

プロが選ぶ!

NEXT CASALE

ネクスト・カサーレヴェツキオ  
オーディション

AUDITION

CASALE  
VECCHIO  
MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE CONTROLLATA

FANTINI

PRODUCT OF ITALY

BARONE 1577  
CORNACCHIA



ROSSO PIEMONESE

PIQOLI

VIGNETI DEL VULTURE

Collection

6  
PUGLIA

3  
SICILIA

TRE

# 『カサーレ ヴェッキオ』に並ぶ 次の " 稲葉の顔 " になるワイン。 「NEXT カサーレ」を選ぶオーディション。

『カサーレ ヴェッキオ モンテプルチャーノ ダブルツォ』は、1990年代後半より弊社が輸入を開始した赤ワインです。圧倒的な存在感で様々なお客様のご支持をいただき、さらに数多くの評価誌、メディアにて取り上げていただいたこともあり、人気上昇。イタリアワイン、とりわけ「モンテプルチャーノ」が日本市場に浸透した立役者のひとつと言え、イタリアワインにおいて今や「知らない人がいないのでは」と言えるほど、不動の人気を誇るワインに成長し、“稲葉の顔”とも言えるワインの一つになりました。

今回、このカサーレ ヴェッキオのように広く愛されるワインを、プロの皆様と一緒に育てたいという思いから、「NEXT カサーレ ヴェッキオ オーディション」の開催に至りました。

まず一次選考として、膨大な数のイタリアワインの中から候補となるワインを選出。その後、二次選考として、弊社スタッフによるテイastingで選び抜いた5種類のワインを、全国8会場の試飲会にてプロの皆様を試飲・投票をしていただきました。全国8会場の試飲会にご参加いただいたプロの皆様から合計513票のご投票をいただき、晴れて「NEXT カサーレ ヴェッキオ」が決定しました。



全国 8 会場、513 名様の投票で晴れて決定！

# NEXT CASALE

ネクスト・カサーレ ヴェツキオ  
はこれだ！！

ファンティーニ

## ファンティーニ コレクション ヴィーノ ロッソ 2021

Fantini Collection Vino Rosso

【赤・ミディアムボディ】 生産者：ファンティーニ

国/地域等：イタリア/アブルッツォ

葡萄品種：モンテプルチャーノ、サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ

品番：I-811 / JAN：4935919058117 / 容量：750ml

¥2,200(本体価格 ¥2,000)

※WEBオーダー対象外商品

※ご発注は担当営業までご連絡をお願い致します



同じファンティーニ グループの新顔とも言える  
『ファンティーニ コレクション』が見事 1 位を獲得！

### プロからのコメント

- ファンティーニらしい凝縮感と滑らかさが良い。
- 夏場は冷やしても美味しいので、オールシーズン楽しめる赤ワイン。
- 多数のワインが飲める試飲会でも埋もれない特徴的な味わい。
- 生産者のサインが入っているというのは自信の表れに感じる。

「それでも、やっぱりカサーレはすごい！」というお声も多数頂戴しました

## カサーレ ヴェツキオ モンテプルチャーノ ダブルッツォ 2020 Casale Vecchio Montepulciano d' Abruzzo

【赤・フルボディ】 生産者：ファンティーニ 国/地域等：イタリア/アブルッツォ

葡萄品種：モンテプルチャーノ

品番：I-091 / JAN：4935919050913 / 容量：750ml **¥2,750**(本体価格 ¥2,500)

- 久しぶりに飲んだけど、流石の風格。売れている理由がよく分かる。
- 誰が飲んでも美味しいと言える、数少ないワイン。●2,000 円台でこのクオリティはすごい。



## 【他の候補ワインも多くのプロの皆様からご好評いただきました！】



1991年より輸入を続ける看板ワイン。日本市場には特別に、飲み頃になるまで熟成させてから出荷しています



### モンテプルチャーノ ダブルツツォ 2017

Montepulciano d' Abruzzo

【赤・ミディアムボディ】 生産者：バローネ コルナッキア

国/地域等：イタリア/アブルッツォ 葡萄品種：モンテプルチャーノ

品番：I-035 / JAN：4935919050357 / 容量：750ml **¥1,870**(本体価格¥1,700)

- 土地の良さと歴史の長さを感じる一本。私にとって稲葉と言えばコルナッキア。
- 日本向けに一年長く寝かせているだけあって、すばらしい状態。これで1,000円台は驚き。
- タンニンのキメが細やかで、食事が恋しくなるワイン。イタリアワインの王道。

可愛い見た目とは裏腹に、高級感漂う味わい。創業当時から生産しているヴェレノージの代表作



### ロッソ ピチエーノ スペリオレ ブレッチャローロ 2020

Rosso Piceno Superiore Brecciarolo

【赤・フルボディ】 生産者：ヴェレノージ 国/地域等：イタリア/マルケ

葡萄品種：モンテプルチャーノ 70%、サンジョヴェーゼ 30%

品番：I-251 / JAN：4935919052511 / 容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)

- しなやかな口当たりで、複雑な味わい。上級キュヴェで使用の樽を使っているためか、高級感がある。
- 見た目の可愛らしさもあり、お客様に勧めやすい。クオリティも期待以上で申し分ない。
- 香りに華やかさがあり、それでいて飲み飽きしない味わい。

ファンティーニが南イタリア・バジリカータ州で造るアリアーニコ。デザインも洗練されました



### ピポリ アリアーニコ デル ヴルトゥーレ 2019

Pipoli Aglianico del Vulture

【赤・フルボディ】 生産者：ヴィニエティ デル ヴルトゥーレ

国/地域等：イタリア/バジリカータ 葡萄品種：アリアーニコ

品番：I-586 / JAN：4935919055864 / 容量：750ml **¥2,200**(本体価格¥2,000)

- 以前飲んだ際と印象が違い、非常にどっしり感が増した。●南伊の赤に求めるボリュームがあり、印象的。
- スパイシーで、タンニンもしっかりとあるので肉料理が恋しくなる。
- 完熟しており、タンニンのとげとげしさがなく、若くても楽しめる。

ファンティーニならではのブレンド。南イタリアの3つの州で3つの葡萄品種を使用して造ります



### トレ イコーネ NV

Tre Icone

【赤・フルボディ】 生産者：ヴィニエティ デルサレント 国/地域等：イタリア/アブルッツォ、シチリア、プーリア

葡萄品種：モンテプルチャーノ、ネレッロ マスカレーゼ、プリミティーヴォ

品番：I-727 / JAN：4935919057271 / 容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)

- ファンティーニにしか造れないオリジナル。663km離れた3カ所の葡萄を使うなんてロマンを感じる。
- 3つの品種の特徴も感じられ、それぞれの品種のファンも納得する味わい。
- カサーレ ヴェッキオにも通じる完熟した味わい。

- 投票にご協力いただきました皆様に心より感謝申し上げます -

# シャンパーニュ アンジェリス

## CHAMPAGNE ANGELLIS

新入荷



ヴァレ ド ラ マルヌ・トレルー シュル マルヌの家族経営の生産者  
ブレンドの妙で魅せるこだわりのシャンパーニュ



### トレルー シュル マルヌの家族経営のRM 生産者

シャンパーニュ アンジェリスは、ヴァレ ド ラ マルヌで数世代にわたりシャンパーニュを造り続ける家族経営の生産者です。彼らの祖先、ピエール ルイ フルーリーは、1842年にはすでにこの村で葡萄栽培を行っていました。1955年、その子孫にあたるマルセル フルーリーと妻のミシェリーヌ ジルは、お互いのファミリーネームを冠した「フルーリー ジル」のブランドを立ち上げました。彼らは、徐々に畑の規模を広げ、最初のプレス機を導入しました。1970年代になると、ジャン フランソワ フルーリーが妻のドミニクとともにワイナリーを引き継ぎ、さらにブランドを世に広めました。そして現在、クリスティーヌ（上写真右）とベルトラン（上写真左）の姉弟が両親からワイナリーを引き継ぎ、代々受け継いできた家族の伝統を守りながらも、彼ら独自の個性と現代的なタッチを加え、こだわりのシャンパーニュを造り上げています。

**葡萄畑と畑仕事：**アンジェリスは、トレルー シュル マルヌとパッシー シュル マルヌに、8haの葡萄畑を所有しています。畑は、マルヌ川と森の間の日当たりの良い斜面に広がっており、ムニエ、ピノ ノワール、シャルドネの3種類の葡萄を栽培しています。畑はすべて自家畑で、自家醸造を行うレコルタン マニピュラン (RM) の生産者です。栽培はリュット レゾネ（減農薬栽培）で行い、剪定から収穫まで多くの時間を費やします。持てる知識、エネルギーを注ぎ、優れた品質の葡萄のために、綿密な畑作業を行なっています。葡萄の収穫の質を決定づける剪定作業は、非常に重要です。1haあたり約8,000本、つまりアンジェリスでは約64,000本の葡萄樹を剪定するため多くの時間を要します。

「葡萄は季節に合わせたリズムで生育するため、1年を通じて特別な注意が必要です。葡萄の樹は、しっかりとコントロールしないと無制限に成長してしまい、実をあまりつけなくなってしまいます。そのため、品質の優れた葡萄を得るためには厳しく手入れをする必要があります。多岐にわたる畑仕事の多くは手作業で行っています」。



**醸造：**シャンパーニュの生産は、まず原料となる葡萄の品質が鍵となります。特に、黒葡萄からベースの白ワインを造る際に重要なポイントがあります。葡萄は収穫後、すぐに全房のまま圧搾します。葡萄の品質を保ち、果汁に影響を与えないよう、優しく圧搾します。4000kgの葡萄から2,550Lの果汁しか得ることが出来ません。この時に出る葡萄の搾りかすは蒸留所に送られます。プレスした果汁を発酵槽に入れ、ベースワインのアルコール発酵を行います。アルコール発酵の終わりにマロラクティック発酵が行われ、リンゴ酸が乳酸へと変化し、より熟した甘い香りをワインにもたらしめます。発酵が終わったワインは数ヶ月休ませます。この時のワインは、「Vin clair (ヴァン クレール)」または「Vin tranquille (ヴァン トランキル)」と呼ばれます。



**ブレンドの妙：**シャンパーニュのブレンドは自然の多様性そのものです。その年の葡萄の状態や品種の個性を見極め、ブレンドを行います。ピノ ノワールはボディに力強さを与え、ムニエは丸みとフルーティさ、シャルドネはフィネスをもたらします。ヴィンテージによってシャンパーニュの気候条件は大きく変化することが多く、それによってワインの個性も異なります。シャンパーニュの秘密のひとつであるブレンドの技術は、このように異なる要素を考慮し、ブレンドするかしないかを判断しながら、ひとつのキュヴェを造ることです。これには長年の経験やテロワールの知識、テイस्टィングの能力が必要となりますが、一旦ブレンドしてしまったら元に戻せないため、創造性と感覚的な記憶も必要とされます。このようにして誕生したキュヴェは造り手の個性、メゾンのスタイルを色濃く反映しています。

## ムニエの丸みやフルーティさを引き出して造るブランド ノワール



### シャンパーニュ トラディション ブランド ノワール ブリュット NV **【NEW】**

Champagne Tradition Blanc de Noirs Brut

限定  
600本

マルヌ渓谷で主に栽培されている葡萄品種、ムニエの個性を引き出したブランド ノワールです。ムニエ 80%にピノ ノワール 20%をブレンドしています。輝きのある淡い黄金色、きめ細かく、生き生きとした泡があります。桃やリンゴのフルーツの香りに加え、アーモンドやクレメンティン（小さなミカン）の皮の要素が感じられます。空気に触れると甘いスイカズラやエキゾチックな果物の香りが広がります。豊かで丸みのある口当たりはとてバランスが良く、フレッシュで味わい深く、トロピカルフルーツのニュアンスが長い余韻に漂います。収穫は手摘みで行います。葡萄は除梗せず全房をプレスし、発酵およびマロラクティック発酵はステンレスタンクで行ないます。ベースワインをブレンドした後、瓶内二次発酵を行います。瓶で澱とともに 60 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/AOC シャンパーニュ

葡萄品種：ムニエ 80%、ピノ ノワール 20%

品番：FC-798/JAN：4935919317986/容量：750ml

**¥7,480**(本体価格¥6,800)

## ムニエ、ピノ ノワール、シャルドネの調和が魅力のキュヴェ



### シャンパーニュ レゼルヴ ブリュット NV **【NEW】**

Champagne Reserve Brut

限定  
600本

ムニエ、ピノ ノワール、シャルドネの3種類の葡萄を、ほぼ同じ比率でブレンドしています。深みのある果実味がありながらフレッシュ、調和のとれたエレガントな味わいが魅力です。サテンのような輝きのある淡いイエロー、洗練され、生き生きとしたきめ細かな泡があります。桃やアプリコット、リンゴを思わせるフルーティなアロマが広がります。空気に触れるとザクロや洋梨、ハチミツを思わせる要素が出てきます。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心地よく感じられます。フルーティで肉厚な果実味をレモンのようなフレッシュな酸が支えています。深みのある余韻にはハチミツやミント、ミネラルを思わせるアロマが漂います。収穫は手摘みで行います。葡萄は除梗せず全房をプレスします。アルコール発酵およびマロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。ベースワインをブレンドした後、瓶内二次発酵を行います。瓶で澱とともに 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/AOC シャンパーニュ

葡萄品種：ムニエ 35%、ピノ ノワール 35%、シャルドネ 30%

品番：FC-799/JAN：4935919317993/容量：750ml

**¥7,700**(本体価格¥7,000)

# 新入荷

ROSÉ WINE

## ロゼ ワイン

今、フランスを始めとして、世界中で人気を集めているロゼワイン。フランスでは、ロゼワインの消費量が白ワインの消費量を追い抜くほどで、消費される非発泡性ワインのうち、約30%がロゼワインとなっています。SNSが発達した現在では、特に若い世代にとって、華やかで見映えのよいワインとしてロゼを選ぶことが増えているようです。まさにトレンドといえるロゼワイン。日本市場での消費量はまだまだ多くはありませんが、だからこそ、品質重視の美味しいロゼワインを広めるチャンスともいえます。ぜひ、日本でのトレンドづくりのきっかけとしてもお使いください！

クロ デュ モン オリヴェが造るリラック ロゼが**新入荷!**  
ピエール ファレルの絵画をラベルに採用しています  
味わい深く、心地よい飲み口が魅力です

### リラック ロゼ 2021

#### Lirac Rosé

『ル メイユール ヴァン ド フランス 2023』で3星、『ペタンヌ+ドゥソーヴ 2023』で5星と、シャトー ラヤスと同じく最高評価を受ける生産者、クロ デュ モン オリヴェが造るリラックのロゼワインです。2021VTのラベルには、フランスで活躍する画家の「ピエール ファレル」が手掛ける「Pause Select」という題名の作品を使用しています。クロ デュ モン オリヴェは、長期熟成によって花開く、古典的なシャトーヌフ デュ パブの造り手として知られていますが、近年ではリラックでも素晴らしいワインを手掛けています。美しい色合いに映える素晴らしいラベルデザイン、そしてトップ生産者の名声に恥じない深みある味わいが楽しめる、これからの季節にぴったりのロゼワインです。



畑はローヌ川右岸のサン ローラン デ ザルブル、サン ジェニエ デ コモラに位置しています。"Mont-Cau", "Les Cosses", "Les Thez"の区画の葡萄から造られています。土壌は鮮新世の砂質が主体で、一部には細かな砂利の混ざる赤い珪土(シリカ)、ウルゴニアン石灰岩が見られ、フレッシュかつ、深みのあるワインが生まれます。ムールヴェードルは直接圧搾し、グルナッシュはセニエです。アルコール発酵後、全体の80%をステンレスタンク、残りの20%を樽(新樽ではない)で熟成させます。果実味とフレッシュさを保つため、マロラクティック発酵はしません。

【ロゼ・辛口】 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOCリラック

生産者：クロ デュ モン オリヴェ

葡萄品種：ムールヴェードル95%、グルナッシュ5%

熟成：全体の80%をステンレスタンク、20%を樽で熟成

品番：FC-773/JAN：4935919317733/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



3軒の人気生産者から、定番ロゼワインの最新の2022VTが入荷しました！ いずれも、しっかりと濃い色合いと力強い風味が特徴的なロゼワインで、夏場はもちろん、季節を問わずにおすすめしていただけます。



ヴェレノージがアブルツォで造る新たなロゼワイン  
コンクリートタンク醸造によるスムーズな口当たり  
モンテプルチャーノらしい豊かな味わいです

プローペ チェラズオーロ ダブルツォ 2022  
Prope Cerasuolo d'Abruzzo

輝きのある濃いロゼカラー、バラやスミレの花の華やかなアロマに加え、レッドカラントやラズベリーの赤い果実が混ざります。モンテプルチャーノらしい丸みのある口当たり、しっかりと骨格が感じられます。花や赤の果実が香る心地よく、長い余韻があります。コンクリートタンクで綺麗な澱とともに数ヶ月熟成させます。

【ロゼ・辛口】 国/地域等：イタリア/アブルツォ/DOC チェラズオーロ ダブルツォ

生産者：ヴェレノージ 葡萄品種：モンテプルチャーノ

熟成：コンクリートタンクで澱とともに数ヶ月

品番：IA-032/JAN：4935919940320/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



土着品種の魅力を伝える生産者「パルデバジェス」  
しっかりと濃い色合いとコクのある風味が楽しめるロゼ  
プリエト ピクードの個性が表現されています

パルデバジェス ロサド 2022  
Pardevalles Rosado

ラベルの花はユリです。プリエト ピクードのアロマはユリの花の香りの要素を持っています。苺を思わせるフレッシュで豊かなアロマ、かすかに柑橘類のニュアンスがあります。味わいはフレッシュでコクがあります。12時間スキンコンタクトを行い、その後タンクに移し圧搾。48時間静置して、澱下げします。13度に温度管理しながら、ステンレスタンクで発酵します。

【ロゼ・辛口】 国/地域等：スペイン/DO レオン

生産者：パルデバジェス 葡萄品種：プリエト ピクード

品番：S-287/JAN：4935919072878/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



まるで赤ワインのようなしっかりと濃い色合い  
力強い果実味と心地よいタンニンが楽しめる  
コストパフォーマンスに優れた1本

メディオディア ロサド 2022  
Mediodia Rosado

ナバラはスペインの良質なロゼワイン産地として知られています。セニエ法で造っています。鮮やかなバラ色、チェリー、いちごの香りが瑞々しく広がります。3~4種類の酵母を使って別々に発酵させ、その後ブレンドすることで、味わいに深みをもたらします。ワインメーカーのハビエルは、「非常にナバラ的なロゼ。色々な種類のキャンディが入った袋を開けたような様々な香りが広がる。このワインは見た目だけでなく強いアロマ、しっかりとタンニン、アルコールのポリウムもあり、全ての要素が詰まったロゼ」と語っていました。

【ロゼ・辛口】 国/地域等：スペイン/DO ナバラ

生産者：ボデガ イヌリエータ 葡萄品種：ガルナッチャ、他

品番：S-116/JAN：4935919071161/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

# ボデガ イヌリエータ

BODEGA INURRIETA



Jabier Marquinez

Enólogo de Bodega Inurrieta

Mejor Enólogo del Año 2023

ワインメーカーを務めるハビエル マルキネスが、CWSA\*にて  
「ベスト ワインメーカー オブ ザ イヤー 2023」を受賞

\*China Wine and Spirits Awards (CWSA) は中国最大のワインコンクールで、すべてのテイスティングをブラインドで行っています。

## イヌリエータの品質の高さを支える醸造家ハビエル マルキネス

現在、ボデガ イヌリエータでワインメーカーを担うのはハビエル マルキネスです。彼は、30年以上スペイン各地でワインメーカーをしてきたほど豊かな経験を持つ人物で、2020年にボデガ イヌリエータに加入しました。今年開催された、中国最大の国際ワインコンクール「China Wine and Spirits Awards」にて『ベスト ワインメーカー オブ ザ イヤー 2023』を受賞し、その手腕が注目されました。彼は、受賞の際のCWSAによるインタビューで次のように話しています。

「正直なところ、この賞はボデガ イヌリエータ全体に対するものであり、私の中では、仲間のワインメーカーであるエイデル ロドリゲスと一緒に受賞しました。そして、ここに私の感謝を述べます。300ha近い自分の畑を、私の要求をすべて満たして管理するのは容易ではありません。そして、技術・品質部門の同僚たち、彼らは本当にプロフェッショナルです。もちろん、生産部門の皆さんも、いつも影に隠れていますが、欠かせない存在です。管理部門は、しばしば厄介で大変な仕事ですが、すべてをコントロールするために欠かせない存在です。これから大変な時期がやってきますが、献身的な営業部門、そして、私たちに食事を提供し、施設を清潔に保ってくれている人たちにも。また、私たちにとって欠かせないサプライヤー、協力パートナーの方々にも感謝します。私たちは非常に厳しいですが、努力を認める方法を知っています。そして、私を信頼し、この素晴らしい葡萄畑、素晴らしい施設、素晴らしいチームを与えてくれたアントニャーナ家にも感謝します。今日ここにいない人たちにも敬意を表してお伝えしますが、あなたたちの仕事は積み重なるもので、それだけの価値があるのです。最後に、私たちを評価し、大切に、尊敬してくれている、そして最終的に私たちのインスピレーションとなっているすべてのお客様に感謝申し上げます」

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年6時点のものです。



## フランスのワイン専門誌

「ジルベール&ガイヤール/2023 春 スペイン」にて表紙を飾りました

### 今、まさに注目を浴びる生産者です

CWSA での受賞の他にも、フランスのワイン専門誌「ジルベール&ガイヤール 2023 春 スペイン」でも表紙を飾り、今まさに注目を浴びています。彼らは、SNS で下記のようにコメントしています。

「世界で最高の出版物の一つであるフランスの名門ワイン雑誌「ジルベール&ガイヤール」の表紙になることにとっても胸が熱くなっています。表紙では、私たちは『ナバラの王冠の宝石・ボデガ イヌリエータ』と称されています。

私たちはそこにいるために働き続けます。それを可能にしてくれたすべての方に感謝します」

## 今年 3 月、現地に視察訪問

ワインメーカーのハビエルに、イヌリエータの強みを語っていただきました。

3 年ぶりとなった今年の現地視察では、2020 年よりワインメーカーとして活躍する、ハビエル マルキネスに初めてお会いすることが出来ました。30 年以上スペイン各地でワインメーカーとして活躍する経験豊かなハビエルが、ボデガ イヌリエータの強みについて次のように語ってくれました。

「イヌリエータの強みは、ある程度の生産量があるにも関わらず品質が毎年安定していること。ワインは、良い畑とワインを仕込む技術、そしてそこで働く素晴らしい人材が揃っていないと安定した品質を保つことは難しい。イヌリエータは約 300ha もの畑を所有する珍しいボデガ。私は 32 年間ワインメーカーとしてスペイン各地でワイン造りをしてきたが、イヌリエータは本当に良い畑をたくさん所有している。そして、ここで働いている人たちは本当に素晴らしいチームだ。成功の秘訣は畑と素晴らしい人材にある」



### 2020 ヴィンテージについて

2020 年は気候の変化が多く、非常に複雑な年でした。年の初めから 6 月までは湿度が高く、涼しかったです。7 月は多くの雷雨に見舞われました。その後から収穫の時期までは極めて暑い日が続きました。収穫は、通常より早くスタートしましたが、終了したのは通常よりも遅く、イヌリエータの歴史上もっとも長い 70 日間続きました。7 月の多雨、その後非常に暑い天候が続いたため、葡萄の成長が急激に進んだことが心配され、また収穫期間も長く、加えて新型コロナウイルス感染症の世界的な流行と、本当に大変な年でしたが、健全な葡萄を得ることが出来ました。ワインの品質は赤白共に極めて素晴らしいものになり、私たちとても忘れられないヴィンテージとなりました。

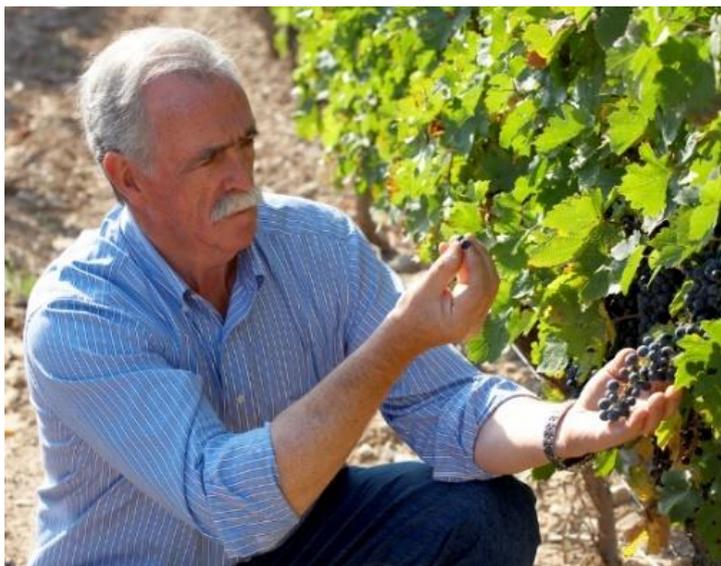
### 現地視察スタッフより

これまでも安定した品質で定評のあるイヌリエータという認識を持っていましたが、どのアイテムも想像以上に品質が素晴らしく、全員が驚かされました。ある程度の生産量があるにも関わらずどれも高いクオリティを維持しており、改めて素晴らしさ、価格に対する品質レベルの高さを実感し、ワインメーカーのハビエルの力量と情熱を感じました。ハビエルとは今回の視察で初めて会いましたが、ワインのテイスティングの際は、同僚でイヌリエータの営業を務めるホセ（写真左）が話に入る隙がないほど熱心に語っていただき、その熱量に驚かされました。飲んですぐに「美味しい」と分かる親しみやすさに加え、緩んだところのないしっかりとした骨格もあり、ワインに興味を持ち始めた初心者の方、そしてワインを良く知る方のどちらにも安心してお勧め出来る生産者だと再認識された訪問でした。





BODEGA INURRIETA



ボデガ「イヌリエータ」は、アントニャーナ家が所有しているワイナリーです。ワイナリーの設立は2001年でそれほど古くはありませんが、現在のオーナー、フアン・マリアとアントニオの兄弟の父は1940年代に畑を所有

し、葡萄の栽培を行っていました。しかし、現在のオーナーである息子たちは父の仕事を引き継がず、パンブローナでスーパーマーケットのビジネスを始め、26店舗のチェーンを運営するまでとなり成功を収めていました。そんな中、アントニャーナ兄弟は、若い頃は父を手伝って葡萄畑で働いていたこともあり、かねてから家族のルーツに戻りたいと考えていました。そして、2001年に成功していたスーパーマーケットの事業すべてを売却し、ボデガ「イヌリエータ」を設立することにしました。ワインに対する情熱を持っていた先祖への賛辞として、かつて葡萄畑のあった土地の名前である「イヌリエータ」をボデガ名に選びました。

### ボデガの前に広がる素晴らしい葡萄畑

イヌリエータの畑は、ワイナリーの正面の小さな渓谷に広がっており、標高350m~500mの間にあります。気候は大陸性気候で、夏は暑く、冬は非常に寒くなります。雨が非常に少なく、乾燥した土地であり、畑に十分な水分量を供給するために約300haの畑すべてに灌漑設備を巡らせています。北西から、ピレネー山脈からくる強い風が吹きます。夏の暑い時期には、畑が涼しい状態に保たれるため、たいへん重要な要素です。また、土壌は砂、粘土、石灰岩と石で構成されています。標高が異なる畑は土壌の組成も異なります。イヌリエータでは、自然の生態系を大切に考え、可能な限り自然の環境を尊重した栽培を目指しています。正式なオーガニック認証は取得していませんが、畑には草花が生え、自然そのものが保たれるようにしています。



※紫色の部分に畑が広がっています。○がボデガの位置。



#### 標高 350m の畑

砂を多く含む粘土質土壌。この畑では、赤のノルテ (S104)、スール (S103)、ナバエルス (S-107)、そしてロゼのメディオディア (S-116) に使う葡萄を栽培しています。



#### 標高 400m の畑

標高が高くなるにつれて石が多くみられるようになります。石灰岩を多く含む粘土質土壌です。赤のクアトロシエントス (S-196)、そして白のオルキデア (S-102) に使う葡萄を栽培しています。



#### 標高 500m の畑

一番標高の高い畑で石灰岩質の痩せた土壌。育つ葡萄は収量が低く、最も質の高いものが出来ます。白のオルキデア キュヴェ (S-124)、赤のアルトス デ イヌリエータ (S106)、ミマオ (S-233) に使う葡萄を栽培しています。

### 誰にとっても親しみやすいワインを目指しているため、品種やブレンド比率は毎年同じではない

イヌリエータのワイン造りのポリシーは、国や文化を問わず誰にも愛される、親しみやすいワイン (easy drinking) を手に取りやすい価格で提供することです。そのため、イヌリエータのワインには、どれも非常にフレッシュでフルーティであるという特徴があります。加えて、毎年セパージュや比率が同じとは限りません。年によって品種の出来栄は様々であり、素晴らしいワインメーカーが最高のブレンドでベストな味わいのワインを造ります。そこには、安定した品質で、飲んでいて楽しい、飲む人に喜びを与えてくれるワインをお届けしたいという思いが込められています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年6時点のものです。

---

## ナバラにおいてソーヴィニヨン ブランでいち早く成功を収めたパイオニア この価格帯としては素晴らしいクオリティを持っています

---

### オルキデア 2022 Orchidea

ソーヴィニヨン ブランは冷涼な気候を好むため、他の産地よりも暑いナバラで栽培するのはとても難しく、フレッシュでフルーティなスタイルに仕上げるのは大変で、このワインをリリースまでに4年かかりました。その後はコンクールド・モンディアル・デュ・ソーヴィニヨンやムンドゥス・ヴィーニなどの国際ワインコンクールにおいても、彼らのソーヴィニヨン ブランは何度も金賞を獲得しており、ナバラでいち早く成功を収めています。とても複雑で強いフローラルなアロマは、次第にパッションフルーツ、ライム、パイナップル等の熟したトロピカルフルーツへと変わります。その奥に熟した果実のアロマが絶え間なく続きます。広がりのあるアタック、かすかな甘さとはっきりとしたフルーティなアロマが広がり、バランスのよい酸に支えられています。標高300mと350~380m、400~440mとテロワールの異なる三つの畑の葡萄を使用します。13度に温度管理したステンレスタンクでゆっくりと発酵後、澱と共に4ヶ月寝かせ、その間テイastingして判断しながら、攪拌します。その後、0~4度で10日間酒石を落とします。



【白・辛口】 国/地域等：スペイン/D.O. ナバラ 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン  
熟成：ステンレスタンクで澱と共に4ヶ月

品番：S-102/JAN：4935919071024/容量：750ml

**¥1,870**(本体価格¥1,700)

#### スタッフのテイastingコメント（現地視察にて）

- ・酸がしっかりと残っており、厚ぼったい味わいではなく、ハーブとトロピカルのバランスも抜群。
- ・香りがしっかり出ている。暑い年だが酸もしっかりとありバランスが良い。さらに品質が良くなっている。

---

## ソーヴィニヨン ブランを新樽で熟成させた、イヌリエータの傑作

---

### オルキデア キュヴェ 2020 Orchidea Cuvée

繊細なソーヴィニヨン ブランと樽熟成による風味が融合しています。トロピカルフルーツやリンゴのアロマ、さらに蜂蜜やバニラの繊細な香りがあります。肉付きがよく官能的で、しかもフレッシュな酸があります。丘の頂上にある4haの区画の葡萄を使用しています。石と粘土の見られる土壌で葡萄がゆっくりと熟します。発酵は、スタンダードクラスのオルキデア(S102)と同様です。その後、フレンチオークのバリック(新樽)で8ヶ月熟成させます。熟成期間中は10日に1回、手動でパトナーージュを行って澱を攪拌することで、バランスのよい味わい、骨格をワインにもたらしめます。温度を低く保ち、マロラクティック発酵が起こらないようにします。



【白・辛口】 国/地域等：スペイン/D.O. ナバラ 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン  
熟成：フレンチオークのバリック(新樽)で8ヶ月

品番：S-124/JAN：4935919071246/容量：750ml

**¥2,860**(本体価格¥2,600)

#### スタッフのテイastingコメント（現地視察にて）

- ・しっかりとした樽の風味にフルーツの要素もありバランスが良く、樽熟させたソーヴィニヨンブランとしては大変魅力的。
- ・相変わらず良い品質。樽の風味がしっかりとあり、とても香ばしい。
- ・集約のある果実味と樽が非常にバランスよく調和している。

ガルナッチャとシラーを主体に造ります  
パワフルさよりも、やわらかさ、バランスを求めたワイン



スール 2020  
Sur

ふくよかさがあり、生き生きとしてわくわくするようなワイン。輝きのある濃い赤。スマイルの花やチェリーの混ざりあった香り。パニラとココアの香りが少し感じられます。素晴らしいバランスをもったワインを造り出すために、注意深いマセラシオンによって得られたそれぞれの品種のタンニンが、バランス良く混ざり合っています。標高 350m の畑で、砂を多く含む粘土質土壌です。アメリカンオークの樽で6ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】国/地域等：スペイン/D.O. ナバラ 葡萄品種：シラー、ガルナッチャ、他  
熟成：アメリカンオークで6ヶ月

品番：S-103/JAN：4935919071031/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

カベルネ ソーヴィニヨンとメルロを主体に造るボルドースタイルを表現  
スールよりもスパイスとボディを感じます



ノルテ 2020  
Norte

明るいろビーレッド。ブラックベリーやブルーベリーといった黒い果実の熟した香りは、次第にスパイシーになっていきます。果実味の下から軽くスモーキーな香りが感じられます。力強いアタックとたっぷりのボリューム、粘性があり、丸く熟しすぎないタンニンがあります。塩漬けハム、白身肉のシチュー、ローストや網焼きや煮込んだ赤身肉に良く合います。標高 350m の畑で、砂を多く含む粘土質土壌です。フレンチオークの樽（新樽少々、残りは2、3回使用樽）で6ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】国/地域等：スペイン/D.O. ナバラ  
葡萄品種：メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン、他

熟成：フレンチオーク樽で6ヶ月

品番：S104/JAN：4935919071048/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

今回の現地視察で弊社スタッフが「品質の高さに最も驚いた」と語るワイン  
ワインメーカーのブレンド技術とコストパフォーマンスの高さを感じさせてくれる1本

クアトロシエントス クリアンサ 2019  
Cuatrocientos Crianza

※無くなり次第 2020VT へ切り替わります

2019VT  
180本限り

「クアトロシエントス」とは400の意味で、畑の標高が400mであることを意味します。標高が高くなるにつれて石が多くみられるようになります。石灰岩を多く含む粘土質土壌です。カベルネ ソーヴィニヨンは非常にパワフル、シラーはフレッシュさを保ちます。発酵とマロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。フレンチバリック（新樽~2回使用樽）で13ヶ月熟成させます。赤いベリー系の果実、香りのよい木、スパイスがバランスよく混ざり合ったエレガントな香りです。生き生きとしてバランスがとれています。フレッシュで肉付きがよく、熟したタンニンからくるやさしい甘さがあります。余韻は長く、いつまでも飲み続けたいくなるようなベルベットを思わせる口当たりです。

【赤・フルボディ】国/地域等：スペイン/D.O. ナバラ  
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 50%、メルロ 20%、他 熟成：樽で12~14ヶ月

品番：S-196/JAN：4935919071963/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

スタッフのテイastingコメント（試飲 2020VT/現地視察にて）

- ・このクオリティでこれほどの生産量があるのが凄い。
- ・イヌリエータのコストパフォーマンスの高さを再認識した訪問だったが、その中でも一番驚いた1本。
- ・集約のある甘い果実味と樽由来のスパイス、持続性のあるワイン。

最も標高が高い畑の葡萄を選別して造る『上級キュヴェ』  
グラシアーノを主体にカベルネとシラーをブレンドしています



アルトス デ イヌリエータ レセルバ 2016

Altos de Inurrieta Reserva

※無くなり次第 2018VT へ切り替わります

2016VT  
120本限り

「アルトス」とは高いという意味で、イヌリエータが所有する最も標高の高い傾斜地（500m）の厳選した葡萄を使っています。ルビーレッドに縁取られた濃いチェリーレッド。熟した赤い果実のアロマの下にミネラル、タバコ、レザー（皮）の香りがあります。エレガント、熟したタンニンが口の中を包みこみ、ふくよかな味わいです。洗練されて心地よい、絹のようなフィニッシュが感じられます。畑は石灰岩質の土壌で、地質は非常に痩せていて育つ葡萄は収量が低くなりますが、最も質の高いものが出来ます。フレンチオークのバリック（新樽）にて14ヶ月、その後瓶で24ヶ月熟成させます。樽のメーカーは色々です。ボトルで長く寝かせることで、タンニンを丸くし、市場に出てすぐ楽しめるようにしています。「グラシアーノはタンニンがあるが酸もキープできる品種。近年では、ワインコンテストでもベストワインに選ばれている。このワインの品質はどんどん良くなっている」とハビエルは話してくれました。



★「ベルリナー ワイントロフィー2021」金賞

【赤・フルボディ】国/地域等：スペイン/D.O. ナバラ

葡萄品種：グラシアーノ 60%、カベルネ ソーヴィニヨン 30%、シラー10%

熟成：フレンチオークのバリックで14ヶ月、その後瓶で24ヶ月

品番：S-106/JAN：4935919071062/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

スタッフのテイastingコメント（試飲 2018VT/現地視察にて）

- ・今の状態でも果実味がしっかりとあり、酸もあって、美味しい。グラシアーノの魅力が詰まっている。数年後に、さらに良くなるポテンシャルを持っている。
- ・酸がしっかりとあり、数年熟成させても素晴らしくなりそう。

最新 2022VT のロゼも入荷致しました

メディオディア ロサド 2022

Mediodia Rosado

【ロゼ・辛口】 葡萄品種：ガルナツチャ、他

品番：S-116/JAN：4935919071161/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

スタッフのテイastingコメント（現地視察にて）

- ・アロヴァンスカラーのロゼには出せない旨味がある。生ハムにピッタリ。
- ・濃い目の色合いが示すようにしっかりとした味わいを持ったロゼ。最近アロヴァンスカラーのロゼを造る生産者が増えている中、個性が目立って非常に良い。



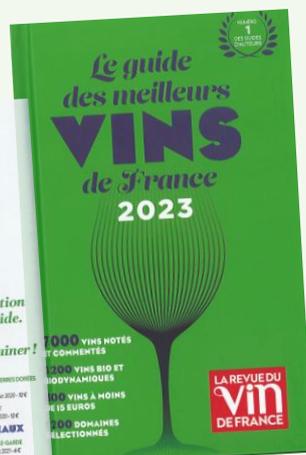
# LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2023 LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2023

## にて高評価を獲得致しました

ルギド アシエツ  
デヴァン

Le Guide Hachette des Vins 2023

2星★★



ルギド デメイユール  
ヴァンドフランス

Le Guide de Meilleurs Vins de France 2023

低価格で楽しむため  
100のワインに選出

## ブランド ブリュルセカユ 2020 Blanc de Brulesécaille

熟した柑橘類やグレープフルーツ、マンゴーの香り、完熟した果実の味わいとボディがあり、長くフレッシュな余韻があります。樽の風味も感じられます。土壌は砂利と粘土質石灰土壌です。収穫は手摘みで行います。葡萄は除梗せず、全房プレスします。その後、10~12度の低温に置き、一晚澱下げします。発酵は、ステンスタックで行います。その後のマロラティック発酵と熟成は樽で行います。400Lの樽で10~14日間、温度は21~22度にキープします。その内25%は、フレンチオークの新樽を使用します。ワインは澱と置くことで還元になるので、樽に移すことで酸化を促します。醸造の初期段階から樽に接触させておく方が、樽の影響が少なくなります。10月~翌1月までの約4ヶ月バトナージュを行います。こうした工程を経た後、ステンスタックへ入れてブレンドし、静置、清澄をして瓶詰します。

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ボルドー/AOCコートドブル  
生産者：シャトーブリュルセカユ 葡萄品種：ソーヴィニオン、ソーヴィニオングリ  
熟成：400Lの樽(25%新樽)で澱と共に熟成  
品番：FB-786/JAN：4935919217866/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年6時点のものです。

ルギド アシェット  
デヴァン

Le Guide Hachette des Vins 2019

1 星★

## 「2つの樽を選択したことで、私達のスタイルが確立した」と語るワイナリーの代表作

『偉大なヴィンテージ』として注目される 2016VT。力強い味わいが特徴です。

### シャトー ブリュルセカイユ 2016 Château Brulesécaille

紫がかった色。甘いスパイス、ブルーの強く豊かな香り。黒い果実の風味、熟したタンニンがあります。長い余韻が感じられます。土壌は、粘土質石灰岩と粘土混じりの砂礫質土壌です。滑らかなメルロと、フィネスと頑強さのカベルネをブレンドすることで、土壌の特徴が表現されます。全て除梗します。発酵とマロラクティック発酵は、ステンレスタンクで行います。発酵と醸しは 3 週間行います。マロラクティック発酵の後、どのキュヴェをどのワインに使うか選別します。キュヴェ毎に樽熟成させます。熟成用の樽はフレンチオーク、アメリカンオークを使用します。そして、タランソー、カントン、ソーリーの 3 社の樽を使用します。その内、全体の 1/4 は新樽を使用します。熟成期間は約 12 ヶ月で、アメリカンとフレンチを 50%ずつです。樽熟成はキュヴェごとに行い、熟成後、もう一度 150hL の大きなタンクに移して、1 ヶ月ほど静置した後、ボトリングを行います。「アメリカンオークはワインに甘みを、フレンチオークはタンニンなどの骨格を与えます。2005 年頃から両方の樽を使い始め、その後、自分達の求めるスタイルが確立できるようになりました」とジャック ロデは話していました。



【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/AOCコートドブル  
葡萄品種：メルロ 60%、カベルネソーヴィニヨン 30%、カベルネフラン 10%  
熟成：フレンチオークとアメリカンオークで 12 ヶ月、150hL のタンクで 1 ヶ月  
サステナブル認証：HVE  
品番：FC-129/JAN：4935919311298/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



シャトーは、コートドブルの中心にあります。ブリュルセカイユは 2 語からなる名前で、「ブリュレ」が燃やす、「セカイユ」はラテン語でセカレ=切るという意味です。1924 年にレカベ家がシャトーを購入。その後 1974 年に、ピエールレカベから娘のマルティエヌと義理の息子であるとジャック ロデに引き継がれました。その結果、所有者名は G.F.A. ロデレカベとなっています。ワイン造りのすべてはジャック ロデが行っており、自然を尊重し、生育から収穫までの生物学的なバランスを大切にしています。ヒュー ジョンソンは、著書『ポケットワインブック 2022』でも、コートドブルのトップ生産者のひとつとして、シャトーブリュルセカイユを挙げています。



コートドブルの TOP 生産者のひとつとして、その名が挙がっています

Côtes de Bourg B's ★★ 15 16 18 19 (20) Solid, savoury reds, a little white from the bank of Gironde. Mainly MERLOT but 10% MALBEC (80% pre-phylloxera). Top CHC Brulesécaille, Bujan, Falfas, Fougas-Maldorot, Grand-Maison, Grave (Nectar Vieilles Vignes), Haut-Guiraud, Haut-Macô, Haut-Mondésir, Macay, Mercier, Nodot, Roc de Cambes, Rousset, Sociendo, Tour des Graves.

the bank of Gironde. Mainly MERLOT but 10% MALBEC (80% pre-phylloxera). Top CHC Brulesécaille, Bujan, Falfas, Fougas-Maldorot, Grand-Maison, Grave (Nectar

所有畑は合計で 32ha (ブル 30ha、サンテミリオン 2ha) です。95%手摘みで、残りの 5%にあたるカベルネソーヴィニヨンの畑のみ収穫は機械で行います。カベルネソーヴィニヨンは葡萄の実が小さいので機械摘みに向いています。地層は、表土は粘土、下層は石灰岩です。ブルは石灰岩がとても多く埋まっており、家を建てるのにも使用する程です。肥料はオーガニックなものを使用しています。土壌内の窒素を補うため 2 年毎に撒きます。そして、畝の間に草を生やし、自然の競争を促しています。ここ数年は、より環境に配慮し、持続可能な生産、日常的に環境や衛生に配慮した栽培を重視したサステナブルなワイン造りへと転換し、HVE (Haute Valeur Environnementale) 認証のレベル 3 を取得しています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 6 時点のものです。

# ラングドックのトップ生産者、シャトー ラ ネグリがプロデュース ネグリのノウハウを活かして造る 高品質で魅力的な価格のワイン



## SELECT VIN

— セレクト ヴァン —

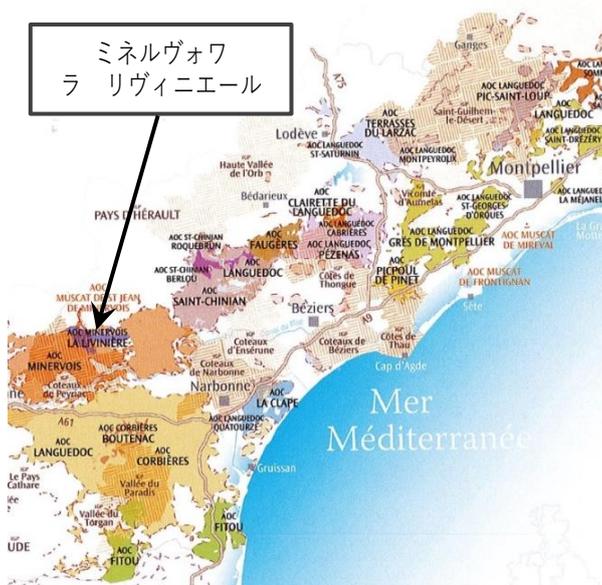
セレクト ヴァンはシャトー ラ ネグリがプロデュースするワインで、一般的なネゴシアンワインとは大きく異なります。単に葡萄やワインを購入するのではなく、ネグリのノウハウを活かして栽培、醸造、熟成まで一貫して指導し、最終的なボトリングはネグリの施設で行い、それぞれの生産者名でリリースしています。それぞれのドメーヌには所有者がおり、ワイン造りの指導はラングドックで No.1 と呼ばれる高いワインメーカー、クロード グロとデイディエ ラクローが担当しています。かつてテーブルワインが主流であったラングドックにおいて、高品質なワイン造りで成功を収めたネグリだからこそ出来る取り組みであり、小さなドメーヌのワインを素晴らしい品質にすることで、ラングドックの活性化に大きく貢献しています。

1999年にミネルヴォワの中から単独でAOCとして認定  
優れたエリアからの生まれる、リッチな深みがある1本

## ミネルヴォワ ラ リヴィニエール ドメーヌ デュ ロック 2014

Minervois la Livinière Domaine du Roc

ミネルヴォワ ラ リヴィニエールは、トゥールーズとモンペリエの間に広がる、ミネルヴォワの中心部にあり、1999年にミネルヴォワから独立して認定されました。熟した果実のアロマに加え、月桂樹やガリグの香りが混ざり合っています。リッチで深みがあり、シルクのようにしなやかなタンニンが感じられます。畑は、モンターニュ ノワール（黒い山）の麓、石の多い台地に広がり、土壌は粘土石灰質です。100%除梗します。発酵前に72時間コールドマセレーションを行い、その後3~4週間、タンクで長い発酵と醸しを行います。綺麗な澱と共にオーク樽で12ヶ月熟成させます。瓶詰めまでコンクリートタンクで保存します。



【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ラングドック/  
AOC ミネルヴォワ リヴィニエール

葡萄品種：シラー、グルナッシュ 熟成：オーク樽で12ヶ月

品番：FC-553/JAN：4935919315531/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

4世代にわたって栽培を続ける農家の葡萄を使用しています



### ミネルヴォワ ドメーヌ バティスト ブート 2017

Minervois Domaine Baptiste Boutes

栽培農家のベルナール アルベールは、4世代にわたりこの地で葡萄栽培を続けています。ゆるやかな斜面に位置する畑の土壌は、砂利の多い粘土石灰質です。100%除梗し、発酵前に72時間、低温マセラシオンを行います。発酵はコンクリートタンクで25日間、温度コントロールしながら行います。その間、毎日、ルモンタージュを行います。シラーとムールヴェードルはフレンチオークのドゥミ ミュイ（600L、新樽でない）、グルナッシュはコンクリートタンクで約12ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ラングドック/AOC ミネルヴォワ

葡萄品種：シラー、ムールヴェードル、グルナッシュ

熟成：フレンチオーク（600L、新樽でない）とコンクリートタンクで12ヶ月

品番：FC-552/JAN：4935919315524/容量：750ml

**¥1,870**(本体価格¥1,700)

有機栽培の葡萄を造るこだわりのキュヴェ

まろやかで豊かな果実味を繊細なタンニンが支えています



### フォージェール シャトー リゴール 2016

Faugères Château Rigaud

栽培者は、アントワヌ リゴールです。有機栽培の葡萄で造ります。畑は南向きの斜面に広がっており、土壌はもろい組成のシスト（片岩）です。選別は2回、房で選別したのち、さらに粒を選別します。100%除梗します。発酵と醸しは長めの4~6週間行います。シラーは600Lの樽、グルナッシュはコンクリートタンクで12ヶ月熟成させます。深みを帯びた濃いルビーレッド、スマイレや赤い果実のアロマの中にスパイスが感じられます。口に含むととてもまろやかで豊かな果実味を繊細なタンニンが支えています。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ラングドック/AOC フォージェール

葡萄品種：グルナッシュ、シラー

熟成：シラーは600Lの樽、グルナッシュはコンクリートタンクで12ヶ月

有機認証：ユーロリーフ

品番：FC-550/JAN：4935919315500/容量：750ml

**¥1,980** (本体価格¥1,800)



華やかなアロマ、しなやかで調和のとれたタンニン

バランスよく飲み心地の良い1本



### コート デュ ルション ドメーヌ ギセ 2017

Côtes du Roussillon Domaine Guisset

スマイレがかったきれいな紫色。赤い果実にガリグや月桂樹の香りが混ざり合っています。フレッシュでバランスのとれた味わい。しなやかで調和のとれた綺麗なタンニンが感じられます。畑は、砂質から砂質ローム質、丸い砂利のみられる土壌です。収穫は手摘みで行います。醸造は伝統的な方法で行います。除梗、破碎し、発酵タンクに入れ発酵を行います。その後カリニャンとグルナッシュはステンレスタンク、シラーはバリック（新樽でない）を使用し、約8ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ルション/AOC コート デュ ルション

葡萄品種：シラー、カリニャン、グルナッシュ

熟成：シラーは樽、その他はタンクで8ヶ月

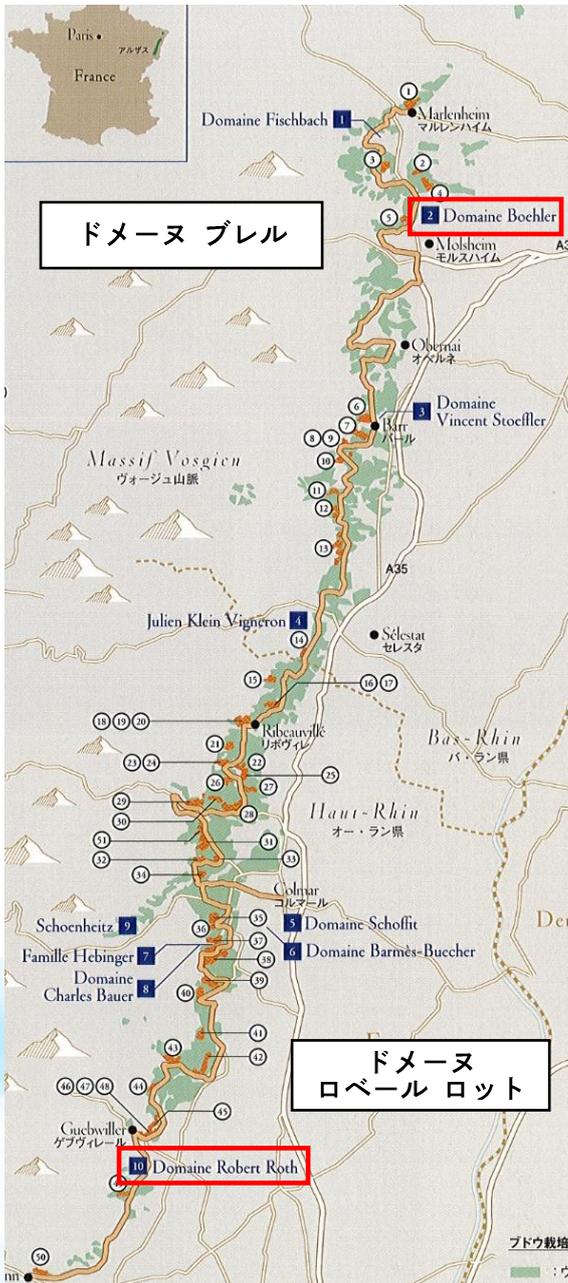
品番：FB-910/JAN：4935919219105/容量：750ml

**¥1,870** (本体価格¥1,700)

# アルザス

～ 現地視察レポート ～

アルザスのワイン生産地域において、北端に近いモルスハイム村の「ドメーヌ ブレル」と、最南端の「ドメーヌ ロベール ロット」。1992年生まれの二人が手掛けるワインは、同じ哲学を持っていながら、それぞれの個性を発揮しています。近い将来アルザスを代表する生産者になると期待させてくれる二人を今年3月に現地訪問致しました。



モルスハイム村、ハネンバルクの畑 / ドメーヌ ブレル

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 6 時点のものです。

# DOMAINE BOEHLER

ドメーヌ ブレル



## 若きヴィニュロンが醸すナチュラルなアルザス ワイン

ドメーヌ ブレルは、アルザス北部・バ＝ラン県の首都ストラスブールから、西に約 25km 進んだ位置にあるモルスハイム村の家族経営のドメーヌです。現在は、7 代目に当たる 1992 年生まれのジュリアン ブレルがワイナリーを引き継いでいます。ジュリアンは、ディジョンの大学で葡萄、ワイン、テロワールの修士号を取得後、シャトー シュヴァルブランなど国内外のワイナリーで経験を積みました。2016 年から実家であるドメーヌ ブレルに戻り、2018 年には両親から正式に経営を引き継ぎました。同年、葡萄栽培をオーガニックへと転換し、2021VT より有機認証 (AB、ユーロリーフ) がラベルに表示可能となりました。

「テロワールが持つスタイルがあるので、私はそれをそのまま醸造しています」

ジュリアンは、モルスハイムのテロワールやヴィンテージの特徴を、ありのままにワインにしています。発酵の際には、あらかじめ一部の葡萄を収穫して潰しておき、果皮に付着する天然酵母によって自然発酵させ、それをスターターとしてプレス果汁に加えています。収穫については、糖度が十分に上がっていたとしても、葡萄が最大限にアロマを発揮できるように、フェノールが成熟するのを待ちます。そのため、ワインのアルコール度数が高くなる年もあります。しかし、ジュリアンは、これこそがナチュラルで、テロワールのありのままの姿を映したワイン造りだと考えています。

ジュリアンは、「私にとって、ワイン造りで最も大切なものは畑です。ワインメーカーは畑に出て、テロワールを理解し、個々のヴィンテージを感じる必要があります。そして、偉大なテロワールを表現したワインにするには、ワインをあるがままに任せることです」と語ります。畑は細かい区画に分かれ、それぞれが異なる多様性を持っています。ジュリアンは、個々の区画、土壌の特徴を見て、それぞれの個性をワインに表現したいと考えています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 6 時点のものです。

例えば、2020VTのクレマンがエクストラ ブリュットに変更となりましたが、「これはヴィンテージに合わせた造りをした結果です。2021VTは葡萄の酸度が高かったため、ブリュットにしてバランスを取る予定です」とジュリアンは語ります。その他にも、2020VTのようにアルコール度数が15%を超えるピノ ノワールも年によってスタイルを変えます。ブレルでは、毎年スタイルが変わることの方がむしろ当たり前と言ってもよいでしょう。多くの生産者がヴィンテージに沿ったワイン造りを行っているのですが、ブレルほどテロワールとヴィンテージの特性を最大限に表現したいと考え、実践している生産者はいないのではとも感じるほどです。それが、ドメーヌ ブレルの魅力の一つと言えます。



### ハネンベルクの畑

モルスハイム村のリュー ディで、標高は220~270m、東向きの斜面に位置し風通しが良い。「雄鶏の山」を意味する。0.5ha所有。表土が20~30cmと薄く、石灰岩の非常に痩せた土壌。収量も少なく、収穫は最後に行う。1列ずつ畝を耕し、地中の微生物の活性化を促し、土にパワーを与える。たいへん日当たりが良いため、草を長く伸ばし、土の乾燥を防ぐ。この畑からは非常にデリケートで繊細なリースリングが育つ。



### ブリュデルタール (グラン クリュ) の畑

ブリュデルタールはブレル家が18世紀に取得したドメーヌのルーツともいえる重要な畑。ハネンベルクと同じ土壌だが、南向きの斜面に位置。よりパワフルになり、スパイシーな要素も出る。2022年にピノ グリの台木に1947年に植えたリースリングの枝を接木している。樹齢の古い葡萄樹のためとても良い葡萄になる。



(写真左) この写真にほとんどが収まってしまいそうなほど、非常に小さなセラー。



(写真中央&右) クラビティ フローを導入。ロベール ロットのヴィクトールは「街中にあるドメーヌは大変」と話していましたが、2階までどのようにプレス機を持ち上げたのが気になってしまうような狭い場所でもグラビティフローを実現していることに驚き。



## 近年のヴィンテージについて

**2022VT** ……良い年だが、非常に暑く、雨が少なく乾燥していたとても難しい年でした。

**2021VT** ……冷涼で雨が多く軽やかで酸の多いVTです。夏が無いと思うほど涼しかったです。アルコール度数が興味深く、2021VTは13~13.5%、2022VTは12.5%です。暑い年である2022VTのほうが低いのは、除葉を行ったことで、葡萄が糖分を蓄積することをやめたためです。

### 現地視察スタッフより

セラーの雰囲気や規模感から一瞬ドメーヌ ビュルルがよぎりましたが、規模だけでなく、ワインから受ける印象も近いものがあります。良い意味でフランスの片田舎を思わせる雰囲気があり、ワインを口に含むと現地にトリップしたかのような地酒感を感じさせてくれます。これはビュルルのワインの魅力の一つですが、ブレルもまた唯一無二のアルガスワインではないかと思わせてくれる生産者です。



非常に痩せた急斜面に位置する畑のため、収量は17hl/haしかありません  
「生き生きとした果実味と感動的な力強さ」を持つクリュ



## ハネンベルク リースリング 2020

### Hahnenberg Riesling

モルスハイム村のリュー ディ「ハネンベルク=雄鶏の山」は東向きの斜面に位置しています。土壌は表土の薄い白亜を含む石灰岩で、たいへん水はけのよい場所です。標高は220~270m、葡萄の平均樹齢は30年です。非常に痩せた土壌の急斜面のため収量は17hl/haとたいへん低いですが、非常に透明感のあるリースリングが出来ます。手摘みで収穫した葡萄は10時間ほどかけてゆっくりと压榨します。発酵は葡萄の果皮についている天然酵母を使い、ステンレスタンクで行います。温度は22度以下にコントロールします。アルコール発酵後、マロラクティック発酵を行います。熟成もステンレスタンクで、収穫の翌年の4月まで澱と共に寝かせます。

★「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2023」93点

【白・辛口】国/地域等：フランス/アルザス 生産者：ドメヌ プレル

葡萄品種：リースリング 熟成：ステンレスタンク

品番：FC-477/JAN：4935919314770/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

#### スタッフのテイスティングコメント (現地視察にて)

- ・複雑なミネラル感があり、味わいに奥行きがある。
- ・酸と果実味のバランスが素晴らしい、緩みがなく引き締まっている。

丸みがあり、若いうちから楽しめるみずみずしさが特徴です



## ライメン シルヴァネール 2020

### Leimen Sylvaner

モルスハイム村のリュー ディ「ライメン」は斜面の上部に位置し、土壌はマールを含む粘土質です。「ライメン」の区画の粘土質土壌は保水性が高く、冬に降った雨をしっかりと蓄積します。この土壌からはふくよかた丸みがあり、それでいて瑞々しく、若いうちから楽しむことが出来ます。標高は260~300m、葡萄の平均樹齢は45年です。手摘みで収穫した葡萄は4時間半ほどかけて压榨します。発酵は葡萄の果皮についている天然酵母を使い1,300Lのフードルで行います。温度は22度以下にコントロールします。アルコール発酵後、マロラクティック発酵を行います。熟成は澱と共に同じフードルで収穫の翌年の8月まで行います。

★「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2023」91点

【白・辛口】国/地域等：フランス/アルザス 生産者：ドメヌ プレル

葡萄品種：シルヴァネール 熟成：フードルで澱と共に熟成

品番：FC-476/JAN：4935919314763/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

「この畑は、黄色い果実のアロマを持つ力強いワインを生み出します」



## ファン ピノ グリ 2020

### Pfann Pinot Gris

モルスハイム村のリュー ディ「ファン」はシェーファーシュタインの中の小区画です。標高は200~220m、葡萄の平均樹齢は28年です。マールを含む粘土質土壌です。昼夜の気温差が大きいので、葡萄の成熟は非常に早いのが特徴です。手摘みで収穫した葡萄は12時間をかけてゆっくりと压榨します。発酵は葡萄の果皮についている天然酵母を使い、ステンレスタンクで行います。温度は22度以下にコントロールします。アルコール発酵後、マロラクティック発酵を行います。熟成は228Lのブルゴーニュ樽で、収穫の翌年の8月まで澱と共に寝かせます。水分が十分に供給される粘土質土壌と独自のミクロ クリマがふくよかで力強いワインを生み出します。

【白・辛口】国/地域等：フランス/アルザス 生産者：ドメヌ プレル

葡萄品種：ピノ グリ 熟成：228Lのブルゴーニュ樽で澱と共に熟成

品番：FC-478/JAN：4935919314787/容量：750ml

¥3,740(本体価格¥3,400)

モルスハイムの土地を反映した、アロマティックかつ芳醇でしなやかなワイン



## モルス 2021 Molse

モルスハイムにある畑の標高は200~330m、平均樹齢25年です。土壌は50%が粘土、50%が石灰岩です。手摘みで収穫した葡萄はすぐにセラーに運び、除梗せずに4時間半ほどかけてプレスします。アルコール発酵は葡萄の果皮についている天然酵母を使い、ステンレスタンクで行います。温度は22度以下にコントロールします。収穫の翌年の6月まで澱と共に熟成させます。アルコール発酵後、マロラクティック発酵を行います。

★「ル ギド デ メイユール ヴァンド フランス 2023」90点



【白・辛口】国/地域等：フランス/アルザス 生産者：ドメヌ ブレル  
葡萄品種：ピノ ブラン40%、シルヴァネール40%、ミュスカ12%、リースリング5%、ゲヴェルツトラミネール3%  
熟成：ステンレスタンクで澱と共に熟成 有機認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-473/JAN：4935919314732/容量：750ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)

2021VTは、赤のトップ キュヴェ、ザイラーの区画の葡萄もブレンドしています

## モルス ピノ ノワール 2021 Molse Pinot Noir

モルスハイム村の複数の区画の葡萄で造ります。収穫は畑で丁寧に選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄の85%を除梗し、残りは全房です。発酵は天然酵母により、温度コントロールしたステンレスタンクで約12時間行います。その間、ルモンタージュを行います。熟成は樽で数ヶ月行い、フィルターをかけずにボトルリングします。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/アルザス 生産者：ドメヌ ブレル  
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：樽で数ヶ月 オーガニック認証：AB、ユーロリーフ



品番：FC-694/JAN：4935919316941/容量：750ml

スタッフのテイastingコメント  
(現地訪問にて)

- ・重すぎず、しっかりとした酸があり、きれいな印象のピノ ノワール。
- ・細かなタンニンがあり、非常に美味しい。

**¥3,520**(本体価格¥3,200)

## 貝殻石灰岩土壌が特徴的な区画「ザイラー」からのピノ ノワール ドメヌ ブレルが造る赤ワインのトップ キュヴェ



## ザイラー ピノ ノワール 2019 Seiler Pinot Noir

「ザイラー」の区画の深い部分は固いムッセルカルク(貝殻石灰岩)の土壌です。畑の標高は200~240m、グラン クリュのブリュデルタールの下に位置し、同じ南南東を向いていますが、グラン クリュよりも緩やかな斜面で、土壌には花崗岩質の粘土がより多く含まれています。また谷壁に囲まれているため、気温差が激しく、日中は暑く、夜間は涼しくなります。土壌、そして昼夜の気温差のおかげで葡萄に豊かなアロマを与え、フェノール類の成熟が進みます。葡萄の平均樹齢は30年です。収穫は畑で丁寧に選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄の85%を除梗、残りは全房です。発酵は天然酵母により、温度コントロールしたステンレスタンクで約15日間行います。その間、ピジャージュ、ルモンタージュを行います。熟成は樽で12ヶ月、その後、さらにステンレスタンクで6ヶ月熟成させます。フィルターをかけずにボトルリングします。若いうちから美味しく飲めますが、10年の熟成にも耐えるポテンシャルを備えています。2021VTは生産せず、モルスにブレンドしました。

★「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/アルザス 生産者：ドメヌ ブレル  
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：樽で12ヶ月熟成後、ステンレスタンクで6ヶ月

品番：FC-526/JAN：4935919315265/容量：750ml

**¥4,950**(本体価格¥4,500)

## 3つの品種をブレンドして造る、ドザージュ控えめのクレマン ダルザス



## クレマン ダルザス ブラン エクストラ ブリュット 2020 Crémant d'Alsace Blanc Extra Brut

クレマンには3種類の葡萄をブレンドしています。ピノ ブランはフレッシュさ、シャルドネはボディ、そしてオーセロワはしなやかさと丸みを与えてくれます。3種類の葡萄は同じ畑で栽培していますが、畝がそれぞれ別になっているため、厳密に言えば混植ではありません。畑の標高は200~220m、平均樹齢20年です。手摘みで収穫した葡萄はすぐにセラーに運びます。約3時間かけてやわらかくプレスします。ベースワインの発酵は葡萄の果皮についている天然酵母を使い、ステンレスタンクで行います。収穫の翌年の春まで澱と共に寝かせます。その後、瓶に移し替えて瓶内で二次発酵させます。ボトルで12~18ヶ月熟成させています。ドザージュを控えめにすることで、きりりとした味わいの辛口に仕上げられています。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> 国/地域等：フランス/アルザス  
生産者：ドメヌ ブレル 葡萄品種：ピノ ブラン、オーセロワ、シャルドネ

品番：FC-472/JAN：4935919314725/容量：750ml

**¥3,520**(本体価格¥3,200)

# DOMAINE ROBERT ROTH

ドメーヌ ロベール ロット



## 厳しい畑仕事が生む、品質重視のアルザス ワイン

ドメーヌ ロベール ロットは、アルザスワイン街道の南端に位置するスルツ村の家族経営のドメーヌです。現在は、1992 年生まれのヴィクトール ロットが、4 代目としてワイナリーを引き継いでいます。ヴィクトールは醸造学を学び、地元のアルザス(ツィント フンブレヒト)、そしてシャンパーニュ(ルイ ロデレール)、トスカーナ、オレゴン、スイスなどで様々な経験を積んだ後、2017 年にドメーヌに戻りました。所有する畑 21ha です。先代の父と叔父の代からオーガニック栽培に転換を進め、2016 年にすべての畑を転換、2019 年にエコセールの認証を取得しました。2017VT からは、必要最小限の SO<sub>2</sub> を除き、酵素や酵母などの醸造上の添加物を使用せず、人的介入の少ないワイン造りを行なっています。

「悪い葡萄から良いワインを造るといような、魔法のような方法はありません。  
厳しい畑仕事をして、ハンドクラフトの品質重視のワインをつくりたいです」

ロベール ロットでは、テロワールの本質を引き出すには、厳格かつ責任を持った畑の管理が必要だと考えています。葡萄樹とそのバランス、生育サイクル、そして環境に配慮した栽培を行っています。約 60 に分かれた区画のすべてにおいて、常に綿密な観察を行いながら作業を行います。栽培には化学肥料、除草剤、殺虫剤は一切使用していません。病害対策にはボルドー液、また肥料にはオーガニックのコンポストを使用しています。除草剤を使うかわりに土を耕します。耕すことで土が圧縮するの防いでいます。これにより土壌が活性化し、畑周辺の生物環境を守り、環境への影響が少なくなります。

「ワイン造りで一番重要なのは畑仕事です。ワインの品質は、畑で 99%決まります。畑の時点での葡萄のクオリティを 100%キープすることが重要です。畑で良い仕事をして、完璧に熟した葡萄を得ることができれば、セラーではほとんどやることはありません。葡萄の品質を落とさないよう、ミスをしないようにするだけで良いワインが出来ます。悪い葡萄から良いワインを造るといような、魔法のような方法はありません」とヴィクトールは語ります。



また、最新鋭の機械を導入した収穫も哲学の一つです。機械が入れないようなところや、畝の並びが自然でないところだけ手摘みをしています。「アルガスでも私たちだけしかやっていないのではないかと思います。私たちは、収穫用の機械を3年に1回買い換えています。現在は、3段階の選別機能を備えた最高の収穫機を所有しています。最新鋭の機械は非常に高価ですが、他の生産者にも機械を貸し出すことで賄うことができます。畑からセラーへのロジスティックは極めて重要です。そのため、最高品質のワインにも機械収穫の葡萄を使用しています。葡萄畑はすべて、セラーから2km圏内に位置しているため、収穫から20分以内にプレスが出来る環境となっています。それはつまり、葡萄が酸化する前に搾汁できるということです。多くの生産者は葡萄を収穫した後、酸化を防ぐためにSO<sub>2</sub>を添加しますが、私たちはそれを行わずに済みます」とヴィクトールは語ります。

## セラー内は、湿度、温度が限りなく自然に管理されています

セラーは元スルツ村の中心にありましたが、規模の拡大などを見据え、1968年にスルツ村の郊外（現在の場所）にセラーを建設しました。18世紀に小麦を精製する水車小屋があった場所で、建物の下に川が流れており、セラーは低温に保たれます。セラー内の温度、湿度は限りなく自然に管理出来、とても効率の良い構造です。将来的に20万本貯蔵できることを目指して、倉庫を少し拡張する予定です。



収穫量大幅減で空のタンクも多い。例年こんなことはないとのこと。

(写真左) クラビティ フローを導入。プレス機は1階にあり、地下のセラーに果汁を流すことができる。(写真右) アルガスの伝統的な大樽。

## 「澱はワインに重要な要素であり、取り除くと味わいの50%を失ってしまいます」

収穫した葡萄は低い圧力で、空気圧プレスでゆっくりと時間をかけて圧搾します。絞った果汁は一晩冷却して、澱を沈めタンクに移します。異なる土壌の個性を保つために区画ごとに醸造します。醸造は可能な限り人の手を加えず、何もしない方針を取っています。醸造上の操作、補糖、酸の調整、酵母の添加、清澄などは必要ないと考えており、一切行っていません。保存のためにわずかな量の亜硫酸を添加するのみです。アルコール発酵は酵母を添加せず、葡萄およびセラーに存在する天然酵母により偶発的に行われます。テロワール、区画の持つ、その土地の独自の個性を表現したいと考えているためです。そのため個々に違いがあり、発酵は数週間から数ヶ月間続くこともあります。マロラクティック発酵も自然に任せています。どのような場合でも意図的に発生させることや、止めることはありません。発酵後、澱と共に12ヶ月、ワインによっては24ヶ月の間、ゆっくりと熟成させます。澱と寝かせることでテロワールの個性が際立ちます。

「澱はワインに重要な要素であり、もし取り除くと50%の味わいを失ってしまいます。また発酵についてですが、例えば、ミッテルブルクのリースリングは、発酵に12ヶ月以上かかる場合もあります。かたやホーンシュタイン リースリングは3~4週間で発酵を終えます。全く同じ醸造方法でも畑の向き、日の当たりによってワインの性質も異なります。ミッテルブルクとホーンシュタインは同じ丘に位置していますが、ホーンシュタインは東向きで成熟が早く、若いうちから飲みやすいスタイルになります。ミッテルブルクは南向きで、熟成に時間がかかり、リリースも遅いです」とヴィクトールは語ります。

## 近年のヴィンテージについて

**2022VT** ……非常に暑い年であったため、収量制限を行いました。アルガスの平均収穫量よりも40~50%低くなりました。収量制限をしたため、暑い年でも酸を保ち風味豊かとなりました。前年の2021VTの生産量が少なかったため、リユー ディ クラスはボトルで12ヶ月寝かせますが、その他は早めにリリースする予定です。

**2021VT** ……収穫量は通常の90%減。非常に雨が多く、通常20銘柄を生産していますが、2021VTはクレマン、テール ド グレ シリーズ、オレンジワインにすべてブレンドしました。生産量が大幅に少ないため空のタンクが多くあります。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年6時点のものです。

## 『Les Jeunes Vignerons d'Alsace』

### アルザスの若手生産者たちのグループの代表として活躍

ヴィクトールは、2016年に設立されたアルザスの若手生産者たちのグループ『Les Jeunes Vignerons d'Alsace (レ ジュヌ ヴィ ニュロン ダルザス)』に加入しており、2022年からは代表を務めています。このグループは、サステナブルな葡萄栽培に取り組み 地元のワインの普及に努める、40歳未満の独立した生産者を対象としたものです。「ドメーヌ ブレル」のジュリアンもこのグループに加入しています。実は2人は高校の同級生で親しい友人とのことです。「ジュリアンとは、地域は離れていますが、お互いにワイン造りの哲学は同じで、非常に仲が良いです。2人とも厳しい畑仕事をして、ハンドクラフトの品質重視のワインを造りたいという、全く同じ考えを持っています。ジュリアンと私のワインを扱うというのは、これ以上ないくらいの組み合わせを選んでいただけたのではないかと思いますよ!」。1992年生まれの二人が手掛けるワインは、同じ哲学を持っていながら、それぞれの個性を發揮しています。

#### 現地視察スタッフより

取引を開始する前、最初に届いたサンプルを試飲した際、なぜコクや旨味がこんなにもあるのかという印象を受けましたが、ラッキングの際オリを取り除かずにタンクに戻し、長期間コンタクトさせるという説明を聞き、納得させられました。野生酵母へのこだわりやオリに対する考え方などのこだわりもありますが、説明の仕方や試飲の順番など彼はとても理路整然としています。そして、一概に機械は良くないと考えるのではなく、機械で収穫することで酸化を防ぎ、SO<sub>2</sub>を使わなくても良いなど非常に現実的な考えもあります。自然派かそうでないかは問題ではなく、良いワインを造るために何をすれば良いか、それをまっすぐに考えている生産者だと感じました。強い信念、哲学を持ち、自分が思う最高のワイン造りを目指している姿は、ドメーヌ ブレルのジュリアンにも共通するものを感じました。



120本  
限り

オルシュヴィレールブルクの2つの品種をブレンドして造るトップ キュヴェ  
ヴィクトールの創造性が存分に発揮された力強い味わい

### モン サン ジョルジュ 2017

Mont Saint Georges

ヴィクトールの創造性を最大限に表現した「レ コンポジション(作品)」シリーズです。複数品種のアッサンブラージュ、単一または複数の区画から選別し、アルザスワインの表現の幅をもっと自由に広げたいというコンセプトに基づいて、規定にとらわれず自由な発想で造られます。

リュー ディ「オルシュヴィレールブルク」のシルヴァネールとピノ グリのブレンドによるワインです。南向き、マールと砂岩の土壌です。葡萄の平均樹齢は35年、収量は50hL/haです。「オルシュヴィレールブルク」の中心エリアはかつてアルスヴィラー (Alswiller) という村でしたが13世紀に壊滅してしまいました。フランス革命前まで残されていた「サン ジョルジュ (聖ゲオルギエス)」に捧げられた教会が有名でした。現在は葡萄畑になっている丘の名前だけが残されています。シルヴァネールとピノ グリは一緒に収穫します。収穫した葡萄を空気圧プレスで圧搾し、澱下げします。アルコール発酵、熟成は天然酵母を用い、樽で行います。発酵後、澱と共に18ヶ月熟成させた後、フィルターをかけずにボトリングします。集約がありリッチ、樽に由来するローストやミネラルのニュアンスがあり、長く、少し塩っぽさを感じる余韻があります。



【白・辛口】国/地域等：フランス/アルザス 生産者：ロバール ロット  
葡萄品種：シルヴァネール、ピノ グリ 熟成：澱と共に18ヶ月  
品番：FC-613/JAN：4935919316132/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)



単一畑のテロワールの個性を表現した上級キュヴェ「リュウ ディ」シリーズ  
スモーキーなアロマ特徴的で、複雑な旨味と力強さがあります

ホーンシュタイン ゲヴェルツトラミネール 2019  
Hornstein Gewürztraminer

250本限り

リュウ ディ「ホーンシュタイン」はマールを多く含む石灰と砂岩の土壌、東向きで他よりも冷涼な気候です。平均樹齢は40年、収量は39hL/haです。9月末に収穫した葡萄は空気圧プレスで搾り、澱下げします。アルコール発酵とマロラクティック発酵は天然酵母を用い、ステンレスタンクで行います。澱と共に翌年の8月まで約9~10ヶ月、ステンレスタンクで熟成させます。この畑から出来るワインは力強いのが特徴です。スモーキーなアロマが特徴的で、口に日含むと最初に丸みを感じられますが、すぐに温かみを感じ、かすかに感じる苦みや塩味、スモーキーなタッチは和食の表現に使われる「旨味」と表現してもよいかも知れません。口に含むと非常に複雑なフレーバーがあります。香ばしいトーストやオレンジピールの豊かな風味が広がります。余韻を感じるかすかな甘さが全体のバランスを保っています。

【白・やや辛口】国/地域等：フランス/アルザス 生産者：ロバール ロット  
葡萄品種：ゲヴェルツトラミネール 熟成：ステンレスタンクで澱と共に9~10ヶ月  
品番：FC-614/JAN：4935919316149/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



単一畑のテロワールの個性を表現した上級キュヴェ「リュウ ディ」シリーズ  
砂質土壌の特徴が表れた、柔らかくしなやかな口当り

オルシュヴィレールブルク ピノ ノワール 2020  
Orschwillerbourg Pinot Noir

60本限り

「オルシュヴィレールブルク」はマールと砂岩の深い土壌で南向き、斜度5%の非常にゆるやかな斜面です。平均樹齢は40年、収量は45hL/haです。このリュウ ディからは常に深みがあって肉厚で、十分なタンニンを持つ赤ワインが生まれます。収穫した葡萄の20%を3週間、低温マセラシオンします。アルコール発酵は天然酵母で行います。発酵後、樽に移し11ヶ月オーク樽(10~15%新樽)で熟成させます。フィルターをかけずにボトリングします。カシスを思わせる果実のアロマが特徴的で、口当たりは非常にしなやかです。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/アルザス 生産者：ロバール ロット  
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：オーク樽(10~15%新樽)で11ヶ月  
オーガニック認証：ユーロリーフ  
品番：FC-615/JAN：4935919316156/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

WANDS 2023 5-6月号 「アルザス ピノ ノワール」特集に掲載されました！

- ・(テイスティングした7本のリュウ ディ ピノ ノワールの中で)唯一の砂質土壌のピノ ノワールがなかなか良かった。特に香りが充実していて、お花の香りも果実の香りもきれいにできていました。(名越康子氏のコメント)
- ・私もこれがお気に入り、軽快なところもありながら、歯応えのあるフルーツの香りがきれいにできて、火打石のような鉱物的な感じも受けました。樽もキレイに溶け込み、調和が取れています。(森本美雪氏のコメント)



異なる個性を持つ品種の多様性を組み合わせて造る、  
アルザスらしいエデルツヴィッカーです

レ テール ド グレ エデルツヴィッカー 2019  
Les Terres de Gres Edelszwicker ※無くなり次第2020VTに切り替わります

畑の土壌はピンク色の砂岩です。様々な区画で育つ葡萄品種をブレンドし、個性的でありながら調和のとれたワインに仕上げられています。異なる個性を持つ品種の多様性がうまく合わさっています。それぞれの品種のブレンド比率はヴィンテージごとに異なります。9月末に収穫した葡萄は空気圧プレスで搾り、澱下げをします。アルコール発酵は天然酵母を用い、ステンレスタンクとフードルで行います。澱と共に約10ヶ月熟成させます。非常にフレッシュ、シンプルでありながらしっかりとした骨格、ボディがあり、バランスのとれた心地よい味わいです。

【白・辛口】国/地域等：フランス/アルザス 生産者：ロバール ロット  
葡萄品種：ピノ ブラン、オーセロワ、ピノ グリ、リースリング、シルヴァネール、ミュスカ  
熟成：澱と共に約10ヶ月

品番：FC-609/JAN：4935919316095/容量：1,000ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

## ロベール ロットを知るのにふさわしい、 スタンダードクラス「テール ド グレ」シリーズ

ロベール ロットの畑の土壌は様々に異なる特徴を持っていますが、大部分に共通するのが砂岩（グレ）です。そのため、スタンダードのキュヴェのシリーズにこの名前がつけられています。アルコール発酵とマロラクティック発酵は天然酵母を用います。発酵と熟成はともにステンレスタンクで行います。



### レ テール ド グレ ピノ ブラン 2020

300 本限り

#### Les Terres de Gres Pinot Blanc

スルト村の「カルタッカー」という畑の、複数区画の樹齢の古いピノ ブランをブレンドします。非常にフルーティでフレッシュ、ミラベルのような、肉厚で繊細な酸味のある黄色い果実をかじった時のニュアンスがあります。畑の土壌はマール、石灰岩、ピンク色の砂岩です。9月末に収穫した葡萄は空気圧プレスで搾り、澱下げをします。きれいな澱とともに翌年の4月まで約6ヶ月熟成させます。

【白・辛口】国/地域等：フランス/アルザス 生産者：ロベール ロット  
葡萄品種：ピノ ブラン 熟成：ステンレスタンクで澱と共に約6ヶ月  
オーガニック認証：ユーロリーフ



品番：FC-610/JAN：4935919316101/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

### レ テール ド グレ リースリング 2021

180 本限り

#### Les Terres de Gres Riesling

主に「ミッテルブルク」と「オルシュヴィレールブルク」という2ヶ所のリュージュの、複数区画の樹齢の若い葡萄をブレンドしています。輝きがあり綿密で、柑橘系の果実を思わせるフレッシュで爽快な印象があり、ジューシーなフレーバーが食欲をそそります。9月中旬に収穫した葡萄は空気圧プレスで搾り、澱下げをします。きれいな澱と共に翌年の4月下旬まで約6ヶ月熟成させます。

【白・辛口】国/地域等：フランス/アルザス 生産者：ロベール ロット  
葡萄品種：リースリング 熟成：ステンレスタンクで澱と共に約6ヶ月  
オーガニック認証：ユーロリーフ



品番：FC-611/JAN：4935919316118/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

### レ テール ド グレ ピノ ノワール 2021

180 本限り

#### Les Terres de Gres Pinot Noir

主に「ミッテルブルク」と「オルシュヴィレールブルク」という2つのリュージュの樹齢の若い葡萄を使用しています。フルーティですが、しなやかでしっかりとしたタンニンが感じられます。9月初旬に収穫し、除梗します。ステンレスタンクで翌年の8月末まで約10ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/アルザス 生産者：ロベール ロット  
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：ステンレスタンクで約10ヶ月

品番：FC-612/JAN：4935919316125/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



## ルイ ロデレールでの研修を経たヴィクトールが手掛ける ボディがあり、生き生きとした、充実感のある素晴らしいクレマン

### クレマン ダルザス ブリュット ド グレ ブランド ブラン 2020

#### Crémant d'Alsace "Brut de Gres" Blanc de Blancs

三疊紀のピンク色の砂岩土壌のピノ ブランを主体に、オーセロワをブレンドして造るヴィンテージ入りのブランド ブランです。ヴィクトールはシャンパーニュのルイ ロデレールでも研修し、醸造学やビオディナミ栽培について理解を深めています。葡萄の果皮由来の天然酵母を用い、全体の3分の2をステンレスタンク、3分の1をフールド（樽）で発酵させています。熟成期間は22ヶ月です。ドザージュの量を少なくしており、極めて辛口に仕上げられています。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> 国/地域等：フランス/アルザス  
生産者：ロベール ロット 葡萄品種：ピノ ブラン、他

品番：FC-608/JAN：4935919316088/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

ジュゼッペ マッラーノ

**GIUSEPPE MARRANO**

ワイナリーを設立したパオロ  
マッラーノの息子。現在カン  
ティーナのオーナーを務める。



PODERE  
29

ポデーレ  
ヴェンティノーヴェ



プーリア北部の土着品種で  
最高峰のワインを造る生産者



ポデーレ 29 は、プーリア北部、フォッジャ県チェリニョーラのボルゴ トレッサントで、パオロ マッラーノと息子のジュゼッペ、そしてパオロの弟ミケーレによって運営されています。2007 年に設立された若いワイナリーでありながら、イタリアを代表するワインガイドのひとつ『ルカ マローニ』で、毎年高評価を得ています。ワイナリー名の由来は、第 1 次世界大戦後に退役軍人に土地の貸与が行われた際、ここが 29 区画目のポデーレ（農場）だったためです。ラベルには桑の木（ジェルソ）が描かれています。祖父が別の場所に持っていた土地では、桑の木が枯れそうになっていました。それを、現在のカンティーナがある場所に移動させてみたところ、元気を取り戻してくれたので、「再出発」という意味を込めてカンティーナのシンボルにしています。



プーリアといえば、南部の品種であるプリミティーヴォやネグロアマーロが有名ですが、ポデーレ 29 がこだわるのは北部ならではの土着品種、白葡萄のフィアーノ ミヌートロや、黒葡萄のネーロ ディ トロイア（ウーヴァ ディ トロイア）です。知名度は低いものの、独自の個性を持っています。どちらも栽培が難しく、生産を止めてしまう生産者も多い中で、ポデーレ 29 はあえて栽培を続けています。「プーリアは大量生産で質の低いものが多い。自分達は、デリケートで栽培の難しい葡萄品種を使い、他の人のやっていないワインを造りたい」とジュゼッペは話しています。『ルカ マローニ』では、すでにネーロ ディ トロイアのスペシャリストとしてもその地位を確立しています。

### 2019VT からオーガニック認証を表示

畑では、以前から有機栽培を取り入れていましたが、2018  
ヴィンテージに ICEA とユーロリーフの有機認証を取得し、  
2019 ヴィンテージからラベルにも表示できるようになりました。



「今回、有機認証を得たことは私達にとって重要なターニングポイントとなります。ワイン造りをする上で、自然環境に対する私達の配慮を裏付けるものだからです」とジュゼッペは語っています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 6 時点のものです。

## 樹上で乾燥させることで凝縮した葡萄から仕込む ポデーレ 29 が造るネーロ ディ トロイアの最上級品



### ジェルソ ドーロ 2018 Gelso D'Oro

ポデーレ 29 がネーロ ディ トロイア 100%で造り上げる、最上級のワインがジェルソ ドーロです。名前の通り、ラベルには黄金色の桑の木が描かれています。畑はジェルソ ネーロと同じですが、葡萄を選別し、樹上乾燥させて使用しています。濃いルビーレッドの色合い。皮の黒い果実のアロマの後からココアやシナモン、クミン、ジュニパーの香りが感じられます。口当たりはリッチでフルボディ、ほどよいタンニンはベルベットのようになやかで、長くバランスのとれた余韻があります。栽培はコルドン スペロナート。植栽密度は 4000 本/ha です。収穫の時期になると葡萄を選別して、房を枝から切ってワイヤーにつるし 6~10 日間自然の中で乾燥させます。10 月初旬に収穫します。マロラクティック発酵後、フレンチオークのバリック（新樽）で 8 ヶ月、さらにステンレスタンクで 2 ヶ月熟成させます。



★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2021」96 点、「ガンベロ ロッソ ヴィーニ ディタリア 2021」赤 2 グラス。

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/プーリア/IGP プーリア  
葡萄品種：ネーロ ディ トロイア（ウーヴァ ディ トロイア）  
熟成：フレンチオークのバリック(新樽)で 8 ヶ月  
品番：I-643/JAN：4935919056434/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

## 『ルカ マローニ 2022』で 95 点を獲得！ ネーロ ディ トロイアの特徴が表現されています

### ジェルソ ネーロ 2020 Gelso Nero

プーリアの北部だけで栽培されるデリケートな品種ネーロ ディ トロイアからのワイン。垣根仕立てです。葡萄が成熟して、今一番良い状態を迎えています。10 月初旬に収穫します。マロラクティック発酵後、ステンレスタンクで約 6 ヶ月熟成、その後瓶で 6 ヶ月寝かせています。紫がかった濃いルビーレッド。ブラックベリーやチェリー、プラム、イチジクなどの果実の豊かな香り、少しブラックペッパーやクローヴを思わせるスパイスのニュアンス。口に含むと、肉厚でボリュームがあり、しっかりとしたタンニンが感じられます。余韻にはフローラルな香りが漂います。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」95 点

※無くなり次第 2021VT に切り替わります。



【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/プーリア/IGP プーリア  
葡萄品種：ネーロ ディ トロイア（ウーヴァ ディ トロイア）  
熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月 有機認証：ユーロリーフ  
品番：I-642/JAN：4935919056427/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)





『ルカ マローニ 2023』で93点を獲得！  
フィアーノ ミヌートロらしいアロマティックな風味が特徴です

ジェルソ ビアッコ 2021  
*Gelso Bianco*

ミヌートロは、13世紀からプーリアで栽培されていました。フィロキセラ禍以降、忘れ去られていましたが、近年再び注目を浴びるようになりました。プーリアの北部でしか栽培されていません。この品種の特徴である豊かなアロマと複雑な風味を最大限引き出すようにしています。糖分を上げるのが難しい品種なので、除葉し2ヶ月程葡萄の房に日光を当てます。それによって水分が飛び、糖度が上がります。濃い麦わら色。春の花々、果肉の白い果物、香り高いハーブの集約されたエレガントなアロマ。口に含むと、豊かなボリュームが感じられます。しっかりとした骨格、生き生きとした酸、アロマティックなフレーバーの3つの要素がバランスよく構成された、フレッシュなワインです。葡萄園面積は6haです。9月初旬～中旬に収穫します。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」93点

【白・辛口】 国/地域等：イタリア/プーリア/IGP プーリア  
葡萄品種：フィアーノ ミヌートロ  
熟成：ステンレスタンクで6ヶ月 有機認証：ユーロリーフ  
品番：I-641/JAN：4935919056410/容量：750ml



¥2,420(本体価格¥2,200)

ネーロ ディ トロイアとプリミティーヴォをブレンド  
北部と南部の品種の融合を表すラベルデザインも人気の秘密です

ユニオ 2021  
*Unio*

ユニオは、ラテン語で「結合」の意味です。ネーロ ディ トロイアとプリミティーヴォという二つの土着品種をブレンドしていることから名付け、二つが融合するというイメージから、手と手を合わせたラベルにしました。ブレンドすることで、双方の品種の特徴、良さがあがりながらも上手く融合しています。品種ごとに、温度管理したステンレスタンクで発酵させます。ブレンドした後、バリック（一部新樽）で4ヶ月熟成させます。凝縮されたボリュームのある果実味がとても心地良く、バランスとれた味わいに仕上がっています。

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/プーリア/IGP プーリア  
葡萄品種：ネーロ ディ トロイア 60%、プリミティーヴォ 40%  
熟成：バリック（一部新樽）で4ヶ月 有機認証：ユーロリーフ  
品番：I-852/JAN：4935919058520/容量：750ml



¥2,750(本体価格¥2,500)



南部のプリミティーヴォとは異なり、メリハリのある味わいに仕上げました

アヴィア ペルヴィア プリミティーヴォ 2019  
*Avia Pervia Primitivo*

アヴィア ペルヴィアとは、ラテン語で「可能だと強く信じれば、不可能なことは何もない（成せば成る）」という意味で、プリミティーヴォが植えられていなかったエリアで、高品質の葡萄栽培に成功したことから名付けました。ラベルは、秋になると畑の周りにやってくる鳥が一斉に飛び立つ姿をイメージしています。畑の土壌は砂質ローム。9月の末に収穫します。収穫の時点で糖分は抑えておき、南部に比べて重たくなく、メリハリのある味わいになるよう心がけます。温度管理したステンレスタンクで、定期的ルモンタージュしながら発酵させます。豊かな赤い果実の濃厚なアロマ。非常に調和がとれています。柔らかで心地よい飲み口です。

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/プーリア/IGP プーリア  
葡萄品種：プリミティーヴォ  
熟成：ステンレスタンクで6ヶ月 有機認証：ユーロリーフ  
品番：I-747/JAN：4935919057479/容量：750ml



¥2,090(本体価格¥1,900)





## タヴェル、リラック、シャトーヌフ デュ パプ全てでトップ評価を得る生産者 「ドメーヌ ド ラ モルドレ」 来日セミナーレポート

2023年4月17日(月)、フランス・コート デュ ローヌ南部の生産者「ドメーヌ ド ラ モルドレ」より、販売担当のピエール マラヴァル氏に、弊社営業スタッフ向けの社内セミナーを行なっていただきました。詳しくは右のQRコードよりご確認ください。また、セミナーでは紹介されていないアイテムについても、本紙にてご紹介させていただきます。

URL はこちら <https://www.inaba-wine.co.jp/blog/?id=1683857792-376253&ca=1>



### ①コート デュ ローヌ ロゼ 2021 (左)

*Côtes du Rhône Rosé*

★「ヴィノス 2022.6」90点

【ロゼ・辛口】 国/地域等：フランス/AOCコート デュ ローヌ

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー

オーガニック認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-618/JAN：4935919316187/容量：750ml



70本限り

¥3,300(本体価格¥3,000)

### ②タヴェル ロゼ ラ ダム ルス 2021 (右)

*Tavel Rosé La Dame Rousse*

★「ワイン エンスージアスト 2022.8.1」93点、「デカンター2022.10.1」92点

【ロゼ・辛口】 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOCタヴェル

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー、クレレット

オーガニック認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-620/JAN：4935919316200/容量：750ml



210本限り

¥4,950(本体価格¥4,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年6時点のものです。



### ③コート デュ ローヌ ルージュ 2021 (左)

Côtes du Rhône Rouge

★「ヴィノス 2022.6」90点

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/AOCコート デュ ローヌ

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー、カリニャン、ムールヴェードル

オーガニック認証：AB、ユーロリーフ、デメター

品番：FC-619/JAN：4935919316194/容量：750ml

¥3,740(本体価格¥3,400)



### ④リラック ルージュ ラ ダム ルス 2020 (右)

Lirac Rouge La Dame Rousse

★「ル ギド アシェット デ ヴァン 2023」2星

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOCリラック

葡萄品種：グルナッシュ、シラー

オーガニック認証：AB、ユーロリーフ、デメター

品番：FC-623/JAN：4935919316231/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



250本限り

### ⑤【参考品】リラック ルージュ ラ レイヌ デ ボワ

Lirac Rouge La Reine des Bois

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOCリラック

次回 2020VT

7月中旬頃入荷予定

※価格は未定です。

以下はセミナーでは紹介されていないワインです。  
いずれも貴重な在庫となりますので、完売の際はご容赦ください。

シャトーヌフ デュ パプにおける最上区画「ラ クロー」からのワイン  
凝縮感がありながらもエレガントで、モルドレの個性が存分に発揮されています

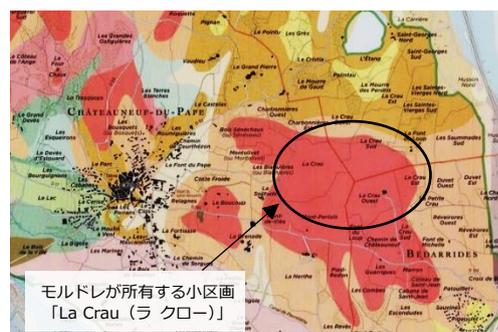
### シャトーヌフ デュ パプ ラ レイヌ デ ボワ

Châteauneuf du Pape La Reine des Bois <木箱 6本入り>

2019VT：74本限り

2020VT：56本限り

エレガンスと集約を兼ね備え、余韻の長さが他のワインとは比べ物にならない、パーフェクトとも言えるシャトーヌフデュ パプです。シリカと小石の混ざった粘土質土壌。収穫量を30hL/haに抑えて造っています。100%除梗します。発酵は50hLのコンクリートタンクを使用。30日という長い時間をかけ、28~30度でゆっくりと発酵させます。30%はオーク樽で、残りはステンレスタンクで熟成させています。透けて通らない深く濃いルビー、なめし革、黒トリュフやコーヒー、凝縮した赤い果実のアロマがあります。ふくよかで集約があり、フレーバーにあふれています。リコリスを思わせるフルーティで長い余韻があります。



【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOC シャトーヌフ デュ パプ

葡萄品種：グルナッシュ、ムールヴェードル、他 熟成：30%オーク樽、残りはステンレスタンク

オーガニック認証：AB、ユーロリーフ、デメター (2020VTのみ)



【2019VT】品番：FC-406/JAN：4935919314060/容量：750ml ¥14,300(本体価格¥13,000)

★「ヴィノス 2021.10」95点、「ワイン アドヴォケイト 2022.5.6」95点、「ワイン スペクテーター2022.1-2月号」94点、「デカンター2022.6」93点

【2020VT】品番：FC-624/JAN：4935919316248/容量：750ml ¥16,500(本体価格¥15,000)

★「ヴィノス 2021.10」95点「ワイン アドヴォケイト 2022.5.6」(92-94)点、「デカンター 2022.4」92点、「ル ギド アシェット デ ヴァン 2023」1星



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 6 時点のものです。



## モルドレの個性が早くから楽しめる秀逸なシャトーヌフ デュ パプ

### シャトーヌフ デュ パプ ラ ダム ヴォヤージューズ Châteauneuf du Pape La Dame Voyageuse <木箱 6 本入り>

2016VT : 80 本限り  
2018VT : 48 本限り

「ラ ダム ヴォヤージューズ」とは「旅をする女性」という意味です。土壌はガレ ルレと呼ばれる丸石の下に粘土とシリカ（珪土）を含む組成です。収穫は選別しながら行います。葡萄は 100%除梗します。選別酵母と天然酵母を使用しています。発酵は 50hL のコンクリートタンクで行います。30 日間の長い醸しを行います。15%を 1〜3 年樽で、85%をステンレスタンクで熟成させます。レイヌ デ ボワとの違いは、よりグルナッシュの比率が高く、熟成のタンクの比率を多くしていることです。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOC シャトーヌフ デュ パプ  
葡萄品種：グルナッシュ 90%、ムールヴェードル 4%、シラー 4%、他  
熟成：1〜3 年樽 15%、ステンレスタンク 85%    オーガニック認証：AB、ユーロリーフ



【2016VT】品番：FC-063/JAN：4935919310635/容量：750ml    **¥8,360**(本体価格¥7,600)  
★「ワイン アドヴォケート#239」94 点、「ワイン スペクテーター2018.11.30」93 点、「ヴィノス 2018.07」92 点

【2018VT】品番：FC-446/JAN：4935919314466/容量：750ml    **¥9,350**(本体価格¥8,500)  
★「ヴィノス 2021.10」92 点、「ワイン アドヴォケート 2020.9.25」90 点



## リラックなどの樹齢の若い葡萄を使用して造るテーブルワイン スタンダードクラスでありながら、モルドレのこだわりと品質の高さに驚かされます

### ラ ルミーズ ド ラ モルドレ ルージュ 2021 La Remise de La Mordorée Rouge

150 本限り

モルドレのシンボルである鳥（ウッドコック）は、森の中の決まった場所に毎年生息します。その場所の名前が「ラ ルミゼ」というところから、このキュヴェ名を付けました。葡萄はリラック、コート デュ ローヌの若い樹齢のものを使用。土壌は、粘土と砂です。平均樹齢は 12 年です。収穫は手摘みで、収穫量は 50hl/ha です。深い赤色で、赤い果実、黒い果実（ブラックベリー、ブラックカラント）、花（スマイル、ポタン）の香りがあります。素晴らしい口当たりで、新鮮さがあります。全ての品種を混ぜて発酵させているため、クリストフは「ポトフワイン」と表現していました。こうすることで互いに味を付け合うそうです。100%除梗し、天然酵母を使いステンレスタンクに入れ最高 25 度で 21 日間の長い醸しをします。全体の 60%がフリーラン、40%にプレスを使用。熟成はステンレスタンクで 7 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/ヴァン ド フランス  
葡萄品種：グルナッシュ、他    熟成：ステンレスタンクで 7 ヶ月    オーガニック認証：AB、ユーロリーフ  
品番：FC-616/JAN：4935919316163/容量：750ml



**3,080**(本体価格¥2,800)

## 各ヴィンテージの入荷量は僅か 120〜180 本の極めて入手困難な白ワイン

### リラックブラン ラ レイヌ デ ボワ 2021 Lirac Blanc La Reine des Bois

20 本限り

グルナッシュ ブラン、ヴィオニエ、ルーサンヌ、マルサンヌなど多種の葡萄をブレンドして造っています。土壌は、砂と赤粘土に小石が混じっています。収量は 35hL/ha に抑えています。温度管理の下でスキンコンタクトをして、破碎せずに圧搾します。2017VT からは、樽は使わず、ステンレスタンク 100%で発酵、熟成させています。緑がかったゴールド、白い果実、桃、アプリコット、洋梨のアロマ、フレイバーに満ちた、まろやかな味わいです。

★「ル ギド アシェット デ ヴァン 2023」2 星

【白・辛口】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOC リラック  
葡萄品種：グルナッシュ ブラン、クレレット、ヴィオニエ、他  
オーガニック認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-622/JAN：4935919316224/容量：750ml

**¥7,150**(本体価格¥6,500)

