

# GIL FAMILY ESTATES



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 10 月時点のものです。





ガルナッチャ テイントレラ100%で造るオーガニックワイン  
濃厚で甘みがあり、しなやかでソフトなタンニンが楽しめます

## エル ビヒア デ ラ アタラヤ オーガニック 2022 **[NEW!]**

El Vigia de la Atalaya Organic

アタラヤは塔、ビヒアは監視を意味していて、ラベルには常に監視するフクロウをデザインしています。標高 700~1000mに位置する畑で、オーガニックで栽培された葡萄から造られています。土壌は石灰岩です。発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。熟した赤い果実や花を思わせるエレガントでフレッシュなアロマが広がります。ベルベットのようにしなやかな口当たり、非常にソフトなタンニンが感じられます。長い余韻が心地よく感じられます。

【赤・フルボディ】 国/地域等：スペイン/D.O.アルマンサ

葡萄品種：ガルナッチャ テイントレラ 100%

有機認証：ユーロリーフ 認証：ヴィーガン

品番：S-285 JAN：4935919072854 容量：750ml



**¥2,090**(本体価格¥1,900)

## BODEGAS ATALAYA

ボデガス アタラヤ

ボデガス アタラヤは、ヒル ファミリー エステーツがスペイン南東部のアルマンサに所有するワイナリーです。冬はととても寒く、昼夜の寒暖の差が激しいため、葡萄はゆっくりと成熟します。畑の標高は 700~1,000mで、土壌は石灰質です。栽培が難しく、果肉まで色づいた「ガルナッチャ テイントレラ」種から、濃密で力強く、個性的な赤ワインを生み出しています。



## ラヤ 2021(左)

Laya

樹齢の若い葡萄を使用し、短期間樽熟成させたエントリークラスのワインです。モナストレルをブレンドして丸さを出しています。ラヤは女性の名前で、スペインで女性的なイメージを持つ木の葉をラベルにしました。熟した果実とフローラルなノートの混ざるエレガントで複雑なアロマ。口当たりはフレッシュで、とてもバランスがとれています。発酵前に低温でマセラシオンを行なった後、ステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵は樽で行います。

【赤・フルボディ】 国/地域等：スペイン/D.O.アルマンサ

葡萄品種：ガルナッチャ テイントレラ 70%、モナストレル 30%

熟成：フレンチオークの新樽で4ヶ月 有機認証：SHC 認証：ヴィーガン

品番：S-160 JAN：4935919071604 容量：750ml



**¥1,870**(本体価格¥1,700)

## ラ アタラヤ デル カミーノ 2020(右)

La Atalaya del Camino

ボデガス アタラヤを代表するキュヴェです。モナストレルを入れることでデリケートさを出しています。ラベルは、標高の高い畑なので天使をイメージし、大天使ミカエルをモチーフにしています。チェリーやプラムを思わせる力強いアロマに、かすかに胡椒のニュアンスが混ざります。素晴らしい骨格と持続性があります。発酵前に低温でプレマセラシオンを行なった後、ステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵は樽で行います。

★「ワインアドヴォケート 2022.4.30」92点、「ベニングガイド 2023」92点

【赤・フルボディ】 国/地域等：スペイン/D.O.アルマンサ

葡萄品種：ガルナッチャ テイントレラ 85%、モナストレル 15%

熟成：フレンチオークの新樽で12ヶ月 有機認証：SHC 認証：ヴィーガン

品番：S-161 JAN：4935919071611 容量：750ml



**¥3,740**(本体価格¥3,400)



ステンレスタンク100%のエントリーキュヴェが新入荷！  
セラーズ カン ブラウらしい複雑でエレガントな味わいです

エル ネン デル セラー 2021 **【NEW!】**

El Nen del Celler

ワイン名は、「男の子とセラー」という意味で、ラベルにもデザインされています。赤い果実の豊かなアロマ、非常に心地よい口当たり、微かにミネラルのタッチが感じられます。十分な酸が全体を支え、エレガントなワインに仕上がっています。ガルナッチャはリコレリヤと呼ばれるスレート、カリニエナは粘土、シラーとテンプラニーリョは石灰岩質土壌の畑で栽培されています。それぞれ熟す時期が異なるため、別々に収穫して醸造します。発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。すべての品種の発酵が完了したらブレンドします。

【赤・フルボディ】 国/地域等：スペイン/D.O.モンサン  
葡萄品種：ガルナッチャ、カリニエナ、シラー、テンプラニーリョ  
認証：ヴィーガン

品番：S-284 JAN：4935919072847 容量：750ml



**¥2,090**(本体価格¥1,900)



CELLERS CAN BLAU

セラーズ カン ブラウ

セラーズ カン ブラウは、ヒル ファミリー エステーツがスペイン北東部のモンサンとプリオラートにまたがる村、エル モラールに所有するワイナリーです。グループの中でも唯一の女性醸造家であるヌリアが活躍しており、華やかでエレガント、多様さがあるワインを生み出します。ワイナリー名はカタルーニャ語の「カン=家」、「ブラウ=青」で、光を受けたモンサンのスレート土壌が青く見えたことに由来しています。



ブラウ 2020(左)

Blau

フレッシュさやフルーティさを大切にしているため、樽熟成期間は短くしています。ブルーベリーやプラム、ラベンダーのアロマにミネラルの要素が混ざっています。生き生きとした果実味があり、とてもバランスのとれた味わいです。ステンレスタンクで25度以下に温度管理しながら発酵、ルモンタージュを行います。フレンチオークの樽でマロラクティック発酵させます。清澄せず、珪藻土フィルターで軽くろ過します。

★「ペニンガイド 2023」90点

【赤・フルボディ】 国/地域等：スペイン/D.O.モンサン  
葡萄品種：カリニエナ50%、シラー25%、ガルナッチャ25%  
熟成：フレンチオークの樽(1~5回使用)で4ヶ月 認証：ヴィーガン

品番：S-188 JAN：4935919071888 容量：750ml



**¥2,640**(本体価格¥2,400)

カン ブラウ 2018(右)

Can Blau

**【2018VT:30 本限定】**

※無くなり次第 2019VT に切り替わります。

ワイナリー名を冠したフラッグシップです。ブラックチェリーやプラム、ラベンダー、お香を思わせる華やかなアロマの中に、スパイスや樽のスモークのニュアンスが混ざります。まろやかで深みがあり、長い余韻が感じられます。ガルナッチャはスレート、カリニエナは粘土質、シラーは石灰岩質土壌の畑です。ステンレスタンクで25度以下に温度管理しながら発酵、ルモンタージュを行います。樽でマロラクティック発酵させます。清澄せず、珪藻土フィルターを軽く通します。

★「ヴィノス 2021.03」91点、「ペニンガイド 2021」90点

【赤・フルボディ】 国/地域等：スペイン/D.O.モンサン  
葡萄品種：カリニエナ40%、シラー40%、ガルナッチャ20%  
熟成：フレンチオークの樽(新樽~3回使用)で12ヶ月 認証：ヴィーガン

品番：S-189 JAN：4935919071895 容量：750ml



**¥3,850**(本体価格¥3,500)





# ボデガス アタラヤとセラーズ カン ブラウの最上級キュヴェ それぞれの土地のテロワールと葡萄の個性を最大限に表現しています

## アラヤ ティエラ 2020(左)

Alaya Tierra

ボデガス アタラヤが造る最上級品です。非常に難しいとされていたティントレラ 100%のワインで、試行錯誤の末に完成させることが出来ました。ガルナッチャ ティントレラのポテンシャルの全てがこのワインに詰まっています。明るい赤の色調のあるチェリーレッド。興味深く複雑な高い香り、ミネラル、黒い果実が、繊細な木のアロマへと続きます。力強い味わい、がっしりとし、熟している絹ようになめらかな味わいです。注意をひくタンニン、しっかりとしたアルコール度はワインの個性と調和をみせています。葡萄園は二つの区画です。標高は 1,000m の高地で、粘土石灰岩土壌。北東向きです。手摘みで収穫します。ステンレスタンクで 27 度以下に保ちながら発酵。マロラクティック発酵は樽で行います。フレンチオークとアメリカンオークのバリック（新樽）で 15 ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。

★「ワインアドヴォケート 2022.4.30」92+点、「ペニンガイド 2023」92点

【赤・フルボディ】

国/地域等：スペイン/D.O.アルマンサ

葡萄品種：ガルナッチャ ティントレラ 100%

熟成：フレンチとアメリカンオークのバリック（新樽）で 15 ヶ月  
有機認証：SHC 認証：ヴィーガン

品番：S-174 JAN：4935919071741 容量：750ml

¥6,600(本体価格¥6,000)



## マス デ カン ブラウ 2011(右)

Mas de Can Blau

【13 本限定】

セラーズ カン ブラウが造る最上級品です。このワイナリーの全てを網羅したキュヴェで、カン ブラウ (S-189) と同じエリアの、主に標高の高い畑の葡萄を使用します。ブルーベリーやブラックベリーのアロマに、様々なスパイスやお香、そしてバルサム臭の香りが混ざっています。たっぷりとしたボリューム、豊かな広がりがあります。10 年以上の熟成を経て、さらに複雑で味わい深さが増えています。収量は 4.5 トン/ha と低く抑えています。栽植密度は 2,200 ~ 2,600 本/ha。収穫した葡萄は、ステンレスタンクに入れ、25 度以下に温度管理しながら発酵、ルモンタージュを行います。フレンチオークの樽でマロラクティック発酵させます。フリーランジュースしか使用しません。フレンチオークの新樽で、22 ヶ月熟成させています。清澄もろ過もしません。

★「ワインスペクテーター 2014.10.15」90点、「ペニンガイド 2016」92点

【赤・フルボディ】

国/地域等：スペイン/D.O.モンサン

葡萄品種：カリニエナ 35%、シラー 35%、ガルナッチャ 30%

熟成：フレンチオークの新樽で 22 ヶ月

品番：S-190 JAN：4935919071901 容量：750ml

¥8,800(本体価格¥8,000)



GIL FAMILY ESTATES

# LA FLAUTA DE BARTOLO

ヒル ファミリー エステーツが所有する自家畑の葡萄 100%で造った  
手に取り易い価格でありながら、妥協のないワイン

華やかに広がるアロマとフレッシュな酸  
4品種を巧みにブレンド



自家畑のモナストレル 100%  
この価格ながら、充実した果実味が楽しめる

ラ フラウタ デ バルトロ ブランコ 2021  
La Flauta de Bartolo Blanco 無くなり次第 2022VT へ切り替わり  
花やグレープフルーツ、かすかにバニラの要素も感じられるエレガントでクリーンなアロマがあります。しっかりとした心地よい酸があり、長い余韻が感じられます。葡萄をプレスする前に低温でスキンコンタクトを行います。压榨して、澱下げをした後、12~14 度の間に温度コントロールをしながら、ステンレスタンクでゆっくり発酵させます。マロラティック発酵は行わず、3~4 週間澱を攪拌させます。

【白・辛口】国/地域等：スペイン/D.O.フミーリャ  
葡萄品種：ピウラ、モスカテル、シャルドネ、ソーヴィニヨン ブラン  
品番：S-206/JAN：4935919072069/容量：750ml  
¥1,430(本体価格¥1,300)

ラ フラウタ デ バルトロ ティント 2021  
La Flauta de Bartolo Tinto  
クリーム ド カシスやリコリス、アカシアの花のアロマが広がります。口に含むと少しエキゾチックな要素、深みと広がりを感じられ、濃厚な味わいがあります。葡萄畑はボデガの周辺に広がっています。樹齢は平均で 25 年。収穫は手摘みで行います。発酵と醸しは 24 度以下にコントロールしながらステンレスタンクで 20 日間行います。マロラクティック発酵もタンクで行います。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：スペイン/D.O.フミーリャ  
葡萄品種：モナストレル  
品番：S-205/JAN：4935919072052/容量：750ml  
¥1,430(本体価格¥1,300)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 10 月時点のものです。

# 新入荷

## BOIS DU RUISSET

### *Cabernet Sauvignon*

1000円台の  
オーガニック  
カベルネ

ORGANIC WINE



南仏の恵まれた気候とオーガニック栽培で育てた  
カベルネ ソーヴィニヨンを使用  
凝縮した果実味と豊かなフレーバーを持つ1本

ペイ ドック カベルネ  
ソーヴィニヨン 2022

Pays d'Oc Cabernet Sauvignon

カベルネ ソーヴィニヨンの畑は、日中は暖かく日当たりが良く、夜は気温が下がるため、豊かなアロマを持つバランスのとれた葡萄が得られます。砂利を含むシルト土壌でたいへん水はけがよい畑で、オーガニック認証を受けています。最高のフレーバーを持つ葡萄を得るために、収穫の前に何度も畑に行き、実際に葡萄を食べて最も適した収穫時期を決めています。醸造はステンレスタンクで行います。その後、ステンレスタンクで5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/I.G.P. ペイドック  
生産者：ボワ デュ ルイセ  
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン  
熟成：ステンレスタンクで5ヶ月  
オーガニック認証：ユーロリーフ  
品番：FC-917/JAN：4935919319171/容量：750ml  
**¥1,980**(本体価格¥1,800)





# PIPOLI

## Decanter

「デカンター 2023.04」  
ITALY SPECIAL ISSUE



90  
POINTS



### Vigneti del Vulture, Pipoli Bianco, Basilicata, Italy 2022

£12.95-£14.95 NY Wines,  
Wine Direct

A Fiano-Greco blend grown on the volcanic slopes of Monte Vulture. Smoky and mineral, faintly exotic with creamy and spicy flavours of mango, pineapple, peach and apricot; reminiscent of a fruit-forward, New England-style IPA. JB Alc 12.5%

ピポリ ビアンコ 2022  
Pipoli Bianco



イタリアワインの評価本「ルカ マローニ」で幾度となく年間最優秀生産者に選出されているファンティーニが2010年よりバジリカータ州で運営するワイナリーです。ワイナリー名は、この地域の有名な死火山ヴルトゥーレ山にちなんでいます。ラベルに使われるロゴマークは、火山が噴火して溶岩が流れ出している様子をイメージしています。何世紀も前にヴルトゥーレ山が噴火した際に、鉄分と石灰が混じるミネラル豊富な火山性土壌が形成



されました。この土壌のおかげで、肉厚でボリューム感がありながら、柔らかいスタイルのワインに仕上がります。グループのヘッドワインメーカーであるデニス ヴェルディッキアは、「バジリカータは素晴らしいエリアで、アリアーニコは非常にポテンシャルの高い葡萄です。ネッビオーロのような力強さがあり、非常に長く熟成出来ます」と話していました。

## デカンター誌にて高評価獲得

ヴルトゥーレ火山の麓に広がる火山性土壌の畑が生む、華やかなアロマと豊かな果実味

### ピポリ ビアッコ 2022

Pipoli Bianco



土着品種グレーコとフィアーノをブレンドしています。非常に華やかな香りで、素晴らしい品質です。みどりがかかった黄色。洋梨、トロピカルフルーツ、熟した白桃などの豊かな香りと花の香りが混ざり合い、アロマを引き立たせています。フレッシュさを高める酸があり、バランスのよさがあります。畑は、標高600mという高い所にあります。フィアーノのみスキコンタクトさせます。やわらかく圧搾、澱下げします。12~14度に温度管理しながら発酵を行い、ステンレスタンクで5~6ヶ月熟成させます。

★「デカンター 2023.04/ITALY SPECIAL ISSUE」90点

★「サクラアワード 2023」ゴールド

【白・辛口】＜ガラス栓＞ 国/地域等：イタリア/バジリカータ 等級：I.G.P.

葡萄品種：グレーコ50%、フィアーノ50% 熟成：ステンレスタンクで5~6ヶ月

品番：I-630/JAN：4935919056304/容量：750ml

**¥2,090**(本体価格¥1,900)

## 火山性土壌で育つアリアーニコにも注目

濃厚でボリュームがありつつ、やわらかい果実味が魅力

### ピポリ アリアーニコ デル ヴルトゥーレ 2020

Pipoli Aglianico del Vulture



サクランボやマラスカチェリーの強い香り、スパイスやバニラの香りもあります。しっかりとした骨格、バルサム風味、熟したタンニン、長い余韻があります。濃厚で、パワフルですが、飲みやすさがあります。栽培地域は、バジリカータの西側に位置するポテンツァ県のアチェレンツァ、バリレ、マスキートです。畑で選別しながら収穫します。柔らかく除梗、破碎します。発酵前に醸しを、4~5度で5日間行います。水平式発酵タンクに入れ、22~24度で発酵させます。酵母は天然酵母です。フレッシュさを残し、飲みやすくするため、マセラシオンを短くします。大樽に移し、マロラクティック発酵。60%をステンレスタンク、40%をバリック（新樽でない）で10ヶ月熟成し、さらに3ヶ月瓶で寝かせます。

★「ヴェロネッリ 2023」3星/90点 ★「ルカ マローニ 2023」93点

★「ガンベロ ロッソ 2023」2グラス+

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/バジリカータ 等級：D.O.C.

葡萄品種：アリアーニコ 熟成：60%ステンレスタンク、40%樽で10ヶ月

品番：I-586/JAN：4935919055864/容量：750ml

**¥2,200**(本体価格¥2,000)



年末年始の需要にお役立てください！  
熟成によってさらに深みを増した逸品

# ローヌの珠玉のワイン特集

**DOMAINE BURGARD** ドメーヌ ビュルゴー

荒廃した葡萄畑を復活させ、毎年1つだけワインを造るこだわりの生産者  
流行を追わず、伝統的なブレンドで仕込むコート ロティ

Wine Enthusiast  
2020.12.31  
**93** pts

## コート ロティ 2017

Côte-Rôtie

※無くなり次第 2018VT に切り替わります。

全体で 4.5ha を所有し、「コート ブロンド」、「レ ムートンヌ」、「ル シャンパン」、「ラ プロセ」、「フォンジャン」、「レイヤ」の複数の場所に畑を所有しているが、区画ごとのキュヴェは造らず、すべてブレンドして1種類だけのコート ロティを造っています。そうすることでよりバランスのとれたワインが出来ると考えているためです。葡萄の平均樹齢は 40 年ですが、中には 100 年近い葡萄もあります。葡萄は手摘みで収穫し、除梗して 35hL のコンクリートタンクに入れ、天然酵母で発酵させます。発酵中、1 日に 4 回のピジャージュを行い、発酵の初期、中盤、終盤にルモンタージュを行います。熟成は、228L のオーク樽（新樽比率 20%）で 15 ヶ月行います。熟成中は 3 ヶ月置きに澱引きを行います。軽くフィルターをかけてからボトルリングします。

★「ワイン エンスージアスト 2020.12.31」93 点、「ヴィノス 2020.4」92 点

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

葡萄品種：シラー 熟成：228L のオーク樽（新樽 20%）で 15 ヶ月

品番：FC-357/JAN：4935919313575/容量：750ml

¥10,780(本体価格¥9,800)



## DOMAINE PHILIPPE ET VINCENT JABOULET

ドメーヌ フィリップ エ ヴァンサン ジャブレ

伝説的なエルミターージュを生んだジャブレ家がドメーヌを売却し、  
新たに築いた家族のドメーヌで造り出したエルミターージュ

Wine Enthusiast  
2019.9.1  
**94** pts

## エルミターージュ ルージュ 2015

Ermitage Rouge

非常に長い熟成のポテンシャルを持ち、洗練されたワインを生むアペラシオン、エルミターージュ。このワインは「レ ディオニエール (Les Dionnières)」と呼ばれる小区画（リュウ ディ）の葡萄から造られています。平均樹齢は 40 年、標高 130m に位置する段々畑で真南を向いています。小さな丸い石の砂利が多く見られる土壌です。手摘みで収穫した葡萄は 100% 除梗します。発酵は、60hL のオークの大樽で約 4 週間行います。熟成は 228L のバリックで 24 ヶ月以上行います。非常に凝縮されたカシスやブラックベリーの実の果実のアロマとフレーバー、力強い骨格があります。

★「ワイン エンスージアスト 2019.9.1」94 点、「ル ギド アシェット デ ヴァン 2019」2 星

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.エルミターージュ

葡萄品種：シラー 熟成：バリックで 24 ヶ月

品番：FC-355/JAN：4935919313551/容量：750ml

¥14,300(本体価格¥13,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 10 月時点のものです。

## DOMAINE DU CAYRON ドメーヌ デュ ケロン

150年以上にわたり、ジゴンドス1銘柄のみを生産する生産者『ヴィノス』では「フランスの最高のワインの一つに数えられる」と絶賛！

Vinous 2020.9  
**96** pts

### ジゴンドス 2016

Gigondas

※無くなり次第 2017VT に切り替わります。

糖度を計り、高い畑から収穫します。収穫人に摘み方を指導し、ファロ姉妹が収穫した葡萄を再チェックします。除梗しません。コンクリートタンクで発酵させ、20~30日間マセラシオンします。毎日モンタージュすることが重要です。マロラクティック発酵もタンクで行い、ブレンドして予備のタンクに入れます。大樽が空き次第移して、12ヶ月熟成させます。コニャック地方の木材を使用した40hLの大樽で、最も古いものは70年以上使っています。樽のローストは軽めで、ワインに香りが付き過ぎないようにします。ブレンドし、ろ過も清澄もしません。「ブヌマティックプレスに変えて、より柔らかくデリケートな味わいに変化しました」とロズリーヌは話していました。

★「ヴィノス2020.2」96点

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

葡萄品種：グルナッシュ78%、シラー14%、サンソー6%、ムールヴェードル2%

品番：FC-050/JAN：4935919310505/容量：750ml

¥5,720 (本体価格¥5,200)



「デルフィーヌ、ロズリーヌ、サンドリーヌのファロ姉妹が家族のドメーヌで造る非常に伝統的なワインは、アペラシオンの中でも最も古典的なプロポジションを持ち、エレガントで複雑なワインである。また、広範囲にわたる研究で証明されているように、これらのワインは楽に熟成することができる。飾り気のない単一のワインはここで造られ、大きなコンクリートタンクと古いオークのフールドルだけで育てられている。その一貫した高い品質を考えると、このワインが提供する価値は本当に驚くべきもので、ジゴンドスだけでなく、フランスの最高のワインの一つに数えられる」  
——『Vinous 2020.2.21』より

## DOMAINE SANTA DUC ドメーヌ サンタ デュック

ジゴンドスの最高峰が手掛けるシャトーヌフ デュ パブ  
イヴ グラが「ローヌのピノ ノワール」と呼ぶエレガントなスタイル

### シャトーヌフ デュ パブ ハベムス パパム

Châteauneuf du Pape Habemus Papam

イヴ グラが長年の夢だったシャトーヌフ デュ パブに畑を購入し造ったワインで、2010VT がファーストヴィンテージです。イヴは、シャトーヌフ デュ パブは南ローヌの中で、これからの時代に求められる最高のスタイルのワイン(=ローヌのピノ ノワール)が造れるアペラシオンと考え、強く魅惑されています。ジゴンドスとは全く違う味わい、筋肉質でないフィネスがあります。フォン デュ パブ、プラデルの2区画の葡萄をブレンドしています。ハベムス パパムとは、ラテン語で、新しいローマ法王が誕生した時に発せられる決まり文句、『我ら、法王を得たり』です。ラベルに描かれているのは、ローマ法王の畑を作り、新しい城を建てたヨハネ 22世です。厳しく選別しながら収穫します。除梗はしません。軽くピジャージュしながら、醸しをします。発酵後、18ヶ月フールドルで熟成させます。

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

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル 熟成：フールドルで18ヶ月

【2013VT】 品番：FC-252/JAN：4935919312523/容量：750ml

¥8,250 (本体価格¥7,500)

★「ヴィノス2016.4」91点、「ワイン アドヴォケート223」90点

【2014VT】 品番：FC-253/JAN：4935919312530/容量：750ml

¥7,700 (本体価格¥7,000)

★「ワイン アドヴォケート223」89-91点

【2015VT】 品番：FC-254/JAN：4935919312547/容量：750ml

¥8,250 (本体価格¥7,500)

★「ワイン アドヴォケート223」94点







# 新入荷

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

DOMAINE  
*Camille Lucienne*

ドメーヌ カミーユ リュシエンヌ

マコンの北部、ビシー ラ マコネーズ (Bissy-la Maconnaise) に  
位置し、数世代にわたり、バルダッシーニ家によって運営されていま  
す。ドメーヌの設立は 1953 年ですが、2017 年にセラーを建設する  
前までは栽培農家として組合やネゴシアンに葡萄を売っていました。

現在はジャン クリストフ バルダッシーニにより運営され、伝統と  
現代技術を融合させながら品質の高いワイン造りを行っています。  
醸造はエノログのジェローム リトードンが担当しています。発酵に  
は野生酵母だけを使用し、100%ステンレスタンクで行います。SO2  
の添加量は最小限に留めています。マロラクティック発酵は意図的に  
行わず、自然に任せています。

白ワインは 26 のコミューンがアペラシオン名の後にコミューン名を付記することが  
認められており、そのうちのひとつ

ペロンヌ村の単一畑から造る、マコンの上級品

NEW

マコン ペロンヌ ボワ レイモン 2020

Macon Péronne Bois Raymond

マコン ヴィラージュの生産地域のひとつ、ペロンヌ村は AOC ヴィレ クレッセの境界線近くに位置  
しています。このワインは「ボワ レイモン」と呼ばれる単一区画の葡萄から造られています。土壌はシレク  
クス (火打石) と砂利を多く含む粘土質土壌です。収穫は機械で一気に行います。収穫した葡萄はプレス  
し、ステンレスタンクに運ばれます。アルコール発酵は野生酵母で 18 度に温度コントロールしながら行  
います。ほとんどはステンレスタンク熟成ですが、10%のみ樽熟成のキュヴェをブレンドしています。グ  
リーンを帯びた輝きのある黄金色、熟した黄色の果実を思わせるフレッシュでエレガントなアロマが広が  
ります。口当たりはとてフレッシュで柔らかく、それでいてしっかりと引き締まっています。余韻には  
さすがにミントやハチミツを思わせるニュアンスが漂います。非常にバランスのとれた味わいです。

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.マコン ペロンヌ

葡萄品種：シャルドネ

熟成：主にステンレスタンク、一部 (10%) 樽で熟成

品番：FC-986/JAN：4935919319867/容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)

＼ NEW ／



白ワインは26のコミュンがアペラシオン名の後にコミュン名を付記することが認められており、そのうちのひとつ

## リュニイ村の単一畑から造る、マコンの上級品

### マコン リュニイ サン ピエール 2021

Macon Lugny Saint Pierre

畑はマコン ヴィラージュの生産地域内のひとつ、リュニイ村に位置しています。このワインは「サン ピエール」と呼ばれる高台にある単一区画から造られています。ローム質と石灰質にシレックス（火打ち石）と砂利の混ざる土壌です。収穫は機械で行います。収穫した葡萄はプレスし、ステンレスタンクに運ばれます。アルコール発酵は野生酵母で18度に温度コントロールしながら行います。全体のほとんどはステンレスタンク熟成ですが、10%のみ樽熟成のキュヴェをブレンドしています。輝きのある黄金色、熟した黄桃やメロンを思わせるアロマに加え、花のフローラルな要素がエレガントさを与えています。非常にフレッシュで張りがあり、口に含むと程よいボリュームと柔らかなボディがあります。集約のある長い余韻が感じられます。



【白・辛口】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.マコン ペロンヌ

葡萄品種：シャルドネ

熟成：主にステンレスタンク、一部（10%）樽で熟成

品番：FC-989/JAN：4935919319898/容量：750ml

**¥4,400**(本体価格¥4,000)

＼ NEW ／



## 単一畑「アン シャトレーヌ」の樹齢の古いシャルドネを使用 素晴らしい骨格と深みがあります

### ヴィレ クレッセ アン シャトレーヌ

### メゾン バルダッシーニ 2021

Viré Clessé En Chatelaine Maison Baldassini

このワインは「アン シャトレーヌ」と呼ばれる高台に位置する単一区画の葡萄で造られています。シルトを含む粘土質土壌で、砂利はほとんど見られません。葡萄の多くは樹齢60年以上です。そのため収量は低く、30hL/haです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。その後、セラーに運んでからさらに選果テーブルで選別します。収穫した葡萄はプレスし、ステンレスタンクに運ばれます。アルコール発酵は野生酵母で18度に温度コントロールしながら行います。全体のほとんどはステンレスタンク熟成ですが、10%のみ樽熟成のキュヴェをブレンドしています。輝きのある黄金色、柑橘系の果実のフレッシュなアロマに加え少しエキゾチックな要素も感じられます。たっぷりとふくよかな口当たり、素晴らしい骨格があり、洗練されています。心地よく長い余韻が感じられます。

【白・】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/マコネ/A.O.C. ヴィレ クレッセ

葡萄品種：シャルドネ

熟成：主にステンレスタンク、一部（10%）樽で熟成

品番：FC-990/JAN：4935919319904/容量：750ml

**¥5,280**(本体価格¥4,800)





# シャトー ラ ローズ ペリエール

ボルドー／リュサック サンテミリオン

＼New／  
**新入荷**



右から、ジャン-リュック シルヴァン、レミ（息子）、クレール（娘）

## リュサック サンテミリオンの中でも最も古いとされる葡萄畑のひとつから 樽職人としても知られる一族が手掛ける、こだわりのボルドー ワイン

シャトー ラ ローズ ペリエールは、2003 年よりボルドー右岸で樽会社「トネリエ シルヴァン」を運営するジャン-リュック シルヴァン（写真右）がオーナーとなりワイン造りを行っています。所有する畑は全体で 14ha、サンテミリオン衛星地区のリュサック サンテミリオンに位置しています。現在、ジャン-リュックと娘のクレール（写真左）、ワインメーカーのブルーノ セレリエのチームが最新技術を融合させつつ、品質を重視したワイン造りが行われています。彼らは、樽会社を運営していることから、自分たちの求めるワインに最も適した樽を、選ぶことが出来るという利点があります。

ジャン-リュックの父ジェラルドは 1957 年、リブルヌで樽の修理会社を始めました。そして、1980 年からジャン-リュックが樽職人として一緒に働き始めました。それ以降、徐々に樽の販路をフランス国内外に広めていきました。現在もジャン-リュックは子供達と共にワイン造りと同時に樽会社の運営も行っています。

### 歴史ある葡萄畑

シャトー ラ ローズ ペリエールの葡萄畑は 12 世紀、カスティヨンの伯爵夫人がリュサックの地にシトー派の修道院を建設した際に開墾されました。修道士たちは、この地域の農民たちに農業技術の支援を行い、サンティアゴ デ コンポステーラに向かう巡礼者の受け入れを担っていました。彼らは土地の周辺の森を開墾し、石灰岩の丘の斜面に最初の葡萄を植えました。この歴史から、シャトー ラ ローズ ペリエールはリュサック サンテミリオンの中でも最も古い葡萄畑のひとつとされています。シャトーの名前は石切り場を意味する単語「ペリエール」に由来する水流、「ラ ペリエール (La Perrière)」からとられています。オーナーのジャン-リュックはこの豊かな歴史と素晴らしい粘土石灰質の土壤に惚れ込み、2003 年にシャトーの購入を決めました。それ以来、畑、セラー、熟成庫の大々的な改修を行ってきました。



ラ ローズ ペリエールの粘土石灰質の土壤（写真右）

赤ワイン用の畑の土壤は、南向きの斜面に位置しています。表土は非常に薄く（30～50 cm）、下層土は石灰岩です。葡萄は様々に異なる層に根を伸ばしています。



## 葡萄畑、栽培

ワイン造りにとってまず必要なのが品質の高い葡萄です。1年を通じて、剪定、土壌、カヴァークロップの管理、オーガニックの肥料の使用など、高い品質を得るために細心の注意を払っています。また、品質を高めるためにグリーンハーベストは必須です。通常、1本の葡萄に8~10房を残し、収量が45hL/haになるようにコントロールしています。収穫は十分に葡萄が熟すまで待ちますが、フレッシュさを保ち、過熟にならないように心がけています。区画によって機械摘み、または手摘みを行っています。手摘みの場合、最初に畑で選別しながら収穫し、セラーに運んでからさらに選果テーブルで選別します。



## 環境に対するアプローチ

彼らのワイン造りの哲学は環境、および畑のテロワールを尊重することです。環境に対する取り組みはジャン-リュックと娘のクレールを中心としたチームによってその志を実現しています。樽職人の家系であるシルヴァン家の人々は人間が自然に対して何を負っているのか、そして自然を尊重することがどれだけ重要であるかを誰よりも良く理解しています。環境に配慮した葡萄栽培を目指し、2018年にHVE（環境価値重視）の認証（レベル3）を取得しました。すべての作業はHVEの基準に従って行われています。除草剤は使用していません。2020年からオーガニックに転換を始め、2023年中の認証取得を目指しています。畝の間にクローバーやオーツ麦、マメ科の植物などのカヴァークロップを植えました。これにより土壌の通気性が良くなり、また自然の肥料となっています。また、畑の周辺に生け垣を植えることで葡萄の害虫の天敵となる益虫の生息を促しています。HVEとオーガニックの認証取得という二つのアプローチはワインの生産活動が環境に与える影響を軽減することが出来ると考えています。



## 受け継がれるワイン造り

シルヴァン家のワイン造りの情熱は4世代に渡り受け継がれています。ジャン-リュックの祖父ピエールは1961年に最初の畑を手に入れました。ワイン造りは世代を超えて受け継がれています。また、ジャン-リュックは樽会社を営む父から学んだノウハウを生かし、自身のワインのオーク樽での熟成の技術を磨くことが出来ました。今日、4代目にあたるクレールとレミが父のジャン・リュックと共にワイン造りそして樽会社の運営を行っています。彼らは父と同じ情熱を持ち、比類のないノウハウを生かしながら、品質を追求したワイン造りを目指しています。



## 醸造

セラーには50hLと100hLのステンレスタンクがあり、収穫時、葡萄は区画ごとに選別され、区画ごとに醸造を行っています。“シャトー・ラ・ローズ・ペリエール”を含む一部のキュヴェについては発酵、熟成共に100%樽を使用しています。この昔ながらのプロセスについては、何度もテストを繰り返した結果、500Lの樽が最も適していると判断しました。

収穫された葡萄は重力を利用して樽に入れます。発酵前にドライアイスを使用し8度に温度を下げ、数日間コールドマセラシオンを行い、色とアロマを抽出します。赤ワイン用の葡萄はすべて除梗、破碎します。



## 熟成

白ワインは新樽で約10ヶ月熟成させます。一方、赤ワインは12~14ヶ月、新樽または古い樽で熟成を行います。果実味と樽の要素を調和させることで、果実味を保ちつつ、ワインに丸みと骨格を与えて洗練させることを目指しています。



NEW



## ラローズ ペリエールを代表するワイン

樽の職人でもある生産者が手掛ける、渾身のワイン  
自社製の樽も使用し、絶妙な調和をもたらしたバランスの良い1本

### シャトー ラローズ ペリエール

Château La Rose Perrière

台地にある複数の区画の葡萄からのセレクションです。熟した葡萄の果実味と樽との絶妙なコンビネーションが魅力のワインです。ブラックチェリー、プラム、ブラックベリーなど黒い果実のアロマが広がります。口当たりはフレッシュでバランスが良く、非常にしなやかなタンニンがあります。長く心地よい余韻があります。収穫をはじめ、グリーンハーベストや芽掻きなどの畑仕事は全て手作業で行っています。収穫した葡萄は除梗、破碎します。発酵、熟成ともに100%樽で行っています。発酵は500Lのオーク樽の新樽で行います。熟成は225Lと500L、大樽で14ヶ月行います。樽は全体の50%が新樽、残りが1回使用樽です。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. リュサック サンテミリオン

葡萄品種：(19VT)メルロ80%、カベルネフラン10%、カベルネソーヴィニヨン7%、マルベック3%  
(16VT)メルロ90%、カベルネフラン10%

熟成：225L、500L、大樽で14ヶ月

【2019VT】品番：FC-982/JAN：4935919319829/容量：750ml

**¥5,500**(本体価格¥5,000)

【2016VT】品番：FC-983/JAN：4935919319836/容量：750ml

**¥5,720**(本体価格¥5,200)

### シャトー ラローズ ペリエール ブラン 2021

Château La Rose Perrière Blanc

洋梨や白桃を思わせる華やかなアロマにグレープフルーツやリンゴの要素が混ざっています。非常に調和のとれた味わいがあります。葡萄は2007年に植樹されました。畑は石灰質の多い北向きの斜面に位置しているため、フレッシュさとミネラルを保つことが出来ます。収穫は最もよい熟度で摘み取るため、数回に分けて行います。畑で選別しながら手摘みで収穫した葡萄はプレスの前に低温で一晩置きます。発酵および熟成は新樽と1回使用した樽(500L)を使用します。熟成は約10ヶ月です。熟成中、味わいに厚みを与えるため、シュールリを行います。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. ボルドー

葡萄品種：ソーヴィニヨンブラン90%、セミヨン7%、ミュスカデル3%

熟成：500Lの樽で約10ヶ月

品番：FC-981/JAN：4935919319812/容量：750ml

**¥4,400**(本体価格¥4,000)

## シルヴァン家が手掛ける、お手頃価格のボルドー スムーズな飲み口で若いうちから楽しむことが出来る1本

### シャトー ムーラン クーレッシュ 2020

Château Moulin Courrech

フレッシュな赤い果実のエlegantなアロマが広がります。口に含むと豊かな果実味が広がり、上質なタンニンが感じられます。丸みとボディがあり、とてもスムーズな飲み口で、若いうちから楽しむことが出来ます。ピュイスガン村の高台に位置する2.7haの畑は、1948年に建てられた水車のすぐ近くにあり、硬い粘土石灰質土壌です。栽培はオーガニックです。畝の間にカヴァークロップとして様々な植物を植えています。収穫した葡萄は除梗、破碎し、ステンレスタンクに入れます。アルコール発酵前に低温マセラシオンを行い、色とアロマを抽出します。温度コントロールしながら発酵させます。熟成はステンレスタンクとコンクリートタンクで約12ヶ月行います。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. コートドボルドー

葡萄品種：メルロ85%、カベルネソーヴィニヨン15% 熟成：タンクで約12ヶ月

品番：FC-984/JAN：4935919319843/容量：750ml

**¥1,980**(本体価格¥1,800)

NEW



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年10月時点のものです。

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」の白ワイン



ドメーヌ ド ラ モルドレから、エントリークラスの白が新入荷！  
トップ生産者の風格が感じられる  
洗練された上質な味わいです

NEW / ラ ルミーズ ド ラ モルドレ ブラン 2022  
La Remise de La Mordorée Blanc

畑の土壌は少し粘土の混ざる砂質です。収穫は厳しく選別しながら 100%手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗、破碎し圧搾します。発酵は自然酵母使い、ステンレスタンクで温度コントロールしながら発酵させます。輝きのある美しい金色、白い花や白い果実の豊かなアロマが広がります。口に含むと非常にフルーティでありながら張りがあり、しっかりとしたボディが感じられます。

【白・辛口】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種：クレレット 80%、ヴィオニエ 20% オrganic認証：ユーロリーフ

品番：FC-818/JAN：4935919318181/容量：750ml

¥3,520 (本体価格¥3,200)



さらに、数量限定の上級クラスの白ワインも入荷しています

40本  
限り



リラック ブラン ラ レイヌ デ ボワ 2022

Lirac Blanc la Reine des Bois

傑出した品質を誇るリラック ブランです。グルナッシュ ブラン、ヴィオニエ、ルーサンヌ、マルサンヌ、ピクプールなど複数の葡萄をブレンドして造っています。2017VT から樽を使用せずに造られています。

【白・辛口】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種：グルナッシュ ブラン、クレレット、ヴィオニエ、他  
Organic認証：ユーロリーフ、demeter

品番：FC-824/JAN：4935919318242/容量：750ml

¥7,480 (本体価格¥6,800)







# DOMAINE GOUBARD

ドメーヌ グバル (ミシェル グバル エ フィス)



17世紀にまで遡る歴史を持つ、コート シャロネーズの AOC 認定の立役者  
輸入を始めて 24 年、さらに進化した彼らの魅力をお伝えします



醸造担当のピエール-フランソワ

ドメーヌ グバルは、ブルゴーニュ南部のコート シャロネーズのサン デゼール村で、17 世紀から続く家族経営のドメーヌです。以前は複合農業を行なっていましたが、1962 年にミシェルが引き継ぎ、ワイン造りに専念することになりました。わずか 2ha の葡萄畑からスタートしましたが、ミシェルの努力が実を結び、今では 38ha もの葡萄畑からワイン造りを行うほどに成長しています。ミシェルは 1981 年にサンデゼール村の村長を務め、1990 年には、ブルゴーニュ コート シャロネーズの AOC 承認に尽力した立役者でもあります。現在はミシェルの二人の息子が後を継いでおり、長男のピエール-フランソワが醸造を、弟のヴァンサンが葡萄栽培を担当しています。



葡萄栽培を担当するヴァンサン

1999 年の訪問以来、輸入を続けているのがスタンダード キュヴェの「ブルゴーニュ コート シャロネーズ ルージュ ヴィエイユ ヴィーニュ」です。そのラベルには、ドメーヌから見えるモン タヴリル (Mont-Avril) の丘を眺める、司祭であり教師、そして歴史家でもあったクロード クルテペ (Claude Courtépée) が描かれています。クルテペは、その観察眼をもってブルゴーニュの地理と歴史の研究を行なった人物として知られており、彼とこの地域の葡萄栽培者たちによって、コート シャロネーズのワインを、ブルボン朝初代のフランス国王であるアンリ 4 世のお気に入りのワインにしたと言われています。

近年、ラベルデザインをリニューアルし、「ドメーヌ グバル (Domaine Goubard)」の名でワインをリリースしていますが、このワインだけはデザインを変えず、「ミシェル グバル エ フィス (Michel Goubard et Fils)」の表記でリリースを続けています。グバル家が初めて自家元詰めを行なったワインであり、ドメーヌの伝統を残したいと考えているためです。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 10 月時点のものです。



## 自然環境に配慮したワイン造り

葡萄栽培はリュット レゾネで、化学肥料、除草剤、殺虫剤は一切使用しません。また、樹齢2年以下の若い葡萄には動物の糞や葡萄の枝などオーガニックな肥料を与えます。また、環境に配慮し、自然の生物多様性に重点を置いた農業に対してフランス農水省が認定する **HVEのレベル3** を取得しています。ワイン造りにおいては、出来る限り人的介入をせず、その土地の特徴、個性を反映したワイン造りを目指しています。



### ヴィンテージについて

- ・2022VT・・・「平均的な収量を得ることが出来たヴィンテージで、品質も良く、バランスの良いワインとなりました」。現地訪問の際に試飲したところ、どのワインも濃厚で力強いスタイルでした。最も気軽に楽しめる「コトー ブルギニオン ルージュ (FC-988)」から素晴らしい出来で、現地訪問時に試飲して、その場でワイナリーにある在庫全てを購入したほどです。
- ・2021VT・・・「霜害の影響で、収量は70%減となりました。また、日照が少なかったため、ワインはやや軽やかな仕上がりになりました」。しかし実際に試飲してみると、2022VTほど濃密ではないものの、エレガントで申し分ない品質といえます。
- ・2020VT、2019VT、2018VT・・・「非常に天候に恵まれたヴィンテージが続きました」。

### 醸造について

「以前のセラーは地下だけにありましたが、拡張してスペースを増やしました。設立当初よりも栽培面積が大幅に増え、生産量が増えたことでスペースが必要になったためです。トラクターをしまうための倉庫も新しくしています。また、2012年にはテイストングループを新たに建設しました。何も無い状態からスタートしましたが、少しずつ投資を続けています」。とピエール-フランソワが話してくれました。ミシェルが設立してからしばらくの間は、出来たワインをネゴシアンにバルクで販売していましたが、途中から自社で瓶詰めするようになりました。現在、収穫量の90%が自家元詰め、10%はバルクで売っています。葡萄は収穫後、光学式選別機で良いものだけを選別して、100%除梗します。



白ワインはステンレスタンクかオーク樽で、赤ワインはフリーランジュースとプレスジュースをブレンドして、コンクリートタンクで発酵させます。タンクの温度はパネルで確認することが出来ます。グバルのセラーは、他の生産者で見てきた景色と異なり、ステンレスタンクがほとんどありません。代わりに、コンクリートタンクが多く並べられています。これは、グバルでは赤ワインの生産量が80%を占めており、赤ワインの発酵にはコンクリートタンクを使用しているからです。また、最上級品の「ジヴリ ルージュ プルミエ クリュ ラ グランド ベルジュ (FC-372)」には、台形型の温度管理出来る特別なコンクリートタンクを使用しています。台形は上部に行くにつれて狭くなるため、果房が横に広がらず、重なり合って沈み、マストに漬け込まれます。このため、効率よく成分を抽出することが出来ます。



アルコール発酵前に4~5日間、6度でコールドマセレーションを行い、色と香味を抽出します。アルコール発酵は、基本的には葡萄の果皮に付着する野生酵母を使用しますが、糖度が高い場合には酵母を添加することもあります。発酵期間中は、1日に1回のポンピングオーバー、またはピジャージュを足で行います。その後、それぞれのタンクをブレンドしてから熟成させます。コートシャロネーズの赤は、コンクリートタンク80%、新樽20%で、白はステンレスタンクで熟成させます。ジヴリのプルミエ クリュは100%樽熟成ですが、新樽率は100%ではありません。また、樽はリースで、使い終わったら返却する合理的なシステムを採用しています。

### 現地視察スタッフより

非常に長く輸入を続けている生産者ですが、1銘柄のみの取り扱いが続いていたこともあり、今回の訪問はなんと24年ぶり！しかし、近年取り扱いを増やしたジヴリの村名やプルミエ クリュを始め、コトー ブルギニオンもクオリティが上がっていると感じ、訪問することになりました。実際にワイナリーを見てみると、光学式選別機での丁寧な選果や、野生酵母での発酵、発酵前低温浸漬によるデリケートな抽出、プルミエクリュでは台形のコンクリートタンクを使用してタンニンソフトにしていることなど、しっかりとした仕事が随所に感じられました。気候変動の影響もあるかもしれませんが、やっぱりそれだけではなかった！と、胸を張って皆様にお伝え出来る、有意義な訪問となりました。





## ドメーヌ グバルを象徴するモン タヴリルの丘からのワイン 近年は気候変動の影響もあり、さらに品質が上がっています

### ブルゴーニュ コート シャロネーズ ヴィエイユ ヴィーニュ 2019

※無くなり次第 2022VT に切り替わります。

Bourgogne Côte Chalonnaise Vieilles Vignes



ドメーヌ グバルが長年作り続けている、コート シャロネーズを表現した伝統的かつ象徴的なワインです。モン タヴリル (Mont-Avril) の丘を眺める、司祭であり教師、そして歴史家でもあったクロード クルテペ (Claude Courtépée)の姿がラベルに描かれています。クルテペは、その観察眼をもってブルゴーニュの地理と歴史の研究を行なった人物として知られており、彼とこの地域の葡萄栽培者たちによって、コート シャロネーズのワインを、ブルボン朝初代のフランス国王であるアンリ 4 世のお気に入りのワインにしたと言われています。あざやかなルビー色、熟した果実のエレガントなブーケ、顕著な黒すぐりの香り、口の中でまろやかさとこくが發展します。バランスがとれ、切れ味の長いワインです。



サン デゼール村のモン タヴリルの南向きの丘の、斜面の畑の葡萄を使用しています。畑は、粘土石灰岩土壌です。収穫は手摘みと機械摘みの両方で行います。伝統的な方法で発酵させ、温度管理のもとで 12 日間マセラシオンを行います。発酵後、オーク樽 (新樽 15%) で数ヶ月熟成させます。以前までは、ヴィンテージによっては非常に淡い色合いの軽快な味わいが感じられることもありましたが、近年では気候変動の影響もあり、濃密で味わい深いワインに仕上がるようになってきました。2019VT は天候に恵まれ、アルコール度数は 14.5%にも上りました。それでも、重すぎるスタイルではなく、コート シャロネーズらしいエレガントな仕上がりで、古き良きブルゴーニュのピノ ノワールの味わいを楽しませてくれます。

【赤・ミディアムボディ】

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.コート シャロネーズ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：オーク樽で数ヶ月

品番：FC-509/JAN：4935919315098/容量：750ml **¥3,960**(本体価格¥3,600)

「ミシェル グバルの素敵でブルゴーニュ ルージュ=モン タヴリルは、多くの人々の心をひきつけてきた。1985 年や 1988 年などの秀作年では、コート ドールの村名ワインに勝るとも劣らない。このおいしさは、土味とベリー系の味とでもいうもの。」  
——ロバート パーカー Jr.「ブルゴーニュ」より

現地訪問の際に試飲し、あまりの美味しさにその場で全量を買付けました！

### コトー ブルギニオン ルージュ 2022

Coteaux Bourguignons Rouge

畑はサン デゼール村に位置し、標高 300m、北東向き、土壌は粘土石灰質です。葡萄は 1965 年に植樹されました。ラズベリーやカシス、レッドカラントを思わせる小さな赤や黒の果実のアロマが広がります。非常にフレッシュ、やわらかで丸みのある口当たりが魅力です。栽植密度は 9,000 本/ha、ピノ ノワールはギヨー、ガメイはゴブレ仕立てです。1 本の枝に 8 芽を残します。収穫した葡萄は選果台で選別し 100%除梗します。コンクリートタンクで 25~30 度に温度管理しながら発酵させます。発酵中、最初の 8 日間は 1 日 1 回のピジャージュとルモンターージュを行います。発酵後、空気圧プレスで圧搾し、同じタンクで数ヶ月熟成させます。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてボトリングします。

【赤・ミディアムボディ】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.コトー ブルギニオン

葡萄品種：ピノ ノワール 60%、ガメイ 40%

熟成：コンクリートタンクで数ヶ月

品番：FC-988/JAN：4935919319881/容量：750ml

**¥3,190**(本体価格¥2,900)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 10 月時点のものです。



## ドメヌ グバールの最上級品 1 級畑の樹齢約 50 年のピノ ノワールを使用しています

### ジヴリ ルージュ プルミエ クリュ ラ グランド ベルジュ 2018

Givry Rouge Premier Cru La Grande Berge

プルミエ クリュの「ラ グランド ベルジュ」は 2.64ha の単一区画の葡萄で造られます。土壌はジュラ紀の粘土石灰質、標高 250m の日当たりの良い南東向きの丘に位置しています。葡萄は 1970 年に植樹されました。赤や黒の果実やキルシュを思わせるアロマが広がります。骨格はしっかりとしていますが、タンニンは洗練されており、熟成するにつれて次第に溶け込んでいきます。

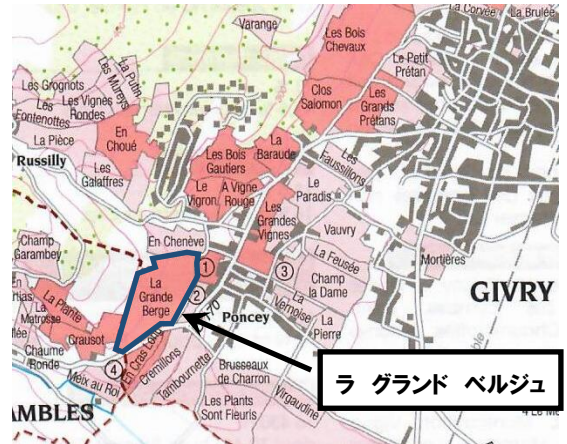
仕立てはギヨー、1 本の枝に 6 芽を残します。収量は 35hL/ha です。収穫した葡萄は除梗します。アルコール発酵前にタンクの温度を下げ 10 度で 4 日間、低温マセラシオンを行います。アルコールの無い状態でゆっくりと低温に置くことで綺麗なアロマとフレーバーがゆっくりと抽出されます。発酵と醸しはコンクリートタンクで 10~15 日間行います。発酵中、ピジャージュとルモンタージュを行います。発酵後、ゆっくりと圧搾し、オーク樽（新樽比率 20%）に移して 12 ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽くフィルターをかけてボトリングします。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート シャロネーズ/A.O.C.ジヴリ  
プルミエ クリュ 葡萄品種：ピノ ノワール 100%

熟成：オーク樽（新樽比率 20%）で 12 ヶ月

品番：FC-372/JAN：4935919313728/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)



### 1980 年に植樹した 2 つの区画の葡萄をブレンドし、フレッシュで味わい深く仕上げました

### ジヴリ ルージュ ヴィエイユ ヴィーニュ 2021

Givry Rouge Vieilles Vignes

「シャン プーロ (Champ Pourot)」と「ヴェルノワーズ (Vernoise)」の 2 つの区画をブレンドして造られます。葡萄は 1980 年に植樹されました。新鮮なイチゴを思わせるフレッシュなアロマがあります。口に含むと程よいボディと上品なタンニンが感じられます。余韻はとてとジューシーです。除梗し、10 度で 4 日間、コンクリートタンクで発酵前低温浸漬を 8 日から 10 日間行います。発酵中、ピジャージュとルモンタージュを 1 日 1 回行います。発酵後、空気圧プレスでゆっくりと圧搾します。区画ごとに分けて醸造したワインをブレンドし、清澄はせず、軽くフィルターをかけてからボトリングします。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート シャロネーズ/A.O.C.ジヴリ  
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：80%ステンレスタンク、20%は 228L のバリックで約 12 ヶ月

品番：FC-371/JAN：4935919313711/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



### 異なる特徴を持つ 2 つの区画の葡萄をブレンドして造る、希少なジヴリの白

### ジヴリ ブラン ヴィエイユ ヴィーニュ 2021

Givry Blanc Vieilles Vignes

非常に丸みがありふくよかで、蜂蜜の風味をもたらす「シャン プーロ (Champ Pourot)」(1 ha、1970 年植樹、シルトを多く含むローム質土壌)と、レモンの風味を持つミネラル豊かな「アン シェネーヴル (En Chenevre)」(0.5ha、2011 年植樹、石灰質土壌)の 2 つの区画の葡萄をブレンドします。除梗し、空気圧プレスでゆっくりと圧搾します。発酵はステンレスタンクで 18 度にコントロールしながら行います。熟成は全体の 80%をステンレスタンク、20%をオークの新樽で 8 ヶ月行います。清澄し軽くフィルターをかけてボトリングします。

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート シャロネーズ/A.O.C.ジヴリ  
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：80%ステンレスタンク、20%はオークの新樽で 8 ヶ月

品番：FC-370/JAN：4935919313704/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)





2023年  
現地視察

# WEINGUT CRASS

ヴァイングート クラス

ピノ ノワールやソーヴィニヨン ブランの品質にも注目

近年、品質向上が著しく弊社も期待を寄せる、ラインガウの注目生産者

1630年からヴィンケル、ハッテンハイム、そして1850年に現在のエアバッハで畑を所有し、現オーナーでありケラーマイスターを務めるマティアスクラス(写真上)の曾祖父の時代にワイン造りをスタートしました。2014年に父のヴォルフガングから、マティアスがワイングートを引き継ぎました。ヴォルフガングの時代は一部のワインだけを元詰めしていましたが、マティアスがオーナーになると醸造設備を近隣の広い場所に移転し、少しずつ畑を買い足し、現在14haを所有しています。マティアスはワイングートを引き継ぐ前は、バート、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。バ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盤を学びました。



これらのワイナリーでの経験が、現在のワイン造りに生かされており、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。「一種類に特化した生産者もいますが、大切なことは、その時々、シチュエーションにあった最良のものを造ること」とマティアスは語ります。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年10月時点のものです。



## SIEGELSBERG ジーゲルスベルク 所有面積：1ha

エアバッハ村で有名な畑「マルコブルン」の上部に位置します。こちらの畑では、リースリングのアルテレーベン（平均樹齢25年、中には樹齢45年の葡萄もあります）と、ピノノワール（25年樹齢）を栽培しています。大昔は川があった場所でライン川から非常に近い場所に位置しています。畝の間は狭く1.4mです。ジーゲルスベルクは石灰岩、黄土（レス）の土壌です。



アルテレーベンに使用する平均樹齢25年の葡萄樹



畝の間は1.4m



ライン川に近い立地

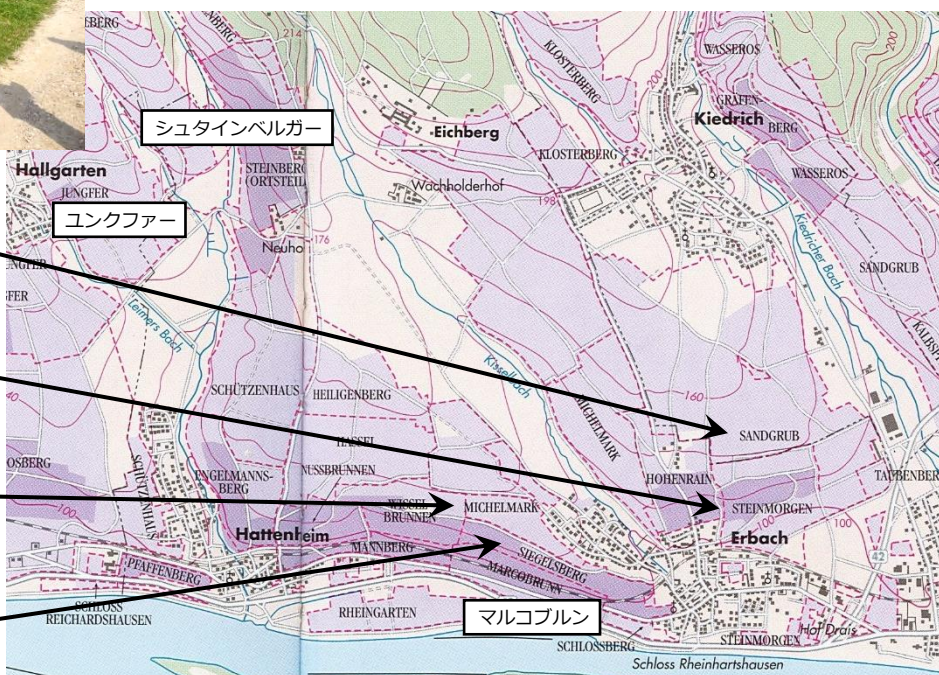
## STEINMORGEN シュタインモルゲン 所有面積：0.5ha

ジーゲルスベルクの畑より上部に位置し、砂の多い土壌です。こちらでは40年樹齢のリースリングを栽培しています。この畑のリースリングはレモンなどの柑橘系のニュアンスを含みます。



## MICHELMARK ミヒェルマルク 所有面積3.5ha

ジーゲルスベルクとシュタインモルゲンの間に位置し、少し上部の畑。若い樹齢の樹が多く、主にベーシックワイン用の葡萄を栽培します。



キードリッヒャー ザントグループ

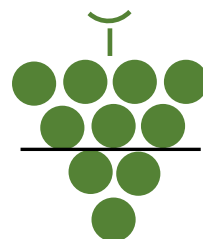
エアバッハー シュタインモルゲン

エアバッハー ミヒェルマルク

エアバッハー ジーゲルスベルク

### 畑に対する品質向上のための重要なアプローチ

カヴァークロップを生やし、樹と樹の競争をさせ、実が大きくなりすぎないようにコントロールします。また、グリーンハーベストを行い収量制限します。クラスでは1本の枝についた房の約半分を落とします。さらに、残した葡萄の房の先端をカットすることで、密粒だった部分に隙間ができ、通気性が良くなります。これにより病害を防ぎ、健全な葡萄が得られます。この作業はコストがかかるため、実際に行っている生産者は少ないですが、質の良い葡萄を得るためにこれを採用しています。



この辺りで  
カット





1707年に建てられた住居の地下にセラーがあります。地下セラーでは主に白ワインを熟成させます。畑から運ばれた葡萄は1階でプレスした後、重力を利用し、地下のタンクに移すグラビティフローを採用しています。スタンダードクラスの白ワインは温度コントロールが可能なステンレスタンクで発酵させます。大きさの異なるステンレスタンク（4000L、600L、900Lなど）が複数あり、小型のタンクがいくつかあるため区画ごとに使用することができ、生産量の計画も立てやすいとのこと。合計で9万L貯蔵することができます。

アルテレーベンやゼクト用のベースワインなどハイクラスのワインはドイツ製の樽、またはフレンチオークで発酵、熟成を行います。発酵は4週間からそれ以上かかることも。バトナージュも行います。樽は2013年に購入したものが一番古く、毎年1~2樽を購入している。

小樽をローラーの付いた台に置き、樽ごと回転させて澱を攪拌させます。樽の蓋を開けてしまうと酸化が進んでしまうため、それを防ぐ効果があります。



自社で経営するレストランの隣にある小さなセラーでは主に赤ワインを熟成させています。赤ワインは全生産量の10%ほどです。赤ワインは全て樽で熟成させており、訪問時の樽には2022VTのワイン入れられ、熟成されていました。



### 現地視察スタッフより

価格に対してどのワインも品質のクオリティが高く、驚きの多い訪問となりました。ワインガイドでの評価の向上、タンクの数を増やすなど設備投資もしておりワイナリーとしても成功していることが伺え、テイastingでもやはり1段レベルが上がっていると感じました。特にシュペートブルグンダーのクオリティの高さには非常に驚きました。有名ヴァイングートでの経験を活かしながら、クラスのスタイルが確立してきている印象を持ちました。それでいて取り扱いやすい価格を維持しており、日本の皆様にも必ず喜んでいただける生産者であると確信できた訪問でした。今後の更なる発展にも期待していきたいと思います。





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  
クラスが手掛けるスタンダードクラスが待望の入荷

＼ 新入荷 ／

ラインガウアー 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 2021

Rheingauer Spätburgunder Qualitätswein Trocken

<スクリュューキャップ>

複数の区画のシュペートブルグンダーを使用しているため、土壌は異なりますが、主にレス（黄土）とスレートです。大部分の畑は南向きで葡萄の樹齢は5年～40年です。アルコール発酵は解放式のステンレスタンクを使い20～24度にコントロールしながら行います。熟成は全体の50%を600Lのオーク樽、50%をステンレスタンクに入れ12ヶ月行います。熟した赤い果実と樽からの要素が非常にバランスよく混ざり合っています。心地よい酸と洗練された味わいを持っています。

【赤・フルボディ】国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：ピノ ノワール

熟成：50%を600Lのオーク樽、残りをステンレスタンクで12ヶ月

残留糖度：2.5g/L 酸度：5.2g/L

品番：KA-815/JAN：4935919198158/容量：750ml

**¥2,420**(本体価格¥2,200)



収穫時の厳しい選別、除梗も手作業で行い、フレンチオークとボトルで各12ヶ月熟成  
手間を惜しまず丁寧に造り上げた、こだわりのピノ ノワール

エアバッハー ジーゲルスベルク シュペートブルグンダー  
ラインガウ グローセス ゲヴェックス 2019

Erbacher Siegelsberg Spätburgunder Rheingau Grosses Gewächs

エアバッハー村の単一畑「ジーゲルスベルク」はライン川沿いに位置する非常に日当たりの良い南向きの斜面に位置しています。土壌はレス（黄土）と石灰質、葡萄の平均樹齢は25年です。収穫は理想的なタイミングを見測り、最高の状態で畑で厳しく選別しながら手摘みで収穫した葡萄は除梗も手作業（右写真）で行います。その後ステンレスタンクの解放式発酵槽に入れ、18度～22度で約4週間行います。発酵後、225Lのフレンチオーク樽に移し12ヶ月熟成させます。その後さらにボトルで12ヶ月熟成させています。凝縮された果実味、しっかりとしたタンニンと骨格、ボディが感じられます。



【赤・フルボディ】国/地域等：ドイツ/ラインガウ

葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：225Lのフレンチオーク樽で12ヶ月

残留糖度：1.4g/L 酸度：4.9g/L

品番：KA-697/JAN：4935919196970/容量：750ml

**¥5,280**(本体価格¥4,800)



ラインガウのトップクラスの畑ジーゲルスベルクの上部に位置する畑  
300Lの樽を使い、バランスを求めました

エアバッハー ミヒェルマルク

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

Erbacher Michelmark Spätburgunder Qualitätswein Trocken

ライン川に面した南向きのたいへん日当たりの良い斜面に位置しています。土壌はレス（黄土）とローム、葡萄の平均樹齢は20年です。葡萄は手摘みで収穫し、除梗も手作業で行います。ステンレスタンクの解放式発酵槽に入れ、22度～28度で約3週間発酵させます。発酵後、ドイツ産の300Lの樽に移し12ヶ月熟成させます。225Lの樽よりもワインの接触面が少なく、酸素交換も少なくなります。さらにボトルで12ヶ月熟成させています。非常にバランスが良くエレガント、複雑さも感じられます。

【赤・フルボディ】国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：ピノ ノワール

熟成：300Lの樽で12ヶ月 残留糖度：1.5g/L 酸度：4.9g/L

品番：KA-696/JAN：4935919196963/容量：750ml

**¥4,620**(本体価格¥4,200)





ソーヴィニヨン ブランの品質も見逃せません！  
ロワールとは異なるラインガウらしい酸とミネラルが特徴的な  
辛口のソーヴィニヨン ブランに仕上げています

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

<スクリュューキャップ>

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

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン  
熟成：ステンレスタンク 残留糖度：5.7g/L 酸度：6.8g/L  
品番：KA-664/JAN：4935919196642/容量：750ml

**¥2,420**(本体価格¥2,200)



樽の影響が強すぎないフランス産のアカシアの樽で発酵、熟成させました

ハルガルテナー ヘンデルベルク ソーヴィニヨン ブラン  
クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021  
Hallgartener Hendelberg Sauvignon Blanc Qualitätswein Trocken

タウヌス山の森に近いヘンデルベルクの畑からのワインです。スレート土壌の急斜面に位置しています。葡萄の平均樹齢は20年です。手摘みで収穫した葡萄を压榨し、フランス産の300Lのアカシア樽（新樽ではない）で14~16度で約8週間発酵させます。アカシアはオークよりも目が詰まっており、酸素交換が少なく、樽からの影響が強くなりすぎないため、ソーヴィニヨン ブランに向いていると考えています。熟成も同じ樽で約8ヶ月行います。白桃を思わせる甘い香り、口に含むと非常に上品でスムーズ、深みとコクが感じられます。とてもエレガントな仕上がりです。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン  
熟成：樽で約8ヶ月 残留糖度：7.8g/L 酸度：8.0g/L  
品番：KA-694/JAN：4935919196949/容量：750ml

**¥3,300**(本体価格¥3,000)



優れたヴィンテージに1樽（300本）のみ生産する  
リースリングの“スペシャル キュヴェ”

／ 新入荷 ／

エアバッハー ジーゲルスベルク シャッツカンマー リースリング  
クヴァリテーツヴァイン 2017

Erbacher Siegelberg Schatzkammer Riesling Qualitätswein

優れたヴィンテージに1樽（300本）だけ造られる特別なワインです。畑はライン川を見下ろす南向きの斜面に位置しています。葡萄の平均樹齢は30~40年です。発酵、熟成ともに樽（225Lと300L）で行います。野生酵母を使い、18~22度で3~6ヶ月、発酵させます。熟成も同じ樽で12ヶ月行います。少なくとも48ヶ月セラーで寝かせてからリリースしています。洗練された酸と自然な甘さが心地よく感じられます。

★「ヴィナム 2023」90点

【白・やや甘口】国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：リースリング  
熟成：樽で12ヶ月 残留糖度：20.4g/L 酸度：8.7g/L  
品番：KA-814/JAN：4935919198141/容量：750ml

**¥5,500**(本体価格¥5,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年10月時点のものです。

## ラインガウのトップクラスの畑のひとつ「ジーゲルスベルク」の葡萄で造る 最上級の辛口リースリング



エアバッハー ザーゲルスベルク ラインガウ  
グロース ゲヴェックス 2021  
Erbacher Siegelsberg Riesling Rheingau Grosses Gewächs

クラスが造る辛口の最上級ワインです。グロース ゲヴェックス用の収穫は理想的なタイミングを見測り、最高で完璧な状態の葡萄を厳しく選別しながらすべて手摘みで行います。葡萄は、エアバッハー ザーゲルスベルクの中でもわずかな部分 (0.75ha) で、最も優れた区画のもので、品質に満足いかないと判断した場合は全て捨ててしまうこともあります。発酵前に 48~84 時間の長いコールド マセレーションを行います。野生酵母で、300L の新樽に入れ、約 20 度で 8 週間程発酵させます。熟成も同じ樽で行い、翌年の 8 月まで澱と共に寝かせ、熟成させます。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/ラインガウ

葡萄品種：リースリング 熟成：300L の樽

残留糖度：4.0g/L 酸度：6.6g/L

品番：KA-813/JAN：4935919198134/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)



ジーゲルスベルクは、エアバッハ村で有名な畑「マルコブルン」の上部に位置します。クラスはこの畑で、リースリングと、ピノ ノワールを栽培しています。大昔は川があった場所で、ライン川から非常に近い場所に位置しています。土壌は石灰岩、黄土(レス)です。

野生酵母を使い樽で発酵、熟成させ、ファインヘルブ相当の飲み口に仕上げています。



エアバッハー ザーゲルスベルク リースリング クヴァリテーツヴァイン アルテ レーベン 2019  
Erbacher Siegelsberg Riesling Qualitätswein Alte Reben

エアバッハ村の単一畑ジーゲルスベルク「秘密の山」は南南西向きで、レスと石灰質の土壌です。ライン川から非常に近く、大昔は川に覆われていた場所です。アルテ レーベンの畑で平均樹齢 25 年、中には 45 年樹齢の樹もあります。600L の樽で野生酵母を使い、発酵、熟成させます。発酵温度は約 20 度で、期間は 8 週間です。エアステス ゲヴェックスと同じ造りをして、ファインヘルブに相当する味わいに仕上げています。ハーブと黄色い果物の香り。フレッシュな酸味があり、余韻がとても長いです。

【白・やや辛口】国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：リースリング

熟成：600L の樽で熟成 残留糖度：14.2g/L 酸度：7.1g/L

品番：KA-624/JAN：4935919196246/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

エアバッハ村の優良畑シュタインモルゲンからのワイン。骨格やミネラルがしっかりと感じられます。



エアバッハー シュタインモルゲン リースリング クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2020  
Erbacher Steinmorgen Riesling Qualitätswein Trocken

<スクリュューキャップ>

エアバッハ村の単一畑シュタインモルゲン「石の地」は南西向きで、レスと砂利の土壌です。樹齢は 40 年樹齢です。この畑のリースリングはレモンなどの柑橘系のニュアンスを含みます。全体の 80% をステンレスタンクで選別酵母を使い発酵させ、20% は樽で野生酵母を使い発酵させます。発酵期間は 4 ヶ月です。骨格がしっかりしており、ミネラルの要素が強いワインです。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：リースリング

残留糖度：4.5g/L 酸度：7.4g/L

品番：KA-618/JAN：4935919196185/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

酸と果実のバランスがとれた、コストパフォーマンスの高いリッターワイン

リースリング クヴァリテーツヴァイン トロッケン 1L 2021

Riesling Qualitätswein Trocken

※無くなり次第 2022VT に切り替わります

<スクリュューキャップ>

クラスの最もベーシックなワインです。「このクラスのワインにも品質のよい葡萄を使用している」とマティアスは話していました。選別酵母を使用して、16~18 度に温度管理の下ステンレスタンクで発酵、熟成させています。華やかな青りんごの風味、酸と果実味のバランスが取れた飲みやすいタイプです。コストパフォーマンスがとても高いワインと言えます。

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：リースリング

熟成：ステンレスタンク 残留糖度：8.9g/L 酸度：7.7g/L

品番：KA-617/JAN：4935919196178/容量：1,000ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 10 月時点のものです。





太陽の当たる土地という名のクリュ「ヴァッレグランデ」  
グラッソ フラテッリを代表する銘醸畑からの1本  
大樽での長期熟成を経てリリースする、古典的スタイルのバルバレスコ

バルバレスコ ヴァッレグランデ  
Barbaresco Vallegrande

11年  
熟成

9年  
熟成

8年  
熟成

7年  
熟成

グラッソ フラテッリが所有する3つのクリュのひとつ、「ヴァッレグランデ」の畑からのワインです。方言で「太陽の当たる土地」また「広い渓谷」という意味を持っています。グラッソの所有する畑の中でも、その名前が示すとおり一日中日当たりのよい、最も優れた区画です。アレッサンドロ マスナゲッティの『Barbaresco MGA』では、「Ferrere と Giacosa に接する畑を除けば、この畑はネッピオーロにとって、露出の面でも土壌の特徴の面でも、素晴らしい区画を誇ることができる。しかしながら、良い区画のワインには異なるスタイルが共存しており、カ デル バイオの素直な個性から、フラテッリ グラッソの荒々しい個性まで様々である」と記されています。グラッソ フラテッリは、この畑の特徴を最大限に活かし、たっぷりの太陽光を浴びて熟した葡萄の成分をしっかりと抽出し、大樽でゆっくりと寝かせることで個性を引き出しています。

面積は4.5ha。標高350~370m、南南東向き、土壌は石灰岩質です。1970~1974年に植樹しました。29~30度に温度管理しながらステンレスタンクで10~15日間発酵させます。50hLの伝統的な大樽で48ヶ月熟成させます。最後の12ヶ月は30%を225Lと500Lのフレンチバリックの新樽に移して熟成させ、ブレンドします。

★2015VT:「デカンター2018.5.14」91点、「TASTED」で91点(TASTED:2007年世界最優秀ソムリエ、アンドレアス ラーソンによるワインの評価サイト)

【赤・フルボディ】 国/地域等:イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.バルバレスコ

葡萄品種:ネッピオーロ

熟成:大樽で48ヶ月、内12ヶ月は30%をバリックの新樽で熟成

【2012VT】品番:I-935/JAN:4935919059350/容量:750ml

【2014VT】品番:I-936/JAN:4935919059367/容量:750ml

【2015VT】品番:I-938/JAN:4935919059381/容量:750ml

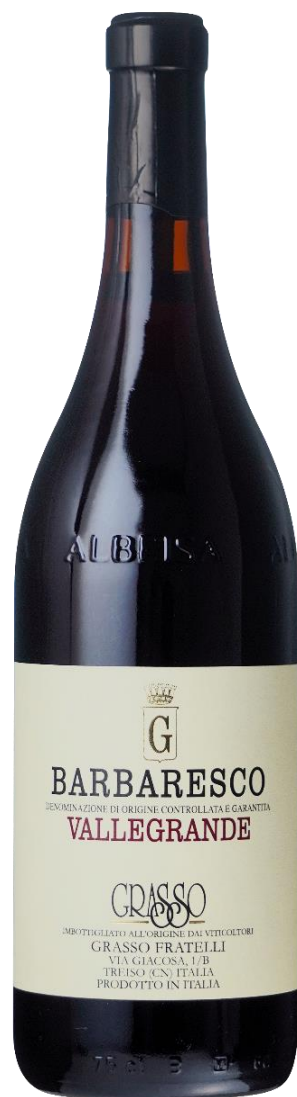
【2016VT】品番:I-958/JAN:4935919059589/容量:750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

¥4,950(本体価格¥4,500)

¥4,950(本体価格¥4,500)

¥5,060(本体価格¥4,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年10月時点のものです。



# 偉大なヴィンテージにのみ生産される貴重なキュヴェ

「ヴァッレグランデ」と「サン ストゥネット」のリゼルヴァも入荷しています

グラッソ フラテッリが所有するクリュの中でも最も日当たりの良い「ヴァッレグランデ」のリゼルヴァ  
樹齢約50年のネッピオーロの集約した味わいが感じられる見事なワインです



## バルバレスコ リゼルヴァ ヴァッレグランデ 2015 Barbaresco Riserva Vallegrande

8年  
熟成

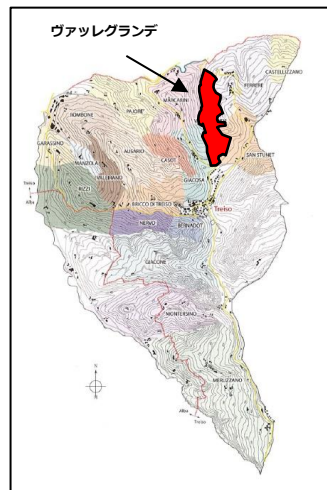
「ヴァッレグランデ」は方言で「太陽の当たる土地」という意味があります。その名前が示すとおり、グラッソの所有する畑の中でも、一日中日当たりのよい最も優れた区画です。偉大なヴィンテージにのみ、最上級キュヴェとして「リゼルヴァ」を生産しています。通常キュヴェよりもさらに濃密で、クリュのポテンシャルを最大限に表現した複雑な味わいが楽しめます。タバコやペッパーのスパイスで強いアロマ。口に含まれしっかりとしたタンニンと心地よい酸が感じられます。なめし皮、ペッパー、チョコレート、リコリスなどのフレイバーと、非常にバランスがよく、しっかりとしたストラクチャーがあります。

標高 350~370m、南南東向き、土壌は石灰岩質。1970~1974年に植樹しました。29~30度に温度管理しながら10~15日間発酵させます。50hLの大樽で48ヶ月熟成させます。最後の12ヶ月は全体の30%を225Lと500Lのフレンチバリックの新樽に移して熟成させます。その後、ブレンドして瓶詰めします。

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.バルバレスコ  
葡萄品種：ネッピオーロ

熟成：大樽で48ヶ月、内12ヶ月は30%をバリックの新樽で熟成

品番：I-959/JAN：4935919059596/容量：750ml



¥6,160 (本体価格¥5,600)

## サン ステファネットの小さな礼拝堂に由来するクリュ「サン ストゥネット」のリゼルヴァ

世界最優秀ソムリエのアンドレアス ラーンソン氏による「TASTED」で、92点を獲得しました！



## バルバレスコ リゼルヴァ サン ストゥネット 2013 Barbaresco Riserva San Stunet

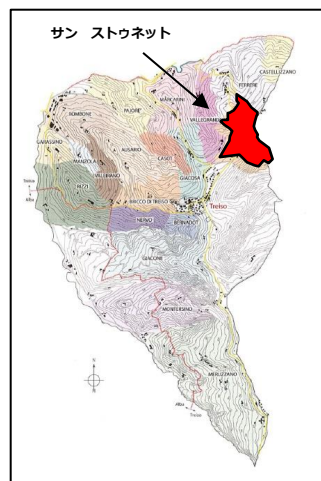
10年  
熟成

ヴァッレグランデの東側に位置する「サン ストゥネット」の畑からのワインです。畑の名前は、サン ステファネットの小さな礼拝堂に由来しています。平均樹齢は50年です。ラズベリーやブルーベリーの心地よいアロマに加え、土っぽさやなめし皮、チョコレート、挽いたばかりのコーヒー豆を思わせる要素が感じられます。口当たりはスムーズでバランスが良く、こなれたタンニン、しっかりとした酸は果実の要素と素晴らしく調和しています。素朴で土っぽい要素は味わいの中にも感じられ、余韻には黒オリーブのニュアンスが漂います。

葡萄は手摘みで収穫します。29~30度に温度管理しながらステンレスタンクで10日から15日間発酵させます。熟成期間のうち、36ヶ月は50hLの伝統的な大樽で行います。バルバレスコ リゼルヴァの最低熟成期間は全体で50ヶ月、うち樽で9ヶ月ですが、グラッソ フラテッリはそれよりもずっと長い期間、樽で熟成させています。

★「TASTED」で92点 (TASTED: 2007年世界最優秀ソムリエ、アンドレアス ラーンソンによるワインの評価サイト)

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.バルバレスコ  
葡萄品種：ネッピオーロ 熟成：50ヶ月熟成、内36ヶ月は50hLの樽を使用  
品番：I-937/JAN：4935919059374/容量：750ml



¥5,720 (本体価格¥5,200)





## 『ガンベロ ロッソ』で2万本の中から、たった1本の「最高の白ワイン」に選出 徹底的なまでの品質管理が生むイタリア最高峰のワイン

### 「シルミアン ピノ ビアンコ」——イタリア最高峰の白ワイン

ナルス マルグライドは、イタリアのトレンティーノ アルト アディジェで高品質ワインを手掛ける生産者組合です。1932年設立の「カンティーナ ナッレス」と、1954年設立の「マグレーニ クラーラ」が、1985年に合併したことで誕生しました。約130軒もの栽培農家が所属しており、約170haの畑から、素晴らしいワインを生産しています。イタリアの著名なワインガイド、『ガンベロ ロッソ』の2014年版では、この年に試飲した2万本以上ものワインの中から、たった1本しか選ばれない「最高の白ワイン (Vino Bianco dell'Anno)」に、ナルス マルグライドの「シルミアン ピノ ビアンコ 2012 (I703; 現行 2020VT)」が選ばれました。同誌では、「今年最高の白ワインはナルス・マルグライドのアルト・アディジェ・ピノ・ビアンコ・シルミアンに与えられたが、これは抜きん出て優れた白ワインである」と絶賛されています。またシルミアンの2019VTは、同じく『ガンベロ ロッソ』誌の2021年版でトレ ビッキエーリ(3グラス)を獲得。2006VTから2019VTまで、14年連続での獲得となりました。現行品の2020VTは、『デカンター2022.12.9』で94点、『ワイン アドヴォケート2022.12.9』で93点、『ピベンダ 2023』で5房など、素晴らしい評価を獲得しています。

### 徹底的なまでの「栽培指導」と、 「個人生産者には出来ない醸造」が品質のカギ

ナルス マルグライドは、葡萄栽培について妥協を許しません。誰でも加入できる組合ではなく、「兼業ではなく、葡萄栽培を専門として生計を立てている人」でなければ参加できません。加えて、組合に参加する栽培農家は、他の会社に葡萄を納入することは出来ず、ナルス マルグライドのためだけに栽培しなければなりません。栽培農家は年間を通じ、毎週開催される勉強会で指導を受けます。指示は詳細で、例えば冬の剪定の際には、はさみを入れる角度にまで決まりがあります。また、畑の専門家が実際に訪問し、作業が正しく行われているかチェックします。毎日の作業記録の作成の義務を負い、作業に間違いがあった場合、ペナルティを負います。こうして徹底的なまでの栽培指導を経て収穫した葡萄はすでに素晴らしい状態ですが、さらにそれぞれのワインに対してベストなエリアの葡萄を選び抜いた上、品種ごとに異なる5つのプレス機、エリア別、区画別で仕入れる150個もの発酵用のステンスタックを揃えるなど、**個人生産者には出来ない、協同組合ならではの醸造も品質のカギ**となっています。





# ナルス マルグライドの品質の高さを知るのにふさわしい エントリークラスのワインが新入荷しました！ シャルドネにソーヴィニヨン ブランをブレンドした爽やかな味わいが特徴です

## NM キュヴェ シャルドネ ソーヴィニヨン 2022 \ **NEW!** / NM Cuvée Chardonnay Sauvignon

ナルス マルグライドのワインは、その品質の高さで知られていますが、その品質へのこだわりがゆえに、手に取りやすい価格でのご案内が難しいワインでもあります。しかし、彼らが造り上げるワインは本当に素晴らしく、お飲みただければきっとご理解いただけると考え、新たにエントリークラスのワインを取り扱うことにしました。このワインを通して、ナルス マルグライドならではのスタイルをお試しいただけましたら幸いです。

葡萄畑はチョークを豊富に含む土壌のマグレ村、そして斑岩や石灰岩の砂利を含むナッレス村に位置しています。パイナップルやパッションフルーツを思わせるフレッシュなアロマに刈ったばかりの草のニュアンスが混ざっています。きめ細かく、非常にきりっとした爽やかな酸があり、非常に心地よく、親しみやすい味わいがあります。葡萄は手摘みで収穫します。压榨し、澱下げた果汁はステンレスタンクで約3週間発酵させます。発酵後、ステンレスタンクで綺麗な澱と共に5ヶ月熟成させてからボトリングします。

**白・辛口** <スクリューキャップ> 国/地域等：イタリア/アルト アディジェ/I.G.T.ドロミティ  
葡萄品種：シャルドネ 70%、ソーヴィニヨン ブラン 30%  
熟成：ステンレスタンク澱と共に5ヶ月  
品番：IA-014/JAN：4935919940146/容量：750ml

**¥2,970**(本体価格¥2,700)

## 際立ったテロワールの個性を表現する「セレクション シリーズ」からの新入荷 アプリコットやライチのような風味を持つ樽熟成のピノ グリージョ

### プングル ピノ グリージョ 2021 \ **NEW!** / Punggl Pinot Grigio

限定  
180本

「プングル」は地元の方で「小さな丘」という意味です。マグレ村の南に広がる畑で、標高は220~250m、土壌は灰色の砂質粘土で、かなり高い比率で粘土を含んでいます。アプリコットのピュレ、ライチを思わせるアロマにかすかにフレッシュなタイムのニュアンスが混ざっています。丸みのある口当たり、しっかりとした酸が全体支えています。葡萄は手摘みで収穫します。全房压榨し、澱下げをした果汁は30hLの木樽で約3週間発酵させます。その後、綺麗な澱と共に8ヶ月熟成させます。

**白・辛口** 国/地域等：イタリア/D.O.C.アルト アディジェ  
葡萄品種：ピノ グリージョ 100% 熟成：樽で8ヶ月  
品番：IA-023/JAN：4935919940238/容量：750ml **¥5,500**(本体価格¥5,000)

## それぞれの土壌の違いと葡萄の個性を表現する「トラディション シリーズ」 モレーン土壌とピノ ノワールの組み合わせが楽しめます

### アングラ ピノ ノワール 2022 \ **NEW!** / Angra Pinot Noir

限定  
300本

「トラディション シリーズ」の赤ワインは、他に砂質土壌×ラグレイン、砂利質の斑岩×スキアーヴァなどがあります。畑はエツパン村とカルテルン村にまたがるオルトラディジェ (Oltradige) に位置しており、土壌は氷河によって削られた堆積土(モレーン)です。ラズベリーやチェリーを思わせるチャーミングなアロマにかすかにスパイシーなブラックペッパーの要素が混ざります。フレッシュでジューシー、ソフトな口当たり、長い余韻があります。標高は350~450m、南西向きです。葡萄は手摘みで収穫します。注意深く除梗した葡萄はステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵後、40hLの木樽に入れ4~5ヶ月熟成させます。

**赤・フルボディ** 国/地域等：イタリア/D.O.C.アルト アディジェ  
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：樽で4~5ヶ月  
品番：IA-021/JAN：4935919940214/容量：750ml **¥4,950**(本体価格¥4,500)







「最高の白ワイン」と評されるフラッグシップ

### シルミアン ピノ ビアンコ 2020 Sirmian Pinot Bianco

限定  
280本



シルミアンはナレッシの南の斜面の畑です。樹齢は40~80年。リンゴや柑橘系の果実、熟したパイナップルの豊かなアロマがグラスいっぱいに広がります。古来の岩石が混ざった土壌由来のミネラル、エレガントで生き生きとした酸を感じるフレッシュな余韻があります。土壌成分は斑岩、大理石、片麻岩、雲母片岩、石灰と多彩です。葡萄は6m根を張ります。標高700~900mと高く、日中は太陽をたくさん浴びて葡萄が育ちます。

★「デカンター2022.12.9」94点、「ワイン アドヴォケート2022.12.9」93点、「ワインスペクテーター 2022.11.15」91点、「ワイン&スピリッツ Winter 2022」92点、「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」92点、「イ ヴィーニ ディ ヴェロネツリ 2023」3星/90点、「ピベンダ 2023」5房。

白・辛口 国/地域等：イタリア/D.O.C.アルト アディジェ  
葡萄品種：ピノ ビアンコ 熟成：80%をステンレスタンク、20%を大樽で6ヶ月  
品番：I-703/JAN：4935919057035/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



シルミアンより気軽に楽しめる、フルーツのアロマ豊かで高品質なピノ ビアンコ

### ベルク ピノ ビアンコ Berg Pinot Bianco

2021VT  
限定120本

「ベルク」は、山を意味します。標高700~850mの斜面に広がるペノンとその周辺の畑の、若い葡萄を使用します。石灰岩の砂利質土壌です。標高が高い場所は日当たりが良く、ピノ ビアンコのような晩熟の葡萄の栽培に適しています。青リンゴやパイナップルを思わせる甘く心地よいアロマ、しっかりとした酸が感じられます。

★2021VT：「ワイン アドヴォケート2022.12.9」92点

白・辛口 国/地域等：イタリア/D.O.C.アルト アディジェ  
葡萄品種：ピノ ビアンコ 熟成：ステンレスタンクで澱と共に5ヶ月  
【2021VT】品番：I-771/JAN：4935919057714/容量：750ml  
【2022VT】品番：IA-018/JAN：4935919940184/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

¥3,740(本体価格¥3,400)



石灰岩の土壌を特徴とする、豊かな果実味としっかりとした酸を持つシャルドネ

### カルク シャルドネ Kalk Chardonnay

2021VT  
限定330本

「カルク」は、石灰岩を意味します。南の標高350mのマルグライドの近くのエリアで、砂と石灰岩の砂利土壌です。日中は暑く、夜はガルダ湖から涼しい風が吹いてくる場所です。熟したバナナを思わせるエキゾチックなニュアンスが感じられます。豊かな果実味をしっかりとした酸が支え、ワインにフレッシュさとエレガントな調和をもたらします。

白・辛口 国/地域等：イタリア/D.O.C.アルト アディジェ  
葡萄品種：シャルドネ 熟成：ステンレスタンクで澱と共に5ヶ月  
【2021VT】品番：I-701/JAN：4935919057011/容量：750ml  
【2022VT】品番：IA-016/JAN：4935919940160/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

¥3,740(本体価格¥3,400)



石灰と斑岩の砂利質土壌のソーヴィニヨン ブランで、ハーブのアロマが感じられます

### シュタイン ソーヴィニヨン 2022 Stein Sauvignon

「シュタイン」は石の意味です。ナレッシの中心部マンテレ地区の畑で、土壌は30%が斑岩、70%がチョークを含む砂利質です。標高は300~350m。涼しい山の中の畑で、昼と夜の気温差が激しいことにより、きれいな酸があり、良く熟してパワフルで香り高いワインとなります。ステンレスタンクで澱と共に5ヶ月寝かせます。生き生きとしたフレッシュ、グレープフルーツやフレッシュハーブを思わせるアロマが広がります。口に含むときりりとした酸と力強さ、持続性が感じられます。

白・辛口 国/地域等：イタリア/D.O.C.アルト アディジェ  
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5ヶ月  
品番：IA-017/JAN：4935919940177/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)

力強くフルボディのゲヴェルツトラミナーで、天ぷらとの相性の良さが話題となりました



### リュラ ゲヴェルツトラミナー 2022 Lyra Gewürztraminer

限定  
300本

葡萄畑は、ゲヴェルツトラミナーの原産地、トラミン村にあります。ゼルと呼ばれる地区の畑で、標高 350~550m、保水性の高い、赤色ロームの土壌で育つ葡萄から、力強くフルボディなワインが生まれます。熟成はステンレスタンクで9ヶ月。非常に濃厚で、新鮮なバラやクローヴ、そしてライチのアロマティックな香りが広がります。口に含むとふくよかで、しっかりとしたボディが感じられ、長い余韻があります。2015年のサクラアワードで、2013VTが「天ぷらに合うベストワイン賞」を受賞。来日したゴッドフリードと塩、甘口天つゆ、辛口天つゆを試したところ、「特に甘口の天つゆとの相性が一番良い」と話していました。

白・辛口 国/地域等：イタリア/D.O.C.アルト アディジェ  
葡萄品種：ゲヴェルツトラミナー 熟成：ステンレスタンクで9ヶ月  
品番：IA-020/JAN：4935919940207/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)

アペリティフとして、または甲殻類、スパイシーなアジア料理に最適なワインです



### レイテン ゲヴェルツトラミナー Leiten Gewürztraminer

2021VT  
限定 320本

「レイテン」は丘という意味です。畑は南部の標高 350m の日当たりのよいトラミン村のゼル地区にあります。粘土石灰岩土壌のため、力強いワインが生まれます。バラの花やクローヴの豊かなアロマが広がります。非常にバランスのとれた口当たり、持続性があり、余韻はいつまでも続きます。ステンレスタンクで澱と共に5ヶ月寝かせます。

白・辛口 国/地域等：イタリア/D.O.C.アルト アディジェ  
葡萄品種：ゲヴェルツトラミナー 熟成：ステンレスタンクで澱と共に5ヶ月  
【2021VT】品番：I-700/JAN：4935919057004/容量：750ml  
【2022VT】品番：IA-015/JAN：4935919940153/容量：750ml

¥3,740(本体価格¥3,400)

¥4,180(本体価格¥3,800)

リースリングらしい豊かな酸と、アプリコットや桃を思わせるアロマが楽しめます



### ピツオン リースリング 2022 Pitzon Riesling

限定  
180本

ピツオンの畑は、氷河によってもたらされた土壌で、斑岩と苦石灰が半分ずつです。標高 500~600m。昼夜の寒暖差が大きくなっています。アプリコットやピーチのアロマに、スパイシーな干し草の要素が混ざっています。しっかりとした酸があり、生き生きとして豊かな味わい。口の中に心地よい果実味が広がる、フレッシュで調和のとれたワインです。「5年経つと蜂蜜のニュアンスが出てくる」とゴットフリードは話していました。澱と共にステンレスタンクで6ヶ月寝かせます。

白・辛口 国/地域等：イタリア/D.O.C.アルト アディジェ  
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6ヶ月  
品番：IA-019/JAN：4935919940191/容量：750ml

¥6,050(本体価格¥5,500)

「複雑で、フルボディだが飲みやすい。コースをこの1本で通すこともできる」と語るこだわりのピノ



### ユラ ピノ ノワール リゼルヴァ 2020 Jura Pinot Noir Riserva

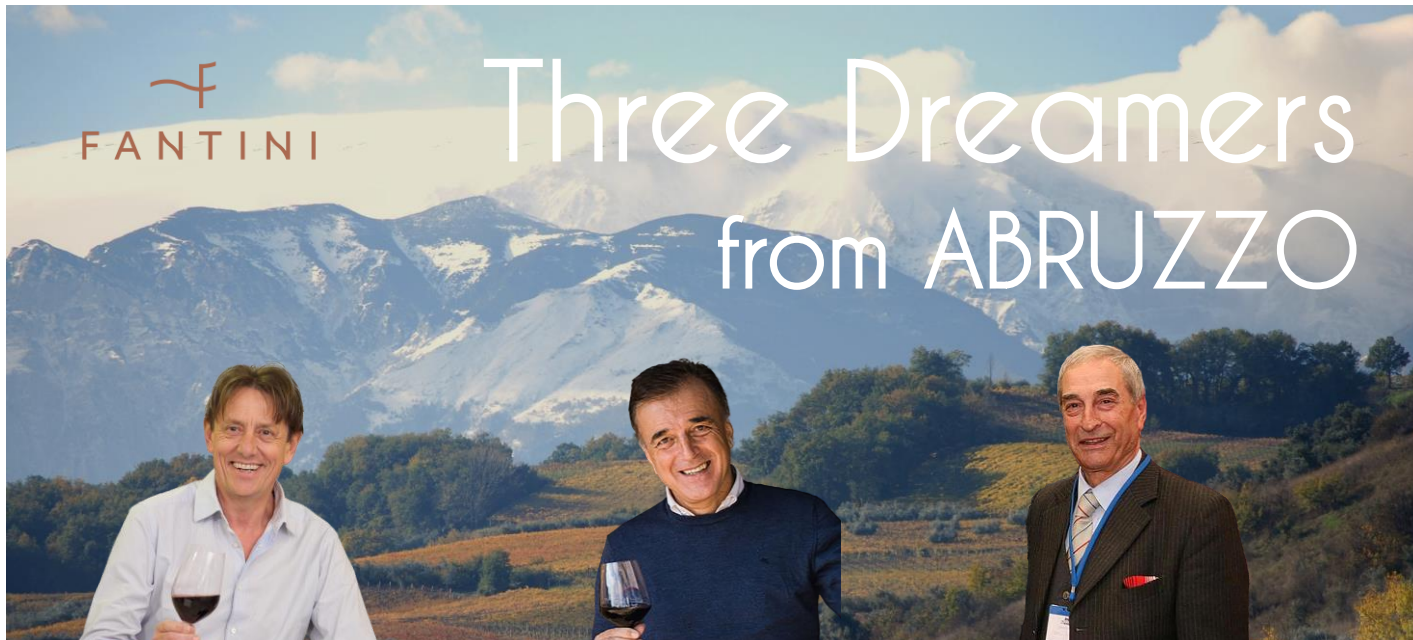
限定  
120本

トラミン村の近くのアッピアーノは、温暖な気候で、氷河によって削られた石や砂が堆積して形成されたモレーン（氷堆石）土壌です。イチゴやチェリー、ベリーの高いアロマがあります。フレッシュで、洗練されたタンニンがあり、力強さと同時にエレガントさも兼ね備えています。ステンレスタンクで発酵させ、その後500Lのオークの樽で15ヶ月熟成させます。

赤・フルボディ 国/地域等：イタリア/D.O.C.アルト アディジェ  
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：500Lのオークの樽で15ヶ月  
品番：IA-022/JAN：4935919940221/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)





FANTINI

# Three Dreamers from ABRUZZO

フィリッポ  
バッカラーロ

ヴァレンティーノ  
ショッティ

カミッロ  
デ ユリウス

ファンティーニは、フィリッポ バッカラーロ、ヴァレンティーノ ショッティ、カミッロ デ ユリウスによって設立されたワイナリーです。設立当時の彼らは若く、ワインの世界に対する情熱に溢れ、“世界で最大のプティックワイナリーを造りたい”と言う壮大な夢を持っていました。お金はまったくありませんでしたが、素晴らしい数々のアイデアを持っていました。

人々は彼らのことを「スリー ドリーマーズ (夢見る3人)」と呼ぶようになりました。そんな彼らにとって、素晴らしいテロワールの畑があり、葡萄を我が子の様に育てる農家が沢山いるアブルッツォ州は最適の土地でした。長年にわたり、不屈の精神と忍耐で努力を重ねた結果、彼らの夢は現実のものとなりました。情熱、高い技術、品質のための飽くなき探求心により、ここ数年の間に南イタリアのみならず、トスカーナやサルデーニャでもワイン造りをスタートし、今ではイタリアを代表するワイナリーとなったのです。今回は数あるファンティーニのラインナップの中で、印象的なエピソードを持つワインを中心にご紹介致します。



## EDIZIONE CINQUE AUTOCTONI

ファンティーニの名が世界に知られるきっかけとなった  
フラッグシップ ワイン

### エディツィオーネ No.21 (2019VT)

Edizione Cinque Autoctoni

【ケース6本入り】

標高 500mのアブルッツォの畑から、プーリアのサーヴァ村にある畑に至るまで、ユニークで樹齢が古く高品質の葡萄が出来る畑を選びました。ファンティーニの契約する畑は 30,000ha ありますが、エディツィオーネのために選ばれた畑は僅か 7ha でした。プリミティーヴォは、樹齢が 100 年近く、生った実を樹の上で乾燥させています。5 種類の葡萄は別々に醸造・熟成します。丁寧に除梗します。マセラシオンとアルコール発酵は 25 日間。マロラクティック発酵はバリックで行い、1 年間フレンチオークの新樽で熟成後さらに 1 年間瓶熟させます。

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/アブルッツォ、プーリア 等級：ヴィノ ロッソ  
葡萄品種：モンテプルチャーノ 33%、プリミティーヴォ 30%、サンジョヴェーゼ 25%、  
ネグロアマーロ 7%、マルヴァジア ネーラ 5%

品番：I-381 / JAN：4935919053815 / 容量：750ml **¥6,050**(本体価格¥5,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 10 月時点のものです。

# EDIZIONE CINQUE AUTOCTONI

## エディツィオーネ誕生秘話 世界的な評論家のある言葉からすべてが始まりました



我々、ファンティーニは1994年にアブルツツォのオルトーナに設立されました。設立から間もない1995年のこと。我々のアブルツツォのワイナリーにイギリス人で世界的ワイン評論家のヒュー ジョンソン氏がやってきました。その日は1日、彼を畑に案内、セラーの見学、試飲をして過ごしました。1日の終わり、我々は彼をもてなすつもりでディナーに招待しました。当時、ファンティーニはまだ創業したばかりでエントリーレベルのワインしか造っていませんでした。もちろんカサーレ ヴェッキオ (I-91) もまだ生産されていません。そこで、ディナーのためにと奮発し、イタリアのトップワインとされていたスーパータスカンのオルネライア、サッシカイア、ソライア、マッセートなどを何本も買って準備していました。

ディナーの際に、最初のワインをヒュー ジョンソンに出そうすると、彼は「私はそのワインは要らない」と言いました。そのワインが気に入らないのかと思い、別のスーパータスカンを出すと、何とそれも要らないというのです。せっかくの大金を払って買ったスーパータスカンを要らないというので私は驚き、なぜかを問うと、彼はこう言いました。「イタリアには1,000種類を超える土着葡萄があるのに、イタリアを代表するワインがなぜメルロとカベルネ、シラーのブレンドなのだ？ 私はそういうワインを求めているのだ。君たちはなぜ土着品種で最高のワインを造らないのだ？」。その言葉を聞いて、ディナーに同席していたワインメーカーのフィリッポ バッカラーロとボルドー出身のフランス人ワインメーカーのジャン マルク サブーアは私が返事をする前に、ヒュー ジョンソンの言葉に感銘をうけ、「我々が土着品種で最高のワインを造ります！」と彼に言ったのです。



左：ヴァレンティーノ ショッティ、中央右：フィリッポ バッカラーロ 右：カミッロ デユリウス (2000年訪問時)



エディツィオーネ初期のラベル

その日から、土着品種を使ったイタリア最高のワインを造るプロジェクトがスタートしました。我々は4年の月日をかけ、最高の畑をリサーチし、何度も試行錯誤を重ねた結果、ついに2001年の6月に最初のブレンドが出来ました。ヴィンテージは1999年でした。我々はこの最初のブレンドのサンプルを持ってロンドンにあるヒュー ジョンソンの自宅を訪ねました。彼がサンプルをゆっくりと試している間の5分間、一言も言葉を発しませんでした。その様子を見た私は「もしかしたら彼はワインが気に入らなかったのでは？ きっとそうだ、だから我々をなぐさめるための何か気がきいた言葉を探しているのに違いない。」と不安にかられながら、じっと息を詰めて彼の様子を見ていました。その時、彼は言ったのです。「Congratulations! (おめでとう)」と。この言葉こそ、まさに私が求めていたもので、非常に嬉しかったのですが、一方で大きな不安を抱きました。

当時、ファンティーニはまだ設立したばかりの若くて無名のワイナリー、歴史も伝統もありません。おまけにこのワインは異なる州(アブルツツォとプーリア)の葡萄をブレンドしているため、格付けは一番下のヴィノ ロッソなのに価格は安くありません。そんなワインが売れるのだろうかと非常に不安でした。このことをヒュー ジョンソンに言うと「心配ない。私は君たちに良いワイン (good wine) を造れと言ったのではない。『ずば抜けたワイン』を造るように言ったのだ。そしてこのワインはずば抜けたワインだ。必ず売れる！」と言ってくれたのです。

その後、私がイタリアに戻って数日経ったある日、あるインポーターから電話がかかってきました。その人物は「御社が『エディツィオーネ』というワインを造っている会社ですよね？」と聞くのです。私はそのような名前のワインはうちにはありませんと答え、「嘘だろう。私は実際にそのワインをヒュー ジョンソンのオフィスで飲んだのだ」というのです。実は、試作品のため、まだラベルも出来ておらず、ボトルに白いテープを貼り、「サンプル NO.1」のつもりで、「Edizione 1」と手書きしました。彼はそれを見て、エディツィオーネをワイン名と思ったのです。さらに彼はエディツィオーネをぜひ買いたいと言うので、どれくらい欲しいかを聞きました。在庫がどれくらいあるかと聞かれたので最初のヴィンテージが10,000~11,000本あると言いました。あとはまだボトリングしていない次のヴィンテージのワインが樽にあると答え、彼は最初のヴィンテージと樽にあるワインもすべて欲しいと言うのです。私は驚きました。売れるかどうか不安だったワインが、一瞬にして完売してしまったのですから。

その後、このワインはオーストラリアのシドニーのワインコンペティションでベストワイン賞に選ばれたことで、世界中からオーダーが殺到し、まだ葡萄が収穫もされていない時期からそれぞれのお客様への割り当てになるほどでした。その日から今日までこのワインはずっと売れ続け、ファンティーニのワインの中で最も成功し、ファンティーニを象徴するアイコンワインとなったのです。





## ファンティーニの礎となった モンテプルチャーノ ダブルッツォ

### ワインのエピソード

「設立当初はお金もなく、エントリーレベルのワインしか造りませんでした。しかし、よいワインを造りたいという情熱だけがありました。その頃、アメリカのある有名なワイン評論家が彼らのワイン飲んで感激し、『こんなコストパフォーマンスのワインはない』という記事を書いたことで、ファンティーニの名が少しずつ知られるようになりました。そのワインが、エントリーレベルのモンテプルチャーノ ダブルッツォ (I-056) でした」と、現在のファンティーニの社長であるヴァレンティーノ ショッティは語ります。

### ファンティーニ モンテプルチャーノ ダブルッツォ 2020

Fantini Montepulciano d'Abruzzo

※無くなり次第 2021VT に切り替わります

エッジまでしっかりと色素のある深く濃い紫色。煮詰めたジャムやバルサミコ ドルチェ、少し野性的なベリーフルーツの香りがあります。色合いや香りとは対照的に柔らかい仄かな甘さのある果実味。タンニンも十分ありますが、果実味がうまくカバーし、丸みを帯びた味わいです。畑は、南部のキエティのオルトーナ、サン サルヴォとポツトリにあります。砂質土壌です。一部、北部の葡萄も使用しています。手摘みで収穫します。注意深く除梗、破碎します。発酵前に5度で4日間マセラシオンします。発酵と醸しは、27度で15日間行います。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：イタリア/アブルッツォ/D.O.C.

葡萄品種：モンテプルチャーノ

品番：I-056/JAN：4935919050562/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

## 日本市場で愛され続けて25年

ひとたび口にすれば忘れられない、ファンティーニの顔とも言えるワイン

### ワインのエピソード

1990年代後半より弊社が輸入を開始した赤ワインです。それから20年以上が経ちますが、圧倒的な存在感で様々なお客様のご支持をいただいています。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、日本市場において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。実は、D.O.C.G. コッリーネ テラマーネのエリアの葡萄を使用しているのも、こだわりのポイントです。

### カサーレ ヴェッキオ モンテプルチャーノ ダブルッツォ 2020

Casale Vecchio Montepulciano d'Abruzzo

ガーネットを帯びた濃いルビーレッド、パワフルで持続性のある果実味と共に熟した赤い果実やスパイスのアロマが広がります。ドライで温かみのある味わい、心地よい果実味とエレガントなタンニンが感じられます。樹畑はコッリーネ テラマーネ D.O.C.G. のエリア内のアトリ、ロゼート、コロネッラの3ヶ所にあり、樹齢の古い良い葡萄の区画を持つ栽培農家の葡萄を使用します。★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」93点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：DOC

葡萄品種：モンテプルチャーノ 熟成：樽で6ヶ月

品番：I-091/JAN：4935919050913/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」にて98点

ルカ マローニ 2023

98 pts

### 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

冷やしても、通常の提供温度で出しても美味しいというコンセプトで造った、他にはないユニークなワインです。ガーネットがかかった輝きのあるルビーレッド。プラムやチェリーなど赤い果実のアロマと風味があります。フレッシュでしなやか、非常にバランスのとれた味わいです。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：ヴィーノ ロッソ

葡萄品種：モンテプルチャーノ 60%、サンジョヴェーゼ 30%、チリエジョーロ 10%

品番：I-811/JAN：4935919058117/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年10月時点のものです。



## ファンティーニの原点ともいえる畑 「オピ」の葡萄を用いて造る、特別な1本 生産者のセラーで長く熟成してからリリースする、他とは異なるコンセプト

### ワインのエピソード

ファンティーニの創業者のひとりヴァレンティーノ ショッティは、葡萄栽培農家に生まれました。「まさに葡萄に囲まれて育ちました。収穫作業、葡萄を絞る時の香り、ワインの試飲といった体験が私の原点」とヴァレンティーノは語ります。その原点の舞台ともなった葡萄畑「オピ」の葡萄を用いて造られた、特別な1本です。他のワインとは異なり、生産者のセラーにて長く熟成された後リリースされており、弊社の取り扱いヴィンテージは現在 2014 年です。

**オピ モンテプルチャーノ ダブルツツォ  
コッリーネ テラマーネ リゼルヴァ 2014**  
Opi Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Riserva

しっかりとした樽の風味と充分なタンニンがありますが、甘さも感じられます。今から充分楽しめ、キープも出来るワインです。モンテプルチャーノのエッセンスがより強く感じられます。カンタルッポにある単一畑「オピ」の葡萄を使用します。コッリーネ テラマーネ (I457) より樹齢が古く、より厳しく収穫制限をします。手摘みで収穫し、小さなバスケットに入れて、ワイナリーへ運びます。除梗し、2度手で選別。ソフトに破碎し、25日間醸しをします。バリックで24ヶ月熟成後、6~12ヶ月瓶熟させます。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」95点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/アブルツツォ/D.O.C.G. コッリーネ テラマーネ  
葡萄品種：モンテプルチャーノ 熟成：バリックで24ヶ月  
品番：I-432/JAN：4935919054324/容量：750ml

¥6,050(本体価格¥5,500)

## 夢を叶えた3人の創設者に敬意を表して造る モンテプルチャーノの最上級キュヴェ

### ワインのエピソード

ファンティーニの3人に創設者をテーマに造り上げたキュヴェです。まるで3人の創設者と同じように、偉大なる個性を持つタフなワインです。設立当時の彼らは若く、ワインの世界に対する情熱に溢れ、『世界で最大のブティックワイナリーを造りたい』と言う壮大な夢を持っていました。お金はありませんでしたが、素晴らしい数々のアイデアを持っていました。人々は彼らのことを“スリー ドリーマーズ (夢見る3人)”と呼ぶようになりました。長年にわたり、不屈の精神と忍耐で努力を重ねた結果、彼らの夢は現実のものとなりました。この『スリー ドリーマーズ』は彼らのこれまでの軌跡に対する賞賛の意味が込められています。

ルカ マローニ 2023

99 pts

スリー ドリーマーズ 2020  
Three Dreamers

モンテプルチャーノのトップ キュヴェです。葡萄をアパッシメントすることで、甘みを感じるほどの濃縮感とボディが楽しめる特別なワインに仕上げられています。干し葡萄やブラックベリー、サワーチェリーの熟した果実のアロマに加え、シナモンやダークチョコレート、かすかにバニラのニュアンスが感じられます。口に含むと熟したカシスの豊かなフレーバー、さらにスパイシーなタバコ、エスプレッソの要素が混ざります。しなやかなタンニンと心地よい酸が素晴らしいバランスを保つ、非常にリッチで厚みのあるワインです。畑で選別しながら手摘みで収穫した葡萄は、温度と湿度をコントロールできる乾燥庫で葡萄を120日間アパッシメントさせます。この間、葡萄の水分が徐々に失われ、全体の40%の水分が無くなります。その後、やわらかく压榨し、ステンレスタンクで25度から30度にコントロールしながら6ヶ月発酵、醸しを行った後、アメリカンオーク樽に移し、18ヶ月熟成させます。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」99点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/アブルツツォ 等級：ヴィーノ  
葡萄品種：モンテプルチャーノ 熟成：アメリカンオークの樽で18ヶ月

品番：I-957/JAN：4935919059572/容量：750ml ¥10,450(本体価格¥9,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年10月時点のものです。





## 創始者のひとり、カミッロのこだわりから誕生した カサーレ ヴェッキオと並ぶ“もうひとつの看板ワイン”

### ドン カミッロ 2021

Don Camillo

モンテプルチャーノよりもタンニンが柔らかいアブルツォのサンジョヴェーゼの良さが感じられるワインです。フルーツやペッパーを感じさせるアロマとバランスのとれた適度な樽香が、複雑な風味を醸し出しています。凝縮された上品なタンニンがあり、サンジョヴェーゼのもたらすふくよかな果実味とカベルネの骨格を引き出した、パワフルで魅力のあるモダンなスタイルに仕上がっています。ラベルには、ファンティーニ創設者の一人カミッロ デ ユリウスの横顔が描かれています。やさしく除梗、破碎をし、20日間マセラシオンした後、マロラクティック発酵と熟成は、フレンチオークのバリックで4~6ヶ月行います。★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」95点

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/アブルツォ 等級：I.G.P テッレ ディ キエティ

葡萄品種：サンジョヴェーゼ85%、カベルネ ソーヴィニヨン15%

熟成：フレンチオークのバリックで4~6ヶ月

品番：I-239/JAN：4935919052399/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



### ドン カミッロ誕生のエピソード

カミッロはスーパー タスカン スタイルのワインを造りたいと思っていました。しかし、ヴァレンティーノやフィリッポは「ファンティーニはイタリアの土着品種に注力してワインを造ることがポリシーなのだから、国際品種のブレンドのワインは造りたくない」と断っていました。しかし、カミッロが何年も「造ってくれ！」としてこく言い続けるので、ついに2人は根負けし、サンジョヴェーゼにカベルネ ソーヴィニヨンをブレンドしたワインを造ることにしたそうです。その代わりに、「このワインは自分達では売らない。カミッロが責任を持って売ってくるように」と言いましたが、ワインの品質とカミッロの熱い思いのおかげか、今や世界中で人気のワインとなっています。カサーレ ヴェッキオに勝るとも劣らない、もう一つの看板ワインです。

## かなり冷やした状態でさえアロマが広がるよう ファンティーニの知恵を結集したスパマンテ

### ワインのエピソード

ラベルは紙ではなくアルミ製です。ワインクーラーに入れてもアルミなので剥れ難いです。また、ラベルの中央にはスワロフスキー@クリスタルがあり、ボトルの首に証明書が付いています。若者が集うクラブで、スパークリングワインがクーラーに入れられっぱなしで、とても低い温度になっているのを見たことが、このワインを手掛けるきっかけとなりました。かなり冷たくした状態でもアロマが広がり、おいしく飲めるように造っているの、温度を低くして楽しんで欲しい」とヴァレンティーノは話していました。

### ファンティーニ スパマンテ グラン キュヴェ ビアンコ NV Fantini Spumante Gran Cuvée Bianco

アブルツォ州の土着品種コッコチオーラを100%使用しています。キエティ地区にある古い畑の葡萄を使います。輝きのある麦わら色、かすかにライムのようなグリーン系の柑橘類や花のアロマが広がります。タンク内でのゆっくりとした二次発酵によるきめ細かな持続性のある泡立ち、口当たりはエレガント、ミネラルの要素が感じられます。フレッシュでとてもバランスがとれています。

【白・辛口・スパークリング】<シャルマ> 国/地域等：イタリア/アブルツォ

等級：ヴィノ スパマンテ 葡萄品種：コッコチオーラ

品番：I-655/JAN：8019873024367/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



**このワインはバラ混載が出来ないためケース単位（6本入）でのご発注をお願い致します。**

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年10月時点のものです。

## イタリアの有名な自転車ロードレース 「ジロ デ イタリア」をモチーフにしたラベル

### ワインのエピソード

ファンティーニは、プロロードレースチームのスポンサーとなった経歴があり、このワインはそんなファンティーニの自転車競技への愛から生まれました。そして、スポーツとワイン造りの、常にベストを心がけたゆめめ努力を重ねるといった両者の共通点に注目し、このワインを造りました。このワインを味わえば、ファンティーニのワイン造りに対する強い情熱を感じていただけることでしょう。



### ファンティーニ ジロ サンジョヴェーゼ メルロ 2021 Fantini Giro Sangiovese Merlot

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/プーリア 等級：I.G.P.  
葡萄品種：サンジョヴェーゼ、メルロ  
熟成：新樽（30%フレンチオーク、70%アメリカンオーク）で4~7ヶ月  
品番：I-764/JAN：4935919057646/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

## モンテプルチャーノ以外のエントリーレベルの品質も見逃せません！



### ①ファンティーニ トレッピアーノ ダブルツォ 2022 Fantini Montepulciano d'Abruzzo

品番：I-057/JAN：4935919050579/容量：750ml ¥1,760(本体価格¥1,600)

【白・辛口】国/地域等：イタリア/アブルツォ 等級：D.O.C.  
葡萄品種：トレッピアーノ 熟成：ステンレスタック

### ②ファンティーニ シャルドネ 2022 Fantini Chardonnay

品番：I-272/JAN：4935919052726/容量：750ml ¥1,760(本体価格¥1,600)

【白・辛口】国/地域等：イタリア/アブルツォ 等級：I.G.P.  
葡萄品種：シャルドネ 熟成：ステンレスタックで3ヶ月

### ③ファンティーニ ピノ グリージョ 2022 Fantini Pinot Grigio <スクリュエキャップ>

品番：I-498/JAN：4935919054980/容量：750ml ¥1,760(本体価格¥1,600)

【白・辛口】国/地域等：イタリア/シチリア 等級：I.G.P.  
葡萄品種：ピノ グリージョ 熟成：ステンレスタックで3~5ヶ月

### ④ファンティーニ サンジョヴェーゼ テッレ ディ キエティ 2022 Fantini Sangiovese Terre di Chieti

品番：I-088/JAN：4935919050883/容量：750ml ¥1,760(本体価格¥1,600)

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：イタリア/アブルツォ  
等級：I.G.P. 葡萄品種：サンジョヴェーゼ  
熟成：最初の1ヶ月はバリック、その後ステンレスタックで2ヶ月

### ⑤ファンティーニ プリミティーヴォ 2021 Fantini Primitivo

品番：I-315/JAN：4935919053150/容量：750ml ¥1,760(本体価格¥1,600)

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：イタリア/プーリア  
等級：I.G.P. 葡萄品種：プリミティーヴォ