

ドメーヌ コルボワ

DOMAINE COLBOIS

— 現地視察レポート —



ブルゴーニュの忘れられた村、シトリー ル フォールの個人生産者が造る
探す価値のある AOC “ブルゴーニュ シトリー”からのワイン



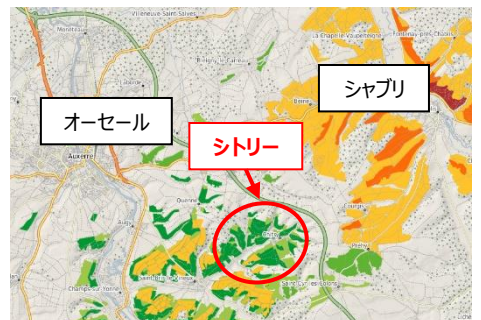
中世の面影を残す小さな村、シトリー ル フォールのワイン

ドメーヌ コルボワは、ブルゴーニュのヨンヌ県オーセロワ地区に位置する、シトリー ル フォールの家族経営の生産者です。シトリー ル フォールは、シャブリから 12km ほど南西に位置し、非常に古くからワイン造りが行われていた歴史的な村です。人口はわずか 300 人ほどで、葡萄畑の面積は合計で約 80ha ほどしかありません。コルボワ家は 4 世代にわたり葡萄栽培を行ってきました。バンジャマンの父、ミシェル コルボワは 1970 年まで両親と共にワイン造りを行っていましたが、2ha の畑と共に独立し、1988 年に自身のドメーヌを設立します。2001 年には、ミシエルの息子であり、現在のオーナーであるバンジャマン（上写真）がワイン造りに加入しました。バンジャマンは、私たちが訪問した際に「ワイン造りで最も重要なことは何だと思えますか？」と質問した際、次のように答えてくれました。

「私たちは、オーガニック栽培なので化学的な対策が出来ません。そのため、まずはワインが造れることが何よりも重要です。もちろんワインの品質はとても大切ですが、気候変動や天候不順などがある中で、まず何よりも葡萄が収穫できること、そしてワインが得られることこそが重要だと考えています」。

「シトリーとシャブリは近いので、ワインの味わいも似てくる。比べると、シトリーはフルーツ、シャブリはミネラルがより強い」

ジャスパー モリス MW は、『ブルゴーニュワイン大全』の中で、「小さなシトリーの村は時間の流れに取り残されたような感がある。シャブリからサン＝プリリに向かう途中になれば、私も訪れることがなかったかもしれない」、「1993 年に設立されたこのアペラシオンは赤と白を対象にしているが、シトリーではシャルドネ種から造られる白ワインが赤よりもはるかに有名である。歴史的にはシトリーはアリゴテ種のワインが高く評価されていた（中略）。近年では再びピノ・ノワールが栽培されるようになり、イランシーの濃く骨太のものに比べて軽く、かぐわしいスタイルのワインを生んでいる」と記しています。バンジャマンは、シトリーとシャブリの違いについて、味わいの傾向は似ているとしながらも、「シトリーはフルーツ、シャブリはミネラルがより強い」と話してくれました。



栽培について

ドメヌ コルボワは現在、シトリー ル フォールとシャブリに合計 20ha の畑を所有しています。シトリーには 13. 3ha を所有しており、その内訳はシャルドネが 4. 1ha、アリゴテが 4. 6ha、ピノ ノワールが 4. 6ha です。シャブリには 6. 7ha を所有しており、その内訳はシャブリが 5. 6ha、プルミエ クリュが 1. 1ha となっています。シトリーの土壌は、このエリアに典型的なキンメリジャンの石灰岩とマール（泥灰土）です。ドメヌの設立当初は混合農業を実践しており、葡萄栽培の他に穀物やサクランボの栽培、酪農を行っていました。HVE のレベル3を取得しており、高品質の葡萄を得るため、厳しく収量を制限しています。通常、1つの枝に3つの芽が出ますが、芽かきによって真ん中の1つを取り除きます。収穫はすべて機械摘みです。



ヴィンテージについて

- ・2022VT・・・非常に暖かくフルーティなヴィンテージで、最大限の収量が得られた。2021VTとは真逆のキャラクターを持つ。シトリーの通常の収穫時期は9月25日以降だが、8月20日から収穫開始。極めて早い収穫となった。
- ・2021VT・・・本当に難しい年で、霜害や夏の多雨による病害で90%減。赤ワインは軽やかな仕上がり。
- ・2020VT、2019VT・・・最初のうちは順調だったが、暑くなりすぎたために収量が減ってしまった。どちらも、赤ワインにとって良いヴィンテージだった。

醸造について

バンジャマンの祖父ポールの時代はサクランボの栽培がメインだったため、ワインは少ししか生産していませんでした。また、当時はバルクでの販売だけでしたが、1968年からは、このエリアではいち早くドメヌ元詰めでの販売をスタートさせました。選別酵母を添加せず、野生酵母のみでアルコール発酵を行います。白ワインの発酵と熟成は、主に温度管理されたステンレスタンクで行いますが、「シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ (FC-920)」と「ブルゴーニュ シトリー ブラン アルモニ (FC-923)」では木樽も使用しています。発酵タンクが置かれているセラーの天井には穴が開けられており、上の階でプレスした果汁を、この穴からつないだホースを通して、上から下へと重力を利用して移動させるグラヴィティーフローシステムを採用しています。これにより、果汁にストレスを与えないようにしています。

木樽は228L、500Lのものを主に使用していますが、2022VTは、タランソー社製の12hLの樽を実験的に1樽使用しています。バンジャマンはこの樽について、「樽香がほとんどつかず、とても洗練された味わいで風味の持続性が長く、ワインが持つ特徴を保ったまま熟成出来るというとても良い結果が得られたので、数ヶ月後にもう一つ同じ樽を買い入れる予定です。数年後には、この樽がさらに増えて7~8樽くらいになるでしょう」と話していました。この樽の導入によって、今後の品質向上がさらに期待できます。



現地視察スタッフより

車で走っていても、恐らくここが目的地でないとすぐに通り抜けてしまうほど小さな村。広大なシャブリを抜けた少し先の裏山に「ひっそりと」たたずむ人口わずか300人程度、僅か80haの超マイナーなアペラシオンがシトリーです。まるで満天の星空の中から新星を見つけるような発見ですが、その輝きは1等星の如く眩い印象でした。今回の訪問では、バンジャマンさんと奥様のカリーヌさんがニコニコと笑顔を絶やさず、初めて訪れる私たちを嬉しそうに歓迎してくださいました。お二人の素敵な人柄がワインにも現れています。誰も注目しないからといって、注目に値しないという意味ではない、それを実感する訪問となりました。



ドメヌ コルボワが造るシトリー ブランのトップ キュヴェ
樽を使用することで深みと複雑さを引き出しています

ブルゴーニュ シトリー ブラン アルモニ 2021(左)

Bourgogne Chitry Blanc Harmonie

「アルモニ」に使用するのは1.40ha、南西向き的小区です。土壌はキンメリジャンの石灰岩と泥灰土です。葡萄の平均樹齢は40年、栽植密度は6,000本/haです。収穫は機械で行います。金色を帯びた輝きのある黄色、洋梨やリンゴなど白い果実のアロマと樽熟成による心地よい木のアロマがバランスよく混ざり合っています。フレッシュかつまろやかな口当たりがあり、ほどよいボディと骨格が感じられます。発酵は野生酵母を使用し、ステンレスタンク50%とオーク樽50%で行います。樽の大部分は228Lの樽、一部500L、新樽は使用していません。熟成も同じステンレスタンクとオーク樽で18ヶ月行います。

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.ブルゴーニュ シトリー
葡萄品種：シャルドネ100% 熟成：ステンレスタンクとオーク樽で18ヶ月

品番：FC-923 JAN：4935919319232 容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

シトリー ル フォールの魅力が感じられるスタンダード キュヴェ
ドメヌ コルボワを知るのに相応しい1本です

ブルゴーニュ シトリー ブラン 2022(右)

Bourgogne Chitry Blanc

金色を帯びた輝きのある淡い黄色、白い果実や花と柑橘系の果物の要素が混ざる複雑かつ洗練されたアロマがあります。口に含むと非常にフレッシュなアタックがあり、その後から白い果実のフレーバーが現れ、余韻にはたいへん心地よい丸みとボリュームが感じられます。土壌はキンメリジャンの石灰岩と泥灰土です。葡萄の平均樹齢は30年、栽植密度は6,000本/haです。収穫は機械で行います。発酵は野生酵母を使用し、温度コントロールされたステンレスタンクで行います。熟成も同じステンレスタンクで行います。発酵後、綺麗な澱と共に約7ヶ月熟成させます。

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.ブルゴーニュ シトリー
葡萄品種：シャルドネ100% 熟成：ステンレスタンクで約7ヶ月

品番：FC-921 JAN：4935919319218 容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



平均樹齢25年の単一区画「レ ダーム」から造られるシトリー ルージュ
「チェリーの要素やペッパーのような味わいが感じられます」

ブルゴーニュ シトリー ルージュ レ ダーム 2020

Bourgogne Chitry Rouge Les Dames

このワインは「レ ダーム」と呼ばれる2.02haの南向きの単一区画で葡萄の平均樹齢は25年、栽植密度は6,000本/haです。収穫は機械で行います。発酵は野生酵母を使用し、温度コントロールされたステンレスタンクで行います。発酵後、228Lのオーク樽に移し約18ヶ月熟成させます。紫を帯びた深い赤、黒い果実やスパイスのアロマに樽のローストの要素が混ざりあっています。口当たりはジューシーで丸みがあり、非常になめらかで溶け込むようなタンニンがあります。余韻にもアロマと同じ黒い果実の要素が漂います。「チェリーの要素やペッパーのような味わいが感じられます。2018、2019、2020VTは赤ワインにとって良いヴィンテージでした」とバンジャマンは話していました。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.ブルゴーニュ シトリー
葡萄品種：ピノ ノワール100% 熟成：オーク樽で約18ヶ月
品番：FC-922 JAN：4935919319225 容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



平均樹齢50年の単一区画の葡萄を使用して造るシャブリの上級品
訪問した際、シャブリの品質の高さにも驚かされました

シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ 2021(左)

Chablis Vieilles Vignes

ヴィエイユ ヴィーニュはベヌ村の1.60haの単一区画「レ ヴォー ラゴン(Le Vaux Ragons)」の葡萄を使用しています。土壌はキンメリジャンの石灰岩と泥灰土、葡萄の平均樹齢は50年、栽植密度は6,000本/haです。金色を帯びた淡い黄色、最初に樽熟成によるオークの後から、白い果実やトロピカルフルーツのアロマが広がります。口に含むと、樽熟成によるとても心地よいしなやかさが感じられます。余韻にはバランスのとれた酸と樽のパンナヤや香ばしさがうまく混ざり合っています。収穫は機械で行います。発酵は野生酵母を使用し、ステンレスタンク50%とオーク樽50%で行います。樽の大部分は228Lで、一部は1200Lです。新樽比率は5%です。

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.シャブリ
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクとオーク樽で熟成

品番：FC-920 JAN：4935919319201 容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)

素晴らしいクオリティのシャブリで、ミネラルがしっかりと感じられます
ブルゴーニュ シトリーとぜひ比較してお楽しみください

シャブリ 2022(右)

Chablis

シャブリ、ベヌ、クールジの村の葡萄を使っています。土壌はキンメリジャンの石灰岩と泥灰土です。葡萄の平均樹齢は30年、栽植密度は6,000本/haです。金色を帯びた美しい麦わら色、非常にフレッシュ、熟した柑橘系の果実のアロマにミネラルが混ざっています。非常にフルーティで生き生きとした口当たり、長い余韻が感じられます。収穫は機械で行います。発酵は野生酵母を使用し、温度コントロールされたステンレスタンクで行います。熟成も同じステンレスタンクで行います。発酵後、綺麗な澱と共に約7ヶ月熟成させます。

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.シャブリ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで約7ヶ月

品番：FC-919 JAN：4935919319195 容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



平均樹齢50年のアリゴテが生む、素晴らしい凝縮感と深みが魅力です
現地訪問で改めてその品質の高さを実感した、待望のブルゴーニュ アリゴテ

ブルゴーニュ アリゴテ 2022

Bourgogne Aligoté

アリゴテの畑はシトリーにあり、土壌はキンメリジャンの石灰岩と泥灰土です。平均樹齢は50年ですが一部65年の葡萄もあります。輝きのあるグリーンを帯びた淡いイエロー。柑橘系の果実や白い花、ミネラルを感じる洗練されたアロマがあります。口に含むとアロマと同じ柑橘系果実のフレーバーが広がり、非常にフレッシュな味わいです。栽植密度は6,000本/haです。収穫は機械で行います。発酵は野生酵母にて、温度コントロールされたステンレスタンクで行います。熟成も同じステンレスタンクで行います。発酵後、綺麗な澱と共に約7ヶ月熟成させます。「フランスでもアリゴテの人気はいまひとつで、とても残念です。あまり良い品質のアリゴテがないことや、もう少し高くても良いからシャルドネを選ぶという方が多いためです。しかし、このアリゴテは南向きの古い畑で平均樹齢が50年と古く、葡萄の粒が小さくなるため、凝縮感のあるワインになります。バランスがとても良く、持続性のある風味で、フレッシュです」とパンジャマンは話していました。

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.ブルゴーニュ アリゴテ

葡萄品種：アリゴテ 100% 熟成：ステンレスタンクで約7ヶ月

品番：FC-918 JAN：4935919319188 容量：750ml

¥3,190(本体価格¥2,900)



新入荷

CHÂTEAU L'ESCARDERIE

シャトー レスカドリー



オーガニック栽培に理想的な環境を見つけ、ワイン造りをスタート 年間生産量約 15,000 本の小規模生産者

シャトー レスカドリーはフロンサックのサン ジェルマン ド ラ リヴィエール村に位置する、家族経営のワイナリーです。現在は、トマとメラニーの夫妻によってオーガニック栽培によるワイン造りが行われています。

設立当初から有機栽培に取り組み、2018年にオーガニック認証を取得しました。現在はビオダイナミを実践していますが、認証は取得しておりません。人的介入を出来るだけ減らし、可能な限り自然なワイン造りを目指しています。このシャトーを購入したのは、ドルドーニュ河からほど近く、ゆるやかな斜面にあるという素晴らしいロケーションに惚れ込んだためです。畑は1ヶ所にまとまっています。また、周辺は森に囲まれており、オーガニック栽培に理想的な環境です。畑は南向きで日当たりが良く、葡萄がしっかりと熟することが出来ます。トマとメラニーは自分達のワイン造りについて、次のように語ります。



「私たちは家族経営のワイナリーで、可能な限り人的介入を無くし、環境への影響を最小限に抑えることを追求しています。また、アンフォラでの発酵、熟成や新しい品種の栽培など、実験的な試みを行っています。現代の農業は、より環境にやさしい方法でのワイン造りが両立できると確信し、オーガニック栽培をすることに決めました。化学除草剤は一切使用していません」

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 9 月時点のものです。



馬で耕作、除草剤の不使用 野生酵母での発酵、SO2を抑えた醸造がポイント

現在、5.2haの畑を所有しており、メルロ、カベルネ フラン、マルベックを栽培しています。出来る限り人的介入を制限した葡萄栽培を心がけています。その一環として、畑の耕作に馬を使っています。これにより、二酸化炭素の排出量を抑え、またトラクターによって土が固まるのを防いでいます。畑の土壌は粘土石灰質と砂質粘土です。10月に畑の畝に緑肥としての草を植え、翌年の5月に刈り取ります。畑の処置は化学的な殺虫剤、除草剤は使用せず、銅と硫黄を使っています。害虫対策はフェロモンカプセルを使用しています。収穫は100%手摘みで行い、収穫した葡萄は人の手で厳しく選別し、100%除梗します。



発酵は葡萄の果皮についている野生酵母のみで行い、選別酵母は使いません。手摘みで収穫した葡萄は半地下にあるセラーに運ばれます。半地下の利点は1年を通じて一定の温度を保てること、収穫した葡萄はセラーの上からタンクに運び込むことが可能なため、移動にポンプを使う必要がない点です。重力により葡萄がタンクに落ち、醸造のプロセスが始まります。ワインの安定性を確保しながら亜硫酸の添加量は出来る限り少なくしています。収穫した葡萄の品質に応じて必要な場合にのみ亜硫酸を使用します。熟成にはオーク樽の他に一部のキューヴェについてはアンフォラを使用しています。



NEW /



アンフォラと樽で熟成させることで、柔らかなタンニン、複雑さと深みを表現しました

シャトー レスカドリーを知るなら まずはこの1本

シャトー レスカドリー 2018 Château l'Escarderie

アンフォラと樽で熟成させることで非常に調和のとれたリッチでエレガントなワインに仕上がっています。タンニンは非常に柔らかく、心地よいスパイスや樽のローストのニュアンスが感じられます。畑は日当たりの良い南向き、なだらかな斜面に位置しています。土壌は粘土石灰質です。収穫は畑で選別しながら100%手摘みで行います。アルコール発酵は葡萄の果皮についている野生酵母を使い、伝統的なコンクリートの発酵槽で行います。マロラクティック発酵後、テラコッタのアンフォラと225Lのオーク樽（新樽20%）に移し12~14ヶ月熟成させます。セラーにて厳格な衛生管理を行うことで亜硫酸の添加量を最小限に抑えています。2018VTの生産本数は4000本です。

【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80%、カベルネ フラン20%

熟成：アンフォラと225Lのオーク樽で12~14ヶ月

オーガニック認証：ユーロリーフ、AB

品番：FC-972/JAN：4935919319720/容量：750ml



¥5,720(本体価格¥5,200)

NEW



アンフォラで発酵、熟成させることで 葡萄のピュアな果実味をそのまま表現しました

限定
480本

アンフォラ ド シャトー レスカドリー 2020 Amphora de Château l'Escarderie

南フランスで造られたテラコッタのアンフォラで発酵、熟成させたキュヴェです。そのため木樽の影響を受けず、たいへん良い熟成をすることが出来ます。タンニンは驚くほどしなやか、シルキーでバランスのとれたワインです。畑は日当たりの良い南向き、なだらかな斜面に位置しています。土壌は粘土石灰質です。収穫は畑で選別しながら100%手摘みで行います。発酵は葡萄の果皮についている野生酵母で行います。葡萄は破砕せず、テラコッタのアンフォラに入れて発酵させます。熟成も同じアンフォラで11ヶ月行います。熟成期間中、卵型のアンフォラの中でワインの液体は自然対流が生まれます。その結果、熟成は通常よりも早く進みます。亜硫酸をほとんど添加せずにボトリングを行います。2020VTの生産本数は3700本です。



【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 60%、カベルネ フラン 25%、マルベック 15%

熟成：アンフォラで11ヶ月

オーガニック認証：ユーロリーフ



品番：FC-973/JAN：4935919319737/容量：750ml

¥5,720(本体価格¥5,200)

NEW



葡萄の持つポテンシャルをいかし、伝統的なコンクリートタンクで熟成させました 充実した果実味とタンニンがあり 葡萄の品質の高さを感じさせてくれる1本

パシヨン ド シャトー レスカドリー 2019 Passion de Château l'Escarderie

しっかりとした濃い色合い、レッドベリーの豊かなアロマとフレーバーを持つふよやかなワインで、長い余韻が感じられます。畑は日当たりの良い南向き、なだらかな斜面に位置しています。土壌は粘土石灰質です。収穫は畑で選別しながら100%手摘みで行います。アルコール発酵は葡萄の果皮についている野生酵母で行います。発酵、熟成ともに伝統的なコンクリートの発酵槽で行います。熟成期間は11ヶ月です。健全な葡萄だけを使用し、セラーにて厳格な衛生管理を行うことで亜硫酸の添加量を最小限に抑えています。2019年VTの生産本数は8,950本です。

★「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/ボルドー/A.O.C. フロンサック

葡萄品種：メルロ 60%、カベルネ フラン 25%、マルベック 15%

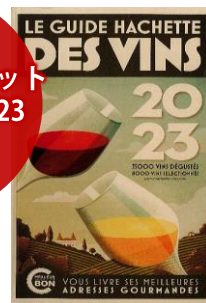
熟成：コンクリートタンクで11ヶ月

オーガニック認証：ユーロリーフ、AB



品番：FC-971/JAN：4935919319713/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



新入荷

DOMAINE ADELE ROUZE QUINCY

ロワールで最初に AOC に認定されたソーヴィニヨン ブランの隠れた銘醸地 “カンシー”

そのクオリティの高さを 体感していただける見事な 1 本です



カンシー 2022

Quincy

土壌は、表土は砂と砂利、下層土は粘土質です。収穫量は 47hL/ha です。収穫は機械で行います。収穫した葡萄を注意深く選別します。低压でやさしく压榨した後、16~18 度に温度コントロールされたステンレスタンクで発酵を行います。澱と共に約 4 ヶ月熟成させます。グレープフルーツなどの柑橘類や白い花のアロマが広がります。口に含むとリッチできれいな果実味が感じられ、フレッシュでフルーティな口当りです。心地よく長い余韻があります。年間生産量は約 7 万本です。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.カンシー

生産者：ドメーヌ アデル ルーズ 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約 4 ヶ月

品番：FC-970/JAN：4935919319706/容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)



ドメーヌ アデル ルーズ

2003 年にアデル ルーズによって設立されたドメーヌです。アデルはボルドーでワイン造りを学んだ後、故郷のカンシーへ戻り、自身の名を冠したドメーヌを設立しました。現在、父親から譲り受けた樹齢の古い区画（1950 年代に植樹）に加え、2004 年から 2009 年に植樹した区画と合わせて、約 11.7ha の葡萄畑を所有し、ソーヴィニヨン ブランを植えています。収穫量は 47hL/ha です。自然環境を尊重したワイン造りを重要と考え、フランス農水省の認証、HVE（環境価値重視）を取得しています。



<A.O.C. カンシーについて>

ロワール地方、サントル ニヴェルネ地区に位置する AOC。サンセルやプイ フュメから西へおよそ 50km、ルイイの東側にあり、栽培面積が約 300ha の小さな産地。シェール川沿いの緩やかな河岸段丘に畑が広がっている。土壌は、粘土や石灰岩の上に、砂礫や砂などが覆う独特の土壌。1936 年に、サントル ニヴェルネ地区では最初に AOC 認定される。ソーヴィニヨン ブランから造られる白ワインのみが認められている。

新入荷

LANGHE ROSSO

バローロを産出する 11 の村すべてに葡萄畑を所有する
テッレ デル バローロの醸造責任者
「ダニエーレ ポンツォ」が日本市場のためにブレンド
生産量 5,800 本のみ希少な“ランゲ ロッソ”

ランゲ ロッソ 2018 Langhe Rosso

醸造責任者のダニエーレは来日した際、日本の食文化に触れ、日本のお客様のための特別なワインを造りたいと考えました。2017VT では、ピノ ネーロとネッビオーロをブレンドしてランゲ ロッソを造りましたが、今回の 2018VT はドルチェット、バルベーラ、ネッビオーロをブレンドして造り上げました。バローロを産出できる 11 の村すべての畑の葡萄を使用しています。ダニエーレは、「ネッビオーロのスミレとスパイス、バルベーラの果実味とフレッシュさ、ドルチェットの若々しさが表現されています」とコメントしています。



レッドベリーやチェリーの果実やスミレの花のアロマが広がります。口に含むと豊かな果実味、シルクのようにしなやかなタンニンが心地よく感じられます。土壌は粘土石灰質、剪定はギヨーです。収穫は9月から10月にかけてすべて手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗、破碎します。アルコール発酵は28~30度に温度コントロールしながらステンレスタンクで6日から8日間行います。マロラクティック発酵の後、ステンレスタンクで熟成させます。

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/DOC ランゲ
生産者：テッレ デル バローロ
葡萄品種：ドルチェット 40%、バルベーラ 40%、ネッビオーロ 20%
品番：I-990/JAN：4935919059909/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

MÉDOC 2014

今まさに飲み頃を迎えた
貴重なバックヴィンテージ

160年以上の伝統を持つ 家族経営の生産者が造る 1本



シャトー サン クリストリー
メドック クリュ ブルジョワ 2014
Château Saint Christoly Medoc Cru Bourgeois

ワインと同じ名前を持つサン クリストリー村の中心に位置し、1860年から7世代続くシャトーです。現在はエロー家のカトリーヌとサンドリーヌの二人の姉妹がワイン造りの情熱、ノウハウを引き継いでいます。ステンレスタンクとコンクリートタンクで発酵と醸しの後、オーク樽で12ヶ月熟成させています。新樽比率は25%です。ラズベリーやカシスの豊かな果実のアロマが広がります。口に含むと非常にバランスがよく、非常にやわらかなタンニンと心地よい樽の要素が感じられます。



【赤・フルボディ】

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.メドック

生産者：シャトー サン クリストリー

葡萄品種：メルロ 55%、カベルネ ソーヴィニオン 45%

熟成：樽で12ヶ月

品番：FC-806/JAN：4935919318068/容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)

CHÂTEAU SAINT CHRISTOLY シャトー サン クリストリー

サン クリストリー村の鍛冶屋で儉約家だったピエール モローは、1850年頃に数エーカーの葡萄畑を購入し、息子のフランソワに引き継いだことからワイナリーの歴史が始まりました。1979年にはエルヴェ エローと妻のマルティエヌが事業を引き継ぎ、酪農を辞め、ワイン醸造のみに専念するようになりました。2002年、彼らの2人の娘、カトリーヌ（栽培と醸造担当：上写真）とサンドリーヌ（販売と経営担当）が事業に参加し活躍を続けています。さらに現在、その娘たち（2001年生まれのクロエとエリーズ、2003年生まれのウラリー）がワイナリーに参加しており、女性が中心となってワイン造りを行なっています。

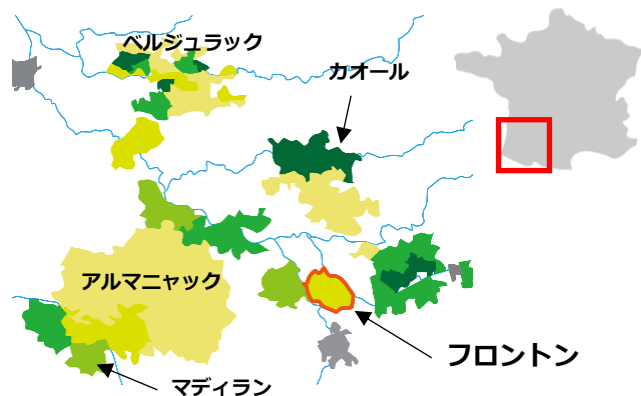
DOMAINE LE ROC

新入荷

「ラ ルヴェ デュ ヴァンド フランス」No.668／2023年3月にて特集記事が掲載された
A.O.C. フロントンの注目の生産者ドメーヌ ル ロックから新商品2アイテムが入荷致しました



ドメーヌ ル ロックは、南西地方の AOC フロントンの中心、ガロンヌ川とタルン川の間位置する家族経営のワイナリーです。この土地の土着品種ネグレットを中心に、個性的なワインを手掛けています。38ha の畑を所有し、年間約 15 万本のワインを生産しています。弊社ではドメーヌ ル ロックのワインを 1999 年～2005 年にかけて輸入していました。ジャン-リュックが手掛けていた頃のワインは濃密で力強いスタイルで、その当時も高品質ではあったものの、やはり知名度の低さからなかなか定着せず、残念ながら継続を断念しました。あれから 17 年が経ち、彼らのワインをもう一度取り扱うことは出来ないだろうかとコンタクトをとりました。当時 18ha だった畑面積は 2 倍以上、38ha にも広がり、新たなラインナップが増えていたこと、また新たな世代であるグレゴワールとアンヌが活躍していることを知りました。そこで、彼らのこだわりのワインをテイastingし、もう一度挑戦する価値があると判断しました。栽培を担当するグレゴワール、醸造を担当するアンヌという新たな世代が入ったことで、ジャン-リュック時代のパワフルなスタイルとは異なり、より現代的でソフトな質感、味わい深さが感じられるスタイルに変化しています。



ネグレットを主体とする赤とロゼの産地 “フロントン”

フロントンは、フランス・南西地方に位置する小規模な生産地域です。土着品種のネグレットを主要とする赤ワイン、ロゼワインが A.O.C.として認可されています。ガロンヌ川とタルン川に挟まれた場所に広がり、土壌は砂利質で鉄分や石英を多く含んでいます。カオールよりもさらに南側にあり、西にはブランデーで有名なアルマニャックが広がっています。1975年にコート デュ フロントネ A.O.C.として認定された後、2005年に現在の名称であるフロントン A.O.C.に変更されました。南西地方の中でも知名度は決して高くはありませんが、ドメーヌ ル ロックはこの地で素晴らしいワインを手掛けています。



畑は3つのエリアに分かれており、それぞれ土壌タイプが異なります。異なる3つのテロワールから、それぞれの特徴を持ったアロマの異なるワインを造ることができます。ルロックでは、1981年からオーガニックに近い栽培を行ってきました。2022VTから公的認証が表示出来るようになります。畑の畝と畝の間には草を生やしています。冬の間は、飼育している50頭の羊を畑に放しています。羊に草を食べてもらうことで、科学的な除草剤を使用せずに自然なやり方でカバークロップの量をコントロールしています。「この羊の放牧については、同じエリアの他の生産者がやっていないことで、私たち独自の取り組みです。私たちの哲学は設立当初から何も変わっていません。生き物すべてを尊重し、自然環境に配慮したワイン造りを

目指しています。この土地は自分達だけのものではなく、より良い自然環境を保ちつつ、次世代に引き継いでいくべきだと考えています。畑では出来るだけ多くの手をかけ、反対にセラーではなるべく介入しません」とアンヌは話します。収穫は若い葡萄の区画や特定の区画は手摘み、それ以外は、機械で行います。



「ラ ルヴェ デュ ヴァンド フランス 2023.3/No.668」

“ 凛々しいフロントン ”

と題して5ページにわたり、
ドメヌ ル ロックの特集記事が掲載されました！

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

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

NEW



ネグレットを主体にシラーとカベルネ フランをブレンド
各品種の良さが見事に調和した、親しみやすいワイン

ル クラシック フロントン 2019

Le Classique Fronton

カシスを思わせる豊かなアロマが広がります。黒い果実のコンポートやスパイスの要素が感じられます。口を含むとアロマと同じフレーバーが広がり、繊細なタンニンのある非常にバランスのとれた味わいです。表土は白色のブルベヌ（小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌）、下層土はマール（泥灰土）と砂利、そしてグレップと呼ばれる様々な大きさの砂利、砂、シルト混ざる岩のように固い土で構成されています。栽植密度は4,500~5,000本、収量は40hL/haです。収穫した葡萄は重力を利用して品種ごとに別々のコンクリートタンクに移します。発酵は25~28度に温度管理しながら3~4週間行います。熟成もコンクリートタンクで12~18ヶ月行います。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.フロントン

葡萄品種：ネグレット70%、シラー20%、カベルネ フラン10%

熟成：コンクリートタンクで12~18ヶ月

品番：FC-946/JAN：4935919319461/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)

弊社スタッフのコメント（サンプル試飲時）

ネグレットのスパイシーさはあるものの、シラー、カベルネ フランによる果実の厚みを感じられる。見事なブレンドでバランスがよく、ネグレット単一よりも親しみやすい味わい。

NEW

LA-REVUE DU VIN
DE FRANCE
94
/100

ネグレット単一で仕込んだワインのポテンシャルの高さを体感していただける ル ロックのトップ キュヴェ



ル オー デュ ボア 2020

Le Haut du Bois

ネグレットに特徴的な黒い果実とスパイスの混ざる複雑なアロマが広がります。タンニンもしっかりと存在していますが、ベルベットのようになめらかな、同時に驚くほどフレッシュな軽やかさがあります。フロントンの畑は3段のテラスから構成されていますが「オー デュ ボア」は3段目に位置しています。土壌は、砂利の比率の多いブルベージュ（小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌）です。葡萄の樹齢は40年と古いため、自然に集約がありリッチな実をつけます。収穫した葡萄は除梗しますが全体の15%は全房を使用します。発酵は20~25度に管理しながら15hLのコンクリートタンクで5~6週間行います。ピジャージュを行いながらマセラシオンをします。発酵後、20hLのフードルに移し14ヶ月熟成させます。★「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス 2023.3」94点

限定 240 本

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.フロントン

葡萄品種：ネグレット 熟成：20hLの樽で14ヶ月

品番：FC-947/JAN：4935919319478/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

弊社スタッフのコメント (サンプル試飲時)

非常にしっかりしていて、集約があり目の詰まった味わいだが、ボディの重さを感じさせず、しなやか。ネグレットのポテンシャルの高さを感じさせくれる1本。

樽で発酵、熟成させた白ワイン & ネグレット 100%で仕込んだペット ナットが再入荷

4種類の葡萄を混醸して造る、味わい深い白ワイン

「ブルゴーニュのシャルドネを意識した、樽発酵・樽熟成がコンセプト」

ル ロック ブラン 2022

Le Roc Blanc

洋梨やトロピカルフルーツを思わせる甘く華やかなアロマが広がります。凝縮された果実味を程よい酸が支えています。礫質とこの地方特有のブルベージュ（小石、砂利、砂、シルトを含む土壌）がみられる土壌です。葡萄の平均樹齢は25年です。収穫は9月の第二週に行います。収穫した葡萄を除梗します。すべて一緒にバリックに入れ発酵、熟成させます。発酵は葡萄の果皮についている天然酵母の働きで行います。発酵は約18度で3週間ゆっくりと行います。熟成も同じ樽で澱と共に7~8ヶ月行います。その間、定期的にバトナージュを行い、澱を攪拌します。清澄はせず、軽くフィルターをかけてボトリングします。年間生産量は約4000本です。

【白・辛口】国/地域等：フランス/南西地方/ヴァンド フランス

葡萄品種：シャルドネ 40%、セミヨン 30%、ミュスカデル 20%、ヴィオニエ 10%

熟成：樽で澱と共に7~8ヶ月 オーガニック認証：ユーロリーフ

品番：FC-949/JAN：4935919319492/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



非常に珍しい、ネグレット 100%による、ペット ナット

ロック アンビュル ペティアン ナチュレ 2022

Roc Ambulle Petillant Naturel

このエリアの土着品種、ネグレット 100%で造られるペティアン ナチュレです。ザクロや小さな赤い果実を思わせる香り高いアロマが広がります。エレガントで繊細な泡がたいへん心地よいワインです。収穫した葡萄は除梗した後、直接圧搾し、SO₂を添加せずにステンレスタンクに入れます。発酵は葡萄の果皮についている天然酵母を使い、18度で約3週間行います。発酵の途中、残糖が20~30gになった時点で温度を3度に下げます。軽くフィルターをかけ、酵母の働きを止めます。その後、ボトルに移します。ボトルの中で発酵が始まり、二酸化炭素が発生し、おだやかな発泡ワインが出来ます。年間生産量は約1万本です。

※商品の特性上、温度上昇に伴い再発酵が起こる場合がございます。通年、冷蔵保管をお願い致します。

【ロゼ・辛口】<王冠栓> 国/地域等：フランス/南西地方

葡萄品種：ネグレット オーガニック認証：ユーロリーフ

品番：FC-948/JAN：4935919319485/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



新入荷



GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

ゲオルグ アルブレヒト シュナイダー

PINOT NOIR

近年、品質向上が著しく、注目を集めるドイツのピノ ノワール
ピノ ノワールの持ち味である上品な酸があり
エレガントな口当りが楽しめる 1 本

限定
240 本



シュペートブルグンダー クヴァリテーツヴァイン
トロッケン 2019

Spätburgunder Qualitätswein Trocken <スクリュューキャップ>

ピノ ノワールの畑はニアシュタインにあり、土壌は石灰質です。アルコール発酵後、樽で 12~18 ヶ月熟成させます。ガーネットを帯びた濃いルビーレッド、熟したチェリーやラズベリー、ブラックベリーの果実を思わせる豊かなアロマに樽熟成によるバニラやスパイスの要素が混ざり合っています。口当たりはとてもエレガントで調和が取れています。オークのフレイバーがワインに深みと骨格を与えています。ベルベットのようにしなやかなタンニンが心地よく感じられます。ジューシーなレッドベリーやブラックベリーのフレイバーに加え、かすかに土っぽさや森の下草の要素も感じられます。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン

生産者：ゲオルグ アルブレヒト シュナイダー

葡萄品種：シュペートブルグンダー (ピノ ノワール)

熟成：樽で 12~18 ヶ月 残留糖度：0. 2g/L 酸度 4. 5g/L

品番：KA-791/JAN：4935919197915/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



GEORG ALBRECHT
SCHNEIDER

ゲオルグ アルブレヒト シュナイダー

ゲオルグ アルブレヒト シュナイダーは、1806 年にラインフロントのニアシュタイン村に設立された、200 年以上の歴史を持つワイナリーです。赤い斜面を指す「ローターハング」に広がる最高の畑「ヒッピング」を含む 15ha を所有しています。過去 40 年にわたり、アルブレヒト シュナイダーがワイン造りを行ってきました。かつて名声を誇っていたラインフロントのワインは、大量生産のワインによってその栄光を失っていましたが、現在では名声を取り戻し、再び注目を集めるエリアとなっています。現在は、長女のウルスラと夫のシュテファンがワイナリーを引き継いでいます。世代交代した後、新しく醸造設備を刷新し、ワインはさらに洗練された品質となりました。



VIGNETI ZABÙ
— VINI DI SICILIA —

ヴィニエティ ザブ



ワインメーカーを務めるジュゼッペ アルファーノ

ネレッコ マスカレーゼを樹上乾燥させる「イル パツソ」で知られる生産者 シチリアの気候を活かして巧みに造り出される個性的なワイン

ヴィニエティ ザブは、シチリア島のサンブーカ ディ シチリアで、ファンティーニグループが運営するワイナリーです。サボテンしか育たないような暑く乾燥した気候ですが、アランチョ湖の水を灌漑に使用することで、高いポテンシャルを持った葡萄を得ることが出来ます。醸造設備は、主に組合のものを使用していますが、クロスフロー フィルターなど自ら持ち込んだものもあります。セラー内には古いコンクリートタンクがあり、主にワインの保管やマロラクティック発酵に使用しています。ステンレスタンクより長期保存に向いており、フルーティさを残すことが出来ます。セラーの壁は1m程の厚いコンクリートで出来ていて、気温が一定に保たれます。



自家畑を25ha所有し、その他、栽培農家からも葡萄を購入しています。葡萄の購入先は協同組合のメンバーですが、ファンティーニグループの統括醸造責任者であるフィリッポ バッカラーロが認めた区画のものしか購入しません。葡萄の買取りは、収穫した葡萄の重さに対して代金を支払うのが一般的ですが、ファンティーニグループでは区画に対して支払います。葡萄農家は、収量が減っても収入は減らないため、選定、間引きなどを躊躇なく行うことが出来ます。自家畑の葡萄は主に上位クラス、買い葡萄は主にスタンダードクラスに使用しています。殺虫剤や防カビ剤、除草剤などの科学的なものは使用せず、機械は一切使用せずに手作業のみで畑仕事をを行います。収穫は、朝4時~9時の涼しい間に行います。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年9月時点のものです。

暑く乾燥した気候とアランチョ湖の水を利用した灌漑、 昼夜の寒暖差などの条件が重なり豊かなアロマを形成します

ザブの畑は他の場所よりも標高が高く、夜になると涼しくなります。山の中に畑があるため昼夜の寒暖差が大きく、そのおかげで豊かなアロマが形成されます。この気候条件によって、葡萄の糖度が高いだけでなく、リッチなアロマを持っていることがザブのワインの優れた特徴です。

高樹齢で凝縮感のある葡萄を、さらに樹上で乾燥させて得られる イル パッソの集約された味わい

イル パッソの畑は丘の頂上にあります。丘から丘へ続く道をイル パッソと呼んでいて、それをワインの名前にしました。この地域には樹齢の古い樹がたくさんあります。年を重ねるにつれ、葡萄の根が地中深くまで伸び、豊富な養分を吸収します。また、房の数は自然と少なくなるため、凝縮した葡萄が育ちます。もうひとつの特徴として、日中は、とても暑いいため、枝をカットし樹上に残した葡萄の実は自然に乾燥し、しぼんでいきます（写真）。水分が抜けることで葡萄は凝縮し、色は濃くなり、糖度が上がるだけでなく、風味も集約されます。



エントリーレベルから、ザブの品質の高さを体感できます

豊かな果実味と華やかなアロマを楽しめる 1 本

ザブ グリッロ 2022

Zabu Grillo

さわやかな花の香りと一緒に、エキゾチックな果実の香りが感じられます。フレッシュでありながらとろりとした厚みがあり、後味には心地よいほろ苦さを感じます。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/シチリア 等級：D.O.C.

葡萄品種：グリッロ 熟成：ステンレスタンクで3~4ヶ月

品番：I-622/JAN：4935919056229/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

凝縮した果実味と飲み応え、充実感がある 1 本

ザブ ネーロ ダーヴォラ 2021

Zabu Nero d'Avola

ほのかな甘さはあるものの、フレッシュな酸のおかげで切れ味が良く、バランスの良さがあります。タンニンも程よく、価格を越えた充分な飲み応えです。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」94 点

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：イタリア/シチリア

等級：D.O.C. 葡萄品種：ネーロ ダーヴォラ 熟成：ステンレスタンク

品番：I-487/JAN：4935919054874/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

フルーティさを重視した、ファンティーニらしいシラー

ザブ シラー 2021

Zabu Syrah

フルーティさを重視して、飲みやすさを大切にしています。グリーンオリーブの香りはシチリアのシラーの特徴です。とてもバランスがとれています。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」93 点

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：イタリア/シチリア

等級：I.G.P. 葡萄品種：シラー 熟成：ステンレスタンク

品番：I-535/JAN：4935919055352/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



IL PASSO イル パッソ

イル パッソは「丘から丘へと続く道」のことで「歩み」という意味もあります
一歩ずつ前進して最高の品質に到達するという想いが込められたワイン



イル パッソ ネレロ マスカレーゼ 2021

IL PASSO NERELLO MASCALESE

ネレロ マスカレーゼは、ピノ ノワールに似たエレガントな個性があり、糖度が上がらないと言われるため、樹上乾燥で凝縮度を高めました。房よりも少し上で枝を切り、7~14日間樹上乾燥させます。シチリアの暑い太陽とアフリカからの風（シロッコ）が糖分と風味を高めます。畑は急斜面で、土壌は粘土と砂質が50%ずつです。破碎し25度で3週間発酵させ、樽で約6ヶ月熟成させます。なめらかな口当たりで、果実が持つ甘み、スパイシーさやバルサミコの風味があります。★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」94点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/シチリア 等級：I.G.P.

葡萄品種：ネレロ マスカレーゼ 熟成：樽で約6ヶ月

品番：I-625/JAN：4935919056250/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



近年、品質が向上している注目の1本

サンブーカ ディ シチリアにある畑は、標高400mの丘陵地にあり風通しが良いため病害が少なく、銅や亜硫酸を使用しない有機栽培が可能です

イル パッソ ヴェルデ ネーロ ダーヴォラ 2021

IL PASSO VERDE NERO D'AVOLA

畑は標高400mの丘陵地にあり、風通しが良いため病害が少なく、有機栽培が可能です。通常より10日間ほど遅摘みにし、わずかに過熟気味になった葡萄を使用します。葡萄を注意深く選別した後、ステンレスタンクで24度に温度管理しながら15日間発酵させます。熟成は、全体の50%は225Lの新樽、50%はコンクリートタンクで行います。熟成期間は6ヶ月です。赤や黒の果実の濃厚な香り、スパイス、かすかにユーカリを思わせる要素、樽からの心地よいアロマも感じられます。口に含むとしっかりと厚み、ボディが感じられ、長い余韻があります。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」91点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/シチリア 等級：D.O.C.

葡萄品種：ネーロ ダーヴォラ 熟成：225Lの新樽とコンクリートタンク（各50%）で6ヶ月

オーガニック認証：ユーロリーフ

品番：I-737/JAN：4935919057370/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)





CHIANTARI



『キアンタリ』 = シチリア方言で「耕作する」という意味を持つワイン
この土地で昔から働いてきた葡萄栽培者への敬意を表しています



キアンタリ シャルドネ 2021 Chiantari Chardonnay

90%は自家畑の葡萄、残り10%は共同組合の畑の中から選んだ優良な区画の葡萄を使用します。ステンレスタンクで14度に温度管理しながら13日間発酵させます。以前は樽を使って熟成させていましたが、現在はステンレスタンクで熟成を行っています。生き生きとしてフレッシュ、とてもバランスが取れています。余韻に心地よい酸が感じられます。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」92点

【白・辛口】国/地域等：イタリア/シチリア 等級：I.G.P.

葡萄品種：シャルドネ 熟成：ステンレスタンク

品番：I-714/JAN：4935919057141/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)

キアンタリ ネーロ ダーヴォラ 2021 Chiantari Nero d'Avola

スタンダードのネーロ ダーヴォラ (I487) より、収量を低く抑えています。また、葡萄の種まで熟すように、より遅く収穫します。低温で発酵、10~12日間マセラシオンを行います。バリックで6ヶ月熟成させます。果実味が先に感じられ、後から樽の風味が続くバランスにしています。集約感が高く、アルコールのボリューム感、バニラのようなニュアンスがあります。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」94点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/シチリア 等級：D.O.C.

葡萄品種：ネーロ ダーヴォラ 熟成：バリックで6ヶ月

品番：I-489/JAN：4935919054898/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)



IMPARI

フィリッポが惚れ込んだ特別な畑からの最上級キュヴェ
『インコンパラブル (incomparable)』 = 「ずば抜けた」に由来しています

インパリ 2019 Impari Nero d'Avola

ザブの最上級キュヴェで、フィリッポ バッカラーロが惚れ込んで選んだ特別な畑からのネーロ ダーヴォラだけを使用します。インパリはフィリッポの命名で、「インコンパラブル (incomparable) = ずば抜けた」という意味です。高樹齢だけでなく、すべてのテロワールが理想的です。通常より長めの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70%、1回使用樽30%) で18~20ヶ月熟成させます。マロラクティック発酵も樽で行います。ブレンドして瓶詰めした後、出荷前に18ヶ月以上瓶熟させます。濃いルビーレッド、スパイスの香りとブラックカレントやブルーベリー、そしてラズベリーのような赤い果実のアロマがあります。しっかりとした骨格、タンニンはおだやかで、持続性があります。

★「ベルリナー ワイン トロフィー 2022」金賞

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/シチリア 等級：D.O.C.

葡萄品種：ネーロ ダーヴォラ 熟成：フレンチオークのバリックで18~20ヶ月

品番：I-629/JAN：4935919056298/容量：750ml **¥5,280**(本体価格¥4,800)

トレス パラシオス

Viña Tres Palacios

シャトー マルゴの元総支配人から 「Mr. Merlot」と呼ばれた男が表現する チョルキ渓谷のテロワール



トレス パラシオスは「3つのパラシオス」という意味で、パラシオス家の3代目であることを指しています。1代目が行っていたワイン造りを現オーナーのパトリシオが復活させました。現在はカミーロ ラメルがワイン造りを行っています。カミーロ ラメルはかつて、ボルドー1級のシャトー マルゴ総支配人だったポール ポンタリエから「Mr. Merlot」と呼ばれた人物です。ポール ポンタリエはチリのアルト マイポにあるブティックワイナリーのコンサルタントをしていた際、ボルドーブレンド（カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、カベルネ フラン）でワインを造っていましたが納得する品質のものが出来ませんでした。ある時、ポンタリエがトレス パラシオスのメルロを飲み、その品質に驚き、カミーロのことを覚えていたそうです。その後、あるディナーでポンタリエに会った際、カミーロのことを、「Mr. Merlot」と呼んでいたそうです。



海岸山脈に囲まれた畑。昼夜の寒暖差がワインに豊かなアロマをもたらします。

太平洋からの風が吹き抜けるチョルキ渓谷

ワイナリーは、チョルキ渓谷というマイポ ヴァレー（マイポ コスタ）の西のエリアに位置しています。太平洋から 30 kmの距離なので、海からの冷涼な風が吹き抜けます。また太平洋からの風だけではなく、ワイナリーを囲む海岸山脈からの風もあります。東側には海岸山脈の中でも最も高い山のひとつ、オルコン デ ピエドラ山がそびえています。このような環境のため、夏になると昼夜の寒暖差は 30 度にもなります。これは葡萄栽培には非常に大切な要素です。また、冷たい風が畑を涼しく保ってくれるため、葡萄はゆっくりと完熟し、葡萄に酸とアロマが保たれます。



また、火山由来の堆積土壌は、チリのセントラル ヴァレーの中でも他とは異なるテロワールを持っており、これがトレス パラシオスのワインに独自性を与えるとともに、やわらかでエレガントな味わいをもたらします。

「Mr. Merlot」が造る最良区画のメルロで仕込む上級キュヴェ

メルロ ファミリー ヴィンテージ 2020

Merlot Family Vintage

何年も調査を行い、最も優れた葡萄が出来る最良の区画を選び、その畑のメルロで仕込んだ上級キュヴェです。標高は 200m、土壌は花崗岩と粘土で構成され、砂利が多く、ミネラルが豊富に含まれています。紫を帯びた濃い赤色。様々なベリーやスグリなど皮の黒い果実のアロマの中に、黒胡椒やクローヴのスパイシーな要素、さらにコーヒーやモカの香ばしい香りが豊かな果実味とバランスよく混ざり合っています。濃厚なプラムを思わせるフレイバーが広がり、同時にたっぷりのスパイスもあります。非常にエレガントでシルキーな口当たりです。濃厚な果実味の中に感じるバニラやコーヒー、樽のニュアンスがワインに複雑さを与えています。4月に手摘みで収穫し、除梗、破碎します。発酵前に低温で 10 日間コールド マセレーションを行います。27 度以下に温度管理しながらステンレスタンクで発酵させます。その後、225L のバリック（新樽 35%）に移し、12 ヶ月熟成させます。ワインそのものの良さをキープするためにろ過せず瓶詰めします。



【赤・フルボディ】国/地域等：チリ/D.O.マイポ ヴァレー

葡萄品種：メルロ 熟成：225L のバリック(新樽 35%)で 12 ヶ月

品番：W-093/JAN：4935919080934/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



商品名 & ラベルデザインが変更となりました！



- ・ W072 メルロ レセルブ → W092 メルロ グラン レセルブ
 - ・ W052 ピノ ノワール レセルブ
→ W091 ピノ ノワール グラン レセルブ
 - ・ W056 シャルドネ レセルブ → W090 シャルドネ グラン レセルブ
- ※ レセルブ → グラン レセルブ に変更

「Mr. Merlot」の実力を知るのにふさわしいエントリークラスのメルロ

メルロ グラン レセルブ 2020

Merlot Gran Reserve

葡萄はメルロにとって理想的な気候、土壌のある場所に植えています。畑の標高は 200m、土壌は花崗岩と粘土で構成され、砂利が多く、ミネラルが豊富に含まれています。ブラックベリーやプラム、カシスのアロマの中に、黒胡椒やクローヴのスパイシーな要素が感じられます。口当たりはたっぷりとして、豊かな果実味があります。非常に柔らかくしなやか。複雑さはありながら、とてもバランスが良く、親しみやすいスタイルです。収量は 8 トン/ha。除梗、破碎し、発酵前に低温で 5 日間、コールド マセレーションします。27 度以下に温度管理しながら、ステンレスタンクで発酵させます。その後、225L のバリック（新樽 20%）に移し、約 6 ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 国/地域等：チリ/D.O.マイポ ヴァレー
葡萄品種：メルロ 熟成：225Lのバリック(新樽20%)で約6ヶ月
品番：W-092/JAN：4935919080927/容量：750ml



¥1,980(本体価格¥1,800)



冷涼なチョルクイ渓谷のテロワールを活かして造る、ブルゴーニュ品種にも注目です！

ピノ ノワール グラン レセルブ 2021 (左)

Pinot Noir Gran Reserve

土壌は火山性の堆積土で、表土は粘土質、下層土は砂利と石灰岩が混ざります。少量ずつ仕込むのがポイントで、発酵用タンクの下の部分までしかマストを入れません。そうすると果皮と果汁との接触面が多くなり、ピジャージュなどでマストに負荷をかけずにソフトな抽出が可能となります。イチゴやラズベリーの赤い果実やスマレのアロマ。口当たりは繊細でフレッシュ、バランスがとれています。余韻にも心地よい果実味が続きます。

【赤・ミディアムボディ】 国/地域等：チリ/D.O.マイポ ヴァレー
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：瓶で6ヶ月
品番：W-091/JAN：4935919080910/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



シャルドネ グラン レセルブ 2021 (右)

Chardonnay Gran Reserve

海洋性の冷涼な気候のため、フレッシュで豊かなアロマを持つ葡萄が出来ます。主にステンレスタンクを使い、全体の15%は樽で発酵、熟成させます。フルーティでフレッシュ、しっかりとした酸とミネラルのノートが感じられます。パイナップルやマンゴーを思わせるトロピカルフルーツのアロマ。口に含むとフルーティでフレッシュ、しっかりとした酸とミネラルのノートが感じられます。冷涼な気候がもたらす、しっかりとした心地よい酸、長い余韻があります。

【白・辛口】 国/地域等：チリ/D.O.マイポ ヴァレー 葡萄品種：シャルドネ
熟成：ステンレスタンクで澱と共に2ヶ月、全体の15%は樽で熟成
品番：W-090/JAN：4935919080903/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



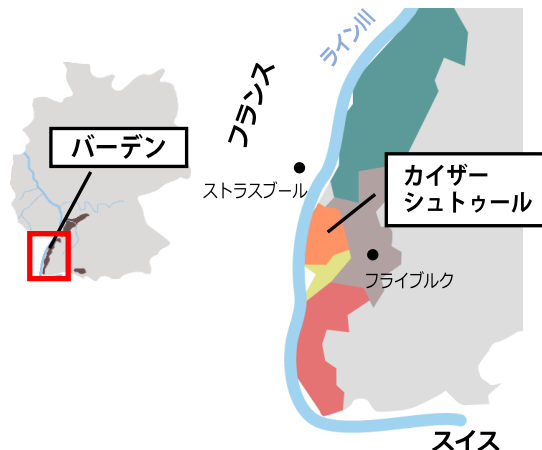
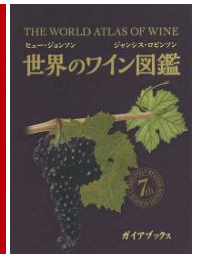
REINHOLD & CORNELIA SCHNEIDER

ラインホルト & コーネリア シュナイダー



葡萄の特徴を最大限に表現したワイン造り、
さらに、熟成の具合を見極め、良い状態のワインをリリース
“職人の魂が感じられる、こだわりのワイン”

1981年にラインホルトとコーネリアのシュナイダー夫妻が地元の生産者組合を離れ、バーデン南部、カイザーシュトゥールのエンディングン村に自分達のヴァイングートを立ち上げました。2002年からは、ファルツで研修をしていた息子のアレクサンダーもワイン造りに加わるようになりました。設立当初から殺虫剤や化学肥料を使用せず、自然を尊重した葡萄栽培を行っています。所有する畑は合計で6.8haです。彼らは、ドイツの中で最も暖かいバーデンの気候と、カイザーシュトゥールの火山性土壌に適したシュペートブルグンダー、ヴァイスブルグンダーなどブルグンダー系の品種に力を入れており、「ヴィヌム 2023」で3.5星の評価を得ています。同誌において、シュペートブルグンダー クヴァリテーツヴァイン トロツケン エンゲルスベルク 2012が94点を獲得、2012VTのシュペートブルグンダーのTOP10に選出されています。TOP10の中には、ベルンハルト フーパー（5ツ星/バーデン）、ルドルフ フュルスト（5ツ星/フランケン）、クニプサー（5ツ星/ファルツ）といった生産者のワインが選ばれており、トップクラスのシュペートブルグンダーの生産者と肩を並べる評価を獲得しています。また「ワールド アトラス オブ ワイン第7版」でカイザーシュトゥールの最高の栽培家のひとつに名前が挙げられています。



＜ドイツ最南端のワイン産地 “バーデン”＞

バーデン地方は、ドイツ最南に位置するワイン産地。葡萄畑の総面積は15,800ha、ドイツで3番目に広い産地。北から南まで400kmと細長く、9つのベライヒ（タウバーフランケン、バーディッシェ・ベルクシュトラッセ、クライヒガウ、オルテナウ、ブライスガウ、カイザーシュトゥール、トゥニベルク、マルクグレーフララント、ボーデンセー）があり、気候的にもかなりの差があるため、様々なタイプのワインが生産されている。バーデン地方で生産されるワインの約75%が大小の共同組合で生産されている。年間日照時間は1700時間以上、年間平均気温が11度あり、ドイツでも温暖な地域。カイザーシュトゥール、トゥニベルク、マルクグレーフララントには火山性の破碎土壌が見られる。バーデンは「ブルグンダーの国」と言われ、気候が温暖なカイザーシュトゥールやトゥニベルクは、力強い味わいに仕上がるブルグンダー系品種（シュペートブルグンダー、ヴァイスブルグンダーなど）にとって理想的な生育条件が備わっている。

— Wines of Germany より抜粋

職人的な手法で最高のワインを造ることを心がけ、仕事の多くは手作業で行います

シュナイダー家は、最新のテクノロジーに頼らない、職人的な手法で最高の品質のワインを造りたいと考えています。収穫をはじめ、仕事の多くは手作業で行っています。また、生産するワインの大半は、糖分が残らないよう最後まで発酵させた辛口に仕立てています。天然酵母による長い発酵と熟成を行い、澱と長くコンタクトさせることで、柔らかくフルーティなスタイルを持ちながら、長期熟成が出来るタイプのワインを造っています。



低温での長い発酵と熟成により、まろやかで調和のとれた仕上がりを目指す

発酵および熟成はステンレスタンクまたは大型の木樽で行います。手摘みで収穫した葡萄をやさしくプレスします（シュペートブルグンダー以外）。白葡萄は除梗せず全房のままプレス、シュペートブルグンダーは100%除梗します。発酵は天然酵母、ステンレスタンクまたは大型の木樽（フーダー）を使い、低温でゆっくりと発酵させます。白の発酵温度は15度、赤は20度です。低温での長い発酵と醸し、長期の熟成を行い、澱と長い時間コンタクトさせることで、素晴らしくまろやかで調和のとれたワインが出来ます。ワインは軽くフィルターをかけてからボトルリングします。清澄は白ワインのみ、分析によって必要と判断した場合に行っています。



タンクや樽の貯蔵庫は、ヴァイングートの建物の地下にある。80年前に建て、2000年に増設。

Point

熟成させ、良いタイミングでリリース

「私たちは『まろやかで調和がとれていながら、寿命が長いワイン』を生産していることに定評があり、それがまさに私たちの特徴です。天然酵母による低温での発酵、長期間の澱との接触、そして熟成を長く行うことでそれを実現しています。もう一つは、収穫をはじめ、ワイン造りにおける多くは、機械やテクノロジーに頼らず、手作業で行っており、まさに『Handmade Wine』です。私たちは、可能な限り自分たちのセラーでキープして、意図的にリリースを遅らせています。出来る限り良い状態で皆様の元へお届けしたいと考えているためです。特にシュペートブルグンダーに関しては、これを重要視しており、こうした点も他の生産者との違いです。少し前のヴィンテージで、尚且つ良い熟成を経たワインを入手出来ることに喜んでいただいています」とアレクサンダーは話します。



Point

その年の葡萄の特徴を最大限に表現したワイン造り

「例えば、シルヴァナーやオーセロワは、2019VTや2020VTはシュペートレーゼ トロッケンとしてリリースしましたが、2021VTはカビネット トロッケンとしました。これは、その年が温かい年でシュペートレーゼに最適であればシュペートレーゼ トロッケンとして造り、2021年のように涼しい年でカビネットに最適であればカビネット トロッケンとします。グレートヴィンテージという考え方はなく、その年の葡萄の特徴を最大限に表現するワイン造りを行いたいと考えています」とアレクサンダーは話します。

近年のヴィンテージについて

2018年……パーフェクトな年。高い評価を得やすいヴィンテージ。

2019年……夜間の気温が下がり、クールな酸味が特徴。プロ向け。

2020年……2018年と2019年の中間のようなスタイル。

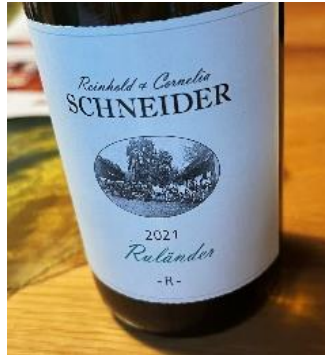
2021年……クラシカルな年。10月に収穫をスタート。それほど暑くならなかったため、糖度が上がらず、アルコール度数は12%とやや低め。(通常13%~14%)

2022年……暖かい年。8月上旬に収穫をスタート。通常は9月中旬~10月にかけて収穫をスタートするため、非常に速かった。

独自の表示方法

ラインホルト&コーネリア シュナイダーでは、ワインについて独自の表示を行っています。例えば、「C」はレス(黄土)土壌のワイン、「R」は火山性土壌からのワイン、「Trio」は3つの異なる区画からのワイン、といったようにワイン特性によって独自の表示をしています。

右写真は、木材商社をしていたアレクサンダーの曾祖父の時代のもので、この写真がワインのラベルに描かれています。祖父の時代にレストランと畜産業、兼業農家へ転業し、父の時代からワイン造りを専門に行うようになり、現在に至ります。



現地訪問時のエピソード

16時にワイナリーへ到着し、畑を見学する予定でしたが、あいにくの天気により畑へ行くことは叶わず、ワインのテイスティングへと移りました。テイスティング後にワイナリーを見学する予定でしたが、次々と試飲ワインが出てきます。気づけば21時になっていました。販売できる、できないに関わらず、私達がどのような反応をするかを見たいという気持ちで、バックヴィンテージを試させてくれました。熟成の魅力を熱く語るアレクサンダーから、本当に良い状態でワインを飲んで欲しいという思いがよく伝わってきました。熟成させ、良い状態にしてリリースすることは簡単ではありません。しかし、「彼ならそれを可能にしてくれるよね」と感じる訪問でした。

ワイナリーを構えるエンディングン村の単一畑「エンゲルスベルク」の葡萄を使用した こだわりの“トップ キュヴェ”

このワインの2012VTが最新版「ヴィヌム 2023」にて94点、2012VTのシュペートブルグンダーのTOP10に選出されており、シュナイダー家のピノ ノワールのポテンシャルの高さが評価されています

シュペートブルグンダー クヴァリテーツヴァイン トロッケン エンゲルスベルク 2013 Spätburgunder Qualitätswein Trocken Engelsberg

標高250m、一部の区画は南西向き段々畑になっています。土壌はレス(黄土)の層で覆われ、一部に粘土が混ざる場所があります。非常に日当たりがよい理想的な畑で、土が太陽熱を蓄積します。この畑の葡萄から出来るワインは、力強く、土っぽさがあり、スパイシーなスタイルになります。収穫した葡萄は100%除梗し、1,700Lの木製の樽に入れ、20度の低温で25日間発酵させます。そのまま同じ樽で24ヶ月ゆっくりと熟成させます。新鮮なプラムの果実のアロマにコーヒーの香ばしい要素が混ざります。口に含むとベリー系の果実のジューシーなフレーバーが広がります。

【赤・フルボディ】国/地域等：ドイツ/バーデン 平均樹齢：35年
葡萄品種：シュペートブルグンダー(ピノ ノワール)
熟成：1,700Lの樽で24ヶ月 残留糖度 1.1g/L 酸度 5.1g/L
品番：KA-676/JAN：4935919196765/容量：750ml

無くなり次第2014VTに切り替わります。
2014VTよりラベルデザインが変更致します。



¥8,250(本体価格¥7,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年9月時点のものです。

単一畑「ディール」からの葡萄で造ります
バーデンの実力が感じられる、完成度の高い1本



シュペートブルグンダー
クヴァリテーツヴァイン トロッケン ディール 2015

200本
限り

Spätburgunder Qualitätswein Trocken Diel

単一畑「ディール」の葡萄からのワインです。標高 250mの高台に位置し、畑の土壌はレス（黄土）です。収穫した葡萄は 100%除梗し 1,700Lの木製の大樽に入れ、20度の低温で 25日間発酵させます。そのまま同じ樽で 24ヶ月ゆっくりと熟成させます。フレッシュなサワーチェリーやローズヒップのアロマが広がります。タンニンはとてもきめ細かく洗練されています。

【赤・フルボディ】国/地域等：ドイツ/バーデン 平均樹齢：19年
葡萄品種：シュペートブルグンダー（ピノ ノワール）
熟成：1,700Lの大樽で 24ヶ月 残留糖度 2.1g/L 酸度 5.0g/L
品番：KA-675/JAN：4935919196758/容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)

ピノ ノワールの繊細な香りと果実味が楽しめる1本
バランスがよく、全体のまとまりがあり、今まさに飲み頃です

シュペートブルグンダー クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2017
Spätburgunder Qualitätswein Trocken ※無くなり次第 2018VT に切り替わります

50本
限り

畑は標高 250mの高台に位置し、土壌はレス（黄土）です。収穫した葡萄は 100%除梗し、2,500Lの木製の大樽に入れ、20度の低温で 25日間発酵させます。そのまま同じ大樽で 24ヶ月ゆっくりと熟成させます。ブラックベリーやブルーベリーの果実のアロマ、口に含むと、かすかにローストの風味を感じます。タンニンはしなやかで洗練された味わいがあります。

【赤・フルボディ】国/地域等：ドイツ/バーデン 平均樹齢：17年
葡萄品種：シュペートブルグンダー（ピノ ノワール）
熟成：2,500Lの大樽で 24ヶ月 残留糖度 0.4g/L 酸度 5.0g/L
品番：KA-674/JAN：4935919196741/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



品質の高いピノ ノワールを厳選して仕込んだ“限定品”

シュペートブルグンダー
クヴァリテーツヴァイン トロッケン ★★★★★ 2017
Spätburgunder Qualitätswein Trocken ★★★

200本
限り

品質の良いピノ ノワールを厳選して仕込んだキュヴェです。熟成は 1,500Lの大樽で 33ヶ月、ゆっくりと熟成させます。フレッシュなサワーチェリーやローズヒップのアロマが広がります。しっかりとボディがありつつ、上品な果実味があり、きれいな酸と落ち着いたタンニンが感じられます。繊細で長い余韻があります。

【赤・フルボディ】国/地域等：ドイツ/バーデン 平均樹齢：17年
葡萄品種：シュペートブルグンダー（ピノ ノワール）
熟成：1,500Lの樽で 33ヶ月 残留糖度 0.1g/L 酸度 5.0g/L
品番：KA-783/JAN：4935919197830/容量：750ml

¥5,940(本体価格¥5,400)



NEW

クオリティの高さに驚かされた“ルーレンダー”

視察スタッフ全員の記憶に残った印象深い1本。是非お試しください。



ルーレンダー シュペートレーゼ トロッケン エル 2019 Rulander Spätlese Trocken -R-

リング、熟したメロンの香り、オレンジの皮のニュアンスも感じられます。しっかりと骨格があり、ミネラルも感じられ、長い余韻があります。畑は標高 270mの高台に位置し、土壌は火山性の礫質です。葡萄の栽培には殺虫剤や化学肥料を一切使用していません。手摘みで収穫した葡萄は除梗せず全房のまま優しくプレスします。発酵は天然酵母を使い、1,700Lの大型の木樽で15度の低温で4ヶ月かけてゆっくりと行います。熟成も同じ木樽で約9ヶ月行います。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/バーデン

葡萄品種：ルーレンダー 熟成：1,700Lの樽で約9ヶ月

残留糖度 1.8g/L 酸度 4.8g/L

品番：KA-781/JAN：4935919197816/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

アレクサンダーのコメント (2023年現地視察にて)

火山性土壌の畑から葡萄を使用したワインには、ラベル「R」表示します。最も標高の高い場所に畑があります。畑からはフランスが見渡せます。ルーレンダーは和食との相性が良く、山葵にとても合うと思います。また、スパイシーな料理とも相性がよいです。

かつてのルーレンダーのイメージを覆す、素晴らしい品質

質よりも量が求められた1980年代に、ルーレンダーは甘いだけで美味しくないとイメージが広く浸透してしまい大きく人気を落としたことから、イメージを一新するためグラウブルグンダーと名前を変え、辛口中心に普及させることで人気を取り戻しています。そうした背景があり、現在はグラウブルグンダーと表記するのが主流になっている中で、ラインホルト コーネリア シュナイダーは本来の品種名である「ルーレンダー」でリリースしています。これは、非常に勇気があることではありますが、彼らのこのワインに対する自信の表れでもあります。実際、私達も彼らのルーレンダーを試し、これまでの印象が180度変わり、取り扱うことを決めました。唯一無二の個性を持つ彼らのルーレンダーを是非お試しください。

NEW

しっかりと厚みがあり、バランスのよいピノ ブラン こちらシュナイダー家のクオリティの高さを感じさせてくれる1本です

ヴァイサー ブルグンダー シュペートレーゼ トロッケン 2020 Weisser Burgunder Spätlese Trocken

豊かなミネラル、程よい酸、柑橘類の風味が広がります。しっかりと厚みもありバランスの良さがあります。畑は標高200mの高台に位置し、土壌はレス(黄土)です。葡萄の栽培には殺虫剤や化学肥料を一切使用していません。手摘みで収穫した葡萄は除梗せず全房のまま優しくプレスします。発酵は天然酵母を使い、ステンレスタンク(一部樽も使用)と樽を使い低温で2ヶ月かけてゆっくりと行います。熟成は2,400Lの大樽で約9ヶ月行います。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/バーデン

葡萄品種：ヴァイサー ブルグンダー (ピノ ブラン)

熟成：2,400Lの大樽で約9ヶ月 残留糖度 5.5g/L 酸度 6.2g/L

品番：KA-780/JAN：4935919197809/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



NEW



単一畑「フロー」からの葡萄を使い、樽で発酵、熟成させます
上質なフルゴーニュのシャルドネを連想させるクオリティ

シャルドネ シュペートレーゼ トロッケン フロー 2019
Chardonnay Spätlese Trocken -Floh-

180本
限り

エンディングン村にある単一畑「フロー」の葡萄からのワインです。ふくよかで丸みがあり、きれいな酸、熟した葡萄の凝縮した果実味、樽の要素が見事に調和しています。標高 250mの高台に位置し、土壌はレス（黄土）です。葡萄の栽培には殺虫剤や化学肥料を一切使用していません。手摘みで収穫した葡萄は除梗せず全房のまま優しくプレスします。発酵は天然酵母を使い、500Lの樽で15度の低温で12ヶ月かけてゆっくりと行います。そのまま同じ樽で22ヶ月熟成させます。

試飲コメント (2023年現地視察にて)

熟した葡萄の甘みと酸に樽の要素が絶妙なバランス。シュナイダーらしい、旨みが凝縮したシャルドネ。高騰が続くブルゴーニュの代替えとしても自信をもっておすすめできる1本。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/バーデン

葡萄品種：シャルドネ 熟成：500Lの樽で22ヶ月

残留糖度 3.8g/L 酸度 5.6g/L

品番：KA-782/JAN：4935919197823/容量：750ml

¥5,940(本体価格¥5,400)



豊かなアロマを表現したキュヴェ
シャルドネのイメージを覆す、個性的なアロマが楽しめる1本

シャルドネ シュペートレーゼ トロッケン デー 2020
Chardonnay Spätlese Trocken -D-

100本
限り

「D」は香りが華やかなシャルドネを示しており、100%ステンレスタンクで造ります。熟した柑橘系の果実のアロマ、口に含むと、キンカンやユズ、カボスを思わせるフレーバーが広がります。エレガントな余韻が長く続きます。畑は、標高 250mの高台に位置し、土壌はレス（黄土）です。収穫した葡萄は優しくプレスします。ステンレスタンクで、15度の低温で4ヶ月かけてゆっくり発酵させます。ステンレスタンクで11ヶ月熟成させます

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/バーデン

葡萄品種：シャルドネ 熟成：ステンレスタンクで約11ヶ月

残留糖度 5.4g/L 酸度 5.5g/L

品番：KA-673/JAN：4935919196734/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

オーセロワ 100%で造り “希少なワイン”
火山性土壌から生まれる、やわらかくフルーティな味わい

オーセロワ シュペートレーゼ トロッケン ★★★ 2020
Auxerrois Spätlese Trocken ★★★

120本
限り

「オーセロワ」は、中世から存在する自然交配によるブルグンダー系品種で、ドイツでは気温の暖かい南のバーデンやファルツで多く栽培されています。果皮が薄く早熟なのが特徴です。パイナップル、ローズヒップを思わせるアロマ、口当たりはパワフルで、マンダリンオレンジやフェネル、白い梨のリッチなフレーバーが感じられます。とてもフルーティな余韻があります。畑は標高 200mの高台に位置し、土壌は火山性の礫質です。収穫した葡萄は除梗せず全房のまま優しくプレスします。1,500Lの大型の木樽で、15度の低温で4ヶ月かけてゆっくり発酵させます。同じ大樽で11ヶ月熟成させます。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/バーデン

葡萄品種：オーセロワ 熟成：1,500Lの大樽で約11ヶ月

残留糖度 3.0g/L 酸度 5.3g/L

品番：KA-672/JAN：4935919196727/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



2021VTはカビネット
トロッケンでリリース。

品番：KA-779
本体価格¥3,500



「今のヴァンサン ジラルダンを代表するワインは、
ヴォルネイやボーヌのプルミエ クリュの赤ワインだ」
アイコンワインの変遷とヴァンサン ジラルダンの今についてお伝えします

ヴァンサンの引退から 10 年。一度は自社畑のほとんど全てを失ったヴァンサン ジラルダンでしたが、今や 32ha の自社畑を抱えるドメーヌにまで成長しました。自社畑は全てビオディナミ栽培です。また、主に AOC ブルゴーニュと、グラン クリュのワインに使用する 26ha の契約畑のほとんども自社で耕作しています。ワイナリーを牽引するのは、2002 年から醸造家を務めるエリック ジェルマン（写真左）です。エリックはもともと、「バーガンディア醸造研究所」で勤務しており、ダヴィド デュバンやジョルジュ ルーミエなどの著名なドメーヌで、3 年の間に毎年 40 回もの醸造経験を積んでいました。その後、ヴァンサンからスカウトされる形で参加して以来、現在までヴァンサン ジラルダンのワイン造りに多大な貢献をしてきました。エリックの哲学は“テロワールを表現した、ピュアでエレガントなワインを造ること”。収穫した葡萄はすべて天然酵母（野生酵母）で発酵させています。



エリックの哲学が反映されたワインは、一流のトップ ドメーヌとも遜色のない素晴らしい評価を獲得しています。『ワイン アドヴォケート』では、バタール モンラッシェ 2017VT がエティエンヌ ソゼと並び、同年の同銘柄で最高得点となる 96 点を獲得。『ベタンヌ+ドゥソーヴ 2019』で 4 星/5 星に昇格し、『ワイン&スピリッツ』では 2019 年のトップワイナリー100 に選出されました。さらに、2023 年には『ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス』の「ネゴシアン オブ ザ イヤー」に選ばれています。「クオリティが最も重要だと考えている。すべてのワインが、お客様のテーブルに届いたときにパーフェクトでなければならない」とエリックは語ります。さらに近年、「今の私たちの

アイコンワインは、ヴォルネイやボーヌのプルミエ クリュだ」と語る通り、赤ワインの品質向上にも目を見張るものがあります。

『ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス No.668 (2023 年 3 月号)』では、ヴォルネイの 2 つのプルミエ クリュ、レ サントノ 2021VT が 96-97 点、レ シャンパン 2021VT が 96 点を獲得しています（※いずれも未輸入）。同誌の 2021VT の評価は、DRC のロマネ サン ヴィヴァンが 96+点、リシュブールが 96 点、メオ カミュゼのリシュブールが 97 点、アラン ユドロ ノエラのリシュブールが 97 点、ロマネ サン ヴィヴァンが 96 点、ドメーヌ ポンソのクロ ド ラ ロッシェが 96-97 点、ヴォルネイではコント ラフォンのサントノ デュ ミリュが 95 点、シャンパンが 94 点となっており、**ヴァンサン ジラルダンのヴォルネイが、名だたる造り手の珠玉のグラン クリュと並ぶ、もしくは超える評価を得ていることが分かります。**なお、ヴァンサン ジラルダンは同誌でバタール モンラッシェが 98-99 点、シャサーニュ モンラッシェ プルミエ クリュ レ ブランショ ドゥシュが 97-98 点を獲得しており、赤と白の両方で素晴らしい評価を得る生産者として認められているといえます。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 9 月時点のものです。



ヴァンサン ジラルダンを象徴する
ヴォルネイ最高峰のプルミエ クリュ
樹齢約 85 年の凄みを感じさせる 1 本

RVF No.658/2022.5
95-96
pts

Wine Advocate
2023.2.1
93
pts

ヴォルネイ プルミエ クリュ レ サントノ 2020

Volnay Premier Cru Les Santenots

【限定 60 本】

レ サントノは、ヴォルネイのプルミエ クリュの中で常に最高の評価を得る畑です。レ サントノの区画はムルソー村に位置していますが、赤ワインを産出する場合の AOC はヴォルネイとなります。一般的なヴォルネイに比べ、土壌に含まれる粘土分がかなり多いため、フルボディで豊かな質感を持ったワインが出来ます。樹齢約 85 年の葡萄を使用しています。スパイシーなアロマがあり、口に含むとチェリーのような綺麗な赤い果実の風味が広がり、シナモンのような甘いスパイスのノートがそれを引き立てています。ストラクチャーを持ち、ボリュームがあります。豊かで複雑な味わいです。収穫量は 40hL/ha です。一部を除梗し、温度管理したステンレスタンクへ入れ、3 週間発酵させます。ルモンタージュし、果帽をソフトに突き崩します。柔らかく圧搾し、フレンチオークの樽（新樽 20%）で、澱と共に 14 ヶ月以上熟成させます。「果実の日」に濾過も清澄もせず、瓶詰めします。

★「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス 658」で 95-96 点

★「ワイン アドヴォケイト 2023.2.1」93 点 ★「ワイン スペクテーター-2023.5.31」93 点

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：AOC

葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオークの樽で澱とともに 14 ヶ月以上

品番：FC-853/JAN:4935919318532/容量：750ml **¥19,800**(本体価格¥18,000)

ヴォルネイの中でも上質なワインを生む 2 つのクリュ テロワールの個性を表現しています

ヴォルネイ プルミエ クリュ クロ デ シェーヌ 2020 (左)

Volnay Premier Cru Clos des Chêne

【限定 36 本】

クロ デ シェーヌはアン カイユレの上部に位置する区画で、『ブルゴーニュワイン大全』では、「今日では、トップクラスのヴォルネとの見方が強い」と記されています。畑は東、南東向き、土壌は粘土がまざる石灰岩質です。葡萄の平均樹齢は 60 年です。チェリーを思わせるフレッシュな赤い果実のアロマがあり、リッチで生き生きとしたワインです。タンニンはありますが、豊かな果実味がそれを包み込んでいます。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：AOC

葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオーク樽（新樽 30%）で澱と共に 13 ヶ月

品番：FC-851/JAN:4935919318518/容量：750ml **¥20,900**(本体価格¥19,000)

ヴォルネイ プルミエ クリュ レ ピテュール 2019 (右)

Volnay Premier Cru Les Pitures

【限定 40 本】

「レ ピテュール」は『ブルゴーニュワイン大全』によると、「良質で上品なワインができる」とされています。畑はポマールに近いヴォルネイの村の南部にあります。リッチでパワフル、非常にバランスのとれたワインに仕上がっています。若いうちはタンニンがしっかりしていますが、熟成するにつれて柔らかくこなれていきます。素晴らしい持続性があります。

★「ワイン アドヴォケイト 2022.1.21」92+点 ★「デカンター-2020.10.24」92 点

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：AOC

葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオーク樽（新樽 30%）で澱と共に 15 ヶ月

品番：FC-686/JAN:4935919316866/容量：750ml **¥15,400**(本体価格¥14,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 9 月時点のものです。



「ボーヌのプルミエ クリュは本当に素晴らしく、
価格もそれほど高騰していない」
ボーヌ最古の葡萄畑とされるプルミエ クリュの熟成品

ボーヌ ルージュ プルミエ クリュ ベリサン

Beaune Rouge Premier Cru Belissand

ボーヌで1番最初にワイン用葡萄が植えられたと言われる由緒ある畑です。昔はボーヌをベリサン(ラテン語でベリニウム)と呼んでいました。畑は粘土質で、丘の下の村の近くのエリアに位置します。リッチなワインで、丸みがあり、わかりやすいスタイルです。熟成による複雑さが楽しめます。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：AOC
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオークの樽で熟成

【2014VT】 品番：FC-089/JAN：4935919310895/容量：750ml

¥8,140(本体価格¥7,400) **【150本限定】**

【2012VT】 品番：FB-817/JAN：4935919218177/容量：750ml

¥8,580(本体価格¥7,800) **【80本限定】**



ポマール村に隣接する区画「レゼプノ」の樹齢40年の葡萄を使用しています

ボーヌ ルージュ レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2020

Beaune Rouge Les Vieilles Vignes

【限定230本】

畑の上部がプルミエ クリュに格付けされている「レゼプノ」の葡萄を使用します。樹齢は約40年です。石灰岩の豊富な、痩せた土壌で、収穫量は40hL/haです。バラのようなアロマティックな香りが特徴です。官能的でエレガントな味わいがあります。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：AOC
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオーク樽で澱と共に14ヶ月

品番：FC-747/JAN：4935919317474/容量：750ml

¥6,600(本体価格¥6,000)

ポマールとヴォルネイの葡萄を使用して造る、「ワンランク上のACブルゴーニュ」

エモーション ブルゴーニュ ルージュ 2020

Emotion Bourgogne Rouge

ポマールとヴォルネイ村の斜面の麓の畑の葡萄を使用しています。スタンダードクラスのブルゴーニュルージュ キュヴェ サン ヴァンサンと比較すると、「より色が濃く、よく熟しています。ブラックチェリーの香り、タンニンがしっかりしています」とエリックは話していました。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：AOC
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオーク樽で澱と共に14ヶ月

品番：FC-726/JAN：4935919317269/容量：750ml

¥6,050(本体価格¥5,500)



現地視察スタッフより

「グラン クリュではなく、ボーヌやヴォルネイのプルミエ クリュをアイコンワインにしたい」。特にボーヌを選ぶ理由は、「本当に素晴らしく、価格もそれほど高騰していない」からだと言います。畑に出て、葡萄を育てるエリックだからこそ、グラン クリュが全てではないということを深く理解しています。また、彼らの白ワインはすでに超一流生産者と遜色のない評価を得ていますが、赤も同様ということはご存じでない方も多いのではないのでしょうか。ぜひ一度、彼らの赤ワインもお試しく下さい！

95あるコート デュ ローヌ ヴィラージュのコミュニティの中で
地理的名称の付記が認められた22のコミュニティのひとつ「シニャルグ」の畑から

最良のグルナツシュ を厳選して造りました

高樹齢の
グルナツシュで造る
自信作

la granacha

コート デュ ローヌ ヴィラージュ シニャルグ
ラ グラナツチャ 2020
Côtes du Rhône Villages Signargues La Granacha

エステザルグ葡萄栽培者組合の中から、最良のグルナツシュを選びすぐって造ったワインです。樹齢は50~100年です。「南ローヌなのに、なんでグルナツシュ主体のワインを造らないの？」という要望が、リリースのきっかけとなりました。「グラナツチャ」はグルナツシュのことで、フランス名のグルナツシュとスペイン名のガルナツチャを掛け合わせたユニークなワイン名にしました。ワイナリーの周りにはあるテラス式の丸石がごろごろした畑です。収穫量は30hL/haまで抑えています。6ヶ月タンクで熟成させます。葡萄本来の甘さのある香りと果実味。酸と果実味のバランスが良いワインです。スパイシーですが、シラーとは異なったニュアンスがあります。



【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/AOCコート デュ ローヌ ヴィラージュ
生産者：エステザルグ葡萄栽培者組合
葡萄品種：グルナツシュ 熟成：タンクで6ヶ月
品番：FB-053/JAN：4935919210539/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)



— エステザルグ葡萄栽培者組合 — Les Vignerons d'Estezargues

1965年に設立された組合で、約10軒のメンバーで構成される小規模な組合です。メンバーは、自分の畑は自分で管理し、最も良いものからおおよそ1/3の葡萄をドメーヌ名でリリース、1/3は組合名で瓶詰めし、残りはネゴシアンに売ってしまいます。畑仕事は各ドメーヌが行いますが、醸造設備は共有し、個人でワイン造りをするよりも負担が少なく、品質の良いワイン造りに集中できる環境が生まれています。栽培面積は約500haあり、年間160万本のワインを生産しています。各生産者の畑は可能な限り有機栽培で管理しており、化学肥料や除草剤は使用しません。この規模のワイナリーでは珍しく、SO2の使用はボトリング時のみで、濾過や清澄を行わないワインも多数あり、土壌が生み出す葡萄のピュアな味わいを生かすように醸造をしています。輸出が70%を占め、主に北米、EU諸国、日本に輸出されており、親しみやすい味わいはフランス以外でも愛されています。





「2021VT はラクリマにとって
ベストなヴィンテージのひとつ。
ペアリングにおすすめです」



ラクリマ ディ モッコ ダルバ 2021

Lacrima di Morro d'Alba

2005 年からエノログを務めるフィリップが、ラクリマについて語ってくれました！

「2021 年は暑すぎず、ラクリマにとってベストなヴィンテージのひとつになりました。タンニンはシルキーで、花を思わせる香りがしっかりと感じられます。2008 年がファーストヴィンテージなので、13 回ほど収穫、醸造を経ています。ヴェレノージは今では、マルケで最もラクリマのワインを造る生産者となりました。以前よりも残糖を低くしています。ラクリマはタンニンもあるので、口の中をリフレッシュする効果があり、フードペアリングにもおすすめです」

ラベルは畑の北側にある古いオークです。10 人が手を広げて囲む程の大木で、その姿が人々の絆をイメージさせます。ラクリマは非常に個性的な特徴をもつ品種で、果皮が薄いため熟した葡萄の実からは、まるで涙を流す様に果汁がこぼれ落ちます。これが「涙＝ラクリマ」と呼ばれる由縁です。アンコーナのマルチェッリにある自家畑で、標高は 100~150m です。何世紀にも渡って後世に残る品種としてラクリマを植えました。主に粘土土壌です。通常 9 月半ばに、小さなケースに入れ収穫します。念入りに選別した後、除梗して、温度管理したステンスタックで発酵させます。毎日ルモンタージュしながら、20 日間醸しをします。

★「ワイン エンthusiast」90 点/ベストバイ、「Vinous 2022.10」90 点

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/マルケ/DOC ラクリマ ディ モッコ ダルバ
葡萄品種：ラクリマ ディ モッコ ダルバ

品番：I-584 / JAN：4935919055840 / 容量：750ml

¥2,090 (本体価格¥1,900)




VELENOSI
ASCOLI PICENO

Decanter WWA 2023
97 点/プラチナ賞
を獲得しました！



DWWA2023 のエントリー総数は過去最大の 18,250 本！
プラチナ賞獲得はわずか 125 本 (0.68%) でした

レーヴェ ペコリーノ 2021

Reve Pecorino

レーヴェはフランス語で「夢」という意味で、樽熟成の白ワインで成功したいというアンジェラの夢から名付けました。金色に近い輝きのある麦わら色。バナナやパイナップルの香りの後から、エニシダの花やサンザシ、樽の心地よいバニラの香りが広がります。とてもエレガントな骨格を持ちながら、しっかりと持続性のあるワインです。40年樹齢の葡萄を使います。標高 200m で、比較的砂の多い土壌です。通常のペコリーノより遅摘みにします。気温の低い早朝、もしくは夕方に手摘みで収穫します。小箱に入れ、低温でセラーへ運びます。除梗し、コールドマセレーションします。50%はフレンチバリックの新樽で、残りの50%をタンクで発酵させます。共に6ヶ月熟成させます。樽熟成させたワインは澱と共に別のタンクに移し、さらに9ヶ月熟成させます。ブレンドし、ろ過せず瓶詰めします。樽熟成は柔らかさ、タンク熟成はフレッシュさをもたらします。

★「デカンター ワールド ワイン アワード 2023」97点/プラチナ賞

【白・辛口】 国/地域等：イタリア/マルケ/DOCG オフフィエーダ
葡萄品種：ペコリーノ 熟成：フレンチオークとタンク各50%で6ヶ月
品番：I-612/JAN：4935919056120/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 9 月時点のものです。

＼ New Arrival ！

新入荷



キンタ ダ ハーザから
ロゼワインが2アイテム
入荷致しました！



＼ NEW ！



3種類の土着品種をブレンドして造る、ロゼのヴィーニョ ヴェルデ
フレッシュで爽やかな飲み口が楽しめます

ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ロゼ 2022 Vinho Verde Raza Rosé

3種類の土着品種のブレンドによるフレッシュなロゼです。イチゴやレッドチェリーを思わせる赤い果実の豊かなアロマとフレーバーが広がります。畑の標高は平均で200～250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、葡萄がつぶれないように20kgのケースに入れてセラーに運びます。除梗した後、低圧でゆっくりと圧搾します。発酵は14～16度に温度コントロールされたステンレスタンクで行います。

【ロゼ・辛口】 <スクリューキャップ>

国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C. ヴィーニョ ヴェルデ

生産者：キンタ ダ ハーザ 葡萄品種：パデイロ、エスパデイロ、ヴィニャン

品番：PA-050/JAN：4935919360500/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

品質重視のヴィーニョ ヴェルデの生産者による自信作
2種類の土着品種で造る、ロゼのペット ナット

ハーザ ペット ナット ロゼ 2022 Raza Pet Nat Rosé

ラズベリーやイチゴなど赤い果実のチャーミングなアロマとフレーバーが広がります。フィルターをかけていないため、澱によって濁りが生じる場合がありますが、これによってワインに複雑さが加わっています。このペット ナットは可能な限り人の介入をせずに造られます。畑で選別しながら手摘みで収穫した葡萄は除梗した後、圧搾します。最初の発酵はステンレスタンクで行います。葡萄の果皮についている野生酵母の働きで偶発的にアルコール発酵が始まります。発酵の途中、果汁の中の糖分がすべてアルコールに分解される前（残留糖度10～14g/Lを目安）にボトルに移し、ボトル内で発酵が終わるようにします。発酵の際に発生した二酸化炭素（炭酸ガス）がボトル内に留まりスパークリングワインとなります。

【ロゼ・スパークリング・辛口】 <王冠栓> 国/地域等：ポルトガル/ミーニョ

生産者：キンタ ダ ハーザ 葡萄品種：パデイロ、ヴィニャン

品番：PA-049/JAN：4935919360494/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

＼ NEW ！



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年9月時点のものです。

Costières de Nîmes 《 Rosé 》

定番の大人気ロゼワインの最新 VT が入荷しました！



コスティエール ド ニーム ロゼ キュヴェ トラディション 2022

Costières de Nîmes Rosé Cuvée Tradition

2023年5月に訪問した際、シリルが次のように話してくれました。「ロゼは最も難しく、興味深いワインです。最高のバランスを見つけるのがとても難しく、タンニンや色を抽出し過ぎてもダメですし、酸化してもダメで、このバランスを感じながら行う作業です。だからこそ面白いといえます。お客様も、ロゼがまっとうに造られるワインだと気づいてくださるようになったと感じています。薄いバラの花びらの色、赤いフルーツ、イチゴや黒スグリの風味があります。フレッシュで、程よい酸も感じられます。サラダ、魚、バーベキュー、グリルしたものなど、強い料理以外なら何とでも相性が良いことが特徴です。



エレガントにするために、セニエ法で造っています。セニエは、抽出が早いシラーは1時間、グルナッシュは24時間、サンソーは48時間行います。そこからブレンドしますが、全てを必ず使うわけではありません。ステンレスタックを使い18度で発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。グルナッシュがまろやかさを、シラーが色の鮮やかさを、そしてサンソーが果実と新鮮さを与え、全体で素晴らしいバランスを造り出しています。

【ロゼ・辛口】 国/地域等：フランス/コート・デュ・ローヌ
等級：AOC 生産者：マス デ プレサド
葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー
有機認証：AB、ユーロリーフ

品番：FD-098/JAN：4935919960984/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)





高品質なワインを手が届く価格で提供する貴重な存在

探究力と実践力が生み出すコストパフォーマンスの高さに注目

トーマス バルテン THOMAS BARTHEN

トーマス バルテンは雑誌やガイドブックに名前が出てこない無名な生産者ですが、「いかに効率良く、いかに合理的に、いかに高品質のワインを造るか」という視点からもたらされる探究力、実践力には、著名なワイングートに無い、温暖化や人材不足など条件の厳しくなるこれからの時代に適応した新しい方向性を感じることができます。畑作業や収穫を効率よく行うため機械を導入するなど、他のモーゼルの生産者からは聞くことのない試みを行い、成果を上げています。それらは、奇をてらうためのものではなく、高品質でしかも手頃な価格のワインを造るかという発想から生まれたものです。

バルテン リースリング クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2019 Barthen Riesling Qualitätswein Trocken

オーザン、モンツェル、ケステン、ブラッテンなどの村の葡萄を使用しています。全体の 50%が急斜面です。辛口には攻撃的な酸はいらないと考え、マロラクティック発酵することによって、酸を抑え、骨格を与えています。ただし、ヴィンテージによって酸の高低があるため、マロラクティック発酵をする、しない、一部のみするといった具合に分けています。

【白・辛口】<スクリュューキャップ>

国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング

残留糖度：5. 4g/L 酸度：6. 1g/L

品番：KA-834

JAN：4935919198349

容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



ケステナー パウリンスベルク シュペートレーゼ トロッケン 2018 Kestener Paulinsberg Spätlese Trocken

発酵は選別酵母で、ステンレスタンクを使い、18～20度の温度で比較的長い2週間行います。発酵の後、清澄、濾過し1月にボトリングをします。香りには、はっきりとしたミネラルの要素、レモンやグレープフルーツの柑橘系の果実やフレッシュなハーブが感じられます。デヴォン期のスレートのミネラルな要素と、心地よい酸と果実味が素晴らしく調和した典型的なモーゼルリースリングの味わいを持っています。

【白・辛口】<スクリュューキャップ>

国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング

残留糖度：3. 3g/L 酸度：6. 3g/L

品番：KA-581

JAN：4935919195812

容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

300本
限り

ドイツ最高の畑と称される「シャルツホーフベルク」の偉大なリースリング
歴史ある「トリーア司教の管轄権の醸造所」から、数量限定でのご案内です

Scharzhofberg / シャルツホーフベルク

シャルツホーフベルクは数あるモーゼルの銘醸畑の中でも最も有名で、最も国際的に評価される単一畑です。そこから造られるワインにはエレガンスと多彩なアロマがあります。畑は、南向きの斜面で、土壌は風化した灰色粘板岩、また一部に赤色粘板岩も含まれます。葡萄は手摘みで選別しながら収穫します。ピシヨフリッヒエ ヴァインギューター トリーア（トリーア司教の管轄権の醸造所）のシャルツホーフは、「ワインアドヴォケート 2021.12.10」でカビネット ファインヘルプ 2020VT が94点。また、シュペートレーゼ 2020VT が93点を獲得し、「これほど官能的なシャルツホーフベルガーはほとんど飲んだことがない」と評されています（いずれも未扱い）。



シャルツホーフベルガー リースリング

Scharzhofberger Riesling

国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：リースリング
熟成：1,000Lのフーダーで澱とともに数ヶ月
生産者：ピシヨフリッヒエ ヴァインギューター トリーア

①カビネット 2017 (左)

香りにはライム、はちみつ、白い花の要素。凝縮感がありながら、口の中で変化が楽しめる構成を持っています。

★「ワイン エンスージアスト 2018.12.1」で90点

【白・甘口】 残糖：52.6 g/L 酸度：8.3 g/L

品番：KA-598 / JAN：4935919195980 / 容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)

②シュペートレーゼ 2018 (中央)

香りからは熟した果実の複雑なアロマが感じられます。口の中での変化が楽しみ、余韻はいつまでも続きます。

※こちらは2021年に入荷したロットで、魅力的な価格となっております。限定数量の52本が無くなり次第、2023年に入荷した同じヴィンテージの別ロット（KA-797、本体価格¥5,000）に切り替わります。

【白・甘口】 残糖：70.4 g/L 酸度：6.6 g/L

品番：KA-599 / JAN：4935919195997 / 容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

【限定 52 本】

③シュペートレーゼ トロッケン 2020 (右)

このワインは長期熟成を目指して造られていますが、若いうちでも美味しく楽しんでいただけます。熟した果実の複雑で豊かなアロマが広がります。

【白・辛口】 残糖：7.6 g/L 酸度：7.0 g/L

品番：KA-798 / JAN：4935919197984 / 容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)

【限定 240 本】