



# ESPINO

# CHARDONNAY

CHILE / MAIPO VALLEY / PIRQUE



## VIÑA WILLIAM FEVRE CHILE

ウィリアム フェーヴル チリは、1990年代の初め、二人の人物の出会いからすべてがスタートしました。その二人とは、シャブリの著名なワイン生産者であるウィリアム フェーヴルと、チリのマイポ ヴァレーの実業家であり、果樹やナッツの農園を経営していたビクトール ピノです。ウィリアム フェーヴルは、フランス以外でシャルドネの栽培に適した土地を探し、世界各地を旅していました。ある時、チリを訪れたウィリアム フェーヴルは、**アンデス山脈の麓の標高の高い場所「サンファン デ ピルケ」**の土地を見つけました。当時、マイポ ヴァレーの葡萄栽培はもっと標高の低い場所で行われており、この場所には葡萄は植えられていませんでした。しかし、先見の明があったウィリアム フェーヴルはこの土地の可能性を見出していました。彼は土地を購入しシャルドネを植

えようと、所有者であるピノ家に交渉をしましたが、当主ビクトール ピノはその申し出を断りました。しかし、フェーヴルはその後も交渉を続け、土地を買い取るのではなく、ピノ家と共同でワイナリーを設立するに至り、こうして「ウィリアム フェーヴル チリ」が誕生しました。

素晴らしいシャルドネ生まれるのは、ブルゴーニュだけではありません

あのウィリアム フェーヴルが惚れ込んだアンデス山脈の麓に広がる畑  
「サンファン デ ピルケ」からの高品質なシャルドネ



### エスピノ シャルドネ 2021 Espino Chardonnay

サンファン デ ピルケの 8ha の畑で、日当たりが強く葡萄が早く熟す中央部の葡萄をエスピノに使います。収穫した葡萄は丁寧に圧搾し、ステンレスタンクで、10~15日間 16~18度で発酵させ、さらに熟成させます。マロラクティック発酵はさせません。

【白・辛口】 国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー  
葡萄品種：シャルドネ 熟成：ステンレスタンク  
品番：W-041/JAN：4935919080415/容量：750ml

**¥2,310**(本体価格¥2,100)

### 弊社営業スタッフの一押しワイン

試飲会で多くのお客様から「樽熟しているのでは？」とコメントをいただくほど、心地よい風味とまろやかさがある。酸は落ち着いており、熟したパイナップルやトロピカルフルーツの香りがある。味わいは良い意味で甘すぎず、柔らかさがあり、アルゴーニュのマコネのような口当たり。

フレンチオークで熟成させた、上級キュヴェのクオリティも要注目です

### エスピノ グラン キュヴェ シャルドネ 2020 Espino Gran Cuvée Chardonnay

グラン キュヴェには品質の高い葡萄を使用します。発酵、熟成に一部樽を使用することで豊かなボディと複雑を表現しています。

【白・辛口】 葡萄品種：シャルドネ  
熟成：20%をフレンチオークの樽、残りステンレスタンク  
品番：W-017/JAN：4935919080170/容量：750ml

**¥3,520**(本体価格¥3,200)



シャルドネやピノ ノワールと肩を並べるクオリティの高さを持つ  
カベルネ ソーヴィニオンにも要注目です  
是非お試しください！



## エスピノ カベルネ ソーヴィニオン 2019 Espino Cabernet Sauvignon

サン ルイスの畑の葡萄から造ります。日中は気温が高く、夜は気温が下がるので昼夜の寒暖差が大きくなる場所で、熟したタンニンがあり、複雑でしっかりとした味わいがもたらされます。収穫量を抑えた葡萄を厳しく選別します。破碎して、タンクに入れ10日間低温でブレマセラシオンを行い、果皮から色とアロマを抽出します。醸しの期間は25日以内です。70%をフレンチオークの225Lの樽(2~5回使用樽)で8ヶ月以上熟成、その後6ヶ月以上瓶で熟成させます。

【赤・フルボディ】国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー  
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン、他 熟成：70%を225Lの樽で8ヶ月以上  
品番：W-020/JAN：4935919080200/容量：750ml

**¥2,200**(本体価格¥2,000)

### 弊社営業スタッフの一押しワイン

しっかり濃いダークチェリーレッド。カシスや熟したアラムの香り、味わいはインキーで、アクセントにスパイス香。グレートヴィンテージのホルダーのクリュアルジヨワでもここまで完成されたワインは少ないのでは？と感じさせる出来。2,000円とは思えないほど十分満足のいく品質。

### 骨格がありつつ、なめらかで質感が良い上級キュヴェ

## エスピノ グラン キュヴェ カベルネ ソーヴィニオン 2020 (左) Espino Gran Cuvée Cabernet Sauvignon

【赤・フルボディ】葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン、他  
熟成：フレンチオークの樽(新樽25%)で11~13ヶ月  
品番：W-022/JAN：4935919080224/容量：750ml

**¥3,520**(本体価格¥3,200)

### 一部を樽で熟成させた、エントリーレベル

## ラ ミシオン デ ピルケ カベルネ ソーヴィニオン レセルバ 2021 (右) La Misión de Pirque Cabernet Sauvignon Reserva

<スクリューキャップ>

【赤・ミディアムボディ】葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン、他  
熟成：一部をフレンチオークの樽で4ヶ月  
品番：W-035/JAN：4935919080354/容量：750ml

**¥1,540**(本体価格¥1,400)



世界的に名の知れたワインメーカー、アルベルト アントニーニが監修  
最良の区画からのカベルネ ソーヴィニオンで造る『最上級キュヴェ』

## アンティス 2013 Antis

このワインのコンセプトは、「ベストな区画のベストな葡萄」です。深みがあり熟成に耐える品質を生む最良の区画の葡萄だけを選んで造るワインです。除梗、破碎し、タンクに入れ、4~8日間のブレマセラシオンの後、天然酵母で発酵させます。15~18日間醸しを行います。フレンチオーク樽で約18ヶ月熟成させます。さらに瓶詰後、18ヶ月以上寝かせます。世界を股にかけるコンサルタントのアルベルト アントニーニが、ゴンザーロと共に年2回、ベースになる30~40種のワインを試し、最も優れたものをアンティスに選んでいます。熟したブルーベリーやブラックベリーのアロマ、チョコレートやタバコの印象深い香りがあります。力強く凝縮したボディがあり、口当たりはシルクのようななめらか、余韻は壮大です。まさに最高の体験を味わえるでしょう。

【赤・フルボディ】国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー  
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン97%、カベルネ フラン3%  
熟成：フレンチオークで約18ヶ月、瓶で18ヶ月以上熟成  
品番：W-025/JAN：4935919080255/容量：750ml

**¥9,680**(本体価格¥8,800)

