



VILLA ANNABERTA

— ヴィツラ アンナベルタ —



## 徹底した管理が生む ハイクオリティなアマローネと オリジナリティ溢れるワイン

ヴィツラ アンナベルタは、高品質のアマローネで知られるコッティーニ家が手掛けるワインの中の、一つのブランド名です。ワイナリーはヴァルポリチェッラの北部、ガルダ湖のすぐ近くに位置しています。ヴィツラ アンナベルタではアマローネやヴァルポリチェッラの他に、ヴァルポリチェッラのエリア外の畑の葡萄を使い、アパッシメント（陰干し）によって造るカナヤ（I-572）や、リパッソ製法を用いたジャイロ ロッソ（I-589）というオリジナリティ溢れるワインを造っています。コッティーニ家は、他にもいくつかのブランド名でワインをリリースしていますが、ヴィツラ アンナベルタのワインの特徴について「**インスピレーション ワインと呼ばれていて、創造性があり、味わい、フレーバーに独自の個性が感じられます。丸みがあり、リッチな味わいで親しみやすいのも魅力です。アンナベルタへ捧げるワインで、家族への愛や献身、情熱を表現しました**」と話してくれました。現在はディエゴの2人の息子（長男ミケーレが醸造担当、次男マティアが輸出、販売を担当）もワイナリーに加わり、高品質でコストパフォーマンスの高いワインを生み出しています。



### 徹底的な選別作業が品質の鍵

ヴィツラ アンナベルタでは、葡萄の選別を非常に重視しています。アマローネやカナヤなどのアパッシメント（陰干し）を行う葡萄については、熟練した摘み手がいくつものチェック項目を確認しながら手作業で収穫を行います。その後、収穫した葡萄はセラーに運びこまれ、もう一度選別作業が始まります。アパッシメントは、フルッタイオと呼ばれる葡萄の乾燥室で行いますが、温風を当てて乾かすわけではなく、箱に入れて、数ヶ月もの時間をかけて、自然乾燥するのをじっと待たなければなりません。そのため、少しでも傷や腐敗のある葡萄が混ざっていると、その数ヶ月の間に葡萄は駄目になるばかりか、同じ箱の健全な葡萄の状態まで悪くしてしまいます。そのため、アマローネには収穫した葡萄の20~30%しか使用しないそうです。さらに、アパッシメントによって葡萄の水分が減るため、出来上がるワインはさらに少なくなります。しかし、ディエゴは「悪い商品を作るくらいなら、ワインは造らない」と語り、徹底的とも思えるほどの品質管理を行います。陰干し（アパッシメント）した葡萄は、プレスする前に不純物を取り除くため、しっかりと洗浄するのもこだわりです。これによって、葡萄の持つピュアな味わいをさらに表現できると考えています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 7 月時点のものです。

アマローネは名乗れませんが、そのスタイルが十分に表現されています  
アンナベルタの実力の高さを感じさせてくれる 1 本



カナヤ ロッソ 2016  
Canaja Rosso

カナヤとは、ヴェネトの方言で「きつねのようにずるがしこいさま」を意味します。「I.G.T.であるにも関わらず、リッチな風味とボリュームがあって、まるでアマローネみたいなワインだ！」ということで名付けました。アパッシメントの期間が異なりますが、醸造のプロセスはアマローネと同様で、価格はかなりお値打ちです。

ヴァルポリチェッラ区域外にある畑の葡萄を使います。葡萄樹の平均樹齢は 20 年です。通常より 2~4 週間遅い 10 月末頃に収穫します。葡萄は、畑の中で少し乾燥状態になります。収穫した葡萄を 1~1 ヶ月半程、軽くアパッシメントします。この段階で 30~40%もの水分が失われています。破碎、除梗し、低い温度で 1 ヶ月かけて発酵させます。フレンチオークの 500L のトノと大樽で 12~18 ヶ月熟成させます。出荷前に、6 ヶ月瓶で寝かせます。スパイシーで少し野性的、まるやかなアタック、タンニンはしっかりと、アフターの酸がエレガントです。スパイシーさがこのワインにはあり、その要素が食事とよく合います。



【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：I.G.T.  
葡萄品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ主体、他  
熟成：500L の樽と大樽で 12~18 ヶ月  
品番：I-572/JAN：4935919055727/容量：750ml

**¥3,080**(本体価格¥2,800)

「さらに品質にこだわりたい」ならこちら！

アマローネと遜色ないクオリティを誇る自信作  
最高の葡萄だけを選び抜いた“特別なカナヤ”

カナヤ ロッソ ゴールド 2015  
Canaja Rosso Gold

ヴァルポリチェッラ区域外にある畑の葡萄を使います。葡萄樹の平均樹齢は 40 年です。通常より遅い 10 月下旬に収穫します。葡萄は 40%水分が失われるまでアパッシメントします。破碎後、低温で 5~6 日間醸しをします。温度が低く、陰干しにより葡萄の糖分が高いため、1 ヶ月かけて発酵させます。バリックで 24 ヶ月熟成させます。アマローネは通常ブルーの風味がありますが、このワインにはタバコの風味があり、より複雑さがあります。まさにアマローネそのもので、この価格はお値打ちです。

【赤・フルボディ】  
国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：I.G.T.  
葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、他  
熟成：バリックで 24 ヶ月

品番：I-618/容量：750ml  
JAN：4935919056182  
**¥3,520**(本体価格¥3,200)



「もっと気軽に楽しみたい」ならこちら！

カナヤの絞りかすでリパッソした弟分的ワイン

ジャイロ ロッソ 2019  
Jairo Rosso

9 月末~10 月上旬に収穫します。破碎して、20~24 度に温度管理の下 20 日間発酵させます。その後、カナヤの発酵が終わるまで、温度管理したタンクで保存します。カナヤの搾りかすに入れて 7~12 日間再発酵させ、さらにカナヤを 10~15%ブレンドします。ポートワインのような風味があり、バランスの良い味わいです。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ヴェネト  
葡萄品種：コルヴィーナ&ロンディネッラ主体  
品番：I-589/JAN：4935919055895/容量：750ml  
**¥2,090**(本体価格¥1,900)



親しみやすいながらも味わい深いスタンダード

コメ 2019  
Com'è

コメとは、英語の How に近く、「どういう風にワインが出来るの？」という問いに、「コメ (このように) !」と答えるというニュアンスで、ディエゴの畑やセラーでの仕事に対する自信の表れ、プライドを感じることが出来ます。口当たりが柔らかく、ジャミーで、しっかりとしたタンニンがあります。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：イタリア/ヴェネト  
葡萄品種：コルヴィーナ&ロンディネッラ主体  
品番：I-639/JAN：4935919056397/容量：750ml  
**¥1,760**(本体価格¥1,600)





徹底的な選別をクリアできるのは、収穫したブドウの20~30%のみというこだわり  
ヴィツラ アンナベルタを代表する高品質のアマローネ



## アマローネ デツラ ヴァルポリチェツラ 2020 Amarone della Valpolicella

7月上旬  
入荷予定

9月中旬に収穫を始め、熟練した摘み手が2度選別を行います。1度目は畑で収穫する時、2度目は収穫した後です。数多くのチェック項目を設けています。優れた品質のアマローネのためには、完璧に健全な状態の葡萄だけを選ぶこの厳しい作業が絶対に欠かせません。摘み取った葡萄は、約120日間、自然の空調を利用した専用の小屋で乾燥させます。1月に、除梗、破碎します。選別酵母を使い、20~24度に温度管理しながら、ステンレスタンクで20日間発酵させます。バリックとトノーに入れ18ヶ月熟成し、大樽で6ヶ月、さらに瓶で12ヶ月寝かせます。レーズンを思わせる複雑な風味、ふくよかな果実味とアルコールのバランスが絶妙です。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.G.

葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネツラ、モリナーラ

熟成：バリックとトノーで18ヶ月、大樽で6ヶ月、瓶で12ヶ月

品番：IA-046/JAN：4935919940467/容量：750ml

※価格はお問い合わせください

「さらに品質にこだわりたい」ならこちら！

コッティーニ家が特別な日のために造り上げたトップ キュヴェ  
最高の葡萄だけを選び抜いた特別なアマローネ

## アマローネ デツラ ヴァルポリチェツラ プライベート コレクション 2015

Amarone della Valpolicella Private Collection

最も日当たりがよい、このワインのためだけの畑から、30年以上の熟成にも耐える可能性を持った、樹齢の高い最高の葡萄だけを使います。9月半ばに、摘み取った葡萄は専用の小屋で約120日間乾燥させます。1月に除梗、破碎します。選別した酵母を使い、20~24度に温度管理しながらステンレスタンクで20日間発酵させます。長期熟成に耐え得るしっかりとしたタンニンが感じられます。

【赤・フルボディ】

国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.G.

葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネツラ、他

熟成：バリック(新樽)で24ヶ月熟成し、大樽で

6ヶ月、更に瓶で12ヶ月

品番：I-723/容量：750ml

JAN：4935919057233

¥9,350(本体価格¥8,500)



「もっと気軽に楽しみたい」ならこちら！

アマローネ用の干し葡萄の搾りかすに残った成分を抽出  
「リパッソ」製法による豊かな風味が特徴的です

## ヴァルポリチェツラ リパッソ スペリオレ 2019

Valpolicella Ripasso Superiore

良いリパッソを造るためには、アマローネの搾りかすに果汁が残っていないなければならないため、アマローネを圧搾する時の加減を調整しています。畑で注意深く選別することから始まります。素晴らしい葡萄だけを9月に収穫し、ベースとなるワインを造り、翌年の1月にアマローネの搾りかすの上に入れ、約20日間再び発酵させます。この「リパッソ」により濃厚なアロマがもたらされ、骨格のあるしっかりとしたボディのワインになります。

【赤・フルボディ】

国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.

葡萄品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、他

熟成：樽で24ヶ月

品番：I-719/容量：750ml

JAN：4935919057196

¥2,860(本体価格¥2,600)



ガルガネガを主体とした、フレッシュで心地よい飲み口の白ワイン



## ジャイロ ビアッコ 2021

Jairo Bianco

<スクリュエキャップ>

ジャイロとは、ラテン語で「アンフォラ」のこと。ローマ人がワインを入れていた容器が「アンフォラ」だったことから、ローマ人の業績への敬意を表すためにワイン名にしました。葡萄は生育の時期が違うため、別々に収穫します。収穫後、5~6時間低温で醸しをします。圧搾して、発酵。澱と共に3~4ヶ月熟成させます。あざやかな黄金色。なめらかでやわらかいアタック。低めの酸。レモンやライム、程よい苦味と爽やかな余韻があります。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/ヴェネト

葡萄品種：ガルガネガ、ミュラー トウルガウ、ソーヴィニオン ブラン

品番：I-590/JAN：4935919055901/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



# ドメーヌ クロード ゲラエール

## DOMAINE CLAUDE GHEERAERT

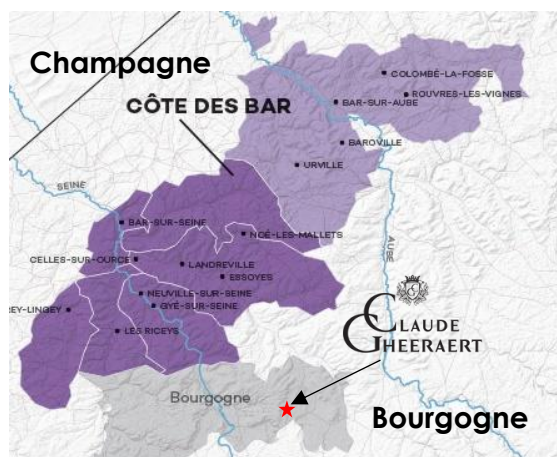
— 現地視察レポート —



かつてはシャンパーニュの一部としてワインを生産していたエリアの RM 的生産者  
“シャティヨネ”で造る個性的なクレマン ドブルゴーニュ

### クレマン ドブルゴーニュの王国 “シャティヨネ”

ドメーヌ クロード ゲラエールは、ブルゴーニュ地方の北部に位置するシャティヨネの小さな村、モッソン (Mossion) の家族経営の生産者です。シャティヨネは、シャンパーニュ地方のコート デ パールの南に位置しており、歴史的にシャンパーニュ地方の一部として葡萄栽培やワイン造りが行われてきました。しかしながら、AOC の制定時にブルゴーニュ地方に分類されたため、シャンパーニュのワインとして生産することは出来なくなりました。ブルゴーニュワイン委員会 (BIBV) によると、シャティヨネには 2000 年前には葡萄畑が存在しており、8~9 世紀頃から 19 世紀にかけてワイン生産が盛んとなり、非常に高い評判を得ていました。1953 年には、紀元前 6 世紀に造られた、高さ 1.64m、容量 1,100L、重さ 206.8kg の巨大な「タートヴァン (タストヴァン)」が発掘されたことでも有名です。しかし、フィロキセラ禍と経済危機によって葡萄畑は壊滅の一途を辿りましたが、1980 年代以降、地元の葡萄栽培農家の情熱によって危機を脱しました。現在、エリア全体で約 250ha の栽培面積があり、クレマンの品質の高さが認められ、「クレマン ドブルゴーニュの王国」と称されています。



### 100%自家畑の葡萄にこだわる家族経営の生産者

ゲラエール家は、4 世代にわたり葡萄栽培を行ってきた家系です。1987 年に、モッソンがブルゴーニュの AOC のエリアに認められたことをきっかけとして、1991 年にクロードと妻のクリスティーヌが会社を設立し、自分たちだけの初めての葡萄を植えました。穀物栽培や酪農を並行して行いながら徐々に畑を増やしていき、現在はモッソンとピセイ ラ コートに合計で 7ha の葡萄畑を所有しています。全体の 50% がピノ ノワール、50% がシャルドネです。栽培はリュット レゾネ (減農薬栽培) です。葡萄は組合に販売していましたが、2001 年によろやく自分たちだけのワインを生産することができました。生産するワインの 90% がクレマンで、すべて自家畑の葡萄を使用する RM 的生産者となっています。現在、クロードとクリスティーヌの

息子、サミュエルがドメーヌに参加し、さらに高品質なワイン造りを行なっています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 7 月時点のものです。





## 栽培について

「私たちは、この地域にとってピノ ノワールとシャルドネがベストな品種だと考えています」とクロードは話します。畑は粘土石灰質土壌です。植えている品種の割合は、ピノ ノワール 50%、シャルドネ 50%です。畑には、土壌の流出を防ぐために木片を撒いています。見学した畑はクロード グラエールが所有する中でも最も良い畑で、標高 280m に位置しており、葡萄の平均樹齢は 30 年です。クレマン ド ブルゴーニュの規定に基づき、葡萄の収穫は 100%手摘みで行っています。「私たちは、**100%自家畑の葡萄を使用してワイン造りを行なっています。家族 3 人だけで年間を通して仕事をしています。**収穫の時は 25 名ほどの季節労働者を雇います。2023 年の生育状況は今のところ順調ですが、まだ霜害の心配があります (5 月 24 日時点)。2022 年は質量ともに非常に良い出来でした。2022 年のリザーヴワインを保持することは、今後生産するワイン全体の品質を上げる要因になるでしょう。2021 年は冬があまり良くなかったため、スティルワインの赤は生産しませんでした」。

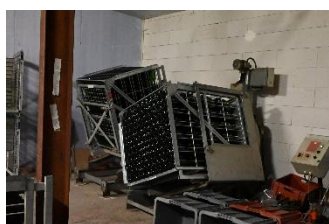
## 醸造について

ドメーヌ クロード グラエールでは、年間で最大 6 万本ほどのワインを生産しています。プレス機は、2013 年から空気圧式に変更しました。中のバルーンが膨らむことで、葡萄を均等にプレスすることが出来ます。「以前まではスクリュタイプ機のプレス機でしたが、空気圧式の方が高品質な果汁を得ることが出来ます。低い圧力でゆっくりとプレスするほど、果汁の品質は良くなります」とクロードは話します。プレスは 1 日に 2~3 回行います。1 回につき、4,000kg の葡萄を 4 時間かけてプレスします。優しく压榨した果汁はまずタンクに移し、24 時間静置することで澱下げを行います。その後、上澄みの綺麗な果汁を発酵用のタンクに移し、1~1.5 週間かけてアルコール発酵を行った後、マロラクティック発酵を 3 週間ほどかけて行います。この工程により、酸が和らぐことでワインの甘みが増します。



アルコール発酵では熱が発生するため、タンクの温度を下げる必要があります。発酵タンクが置かれているセラーは、冬になるとドアを開けることで自然に温度を下げています。「昔は大きなタンクを使っていたので、自然に冷やすのには限界があり、人工的に冷やしていました。現在は、こうした自然な方法で温度を下げるようにしています」。

収穫翌年の 2 月にすべてのタンクのキュヴェを試飲して、最終的なブレンドを決定します。その際に、クレマンにするか、スティルワインにするかも決めるため、どちらの場合も使用する畑は同じです。スティルワインの赤は良い年にのみ生産しており、2019VT は生産することが出来ました。クレマンについては、4 月にベースワインをボトルに移し、糖分と酵母を加えて瓶内二次発酵の工程に入ります。この工程を「プリーズ ド ムース (Prise de Mousse)」と呼びます。14 度で約 3 週間かけて二次発酵させた後、12~18 ヶ月熟成させます。その後、発酵を終えた酵母を取り出すために瓶口に澱を集める動瓶 (ルミアージュ) という作業を行います。



動瓶では以前は木製のピュピトルを使用していましたが、現在はジロパレットという専用の機械を使用しています。ジロパレットの容量に限りがあるため、最後の方にプレスしたロットは入り切らないことがあり、そうした場合にはピュピトルを使うこともあります。また、マグナムなどの大容量瓶もジロパレットには入らないので、ピュピトルを使用しています。4 時間に 1 度、5 日間かけて少しずつ瓶を傾けることで澱を瓶口に集めます。その後、瓶口を凍らせて澱を取り除き、「門出のリキュール/リキュール デクスペディション」を加えるドザーージュという作業を行い、甘口や辛口、極辛口などのクレマンの最終的な味わいを調整します。

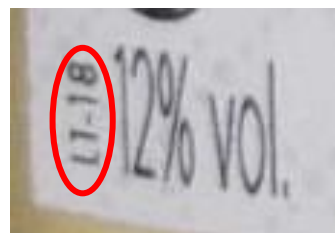


また、今後新たに上級クラスのクレマンを造ろうと考えており、新しくフードルを購入しました。シャルドネ 100%で、タンクで発酵させた後、フードルで熟成させたベースワインを使用して造るクレマンですが、樽の香りを付けようとは考えていません。

「オークの風味をつける生産者もいますが、私たちは、葡萄そのものが持つナチュラルなフレーバーを活かしたいと考えているため、樽香をつけるような造りはしていません」とクロードは話してくれました。

## ヴィンテージ表記について

ドメーヌ クロード グラエールのワインは、ラベルにロット No.が掲載されています。例えば、右の画像では「L1-18」とあり、2018VTであることを指しています。次のページで各商品について紹介していますが、公的な表記ではないためノンヴィンテージとして掲載しています。NV の表記の横に ( ) で表示しているのがヴィンテージです。クレマン ド ブルゴーニュでは、シャンパーニュ同様、伝統的に複数ヴィンテージをブレンドすることがあるため、ドメーヌ クロード グラエールではラベルにはあえてヴィンテージ表記を行っていないようです。



## Tradition — 伝統的なブレンドで造るクレマン

ドメーヌ クロード ゲラエールが栽培する2種類の葡萄品種、ピノ ノワールとシャルドネをブレンドして造る、伝統的なクレマンです。シャティヨネのテロワールとクロード ゲラエールのアッサンブラージュの妙、熟成による深みある味わいが体感できます。



### クレマン ド ブルゴーニュ トラディション ブリュット NV(2020) (左)

#### Cremant de Bourgogne Tradition Brut

クロード ゲラエールを知るのに相応しいキュヴェです。美しくきめ細かな泡立ちがあり、力強さとエレガントさのバランスが素晴らしく、口に含むとハチミツやプリオッシュのような香ばしさが感じられます。厳しく選別しながら手摘みで収穫します。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、18~24ヶ月熟成させます。打栓後、3ヶ月置いてからリリースします。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール70%、シャルドネ 30% 熟成：瓶で18~24ヶ月

品番：FC-808 JAN：4935919318082 容量：750ml

**¥3,850**(本体価格¥3,500)

### クレマン ド ブルゴーニュ トラディション グランド レゼルヴ NV(2018) (右)

#### Cremant de Bourgogne Tradition Grande Reserve

伝統的なブレンドで造る上級キュヴェで、さらに熟成期間を長くしています。金色を帯びた淡いイエロー。複雑で豊かなアロマが広がります。洗練されてエレガント、かすかにクリーミーなニュアンスがあり、フルーツやヘーゼルナッツ、焼いたアーモンドを思わせる複雑で力強いフレーバーが広がります。プリオッシュやハチミツのノートが漂う長くフレッシュな余韻が感じられます。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、最低でも36ヶ月熟成させます。打栓後、3ヶ月置いてからリリースします。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール70%、シャルドネ 30% 熟成：瓶で最低でも36ヶ月

品番：FC-812 JAN：4935919318129 容量：750ml

**¥4,950**(本体価格¥4,500)

## Chardonnay — シャルドネ 100%のキュヴェ

ドメーヌ クロード ゲラエールでは、ピノ ノワールとシャルドネをブレンドする伝統的なクレマンだけではなく、単一品種のみで醸造するキュヴェもあります。シャルドネ 100%のブランド ブランの他、スティルワインのブルゴーニュ シャルドネも注目です。



### クレマン ド ブルゴーニュ シャルドネ ブリュット NV(2018)

#### Cremant de Bourgogne Chardonnay Brut

シャルドネ 100%で造るブランド ブランです。輝きのある淡いイエロー、白い花の繊細なアロマが広がります。口に含むと桃や黄色い果実のフレーバーが感じられます。柑橘系の果実の要素が漂う長い余韻があります。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、18~24ヶ月熟成させます。打栓後、3ヶ月置いてからリリースします。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：瓶で18~24ヶ月

品番：FC-809 JAN：4935919318099 容量：750ml

**¥4,400**(本体価格¥4,000)



### ブルゴーニュ シャルドネ 2019

#### Bourgogne Chardonnay

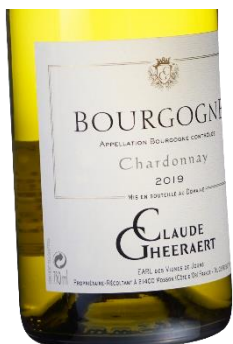
淡い黄金色、柑橘類や少しトロピカルフルーツを思わせるアロマに、フレッシュで力強いミネラルの要素が混ざっています。口当たりはとてもしっかりと、そして同時に丸みがあり、アロマと同じ果実の豊かなフレーバーが広がり、引き締まった余韻が感じられます。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。発酵、熟成はタンクで行います。

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：タンクで熟成

品番：FC-807 JAN：4935919318075 容量：750ml

**¥3,630**(本体価格¥3,300)





## Pinot Noir — ピノ ノワール 100%のキュヴェ

ピノ ノワール 100%で仕込むキュヴェです。クレマンは、ノン ドゼやブリュットなど、残糖によって造り分けています。また、クレマンのロゼもピノ ノワール 100%で生産しています。

### クレマン ド ブルゴーニュ

#### ピノ ノワール ノン ドゼ NV(2020) (左)

*Cremant de Bourgogne Pinot Noir Non Dosé*

ドザージュなしで仕込んだ極辛口タイプのブランド ノワールです。ピノ ノワール 100%で造ります。素晴らしくピュアで、繊細かつダイナミックな泡立ちがあります。生き生きとして持続性があり、非常に調和の取れた味わいが魅力です。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、18~24ヶ月熟成させます。打栓後、3ヶ月置いてからリリースします。



【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：瓶で18~24ヶ月

品番：FC-810 JAN：4935919318105 容量：750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)

### クレマン ド ブルゴーニュ

#### ピノ ノワール ブリュット NV(2020) (右)

*Cremant de Bourgogne Pinot Noir Brut*

バランスが取れた味わいが魅力的な辛口タイプのブランド ノワールです。ピノ ノワール 100%で造ります。輝きのある黄金色、ドライフルーツを思わせるアロマがあります。重厚感のある口当たり、しっかりとしたボディ、力強さとふくよかさが魅力のクレマンです。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、24ヶ月熟成させます。打栓後、3ヶ月置いてからリリースします。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：瓶で24ヶ月

品番：FC-811 JAN：4935919318112 容量：750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)



### クレマン ド ブルゴーニュ ロゼ ブリュット NV(2021)

*Cremant de Bourgogne Rosé Brut*

ピノ ノワール 100%で造る、どんなシチュエーションにも合わせられる汎用性の高いクレマンのロゼです。12~24時間の果皮浸漬を行なっています。しっかりと濃いロゼカラー、イチゴやチェリーなどの赤い果実の豊かなアロマが広がります。口当たりは丸みがあり、非常にフルーティです。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、9ヶ月以上熟成させます。

【ロゼ・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：瓶で9ヶ月以上

品番：FC-813 JAN：4935919318136 容量：750ml

**¥3,960**(本体価格¥3,600)

## 現地視察スタッフより

訪問中、地元の方がケース買いされている場面を目の当たりにしました。また、後ほど立ち寄ったガソリンスタンドでも、クロード グラエールのワインが4ケース積まれているのを発見！ 地元でも愛されていることが分かりました。また、重要な点は、すべてが自家畑であるということです。整えられた葡萄畑と、そこから見える美しい景色にも感動しました。彼らは農夫であり、いわば RM のような造り手といえます。シャティヨネというエリアについてだけではなく、彼らの仕事をしっかりとお伝えしたいです。クロード グラエールのクレマン ド ブルゴーニュを一口試せば、消費者にとってみれば本当にお買い得な、最後のブルゴーニュワインの1つである事がお分かりいただけると思います。

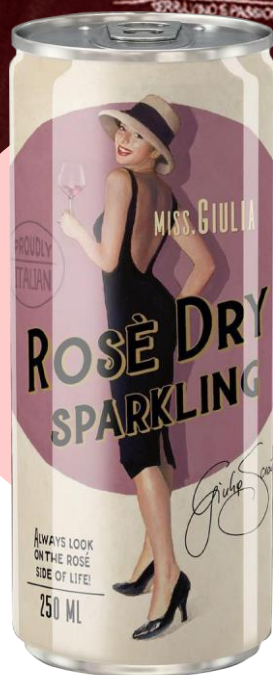




FANTINI

目を惹く  
レトロポップな  
デザイン!

# Miss. Giulia



ミス ジュリア ロゼ  
ドライ スパークリング  
＜ロゼ・辛口＞

品番：I-962 容量：250ml

JAN：4935919059626

¥715（本体価格¥650）

グレープフルーツやオレンジ、マンゴーやパッションフルーツのトロピカルなアロマにオレンジの花の華やかな要素が混ざっています。フレッシュで心地よい飲み口、とてもバランスのとれた味わいです。



ミス ジュリア モスカート  
スウィート スパークリング  
＜白・甘口＞

品番：I-963 容量：250ml

JAN：4935919059633

¥715（本体価格¥650）

輝きのあるイエロー、トロピカルフルーツや白い花のフレッシュで華やかなアロマに加え、生き生きとした柑橘系のフレーバーが広がります。口当たりは非常にフレッシュでバランスが良く、心地よい泡立ちが感じられます。



ミス ジュリア レッド  
スウィート スパークリング  
＜赤・甘口＞

品番：I-964 容量：250ml

JAN：4935919059640

¥715（本体価格¥650）

紫を帯びた輝きのある赤色、カシスやブルーベリーなど紫の果実、スマイレの花、甘いスパイスの豊かなアロマが広がります。フレッシュでも心地よい口当たり、甘くスムーズで、きめ細かな泡が心地よく感じられます。



# Miss. Giulia

いつでもどこでも開けたての美味しさ！

## 飲みきり〈缶ワイン〉スパークリング

「ワインは難しそう…」そんなイメージを払拭する  
“圧倒的なカジュアルさ”が魅力  
花火大会や夏祭りなどの、屋外イベントの需要にもご活用下さい



ミス ジュリア スパークリングは、グラス 2 杯分程度の飲みきりサイズで手軽に楽しめるのが魅力です。また、持ち運びやすく、どこでも開けたての美味しさを楽しめて、キャンプ、バーベキューや屋外イベントでも活躍するアイテムです。缶のままでも、グラスに注いで香りを楽しむのもよし、または、ストローで可愛くオシャレに楽しむなど、スタイルを気にしない気軽さが魅力です。ミス ジュリア スパークリングのレトロポップなルックスは、こうした需要にもお答え出来るアイテムです。夏のワイン販売に是非お役立て下さい。

## 「ワイン王国」でも紹介されました！

「ワイン王国」No.135／2023年7月号の「缶ワイン特集」にて、ファンティーニのミスジュリア ロゼ ドライ スパークリングが掲載されました。

以下、テイスターのコメント「ピンクグレープフルーツをそのままかじったようなみずみずしさが楽しめる」「アセロラの香りが特徴的。すっきりとした味わいです」「癖がなく誰からも好かれる味。ラズベリーの香りがチャームングです」



# CALALENTA

PECORINO & ROSATO

ルカ マローニ

ベストワイン年鑑 2023

最高点  
獲得



今回初めて

99  
pts

3年連続

99  
pts

カラレンタ ペコリーノ 2021 (左)  
Calalenta Pecorino

葡萄の畑はアドリア海沿岸のオルトーナにあります。畑の向きは西と南、土壌は石灰岩質、仕立てはアブルッツォの伝統的なベルゴラ（棚仕立て）です。収穫した葡萄は除梗破碎してすぐにマイナス 1 度に冷却します。こうすることでプレスした際に果皮から素晴らしく豊かなアロマを引き出すことが出来ます。プレスした果汁を静置して澱引きをした後、12度の低温で発酵させます。発酵には 80% にステンレスタンク、20% に 40hL のオーク樽を使用します。グリーンがかった麦わら色。洋梨や白桃、さらに上質な樽に由来するバルサム心地よいアロマが感じられます。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」99 点

【白・辛口】 国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：IGP  
生産者：ファンティーニ 葡萄品種：ペコリーノ  
品番：I-904/JAN：4935919059046/容量：750ml  
**¥2,530**(本体価格¥2,300)

カラレンタ ロザート 2021 (右)

Calalenta Rosato

葡萄はフレッシュさとアロマを保つため、気温の低い夜間に手摘みで収穫します。やわらかく除梗、破碎した後、ゆっくりと圧搾し、ステンレスタンクに移し、アロマを引き出すため 10 度から 12 度の低温で 18~22 日間、アルコール発酵を行います。澱と共にステンレスタンクで 30~35 日間ほど熟成させた後、清澄、フィルターをかけてボトリングします。淡いパウダーピンクの愛らしい色合いを持つロヴァンスカラーのロゼで、イチゴやピンクグレープフルーツのフレッシュでやわらかなアロマと同時に、バラの花の心地よいアロマが広がります。非常にフレッシュで洗練されたスタイルのワインです。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」99 点

【ロゼ・辛口】 <ガラス栓> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：Vino  
生産者：ファンティーニ 葡萄品種：メルロ

品番：I-905/JAN：4935919059053/容量：750ml

**¥2,530**(本体価格¥2,300)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 7 月時点のものです。



# CASTELO スミレや新鮮なベリーの

# AFRUTADO



セ  
ミ  
マ  
セ  
ラ  
シ  
オ  
ン  
カ  
ル  
ボ  
ニ  
ツ  
ク  
に  
よ  
る



「アフルタード」はフルーティという意味で、その名が示すとおり非常にフルーティでフレッシュなワインです。葡萄の樹齢は23～28年です。収穫した葡萄は除梗せず密閉式のステンレスタンクに入れ、セミ マセラシオン カルボニックを3日間行い、フルーティでフレッシュなアロマを抽出します。少し紫がかった濃いチェリーレッド。ラズベリーやブラックベリー、チェリーのフレッシュなアロマにスミレやセイセンの花、リコリスのアロマが混ざります。口に含むとレッドベリーやブラックベリーの果実のフレーバーが感じられます。心地よい酸があり、非常にバランスのとれた柔らかな味わいです。8～10度に冷やしていただいてもアロマは失われず、このワインの美味しさが十二分に味わえます。

## カステロ アフルタード テンプラニーリョ 2020

【赤・ミディアムボディ】

国/地域等：スペイン/カスティーリャ イレオン

等級：ピノ デ ラ ティエラ

生産者：ボデガス カステロ デ メディナ

葡萄品種：テンプラニーリョ

品番：S-264 容量：750ml

JAN：4935919072649

¥1,650(本体価格¥1,500)



フ  
レ  
ッ  
シ  
ユ  
な  
ア  
ロ  
マ

# フルーティな赤

## 芳香を引き立たせ、渋味を抑える“セミ マセラシオン カルボニック”

セミ マセラシオン カルボニックは葡萄を破碎せずにタンクに入れ、自重で潰れた葡萄から流れ出た果汁によりアルコール発酵が始まり、自然に発生した二酸化炭素がタンク内を満たし作用する方法。リンゴ酸が減る一方、コハク酸やグリセリンが増して、風味がまろやかになるほか、色素や香り成分が効果的に抽出できる。目的とする色合いや風味が抽出できたところで、压榨し、得られた果汁の発酵を継続させる。色の濃さのわりにはタンニンの少ない、フレッシュでフルーティな味わいが出来上がる。

# ワイン王国

NO.135 2023 July

## 1000 円台で見つけた ソーヴィニヨン ブラン

# 5ツ星

1,000 円台のソーヴィニヨン ブランを使用した 71 本のワインを 4 人のテイスターがブラインド・テイストिंग。6 アイテムが 5 ツ星に選ばれました。



超特選ベストバイワイン 1000円台で見つけたソーヴィニヨン・ブラン

★★★★★★

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

生産者名 シャトー・デ・ゼサル

生産地 南西地方 / AOCベルジュラック

ブドウ品種 ソーヴィニヨン・ブラン100%

価格相場 1980円 (税込)

味わいチャート

ボディ: ミディアム

スタイル: エレガント

テイスタースコア

5つ星 ★★★★★

情野 ★★★★★

高潔 ★★★★★

中島 ★★★★★

味わいタイプ: 甘口

ボディ: ミディアム

スタイル: エレガント

テイスタースコア

5つ星 ★★★★★

情野 ★★★★★

高潔 ★★★★★

中島 ★★★★★

味わいタイプ: 甘口

ボディ: ミディアム

スタイル: エレガント

テイスタースコア

5つ星 ★★★★★

情野 ★★★★★

高潔 ★★★★★

中島 ★★★★★

味わいタイプ: 甘口

ボディ: ミディアム

スタイル: エレガント

テイスタースコア

5つ星 ★★★★★

情野 ★★★★★

高潔 ★★★★★

中島 ★★★★★

味わいタイプ: 甘口

ボディ: ミディアム

スタイル: エレガント

### TASTING COMMENTS

リッチな果実味を楽しんで

マンゴーなどトロピカルフルーツやフレッシュなハーブのアロマ。果実味豊かな味わいをキレのある酸が下支えしていて、全体のバランスがとても良い。老若男女問わず誰からも親しまれそうな味わい。

— 「ワイン王国No.135」 コメントより抜粋

## 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 ブランはキュイ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。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。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。

【白・辛口】 国/地域等: フランス/A.O.C. ベルジュラック  
 生産者: シャトー デ ゼサル 葡萄品種: ソーヴィニヨン ブラン  
 熟成: ステンレスタンク  
 品番: FC-286 / JAN: 4935919312868 / 容量: 750ml **¥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 7 月時点のものです。



オーナーのパスカル  
キュイセと娘のフラ  
ヴィ。(2023年現地  
視察より)

# CHÂTEAU DES EYSSARDS

## シャトー デ ゼサル



### 「自分では良いワインを造っていると信じていたけれど、 実際には全く造っていなかった。そうではないと気づいたんだ」

シャトー デ ゼサルはベルジュラックで1929年からワイン造りを行なう生産者です。オーナーで醸造家、世界市場への販売担当も兼ねるパスカル キュイセは、ベルジュラックの持つポテンシャルを信じて挑戦し続け、素晴らしいワインの生産者として世界的に知られるようになりました。パスカルは情熱にあふれ、時には豪快な物言いのオープンマインドな人物で、「私の工場は外にある！」、「畑に足を踏み入れなくなったときに、私がワイン造りをやめるときだ」、「私たちは、一つのものに縛られるのではなく、品質の為に良いと思ったものは全て取り入れている」等、「パスカル語録」として親しまれるほど数々の名言を生んできました。シャトー デ ゼサルのワインはコストパフォーマンスの高さで知られていますが、それは「マイナーな産地だから価格が安い」のではなく、「常に品質向上に挑戦し続けている」ためだと言えます。これについてパスカルは、ある事件がきっかけになっていると言います。「自分では良いワインを造っていると信じていたけれど、実際には全く造っていなかった。そうではないと気づいたんだ」。



シャトー デ ゼサルの美しいメルロ

### 「畑で食べたメルロは、私のワインの味。そういうワイン造りがしたい」

1990年にボルドーのシュヴァルブランの畑に行った時、そこで葡萄の実を食べて驚いたそうです。「メルロの果実味にブラックチョコレートの風味……いったいなんだこれは！」と圧倒されてしまった彼は、帰ってきて自分の畑のメルロを食べてみたところ「甘い葡萄だ……」、ただそれだけしか感じなかったそうです。しかし、それに気づいたことがすべての始まりでした。こうして、「品質は畑にあり」という信念が生まれました。



2016VTからリリースした「マノ ア マノ」はソーヴィニオンブラン100%から造られる。写真右は2021年収穫のソーヴィニオンブラン。

### 「ソーヴィニオンブランには壮大な情熱を持っている」

シャトー デ ゼサルは、自家畑60haの内約25haにソーヴィニオンブランを植えています。ソーヴィニオンブランのアロマは、アスパラや草のようなグリーンなもの、ピーチやパイナップルなどのトロピカルなもの、白い花のような華やかなものなど、熟度によって異なる魅力があり、それが面白いのだと話します。「ある時、ニュージーランドのクラウドベイを飲み、ソーヴィニオンブランの素晴らしさに驚いた。彼らは伝統に拘らないオープンで自由な発想を持っていた。そしてこの出会いが、“世界中のどこにもないソーヴィニオンブラン”を造りたいという信念となった。」

そして、パスカルは自分のスタイルのソーヴィニオンブランのワインを造り上げ、輸出市場で成功を収めました。「私たちのキュヴェ プレステージュ (FB237) が、イギリスのワインマガジンに掲載され、ペサック レオニャンのワインを集めたブラインドテイスティングで No.1 になったことがあるんだ。ペサック レオニャンの特集だったのに、その中に2本だけベルジュラックのワインが混ぜられていたんだよ！」

## パスカルとフラヴィの哲学は、「常にオープンマインドで偏見を持たない」こと

パスカルがワイン造りに参加するようになった 80 年代、フランス国内でベルジュラックワインの市場は無きに等しい状態でした。若者がバーで飲むのはパステリスやビールばかり。そこで輸出市場に目を向け、ニューワールドを始め世界のワインに触れ、「世界中で素晴らしいワインが造られていることを知り、偏見を持たず常にオープンマインドでいることが大切だ」と悟りました。オープンマインドであることで、革新的なワイン造りが出来たとも言えます。20 年以上前、ベルジュラックで誰もやっていなかったスキンコンタクトや、葡萄の酸化を防ぐために夜間に収穫を始めたのが彼らでした。今では近隣の生産者も行うようになったそうです。パスカルの娘であるフラヴィも父親譲りの性格で「ハードワークが大好き！」というほど。「ガメイに挑戦したい！このエリアで今、栽培している赤は力強い品種ばかりだから、ガメイのようなフルーティな品種で飲みやすいワインを造りたい」、「南アフリカで収穫体験もしてみたいなあ」など、何かに挑戦したいという熱い思いが感じられます。彼女もまた、オープンマインドでワイン造りに挑戦しています。



## シャトー デ ゼサールの近年の新たな取り組み 豪快で自信に満ち溢れた言動を裏打ちする、綿密で繊細なワイン造り

### <ラボによる成熟度の分析>

葡萄の分析には今まで以上に力を入れるようにしました。以前は畑で葡萄を食べて熟度を知り、収穫時期を決めていましたが、気候変動により天候が以前とは異なってきました。そのため、より細かい分析が必要と考え、8月中旬から収穫時期まで、定期的（ほぼ毎週）に外部のラボに葡萄を運び、糖度、酸度、ph など葡萄に含まれる成分分析を行うようにしました。2018VT からこの取り組みを行っています。

(写真右) 200 粒くらいこのようなケースに入れて持ち込む。



### <ワイン中の酸素含有量のチェック>

ボトリング前のワイン中の酸素含有量をチェックする器具（酸素測定器・オキシメーター）を購入しました。これにより、ワインが酸素を必要としているか、酸素を取り除かなければいけないのか判断することが可能です。酸素が必要以上に含まれていれば、窒素を入れて酸素を取り除きます。この器具の導入により、ワインの安定化につながり、一層の品質向上が期待できます。

(写真左) 酸素測定器

### <白ワインのバトナーージュ>

白ワインは 2021 年からバトナーージュをやめました。「以前は葡萄の熟度を重視していたが、今はフレッシュさにより重きを置いている。葡萄の酸を保つため、収穫時期も早めている」とフラヴィは語ります。

### 既成概念にはとらわれず、様々な品種を実験中。ピノ ノワールに期待。

シャトー デ ゼサールでは現在、自社で所有する葡萄畑は約 60ha となり、毎年のように新たな品種を植えています。パスカル キュイセは既成概念にとらわれず、かつてはリースリングやベルデホ、カベルネ フランといった様々な品種をベルジュラックで挑戦してきました。その中でも、カベルネ フランは大きな成功を収めており、彼らの成功をきっかけに、今ではベルジュラックでカベルネ フランを造る生産者が増えているとのこと。シャトー デ ゼサールはそれだけベルジュラックでは影響力のある生産者と言えるでしょう。近年では新しくマルベック、ソーヴィニオン グリ、ピノ ノワールの栽培を始めました。その中でも、シャトー デ ゼサールではピノ ノワールに期待を寄せており、アルザスのような集約感のある苗木やシャンパーニュのような酸のある苗木を入手し、2022 年に 4ha、今年も新たに 1ha を植樹しました。「丘の上の広がる石灰質土壌の畑を選んだ。世界中の様々なスタイルのピノ ノワールを試し、進むべき方向は見えている。私たちらしいピノ ノワールになるので、期待してほしい」とパスカルとフラヴィは話してくれました。

### <ヴィンテージについて>

**2022 年**…… 収穫の始まりはとて早く 8 月 20 日にスタートしました。4 月上旬に霜害、6 月に雹、そして夏は乾燥した日が続き、苦勞の多い年でした。白用の葡萄はタイミングよく収穫できたため、酸のある葡萄を得ることが出来満足しています。赤用の葡萄は 2015 年、2016 年に匹敵するクオリティの高いヴィンテージで、キュヴェ セメンタルも造ることが出来ました。

**2021 年**…… 白ワインにはとても良いです。9 月の収穫時に気温が低く酸がキープされた葡萄が収穫できました。しかし、収穫前に雨が降ったことが影響し、自分達が理想とする葡萄の品質に満たなかったため、上級キュヴェは造りませんでした。





## スタンダードクラスでさえ驚きの品質に到達しています



### シャトー デ ゼサル ブラン 2021

Château des Eyssards Blanc

<スクリュューキャップ>

24~48時間スキンコンタクトさせ、15度の低温で压榨します。その後、ステンレスタンクで、果汁を2~3週間0度で発酵させずキープし、味わいをのせます。ステンレスタンクで3ヶ月熟成させます。やや薄い黄色、フルーティで熟した洋ナシや白桃のようなはっきりとした甘い香りと、余韻にはローズマリーのようなハーブの香りもあります。酸味は穏やかで凝縮度の高い目の詰まった味わいです。

【白・辛口】国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. ベルジュラック

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン、セミヨン

熟成：ステンレスタンクで澱と共に3ヶ月

品番：FA-238/JAN：4935919092388/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

### シャトー デ ゼサル ルージュ 2019

Château des Eyssards Rouge

ステンレスタンクに入れ28度で発酵させます。タンクと、一部は樽で熟成させます。若さを感じさせる中位の赤色。ほのかにスパイシーな香り、フルーティでカシスや黒い果実を思わせる風味、甘さをほとんど感じず、切れが良く、口の中をぐっと締めるドライなタンニン、魅力的な濃縮した味わいがあり、心地よい広がりを感じます。後味もとても良いワインです。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. ベルジュラック

葡萄品種：メルロ70%、カベルネ フラン 30% 熟成：タンクと樽（一部）で熟成

品番：FA-236/JAN：4935919092364/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

#### スタッフのテイスティングコメント (2023年現地視察にて)

・エントリーレベルだと思えないクオリティの高さ。集約していて、深みがありつつ、まろやかさもあり素晴らしい。キュヴェ アレスティージュといわれても納得してしまう品質。

ハーフサイズも  
あります

### シャトー デ ゼサル ブラン 2022 <スクリュューキャップ>

品番：FB-493/JAN：4935919214933/容量：375ml

¥935(本体価格¥850)

### シャトー デ ゼサル ルージュ 2019

品番：FB-313/JAN：4935919213134/容量：375ml

¥935(本体価格¥850)

## ワンランク上の高級感が楽しめる“キュヴェ アレスティージュ”

### シャトー デ ゼサル ブラン キュヴェ アレスティージュ 2021

Château des Eyssards Blanc Cuvée Prestige

遅く収穫し、完熟した葡萄を使っているのが特徴です。毎年一番良い葡萄を使っています。24~48時間スキンコンタクトさせます。オークの樽で発酵させます。新樽、1回使用樽、2回使用樽各1/3で、澱と共に攪拌しながら、6~12ヶ月熟成させます。洋梨のような完熟したフルーツにスモーク、ナッツ、蜂蜜の風味があります。濃く、豊かな個性があり、滑らかで焦がしたオークの風味の後口が感じられます。

【白・辛口】国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. ベルジュラック

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン、セミヨン 熟成：オーク樽で澱と共に6~12ヶ月

品番：FB-237/JAN：4935919212373/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

#### スタッフのテイスティングコメント (2023年現地視察にて)

・これまでのヴィンテージと比べ、樽の風味は控えめだが、キュヴェ アレスティージュのキャラクターはしっかりと感じられる。

### シャトー デ ゼサル ルージュ キュヴェ アレスティージュ 2018

Château des Eyssards Rouge Cuvée Prestige

発酵前に、4~5日間スキンコンタクトさせています。フレンチオークの樽（新樽、1回使用樽、2回使用樽各1/3）で12ヶ月熟成、その後タンクで5~6ヶ月寝かせます。初めに洗練されたバニラのような樽の風味があり、適度にまろやかな酸味と果実味とのバランスがとれています。凝縮した果実味に由来するほのかな甘い風味はありますが、全体的にはタンニックで、飲み応えは抜群です。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. ベルジュラック

葡萄品種：メルロ75%、カベルネ ソーヴィニヨン 15%、カベルネ フラン 10%

熟成：フレンチオーク樽で12ヶ月

品番：FA-239/JAN：4935919092395/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

品番：FB-274/JAN：4935919212748/容量：375ml

¥1,320(本体価格¥1,200)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年7月時点のものです。

## 自由な発想で造り出したスペシャル キュヴェ “アダージョ”



### アダージョ デ ゼサール ブラン 2021 L'Adagio des Eyssards Blanc

パスカルが「俺達のシャブリ！」と言う、驚きのシャルドネです。しかし、シャブリの真似をするつもりはなく、パワフルで持続性があり、長期熟成出来るワインを目指しています。葡萄は完熟してから収穫します。シャルドネはタンニンが出てしまうのでスキンコンタクトは行わず、プレスしてすぐに樽へ入れます。樽で発酵させ、10ヶ月熟成させます。5~10年は熟成させることが出来るポテンシャルの高さを感じさせるワインです。

【白・辛口】国/地域等：フランス/南西地方/I.G.P. ペリゴール  
葡萄品種：シャルドネ 熟成：樽で10ヶ月

品番：FB-275/JAN：4935919212755/容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)

#### スタッフのテイスティングコメント (2023年現地視察にて)

・アダージョ アランもこれまでのヴィンテージと比べ、樽の風味は控えめだが、果実味が豊富で、きれいな酸が印象的。少し寝かせると樽のニュアンスが出てくるのかもしれない。

### アダージョ デ ゼサール ルージュ 2017 L'Adagio des Eyssards Rouge

2つの特別な区画の葡萄を使用します。平均樹齢は20年です。栽植密度が高く、樹同士の水分の奪い合いが激しいため、果皮が厚く小さな実を付けます。フレンチオークの樽(新樽2/3、1回使用樽1/3)で14ヶ月熟成させます。試飲してベストな樽しか使わず、50~60%をアダージョとして使うと、残りはプレスティージュに入れます。ブラックベリー、スパイスの香り。力強いタンニンがあります。圧倒的な迫力を持っています。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. ベルジュラック  
葡萄品種：メルロ 熟成：フレンチオーク樽で14ヶ月

品番：FB-238/JAN：4935919212380/容量：750ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)

日本市場  
限定

アダージョの弟的存在で、  
優しい味わいになるよう抽出もソフトにしています



### メッツォ ベルジュラック ルージュ 2020 Mezzo Bergerac Rouge

メッツォとは、音楽用語で「やや、少し」という意味で、音楽好きで、仲間と演奏を楽しむパスカルならではの命名です。力強いアダージョの弟的存在になるよう、抽出もソフトに行っています。発酵前に4~5日間スキンコンタクトさせます。28度に保ちながら、ステンレスタンクで発酵させます。3回使用樽50%、タンク50%で10ヶ月熟成させています。瓶詰前にタンクで寝かせます。熟したタンニンがあり、滑らかでスムーズ、柔らかくバランスが取れています。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. ベルジュラック  
葡萄品種：メルロ80%、カベルネフラン20%

熟成：タンクと樽各50%で10ヶ月

品番：FB-276/JAN：4935919212762/容量：750ml

**¥1,870**(本体価格¥1,700)

## 貴腐葡萄と乾燥させた葡萄の風味を巧みにブレンド 手間をかけた貴重な甘口ワイン

### シャトー デ ゼサール キュヴェ フラヴィ 2016 Château des Eyssards Cuvée Flavie

貴腐葡萄(ジャムのような味)と、樹の上で乾燥した陰干し葡萄(ドライフルーツの味)を使います。セミヨンは、皮が薄く非常に繊細で、貴腐が付きやすい品種です。シュナンブランは、貴腐は付かず、酸をもたらします。ソーヴィニオンブランも酸をもたらします。1回目は干し葡萄状に乾燥した葡萄を、2回目と3回目は貴腐菌のついた葡萄を収穫します。熟練の摘み手を雇い、厳しく選別します。プレスし、2日間静置後、フレンチオーク樽(新樽2/3、2~3回使用樽1/3)で発酵、12ヶ月熟成させます。白桃、パイナップルの風味、酸がワインをエレガントにします。

【白・甘口】国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. ソーシニャック  
葡萄品種：セミヨン、シュナンブラン、他 熟成：フレンチオーク樽で12ヶ月

品番：FB-239/JAN：4935919212397/容量：500ml

**¥3,300**(本体価格¥3,000)





既成概念にはとらわれず、様々な品種を育ててきたパスカル父娘  
新たな挑戦を続ける中で誕生した、近年の成功を象徴する2つのキュヴェ

## カベルネ フランを単一で仕込んだ自信作 力強く濃厚なスタイルを表現

### レ フラン 2018

Les Francs

ラベルにデザインされているのはゴロワと呼ばれる雄鶏で、フランスのシンボルです。樹齢30年の区画と25年の区画があります。標高は100mです。約2ヶ月の長いマセラシオンを行い、抽出します。葡萄が十分に熟していないと、ここまで長く出来ません。ステンレスタンクで熟成させます。複雑でボリュームがあり、フレッシュな果実味が楽しめます。

「カベルネ フランは大好きなんだ。温暖化の影響で熟した葡萄が収穫出来るようになり、良い熟しをして、青っぽいニュアンスが抑えられるようになった。フレッシュでミントのテイストがあるのが特に好みで、それをイメージして造っている」とパスカルは話していました。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. ベルジュラック

葡萄品種：カベルネ フラン 熟成：ステンレスタンク

品番：FC-203/JAN：4935919312035/容量：750ml

**¥2,090**(本体価格¥1,900)

スタッフのテイスティングコメント (2023年現地視察にて)

・パワフルさと凝縮感が印象的。カベルネ フランながら非常にパワフルで、シャトー デ セサールの個性が感じられる。



## パスカルとフラヴィ親子が、ワイナリーを創設したレオンズに捧げたワイン シャトー デ セサールが造る、渾身のマルベック

### マルベック ラ ヴィーニュ ア レオンズ 2019

Malbec La Vigne à Leonce

マルベックは条件の厳しい、痩せた土壤に適しているため、石の多い石灰岩質土壤の畑に植えました。葡萄の収穫は10月上旬に行います。アルコール発酵はステンレスタンクで22度から24度にコントロールしながら行います。発酵が始まってから最初の1週間は、柔らかく、やさしく抽出するために1日4回の短いレモンタージュを行います。醸しの期間はおよそ4週間です。発酵後プレスを行い、同じステンレスタンクでマロラクティック発酵を行います。熟成のほとんどはステンレスタンクで行いますが、やわらかなタンニンと甘さを出すため、一部のみフレンチオーク樽を使用します。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. ベルジュラック

葡萄品種：マルベック 熟成：主にステンレスタンク、一部樽で熟成

品番：FC-423/JAN：4935919314237/容量：750ml

**¥1,980**(本体価格¥1,800)



このワインはワイナリーを創設したパスカルの父（フラヴィの祖父）、レオンズ キュイセに捧げるワインです。彼は、生涯を畑仕事に費やし、家族のために働いてきました。シャトー デ セサールでは、2015年にレオンズが一番気に入っており、大切にしていた区画に初めてマルベックを植えました。残念ながら彼は同じ年の7月にこの世を去りましたが、彼に対する敬意をこめて「レオンズの葡萄」という意味の「ラ ヴィーニュ ア レオンズ」という名前を付け、彼の写真を載せたラベルデザインにしました。





～ ドイツ現地視察レポート ～

# BERNHARD KOCH

ベルンハルト コッホ



マーケティング担当  
コンスタンティン(次男)

オーナー  
ベルンハルト コッホ

経営・栽培・醸造担当  
アレクサンダー(長男)

醸造責任者  
坂田千枝さん

## 日本人の坂田千枝さんが醸造家として活躍するベルンハルト コッホ 今年3月に現地訪問致しました

コッホ家は 1610 年から葡萄栽培に携わってきた長い歴史を持っています。1911 年から自社醸造を始めました。現オーナーのベルンハルト コッホが 1980 年に若くしてワイナリーを引き継ぎました。当時の畑面積はわずか 3ha ほどでしたが、一代で約 50ha を所有するまでになり、年間約 60 万本のワインを生産しています。2018 年には、ガイゼンハイム大学で栽培、醸造を学び、卒業後はブルゴーニュ、ファルツ、バーデンで修業を経て、長男のアレクサンダーが後継者としてワイナリーに加わりました。さらに 2020 年に次男のコンスタンティンもマーケティングの担い手としてワイナリーに加わり、今後更なる躍進が期待されます。また、2013 年よりベルンハルト コッホで働く日本人の坂田千枝さんが醸造責任者として活躍しており、ワイナリーの躍進に貢献しています。



ワイナリーはドイツの南ファルツ地方のハインフェルト村にあります。人口 1,000 人ほどの小さな村ですが、非常にテロワールが素晴らしく、とても良い品質の葡萄が育ちます。フランスのアルザス地方に近く、寒い時期もありますが暖かい気候にも恵まれているため、リースリングだけではなく、フランス系の葡萄品種も育てやすく、アロマティックなワインや貴腐ワインも造れる環境にあります。また、石灰岩の土壌が多いため、品質の高いシャルドネやピノ ノワールが育つのも特徴です。このように恵まれた気候を活かし、なんと 20 種類以上の品種からワインを造っています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 7 月時点のものです。



## 10の村、260区画以上に分かれた畑

現在、約50haの畑を所有しています。畑は10の村に260区画以上に分かれています。畑が分散していることのメリットは、水はけの良い畑、そうでない畑があること、遅霜や雹害の被害を分散させられることなど、リスクを回避できるという点です。ファルツの葡萄畑はほとんどが平地にあり、斜面でもトラクターが入れるくらいの傾斜であるため、全ての畑で効率的な機械作業を行うことができ、大事な仕事は手作業ですという選択がとれます。ベルンハルト コッホでは「ワインのクオリティは畑から」という哲学を掲げており、畑のできる限りのことをしてそれをワインにしています。「今のところこれ以上畑を拡大する予定はなく、機械や作業できる従業員とのバランスが丁度良いと考えている」とベルンハルトは話してくれました。

### ●ヘレンブルツケルの畑（フレムリンゲン村）



樹齢20年以上のピノ ノワール。短梢剪定のコルドン。カヴァークロップを生やしている。夏に1度、2列おきに草を刈っている。



### ●リースリングの畑（ヴァイヤー村）



リースリングに適した土壌。痩せた茶色の粘板岩と砂質。



2018年、2020年は雨が降らず乾燥していたため、葡萄が枯れてしまった。そこで2022年から灌漑システムを導入した。また剪定した枝を畑に撒いて養分に使っている。

近年、地球温暖化の影響を受け、シュペートブルグンダー（ピノ ノワール）の畑の中には、気温が高く、栽培が難しくなってきた場所も出てきています。そのため20~30年後の将来のことを考えて、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、シラーやテンブラニーヨを植えました。これらの品種は収穫を遅くすることができ、環境にあったワイン造りを行えると考えています。また、PIWI品種と呼ばれる耐性の強い品種を増やしています。病気になり難く、農薬などを使わずに済むため自然環境に良い品種です。これらも将来的に必要なと感じ、ここ5年程で増やしています。

## 120個以上のタンクが並ぶセラー

ベルンハルト コッホでは、小さな区画の葡萄を出来る限り個別に醸造し管理しています。そのため、ステンレスタンクの大きさも様々です。最も小さなタンクで480L、それから1,000L、2,000L、3,000L、というように、120個以上のタンクがあり、アルコール発酵をしっかり管理できるように、全てのタンクに冷却装置がついています。このセラーでは合計で約50万hLのワインを貯蔵することができます。



生産本数の少ないキュヴェにも使えるように小さいタンクを特注。



## 900 個を超える樽が並ぶ熟成庫

ベルンハルト コッホでは、長いもので2年以上寝かせるワインもあるため、常に900個ほどの樽が置かれています。この10年間で樽の所有数が2倍になりました。白葡萄酒の場合、基本的にリースリングやグラウブルグンダー、ヴァイスブルグンダー等、ドイツで伝統的に栽培されてきた品種は伝統的な1,200Lの大樽、シュトゥックと750Lの樽で発酵と熟成を行います。リースリング以外のスパークリングのベースワインやシャルドネは、ブルゴーニュ式の228Lのフレンチオーク樽で発酵と熟成を行います。黒葡萄酒の場合は、一部をフレンチオークの樽で熟成させます。



伝統的な樽シュトゥックはファルツ産



228Lのフレンチオーク樽



樽の使用回数を分かるように樽の帯鉄に線を書いて管理



(左) ボトリングマシンを所有しているため自社で瓶詰めが可能。ワインの状態が良い時に瓶詰めが行えるなどフレキシブルに作業を行っている。ラベル貼付、パッキングまでもまかなうことが出来る。

(右) 瓶詰後にワインを保管する倉庫。新設した倉庫だがほぼ一杯にストックされている。



## 酸も高く、甘さを感じない軽やかなスタイル 辛口のリースリングが好きな方には是非試していただきたい | 本

リースリング ツェット クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021  
Riesling Z Qualitätswein Trocken

<スクリュューキャップ>

出来るだけ残糖が少なく、シンプルなリースリングを目指して造っています。畑の土壌は石灰岩とレス（黄土）です。手摘みで収穫します。収穫量は68hL/ha。6度で8時間スキンコンタクトさせます。ステンレスタンクで18~21度に温度管理しながら発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。そのままステンレスタンクで8ヶ月熟成させます。しっかりとした辛口で、繊細で軽やかです。桃や柑橘系の果物のような典型的なリースリングのアロマを楽しめます。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：リースリング

熟成：ステンレスタンクで8ヶ月 残留糖度：2.2g/L 酸度：8.6g/L

品番：KA-609/JAN：4935919196093/容量：750ml

**¥2,970**(本体価格¥2,700)

### ～「リースリング ツェット」誕生のエピソード～

このワインが初めて造られたのは2008年です。当時のリースリングは、辛口といっても残糖が5~7gあるのが一般的でした。そうした中でベルンハルトは、幼馴染で大のワイン好きだったヴォルフガング ツォラーに「本当に良い品質なら残糖なんて必要ない。俺はただそのままのリースリングが飲みたいんだ」と何度も言われ続け、彼のために、2008年に残糖が最も少ないタンクのリースリングとして瓶詰めしたのが始まりです。しかし、瓶詰めしたのはよいものの、ワイン名を思いつかなかったベルンハルトは「こんなに硬くて酸っぱいリースリングを造ったけど売れるのか。売れなかったら責任を取れよ!」という気持ちを込めて、このワインにツォラーの名前の頭文字で彼のあだ名だったZ(ツェット)と名付けました。





2021年はとても酸が強いヴィンテージだったので、シルヴァナーらしい柔らかい酸が出るまで瓶詰めを待ちました

## シルヴァナー フォン レス クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021 Sylvaner Vom Löss Qualitätswein Trocken

<スクリュューキャップ>

レス土壌の、樹齢10年のシルヴァナーから造ります。畑は南東向きです。手摘みで収穫し、収穫量は70hL/haです。コールドマセレーションはしません。ステンレスタンクで18~21度に温度管理しながら発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。そのままステンレスタンクで6ヶ月熟成させます。洋梨、ニフトコの花、干し草が感じられます。滑らかな、調和のとれた口当たりに、フレッシュな酸味を帯びています。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：シルヴァナー  
熟成：ステンレスタンクで6ヶ月 残留糖度：5.0g/L 酸度：6.4g/L  
品番：KA-608/JAN：4935919196086/容量：750ml

**¥2,420**(本体価格¥2,200)

爽やかでフルーティな風味を全面に表現したシャルドネ

## シャルドネ フォン レス クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021 Chardonnay Vom Löss Qualitätswein Trocken

<スクリュューキャップ>

畑はハインフェルトにあり、2001年に植樹、南西向きです。石灰岩土壌です。手摘みで収穫します。収穫量は60hL/ha。6度で4時間スキンコンタクトさせます。ステンレスタンクで18~21度に温度管理しながら発酵させます。そのままステンレスタンクで6ヶ月熟成させます。アプリコット、ミラベル、メロンの魅力的な香りがあります。口に含むと力強く、そして爽快感があります。「とても爽やかで口当たりがよく、メロン、杏、白桃などのフルーティな風味を全面的に引き出した仕上がりになっています」と坂田さんは話していました。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：シャルドネ  
熟成：ステンレスタンクで6ヶ月 残留糖度：5.5g/L 酸度：7.2g/L  
品番：KA-611/JAN：4935919196116/容量：750ml

**¥2,860**(本体価格¥2,600)



単一畑の樹齢の古い葡萄を使い、樽で発酵、熟成させたリッチなシャルドネ

## ローゼンガルテン シャルドネ クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2019 Rosengarten Chardonnay Qualitätswein Trocken

ロト村の単一畑「ローゼンガルテン」で1992年に植樹、南向きで、標高206mです。コッホの持つシャルドネの中でも最も樹齢が古い葡萄です。土壌は石灰岩と粘土です。手摘みで収穫します。収穫量は45hL/ha。コールドマセレーションはしません。228Lの樽で、18~22度に温度管理しながら発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。同じ樽で7ヶ月熟成させます。ろ過し、清澄はしません。黄金色で、香りからはハネデューメロンや柑橘系の果実が感じられます。タンニンと酸が調和しています。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：シャルドネ  
熟成：228Lの樽(新樽60%)で7ヶ月 残留糖度：1.4g/L 酸度：7.1g/L  
品番：KA-634/JAN：4935919196345/容量：750ml

**¥5,280**(本体価格¥4,800)

畑でリースリングの葡萄をそのままかじっているような、あの味わいを再現しました  
リースリング独特のアロマと果実味が泡とともに楽しめます

## リースリング ゼクト ブリュット 2020 Riesling Sekt Brut

畑はハインフェルトにあり、1992年植樹、南西向きで、砂岩土壌、標高182mです。手摘みで収穫します。収穫量は80hL/haで、ファーストプレスだけを使います。ステンレスタンクで18~21度に温度管理しながら発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。そのままステンレスタンクで6ヶ月熟成させます。その後、瓶詰め、約15ヶ月瓶内二次発酵させます。

### 坂田さんのコメント

2020年に収穫して、2021年6月に瓶詰めを行いました。このゼクトの魅力はリースリング独特の第一アロマです。このワインを飲んでいると、2020年に収穫したリースリングをそのままかじっているような、リースリング独特のアロマと果実味が泡とともに楽しめると思います。

【白・スパークリング・やや辛口】<瓶内二次発酵> 国/地域等：ドイツ/ファルツ  
葡萄品種：リースリング 熟成：瓶詰後15ヶ月 残留糖度：10.3g/L 酸度：8.4g/L  
品番：KA-616/JAN：4935919196161/容量：750ml

**¥3,630**(本体価格¥3,300)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年7月時点のものです。





## ピノ ムニエの明るくフルーティな特徴を活かした、親しみやすいゼクト

### ピノ ムニエ ゼクト ロゼ ブリュット 2020 Pinot Meunier Sekt Rosé Brut

瓶内二次発酵によるロゼのゼクトです。ピノ ムニエの畑はロッシュバツハ村に位置し、標高 175m、南西向きのなだらかな丘陵地に広がっています。土壌は砂岩と石灰岩、栽植密度は 5,000 本/ha です。収穫は 8 月末から 9 月初旬、畑で選別しながら行います。空気圧プレスで柔らかく圧搾し、ステンレスタンクに入れ 18 度に温度管理しながら 12 日間発酵させます。ファーストプレスの果汁だけを使用、マロラクティック発酵はしていません。熟成もステンレスタンクで 9 ヶ月行います。その後、瓶詰めし、約 18 ヶ月熟成させます。イチゴやチェリーのフルーティで洗練されたアロマが広がります。果実の甘さとおだやかな酸がとてよバランスよく調和しています。裏ラベルにデゴルジュマンの日付が記載されています。

【ロゼ・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> 国/地域等：ドイツ/ファルツ

葡萄品種：ピノ ムニエ 熟成：瓶詰後 18 ヶ月 残留糖度：9. 8g/L 酸度：8. 5g/L

品番：KA-713/JAN：4935919197137/容量：750ml

**¥3,960**(本体価格¥3,600)



## 木苺のようなベリー系の風味が魅力 2021VT はきれいな酸がありエレガントに仕上がっています

### シュペートブルグンダー フォン レス クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021 Spätburgunder Vom Löss Qualitätswein Trocken <スクリュージャップ>

畑はハインフェルトにあり、樹齢は約 14 年です。南西向きで、標高 182m です。手摘みで収穫します。石灰岩土壌です。収穫量は 55hL/ha。6 度で 30 時間のコールド マセレーションを行います。ステンレスタンクで 22~30 度に温度管理しながら 12 日間発酵と醸しを行います。ルモンタージュとピジャージュをします。10%を 228L の樽(新樽でない)に移し、ステンレスタンクと樽で 14 ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。

#### 坂田さんのコメント

木苺のようなベリー系のジューシーな軽さが魅力のワインなので、収穫時には葡萄が完熟し過ぎないように、アルコールを抑える形で収穫のタイミングを決めています。2021 年らしいキレがあってしっかり酸が残っているのが特徴です。最近は温暖化で、綺麗な酸を出すのがとても難しいヴィンテージが多くなっているので、エレガントに仕上がってくれていて嬉しいです。とても綺麗な酸があるので、私は 2021 年が大好きです。

【赤・フルボディ】国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：ピノ ノワール

熟成：主にステンレスタンク、全体の 10%を 228L の樽で 14 ヶ月 残留糖度：2. 8g/L 酸度：5. 4g/L

品番：KA-610/JAN：4935919196109/容量：750ml

**¥2,750**(本体価格¥2,500)



## 単一畑「ヘレンブッケル」の樹齢 20 年以上の葡萄 2020VT はアルコールも高く、ボディもあり、目の詰まった味わいです

### ヘレンブッケル ピノ ノワール クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2020 Herrenbuckel Pinot Noir Qualitätswein Trocken

畑はフレムリンゲン村の単一畑「ヘレンブッケル」で 1996 年と 1999 年に植樹しました。畑は南西向きで、標高 196m、砂岩と石灰岩の混ざる土壌です。コルドン仕立てで、収量を少なくして、畑で選別しながら手摘みで収穫します。アロマを引き出すために、発酵前に 3 日間、コールド マセレーションを行います。ステンレスタンクで 22~30 度に温度管理しながら 12 日間発酵させます。発酵後、フレンチオークの 228L の樽に移し、マロラクティック発酵、同じ樽で 18~20 ヶ月熟成させます。清澄せず、フィルターもかけません。

#### 坂田さんのコメント

2020 年はとても暑いヴィンテージでしたので、とても濃縮感があるのが特徴です。アルコール分もあり、すごくボディもあって、しっかりと目の詰まった味わいです。ヘレンブッケルは明るいキャラクターになりやすい畑ですが、暑いヴィンテージでしたので濃縮感も出ていて、ヴィンテージの特徴を反映していると思います。

【赤・フルボディ】国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：ピノ ノワール

熟成：フレンチオーク樽で 18~20 ヶ月

残留糖度：1. 1g/L 酸度：5. 6g/L

品番：KA-633/JAN：4935919196338/容量：750ml

**¥5,280**(本体価格¥4,800)



## 新鮮でフルーティな果実味が癖になる、辛ロタイプのドルンフェルダー



### ドルンフェルダー クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2020 Dornfelder Qualitätswein Trocken

<スクリュューキャップ>

畑はハインフェルド村にあり、標高 182m の低い丘に位置しています。土壌はレス（黄土）、畝と畝の間に 1 列おきに草を生やしています。植栽密度は 5,000 本/ha です。収穫は機械で行い、収穫量は 100hL/ha です。除梗、破砕した葡萄はステンレスタンクで 22~30 度に温度管理しながら 12 日間発酵させます。ステンレスタンクで 6~8 ヶ月熟成させます。清澄もろ過もありません。しっかりと濃い紫色、甘いチェリーや完熟したブラックベリーのアロマがあり、フルーティで柔らかい口当たりのワインです。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：ドルンフェルダー

熟成：ステンレスタンクで 6~8 ヶ月 残留糖度：5. 3g/L 酸度：6. 3g/L

品番：KA-663/JAN：4935919196635/容量：750ml

**¥2,200**(本体価格¥2,000)



### カベルネ ドルサはドルンフェルダーの交配種。色濃く、しっかりとしたボディがあります。

### カベルネ ドルサ クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2020 Cabernet Dorsa Qualitätswein Trocken

<スクリュューキャップ>

カベルネ ドルサは、ドルンフェルダーとブラウフレンキッシュの交配種です。畑はフレムリンゲンにあり、2005 年植樹、南西向きで、砂岩とレス（黄土）、標高 196m です。手摘みで収穫します。収穫量は 65hL/ha です。ステンレスタンクで 22~30 度に温度管理しながら 12 日間発酵させます。228L の樽（新樽 10~15%）に移してマロラクティック発酵、さらにそのまま樽で 18 ヶ月熟成させます。ブラックベリー、ブルーベリーやダークチェリーなどの果実の香り。長い余韻です。

【赤・フルボディ】国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：カベルネ ドルサ

熟成：228L の樽（新樽 10~15%）で 18 ヶ月 残留糖度：5. 3g/L 酸度：6. 0g/L

品番：KA-625/JAN：4935919196253/容量：750ml

**¥2,860**(本体価格¥2,600)

### リースリング ゼクト エクストラ ブリュット 2020 Riesling Sekt Extra Brut

【白・スパークリングワイン・辛口】葡萄品種：リースリング 残留糖度：3. 5g/L 酸度：8. 4g/L

品番：KA-712/JAN：4935919197120/容量：750ml

**¥3,740**(本体価格¥3,400)

### シルヴァナー クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021 (リッターワイン) Sylvaner Qualitätswein Trocken

<スクリュューキャップ>

【白・辛口】葡萄品種：シルヴァナー 残留糖度：6. 9g/L 酸度：6. 3g/L

品番：KA-775/JAN：4935919197755/容量：1000ml

**¥2,530**(本体価格¥2,300)

### ショイレーベ シュペートレーゼ 2020 Scheurebe Spätlese

<スクリュューキャップ>

【白・甘口】葡萄品種：ショイレーベ 残留糖度：76. 4g/L 酸度：6. 9g/L

品番：KA-614/JAN：4935919196147/容量：750ml

**¥3,080**(本体価格¥2,800)

### キルヒェンシュトゥック リースリング アウスレーゼ 2019 Kirchenstück Riesling Auslese

<スクリュューキャップ>

【白・極甘口】葡萄品種：リースリング 残留糖度：108. 9g/L 酸度：7. 7g/L

品番：KA-615/JAN：4935919196154/容量：750ml

**¥4,620**(本体価格¥4,200)

### シュペートブルグンダー エス クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2020 Spätburgunder S Qualitätswein Trocken

<スクリュューキャップ>

【赤・フルボディ】葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオーク樽で 18 ヶ月

残留糖度：1. 2g/L 酸度：5. 5g/L

品番：KA-661/JAN：4935919196611/容量：750ml

**¥3,850**(本体価格¥3,500)



# リースリング

RIESLING

# 特集

1980年以來、40年以上にわたりドイツワインを輸入し続けてきた弊社としましては、これから暑くなる季節には、やはりまずはドイツのリースリングをおすすめしています。しっかりとした酸味があり、爽やかで心地よいミネラル感、清涼感があるドイツのリースリングは唯一無二のワインです。今回は特に、「繊細な辛口」と呼ばれ、食事に合わせやすいスタイルでご好評いただく、やや辛口の「ファインヘルプ」を紹介させていただきます。

大人気の定番生産者  
まずはお試しください

38年にわたり日本市場で人気を得るユルツィヒ村の生産者  
カール エルベスが造る「ヴェルツガルテン」のファインヘルプ  
近年、さらにクオリティが上がっています



## ユルツィガー ヴェルツガルテン クヴァリテーツヴァイン ファインヘルプ 2020 Ürziger Würzgarten Riesling Qualitätswein Feinherb

1985年以來、38年にわたり輸入を続けてきた「カール エルベス」が手掛けるファインヘルプです。エルベス家は何世代にもわたりユルツィヒ村に住む古い家系で、1967年にカール エルベスがワイナリーを設立した際は、わずか0.1haの畑しか所有していませんでした。畑は現在6.25haにまで拡大しており、ユルツィヒの銘醸畑「ヴェルツガルテン」を代表する造り手へと成長しています。現在のワイン造りは、2002年から引き継いだシュテファンが担当しており、近年は『ワイン アドヴォケイト』での評価もトップ生産者と遜色がないくらいにまで上がっています。



ファインヘルプはハルプトロッケンとは異なり、残糖量は法律で決められておらず、造り手の判断に任されています。食事に合わせやすく、ほのかな果実味も楽しめ、トロッケンと共に人気です。シュテファンは「トロッケンよりもファインヘルプの方が、個人的な好み」と語り、私共もトロッケンよりもエルベスらしい味がすると感じます。すっきりさわやかなやや辛口タイプという印象です。2,000Lのステンレスタックを使い、平均12度で発酵させます。「ドイツワインは甘い！」と敬遠される方に、是非お試しください。ワインです。

【白・やや辛口】<スクリューキャップ> 国/地域等：ドイツ/モーゼル  
生産者：カール エルベス 葡萄品種：リースリング 100%  
熟成：ステンレスタック 残糖：21.5 g/L 酸度：6.3 g/L  
品番：KA-355/JAN：4935919193559/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



ドイツにおける  
特級畑のワイン

「ザールのカビネットは軽やかでジューシー、  
そしてミネラルが感じられるべき」と生産者が語る  
銘醸畑「クップ」からの 1 本



## ザールブルガー クップ リースリング カビネット ファインヘルプ 2020 Saarburger Kupp Riesling kabinett Feinherb

「その日本からのバイヤーは、明らかに感銘を受けていました。そして、かつてから彼が探し求めていたものは、ザール リースリングであったことに気がついたのです。(中略) 彼は、この有名な葡萄園の主、ハインツ ワグナーを励まし、ザールにおける葡萄栽培の伝統を決して忘れることのないよう、またザールワインの伝統的な味筋を守っていくように言いました。とにかくするうちに日本の顧客は、イギリスやアメリカに並ぶほどに増えました」——この文章は、ドイツで発行された「WEINGUTER IN DEUTSCHLAND」より抜粋したもので、「日本からのバイヤー」とはおおよそ 40 年前にワイナリーを訪れた私たちのことです。

ザールブルク村の特級畑（グローセ ラーゲ）「クップ」は南西向き、石が多く、赤色粘板岩が主体の土壌です。「クップ」とは丘の頂上を意味します。畑の上部には森があり、下降気流を妨げてくれます。モーゼルの伝統的なハート形に枝を整える棒仕立てです。急斜面かつ畝の間が狭いため、収穫を初めとする畑仕事はすべて手作業です。貴腐菌が一切ついていない葡萄から造られています。発酵、熟成はすべて 1000L のフーダーで行います。熟したアプリコットやリンゴ、洋梨のアロマが広がります。口に含むとザールらしい洗練された軽やかさとしっかりとした酸があり、香りと同じ果実の豊かなフレーバーが感じられます。造り手のクリスティアーネは「ザールのカビネットは軽やかでジューシー、そしてミネラル感が感じられるべき」と語っています。

【白・やや辛口】 <スクリューキャップ> 国/地域等：ドイツ/モーゼル  
生産者：ドクター ワグナー 葡萄品種：リースリング 100%  
熟成：1,000L のフーダーで熟成 残糖：22. 0 g/L 酸度：8. 3 g/L  
品番：KA-736 / JAN：4935919197366 / 容量：750ml

**¥3,080**(本体価格¥2,800)

もっと気軽に  
楽しみたい方へ！

日本市場で 40 年以上愛され続ける生産者が造る  
ザール リースリングならではの味わい  
親しみやすいエントリークラス



## ドクター ワグナー リースリング クヴァリテーツヴァイン ファインヘルプ Dr. Wagner Riesling Qualitätswein feinherb

2020VT  
44 本限り

ザール渓谷は中部モーゼルよりも気温が低く、どこを掘ってもブルーシーファー（青色粘板岩）があるために、冷涼感のある繊細な風味と豊かな酸、生き生きとしたミネラル感がワインに現れます。ドクターワグナーでは、この地域の伝統的な古い大樽でワインを熟成させることで、ソフトでエレガントなスタイルに仕上げています。

ザールブルガー クップとラウシュ、2つの銘醸畑の葡萄を使っています。ファインヘルプは飲みやすくなるように造っていますが、ザールらしい繊細な風味、軽やかで生き生きとした果実味と酸が感じられます。木樽で発酵後、二次発酵のおそれがあるので、樽移しをして酵母を除き、熟成させます。

【白・やや辛口】 <スクリューキャップ> 国/地域等：ドイツ/モーゼル  
生産者：ドクター ワグナー 葡萄品種：リースリング 100%  
熟成：1,000L のフーダーで熟成  
残糖：21. 6 g/L 酸度：7. 9 g/L (2020VT)、残糖：18. 0 g/L 酸度：8. 9 g/L (2021VT)

【2020VT】品番：KA-470 / JAN：4935919194709 / 容量：750ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)

【2021VT】品番：KA-730 / JAN：4935919197304 / 容量：750ml **¥2,860**(本体価格¥2,600)



トップ生産者に  
通じる味わい

シュペートレーゼクラスの葡萄を使用  
フリッツ ハークで学んだマティアスが造る  
集約した味わいのリースリング



ケステナー リースリング  
クヴァリテーツヴァイン ファインヘルプ 2020  
Kestener Riesling Qualitätswein feinherb

シュペートレーゼクラスのエクステル度がある、品質の良い葡萄を使用します。ファインヘルプには貴腐菌の付いた葡萄を少しだけ(5%)使います。ステンレスタンクで15~20度に温度管理しながら発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。パッションフルーツやアブリコットの花、ハーブの香り、果実の甘さと酸のバランスが素晴らしく、軽やかで心地よい味わいです。

ケステンとオーザンの畑の葡萄を使います。土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。触るとすぐに崩れる細かく砕かれた粘板岩土壌です。標高150m、南東向きの斜面に位置しています。収穫はちょうどよい糖度かつアルコール度を低めに抑えるため、毎年、収穫時期の最初の週に行います。



【白・やや辛口】<スクリューキャップ> 国/地域等: ドイツ/モーゼル  
生産者: マイアーラー 葡萄品種: リースリング 100%  
熟成: ステンレスタンク 残糖: 15.0 g/L 酸度: 7.6 g/L  
品番: KA-585/JAN: 4935919195850/容量: 750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

一部を樽で発酵、  
熟成させています

名だたる醸造所でケラーマイスターを務めたマティアスによる  
25%を樽で発酵、熟成を行なったキュヴェ  
ラインガウらしい骨格のある一本



エアバッハー ミヒェルマルク リースリング  
クヴァリテーツヴァイン ファインヘルプ 2019  
Erbacher Michelmark Riesling Qualitätswein Feinherb

2019VT  
90本限り

※無くなり次第 2020VT に切り替わります。

マティアスは、パート、シュロス ラインハルツハウゼン、シュロス フォルラーツでケラーマイスターを務めていました。パートではスパークリングワイン造りの基礎を、シュロス ラインハルツハウゼンやシュロス フォルラーツではリースリングのワイン造りの基礎を学びました。畑での作業だけでなく、品種やワインの等級ごとで、発酵に使用する酵母、発酵させるタンクや樽、熟成の仕方など最適な醸造方法を見極め、最良のワインを造り上げることが彼の哲学です。エアバッハ村の単一畑「ミヒェルマルク」はミハエルの心という意味の畑です。南西向きで、レスと粘土の土壌です。全体の75%をステンレスタンク、25%を樽で発酵、熟成させます。酸と果実味のバランスがとても良いワインです。



【白・やや辛口】<スクリューキャップ> 国/地域等: ドイツ/ラインガウ  
生産者: クラス 葡萄品種: リースリング 100%  
熟成: ステンレスタンク 75%と樽 25%で熟成  
残糖: 18.1 g/L 酸度: 7.9 g/L  
品番: KA-620/JAN: 4935919196208/容量: 750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)



Font Sarade  
DOMAINE

# VAUCLUSE LE CADET

ビュルル家の長男ベルナルが日本市場のために手掛けるワイン  
果実味豊かでアルコールも高く、充実感が味わえる 2020VT



## ヴォークリューズ ル カデ 2020

Vaucluse Le Cadet

※無くなり次第 2021VT に切り替わります

メルロは主にオービニャン（ヴァントゥー）、グルナッシュとシラーはヴァケラス、マルスラン、カラドック、シラーはジゴンドスにある畑の葡萄を使用します。セパージュはヴィンテージによって変わります。収穫量は70~100hl/haです。機械摘み。15~20日間醸しをし、その間毎日ルモンタージュします。ステンレスタンクで6~8ヶ月熟成させます。時代のニーズを考慮して、スムーズで飲みやすいスタイルを目指して造っています。このクラスのワインでも、作柄が良くない年はバルクで売ってしまいます。スモーキーでビター、フィニッシュに豊かな果実味があるのでアルコールが気になりません。

【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. ヴォークリューズ 生産者：ドメヌ フォン サラド

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、メルロ、カラドック、マルスラン

品番：FB-417/JAN：4935919214179/容量：750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)



左から、ベルナル、クレール、フローラン、ダミアン

## DOMAINE FONT SARADE ~ ドメヌ フォン サラド ~

ドメヌ フォン サラドは、ヴァケラスの北のポンシュの高台に位置する家族経営のワイナリーです。オーナーのベルナルビュルルは、弊社のローヌワインの原点と言える造り手、エドモン ビュルルの長男です。ベルナルは実家のあるジゴンドスを出て、隣村のヴァケラスにあるフォン サラドを2002年に義父から引き継ぎました。現在は娘のクレールと共にワイン造りを行っています。聡明で快活な彼女の働きが、フォン サラドのワインをさらに磨きがかかったものにしており、今後も非常に楽しみな造り手と言えます。彼の実家であり、弟達が引き継いだドメヌ ビュルルとも非常に近いため、お互いに行き来してワイン造りについて意見交換をするなど、よきライバル関係にあります。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年7月時点のものです。

NEW ARRIVAL

ワイン輸入歴 40 年の弊社が厳選した

# こだわりの BORDEAUX

偉大なヴィンテージとして注目を浴びる 2016 年が  
魅力的な価格で楽しめます



シャトー フラン マグニユス 2016 **NEW**  
Château Francs Magnus

200c/s 限り

畑面積は 13ha、石灰岩の高台に位置しています。収穫した葡萄は厳しく選別した後、果実味を最大限に保つため、葡萄は破碎せずに発酵タンクに入れます。発酵中、試飲しながらワインの状態に合わせて、ルモンタージュとピジャージュを行います。熟成は全体の 70%がタンク、30%は 1 回使用した樽で行います。ワインはそのヴィンテージの気候や特徴を見極め、それに合わせて畑での作業、セラーでの醸造および熟成を行っています。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/A.O.C. ボルドー シュペリユール

葡萄品種：メルロ 90%、カベルネ フラン 10%

熟成：全体の 70%がタンク、30%は樽で熟成

品番：FC-933/JAN：4935919319331/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



グラヴで長い歴史を持つシャトーのひとつ  
力強さがありつつ、しなやかなタンニンで、見事なバランスを持つ 1 本

シャトー ド レスピド メーヌ ボネ 2016 **NEW**  
Château de Respide Maine Bonnet

70c/s 限り

グラヴで最も古いシャトーのひとつです。1952 年に現在のオーナー、ピエール ボネの父が所有者となりました。1990 年より孫のフランク ボネが運営を任されています。土壌は粘土砂利質です。収穫した葡萄は発酵タンクに入れ 3 週間、発酵および醸しを行います。熟成はオーク樽で 18 ヶ月行います。輝きのある赤、口当たりは非常にフルーティで味わい深く、しっかりとした骨格があり、同時に非常にしなやかで洗練されています。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. グラヴ

葡萄品種：メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン

熟成：オーク樽で 18 ヶ月

品番：FC-931/JAN：4935919319317/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



リブルヌ-モンターニュで50年以上続く醸造学校が所有  
丸みがあり、目の詰まった果実味が楽しめます



ガイア ド グラン バリル **NEW**

Gaia de Grand Baril

葡萄畑はリブルヌ-モンターニュの醸造学校が所有しており、この学校で学ぶ生徒達がプロの指導を受けながら造っているワインです。オーガニック栽培を実践しており、葡萄の平均樹齢は30年です。コンクリートタンクで12ヶ月熟成させています。カシスを思わせる黒い果実のアロマとスパイスの要素がうまく混ざり合っています。丸みがありたっぷりとした口当たりがあります。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. モンターニュ サンテミリオン  
葡萄品種：メルロ 熟成：タンクで12ヶ月 オーガニック認証：ユーロリーフ



【2016VT】品番：FC-929/JAN：4935919319294/容量：750ml **¥2,970**(本体価格¥2,700)

【2015VT】品番：FC-930/JAN：4935919319300/容量：750ml **¥2,970**(本体価格¥2,700)

数多くの著名なシャトーのコンサルティングを行う、ヴァンサン デュブッシュが手掛けています  
10年の熟成を経て、飲み頃を迎えています



シャトー トゥール デュ ムーラン 2012 **NEW**

Château Tour du Moulin

70c/s 限り

フロンサックに数世代続くデュブッシュ家が所有するシャトーです。ヴァンサン デュブッシュは数多くの著名シャトーのコンサルティングを行っており、彼のワインに対する情熱はこのシャトー トゥール デュ ムーランにも向けられています。7haの葡萄畑は粘土石灰質土壌の高台に広がっています。葡萄の平均樹齢は30年です。栽培は環境を尊重したリュット レゾネを採用しています。たとえば、畑の害虫には天敵となる益虫を放すことで数をコントロールしています。このように自然のバランスを保つことを目指しています。伝統的な方法で醸造を行い、熟成は100%フレンチオーク樽で行っています。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. フロンサック  
葡萄品種：メルロ、カベルネ フラン、カベルネ ソーヴィニヨン  
熟成：オーク樽で熟成

品番：FC-932/JAN：4935919319324/容量：750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)

クロワ ムートンなどを所有するジャン フィリップ ジャヌックスが  
2014年から手掛ける、注目のシャトー



シャトー キャップ サン ジョルジュ 2015 **NEW**

Château Cap Saint George

35c/s 限り

クロワ ムートンをはじめボルドーの様々なシャトーを所有する新進気鋭の醸造家、ジャン フィリップ ジャヌックスが2014年から所有しています。畑面積は19ha、栽植密度は5500~6600本/ha、平均樹齢は30年です。土壌は粘土とチョーク、全体の12haが南向き、残りの7haが南西向きです。収穫した葡萄は破砕せずに発酵タンクに入れます。発酵は28度に温度コントロールしながら25日から30日間、発酵中1日に1度のルモンタージュを行います。一部を新樽、残りは古い樽に入れ約16ヶ月熟成させます。ブラックベリーや樽熟成による甘いバニラのアロマがバランスよく混ざり合っています。ポリフェノールのある口当たり、しっかりとした骨格、タンニンが全体を支えています。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. サンジョルジュ サンテミリオン  
葡萄品種：メルロ主体、カベルネ フラン  
熟成：樽で約16ヶ月

品番：FC-934/JAN：4935919319348/容量：750ml **¥4,950**(本体価格¥4,500)