

1902年設立のヴァレ ド ラ マルヌのレコルタン マニピュラン
最高の葡萄のみを厳選し、澱とともに3年以上熟成させる
繊細で複雑な味わいのシャンパーニュ



PHILIPPE DECHELLE

フィリップ ドウシェル



NEW ARRIVAL



フィリップ ドウシェルは、ヴァレ ド ラ マルヌ西側、シャトー ティエリにほど近いブラル (Brasles) に、1982年に設立された家族経営の生産者です。古くは1902年から現在に至るまで、この土地に根差したワイン造りを続けて来ました。フィリップが1982年に協同組合から独立し、シャンパーニュ メゾン「フィリップ ドウシェル」を設立しました。また、それに伴って、新たに所有する畑を増やしていきました。現在では9haの葡萄畑を所有しています。生産するワインはすべて自家畑の葡萄のみのRM (レコルタン マニピュラン) です。フィリップは子供の頃、フィロキセラで荒廃したシャンパーニュ地方の葡萄畑を復活させた、葡萄栽培の名手である祖父の仕事に魅了されていました。彼は偉大な祖父から、テロワールに対する深い知識や様々な技術を学びました。独立後、40年間にわたり、独学で生産者としての人生を歩み、自然を観察し、自身の常識に基づいて決断を下してきました。「ワイン造りにおける選択は、100%自立していて、規則などに縛られるのではなく、自分で考えることができるというのが好きです。硫黄を出来る限り使用しないのは、オーガニックのラベル云々に関係はなく、私たちのワインにとってそれがベストだからです」とフィリップは話します。メゾンは現在、フィリップの子供たちであるヴァンサンとクララへと世代交代が行われています。クララは、メゾンを象徴する新しいキュヴェ「ヌード」の生産を開始するなど、フィリップ ドウシェルに新たな風を吹き込んでいます。

全てのワインは最高の葡萄の果汁のみを厳選して造られており、繊細かつ複雑な味わいを表現しています。また、畑では自然環境に配慮し、オーガニックに相当する方法で栽培を行なっています。栽培する葡萄品種は、シャルドネ、ピノ ノワール、ムニエの3種類で、特にシャルドネに注力しており、全体の40%がシャルドネです。収穫は1996年以来、毎年同じ熟練の収穫人がチームに加わり、ベストな葡萄だけを選別しています。収穫した葡萄はすぐに圧搾し、一番搾りの果汁 (キュヴェ) のみを使用します。ベースワインが完成したら、家族でブレンド作業を行い、最適な配合を決め、5月に瓶詰め (ティラージュ) を行います。また、熟成期間はシャンパーニュの規定である15ヶ月より長く、最低36ヶ月熟成させることで、芳醇な香りや複雑な味わいを持つシャンパーニュになります。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年5月時点のものです。

クララ ドゥシエルが手掛ける新たなキュヴェ “ヌード” 「ワインへの愛と同じくらいピュアなシャンパーニュ」

新世代参入後のフィリップ ドゥシエルを象徴する1本として、
澱とともに4年間熟成させて造り出したこだわりのワインです。

シャンパーニュ キュヴェ ヌード ブリュット ナチュレ 2015

Champagne Cuvée Nude Brut Nature **【440本限定】**

ピュアで繊細な、ワインの自然な姿をそのまま表現したキュヴェを目指しています。輝きのあるクリアな黄金色、生き生きとした持続性のある泡が広がります。完熟した黄色の果実、カラメルのアロマは空気に触れるとかすかに洋梨とアーモンドのタルトの要素が感じられます。フレッシュでエレガントかつピュアな口当たり、白スグリや洋梨、文旦を思わせる風味が感じられます。フレッシュな果実味の漂う繊細な余韻があります。収穫は手摘みで行い、セラーに運んだらすぐに圧搾します。ベースワインの発酵、マロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。約8ヶ月タンクで熟成させた後、ブレンドし、5月に瓶詰め（ティラージュ）を行います。澱と共に瓶で48ヶ月、熟成させています。

【白・スパークリング・辛口】〈瓶内二次発酵〉

国/地域等：フランス/シャンパーニュ/ヴァレ ド ラ マルヌ

葡萄品種：シャルドネ 50%、ピノ ノワール 50%

熟成：澱とともに瓶で48ヶ月

品番：FC-794/JAN：4935919317948/容量：750ml

¥9,900(本体価格¥9,000)



シャルドネ、ピノ ノワール、ムニエを1/3ずつブレンドして造る 繊細でバランスのとれた味わい

シャンパーニュ キュヴェ テリエンヌ ブリュット NV Champagne Cuvée Terrienne Brut **【600本限定】**

シャルドネ、ピノ ノワール、ムニエを1/3ずつブレンドして造り上げる、味わい深いキュヴェです。ローストしたヘーゼルナッツやブラリネ、ハチミツ、フレッシュなフルーツのアロマが広がります。繊細で非常にバランスのとれた味わいです。収穫は手摘みで行い、セラーに運んだらすぐに圧搾します。ベースワインの発酵、マロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。約8ヶ月タンクで熟成させた後、ブレンドし、5月に瓶詰め（ティラージュ）を行います。澱と共にボトルで最低36ヶ月熟成させています。

【白・スパークリング・辛口】〈瓶内二次発酵〉

国/地域等：フランス/シャンパーニュ/ヴァレ ド ラ マルヌ

葡萄品種：シャルドネ 1/3、ピノ ノワール 1/3、ムニエ 1/3

熟成：澱とともに瓶で36ヶ月

品番：FC-793/JAN：4935919317931/容量：750ml

¥8,030(本体価格¥7,300)



単一ヴィンテージのシャルドネ 100%で造る フィリップ ドウシエルの最上級キュヴェ

シャンパーニュ ブランド ブラン ブリュット Champagne Blanc de Blancs Brut

フィリップ ドウシエルが造るシャンパーニュの中でも、最上級に位置づけられる、単一ヴィンテージの葡萄のみを使用したブランド ブランです。このメソンの栽培面積の 40%を占める、シャルドネを 100%使用して造られます。「シャルドネからのワインはフローラルで、柑橘や、時にミネラルなどの、繊細なアロマが特徴です。フレッシュで、エレガントでミネラル感があり、熟成がゆっくりと進むため長期熟成に適しています」と生産者は話します。収穫は手摘みで行い、セラーに運んだらすぐに圧搾します。ベースワインの発酵、マロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。約 8 ヶ月タンクで熟成させた後、ブレンドし、5月に瓶詰め（ティラージュ）を行います。

【白・スパークリング・辛口】〈瓶内二次発酵〉

国/地域等：フランス/シャンパーニュ/ヴァレ ド ラ マルヌ

葡萄品種：シャルドネ 100%



【2011VT: 250 本限定】品番: FC-796 / JAN: 4935919317962 / 容量: 750ml

¥11,880(本体価格¥10,800)

澱と共にボトルで最低でも 48 ヶ月熟成させています。黄緑のハイライトのある深みのある黄金色、洗練されたきめ細かい泡があります。アカシアの花や白桃、レモン、フレッシュなミント、ミモザの花、リンゴやアーモンドのアロマがあります。口当たりはしなやかでフレッシュ、クリーミーで溶けるような泡が感じられます。また中間では張りのあるミネラルを感じ、エレガントでクリーミーなニュアンスはいつまでも長く続きます。レモンや塩っぱさを感じる非常にバランスのとれた余韻があります。

【2008VT: 180 本限定】品番: FC-797 / JAN: 4935919317979 / 容量: 750ml

¥15,400(本体価格¥14,000)

澱と共にボトルで 36 ヶ月熟成させています。輝きのある麦わらがかかった黄金色、白桃やペッパー、ジャスミンのようなスパイシーなアロマにアーモンドやヘーゼルナッツの要素が混ざります。クリーミーな泡、厚みのあるしなやかな果実味が感じられ、とても魅力的なテクスチャがあります。非常にフレッシュな余韻が感じられます。

単一ヴィンテージのピノ ノワール 100%で造るブランド ノワール リッチで力強く、表現力豊かなキュヴェ



シャンパーニュ ブランド ノワール ブリュット 2014 Champagne Blanc de Noirs Brut

【380 本限定】

ピノ ノワール 100%で造るブランド ノワールです。麦わらを帯びた黄金色、洗練されたきめ細かい泡が広がります。アプリコットやスモモ、甘いアーモンドやパイナップル、カリン、ハチミツ、オレンジ、文旦、ミルクキャラメルなどの様々なアロマが感じられます。口当たりは瑞々しくフレッシュ、非常にクリーミーで溶けるような泡が感じられます。柑橘系の果実を思わせるしっかりとした酸が全体を支えています。さらに中間ではボリュームのある果実味、ミネラル、塩っぱさを感じられます。洗練された熟した果実味が感じられる豊かな余韻があります。収穫は手摘みで行い、セラーに運んだらすぐに圧搾します。ベースワインの発酵、マロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。約 8 ヶ月タンクで熟成させた後、ブレンドし、5月に瓶詰め（ティラージュ）を行います。澱と共にボトルで最低 36 ヶ月、熟成させています。

【白・スパークリング・辛口】〈瓶内二次発酵〉

国/地域等：フランス/シャンパーニュ/ヴァレ ド ラ マルヌ

葡萄品種：ピノ ノワール 100%

熟成：澱とともに瓶で 36 ヶ月

品番: FC-795 / JAN: 4935919317955 / 容量: 750ml

¥9,900(本体価格¥9,000)

「素晴らしくおすすめなので、ぜひ試してほしいです」と語る自信作
単一畑「シルバーベルク」のグラウブルグンダーが新入荷しました！



新入荷

360本限り



グラウブルグンダー シルバーベルク セレクション クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021

Grauburgunder Silberberg Selection Qualitätswein Trocken

カール ファフマンの3代目、マルクスが「素晴らしくおすすめなので、ぜひ試してほしいです」と送ってきたサンプルを試飲し、すぐに取り扱いが決定した見事な品質のグラウブルグンダーです。「グラウブルグンダー」はピノ グリのシノニムです。このワインは単一畑ヴァルスハイマー シルバーベルクの葡萄から造られています。マンゴーやパパイヤなど少しトロピカルフルーツを思わせる豊かなアロマにエレガントなミネラルの要素が混ざります。口を含むとアロマと同じ豊かな果実味が広がると共に、かすかにハーブの要素、複雑さも感じられます。土壌は貝殻石灰岩（ムッシエルカルク）です。また品質を高めるため収量を厳しく制限しています。温度コントロールしたステンレスタンクで発酵させます。全体の95%をステンレスタンク、5%のみ樽で熟成させます。

白・辛口 <スクリュューキャップ> 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：グラウブルグンダー（ピノ グリ）
残糖：6.2g/L 酸度：6.3g/L
熟成：全体の95%をステンレスタンク、5%のみ樽で熟成
品番：KA-784/JAN：4935919197847/容量：750ml **¥2,970**(本体価格¥2,700)

「ラインラント ファルツ州品評会 2021」で**通算20回目**となる

“**スタートエーレンプライズ/特別栄誉賞**”を受賞！

さらに同品評会の2022では、

“**グローセン スタートエーレンプライズ/
大特別栄誉賞**”を受賞しました！

※グローセン スタートエーレンプライズは、同品評会で特に長きにわたって成功を収めた生産者に授与されるもので、素晴らしい功績といえます。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年5月時点のものです。

Wine&Spirits

「ワイン&スピリッツ 2021.6」

TOP 100 VALUES OF THE YEAR



アメリカのワイン専門誌「ワイン&スピリッツ」にて、シャトー・トレヴィアック コルビエール ルージュ 2019 が 93 点を獲得、「\$ 20 以下のトップ 100 バリュー オブ ザ イヤー」に選ばれました！

Top 100 Values

more spice than fruit. Give it time to warm up—a few hours or even a day—and the flavors blossom, fragrant with roses, dark cherries, herbs and gingerbread spice. The gauzy texture fills in with a rich, pecan-like nuttiness, the wine elegant and complex. —T.Q.T. (W&S 4/21) Schatzi Wines, Milan, NY

Château Tréviac \$18
2019 Corbières (France, 93 points) Arnaud Sié took over his family's domaine in 2000, turning it into a full-fledged winery. A selection from his 49 acres in Talairan, this is deeply earthy, with notes of cumin, coriander and Mexican chocolate wrapped into the fruit. The savor gives the wine a feeling of restraint, even as it saturates the palate with black cherry and raspberry flavor. —T.Q.T. Johnson Brothers, Raleigh, NC

Domaine des Homs \$19
2018 Minervois Clots de Pals (France, 93 points) Three generations of Crozals have farmed this 50-acre estate, converting it to organics in 2006. This cuvée relies mainly

コルビエール ルージュ シャトー・トレヴィアック 2019 Corbières Rouge Château Treviac

葡萄樹は、石の多い泥質の土壌に南向きに植え、収穫量は 35hL/ha に抑えています。除梗後 28 度に温度管理の下、発酵させます。醸しは約 1 ヶ月続きます。コンクリートタンクで熟成し、軽くフィルターを通し瓶詰めします。ほとんど黒に近い色でとても濃く、ワインが濃縮されていることを表しています。リッチで力強く、複雑な、黒いベリーや黒胡椒のようなスパイシーな香りがあります。口当たりは深く豊かです。しっかりとした構成で、余韻が長く続きます。

【赤・フルボディ】

国/地域等：フランス/ラングドック ルシヨン/AOC コルビエール

生産者：アルノー シェ 葡萄品種：シラー、グルナッシュ

熟成：コンクリートタンク

品番：FC-659/JAN：4935919316590/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



イタリア/トスカーナ州



カンポ アイ レッチ



熟成したトスカーナのサンジョヴェーゼのポテンシャルに驚き
手頃な価格で熟成感が楽しめる
ゆっくりと味わいたい 1 本

ルパイア トスカーノ 2013

Lupaia Toscano

ルパイアは、「オオカミの巣」を意味します。濃いルビーレッド、野生のベリーやチェリーの香りにスパイスの要素が混ざるアロマ。程よいタンニンがあり、調和のとれた味わいです。9月最終週～10月第1週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15～20日間発酵させます。オーク樽で6～8ヶ月熟成させます。収穫から最低12ヶ月寝かせてからリリースします。

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/トスカーナ
等級 I.G.P.トスカーナ 生産者：カンポ アイレッチ
葡萄品種：サンジョヴェーゼ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ
熟成：オーク樽で6～8ヶ月

品番：I-980/JAN：4935919059800/容量：750ml **¥2,200**(本体価格¥2,000)

CAMPO AI LECCI ～カンポ アイ レッチ～

モンタルチーノの中心、ヴァッラフリコに構える生産者で、彼のワインはガンベロ ロッソでトレ ビッキエーリを獲得するなど高い評価を受けています。エントリーレベルでは、ワイン法にとらわれず、サンジョヴェーゼにカベルネ ソーヴィニヨンとメルロをブレンドした親しみやすいスタイルで、収穫時から最低でも1年以上寝かせてからリリースするなど、消費者が求める味わいを大切にしています。

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、ブ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 ソーヴィニヨンにも要注目です
是非お試しください！



エスピノ カベルネ ソーヴィニヨン 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 ソーヴィニヨン、他 熟成：70%を225Lの樽で8ヶ月以上
品番：W-020/JAN：4935919080200/容量：750ml

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。

¥2,200(本体価格¥2,000)

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 ソーヴィニヨン 2020 (左) Espino Gran Cuvée Cabernet Sauvignon

【赤・フルボディ】葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、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 ソーヴィニヨン 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 ソーヴィニヨン、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 ソーヴィニヨンで造る『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 ソーヴィニヨン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)





現オーナーのファブリス ブルネル



ANDRE BRUNEL

アンドレ ブルネル



トップ キュヴェが「ワインアドヴォケイト」で100点を獲得する実力 長期熟成のポテンシャルを持ちながら、若くても楽しめるスタイルで世界を魅了する シャトーヌフ デュ パプの名手

ブルネル家は300年以上の歴史を持つ一族で、シャトーヌフ デュ パプの土地で何世代にもわたり葡萄栽培、ワイン造りを行ってきました。ドメーヌの転機は5代目のリュシアンにありました。彼は新たに畑を広げ、家族経営の小規模なドメーヌから現代的なワイナリーへと発展させる重要な役割を果たしました。1954年、リュシアンは、ワインのプロモーションに役立つと考え、シャトーヌフ デュ パプの畑に特徴的な玉石を意味する「レ カイユ (Les Cailloux)」をドメーヌ名に採用しました。1971年、リュシアンの息子アンドレがドメーヌを引き継ぎ、父の功績を受けて、さらに発展させました。

アメリカのワイン評論家ロバート パーカーJr. が80年代にコート デュ ローヌのワインの評価をつけ始めると、アンドレ ブルネルのワインはすぐに高い評価を得ました。1989年、アンドレはアペラシオンの北部に位置するファルゲロルの葡萄が樹齢100年を迎えたことを記念して、特別なワイン「シャトーヌフ デュ パプ キュヴェ サントネール」を造りました。このキュヴェは、その後、1990 ヴィンテージがロバート パーカーJr. によって100点を与えられ、「特に1990年のリシュブールのアペラシオンとのブラインドテイastingで、どのようなパフォーマンスを見せるか、ぜひ見てみたいものだ」と絶賛されました。また、2016年も98-100点を獲得しています。さらに、ロバート パーカーJr. が世界中の伝説的なワイナリーを中心にまとめた著書『ロバート パーカーが選ぶ世界の極上ワイン』(原題“The World's Greatest Wine Estates”)にも取り上げられています。この本が出版された2005年、すでに「アンドレ ブルネルはシャトーヌフ デュ パプの輝かしい希望の光のひとりである」と評価されています。このように、アンドレ ブルネルは世界中で高い評価を受け、シャトーヌフ デュ パプのトップ ドメーヌとしてゆるぎない地位を確立しました。



ドメーヌの名声を築いた
先代のアンドレ ブルネル



ドメーヌのワイン造りを長年にわたり担い、ロバート パーカー Jr. が100点を付けた「キュヴェ サントネール」を生み出すなど、ドメーヌの躍進に力を注いできたアンドレは昨年2月惜しくもこの世を去り、現在はアンドレの息子のファブリスがオーナーとしてドメーヌを引き継いでいます。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年5月時点のものです。

「テロワールを選び、品種の個性を引き出す」 長期熟成のポテンシャルを持ちながら、若くても楽しめるスタイルが最大の特徴

葡萄を植える際には、個々の区画について、土壌の組成や水はけの度合い、日照などの条件を細かく分析して特徴を把握し、テロワールに最も適した葡萄品種を植えています。そして、収穫する際は、過熟になることを避けながら、完熟した状態で摘み取ります。全体の60~80%を除梗しています。また、個々の品種の個性を大切に、新鮮な果実味を覆い隠さないよう、熟成にはステンレスタンクと樽を使い分けます。パワフルでありながらエレガントで、長期熟成のポテンシャルを持ちながら、若くても楽しめるワインを目指して造っています。そうしたワインのスタイルの特徴は、「ルヴュ デュ ヴァン ド フランス No.630/2019年4月号」の特集記事でも触れられています。

このドメーヌの注目すべきところは、骨格が柔らかいということだ。
若いうちからタンニンがやわらかくなっている。そして次にピュアで鮮やかな果実味だ。

—「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス No.630 / 2019.4」より

「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス」 No.630/2019年4月号
5ページにわたり、特集記事が掲載されました



ドメーヌのかじ取りは二世代で行っている。葡萄農家のDNAを発揮するアンドレ ブルネルと、父アンドレより戦略的でマーケティングに精通した息子ファブリス。今日、この親子のペアは大変有効に機能している。ドメーヌの評判は広がり、特に輸出の分野で大きく成長している。区画は様々な場所にあり、土壌も多種多様だ。これが彼らのワインに複雑さをもたらしていると考えられる。アンドレ ブルネルは、温暖化の影響を大変危惧しており、このドメーヌのワインの特徴であるフレッシュさを維持し、またフィネスを保つためにアルコール度数の上昇を抑えることに注力している。このドメーヌのワインでまず注目すべきところは、骨格が柔らかいということだ。若いうちからタンニンがやわらかくなっている。そして、次にピュアで鮮やかな果実味だ。アロマティックな複雑さがあり、口の中で上品なエレガンスが持続する。ミネラルを感じるフレッシュさが果実の芳醇さと絶妙なバランスをとっており、生き生きとした張り感と豊かさの均衡もとれている。ブルネルのワインは若いヴィンテージが特に魅力的だ。

—「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2019.4」より抜粋

エントリーレベルのワインの品質にも注目 2021VT よりラベルデザインも一新しました

シャトーヌフ デュ パプのトップ ドメーヌとしてゆるぎない地位を確立したブルネル家ですが、実はエントリーレベルのワインの品質の高さにも目を見張るものがあります。先代のアンドレはシャトーヌフ デュ パプで名声を得た後、ヴァン ド ペイヤコート デュ ローヌにも力を入れました。長年の知識、経験に基づき、優れた区画を見極め、ヴァン ド ペイヤコート デュ ローヌの畑を買い足し、ネゴシアンとしてではなく、自家畑の葡萄で造る良質で手頃な価格のヴァン ド ペイヤコート デュ ローヌを世に送り出し、成功を収めたのです。「偉大なワインが出来る要素の90%は、栽培から醸造までの全ての工程で手を抜かず、一つ一つの作業を正確なタイミングで行うことにかかっています。そして、私たちはヴァン ド ペイからトップクラスのワインまで、同じ哲学で造っています」とアンドレは語っていました。弊社は1992年から約30年、ブルネル家のワインの取り扱いを続けていますが、シャトーヌフ デュ パプだけでなく、エントリーレベルのワインの品質も年を経るごとに進化していることを肌で感じており、弊社のコート デュ ローヌ ワインを語る上では欠かせない存在であり続けています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年5月時点のものです。



「グルナッシュにとって南ローヌこそが最高の土地」 という信念から造った 素晴らしい品質のヴァン ド ペイ

2020VTまでは、ヴァン ド ペイ ド ヴォークリューズ グルナッシュとして
リリースしていたワインです。
2021VTより、ワイン名が変わり、ラベルもより洗練されたデザインに一新されました。

ヴァン ド ペイ ド メディテラネ ルージュ グルナッシュ 2021

Vin de Pays de Méditerranée Rouge Grenache

<スクリューキャップ>

土壌はエギュ川からの堆積土で、下層土は粘土石灰質です。収穫は主に手摘み、収穫量は、90hL/haまで認められていますが、半分の45hL/haまでに抑えています。100%除梗し、軽く破碎します。葡萄品種ごとにタンクで発酵させ、3週間醸しをします。デレスタージュとルモンタージュします。ステンレスタンクで6ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽くフィルターを通します。ラズベリーやスパイスの風味。ミネラルやチェリー、ラズベリーの風味があり、良質でしかも出しゃばらない酸が感じられます。シャトーヌフ デュ パプのトップ生産者ブルネルの手になる、ジューシーな果実味とスパイシーな味わいの、見事なグルナッシュです。「グルナッシュはさまざまな土地で育ちますが、自分は南ローヌこそが最高の土地だと思います。だからこのワインをグルナッシュで造りました」とアンドレが語っていた自信作です。

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

葡萄品種：グルナッシュ、他 熟成：ステンレスタンクで6ヶ月

品番：FC-639/JAN：4935919316392/容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)



スタンダードクラスでも妥協が無く トップ生産者が造るワインだと実感いただける素晴らしいクオリティ

コート デュ ローヌ ルージュ エスト ウエスト 2020 Côtes du Rhône Rouge Est-Ouest

エスト ウエストは「東と西」を意味し、力強さと硬さをもたらす丸い小石と粘土土壌のローヌ川東側のトラヴァイヤン（主にシラー、サンソー）と、優雅さと繊細さをもたらす粘土石灰岩質の下層土の西側のサン ジュニエ ド コモラ（主にグルナッシュ）の葡萄を使うことから名付けました。フレッシュさも大切なのでサンソーをブレンドします。ヴィエイユ ヴィーニュと呼べる40年以上の高い樹齢、さらに葡萄をしっかり完熟させ、収穫量を抑えている（35hL/ha）ため、肉厚でポリウムはあっても、しなやかなワインとなります。そしてオイリーさを手に入れるため、質の良い澱に触れさせます。大部分を手摘みします。100%除梗し、軽く破碎します。コンクリートタンクで、発酵とマロラクティック発酵、熟成させます。28度に管理しながら発酵、醸しは20~30日間行います。その間デレスタージュとピジャージュを毎日行います。10ヶ月熟成させます。珪藻土でろ過し、清澄はしません。甘さを感じる口当たり。ジャムを感じさせる果実味とフルーティな酸味。タンニンも程よく、バランスがとれています。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C. コート デュ ローヌ

葡萄品種：グルナッシュ、サンソー、シラー 熟成：コンクリートタンクで10ヶ月

品番：FC-641/JAN：4935919316415/容量：750ml **¥2,200**(本体価格¥2,000)



樹齢の古い自家畑のグルナッシュをメインに造ります まさにプチ シャトーヌフ デュ パプ

コート デュ ローヌ ヴィラージュ キュヴェ サブリーヌ 2019
Côtes du Rhône Villages Cuvée Sabrina

コート デュ ローヌ ヴィラージュ ブランド デュの中のトラヴァイヤンの台地の自家畑の葡萄(グルナッシュ)と、買い葡萄(シラー)で造っています。自家畑は樹齢が上がり、20hL/ha にまで収穫量が減っています。丸い砂利と赤粘土土壌です。葡萄を買う生産者は非常に良く知っており、畑は隣同士です。収穫時に選別します。全体の75%を除梗します。破碎はしません。自家畑の葡萄、買い葡萄ともに違うタンクで発酵させます。25度で発酵、5週間マセラシオンします。発酵中に、1日1回ルモンタージュします。フリーランジュース100%使用。グルナッシュはステンレスタンク、シラーは1~2回使用樽を使い、15ヶ月熟成させます。品質を見てブレンドします。清澄はせず、ろ過はします。キュヴェ ソムロンクに比べよりダークフルーツの印象があり、甘さではなくしなやかで強いタンニンが感じられます。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C. コート デュ ローヌ ヴィラージュ
葡萄品種：グルナッシュ80%、シラー20% 熟成：ステンレスタンクと樽で15ヶ月
品番：FC-640/JAN：4935919316408/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)



「アロマティックなワインはたくさんあるが、このワインのようにアロマティックでフレッシュなワインは多くないよ」
豊かな香りだけでなく、フレッシュさも追求した、希少なローヌの白ワイン

コート デュ ローヌ ブラン ラ ベカソンヌ 2020
Côtes du Rhône Blanc La Bécassonne

2020VT
260本限り

「ローヌは暑い地域だからフレッシュな葡萄を育てることは非常に難しい。アロマティックなワインはたくさんあるが、このワインのようにアロマティックでフレッシュなワインは多くないよ」とアンドレは語ります。粘土土壌で、下層土は石灰質です。収穫は8月末から早朝に行います。収穫量は40hL/ha。ゆっくりと圧搾し、12度まで温度を下げ、36時間かけて澱引きします。ステンレスタンクで品種ごとに約18度で発酵させ、6ヶ月澱と寝かせます。瓶詰め1ヶ月前にブレンドします。ろ過し、清澄はしません。しっかりとしたボディがあり、華やかでフレッシュな果実味にあふれています。

【白・辛口】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C. コート デュ ローヌ
葡萄品種：ルーサンヌ50%、グルナッシュ ブラン30%、クレレット20%
熟成：ステンレスタンクで澱と共に6ヶ月
品番：FB-757/JAN：4935919217576/容量：750ml **¥2,200**(本体価格¥2,000)

＼ 2021VT より、品番、本体価格、ラベルデザインが変更致します ／

コート デュ ローヌ ブラン ラ ベカソンヌ 2021
Côtes du Rhône Blanc La Bécassonne

品番：FC-642/JAN：4935919316422/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)



「ラ ルヴェ デュ ヴァン ド フランス」にて 96 点獲得！ アンドレ ブルネルを代表するキュヴェ『レ カイユ』

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ レ カイユ 2019 Châteauneuf du Pape Rouge Les Cailloux



「レ カイユ (小石)」は、葡萄畑に無数にある丸い石から、1954年に祖父が名付けました。ブルネルを代表するキュヴェです。グルナッシュは柔らかさ、ムールヴェードルがストラクチャーを、シラーは鮮やかな色とタンニンを与えます。また、土壌によって味わいが異なり、石の多い土壌は力強さ、集約があるワインを生み、砂質の土壌は柔らかく、フィネスのあるワインを生みます。収穫量は30hL/haです。シラーは早熟の為、別で醸し、その他の品種は、12区画から得られる葡萄を、土壌タイプ別に五つのエリアに分けて醸します。グルナッシュは70%、他は全て除梗し、25度にコンクリートタンクで発酵させます。5週間、スティラーージュとデレスターージュします。シラーは樽、他はコンクリートタンクで18ヶ月熟成させます。瓶詰め前の6ヶ月前にブレンドします。清澄せず、軽くろ過します。温暖化の影響で力強いワインになりがちで、特に石の多い畑は太陽熱を蓄積します。また、樹齢の高い葡萄が多いため、さらに集約が強くなります。そのような条件の中で、エレガントでフレッシュなワインを造るのは簡単ではありません。紫紅色、タンニンが強く酸もあり、フルボディで、凝縮し傑出した味わいを持っています。かなりジャミーな果実味。酸はフレッシュさがあがりながら、バランスはよく、少し苦さのあるタンニンと、香りを立たせボリュームを与えるアルコールがあります。「5年後以降からその真価が発揮され、10年から15年は素晴らしく熟成する力を持っています」とファブリスは話していました。



- ★「ラ ルヴェ デュ ヴァン ド フランス No.656/2022.01」96点
- ★「Jebb Dunnock.com」95点/Top 100 Wines of 2021に選出(第16位)
- ★「ワインアドヴォケート 2022.5 Week1」92点 ★「デカンター 2022.6」91点
- ★「ワインスペクテーター 2022.7.31」90点

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C. シャトーヌフ デュ パプ
葡萄品種：グルナッシュ70%、ムールヴェードル17%、シラー10%、サンソー3%
熟成：シラーは樽、他はコンクリートタンクで18ヶ月

品番：FC-646/JAN：4935919316460/容量：750ml

¥9,900(本体価格¥9,000)

「レ カイユ」に比べると、果実味がより全面に出た、
熟成を待たなくても楽しめる親しみやすいスタイルに仕上げています

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ キュヴェ レゼルヴェ 2019 Châteauneuf du Pape Rouge Cuvée Réserve



グルナッシュの大部分は樹齢の若い木の葡萄を使います。樹齢の高いシラーと樹齢の高いグルナッシュとブレンドしています。樹齢の若いグルナッシュはシャトーヌフ デュ パプの中でも最高のテロワールを持つ区画の一つ、「ルボワ ド ラ ヴィル」のもので、アンドレ ブルネルは、植え替えの際、土壌が新しい苗を植えてもよい理想的な状態になるまで忍耐強く10年も待ったそうです。このエリアでは、一般的には古い葡萄を抜いてから2~3年で新しい苗を植えることが多く、非常に稀なことです。ここにも品質にこだわるブルネルの姿勢がしっかりと感じられます。グルナッシュは全体の70%を除梗、シラーは100%除梗します。品種ごとに25度に温度コントロールしながらコンクリートタンクで発酵させます。シラーは樽、グルナッシュはコンクリートタンクで約18ヶ月熟成させています。清澄せず、軽くフィルターをかけてボトリングします。重厚感のある「レ カイユ」に比べると、たっぷりの赤い果実味が全面的で、瑞々しく親しみやすい味わいが特徴です。アンドレ ブルネルのワインの特徴である、フレッシュな果実味に満ちていて、若いうちから美味しく飲むことが出来るのが最大の魅力です。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C. シャトーヌフ デュ パプ
葡萄品種：グルナッシュ70%、シラー20%、ムールヴェードル10% 熟成：樽とコンクリートタンク

品番：FC-421/JAN：4935919314213/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

過去にワインアドヴォケイトにて 100 点を獲得した伝説のワイン
傑出したヴィンテージのみ造る『希少なスペシャル キュヴェ』



40 本限り

Wine Advocate
ワインアドヴォケイト 2022.5
97 pts

DECANTER
デカンター 2020.10
97 pts



キュヴェ サントネールの畑

シャトーヌフ デュ パプ キュヴェ サントネール 2015
Châteauneuf du Pape Cuvée Centenaire

傑出したヴィンテージにのみ造られるワインです。ファルゲロルの南の最も素晴らしい区画の 100 周年を祝うため、1989 年にこの特別なキュヴェを造ったのが始まりです。元々グルナッシュだけの畑でしたが、ミストラルが強く吹く畑で、折れた樹や枯れた樹の代わりに、ムールヴェードルを植えています。土壌と下層土共に、石灰岩は多くなく、青く緻密な粘土が主で、ワインにミネラルを与えます。日当りは理想的で、荒々しく吹き荒れるミストラルは、果実の濃縮をもたらします。収穫量は、15hL/ha。品種ごとに別々にタンクで発酵させ、発酵後にサントネールにするかどうか決めていきます。コンクリートタンクで 3~4 週間発酵後、グルナッシュはタンク熟成、ムールヴェードルは古いバリックで 18 ヶ月熟成させます。グルナッシュは十分な糖があり、樽から甘さや集約感を移す必要が無いのでタンクで熟成させます。

- ★「ワインアドヴォケイト 2022.5 Week1」97 点
- ★「デカンター 2020.10.1」97 点
- ★「ワインスペクター 2018.11.30」96 点
- ★「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス#630」18.5 点/20 点

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C. シャトーヌフ デュ パプ
葡萄品種：グルナッシュ 85%、ムールヴェードル 15% 熟成：グルナッシュはタンク、他は樽で 18 ヶ月

品番：FC-195/JAN：4935919311953/容量：750ml **¥27,500**(本体価格¥25,000)

ルーサンヌを主体で造る、シャトーヌフ デュ パプ ブランで
ブルネル家の個性が表現されています

2020VT
30 本限り

シャトーヌフ デュ パプ ブラン レ カイユ
Châteauneuf du Pape Blanc Les Cailloux

ルーサンヌは、レ セール、グルナッシュ ブランはル レーヴェで栽培しています。平均樹齢は 30 年、収量は 30hL/ha です。ルーサンヌは、通常ならばシャトーヌフ デュ パプ ブランにメインで使用する葡萄ではありませんが、アロマ、フィネス、そしてエレガントさを与えます。一方、グルナッシュ ブランは骨格と力強さをワインにもたらします。丸石の多いこのエリア特有の土壌のおかげで、長期熟成の可能性を持った白ワインが生まれます。このエリアは、気温が高すぎて葡萄が焼けてしまうことがあるため、葉を多めに残し、収穫は他より早めの 8 月末に行います。葡萄が熟を持たないように、涼しい早朝に収穫します。酸化しないように、収穫した葡萄はすぐにプレスし、コンクリートタンクに入れ 15 度前後で発酵させます。マロラクティック発酵は行いません。澱とともにステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。白い花や果実、ハチミツを思わせる豊かなアロマにミネラルの要素、複雑さがあります。

【白・辛口】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C. シャトーヌフ デュ パプ
葡萄品種：ルーサンヌ 80%、グルナッシュ ブラン 20%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6 ヶ月

[2020VT] 品番：FC-194/JAN：4935919311946/容量：750ml **¥9,680**(本体価格¥8,800)

- ★「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2022」93 点
- ★「ワインアドヴォケイト 2022.5.6」91 点

[2021VT] 品番：FC-645/JAN：4935919316453/容量：750ml **¥9,900**(本体価格¥9,000)

- ★「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2023」94 点



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 5 月時点のものです。



＼ ソーヴィニヨン ブランの季節がやってきた！ ／

SAUVIGNON BLANC

ソーヴィニヨン ブラン 特集

LOIRE

ソーヴィニヨン ブランといえばロワール。著名な産地として知られるプイ フュメやサンセールのほか、ロワールの中でもややマニアックな産地、ルイイヤコト デュ ジェノワのワインをご紹介します。

王道の AOC だからこそ
品質にこだわりたい方に
おすすめ

サンセールとプイ フュメといういわば王道のアペラシオン
ロワールの中でも競い合う 2 つの銘醸地で造られる
品質重視のソーヴィニヨン ブラン



サンセール ブラン 2020 (左) Sancerre Blanc

『ベタンヌ + ドゥソーヴ 2020』3 つ星生産者、「ダニエル ショタール」のスタンダードキュヴェ。白い花を思わせる華やかなアロマ。きれいな酸が豊かな果実味と調和し、余韻に感じるフレッシュなミントやオレガノなどのハーブのニュアンスがアクセントになっています。リッチさとアロマの複雑さを与えるために、12 月と 2 月に 1 回ずつバトナーージュを行います。

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ロワール/AOC サンセール

生産者：ダニエル ショタール

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成：ステンレスタンクと樽で 6~10 ヶ月

品番：FC-737 / JAN：4935919317375 / 容量：750ml **¥4,400**(本体価格¥4,000)

プイ フュメ レロージュ 2021 (右) Pouilly Fumé L'Eloge

「ワイン アドヴォケート」のプイ フュメ評価で、ディディエ ダグノーを超える歴代最高得点をたたき出した生産者、マルク デシャンが造るスタンダードキュヴェ。レ ロージュの典型的な味わいで、洋ナシやアプリコットの香りと豊富なミネラルがあります。土壌は粘土と砂で、下層土は石灰です。バトナーージュは行いません。

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ロワール/AOC プイ フュメ

生産者：マルク デシャン

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 8 ヶ月

品番：FB-799 / JAN：4935919217996 / 容量：750ml **¥3,630**(本体価格¥3,300)

シレックス土壌の個性が楽しめる 1 本

プイ フェメに隣接するマイナーなアペラシオンですが、クオリティでは劣らないワインが生み出されています
しっかりとした酸とミネラルが特徴です



コトー デュ ジェノワ ブラン シレックス 2021

Coteaux du Genois Blanc Silex

シレックスのテロワールを表現したワインで、ストレートで引き締まり、しっかりとした酸があり、ミネラル豊かでスパイシーなワインとなっています。レモンのコンフィやエキゾチックな果実に火打ち石の要素が混ざる複雑なアロマが広がります。サンセールの北東のコーヌ シュール ロワールの畑の葡萄から造ります。標高 200m、南向きの斜面に位置します。葡萄の仕立てはギヨー、栽植密度 6,500 本/ha、収量は 60hL/ha です。収穫し選別した後、ブナマティックプレスで压榨し、15度で 48 時間置いて澱下げします。ステンレスタンクで、アロマを保つために 16 度の低温に管理しながら発酵させます。きれいな澱と共に 6~8 ヶ月熟成させます。フレッシュな酸をキープしたいのでマロラクティック発酵はさせません。清澄し、軽くろ過して瓶詰めします。



【白・辛口】 国/地域等：フランス/ロワール/AOCコトー デュ ジェノワ

生産者：ブノワ ショヴォー

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6~8 ヶ月

品番：FC-571/JAN：4935919315715/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

ありきたりではない
上質なワインならこれ！

AOC ルイイの品質の高さを世に知らしめたパイオニア
クロード ラフォンを代表する上級キュヴェ
ルイイのトップ生産者の自信作



ルイイ ブラン ル クロ デ メッシュュー 2019

Reuilly Blanc Le Clos des Messieurs

クロード ラフォンは、AOC ルイイから素晴らしいワインを造り出し、その品質の高さを世界に知らしめたパイオニアです。祖父アンドレから父クロードへ、そしてクロードから娘のナタリーへとワイナリーは引き継がれました。「ルクロ デ メッシュュー」は、ナタリーが手掛けるルイイの上級キュヴェです。フレッシュな柑橘系のアロマに加え、少しトロピカルフルーツの要素も感じられます。口当たりはとてもフレッシュでフルーティ、丸みのあるリッチなボディがあります。畑の土壌は粘土石灰質と粘土砂利質、葡萄の平均樹齢は 30 年、栽植密度は 6,500 本/ha です。葡萄を压榨し、粗い澱を取り除いた後、ステンレスタンクにて低温で発酵を行います。綺麗な澱と共に 9 ヶ月間、ステンレスタンクで熟成させます。その間、バトナージュを行い、澱を攪拌して味わいの複雑さを引き出します。



【白・辛口】 国/地域等：フランス/ロワール/AOCルイイ

生産者：クロード ラフォン

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 9 ヶ月

品番：FC-651/JAN：4935919316514/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

王道の産地以外にも素晴らしいワインがあるのがワインの面白いところです。ロワール以外の産地で見つけた、本当に美味しいおすすめのスーヴィニヨン ブランをご紹介します。

ベルジュラックで
見つけた 1 本



造り手のパスカルいわく「俺のサンセール」
ロワールのワインのような綺麗な酸とミネラルが楽しめる
風味豊かで個性的な 1 本

マノ ア マノ ソーヴィニヨン ブラン 2021 Mano A Mano Sauvignon Blanc

マノ ア マノは、「手と手」という意味です。ソーヴィニヨン ブランはキュセ家にとって大切な葡萄なので、家族が家族へと手渡していくという意味で名付け、ラベルに描きました。「私の葡萄の味、私の思う果実の味がこのワインの味、飲んでいただければわかる」とパスカルは話していました。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。パイナップルやパッションフルーツを思わせるトロピカルフルーツの甘い果実味、酸は穏やかで、ミネラルの要素が感じられます。畑は石を多く含む白亜質土壌で、ミネラル感の強い葡萄が出来ます。毎年、同じ区画の葡萄を使います。以前は樹齢が若く、スタンダードにブレンドしていましたが、単一でワインを造るのに十分な品質となり、生産を始めました。



【白・辛口】 国/地域等：フランス/南西地方/AOC ベルジュラック
生産者：シャトー デ ゼサール
葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100% 熟成：ステンレスタンク
品番：FC-286/JAN：4935919312868/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

ラインガウで
見つけた 1 本

栽培面積の 90%をリースリングが占めるラインガウの、
ロワールとは異なるミネラル感を持つ
こだわりのソーヴィニヨン ブラン

エアバッハー ソーヴィニヨン ブラン クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021 Erbacher Sauvignon Blanc Qualitätswein Trocken

エアバッハ村のソーヴィニヨン ブランで造る辛口のワインです。ロワールのソーヴィニヨン ブランとは異なる、ラインガウらしい骨格のあるミネラルが特徴的です。グリーンペッパー、グースベリーなどのソーヴィニヨン ブランに特徴的なアロマに加え、マンゴーを思わせる要素もあります。甘い果実味と酸がとてもバランスよく、素直に果実の美味しさが楽しめる 1 本です。土壌は砂のように細かいレス（黄土）とローム（粘土、シルト、砂の混ざる土）です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。ボトリティスのついていない葡萄だけを収穫します。葡萄の持つ豊かなアロマを引き出すため、压榨する前に 18 時間の低温マセラシオンを行います。発酵は温度コントロールしながらステンレスタンクで行います。発酵後、翌年の 1 月に澱引きしてしばらく落ち着かせ、3 月にボトリングします。



【白・辛口】 <スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ラインガウ
生産者：クラス 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%
熟成：ステンレスタンク 残糖：5.7 g/L 酸度：6.8 g/L
品番：KA-664/JAN：4935919196642/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

ファルツで
見つけた 1 本

「グローセン スターツエーレンプライズ」に輝くファフマンが造る
青っぽいトーンが出ないように育てたソーヴィニヨン
フレッシュ&フルーティな 1 本



ソーヴィニヨン ブラン クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021 Sauvignon Blanc Qualitätswein Trocken

「ラインラント ファルツ州品評会 2021」で通算 20 回目となる
“スターツエーレンプライズ/特別栄誉賞”を受賞。さらに同品評
会の 2022 では、“グローセン スターツエーレンプライズ/大
特別栄誉賞”を受賞したカール ファフマンが造るワインです。

「ソーヴィニヨン ブランは太陽を嫌うので、日陰を造るように
しています。北側の斜面の葉は取りますが、日光の当たる他の部
分の葉は残しています。そのため青っぽいトーンが出ません」と
マルクスは話します。フレッシュでフルーティ。レモングラス、
イラクサの花、オレンジが感じられます。明るい夏の朝を思わせ
ます。区画は三つに分かれていて、それぞれ成長スピードなどが異なるため、同じ作業でも違う時期に行わなけれ
ばなりません。いつも畑に入って、理想的な時期を見定めます。土壌は石灰岩を含む砂質ロームです。ステンレス
タンクで 16 度に温度管理しながら、3 週間発酵させます。区画によって使用する酵母を変えています。



【白・辛口】<スクリューキャップ> 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：ソーヴィニヨン ブラン 100% 残糖：6.7 g/L 酸度：6.7 g/L

品番：KA-463/JAN：4935919194631/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)

エルキ ヴァレーで
見つけた 1 本

チリ辺境の地エルキ ヴァレーをワイン地図に刻んだパイオニア
最も冷涼な自家畑「ティトン ヴィンヤード」からの 1 本
葡萄が持つ個性を表現しました



ソーヴィニヨン ブラン レセルバ 2021 Sauvignon Blanc Reserva

ティトンは所有する畑の中で一番低い場所ですが、海からの冷た
い風が吹くため、一番涼しい気候となります。ソーヴィニヨン
ブランの栽培で大切なことは、葉を使って葡萄を日焼けから守る
ことです。日焼けした葡萄は風味が落ちるため使いません。ファ
レルニアのソーヴィニヨン ブランは香りが極めて強く表れま
すが、それは醸造過程で抽出されるのではなく、葡萄そのものが
強い風味を持っているからです。明るい黄色、イチジクやセージ
の強い香り、シトラスやメロンの風味、十分な酸と長くフレッ
シュな余韻があり、非常に豊かな味わいです。除梗、破碎します。
12 時間、コールド マセレーションさせてから、やさしく圧搾
します。清澄後、ステンレスタンクで 16~18 度に保ちながら発酵させます。パートナージュしながら、澱と共に
6 ヶ月寝かせ、その後ブレンドして瓶詰めします。



【白・辛口】<スクリューキャップ> 国/地域等：チリ/DO エルキ ヴァレー

生産者：ビーニャ ファレルニア

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6 ヶ月

品番：W-029/JAN：4935919080293/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

エルミタージュの丘の対岸に位置するA.O.C. サン ジョゼフ最良の地域
モーヴを代表するトップ ドメーヌが造るエレガントなロゼワイン

VIN DE FRANCE ROSE ET MAUVE



ヴァン ド フランス ローズ エ モーヴ NV Vin de France Rose et Mauve

モーヴ村に位置する畑は東向き、表土が薄い痩せた花崗岩の土壌です。急斜面に位置し、機械を入れることが出来ないため、畑仕事は手作業で行います。完熟した葡萄を畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄の房が潰れないよう40kgのケースに入れてセラーに運びます。セラーに運んでから選果テーブルでさらに選別を行います。除梗せず全房のまま空気圧プレスで直接圧搾します。アルコール発酵はステンレスタンクで12度の低温にコントロールしながら行います。熟成は綺麗な澱と共にステンレスタンクで6ヶ月行います。イチゴを思わせる赤い果実の生き生きとしたアロマが広がります。口に含むとふくよかですが、同時に繊細さがあり、とてもフランスのよい味わい、やわらかくエレガントな個性を持っています。

【ロゼ・辛口】 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

生産者：ピエール エ ジェローム クルソドン

葡萄品種：シラー 熟成：樽で12ヶ月

品番：FC-638/JAN：4935919316385/容量：750ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)

『ル ギド アシェット デ ヴァン 2022』にて
「今年のヴィニュロン」
- Les Vignerons de l'année -
としてクルソドンが取り上げられました！



「1815年、ジャン・ヴァルジャン（※）はディーニュの司教からモーヴの古いワインを勧められた。ローヌ川右岸のこの村は、有名なエルミタージュの丘のほぼ反対側にあり、このガイドの初版でも格別としたクルソドンが設立されている。1956年に認定されたAOC サン ジョゼフという名のもとで、花崗岩土壌の急斜面で生まれたワインの評判は、こうした生産者の貢献によって高まった。シラー種からの赤ワインはミネラル感があり、ポテンシャルとフィネスを兼ね備え、アペラシオンの個性を完璧に表現している」
——『ル ギド アシェット デ ヴァン 2022』

※本文では Jean Valjeau と綴られていますが、『Les Misérables』の作品中のエピソードであることから、Jean Valjean として和訳しています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年5月時点のものです。



David Bienfait

— NEW ARRIVAL —

ダヴィド ビアンフェ

ブルゴーニュの価格高騰と入手量減を受け、新たなサンプルを試しましたが
その中でも品質の高さに驚かされた生産者です



ダヴィド ビアンフェはマコンのダヴァイエにある醸造学校を卒業した後、2009年にマコンのピュシエール村に自身のドメーヌを設立しました。現在、シャルネイ、ダヴァイエ、ヴェルジッソンに合計で6haの畑を所有し、マコン ヴィラーージュ、サンヴェラン、プイ フュイッセを生産しています。

優れた品質の葡萄を手に入れるため、きめ細かな畑仕事に力を入れています。環境を守り、土地の特徴を最大限に表現するために、畑をよく観察し、理にかなった方法で畑の管理を行っています。畑の畝の間には草を生やし、土を耕し、土の中の微生物の活動が活性化するように努めています。また、畑に使う農薬は最小限に留めています。

完熟した状態で葡萄を収穫した後、丁寧に葡萄を压榨します。アルコール発酵はタンクと樽で行います。発酵期間は長く取ります。温度は16度~18度にコントロールし、葡萄の持つアロマとフィネスを保つようにしています。

熟成期間中は、ヴィンテージに応じて、定期的なバトナージュを行い、ワインにリッチさとボリュームを与えています。完成したワインはタンク、または樽でブレンドし、軽くフィルターをかけてからボトリングします。



ダヴィド ビアンフェのワインは、フランスワインの評価本「ルギド アシェット デ ヴァン」において好評を得ており、2015年版~2020年版まで6年連続で掲載されています。その中でも、プイ フュイッセ ヴィエイユ ヴィーニュは2017ヴィンテージが2星を獲得するなど生産者のフラッグシップワインとなっています。その他にも、プイ フュイッセ レ クレイやマコン ヴィラーージュも何度も掲載されています。また、過去に「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス」でも、プイ フュイッセ レ クレイ、サン ヴェラン クロ デ ポンセティの2アイテムが好評を得ており、フランス国内においても、彼のワインの品質の高さが認められていることがうかがえます。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年5月時点のものです。



ダヴィド ビアンフェを知るなら、まずはこの1本 スタンダードなから素晴らしい品質です

マコン ヴィラージュ 2021 **NEW**

Macon Villages

このキュヴェはシャルネイ村に位置する 1.09ha の東向き斜面の畑の葡萄から造られています。粘土を含むローム質土壌です。畑の畝に草を生やし、定期的に耕し、土中の微生物の活動を活性化させています。葡萄が完熟した状態で収穫し、12~15度の低温にコントロールされ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と熟成は同じステンレスタンクで約 7ヶ月行います。ワインは非常にフルーティかつフレッシュなスタイルに仕上がっています。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/AOC マコン ヴィラージュ

葡萄品種：シャルドネ 熟成：ステンレスタンク

品番：FC-788/JAN：4935919317887/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



ビュシエールの単一区画から造るマコンの上級品 新樽での熟成により、フレッシュかつリッチで充実したボディがあります

マコン ビュシエール 2021 **NEW**

Macon Bussieres

ヴェルジッソン村の北隣ビュシエール村に位置する単一区画です。ビュシエールは、アペラシオン名のマコンの後にコミューン名を付記することが認められているエリアです。全体の60%をオークの新樽で熟成させます。フレッシュかつ豊かでふくよかで、充実したボディがあります。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/AOC マコン ビュシエール

葡萄品種：シャルドネ 熟成：全体の60%を樽で熟成

品番：FC-789/JAN：4935919317894/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

240本
限り

ヴェルジッソンの岩壁の下にある僅か0.16haの区画 厚みがありながら、しっかりと酸も感じられる洗練されたバランスです

サン ヴェラン クロ デ ポンセティ 2021 **NEW**

Saint Veran Clos des Poncetys

ダヴァイエ村に位置する「クロ デ ポンセティ」は所有する畑の中でも最も小さくわずか0.16haです。畑は南西向きの斜面に位置し、土壌は粘土石灰質です。畑の畝に草を生やし、定期的に耕し、土中の微生物の活動を活性化させています。この区画からは常に熟した集約のある葡萄が出来ます。葡萄が完全に熟した状態で摘み取り、全体の60%はオーク樽で発酵、熟成させています。アルコール発酵は1~2ヶ月です。翌年の4月から5月にボトリングを行います。

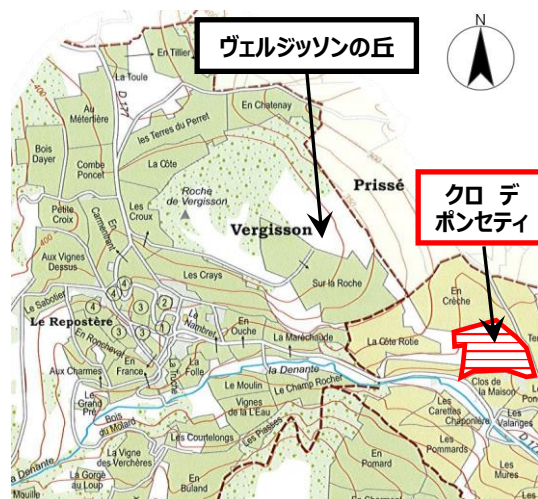
【白・辛口】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/AOC サン ヴェラン

葡萄品種：シャルドネ

熟成：全体の60%は樽、残りはステンレスタンクで7ヶ月

品番：FC-790/JAN：4935919317900/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)





ダヴィド ビアンフェのフラッグシップ 上質な酸、ミネラル、樽の風味が見事に調和しています

プイイ フェイッセ ヴィエイユ ヴィーニュ 2021 **NEW**
Pouilly Fuisse Vieilles Vignes

このワインはヴェルジッソン村にある様々な区画の樹齢の古い葡萄樹からの葡萄で造ります。収穫量は 60hL/ha です。下層土は石灰岩の小石で覆われた泥灰土からなり、表土は粘土石灰質土壌です。常に実が小さく、非常に良く熟した葡萄が出来ます。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。除梗せずゆっくりと優しく全房圧搾します。アルコール発酵は 16~18 度に温度コントロールしながら 2~3 ヶ月かけてゆっくりと行います。全体の 60%をオーク樽で 11 ヶ月熟成させます。翌年の 11 月にボトリングを行います。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/AOC プイイ フェイッセ
葡萄品種：シャルドネ

熟成：全体の 60%は樽、残りはステンレスタンクで 11 ヶ月

品番：FC-791/JAN：4935919317917/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

2020年に昇格したプルミエ クリュから造る“最上級品” 80年を超える古木から生まれる、リッチで洗練された味わい



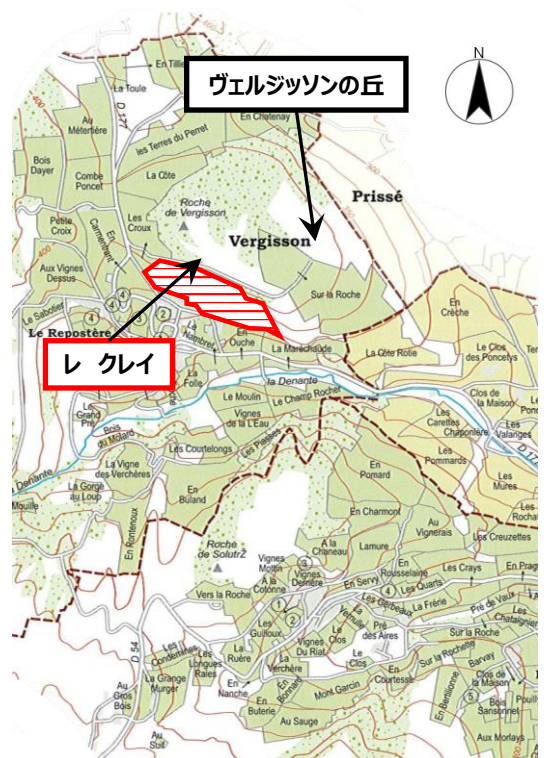
プイイ フェイッセ プルミエ
クリュ レ クレイ 2021 **NEW**
Pouilly Fuisse Premier Cru Les Crays

ヴェルジッソン村に所有する 0.68ha の区画「レクレイ」は非常に素晴らしい畑で、抜きでた品質のワインが出来ます。この区画はたいへん日当たりのよい南向きの急斜面にあり、葡萄は 1940 年に植えられ、80 年を超える樹齢です。下層土は灰色マールと石灰岩、表土は粘土石灰質の土壌で、石が多く見られます。この畑からは常に実が小さく、非常に良く熟した葡萄が出来ます。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。除梗せずゆっくりと優しく全房圧搾します。アルコール発酵は 16~18 度に温度コントロールしながら 2~3 ヶ月かけてゆっくりと行います。熟成はオーク樽で 12 ヶ月行います。翌年の 11 月にボトリングを行います。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/AOC プイイ フェイッセ プルミエ クリュ
葡萄品種：シャルドネ 熟成：樽で 12 ヶ月

品番：FC-792/JAN：4935919317924/容量：750ml

¥9,350(本体価格¥8,500)





アルフレード ベルトラーニ

歴史ある家族経営の小規模生産者が、伝統的製法を最新技術で活かして造る
こだわりが詰まった品質重視のランブルスコ

アルフレード ベルトラーニは、エミリア ロマーニャ州のレッジョ エミリア県南部に位置するスカンディアアーノの地で、**1925年に設立された家族経営のワイナリー**です。当時、葡萄の仲買人だったアルフレード ベルトラーニが、この土地の葡萄や畑についての幅広い知識を生かし、自身の名を冠したワイナリーを設立しました。現在は、4代目のニコラ、アンドレア、エレナの3人で運営しています。

2008年には、サステナビリティを重視したワイナリーを新たに建設し、自然に囲まれた場所へと移転しました。その理由は、「葡萄畑の景観を損なうことなく、この土地の美しさとワイン生産の文化を伝えるため」だと言います。建物は自然環境への影響が少なくなるように設計されており、木材を多く使用し、エネルギーの保全や、再生可能なエネルギーを利用することを重視しています。たとえば、地下には雨水をためる大型の貯水タンクがあり、この雨水を灌漑に再利用します。断熱材を使用することで熱の拡散を抑え、60～70%もの熱エネルギーの削減を実現しています。屋根にソーラーパネルを設置し、太陽光発電を行っています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 5 月時点のものです。



アンドレア (左)、ニコラ (中央)、エレナ (右)

スキャンディアーノの丘陵地に広がる畑

アルフレード ベルトラーニでは、常に品質を重視し、この土地の特徴、個性を表現したワイン造りを行ってきました。エミリア ロマーニャ州は平地がほとんどを占め、丘陵地はわずか15%しかありません。自社畑を持たず、10軒ほどの栽培農家と契約していますが、畑はすべて丘陵地に位置しています。このエリアは何世紀も前から、素晴らしい葡萄ができることで知られていました。理想的な日照があり畑には風が吹いていることや、昼と夜、そして季節ごとの気温差があること、粘土石灰岩質の土壌などのすべての要素が、トップクオリティの葡萄が育つ最高の条件をもたらしています。葡萄は果汁の状態で購入していますが、畑での作業内容や収穫のタイミングなどを農家と話し合いながら、ベストな状態になるように指示しています。彼らとは長年にわたり緊密な関係を保ち、その中には以前までベルトラーニ家が所有していた畑を所有している農家もあり、家族のような関係です。



「私たちは安価なワインを大量に販売しようとは考えていません」

醸造を担当するニコラは、「私たちのワイン造りの核となる部分は、伝統的なワイン造りの方法をキープしながら、モダンなテクノロジーを導入することで、最高の状態でワインをお届けすることです」と話してくれました。アルフレード ベルトラーニでは、ほとんどのランブルスコを、異なる品種（ランブルスコ サラミーノやランブルスコ マラーニ、アンチェロットタ等）の伝統的なブレンドで造っています。彼らのワインは国内市場、特にエミリア ロマーニャで成功しており、販売比率はイタリアが69%、海外が31%です。ランブルスコの産地であり、素晴らしいランブルスコの選択肢が多いエミリア ロマーニャでの成功は、彼らのワインの品質の証といえます。

「私たちは、安価なワインを大量に販売しようとは考えていません。安価なワインは、原料である葡萄の価格も低いといえます。葡萄の価格を低くするためには、収量制限を行わず、大量生産すればよいということになります。また、葡萄の数が多くなると病害も発生しやすくなるため、殺虫剤を使って対応する生産者もいます。しかし、私たちはあくまで高品質なワインを造るためには、高品質な葡萄が必要だと考えているのです。収量制限をしっかりと行い、栽培農家と関係を築き、ベストな状態で収穫した葡萄を使用しています」とニコラは話していました。



伝統を活かすために技術を取り入れる

「ワイン、そして葡萄はヴィンテージごとに異なるキャラクターを持っています。祖父がやっていた時代と同じ仕事ではありますが、それだけではなく、必ず新しいことをするようにしています」とニコラは語ります。収穫した葡萄は、果皮についている天然酵母を使用するほか、このエリアに由来する選別酵母を使用することもあります。ニコラは、ワイン造りにおける重要な点として、発酵と発酵の際の温度管理を挙げています。なぜなら、この工程はワインの香りや味わいに非常に大きな影響を及ぼすためです。使用するすべてのタンクはコンピューターによって管理されており、発酵工程を追跡できるようになっています。

ワインを安定させるため、最新式のフィルターを使用してボトリングします。また、より安全性を高めるために、ボトルやボトリングの機材に対し蒸気による殺菌を行なっています。ワインを加熱殺菌するパスツリゼーションとは異なり、設備を殺菌するためワインへ直接的な影響が出ないようにしています。また、これによりワインに添加するSO₂の量を減らすことができ、ありのままの味わいを表現しています。さらに、ボトリングの際には窒素を充填して酸化から守り、品質を長くキープできるように工夫しています。このように醸造の工程は伝統的ですが、最新技術を用いて品質管理を行うことで、ワインをより良い状態で提供できるようにしています。



～ ランブルスコに使用する葡萄品種 ～

- ・ランブルスコ グラスパロッサ：果皮が厚く、色合い豊かでタンニンがしっかりとしており、フルボディのワインを生む。
- ・ランブルスコ サラミーノ：サラミを連想させる房の形状が名前の由来とされ、柔らかいタンニンと繊細なバラのような香りを持つ。
- ・ランブルスコ マラーニ：際立った酸味を持ち、タンニンは控えめで、スマイルのような香りがあり主にブレンドに使用される。
- ・アンチェロッタ：ランブルスコ サラミーノやランブルスコ マラーニの色合いを補強するためにブレンドされる。

他のキュヴェとは異なり、**単一品種で仕込んだ特別なランブルスコ**
グラスパロッサ種が持つ、しっかりとした風味を表現しています

グラスパ ロッサ コレッツィオーネ アルフレード ランブルスコ グラスパロッサ フリッツァンテ 2021 Graspa Rossa Collezione Alfredo Lambrusco Grasparossa Frizzante

この「グラスパ ロッサ」は、特徴的な品種であるランブルスコ グラスパロッサの個性を活かすため、他のキュヴェとは異なり、単一品種で仕込んだセレクション クラスのランブルスコです。丘陵地帯の畑で育った最良の葡萄だけを、丁寧に選別してこのワインに使用しています。ランブルスコ グラスパロッサは、他のランブルスコの品種と比較すると果皮が厚く、しっかりとしたタンニンがあることが特徴とされています。葡萄の茎が赤く色づいていること（Graspa Rossa）から、「グラスパロッサ（Grasparossa）」という品種名が付けられています。

ワイルドベリーのアロマが、エレガントな骨格によく馴染んでおり、決して突出し過ぎることのない柔らかな口当たりがあります。アルコール発酵前にアロマと色を引き出すために低温マセラシオンを行います。ベースワインは伝統的な方法で温度コントロールしながら発酵させます。より良いタンニン、色合いを抽出するため、他のランブルスコよりも長くゆっくりと発酵させています。その後、二次発酵は大型の密閉タンクに入れシャルマ方式で行います。フィルターをかけて品質を安定させます。ボトリングシステムを蒸気で殺菌し、酸化を防ぐため空気に触れない状態で瓶詰めしています。

【赤・弱発泡・辛口】国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ Alc. 11.5%
等級：D.O.C. コッリ ディ スカンディアーノ エ ディ カノッサ
葡萄品種：ランブルスコ グラスパロッサ 100%

品番：I-930/JAN：4935919059305/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)





アルフレード ベルトラーニの哲学である**伝統への敬意を表現したランブルスコ**

発酵期間を長くすることで

力強く複雑な味わいを生み出しています

**ロッソ アッランティカ レッジャーノ ランブルスコ セッコ
フリッツァンテ NV**

Rosso all'Antica Reggiano Lambrusco Secco Frizzante

ワイン名は、ワイン造りの古い伝統に敬意を表したものです。優れた品質をもたらす丘陵地帯の畑のもので、その年に出来た最も品質の高い葡萄を選別し、このワインに使用しています。ベースワインは伝統的な方法で温度コントロールしながら発酵させます。濃いルビーレッド。しっかりと力強い骨格は、クラシカルなランブルスコの生き生きとした要素とうまく調和しています。また、フルボディの味わいとバランスの良さは、典型的なエミリア料理、乾燥肉やロースト、ジビエ料理と理想的な相性です。より良いタンニン、色合いを抽出するため、他のランブルスコよりも長くゆっくりと発酵させています。その後、二次発酵は大型の密閉タンクに入れシャルマ方式で行います。フィルターをかけて品質を安定させます。ボトリングシステムを蒸気で殺菌し、酸化を防ぐため空気に触れない状態で瓶詰めしています。

【赤・弱発泡・辛口】国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ

等級：D.O.C. レッジャーノ Alc. 11.5%

葡萄品種：ランブルスコ サラミーノ 60%、ランブルスコ マラーニ 25%、アンチェロッタ 15%

品番：I-929/JAN：4935919059299/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



少し重めの料理にも良く合う **『辛口』** のランブルスコ

レッジャーノ ランブルスコ セッコ フリッツァンテ NV

Reggiano Lambrusco Secco Frizzante

優れた品質をもたらす丘陵地帯の畑からの葡萄を使用しています。濃い赤紫色。フレッシュで豊かなアロマ、きめ細かい泡立ちと心地よい酸があり、少し重めの料理にも良く合います。ベースワインは伝統的な方法で温度管理しながら発酵させます。その後、二次発酵は大型の密閉タンクに入れシャルマ方式で行います。フィルターをかけて品質を安定させます。ボトリングシステムを蒸気で殺菌し、酸化を防ぐため空気に触れない状態で瓶詰めしています。

【赤・弱発泡・辛口】国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ

等級：D.O.C. レッジャーノ Alc. 11%

葡萄品種：ランブルスコ サラミーノ 60%、ランブルスコ マラーニ 40%

品番：I-927/JAN：4935919059275/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



飲みなれていない方にもおすすめできる **『やや甘口』** のランブルスコ

レッジャーノ ランブルスコ アマービレ フリッツァンテ NV

Reggiano Lambrusco Amabile Frizzante

親しみやすいやや甘口タイプのランブルスコです。優れた品質をもたらす丘陵地帯の畑からの葡萄を使用しています。優しい口当たりで、豊かな赤い果実の香りと味わいが感じられます。ベースワインは伝統的な方法で温度管理しながら発酵させます。その後、二次発酵は大型の密閉タンクに入れシャルマ方式で行います。フィルターをかけて品質を安定させます。ボトリングシステムを蒸気で殺菌し、酸化を防ぐため空気に触れない状態で瓶詰めしています。

【赤・弱発泡・やや甘口】国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ

等級：D.O.C. レッジャーノ Alc. 8.5%

葡萄品種：ランブルスコ サラミーノ 70%、ランブルスコ マラーニ 15%、アンチェロッタ 15%

品番：I-928/JAN：4935919059282/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



オーナーのアレッシオ

ディ マーヨ ノランテ



DI MAJO NORANTE



すべての畑でオーガニックの認証を取得
土着品種にこだわり、その魅力を引き出す

モリーゼ州を代表する

トレ ビッキエーリ獲得生産者



ディ マーヨ ノランテは、モリーゼのトップ生産者として知られています。モリーゼ東部のカンポバッソ内、カンポマリーノ地区で 19 世紀初頭からワイン造りを行なって来ました。モリーゼは紀元前のころから、サムニウム人などによって葡萄栽培が行われてきた歴史的な地域ですが、生産されるワインの多くは地元消費が中心的で、日常消費用のワイン生産地域として知られています。イタリア 20 州の中でも最も知名度の低い州、と言われるほどですが、そんなモリーゼで世界の名だたるワインに比肩するようなワインを生み出しているのがディ マーヨ ノランテです。ヒュー ジョンソンの『ポケット ワイン ブック 2022』では、「もっともよく知られているモリーゼの生産者」と記されています。また、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「アリアニコはアドリア海沿岸の無名な DOC モリーゼでも生育されており、ディ・マーヨ・ノランテ社が傑出した仕事をしている。この有機農法の醸造家はモンテプルチャーノ・ダブルツツォ種やファランギーナ種も栽培している」と紹介されています。日本においても同じく様々なワイン雑誌などで取り上げられていますが、2022 年に発刊された『本間チョースケ超厳選。飲むべきイタリアワイン 103 本！』でも「そんなモリーゼ州にあって例えばトスカーナ州やピエモンテ州の銘醸蔵と対等に渡り合えるワイナリーはディ・マーヨ・ノランテ社のみである」と記されています。



『ガンベロ ロッソ』の最高評価、 「トレ ビッキエーリ (3グラス)」を 19 回獲得！

ディ マーヨ ノランテは、イタリアの著名なワインガイド、『ガンベロ ロッソ』の最高評価である「トレ ビッキエーリ」を 19 回獲得しており、同誌の 1 つ星生産者のページに掲載されています。この評価は、ヴェネトのマアジヤ、トスカーナのグラッタマッコなどの著名なワイナリーと同等となっており、その 1 つ上の 20

回獲得の 2 つ星生産者には、ピエモンテのルチアーノ サンドローネやエリオ グラッソ、ヴェネトのベルターニが名を連ねるほどです。これはモリーゼのトップ評価で、モリーゼで唯一の星付き生産者（「トレ ビッキエーリ」を 10 回以上獲得した生産者）となっています。『ガンベロ ロッソ 2023』では、2,626 軒の生産者の 25,421 本のワインが掲載されており、「トレ ビッキエーリ」はわずか 455 本(全体の 1.79%)のみです。このような権威あるワインガイドでの高評価に対し、ディ マーヨ ノランテのワインは入手しやすい価格であることも魅力のひとつといえます。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 5 月時点のものです。

妻のためにすべての畑でオーガニック栽培を行っています

ディ マーヨ ノランテは現在、140haもの広大な葡萄畑を所有していますが、そのすべてでオーガニック栽培を行っており、ICEAの有機認証を取得しています（右図はICEAの認定書で、品種ごとに列があり、すべての列に「BIOLOGICO/ORGANIC」と記載されています）。オーガニック栽培は20年以上続けて来ましたが、基本的にラベルには表示していません。これは、有機認証を表示するためにオーガニック栽培をしているわけではなく、自然食品しか口にしない妻のために思って始めたことだからです。また、一部の畑ではユーロリーフの認証も取得しています。スタンダードクラスであっても妥協せず、畑仕事にこだわっていることが分かります。



安定的に高品質なワインを提供するため、

リッカルド コタレッラのコンサルタントを受けています

ディ マーヨ ノランテのワインを輸入し始めてから、およそ25年が経過しています。ワインの品質は当時からすでに良いものですが、近年ではさらに洗練された素晴らしいワインを手掛けています。特に転機となったのは、リッカルド コタレッラのコンサルタントを受け始めたことです。リッカルド コタレッラは、現代イタリアワインの牽引者であり、「魔術師」という異名を持つ人物として知られています。リッカルド コタレッラのコンサルタントを受ける前のワインと比較すると、赤は果実味豊かで集約感、インパクトが増しました。また、当初は白ワインの品質が弊社の求める基準に満たなかったため取り扱っていませんでしたが、コタレッラのコンサルタントを受けてから非常に品質が上がったことから、現在のようラインナップを揃えるようになりました。アレッシオは、「コタレッラとは父と息子のような関係」だと話してくれました。アレッシオの趣味はマグロの1本釣りで、夏になると60~70kgのマグロを釣り上げて皆に振る舞いますが、弟子は自分の息子と、コタレッラだと話すほどです。公私ともに良好な関係を築いています。ディ マーヨ ノランテでは、年間80万本のワインを生産し、販売しています。スタンダードクラスからトップクラスのワインまで、常に安定した品質のワインを提供するためにも、こうしたコンサルタントが非常に重要となっています。



アレッシオ（1996年訪問時）

ディ マーヨ ノランテの最上級キュヴェ この土地の歴史を象徴する自信作

サッシウス アリアーニコ デル モリーゼ リゼルヴァ 2015 **[NEW!]** Sassius Aglianico del Molise Riserva

限定
150本
ケース6本入り



ディ マーヨ ノランテが造る最上級ワインで、この2015年がファーストヴィンテージです。海岸から少し内陸部にある「カマルダ」と呼ばれる石灰質土壌の畑の葡萄から造られます。標高170m、平均樹齢18年、栽植密度は4,400本/haです。アリアーニコの収穫は10月末から11月に行います。ブラックベリーやカシス、スパイスのアロマが広がります。集約があり、シルクのようにしなやかな口当たりです。タンニンはこねれておりエレガントなテクスチャーがあります。「サッシウス」は、古代ローマ時代にこの地を統治していたサムニウム人、クイントゥス スティリウス サッシウス (Quintus Stilius Sassius) という人物に由来する名前です。サッシウスが統治していたエリアには、現在のディ マーヨ ノランテが所有する葡萄畑やワイナリーがある土地が含まれていました。モリーゼは古代ローマ時代から葡萄栽培がおこなわれてきた、歴史的なエリアであることがこのワイン名によって表現されています。

アルコール発酵と醸しは温度管理をしながら約1ヶ月行います。フレンチオークのバリック（新樽）で24ヶ月熟成、さらにボトルで6ヶ月熟成させています。

赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/DOC モリーゼ
葡萄品種：アリアーニコ 有機認証：ユーロリーフ
熟成：フレンチオークのバリック（新樽）で24ヶ月
品番：I-976/JAN：4935919319768/容量：750ml



¥10,450(本体価格¥9,500)

『ガンベロ ロッソ 2021』でトレ ビッキエーリを獲得！
父と息子、2人の「ルイジ」に捧げるワイン



DON LUIGI

RISERVA

ドン ルイジ リゼルヴァ 2016

アレッシオの父と息子、二人の「ルイジ」に捧げるワインです。畑は標高 100m のマルタローザ地区にあります。土壌は石灰岩で、ワインに骨格とボディを与えます。1ヶ月かけてマセラシオンを行います。フレンチオークのバリック（新樽）で12ヶ月、その後瓶で12ヶ月熟成させています。フルボディなワインですが、食事との相性も良く、ノランテの哲学「重いワインからエレガントなワインへ」が、このワインにも現れています。

★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2021」3星/94点 ★「ガンベロ ロッソ ヴィーニディアリア 2021」3グラス ★「ヴィノス 2021.4」91点



～ 2016 ヴィンテージについて ～

「2016年は難しい年だった。赤も白も生産量は20%減。しかしクオリティはとても高い。収穫期に雨が降ったため厳しい選別を行った。その結果量が減り、質は高まった。2016の赤は共通してリッチでフルーツが強いワインとなった」

赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/DOC モリーゼ
 葡萄品種：モンテプルチャーノ 100% 有機認証：ユーロリーフ
 熟成：フレンチオークのバリック（新樽）で12ヶ月
 品番：I-318/JAN：4935919053181/容量：750ml



¥7,480(本体価格¥6,800)

ガンベロ ロッソで何度もトレ ビッキエーリを獲得
 ディ マーヨ ノランテの名を広めた
 やわらかくエレガントなアリアーニコ



アリアーニコ コンタド リゼルヴァ 2016
Aglianico Contado Riserva

※無くなり次第 2017VT に切り替わります。

アレッシオが造りたいアリアーニコは、やわらかく、エレガントで繊細さを持つワインです。良いワインである程、コストパフォーマンスが高くなければならないというノランテの哲学を体現しています。「コンタド」は、地域の総称です。多くのアリアーニコのクローンがある中、タウラジのクローンを使っています。他の産地のアリアーニコは太く重くなりますが、石灰質土壌のため丸くエレガントなワインとなります。ステンレスタンクで発酵させます。マセラシオンは長めに1ヶ月行います。オーク樽（新樽でない）で12ヶ月熟成させます。深みのあるルビーレッド、すみれやプラム、チョコレートやスパイスの香りも感じられます。とてもなめらかで深みのある味わいです。

★「ヴィノス 2021.4」92点



赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/DOC モリーゼ
 葡萄品種：アリアーニコ 熟成：オーク樽（新樽でない）で12ヶ月
 品番：I-208/JAN：4935919052085/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

「このワインこそ私の哲学。葡萄の旨み、力強さと
やわらかさが表現されている」 -アレッシオ ディ マーヨ



ラミテッロ ロッソ 2016
Ramitello Rosso

畑は標高 100m で、粘土土壌です。伝統的な方法で醸造し、約 1 ヶ月マセレーションさせます。マロラクティック発酵させます。30%をフレンチオークのバリック(1年使用樽)、70%をステンレスタンクで6ヶ月熟成させ、その後ブレンドして大樽で12ヶ月、さらに瓶で6ヶ月熟成させます。明るいいルビー色、ブラックベリーやサクランボのフルーティな香りがあります。ピロードのようななめらかな口当たり、白身や赤身の肉、ジビエに良く合います。「このワインこそ私の哲学です。葡萄の味、力強さとやわらかさが表現されています」とアレッシオは話していました。

★「ヴィノス 2021.4」90点 ★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2021」3星/90点

赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/モリーゼ/DOC ピフェルノ
葡萄品種：モンテプルチャーノ 80%、アリアーニコ 20%
熟成：30%バリック、70%ステンレスタンクで6ヶ月、大樽で12ヶ月
品番：I-065/JAN：4935919050654/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



Vinous 2018.9
92 pts
ヴィノス

古代品種マスカット レアーレを使用
濃密な果実味が堪能できる感動的な甘口ワイン

限定
120本

APIANAE
アピアナーエ 2015

ローマ帝政時代の農学者コルメッラ達によると、この古い品種は紀元前 200 年から栽培されていました。アペは「蜜蜂」という意味で、蜂が葡萄に吸い寄せられることからアピアナーエと名付けました。畑は標高 200m で、砂と粘土土壌です。畑で樹に付けたまま乾燥させ、40%程水分が減ったところで選別します。貴腐の付いた葡萄は除きます。コールド マセレーションさせ、軽くプレスします。温度管理の下、ゆっくりと発酵させます。12ヶ月ステンレスタンクで、さらに6ヶ月瓶で熟成させます。輝きがあり僅かに琥珀色のある柔らかな黄金色で、メロン、アプリコット、エニシダ、蜂蜜等の香り、とろっとした舌触りです。酸がしっかりとて、フレッシュさが感じられます。スペシャルボトルに詰めています。

★「ヴィノス 2018.09」92点 ★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2019」3星/90点

白・甘口 国/地域等：イタリア/DOC モリーゼ
葡萄品種：モスカート レアーレ 熟成：ステンレスタンクで12ヶ月、瓶で6ヶ月
品番：I-417/JAN：4935919054171/容量：500ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

聖ゲオルギウス（サン ジョルジョ）のドラゴン退治伝説をモチーフにした
単一品種の特徴を表現する IGP テッレ デリ オシのシリーズ

TERRE DEGLI OSCI IGP



ファランギーナ

サンジョヴェーゼ

カベルネ

ノランテのファランギーナは酸がしっかりしていて、香りが良いのが特徴です

ファランギーナ テッレ デリ オシ 2021

Falanghina Terre degli Osci

ポルトカンノーネの新しい畑カマルダの若い葡萄から造っています。モリ ビアンコ (I-404) とは、畑が異なり、標高 200m で石灰岩質が多くなっています。酸がしっかりしていて、香りが良いのが特徴です。爽やかなシトラスと甘い花が混ざった香りが印象的です。10~12 時間、コールド マセレーションさせてから、ステンレスタंकに入れ 16~18 度で発酵、及びマロラクティック発酵させます。ステンレスタंकで、澱と共に 3 ヶ月寝かせます。

白・辛口 国/地域等：イタリア/モリーゼ/IGP テッレ デリ オシ
葡萄品種：ファランギーナ 熟成：ステンレスタंकで 3 ヶ月
品番：I-363/JAN：4935919053631/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)

アレッシオが唯一、国際品種から造る豊かで力強い 1 本

カベルネ テッレ デリ オシ 2019

Cabernet Terre degli Osci

※無くなり次第 2020VT に切り替わります。

輝きのあるルビーレッド、口に含むとチョコレートのリッチなアロマとブラックベリーの花の香りが広がり、長く印象的な余韻まで続きます。畑の面積は 20ha、南東向きの粘土質土壌です。10 月に収穫します。ニューマティックプレスで圧搾し、10~15 日マセレーションさせます。23~24 度に保ちながらステンレスタंकで発酵させます。500L のトノーで 3 ヶ月熟成させます。

赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/モリーゼ/IGP テッレ デリ オシ
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン
熟成：500L のトノーで 3 ヶ月
品番：I-562/JAN：4935919055628/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)

南イタリアらしい、まるやかでリッチなサンジョヴェーゼ

サンジョヴェーゼ テッレ デリ オシ 2019

Sangiovese Terre degli Osci

美しいルビー色、すみれや野生のベリーの香り。素晴らしい濃縮された果実味、バランスのとれたタンニンがあり、リッチでまるやか、エレガントさも備えています。畑は標高 50~100m で、石灰質土壌です。1 ヶ月マセレーションさせます。マロラクティック発酵させ、骨格を与えるために古い大樽に 3 ヶ月入れ、さらに瓶で 3 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/モリーゼ/IGP テッレ デリ オシ
葡萄品種：サンジョヴェーゼ 熟成：大樽で 3 ヶ月、瓶で 3 ヶ月
品番：I-327/JAN：4935919053273/容量：750ml **¥2,200**(本体価格¥2,000)

エントリーレベルでも納得のいく品質。アレッシオの力量が感じられる“MOLI”シリーズ。



モリ ビアンコ 2021

Moli Bianco

ラミテッロ地区の畑で、標高 50~100m、砂質土壌です。収穫した葡萄は、果皮と接触させながら、コールド マセレーションを 12~24 時間行ないます。16~18 度に温度管理の下、ステンレスタंकで発酵、及びマロラクティック発酵させ、澱と共に 3 ヶ月寝かせます。明るい麦わら色、爽やかで、穏やかな酸もあり、やわらかな味わいです。

白・辛口 国/地域等：イタリア/DOC モリーゼ
葡萄品種：ファランギーナ
品番：I-404/容量：750ml
JAN：4935919054041
¥1,980(本体価格¥1,800)



モリ ロッソ 2020

Moli Rosso

ラミテッロ地区の畑で、標高は 100m、粘土土壌です。澱と寝かせる時間を長くすることによって、よりリッチでボディのあるワインに仕上がりました。マロラクティック発酵も行ないます。3 ヶ月瓶で熟成させます。明るいうるビー色、すみれや森のベリーのフレッシュな香り、カカオやチョコレートっぽい要素が感じられます。

赤・ミディアムボディ
国/地域等：イタリア/DOC モリーゼ
葡萄品種：モンテプルチャーノ 80% アリアーニコ 20%
品番：I-403/容量：750ml
JAN：4935919054034
¥1,980(本体価格¥1,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 5 月時点のものです。

SANGIOVESE

I.G.P. TERRE DI CHIETI



ファンティーニの
コストパフォーマンスは健在です

濃厚な果実味と
ボリューム感が印象的

弊社営業スタッフおすすめワイン

- TASTING COMMENTS -

- 1000円台でこの果実味とボリューム感は満足いく味わい。トスカナのサンジョヴェーゼにはない濃厚さが印象的。価格改定しましたが、コストパフォーマンスの高さは健在です。
- しっかりとした濃厚な果実味と芳ばしさを感じる樽の風味は、この価格帯のワインとは思えないほど秀逸です。スタンダードクラスではありませんが、品質に十分満足できる一本です。

ファンティーニ サンジョヴェーゼ テッレ ディ キエティ 2021

FANTINI SANGIOVESE TERRE DI CHIETI

※無くなり次第 2022VT に切り替わります

畑は、アブルッツォのキエティのオルトーナ、サンサルヴォ等にあり。100%除梗します。最初の4日間は5度でコールドマセレーション。その後、温度を上げ、27度に温度管理しながら8日間、天然酵母で発酵させます。熟成は最初の1ヶ月はバリックの新樽に入れ、ワインに複雑さが出るようにします。その後、2ヶ月ステンレスタンクで熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：イタリア/アブルッツォ

生産者：ファンティーニ 葡萄品種：サンジョヴェーゼ

熟成：最初の1ヶ月はバリック、その後ステンレスタンクで2ヶ月

品番：I-088/JAN：4935919050883/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年5月時点のものです。