見られる土壌です。保水性が高く、葡萄がしっかりと熟することが出来、そのおかげで力強くバランスのとれたワインが出来ます。深みのある濃い赤色、複雑でパワフルなアロマは、ブラックカレントを思わせる黒系果実やスパイスが感じられます。かすかにオークを感じますが、非常に果実味が豊かです。親しみやすく、ストレートかつリッチな味わいを持っており、かすかに樽のスモーク、心地よい酸があり、個性豊かです。しっかりとしたタンニンがあり、非常に集約があります。複雑で長い余韻が楽しめます。

栽培はオーガニック、畑を耕し、除草剤は使用しません。葡萄の仕立てはギヨーです。収穫は葡萄が完熟した状態で、手摘みで行います。豊かなアロマを抽出するため、発酵前に低温でマセラシオンを行います。アルコール発酵は25度から32度に温度コントロールしながら行います。アルコール発酵後、テイスティングを行いながら、約3週間マセラシオンを行います。ラッキングした後、压榨します。マロラクティック発酵は500Lの樽で行います。同じ樽で澱と共に熟成させます。

★「ジェームス サックリング.com」で92点、「アンドレアス ラーソン Tasted」で91点

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ラングドック
等級：IGP オート ヴアレ ド ロード 葡萄品種：マルベック
熟成：500Lの樽で澱とともに熟成 有機認証：ユーロリーフ
品番：FC-761 / JAN：4935919317610 / 容量：750ml



¥4,180(本体価格¥3,800)

黒や紫の果実に加え、ぴりっとした野生のハーブのニュアンス。ラベンダーの花に、ホワイトペッパーを思わせるスパイスが混ざりとても魅力的だ。ほとんど冷涼な気候がもたらすフレッシュさがある。ミディアムからフルボディだが、フルーティで、しっかりとした熟したタンニンが感じられる。肉厚でスムーズな口当たりにはチェリーのようなニュアンスがあり、ぴりっとしたスパイシーなフィニッシュが感じられる。非常に飲み進みやすい。すでに抜きん出た品質だが、もう少しだけ味わいの深みがあれば、さらに素晴らしいだろう。オーガニック栽培の葡萄から造られている。 —「ジェームス サックリング.com」より

IGP オート ヴアレ ド ロード / Haute Vallée de l'Aude

このIGPは、リムーを中心としてその周囲に広がるオード県中西部の小地域名IGPで、カルカッソンの南数キロに位置するオード川上流の、渓谷の両側にある57のコミュンにまたがっています。ピレネー山脈の麓に位置し、西はシャラブレール山脈、東はコルビエール山脈に囲まれ、北はカルカッソンの面しています。リムー同様に標高が高いため、ラングドックの中でも冷涼な気候になっています。AOPよりも品種の選択の幅は広がりますが、他のIGPほど葡萄品種の種類は多くありません。使用できる葡萄品種は、カベルネ ソーヴィニヨン、カベルネ フラン、コット（マルベック）、メルロ、ピノ ムニエ、ピノ グリ、ピノ ノワール、シラー、シャルドネ、シュナン ブラン、ピノ ブラン、ピノ グリ、ソーヴィニヨン ブラン、ヴィオニエです。特にシュナン ブランの白ワインで成功していますが、その他の品種からも、素晴らしいワインが生み出されています。

『ル ギド アシェット デ ヴァン 2022』

3星★ ★ ★

／ ♥ COUP DE COEUR

ル サルスー ピノ ノワール 2019

Le Salsous Pinot Noir

※無くなり次第 2021VT に切り替わります。

「ル サルスー」は斜面に位置する区画で、北西向きです。粘土石灰質土壌で、保水性が高いため、葡萄がしっかりと熟しています。生き生きとしたワインを造るに最適の条件です。A.O.C.リムーの畑ですが、ピノ ノワールがA.O.C.の赤品種に認められていないため、I.G.P.となっています。フレッシュなチェリーやスパイスのアロマがあります。たっぷりの果実味の中にかすかな樽の要素を感じます。少しスモーキーで、複雑さと共に心地よい酸があります。十分なタンニンがあり、長く複雑な余韻が感じられます。発酵前にコールドマセラシオンを行います。ブルゴーニュの手法を取り入れ、葡萄は除梗せず、全房で、25〜32度で温度管理しながら発酵させます。発酵後の醸しは約3週間、定期的に試飲をしながら行います。軽く澱引きし、プレスします。マロラクティック発酵と熟成は500Lの樽で行います。バトナージュしながら澱と共に熟成させます。

★「ル ギド アシェット デ ヴァン 2022」3星/クー ド クール

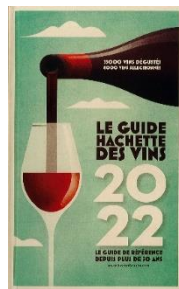
赤・フルボディ 国/地域等：フランス/ラングドック

等級：IGP オート ヴァレ ド ロード

葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：500Lの樽で熟成

品番：FC-185/JAN：4935919311854/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



2019VT
限定 90 本



世界最優秀ソムリエ、アンドレアス ラーソンの「Tasted」で91点を獲得！
樽発酵・樽熟成で仕込む、ブルゴーニュで得たノウハウを活かしたシャルドネ

フォンヴィエイユ シャルドネ リムー 2018

Fontvieille Chardonnay Limoux

ブルゴーニュで学んだノウハウと、リムーの冷涼な気候を活かして造る高品質なシャルドネです。樽発酵・樽熟成を行う造りもブルゴーニュ式といえます。グリーンがかった淡い麦わら色。かすかに樽、そして火打石のニュアンスが混ざるフルーティなアロマ。口に含むと非常にクリーンで張りのあるアタックがあります。白桃やアブリコットの果実味に、心地よい酸が完璧なバランスでお互いを引き立てます。非常にフレッシュで長い余韻があります。畑は北北東向き。粘土石灰質土壌で、保水性が高いため葡萄がしっかりと熟します。フレッシュなワインを造るために最適な条件です。葡萄は酸化しないよう注意し、セラーに運んですぐに圧搾します。最も優れた果汁だけを選びます。澱引きした後、500Lの樽に入れ、低温で発酵させます。試飲し、定期的にバトナージュします。そのまま樽で9ヶ月熟成させます。

★「アンドレアス ラーソン Tasted」で91点

白・辛口 国/地域等：フランス/ラングドック/AOC リムー

葡萄品種：シャルドネ 熟成：500Lの樽で9ヶ月

品番：FC-184/JAN：4935919311847/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)

明るく若々しいライトゴールドの色合い。ピュアで若々しい、フレッシュなストーンフルーツ、シトラスの皮、ローストしたヘーゼルナッツ、そしてその下に上質なオークの香りが感じられる。濃厚でフレッシュな味わいで、ピュアな果実味とバランスの取れたオークの風味があり、まだ若々しく抑制されているが、さらに熟成させるための素晴らしいワインだ。余韻の長いフィニッシュ。
——「アンドレアス ラーソン Tasted」より





LES PEYRAUTINS

レ ペイロタン

フレデリック ガラブーがワインメーカーを務める、地元ワイナリーのプレミアム ヴァラエタルシリーズです。フレデリック自身が醸造を手掛けており、ラベルには彼の名前が記載されています。現代的なテクニックを活用しつつ、伝統的なフランスワインの良さを表現したワインを目指しています。それぞれの品種が持つ香りや味わいの個性が生かされています。



コート ド ガスコーニュ ブラン 2021

Côtes de Gascogne Blanc <スクリュューキャップ>

ガスコー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。ライムやハーブの香り、はつらつとした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/ガスコーニュ

等級：I.G.P.

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン、コロムバル

品番：FC-281/JAN：4935919312813/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

ペイ ドック シャルドネ 2021

Pays d'Oc Chardonnay <スクリュューキャップ>

葡萄は完全に熟した状態で収穫します。空気圧式プレスで圧搾した後、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、綺麗な澱とともに5ヶ月熟成させます。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。

白・辛口

国/地域等：フランス/ラングドック

等級：I.G.P.

葡萄品種：シャルドネ

品番：FC-186/JAN：4935919311861/容量：750ml

¥1,595(本体価格¥1,450)



ペイ ドック

カベルネ ソーヴィニヨン 2021

Pays d'Oc Cabernet Sauvignon

最良の状態で摘み取ります。カシスを思わせる豊かな果実味の中に、かすかにペッパーのスパイシーな要素が混ざっています。口当たりはスムーズでやわらかく、余韻にもスパイスを感じます。

赤・ミディアムボディ

等級：I.G.P.

国/地域等：フランス/ラングドック

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン

品番：FC-244 容量：750ml

JAN：4935919312448

¥1,485(本体価格¥1,350)



ペイ ドック メルロ 2021

Pays d'Oc Merlot

ステンレスタンクで熟成させます。濃いルビーレッド。カシスやラズベリーのチャーミングなアロマの中に、かすかにスパイシーなニュアンスがあります。たっぷりの果実味が広がり、スモーキーでスパイシーな余韻が感じられます。

赤・ミディアムボディ

等級：I.G.P.

国/地域等：フランス/ラングドック

葡萄品種：メルロ

品番：FC-188 /容量：750ml

JAN：4935919311885

¥1,485(本体価格¥1,350)



ペイ ドック シラー 2021

Pays d'Oc Syrah

ステンレスタンクで6ヶ月熟成させ、その後のタンクのワインをブレンドしてバランスのとれたワインに上げています。インクのように濃い紫色。リッチで深みのある味わいがあり、タンニンはともしなやかです。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

等級：I.G.P.

国/地域等：フランス/ラングドック

葡萄品種：シラー

品番：FC-187 容量：750ml

JAN：4935919311878

¥1,485(本体価格¥1,350)



ペイ ドック ピノ ノワール 2021

Pays d'Oc Pinot Noir

ピノ ノワールの畑は冷涼な気候を持つリムーにあり、一部のワインはフレンチオークで熟成させます。ラズベリーやチェリーのチャーミングなアロマの中に、かすかにスモーキーなニュアンスが感じられます。シルクのようにしなやかで長い余韻が感じられます。

赤・ミディアムボディ

等級：I.G.P.

国/地域等：フランス/ラングドック

葡萄品種：ピノ ノワール

品番：FC-245 容量：750ml

JAN：4935919312455

¥1,760(本体価格¥1,600)



ヴァイングート ハイน์

WEINGUT HAIN

\ 「ヴィナム 2023」で4星に昇格 /

ピースポート村の銘醸畑“ゴールドトロップヒェン”の名手

「黄金の雫」の名にふさわしい優れたテロワールを、それぞれのワインに表現しています

ヴァイングート ハイน์は、ピースポート村の銘醸畑「ゴールドトロップヒェン」を中心に、素晴らしいワインを手掛ける家族経営の生産者です。ハイン家は、17世紀から葡萄栽培を行ってきました。現在のオーナーは、1964年生まれのゲアノット ハイน์です。ゲアノットは、ナーエの中心都市として知られるバート クロイツナッハで醸造技術を学びました。1988年に父から引き継いで以来、30年以上もの間、素晴らしいワインを造り続けてきました。所有する畑の面積は合計で約10haあり、その内5haがゴールドトロップヒェンとドームヘルで、いずれも銘醸畑として知られています。特に、ゴールドトロップヒェンはハイン家を代表する畑で、ワイナリーのロゴマークにも描かれています。栽培品種はほとんどがリースリングで、その比率は80%にも上り、残りはブルゴーニュ系品種であるヴァイサー ブルグンダー（ピノ ブラン）、シャルドネが合わせて10%、シュベートブルグンダー（ピノ ノワール）が10%弱です。認証は取得していませんが、限りなくオーガニックに近い栽培方法を採用しています。畑には草を生やしており、除草剤は使用せず、微生物が活動できる環境を保っています。

ピースポーター ゴールドトロップヒェンについて

蛇行したモーゼル川を囲む円形劇場のような形をした、銘醸畑ゴールドトロップヒェンは南向きの斜面に位置しているため、一日中太陽の光が降り注ぐ素晴らしい日照条件を備えています。上部に広がる森が北からの冷たい風を遮ってくれるため、他の畑よりも気温の変化が緩やかで、秋になっても急速に気温が下がらず、柔らかな酸と集約した風味を持つ葡萄が育ちます。また、上部の森は畑の保湿性を保つ役割もあります。帝政末期ローマの詩人・著述家であったアウソニウスは、西暦371年に記した叙事詩『モゼラ（Mosella）』において、この畑を含んだ景観を「自然の劇場」にたとえています。ゲアノットは、真南向きから少しずれた区画の、集約感の少ない葡萄を早めに収穫してカビネットに使用することで、カビネットらしいフレッシュな味わいを表現しています。また、それ以外の区画の葡萄でも、カビネットに使用する葡萄を先に間引くことにより、シュベートレーゼやアウスレーゼに使用する葡萄を凝縮させています。



「私たちは、良いワインをつくるという目標に向かって仕事をしています」

2018 年の訪問時、ゲアノットが私たちに語ってくれた印象深い話があります。それは、前年の 2017VT についてのことでした。モーゼルでは、4 月の遅霜による被害を受けた畑も多く、収穫量が減ってしまった生産者もありました。ハインでは、モーゼル川から離れた 1 つの区画で大きなダメージがあったものの、川に近い区画には霜害がありませんでした。この理由について、ゲアノットは「なぜ被害が少なかったのか」といって、栽培方法に由来するのではないかと考えています。これまで 10 年以上にわたり、**葡萄が実を多くつけすぎないようにしてきました。これによって、実をつけない分のエネルギーを葡萄樹が蓄えることで、使えるエネルギーに余裕ができ、免疫力が高くなっていたのではないかと思います**」と語ります。

「2017 年は葡萄に寄り添い多くの作業を行いました。夏には雨が早く腐敗果が出てきたため、素早く落として病害の蔓延を防ぎました。行なった作業によって品質に明確な差が出る年といえます。**私たちは、良いワインをつくるという目標に向かって仕事をしています。**たとえば、高品質な葡萄がならない樹があるとします。この樹はあまり良くないなと思ったとしても、その葡萄を使ってしまう生産者もあります。霜害などで収穫量が減ってしまった年にはなおさらです。また、経済的なことを考えると普通は葡萄を捨てられません。しかし**私たちは、適切でないかと判断した葡萄を捨てて、良い葡萄のみを厳選しました。だから 2017 年は私たちにとって、こうした仕事の成果が現れた年だといえるのです**」。

「良い年にはセラーで何もなくて良い、という言葉があります。

しかし、素晴らしい状態を保つためには細心の注意が必要です」

ゲアノットは「最も大切なことは、発酵の様子を注意深く見守ることです。発酵中の音や、香り確かめなければなりません。発酵は 12 月～1 月頃までゆっくりと、適正なスピードで進むことが大事です。発酵温度を的確に保てるよう、暑くなったらセラーのドアを開けるなどして 15～20 度と低めの温度になるようキープしています」と話してくれました。ステンレスタンクは 2,000～3,000L の異なるサイズのものを使用しています。上の階にプレス機があり、重力に逆らわず下のタンクにプレス果汁を入れられるグラヴィティフロー システムを採用しています。



『ファインシュメッカー』による「Riesling Cup 2016」において、ドイツ No.1 辛口リースリングに選出されました！

ドイツでは、『Vinum (ヴィヌム)』、『Gault & Millau (ゴ エ ミヨ)』、『DER FEINSCHMECKER (ファインシュメッカー)』、『eichelmann (アイヒエルマン)』、『falstaff (ファルスタッフ)』という 5 つのワインガイドが重要視されており、それぞれ独立した基準の下、生産者やワインを評価しています。その内のひとつ『ファインシュメッカー』が開催した「Riesling Cup 2016」では、**ハインの「ピースポーター ゴールドトロップヒエン トロッケン ☆☆☆ 2015」が、その年のリースリング辛口部門でドイツ No.1 の栄誉を得ました。**誌面では、ゲアノットの姿が大きくページを飾りました。**グローセス ゲヴェックスを含む約 400 のワインが審査される中での快挙**でした。さらに、『ゴ エ ミヨ 2021』では、「ピースポーター ゴールドトロップヒエン カビネット 2019」が「TOP 20 — RIESLING KABINETT」に選出されています。



最新版「ヴィヌム 2023」では 4 星に昇格

また、『**ヴィヌム 2023**』では、前年 3.5 星評価から **4 星へ昇格しました。**加えて、同評価誌では「ピースポーター ゴールドトロップヒエン カビネット トロッケン 2021」が 10 ユーロ未満のモーゼルのベスト辛口リースリングに選出されています。他にも『**アイヒエルマン 2023**』で 4 星、『**ゴ エ ミヨ 2023**』で赤 3 房を維持しており、ゲアノットの畑やセラーでの誠実な仕事の成果が現れていることが良く分かります。

豊かな酸と甘みのバランスが良く、味わい深いシュペートレーゼ
しっかりと熟した葡萄ならではの凝縮した果実の風味が口の中いっぱいに広がります

ピースポーター ゴールドトロップヒェン
リースリング シュペートレーゼ 2021
Piesporter Goldtröpfchen Riesling Spätlese

クラシックなスタイルのシュペートレーゼです。素晴らしい艶があり、外観からも葡萄の実がよく熟していたことを見て取ることが出来ます。口の中いっぱいに果実味が広がります。

★「ヴィヌム 2023」94 点

【白・甘口】国／地域等：ドイツ／モーゼル

葡萄品種：リースリング

残留糖度：73. 0g/L 酸度：10. 3g/L

品番：KA-429／JAN：4935919194297／容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



ヴィヌム 2022
92
pts

上質な甘さの中に、程よい酸が感じられる、親しみやすい味わいです

ピースポーター ゴールドトロップヒェン リースリング カビネット 2020
Piesporter Goldtröpfchen Riesling Kabinett※無くなり次第 2021VT に切り替わります

ハインでは、ゴールドトロップヒェン カビネットの区画を決め、真南から少しずれた場所の葡萄を使用しています。そしてフレッシュな味わいが大切と考え、他の葡萄より早めに収穫します。また、カビネットと決めていない区画でも、カビネットに適した葡萄は先に収穫して使います。結果、残りの葡萄の糖度がより高くなる間引きの効果もあります。醸造はステンレスタンクで行います。とてもバランスがよく、飲みやすい味わいです。上質な甘さの中に、程よい酸も感じられます。

★「ヴィヌム 2022」92 点

【白・甘口】国／地域等：ドイツ／モーゼル

葡萄品種：リースリング 残留糖度：51. 7g/L 酸度：7. 2g/L

品番：KA-430／JAN：4935919194303／容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

凝縮した甘みが楽しめる、リッチなスタイルのアウスレーゼ
ゴールドトロップヒェンのポテンシャルの高さが堪能できる特別なキュヴェです

ピースポーター ゴールドトロップヒェン
リースリング アウスレーゼ 2019
Piesporter Goldtröpfchen Riesling Auslese

醸造は全てステンレスタンクで行います。非常に凝縮感のあるアウスレーゼです。熟したリンゴや蜜を思わせるアロマ、濃厚でリッチで熟していますが、しっかりとした酸が全体を支え、重たさは一切感じられない、とても洗練された味わいです。

★「ヴィヌム 2021」93 点 ★「ファルスタッフ 2021」93 点

★「アイヒェルマン 2021」92 点

【白・極甘口】国／地域等：ドイツ／モーゼル

葡萄品種：リースリング 残留糖度：116. 3g/L 酸度：8. 7g/L

品番：KA-629／JAN：4935919196291／容量：750ml

¥5,940(本体価格¥5,400)





ヴィヌム 2023
91
pts

バランスがよく、フルーツが溢れる、わかりやすい味わい
やや辛口仕立てのファインヘルプは食事との相性もよいです

ピースポーター ゴールドトロップヒェン リースリング
カビネット ファインヘルプ 2021

Piesporter Goldtröpfchen Riesling Kabinett Feinherb

<スクリューキャップ>

収穫を早め、カビネットらしさの感じられるワインを造ろうと心掛けています。それでも一般的なピースポーター ゴールドトロップヒェンより構成はしっかりとしています。醸造はステンレスタンクで行います。熟したフルーツのアロマ。ミネラル感のあるフィニッシュです。甘さのバランスが非常によく取れています。ミネラルは強く感じません。フルーツあふれる、わかりやすい味わいです。 ★「ヴィヌム 2023」91 点

【白・やや辛口】国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 残留糖度：23. 1g/L 酸度：9. 0g/L

品番：KA-428/JAN：4935919194280/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

2015VT がドイツ No.1 の辛口リースリングに選出されました！

ゴールドトロップヒェンの最高の区画の葡萄を使用する最上級の辛口ワイン

ピースポーター ゴールドトロップヒェン リースリング
クヴァリテーツヴァイン トロッケン ☆☆☆ 2020

*Piesporter Goldtröpfchen Riesling Qualitätswein Trocken ****

ドームヘルに隣接する区画からのワインです。VDP メンバーでないためグロースス グヴェックスと名乗ることは出来ませんが、それに匹敵する最高の区画からの葡萄を使用します。それを示すため、ハインはこのワインを三つ星表示としています。50%ステンレスタンク、50%大樽(シュトゥック、1,300L)で発酵、熟成させます。モーゼルの辛口リースリングらしい非常にバランスのとれた酸があります。力強く、広がりのある口当たりを感じます。アプリコットなどの黄色の果実を思わせる風味、ミネラルを感じるシャープな余韻があります。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 残留糖度：4. 7g/L 酸度：7. 2g/L

品番：KA-541/JAN：4935919195416/容量：750ml



¥4,950(本体価格¥4,500)



冷涼なモーゼル リースリングの典型的な酸とミネラルが楽しめます

ピースポーター リースリング
クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021

Piesporter Riesling Qualitätswein Trocken

<スクリューキャップ>

ゴールドトロップヒェンの上部の比較的涼しい場所のリースリングで、土壌が軽いのでワインも軽めになります。醸造はステンレスタンクで行います。モーゼルらしい切れのある辛口仕立てのワインです。レモンのようなフレッシュな味わいで、生き生きとしたフィニッシュです。ミネラル感が強く、生き生きとした酸が感じられます。ヴィンテージの差がほとんど感じられないように、意識して造っています。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 残留糖度：6. 6g/L 酸度：7. 3g/L

品番：KA-435/JAN：4935919194358/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

ゲアノットが新たに手掛けた、味わい深い 2 種類のゼクトにも注目



＼ リースリングらしいフレッシュさと複雑さが楽しめるゼクト / リースリング ゼクト ブリュット NV Riesling Sekt Brut

伝統的な瓶内二次発酵によるゼクトです。瓶内二次発酵による複雑さと、リースリングらしいフレッシュな酸とミネラルが楽しめる魅力的なキュヴェとなっています。リングや柑橘系の果実のアロマ、かすかにイーストや焼いたパンの香ばしい要素が感じられます。きめ細かく生き生きとした泡があり、フレッシュでキレのある辛口に仕上がっています。収穫した葡萄は非常に優しくプレスします。ステンレスタンクで発酵させます。シャンパーニュと同様にベースワインはいくつかのヴィンテージをブレンドすることもあります。ボトルでの熟成期間は規定の9ヶ月よりさらに長く18ヶ月です。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞
葡萄品種：リースリング 熟成：瓶詰め後18ヶ月
残糖：10.3 g/L 酸度：6.6 g/L
品番：KA-754/JAN：4935919197540/容量：750ml
¥4,180(本体価格¥3,800)



＼ ベースワインを樽で発酵させた、味わい深い上級キュヴェ / リースリング プレスティージュ ゼクト ブリュット NV Riesling Prestige Sekt Brut

非常にフレッシュでキリッとした酸があります。熟したリングの蜜を思わせるニュアンスあり、複雑さがあります。収穫した葡萄は非常に優しくプレスし、樽で発酵させます。ベースワインはシャンパーニュと同様にいくつかのヴィンテージをブレンドすることもあります。ボトルでの熟成期間は規定の9ヶ月よりさらに長く18ヶ月です。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞ 葡萄品種：リースリング
熟成：瓶詰め後18ヶ月 残糖：7.7 g/L 酸度：6.4 g/L
品番：KA-755/JAN：4935919197557/容量：750ml **¥5,280**(本体価格¥4,800)



「私の第二の故郷はコート・ド・ニュイ」と語るほどのブルゴーニュ好き ゲアノットが自信を持って手掛ける、ブルゴーニュ品種のワインの品質も見逃せません！

ヴァイスブルグンダー クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021 Weissburgunder Qualitätswein Trocken <スクリュューキャップ>

ヴァイスブルグンダーは、ピノ・ブランの別名で、ドイツ国内でもとても人気のある品種です。全体のバランスが良く、引き締まった味わいです。香り良く、酸やコクもありバランスのとれた辛口ワインです。醸造はステンレスタンクで行います。食事に合わせて飲むのにぴったりです。ハインのお薦めマリアージュは、ホワイタブラスで、特に旬の時期によく売れるそうです。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：ピノ・ブラン
残留糖度：4.9 g/L 酸度：5.8 g/L
品番：KA-431/JAN：4935919194310/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)

シュペートブルグンダー クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2018 Spätburgunder Qualitätswein Trocken

鮮やかなルビーレッド。グラファイトの香りがクラシカルな印象を与えています。チェリーや野生のベリー系果実の風味が漂います。骨格のしっかりとした、きれいなタンニンがあります。ファルケンベルクを主に、ギュンタースライなどピースポート村の四つの区画からの葡萄を使用しています。土壌はスレートや砂質、砂利質です。25～30度で1週間マセラシオン、ラッキングして、フレンチバリックで12ヶ月熟成させます。フィルターにかけ、瓶詰めして、12ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：ピノ・ノワール
熟成：バリックで12ヶ月 残留糖度：0.1 g/L 酸度：5.2 g/L
品番：KA-500/JAN：4935919195003/容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 4 月時点のものです。



TENUTE
ROSSETTI
VINI TOSCANI

TOSCANA

ROSSO / BIANCO

繊細なアロマと豊かな果実味が溢れ出た
気軽に楽しめるトスカーナ ワイン

銘醸地トスカーナでもファンティーニ スタイルをしっかりと表現しています

収穫を遅らせ、葡萄をしっかりと成熟させることで
果実味溢れるスタイルを完成させました

ロッソ トスカーナ NV

Rosso Toscana

ロッソ トスカーナはタンニンが青っぽく、酸が強いものが多いのですが、このワインは1週間程収穫時期を遅らせ、葡萄をしっかりと成熟させることで、果実味の集約したワインにしています。除梗、破碎した後、果皮とともに1〜2週間、ステンレスタンクで発酵させます。輝きのあるルビーレッド、赤のフルーツや野生のベリーを思わせるフレッシュなアロマが広がります。フレッシュな口当たりで程よいボディがあり、スムーズなタンニンが心地良く感じられます。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：イタリア/トスカーナ

等級：I.G.T. 生産者：テヌーテ ロセッティ

葡萄品種：サンジョヴェーゼ、メルロ

品番：I-819/JAN：4935919058193/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

葡萄の持つ繊細なアロマを生かした、フレッシュな辛口ワイン

ビアンコ トスカーナ NV

Bianco Toscana

除梗、破碎した後、葡萄品種の持つ繊細なアロマを保つために12〜14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。淡い麦わら色、白い花のアロマの中に、かすかにパイナップルを思わせるトロピカルフルーツの要素も感じられます。甘い果実のフレーバーを感じるアタック、口当りはフレッシュな辛口で、程よいボディがあります。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/トスカーナ

等級：I.G.T. 生産者：テヌーテ ロセッティ

葡萄品種：マルヴァジア、トレッビアーノ、他

品番：I-818/JAN：4935919058186/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

テヌーテ ロセッティは、カサーレ ヴェッキオでお馴染みのファンティーニが2017年より手掛けるトスカーナのワイナリーです。南イタリアで成功を収めてきたファンティーニが次に注目した産地がトスカーナでした。ファンティーニは、これまでにない新しいトスカーナ ワインを造ろうと南イタリアでの成功を取り入れ、伝統的なトスカーナの生産者とは異なる、熟した果実味に溢れ、クリーンなアロマを持ち、ジュシーで骨格のある味わいのトスカーナ ワインを目指しました。そして、ファンティーニのスタイルのワイン造りを、銘醸地トスカーナでも実現させるために醸造を任されたのが、ファンティーニの創設者のひとりでありヘッドワインメーカーを務める、フィリッポ バッカラーロ(写真人物)でした。



チリのワイン地図を塗り替えたふたりのイタリア人 エルキ ヴァレーを世に知らしめたパイオニア



「高くても良いワインを造るのは難しくない。リーズナブルで質の高いワインを造るのは大変だが、それが私の挑戦だ。私にとっても幸せだし、飲む方々も嬉しいだろう」——ジョルジョ フレッサティ



ビーニャ ファレルニアは、チリの边境の地「エルキ ヴァレー（地図赤枠）」で、ふたりのイタリア人が設立したワイナリーです。アルド オリヴィエ グラモラ（写真左）は、第二次世界大戦直後のイタリア経済の低迷から脱却するため、両親に連れられてトレンティーノからチリに移住しました。当初は野菜の栽培を行っていましたが、1972 年から、特産品である蒸留酒のピスコの原料用葡萄の栽培を始めました。数年後にはピスコの蒸留所を設立し、当時のチリで 3 番目に大きなピスコの生産者になるまでに至りました。1995 年、トレンティーノの大手ワイナリーで 30 年、ワインメーカーを務めていたジョルジョ フレッサティ（写真右）は、従兄弟のアルドに会うため、観光を兼ねてエルキ ヴァレーを訪れました。アルドが育てていたピスコ用の葡萄を食べてたジョルジョは、その品質の高さに驚愕します。「この地でワインを造ったらどうか」とアルドに伝えたのは、ふたりが顔を合わせてからわずか 2 時間後のことでした。これがビーニャ ファレルニア設立のきっかけとなり、60 歳のアルドと 41 歳のジョルジョの挑戦が始まりました。1998 年に「ビーニャ ファレルニア」を共同で設立し、彼らのワイン造りがスタート。2001 年にファーストヴィンテージのワインをリリースしました。「ファレルニア」の由来は、約 2000 年前の古代ローマ時代に造られていたワイン、「ファレルノ（Falerno）」にちなんだものです。ふたりがイタリア出身であることからこの名前を付けました。

当時、チリワインの産地の中心は、サンティアゴから南に集中しており、アルドとジョルジョがワイン造りを始めるまで、エルキ ヴァレーのような北部でワイン造りをしている生産者はいませんでした。ジョルジョは 2016 年に来日した際、「エルキ ヴァレーは、チリの首都サンティア

ゴから北へ 550km 離れた場所に位置し、人口は少なく、レストランも無ければ、近所付き合いも無い、まさに何も無い所です。しかし、土壌や気候条件はとてもユニークで、ワイン造りに非常に適した土地です」と話していました。フンボルト海流の影響で、海の水は夏でも泳げないほどに冷たいのが特徴です。涼しい海風の影響を受けやすい標高の低い場所はとても涼しく、標高が高くなるにつれ暑くなるという、他の産地では見られない個性的なテロワールがあります。

ふたりがワイン造りを始めた当初、他の生産者たちに、「あのイタリア人たちは愚かだ」と非難されましたが、信念を貫き通しました。そして、様々な困難を乗り越え、彼らのワインは国際的な評価を受け始め、チリ最北端の新しいワイン産地としてエルキ ヴァレーの名がワイン地図に記されることになりました。ヒュー ジョンソンとジャンシス ロビンソンの共著『世界のワイン図鑑 第 8 版』では、「**イタリア人が所有するビーニャ・ファレルニア・ワイナリーは 2,000m 以上の高地でも賞を取れるような上質なワインが造れることを証明した**」と記しています。現在では、自社畑 320ha、長期契約畑 100ha の広大な葡萄畑から、高品質なワインを多数生産しています。

ビーニャ ファレルニアが所有する中でも最も冷涼な単一畑 ティトン ヴィンヤードの個性を表現する ピノ ノワールとシャルドネ



ティトン ヴィンヤード

標高 350m。フンボルト海流の影響を受け、海からの冷たい風が吹く為、標高が最も低いにも関わらず、一番冷涼な畑です。また年間 200～220 日は、午前中に霧が発生し、樹に湿度を与えるのと同時に強すぎる日光から樹を守ってくれる役目をします。通常より 5～7 度下がるため、葡萄がゆっくりと成熟します。

ピノ ノワール グラン レセルバ 2018 (左) Pinot Noir Gran Reserva

ファレルニアが所有する畑の中で、最も冷涼なティトン ヴィンヤードの葡萄を使用しています。ブラックチェリーのきれいな香り。樽を使って熟成させていますが、樽香が強過ぎることはありません。なぜなら、飲む人に感じて欲しいのはテロワールの個性であり、オークの香りではないからです。味わいについても、品種の個性であるクリーンな印象を引き出しています。畑は南北に広がっており、花崗岩がメインの、粘土混じりの痩せた土壌です。除梗し、丁寧に破碎します。温度管理した 20hL のステンレスタンクを使い、発酵させます。マロラクティック発酵も樽で行い、ラッキングはしません。フレンチオークの樽（新樽、1 回～2 回使用樽）で 6 ヶ月熟成させます。出荷前の瓶熟成が一番大事だと考えています。

赤・フルボディ 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオークの樽で 6 ヶ月
品番：W-050/JAN：4935919080507/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

シャルドネ グラン レセルバ 2020 (右) Chardonnay Gran Reserva

ファレルニアが所有する畑の中で、最も冷涼なティトン ヴィンヤードの葡萄を使用しています。ティトンは海岸から 18km と近く、海からの冷たい風が吹きます。昼と夜の気温差が大きく、これにより葡萄に豊かなアロマと酸がもたらされます。輝きのある黄色、フローラルなアロマに加え、バナナやパイナップル、パパイヤのようなトロピカルフルーツ、さらにスパイスの要素も感じられます。口当たりはたっぷりとまろやか、熱帯産の果樹の豊かな果実味がきれいな酸と素晴らしく調和しています。心地よく長い余韻が感じられます。低い圧力で柔らかく压榨し、澱引きした後、フレンチオークの樽で発酵させます。発酵後、同じ樽で 10 ヶ月熟成させます。その後、ブレンドし、瓶詰めします。

白・辛口 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー
葡萄品種：シャルドネ 熟成：フレンチオークの樽で 10 ヶ月
品番：W-085/JAN：4935919080859/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



標高の高さと火山性土壌がもたらす、固有のテロワールを表現する生産者
長期間の熟成が生むガッティナーラの深みある味わい



IL CHIOSSO

イル キオッソ

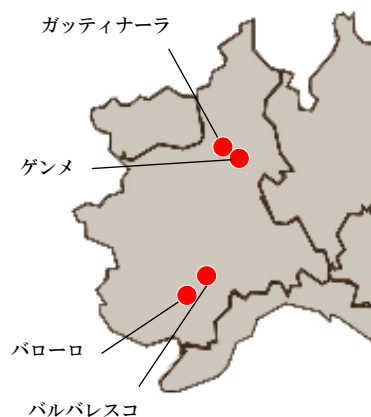
古くはブルゴーニュにたとえられた、淡い色合いと芳しさを持つワイン

ガッティナーラは、19 世紀末まではバローロやバルバレスコよりも遥かに有名な産地でした。当時は約 600ha の栽培面積を誇っていましたが、フィロキセラ禍によって淘汰され、現在は 93ha にまで減少しています。ただし、その孤立した地理的特性からフィロキセラの到来は遅く、フランスの葡萄畑がこの虫によって駆逐されていく中で、ガッティナーラのスパンナ（ネッビオーロのクローンの 1 種）が持つ淡い色合いと芳しさがブルゴーニュに最も近いワインとして、フランスから大勢のバイヤーが買い付けに來たと言われています。

狂氣的とも呼べるほどの品質へのこだわり

イル キオッソは、マルコ アルルンノと葡萄栽培農家の若者 4 人によって 2007 年に設立されたワイナリーです。オーナーのひとりであり、エノログでもあるマルコが主体となってワイン造りを行っています。主にガッティナーラとゲンメを生産しています。葡萄栽培は環境への影響を可能な限り少なくするように心がけています。また、ガッティナーラは納得のいくヴィンテージにしか生産しないなど、徹底した品質へのこだわりを持っています。

葡萄の持つ個性を最大限に表現するため、小樽は使わず、大樽のみ使用して長期間の熟成を経てリリースしています。ワインがベストな状態になるまで熟成させてからリリースするというこだわりを持っており、たとえば 2017 年の訪問時には、2009 ヴィンテージのゲンメがまだ樽で熟成されていたほどです（リゼルヴァであっても最低 46 ヶ月、樽熟成は 24 ヶ月を満たせば良い）。当然、法定熟成期間を満たしたらすぐに瓶詰めしてリリースした方が経営的には良いはずですが、法定熟成期間の倍以上の年月を費やしてでも最高品質のワインを造ろうとすることに、マルコの狂氣的とも呼べるほどのこだわりが現れています。



複数の畑の葡萄をブレンドして造るガッティナーラ
長期熟成により今まさに飲み頃を迎えた貴重なワインです

ガッティナーラ 2013 (左)

Gattinara

イル キオッツが造るガッティナーラのスタンダードキュヴェです。標高の異なるルルゲ、マルツォラ、ガリツィアの3つの畑の葡萄を使用しています。畑の標高は平均 500m ですが、250～350m の畑の葡萄も混ぜています。ガーネットの入るルビーレッド色。洗練されたスミレのアロマにタバコやコーヒーの香ばしい香りが混ざっています。しっかりとした酸、強いタンニンが感じられ、パワフルで深みのある味わいですが、全体のバランスは素晴らしく、持続性があります。酸性の斑岩主体の火山性土壌で、力強いワインになります。28～32 度に温度管理したステンレスタンクで、発酵とマロラクティック発酵させます。発酵中にルモンタージュとデレストージュを行います。30～35hL のフレンチオーク（新樽と古樽）で 36 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/DOCG ガッティナーラ

葡萄品種：ネッピオーロ

熟成：30～35hL のフレンチオーク（新樽と古樽）で 36 ヶ月

品番：I-693/JAN：4935919056939/容量：750ml **¥5,500**(本体価格¥5,000)

ガッティナーラ テッレ ヴルカニケ 2011 (右)

Gattinara Terre Vulcaniche

ガッティナーラを象徴する火山性土壌を表すため、「テッレ ヴルカニケ」と名付けました。標高 300～400m の高い場所にある様々なエリアの畑から、優れた葡萄だけを選別して造ったガッティナーラのセクションワインです。しっかりとした骨格があり、フルボディ。果実の香りに加え、スパイスやタバコ、カカオやリコリスのニュアンスが感じられる複雑なアロマを持っています。土壌は火山性で、表土は斑岩です。28～30 度に温度管理した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もタンクで行います。フレンチオークのトノーで 36 ヶ月以上熟成させます。

赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/DOCG ガッティナーラ

葡萄品種：ネッピオーロ 熟成：フランス産のトノー樽で 36 ヶ月以上

品番：I-871/JAN：4935919058711/容量：750ml **¥5,720**(本体価格¥5,200)



歴史ある単一畑「ガリツィア」のテロワールを表現したガッティナーラ
力強い味わいの中に、しなやかなタンニンと美しい酸が感じられます

ガッティナーラ ガリツィア 2011

Gattinara Galizja

限定
160 本

イル キオッツが単独で所有する、最も古い歴史のある単一畑「ガリツィア」の葡萄のみを使用するガッティナーラです。複数の畑の葡萄をブレンドして複雑な味わいを生む「ガッティナーラ (I-693)」とそのセクションワインの「ガッティナーラ テッレ ヴルカニケ (I-871)」とは異なり、ガリツィアのテロワールを純粋に表現しています。面積は 3ha、キオッツの畑の中では一番高い標高 500m です。平均樹齢は 30～35 年、火山性土壌で、表土は斑岩を含み、パワフルなワインが出来ます。畑の近くの赤茶色をした岩は、鉄や銅を含んでいます。1 日中日光が当たるところにだけ葡萄を植えています。標高が高いため霧は出ず、また夏は風が吹き抜けるため、湿気がこもることがありません。ガーネットを帯びたルビー色。エレガントなアロマの中には、スパイス、タバコ、カカオ、リコリスの要素が感じられます。口に含むとしっかりとした骨格、持続性があり、余韻に心地よい苦みが感じられます。キレの良いしっかりとした酸が全体を支えています。急斜面のため、畑での仕事、収穫は全て手作業で行います。ステンレスタンクで 28～30 度に温度管理しながら発酵とマロラクティック発酵させます。伝統的な大樽を使い 36 ヶ月熟成させます。樽はスラヴォニアオークとフレンチオークの2種類で、蒸気を使い、焼きを入れません。その後、9 ヶ月瓶熟成させます。

★「ジャンシス ロビンソン.com」17 点 ★「ガンベロ ロッソ ヴィーニ ディタリア 2017」2 グラス
★「ピベンダ 2017」4 房。

赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/DOCG ガッティナーラ

葡萄品種：ネッピオーロ 熟成：大樽で 36 ヶ月、その後瓶で 9 ヶ月

品番：I-846/JAN：4935919058469/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)

