

2024年干支 辰

DRAGON

稲葉が誇るスペインの旨安赤
ベルベラーナ「ドラゴン」シリーズ





コストパフォーマンスの高さが魅力

1877年設立。スペインの象徴的な葡萄品種テンプラニーリョに注力し、現在は、リオハで歴史あるワイナリーというだけでなく、世界的なスペインワインのブランドとなっています。

コストパフォーマンスの高いワインを造ることを哲学とし、リオハだけでなく、1990年代には高品質なヴィノ デラ ティエラをリリース、2000年代にはカタルーニャでもワイン造りをスタートさせました。ワインメーカーはホセ マリア メリノが勤めています。

DRAGON 2024年は辰年。
干支ワインとしてもおすすめの「ドラゴン」シリーズをご紹介します。



※無くなり次第 2021VT に切り替わります

テンプラニーリョ ドラゴン
ビノ デラ ティエラ 2020
Tempranillo Dragon Vino de la Tierra

熟成にアメリカンオークを使用。深いルビー色、豊潤で濃厚なフルーツのブーケ。素晴らしいバランス、長く調和の取れたフィニッシュです。

【赤・ミディアムボディ】 Alc 度数：13%
品種：テンプラニーリョ
品番：S-048 / JAN：8410396780219
容量：750ml

¥1,430(本体価格 ¥1,300)



ドラゴン レセルバ 2015

Dragon Reserva

樽で 22ヶ月、その後瓶で 18ヶ月熟成。熟した黒い果実のアロマと香ばしい香り。滑らかで長く続くフィニッシュのある、力強い味わいのワインです。

【赤・ミディアムボディ】 Alc 度数：13.5%
品種：テンプラニーリョ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、その他
品番：S-167 / JAN：4935919071673 / 容量：750ml

¥1,760(本体価格 ¥1,600)



ドラゴン グラン レセルバ 2014

Dragon Gran Reserva

樽と瓶で 60ヶ月以上熟成。樽からのアーモンドやチョコレートなどのアロマ。甘く丸みのあるタンニン。様々な要素が混ざり合う複雑な余韻があります。

【赤・フルボディ】 Alc 度数：13.5%
品種：テンプラニーリョ、シラー、ガルナッチャ
品番：S-232 / JAN：4935919072328
容量：750ml

¥1,980(本体価格 ¥1,800)

New



発売後即完売！話題の「ドラゴンの泡」が再入荷します〈12月中旬～下旬頃予定〉

ドラゴン カバ グラン トラディション ブルット NV

Dragon Cava Gran Tradition Brut

伝統的な製法で造られるカバ。二次発酵はボトルで行い、セラーで 15ヶ月熟成。レモンやライムのような爽やかなアロマが広がり、口に含むと焼きたてのパンを思わせる香ばしいフレーバーがありとてもエレガント。心地よい余韻が感じられます。

【白・泡・辛口】 品種：マカベオ 40%、チャレロ 30%、パレリャーダ 30% / 品番：S-283 / JAN：4935919072830 / 容量：750ml

¥1,650(本体価格 ¥1,500)

ワイン輸入歴 40年
INABA
厳選
BORDEAUX

熟成 ボルドーワイン

ワイン輸入歴 40年の弊社が自信を持ってオススメするボルドーワインです。年末の需要にお役立てください。



この価格帯のワインでも、10年以上の熟成に耐えられるのか・・・？
いえ、耐えられるどころか、10年以上の熟成を経て素晴らしい状態を迎えています

Château Fleur Haut Gaussons

シャトー フルール オー ゴーサン 2011

輝きのあるガーネット色、カシスやブラックベリーのパウダーなアロマ、繊細な樽の香り、ベルバットのようになやかな口当たりです。バランスのとれた力強いタンニン、エレガントで洗練された長い余韻があります。畑は南向きで日当たりのよい場所にあり、栽培密度は4,500本/ha、収穫量は48hL/haです。質の高い葡萄を得るため、芽かき、グリーンハーベストを行い、葡萄が完熟するよう葉落としを丁寧に行います。発酵前に7度で48時間、コールドマセレーションさせます。温度管理したステンレスタンクで発酵させます。50%をフレンチオークの樽で6ヶ月、残りはステンレスタンクで熟成させます。★「ル ギド アシェット デ ヴァン 2014」掲載

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. ボルドー シュペリユール
葡萄品種：メルロ 90%、カベルネ フラン&カベルネ ソーヴィニヨン 10%
熟成：50%をフレンチオーク樽で6ヶ月

品番：FC-190/JAN：4935919311908/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

シャトー フルール オー ゴーサンが
優れたヴィンテージにのみ生産する『特別なキュヴェ』

Terre Château Fleur Haut Gaussons

テール シャトー フルール オー ゴーサン 2015

優れたヴィンテージにのみ生産する特別なキュヴェです。「テール」は、地球という意味で付けました。素晴らしく深く美しいガーネット色。エレガントで調和のとれたアロマには、黒い果実、そしてかすかに森の下生え、そして樽の要素が感じられます。口に含むと丸みがあり、ベルバットのようになやかです。よく熟してしなやかなタンニンのおかげで、豊かな骨格がもたらされています。長く心地よい余韻があります。シャトー フルール オー ゴーサン (品番：FC190) はステンレスタンクと樽で熟成させますが、このワインは400Lのフレンチオーク樽で6ヶ月熟成させます。清澄せず、フィルターもかけません。これまで生産されたヴィンテージは、2009年、2012年、2014年、2015年です。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. ボルドー シュペリユール
葡萄品種：メルロ 90%、カベルネ フラン&カベルネ ソーヴィニヨン 10%
熟成：400Lのフレンチオーク樽で6ヶ月

品番：FC-951/JAN：4935919319515/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年11月時点のものです。



1362年まで遡る、長い歴史を持つシャトー
熟成により馴染んだタンニンと心地よい樽の風味が魅力

Château Haut Barrail

限定 400 本

シャトー オー バライユ 2014

メドックのクリュ ブルジョワ ヴュー シャトー ランドンの生産者でもあるジレ家が、1995年からワイン造りをしています。ベガダン村に位置し、その歴史は1362年まで遡ることが出来ます。黒に近い濃いガーネット色、赤や黒の果実の豊かなアロマ、かすかに樽からの心地よいバニラのニュアンスも感じられます。畑の土壌は水はけのよい粘土石灰質、剪定はギョー ドゥーブルです。収穫した葡萄は除梗、破碎します。発酵の前にコールド マセレーションを行い、色やアロマをやさしく抽出します。温度管理したステンレスタンクで3週間発酵させます。フレンチオーク樽（60%新樽）を使い、12~15ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. メドック

葡萄品種：メルロ 70%、カベルネ ソーヴィニヨン 30%

熟成：フレンチオーク樽（新樽 60%）で12~15ヶ月

品番：FB-890/JAN：4935919218900/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



シャトー パヴィでも醸造を担う生産者が手掛けています
グラヴの底力を体感出来る 1 本

Château du Haut Maray

限定 200 本

シャトー デュ オー マレ ルージュ 2014

1996年にルーカス家が設立した家族経営の小規模生産者です。醸造家のジュリアン ルーカスはシャトー パヴィの醸造にも携わっています。「2014VTは、収穫時期に理想的な天候に恵まれたため、熟度の高い葡萄を得ることが出来ました。力強さだけでなくフィネスも兼ね備えています。10年以上の熟成の可能性を持っています」と醸造家のジュリアン ルーカスはコメントしています。樹齢は7~20年で、収穫量は35hL/haです。厳しく選別します。除梗して、品種別に、低めの23度に温度管理の下、ステンレスタンクとコンクリートタンクで4ヶ月発酵させます。ルモンタージュしながら、ゆっくりと行います。マロラクティック発酵は、26度に維持し100%樽（30%新樽、残りは1回使用樽）で行ない、22ヶ月熟成させます。樽はシャトー パヴィ モデルやアリ工産の樽を使用します。清澄はせず、極めて軽くフィルターを通します。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. グラヴ

葡萄品種：メルロ 70%、カベルネ ソーヴィニヨン 30%

熟成：樽（30%新樽）22ヶ月

品番：FC-113/JAN：4935919311137/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



きれいに熟成した状態が好評なこちらのワインも残り僅かです

Haut Mondésir

限定 200 本

オー モンデジール 2012

心地良い香り、しっかりとてしかも滑らかなタンニンがあり、エレガントな味わいです。丘の頂上にある畑で、表土は30~40cmと浅く、その下は石灰岩です。根が石灰岩まで伸びるためミネラルが与えられ、モンデジール ガザン プライ コート ド ボルドー（品番：FC494）より酸を持ったワインになります。表面は水揚げがよく、石灰岩は保水力があるため、葡萄は必要な時に水を得ることが出来ます。畑は南北を向いていて、ジロンド川から吹く風が葉についた水分を吹き飛ばすため、霜害を防ぐことが出来ます。一つの枝に2~3房のみ残します。手摘みで収穫し、収穫量は40hL/haに抑えています。収穫後、再度選別します。100%除梗します。樽（1/3新樽）で20ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. コート ド ブール

葡萄品種：メルロ 80%、マルベック 20% 熟成：樽（1/3新樽）で20ヶ月

有機認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-977/JAN：4935919319775/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



SPARKLING WINE

スパークリングワイン特集

定番から個性溢れるものまで、各国の様々なスパークリングワインをご用意いたしました。
年末に向けての需要に是非ともお役立て下さい。

< 今年、新たに入荷したスパークリングワイン >

DOMAINE CLAUDE GHEERAERT

— ドメーヌ クロード ゲラエール —



かつてはシャンパーニュの一部としてワインを
生産していたエリア「シャティヨネ」のRM的生産者

ピノ ノワールとシャルドネをブレンドして造る
伝統的なクレマン

クレマン ド ブルゴーニュ トラディション
ブリュット NV

Crémant de Bourgogne Tradition Brut

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

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

国/地域等：フランス/A.O.C. クレマン ド ブルゴーニュ

葡萄品種：ピノ ノワール70%、シャルドネ30% 熟成：瓶で18~24ヶ月

品番：FC-808 JAN：4935919318082 容量：750ml



¥3,850(本体価格¥3,500)

伝統的なブレンドで造る上級キュヴェで、さらに熟成期間を長くしています

クレマン ド ブルゴーニュ トラディション
グランド レゼルヴ NV

Crémant de Bourgogne Tradition Grande Réserve

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

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

国/地域等：フランス/A.O.C. クレマン ド ブルゴーニュ

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

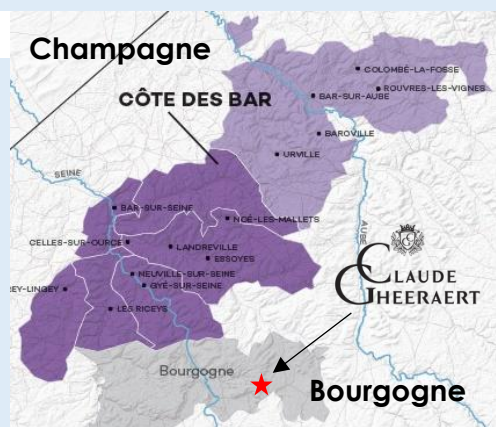
品番：FC-812 JAN：4935919318129 容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



クレマン ド ブルゴーニュの王国“シャティヨネ”

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



シャルドネ 100%で仕込むキュヴェ バランスが取れた味わいが魅力的なブランド ブランです



クレマン ド ブルゴーニュ シャルドネ ブリュット NV Cremant de Bourgogne Chardonnay Brut

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

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

国/地域等：フランス/A.O.C. クレマン ド ブルゴーニュ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：瓶で18~24ヶ月

品番：FC-809 JAN：4935919318099 容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



ピノ ノワール 100%で仕込むキュヴェ しっかりとしたボディがあり、ふくよかな口当たりが魅力のブランド ノワールです

クレマン ド ブルゴーニュ ピノ ノワール ブリュット NV Cremant de Bourgogne Pinot Noir Brut

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

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

国/地域等：フランス/A.O.C. クレマン ド ブルゴーニュ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：瓶で24ヶ月

品番：FC-811 JAN：4935919318112 容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

ピノ ノワール 100%で仕込む、様々な食事とも相性の良いクレマンのロゼです

クレマン ド ブルゴーニュ ロゼ ブリュット NV Cremant de Bourgogne Rosé Brut

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

【ロゼ・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

フランス/A.O.C. クレマン ド ブルゴーニュ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：瓶で9ヶ月以上

品番：FC-813 JAN：4935919318136 容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



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



ピュアで繊細な、ワインの自然な姿を
そのまま表現したキュヴェ

シャンパーニュ キュヴェ ヌード
ブリュット ナチュラル 2015

Champagne Cuvée Nude Brut Nature

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

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

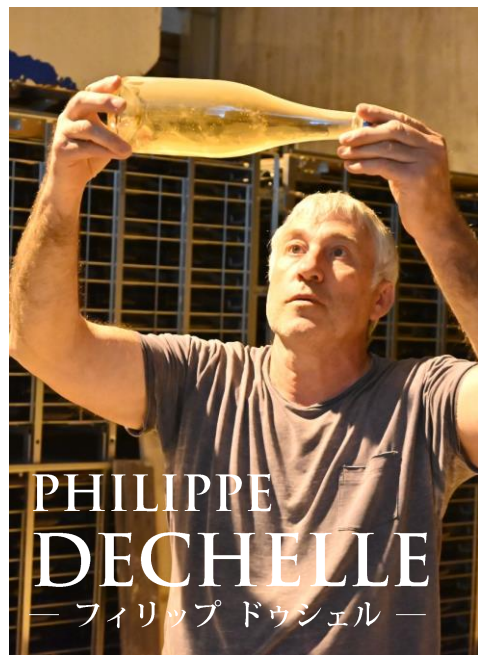
国/地域等：フランス/A.O.C. シャンパーニュ

葡萄品種：シャルドネ 50%、ピノ ノワール 50%

熟成：澱とともに瓶で48ヶ月

品番：FC-794/JAN：4935919317948/容量：750ml

¥9,900(本体価格¥9,000)



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

シャンパーニュ キュヴェ テリエンヌ ブリュット NV

Champagne Cuvée Terrienne Brut

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

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

国/地域等：フランス/A.O.C. シャンパーニュ

葡萄品種：シャルドネ 1/3、ピノ ノワール 1/3、ムニエ 1/3 熟成：澱とともに瓶で36ヶ月

品番：FC-793/JAN：4935919317931/容量：750ml

¥8,030(本体価格¥7,300)



CHAMPAGNE
ANGELLIS

— アンジェリス —



トレルー シュル マルヌの家族経営のレコルタン マニピュラン
ブレンドの妙で魅せる、こだわりのシャンパーニュ

マルヌ渓谷で主に栽培されている葡萄品種、
ムニエの個性を引き出したブランド ノワールです。

シャンパーニュ トラディション ブランド ノワール
ブリュット NV

Champagne Tradition Blanc de Noirs Brut

ムニエ 80%にピノ ノワール 20%をブレンドしています。輝きのある淡い黄金色、きめ細かく、生き生きとした泡があります。桃やリンゴのフルーツの香りに加え、アーモンドやミカンの皮の要素が感じられます。豊かで丸みのある口当たりはとてバランスが良く、フレッシュで味わい深く、トロピカルフルーツのニュアンスが長い余韻に漂います。収穫は手摘みで行います。葡萄は除梗せず全房をプレスし、発酵およびマロラクティック発酵はステンレスタンクで行ないます。ベースワインをブレンドした後、瓶内二次発酵を行います。瓶で澱とともに60ヶ月熟成させています。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

国/地域等：フランス/A.O.C. シャンパーニュ

葡萄品種：ムニエ 80%、ピノ ノワール 20% 熟成：瓶で60ヶ月

品番：FC-798/JAN：4935919317986/容量：750ml ¥7,480(本体価格¥6,800)

SAINT PANCRACE

— ドメーヌ サン パンクラス —

オーセールとシャブリでワイン造りに情熱を注ぐ生産者
グザヴィエ ジュリアンが手掛ける希少なクレマン ド ブルゴーニュ

生産量約2,500本の希少なクレマン ド ブルゴーニュ
シャルドネ100%で造る辛口のブランド ブラン

クレマン ド ブルゴーニュブランド ブラン
シャルドネ NV

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Chardonnay

グザヴィエの妻の祖母が所有する土地に植えられた葡萄を使用しているため、それぞれのファミリーネームを取って「Julien - Dorard」と表記しています。生産量は約 2,500 本です。記載はありませんが、2018VT の葡萄を使用しています。2019VT と 2021VT は収量減のため生産していません。クレマンは比較的樹齢の若いシャルドネを使い、シャンパーニュと同様、伝統的な瓶内二次発酵で造ります。収穫はすべて手摘みで行います。ベースワインの発酵が終わったら、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。洋梨などの白い果実の豊かなアロマ、クリーミーな口当たりがあり、非常にフレッシュです。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.クレマン ド ブルゴーニュ

葡萄品種：シャルドネ 100%

品番：FC-954/JAN：4935919319546/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



LA PRENDINA

— ラ プレンディーナ —

クストーツァでお馴染みのピオーナ家が手掛ける
個性溢れるスパマンテ

シャルドネとコルヴィーナで造る瓶内二次発酵のスパマンテ
花の香りが一番豊かなマストのみを使用しています



キュヴェ メゾン ガルダ メトード クラッシコ NV
Cuvée Maison Garda Methode Classico

花の香りが一番豊かなマストのみを使用しています。グリーンを帯びた輝きのあるイエロー。豊かで持続性のあるきめ細かな泡立ちがあります。香りには洗練されたミネラルのニュアンスが感じられ、引き締まった口当たりが魅力的です。ガルダ湖のモレーン土壌がもたらす豊かな風味が感じられます。畑は北東向きでガルダ湖からの風が吹き抜ける場所に位置しています。砂と小さな砂利の混ざる粘土石灰質のモレーン土壌です。収穫は 8 月の第三週、気温がまだ低い早朝に手摘みで行い、150kg のケースに入れてセラーに運びます。収穫後、すぐに空気圧プレスに入れ、低圧で圧搾します。アルコール発酵は 16~18 度に温度管理したステンレスタンクで行います。その間、定期的に澱を攪拌します。翌年の 2 月まで酵母と一緒にしておきます。その後、ブレンドし、軽く清澄してからボトルに移し、瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンまで 24 ヶ月ボトルで熟成させます。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.5%>

国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C. ガルダ

葡萄品種：シャルドネ、コルヴィーナ 熟成：ボトルで 24 ヶ月

品番：I-974/JAN：4935919059749/容量：750ml **¥3,630**(本体価格¥3,300)

< 各生産者の“こだわりの詰まったスパークリング ワイン” >

DOMAINE BOEHLER

— ドメーヌ ブレル —

ドザージュを控えめにして造る、ドメーヌ ブレルのクレマン
特有のシャープな酸と丸みのある果実味をお楽しみいただけます

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

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

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 13.0%>
国/地域等：フランス/A.O.C. クレマン ダルザス
葡萄品種：ピノ ブラン、オーセロワ、シャルドネ 熟成：瓶で12~18ヶ月
品番：FC-472/JAN：4935919314725/容量：750ml



¥3,520 (本体価格¥3,200)

WEINGUT CRASS

— ヴァインゲート クラス —



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生産者

ゼクトグートでの経験を活かした
豊かな果実味が広がる、注目のゼクト

エアバッハー リースリング ゼクト
ブリュット NV
Erbacher Riesling Sekt Brut

複数の畑の葡萄を使用していますが、主にミヒェルマルクとホーニツヒベルク畑の葡萄から造られます。土壌はレス(黄土)とローム、葡萄の平均樹齢は15年~30年です。収穫は手摘みで行います。ベースワインの発酵はステンレスタンクで16~18度に温度管理しながら約6週間、熟成もステンレスタンクで、澱と共に5ヶ月行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。ボトルでの熟成期間は18ヶ月です。柑橘系の果実を感じる豊かな果実味が広がります。きめ細かな泡立ち、とてもエレガントな口当たりです。

【白・スパークリング・やや辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>
国/地域等：ドイツ/ラインガウ/ドイッチャー ゼクト
葡萄品種：リースリング100% 熟成：瓶で18ヶ月
残留糖度：11.4g/L 酸度：6.2g/L
品番：KA-692/JAN：4935919196925/容量：750ml
¥3,630(本体価格¥3,300)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年11月時点のものです。



CA' RUGATE

— カ ルガーテ —

ソアーヴェのトップ生産者だからこそ出来る
ガルガネガを使った瓶内二次発酵の本格スパマンテ

フルヴィオ ベオ スパマンテ エクストラ ブリュット NV
Fulvio Beo Spumante Extra Brut

祖父の名前を付けた、メトード クラッシコによるスパマンテです。自家葡萄園のガルガネガ 100%で造られています。24 ヶ月澱とともに熟成させています。ほのかに緑がかかったクリアな黄金色で、かなり濃い色合いです。香りは白桃や洋ナシ、甘く爽やかでフレッシュな香りが続きます。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵>
<Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト
葡萄品種：ガルガネガ 熟成：瓶で 24 ヶ月
品番：I-574/JAN：4935919055741/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

VELENOSI

— ヴェレノージ —

ヴェレノージが、わが子を見守るように
10年間熟成させた『特別なスパマンテ』

グラン キュヴェ ゴールド 2011
Gran Cuvée Gold

メトード クラッシコによるスパマンテです。ヴェレノージが、10年間わが子の成長を見守るように手がけたこのスパークリングワインは、シャンパーニュに負けない非常に素晴らしい品質に仕上がりました。葡萄はアスコリ ピチエーノにある自家畑で栽培されています。収穫は早朝に手摘みで行われ、収穫後すぐに醸造へと移ります。除梗後、柔らかいプレスで果汁を抽出し、温度コントロールしながらステンレスタンクで約 10 日間、一次発酵を行います。翌年の 2 月にベースワインにリキュールド ティラージュを加えて瓶内二次発酵を行い、澱と共に 10 年間瓶内で熟成させました。ボトルは、デゴルジュマンが行われるまでの間、温度と湿度が一定に保たれたセラー内で保管されます。明るいアンティークゴールド、生き生きとした輝きがあり、エレガントで持続性に優れた、きめ細やかな泡があります。エレガントで厚みがあり、複雑な香りが広がります。口に含むとボリューム感があり、シルクのような上質な泡を感じることが出来ます。バランスの取れたフレッシュでフルーティなボディ。長い余韻には、フルーツやビスケットの要素が感じられます。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.5%>
国/地域等：イタリア/マルケ/ヴィノ スパマンテ
葡萄品種：シャルドネ、ピノ ノワール 熟成：瓶で 10 年
品番：I-984/JAN：4935919059848/容量：750ml ¥9,900(本体価格¥9,000)



この価格ながら 60 ヶ月熟成という、こだわりが詰まったスパマンテ



グラン キュヴェ ヴェレノージ 2015
Gran Cuvée Velenosi

葡萄は手摘みで厳しく選別します。柔らかくプレスし、低温で一次発酵させます。二次発酵後 60 ヶ月瓶熟させることで、ワインに深みときめ細やかな泡立ちをもたらします。とてもきめ細かな小さな泡が途切れることなく立ちのぼります。香りはとてもフルーティで、黄色い果実、アプリコット、そしてパンやクッキー、蜂蜜のアロマがあります。口に含むと、蜂蜜やパン、クッキーの風味が感じられ、非常にフレッシュです。ミネラルの塩味、充分な酸が感じられます。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.5%>
国/地域等：イタリア/マルケ/ヴィノ スパマンテ
葡萄品種：シャルドネ 70%、ピノ ノワール 30% 熟成：瓶で 60 ヶ月
品番：I-256/JAN：4935919052566/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

CASTELLROIG

— カステルロッチ —

コルピナットの設立者のひとり

カステルロッチのこだわりのスパークリング



唯一ブルットとしてリリースする、親しみやすいキュヴェ

カステルロッチ レセルバ ブルット 2019

Castellroig Reserva Brut

18ヶ月熟成させます。親しみやすいブルットに仕上がっています。青リンゴや柑橘系の香り高いアロマ、口当たりはフレッシュでクリーン、バランスが良く、長い余韻があります。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.5%>

国/地域等：スペイン/カタルーニャ

葡萄品種：マカベオ、チャレツロ、パレリャダ、他

熟成：瓶で18ヶ月

品番：S-258/JAN：4935919072588/容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)

樹齢の古い3種類の葡萄を使用する、複雑な味わいのロゼ スパークリング

カステルロッチ レセルバ ブルット 2018

Castellroig Reserva Brut

7カ所の異なる区画の葡萄を使用しています。チャレツロとトレパットの平均樹齢は60年、ガルナツチャは約20年です。畑で厳しく選別しながら手摘みで収穫した葡萄は品種ごとにステンレスタンクで発酵させます。発酵後、ブレンドしボトルに移し瓶内二次発酵を行います。熟成はボトルで澱と共に最低でも18ヶ月行います。ラズベリーやリコリスを思わせる華やかな香りが広がります。口当たりはとてもフレッシュかつクリーンで、赤い果実やタイムのフレイバーがあり、かすかにスパイスを感じさせます。

【ロゼ・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

国/地域等：スペイン/カタルーニャ

葡萄品種：ガルナツチャ、チャレツロ、トレパット 熟成：瓶で18ヶ月

品番：S-277/JAN：4935919072779/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



BERNHARD KOCH — ベルンハルト コッホ —

日本人醸造家の坂田千枝さんが活躍。ファルツを代表するヴァイングート。

辛口に仕上げ、リースリングの個性がしっかりと感じられるゼクト

リースリング ゼクト エクストラ ブリュット 2020

Riesling Sekt Extra Brut ※無くなり次第2021VTに切り替わります

このエクストラ ブリュットは、基本的にドザーージュを行わない辛口仕立てにします。リンゴや柑橘系の果実を思わせるリースリングに特徴的な豊かなアロマ、フレッシュな酸が心地よく感じられます。畑はハインフェルト村にあり、標高182mの南西向きのなだらかな丘陵地に広がっています。土壌は砂岩で、栽植密度は5,000本/haです。収穫した葡萄を空気圧プレスで柔らかく圧搾し、ステンレスタンクに入れ18度に温度管理しながら14日間発酵させます。ファーストプレスの果汁だけを使用、マロラクティック発酵はしていません。ステンレスタンクで6ヶ月熟成させた後、瓶詰めして約18ヶ月寝かせます。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

国/地域等：ドイツ/ファルツ/ドイッチャー ゼクト 葡萄品種：リースリング

残糖：3.5g/L 酸度：8.4g/L 熟成：瓶で18ヶ月以上

品番：KA-712/JAN：4935919197120/容量：750ml

¥3,740(本体価格¥3,400)



ROBERTO SAROTTO

— ロベルト サロット —

試行錯誤を重ね、ようやく完成させたサロット自信作
やや辛口タイプのアスティ

アスティ セッコ NV

Asti Secco

イタリアのスプマンテの規定でセッコの残糖は 17~32g/L ですが、サロットは辛口寄りの 17g/L に仕上げ、ほんのりとした甘さを感じさせます。輝きのある麦わら色、きめ細かな泡立ち、ジャスミンやオレンジの花の繊細なアロマに加え、桃やアンズも感じられます。口当たりは繊細でエレガント、たいへん心地よい飲み口です。

【白・スパークリング・やや辛口】 <シャルマ> <Alc. 11.5%>

国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G. アスティ

生産者：ロベルト サロット 葡萄品種：モスカート

品番：I-884/JAN：4935919058841/容量：750ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)



ZARDETTO

— ザルデット —

グレラの繊細なアロマを失わないように、特別なフィルターを開発してまで追求した品質
きれいでクリアな泡が体感できるプロセッコの造り手



様々な料理と相性の良い
辛口スタイルのプロセッコ

プロセッコ ブリュット NV

Prosecco Brut

南向きの丘に広がる畑で、粘土と石灰岩土壌です。洗練された泡立ち。白い花やアプリコット、ハーブの香り、きれいな酸、ソフトで調和のとれた、生き生きとした味わいを感じられます。

【白・スパークリング・辛口】 <シャルマ>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.プロセッコ

葡萄品種：グレラ、その他 <Alc. 11.0%>

品番：I-715 容量：750ml

JAN：4935919057158

¥2,310(本体価格¥2,100)



グレラのアロマを最大限に活かすため
エクストラ ドライに仕上げました

プロセッコ エクストラ ドライ NV

Prosecco Extra Dry

ブリュット (I-715) との違いは残糖です。ブリュットよりも若干残糖が多く、ボディの果実味がより丸く感じられます。リンゴを思わせるフレッシュな香り、パイナップルやバナナの要素も隠れています。

【白・スパークリング・辛口】 <シャルマ>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.プロセッコ

葡萄品種：グレラ、その他 <Alc. 11.0%>

品番：I-504 容量：750ml

JAN：4935919055048

¥2,310(本体価格¥2,100)



プロセッコよりもさらに気軽にザルデットらしさが楽しめる
辛口スパークリング

プライベート キュヴェ ブリュット NV

Private Cuvée Brut

地元の栽培者から多くの種類の葡萄を提供してもらい、そのモストをいろいろなバリエーションでブレンドしています。生き生きとした細かな泡立ち。花のアロマが際立ち、フレッシュで洗練されていてエレガントな味わいです。

【白・スパークリング・辛口】 <シャルマ> <Alc. 11.0%>

国/地域等：イタリア/ヴェネト

葡萄品種：グレラ、シャルドネ、モスカート、他

品番：I-560/JAN：4935919055604/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

< 好評いただいております、INABA の“定番スパークリング” >

シャンパーニュ出身の生産者が南フランスで造る
高品質でお手頃価格のヴァン ムスー

DOMAINE
ROSIER

— ドメーヌ ロジェ —



リムーの伝統品種モーザック主体 瓶内二次発酵の本格スパークリング



ブランケット ド リムー メゾン ロジェ ブリュット 2021

Blanquette de Limoux Maison Rosier Brut

ブランケットは、残糖 10 g/L を目安に造っています。収穫した葡萄を全房圧搾の後、一晩冷やして澱を沈めます。18 度に温度管理して、15 日間発酵させます。試飲して、異なる品種をブレンドします。酵母と糖分を添加します。14~16 度の熟成庫で 9 ヶ月寝かせます。明るい金色。心地良い白い花、トーストの香り。リンゴ、白桃、洋梨を思わせる生き生きとしたフレーバーと一緒に、トーストの香りがはっきりと感じられます。スムーズでみずみずしい余韻があります。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>
国/地域等：フランス/ラングドック/A.O.C. ブランケット ド リムー
葡萄品種：モーザック 90%、シャルドネ 10% 熟成：瓶詰後 9 ヶ月
品番：FA-769 / JAN：4935919097697 / 容量：750ml

¥2,240(本体価格¥2,200)

メゾン ロジェ ブリュット(FA-769)より 3 ヶ月長く熟成させることで、さらに深みが増しています

ブランケット ド リムー キュヴェ プレスティージュ ブリュット 2021

Blanquette de Limoux Cuvée Prestige Brut

オーナーのミシェル ロジェの息子ニコラが手掛けるキュヴェ。ロジェ家の伝統を引き継ぎながらも、自分らしさもある新しいワインを造ろうという思いが込められています。12 ヶ月澱と共に熟成、より複雑な味わいです。花や柑橘類の香り、新鮮で細かな口当たり、バランスの良いワインです。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>
国/地域等：フランス/ラングドック/A.O.C. ブランケット ド リムー
葡萄品種：モーザック、シャルドネ 熟成：瓶詰後 12 ヶ月
品番：FC-315 / JAN：4935919313155 / 容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

イチゴやチェリーのチャーミングなアロマが
楽しめます

ファーストプレスの果汁だけを使った
格上のクレマン ド リムー

クレマン ド リムー テール ド ヴィルロング ロゼ ブリュット 2019

Crémant de Limoux Terre de Villelongue Rosé Brut

ベースワインは品種ごとに発酵させます。全房圧搾の後、18 度に温度管理し、15 日間発酵させます。それぞれの品種をブレンドし、酵母と糖を加えて瓶詰めし、瓶内二次発酵を行い、15 ヶ月熟成させます。フレッシュなイチゴやチェリーのチャーミングなアロマ、きめ細かな泡立ちがあります。

【ロゼ・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵>
国/地域等：フランス/ラングドック
A.O.C. クレマン ド リムー
葡萄品種：シャルドネ、シュナン ブラン、ピノ ノワール
熟成：瓶詰後 15 ヶ月 <Alc. 12.0%>
品番：FC-657 容量：750ml
JAN：4935919316576
¥2,860(本体価格¥2,600)



クレマン ド リムー キュヴェ マ メゾン ブリュット 2020

Crémant de Limoux Cuvée Ma Maison Brut

キュヴェ名は、ロサンゼルス有名なレストラン「マメゾン」に由来しており、そこではロジェ家のワインが使用されていました。ミシェル ロジェの妻が好きな銘柄です。家族でワイン造りを行なうロジェ家にピッタリな名前と言えます。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵>
国/地域等：フランス/ラングドック
A.O.C. クレマン ド リムー
葡萄品種：シャルドネ 60%、シュナン ブラン 30%、
ピノ ノワール 10%
熟成：瓶詰後 15 ヶ月 <Alc. 12.0%>
品番：FB-605 容量：750ml
JAN：4935919216050
¥2,750(本体価格¥2,500)



MAS DE MONISTROL

— マス デ モニストロール —

契約農家の**最も質の良い葡萄**で造る、ブランドが「MM」のカバです

長い熟成を経ていながら
しっかりとフレッシュさを保っています



カバ グラン レセルバ
ブルット ナトゥレ 2015
Cava Gran Reserva Brut Nature

樹齢の高い葡萄を使い、優れたヴィンテージのみ造ります。畑の区画は細かく分かれており、それぞれに個性が異なります。葡萄は最良の状態収穫します。セラーに運んだ葡萄はさらに選果テーブルで選別します。ベースワインをボトリングした後、38ヶ月、熟成庫でゆっくりと寝かせます。非常にきめ細かな泡、熟したアプリコットや桃の果実のアロマがあり、フレッシュ。柑橘系の果実のフレーバーと共に、ナッツやトーストしたパンを思わせる香ばしさが感じられます。

【白・スパークリング・辛口】〈瓶内二次発酵〉
国/地域等：スペイン/カタルーニャ/D.O.
葡萄品種：チャレツロ、マカベオ、パレリャーダ、他
熟成：瓶詰後38ヶ月 <Alc. 12.0%>

品番：S-234 容量：750ml

JAN：4935919072342

¥4,400(本体価格¥4,000)



手頃な価格で楽しめる
ヴィンテージ入りカバ



カバ セレクション エスPECIAL
ブルット 2020
Cava Selección Especial Brut

15ヶ月熟成させます。輝きのある淡い黄色、新鮮ではつらつとしたアロマがあります。いきいきとした泡立ちがあり、適度な果実味が感じられるバランスの良い味わいです。

【白・スパークリング・辛口】〈瓶内二次発酵〉
国/地域等：スペイン/カタルーニャ/D.O.
葡萄品種：マカベオ、チャレツロ、パレリャーダ
熟成：瓶詰後15ヶ月 <Alc. 11.5%>

品番：S-094 容量：750ml

JAN：4935919070942

¥1,760(本体価格¥1,600)



熟成による複雑な風味と
ブルット ナトゥレの引き締まった酸が楽しめる

カバ レセルバ デ ラ ファミリア
ブルット ナトゥレ 2019
Cava Reserva de la Familia Brut Nature

糖分の添加を一切せず、辛口スタイルに造ったブルット ナトゥレです。29ヶ月以上熟成させています。フルーティなアロマ、きめの細かい泡立ちが長く続き、豊かな風味が感じられます。

【白・スパークリング・辛口】〈瓶内二次発酵〉
国/地域等：スペイン/カタルーニャ/D.O.
葡萄品種：マカベオ、チャレツロ、パレリャーダ、他
熟成：瓶詰後29ヶ月以上 <Alc. 12.0%>

品番：S-101 容量：750ml

JAN：4935919071017

¥2,310(本体価格¥2,100)

良質なモナストレルを確保できる生産者だからこそ
造れるカバのロゼです



カバ セレクション エスPECIAL
ブルット ロゼ 2020
Cava Selección Especial Brut Rosé

モナストレルを70%使って造ります。15ヶ月熟成させます。鮮やかな赤色、苺やチェリーを思わせる香りがあります。キレのあるボディで、余韻にはほんのりと甘い果実の風味が広がります。

【ロゼ・スパークリング・辛口】
国/地域等：スペイン/カタルーニャ/D.O.
葡萄品種：モナストレル、ピノ ノワール
熟成：瓶詰後15ヶ月 <Alc. 11.5%>

品番：S-095 容量：750ml

JAN：4935919070959

¥1,760(本体価格¥1,600)



厳選したピノ ノワール主体で造る
こだわりの詰まった上級品

カバ レセルバ デ ラ ファミリア
ブルット ロゼ 2019
Cava Reserva de la Familia Brut Rosé

ピノ ノワールを70%使って造ります。29ヶ月以上熟成させています。果実のいきいきとした風味が感じられます。クリーミーな舌触りがあり、繊細な余韻が長く続きます。

【ロゼ・スパークリング・辛口】
国/地域等：スペイン/カタルーニャ/D.O.
葡萄品種：ピノ ノワール、モナストレル
熟成：瓶詰後29ヶ月以上 <Alc. 12.0%>

品番：S-093 容量：750ml

JAN：4935919070935

¥2,310(本体価格¥2,100)

アルフレード ベルトラーニ

ALFREDO BERTOLANI



アンドレア (左)、ニコラ (中央)、エレナ (右)

安価な大量生産品ではなく、伝統的で高品質なランブルスコを造る生産者
歴史ある白葡萄「スペルゴラ」のワインが新入荷しました！

「スペルゴラ」からの白ワインで知られる造り手

「スペルゴラ」はアルフレード ベルトラーニの本拠地、スカンディアーノの丘陵地帯で栽培されている古くからの土着の白葡萄品種です。この地域ではもともと、白ワインが知られていました。歴史上のいくつかの記録を辿ると、スペルゴラはこのエリアで 11 世紀から栽培されていたとされており、かの有名な「カノッサの屈辱」で教皇をカノッサ城に保護したマティルデ ディ カノッサ女伯の伝記にも、この地での葡萄栽培の記録が残されています。また 16 世紀には、トスカーナ大公妃となったピアンカ カップッコがこのワインについて言及していたという記録が残っています。アルフレード ベルトラーニは、1925年にスカンディアーノの地に設立されたこのエリアでも最も歴史的な家族経営のワイナリーのひとつです。古くからスペルゴラを使ったワインに力を入れており、1950年代にはスペルゴラを使ったワインの第一人者として知られるようになりました。1976年には、「Bianco di Scandiano (ビアンコ ディ スカンディアーノ)」が DOC に認定されました。この DOC はその後、1996年に「Colli di Scandiano e di Canossa (コッリ ディ スカンディアーノ エ ディ カノッサ)」に組み込まれました。ベルトラーニ家では現在、この個性的な葡萄品種であるスペルゴラから、スティルワインとスパークリングワインを生産しています。



Spergola/スペルゴラ

葡萄の房の上に、翼のような副房があることから、「Spergola Alata (スペルゴラ アラタ：翼のあるスペルゴラ)」と呼ばれることもあります。サルデーニャ島の葡萄品種「Vernaccia di Oristano (ヴェルナッチャ ディ オリスターノ)」と同一品種であると言われていましたが、ワインの特徴は異なっており、この土地ならではの独特の個性を持っています。「スカンディアーノの土着品種であり、現在では数軒しか栽培していない貴重な品種です。以前はソーヴィニヨン ブランのクローンではないかと言われていましたが、分析の結果、別の品種であることが分かりました。白い花のニュアンスがあり、エキゾチックで、酸がしっかりとあるのが特徴です」と生産者は話してくれました。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 11 月時点のものです。

スカンディアーノの丘陵地に広がる畑

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



「私たちは安価なワインを大量に販売しようとは考えていません」

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

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



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

伝統を活かすために技術を取り入れる

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

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



スペルゴラ 100%で造るスティルワイン フレンチオークの小樽で発酵・熟成を行っています



モンテヴァンジェーロ エミリア スペルゴラ 2022 \ NEW! /

Montevangelo Emilia Spergola

「モンテヴァンジェーロ」はワイナリーの近くにある山の名前から付けられており、ラベルにも山のモチーフが描かれています。伝統的な葡萄品種「スペルゴラ」を100%使用し、フレンチオークの小樽で発酵と熟成をさせて造るスティルワインです。このエリアではランブルスコが有名ですが、アルフレード ベルトラーニは、1950年代にはスペルゴラからの白ワインでも知られていました。土着品種というだけでなく、そのクオリティの高さから取り扱いが決まった、独特の個性を持った素晴らしい白ワインです。



スペルゴラはスカンディアーノの地で何世紀にもわたって栽培されてきた古くからの土着品種です。葡萄畑はすべて丘陵地帯に位置しています。粘土とチョークの混ざる土壌です。収穫した葡萄は柔らかくプレスし、フレンチオークの小樽で発酵、熟成させます。ボトリング後、数ヶ月瓶熟させてからリリースします。良く熟した白い果実のアロマが広がります。口に含むと風味豊かでフレッシュ、十分な酸が全体を支えています。ボトルでの熟成によってさらに洗練されて素晴らしくなります。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/I.G.P.エミリア
葡萄品種：スペルゴラ 100%
熟成：オーク樽で熟成
品番：IA-036/JAN：4935919940368/容量：750ml **¥2,970**(本体価格¥2,700)

スペルゴラ 100%で造るフリッツァンテ ランブルスコだけではない、この地域ならではのワインとして 品質の高さと品種の個性が実感できる1本です

スペルゴリーノ フリッツァンテ NV \ NEW! /

Spergolino Frizzante

土着品種「スペルゴラ」100%で造る辛口のフリッツァンテです。コッリ ディ スカンディアーノ エ ディ カノッサは、全体の栽培面積は249 ha（※2019年時点）しかない、スカンディアーノの丘陵地帯を中心とする小さなDOCです。白ワインの他、赤ワイン、スパークリングワイン、デザートワイン（パッシート）を生産することが出来ます。1976年に設立されたDOCで、スペルゴラで知られた「ビアンコ ディ スカンディアーノ」がこのDOCに組み込まれた歴史的背景もあり、品種名表示が無い白ワインの場合はスペルゴラを85%以上使用しなければならず、また、「スペルゴラ」の品種名をラベルに表示する場合は、スペルゴラを100%使用しなければならないという規定があります。

輝きのある淡い麦わら色、香り高い白い花や青リンゴ、白桃を思わせる洗練されたアロマがあり、口に含むと生き生きとしてフレッシュ、非常にバランスのとれた味わいがあります。葡萄畑は丘の麓に位置し水はけがよく、地中にも十分な水分量がある好条件にあります。粘土とチョークの混ざる土壌です。収穫した葡萄は柔らかくプレスし、シャルマ方式により低温で醸造します。

【白・弱発泡・辛口】<シャルマ> <Alc. 11%>
国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ
D.O.C.コッリ ディ スカンディアーノ エ ディ カノッサ
葡萄品種：スペルゴラ 100%
品番：IA-035/JAN：4935919940351/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



「大量生産ではなく、クオリティを重視して探したランブルスコ」 改めて試飲して、その品質とポテンシャルの高さを確認しました！

グラスパ ロッサ コレツィオーネ アルフレード ランブルスコ グラスパロッサ フリッツァンテ 2021

Graspa Rossa Collezione Alfredo Lambrusco Grasparossa Frizzante

ランブルスコ グラスパロッサが持つ複雑な味わいを表現するため、単一品種で仕込んでいます。試飲したところ、2021VT ですが泡はまだ健全で、上質な果実の味わい、素材の良さが感じられました。食中酒として楽しむと、さらにそのポテンシャルが発揮されます。ワイルドベリーのアロマはエレガントな骨格によく馴染んでいます。決して突出し過ぎることのない柔らかい口当たりがあります。丘陵地帯の畑で育った最良の葡萄だけを丁寧に選別してこのワインに使用しています。より良いタンニン、色合いを抽出するため、他のランブルスコよりも長くゆっくりと発酵させています。

【赤・弱発泡・辛口】<シャルマ> <Alc. 11.5%>
国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/
D.O.C.コッリ ディ スカンディアーノ エ ディ カノッサ
葡萄品種：ランブルスコ グラスパロッサ 100%
品番：I-930/JAN：4935919059305/容量：750ml



¥2,860(本体価格¥2,600)

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

Rosso all'Antica Reggiano Lambrusco Secco Frizzante

「ロッソ アッランティカ=古代の赤ワイン」の名の通り、伝統的な製法で造るクラシカルなスタイルのランブルスコです。試飲したところ、グラスパロッサ (I-930) よりも濃密な色合いと力強い味わいが特徴的で、ランブルスコと聞いてイメージする味わいとは一線を画すスタイルであることが実感できました。しっかりと力強い骨格は、クラシカルなランブルスコの生き生きとした要素とうまく調和しています。使用する葡萄は、優れた品質をもたらす丘陵地帯の畑のもので、その年に出来た最も品質の高い葡萄を選別しています。ベースワインは伝統的な方法で温度管理しながら発酵させます。より良いタンニン、色合いを抽出するため、他のランブルスコよりも長くゆっくりと発酵させています。

【赤・弱発泡・辛口】<シャルマ> <Alc. 11.5%>
国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/D.O.C.レッジャーノ
葡萄品種：ランブルスコ サラミーノ 60%、ランブルスコ マラーニ 25%、アンチェロッタ 15%
品番：I-929/JAN：4935919059299/容量：750ml



¥2,310(本体価格¥2,100)

スタンダードクラスのクオリティの高さも要注目です！



やや重めの料理とも合わせられる辛口タイプのランブルスコ / レッジャーノ ランブルスコ セッコ フリッツァンテ NV (左)

Reggiano Lambrusco Secco Frizzante

【赤・弱発泡・辛口】<シャルマ> <Alc. 11%>
国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/D.O.C.レッジャーノ
葡萄品種：ランブルスコ サラミーノ 60%、ランブルスコ マラーニ 40%
品番：I-927/JAN：4935919059275/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

葡萄の品質の高さが感じられるやや甘口タイプのランブルスコ / レッジャーノ ランブルスコ アマービレ フリッツァンテ NV (右)

Reggiano Lambrusco Amabile Frizzante

【赤・弱発泡・やや甘口】<シャルマ> <Alc. 8.5%>
国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/D.O.C.レッジャーノ
葡萄品種：ランブルスコ サラミーノ 70%、ランブルスコ マラーニ 15%、アンチェロッタ 15%
品番：IA-037/JAN：4935919940375/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

POGGIO VARANO



Barone Cornacchia

バローネ コルナッキア



カテリーナとフィリップによって生まれ変わった “ポッジョ ヴァラーノ”

「Poggio Varano (ポッジョ ヴァラーノ)」は、1488年、貴族のジョヴァンニ コルナッキアが当時のナポリ王であるフェルナンド1世より、領地として認められた土地のひとつです。バローネ コルナッキアは以前、モンテプルチャーノ ダブルッツォの上級品をこの名前でリリースしていました。私たちが輸入を始めた1991年当初から人気のワインであり、約30年もの間、多くのお客様に愛され続けたワインでしたが、2014VTを最後に生産終了となりました。しかし、このモンテプルチャーノが、2021VTから「アンフォラでの発酵・熟成」という新たなコンセプトとともに復活することとなりました。

ポッジョ ヴァラーノ モンテプルチャーノ ダブルッツォ 2021 Poggio Varano Montepulciano d'Abruzzo

輝きのある濃いビーレッド、熟したプラムのジャムを思わせる豊かで複雑なアロマがあります。口当たりはとて柔らかく、素晴らしく調和のとれた味わいです。コントラーダ トリ、トラーノ ヌオーヴォの畑の葡萄を使用しています。標高250m、石の多い石灰岩質土壌です。栽植密度は4,000~4,500本/haです。収穫は10月下旬、畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗、破碎し、16hLのアンフォラで約3ヶ月発酵、醸しを行います。その後9ヶ月同じアンフォラで熟成させた後、ボトリングします。ボトルでさらに6ヶ月熟成させています。



★「ヴィノス 2023.07」91点

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ
等級：D.O.C. 葡萄品種：モンテプルチャーノ
熟成：アンフォラで9ヶ月 有機認証：ICEA、ユーロリーフ
品番：IA-038/JAN：4935919940382/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

祖父へのオマージュから生まれた特別なキュヴェ。エレガントで深みのある“オレンジワイン”

ポッジョ ヴァラーノ トレブビアーノ ダブルッツォ マチェラート 2021 Poggio Varano Trebbiano d'Abruzzo Macerato

赤ワインと同じように果皮や種と一緒に32日間のマセレーション(浸漬)させたワインです。カテリーナとフィリップの祖父アレッシンドロはこのような方法でトレブビアーノを造っていたそうで、祖父へのオマージュから誕生しました。2019VTに4,000本が限定生産され、2021VTからは「ポッジョ ヴァラーノ シリーズ」の白としてリリースされました。熟した果実やドライフルーツの複雑なアロマの後から、ミントやセージなどのハーブの要素が感じられます。丸みのあるやわらかな口当たりがあり、豊かな個性が感じられます。手摘みで収穫した葡萄を除梗、破碎し、ステンレスタンクに入れ、16~18度に温度コントロールしながら、天然酵母で果皮と一緒に発酵させます。発酵が終わったら、やわらかくプレスしラッキングを行い、ワインを果皮や種から離します。その後、ステンレスタンクで澱と共に熟成させます。熟成期間中、定期的にバトナージュを行い、澱を攪拌させます。さらに6ヶ月瓶熟させてからリリースします。2021VTはステンレスタンクで発酵・熟成を行っていますが、2022VTからはアンフォラでの発酵・熟成を行います。

【白(オレンジ)・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ
等級：D.O.C. 葡萄品種：トレブビアーノ
熟成：ステンレスタンクで12ヶ月 有機認証：ICEA、ユーロリーフ
品番：I-987/JAN：4935919059879/容量：750ml



¥3,960(本体価格¥3,600)



新入荷

NEW ARRIVAL



OLIVIER DEPARDON

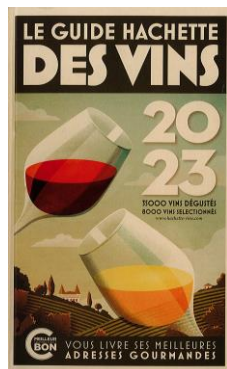
オリヴィエ デパルドン

(写真中央) オリヴィエ デパルドン、(写真左) アレクシス

ボージョレ地区で7世代続く生産者 樹齢の古いガメイが生む、高品質なクリュ デュ ボージョレ

モルゴンで7世代続く生産者

ドメーヌは1848年アンリ デパルドンによってヴィリエ モルゴン村に設立されました。今日まで7世代にわたりワイン造りが受け継がれてきました。7代目のオリヴィエ デパルドンは1985年に4haの畑を相続しました。それ以来、畑を徐々に増やし、現在はモルゴン、フルーリー、レニエ、ボージョレ、ボージョレ ヴィラージュに合計26haを所有するまでになりました。2018年に加わった息子のアレクシス、娘のカロリーヌと共にワイン造りを行っています。また、アレクシスは相続した3haの畑からドメーヌ ド ラ ベッシュの名でもワインをリリースしています。



アシェット ガイドやデカンター誌にて好評を得ています

今日まで、7世代にわたりワイン造りを行うデパルドン家ですが、著名なフランスワインガイドのひとつ「ル ギド アシェット デ ヴァン」において、モルゴンやレニエの項にて、度々彼らのワインが掲載されています。また、モルゴン キュヴェ ヴィエイユ ヴィーニュ ドメーヌ ド ラ ベッシュ 2019VT が「デカンター 2021.06」で95点を獲得するなど、品質の高さが国内外で評価されています。

「ル ギド アシェット デ ヴァン / LE GUIDE HACHETTE DES VINS」 [年刊・仏語]

フランスのアシェット社が1986年から毎年出版するフランスワインガイド。専門家が35,000本余りのワインを試し、8,000本程のワインが掲載されます。個々のワインについての醸造法などのデータの外、無署名の注釈、星無しから3つ星までの4段階の評価がなされます。加えて、500本の「クー ド クール (審査員の一目惚れ)」の評価も与えられます。アペラシオン毎に、ワイン単位で記述しているのが特徴で、生産者の格付けに関係なく、そのエリアの現在の試すべきワインが一目でわかるようになっています。

近年、品質向上が著しいボージョレ ワイン。そのクオリティの高さを感じて下さい。

日本市場においては、安価なボージョレ ヌーヴォーの流通によって、ボージョレのイメージは崩れてしまいました。しかし、ワイン専門商社としての長年の経験から、「ボージョレのワインが持つ味わいは、我々日本人の嗜好に必ず合う」と私たちは考えています。そして、気候変動の影響もあり、ここ数年でボージョレ地区のワインの品質が非常に良くなっていると感じています。ここ数年の間、弊社もクリュデュ ボージョレのワインを多数試してきましたが、中でも、オリヴィエ デパルドンのワインの価格に対する品質の高さに驚かされました。試飲は難しい年とされる2021VTでしたが、十分納得の出来るクオリティであり日本市場でも喜ばれると判断し、取り扱いを開始いたしました。ボージョレ ワインは大量生産のワイン産地というイメージが先行されて、素晴らしいワインでも見逃されがちですが、そのクオリティの高さを感じていただけましたら幸いです。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年11月時点のものです。

<アペラシオンの特徴>

①MORGON モルゴン

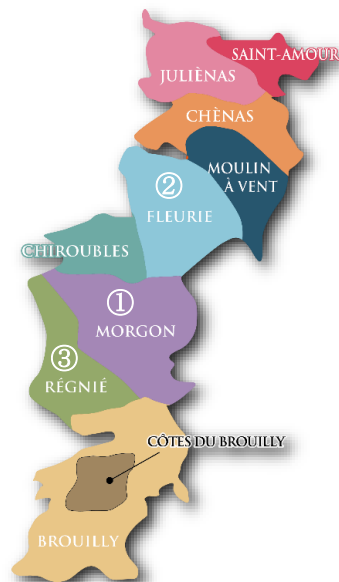
クリュ デュ ボージョレの中では、タンニンが強く、堅固で厚みのある味わいが特徴です。A.O.C.名は産地であるヴィリエ モルゴン村に由来しています。花崗岩土壌が多く、A.O.C.モルゴンの中央部には「コート デュ ピィ」と呼ばれる特別な丘があります。この小高い丘に葡萄畑が広がっており、ここで育つ葡萄からは最も力強く芳醇なワインが生まれると言われていました。

②FLEURIE フルーリー

フルーリーは「ボージョレで最も女性的」とされ、繊細で華やか、優美なスタイルが特徴です。色調は明るく、なめらかでやわらかな口当たり、フルーティでフローラルな香りが魅力です。土壌は主に大きな結晶の花崗岩質です。

③RÉGNIE レニエ

1988年に昇格したクリュ デュ ボージョレで一番新しいクリュです。土壌は、花崗岩の割合が非常に多く、爽やかで生き生きとした、バランスの良いワインが出来ます。



樹齢 70~100 年のガメイを使用

古木のガメイがもたらす集約感、しっかりとした骨格があります

モルゴン キュヴェ ヴィエイユ ヴィーニュ ドメーヌ ド ラ ベッシュ 2021

Morgon Cuvée Vieilles Vignes Domaine de la Bêche

70~100年と非常に樹齢の高い葡萄から造られています。土壌は片岩と変成した花崗岩で構成されています。栽植密度は10,000本/haです。手摘みで収穫した葡萄は100%除梗し、ステンレスタンクで発酵させます。熟成はオーク樽で9ヶ月行います。ブラックチェリーやフレッシュなラズベリーのアロマに少しスパイシーな要素が混ざっています。口に含むとアロマと同じ複雑なフレーバーがあり、肉厚で力強く、素晴らしくバランスが取れています。非常になめらかで溶けるようなタンニンは決して重さを感じさせません。

★「アシェット ガイド 2024」1星

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ/A.O.C. モルゴン

葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：オーク樽で9ヶ月

品番：FD-015/JAN：4935919960151/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

「シャルム」に所有する1haの畑 樹齢約100年のガメイで造る、上級キュヴェ

モルゴン シャルム <1848> 2021

Morgon Charmes <1848>

ワイン名にある「1848」はドメーヌが設立された年で、先祖への敬意が込められています。「シャルム」に所有する1haの区画の葡萄から造られています。葡萄の樹齢は約100年と非常に古く、栽植密度は10,000本/haです。土壌は変成した花崗岩で構成されています。手摘みで収穫した葡萄は100%除梗します。発酵、熟成ともに225Lのオーク樽で行い、熟成も同じ樽で11ヶ月行います。ほとんど黒に近い濃い赤色、砂糖漬けのチェリーや樽によるバニラのアロマが広がります。非常に力強い口当たりで、余韻にはしっかりとしたタンニンが感じられます。年間生産量7,000本です。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ/A.O.C. モルゴン

葡萄品種：ガメイ 熟成：225Lのオーク樽で11ヶ月

品番：FD-016/JAN：4935919960168/容量：750ml



¥4,400(本体価格¥4,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年11月時点のものです。



平均樹齢 50 年の葡萄を使用
フレッシュで生き生きとしており、バランスの良さ特徴です

レニエ ドメーヌ ド ラ ベッシュ 2021
Régnié Domaine de la Bêche

レニエの畑は 4ha、土壌は砂を多く含む花崗岩質です。葡萄の平均樹齢は 50 年、栽植密度は 10,000 本/ha です。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗し、ステンレスタンクで発酵させます。熟成はコンクリートタンクで行います。皮の黒い果実、シナモン、ラムレーズンを思わせるアロマがあります。口に含むと非常にフレッシュで、程よい酸がワインにエネルギーを与えています。 ★「アシェット ガイド 2023」1 星

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ/A.O.C. レニエ

葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：コンクリートタンク

品番：FD-013/JAN：4935919960137/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



平均樹齢 50 年の葡萄を使用
クリュ ボージョレの中で、最も女性的なワインを生むと言われる A.O.C.
フローラルなアロマとエレガントな口当たりが楽しめます

フルーリー 2021
Fleurie

クリュ ボージョレの中でも最も女性的とされるのがフルーリーです。畑の土壌は花崗岩、葡萄の樹齢は約 50 年、栽植密度は 10,000 本/ha です。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗し、ステンレスタンクで発酵させます。熟成はコンクリートタンクで行います。スマイレヤバラを思わせるフローラルなアロマにカシスを思わせる果実の豊かなアロマがあります。ベルベットのようにしなやかでエレガントな口当たりです。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ/A.O.C. フルーリー

葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：コンクリートタンク

品番：FD-014/JAN：4935919960144/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

クリュ デュ ボージョレの樹齢約 70 年のガメイで仕込みます



ブルゴーニュ ガメイ 2021
Bourgogne Gamay

2011 年に承認された A.O.C.で、クリュ デュ ボージョレのエリアで産する葡萄のみを使用することが認められています。畑の土壌は花崗岩質です。葡萄は 70 年の高樹齢、栽植密度は 10,000 本/ha です。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗した後、ステンレスタンクで発酵させます。その後、オーク樽で 9 ヶ月熟成させます。赤や黒の果実の豊かなアロマが広がります。数年間の熟成を経るとアロマには次第にスパイスやブルーンの要素が出てきます。ポリウムがあり肉厚で生き生きとした口当たりがあります。若いうちはパワフルですが、時を経ると共にタンニンはソフトでシルキーになります。



【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ボージョレ/A.O.C. ブルゴーニュ ガメイ

葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：オーク樽で 9 ヶ月

品番：FD-012/JAN：4935919960120/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

シャトーヌフ デュ パプのトップ生産者が
「グルナッシュにとって南ローヌこそが最高の土地」という信念から造った
素晴らしい品質のヴァン ド ペイ

DOMAINE
**ANDRÉ
BRUNEL**

アンドレ ブルネル



(写真) オーナーのファブリス ブルネル

「2021VT は、霜害により半分以下の生産量となりましたが、品質にはとても満足しています。フルーティで親しみ易さを持ちつつ、とても良い集約感もあるよね」
—ファブリスのコメント(2023年5月現地視察にて)—

**ヴァン ド ペイ ド メディテラネ
ルージュ グルナッシュ 2021**

Vin de Pays de Méditerranée Rouge Grenache

シャトーヌフ デュ パプのトップ生産者による、ジューシーな果実味とスパイシーな味わいの見事なグルナッシュです。基本的にはグルナッシュ主体で他の品種をブレンドして仕込みますが、この2021VTはグルナッシュ100%で造りました。ラズベリーやスパイスの風味。ミネラルやチェリーの風味があり、良質で出しゃばらない酸があります。収穫量は規定の上限の半分の45hL/haまで抑えています。100%除梗し、軽く破碎します。タンクで発酵させ、3週間醸しをします。デレスタージュとルモンタージュします。ステンレスタンクで6ヶ月熟成させます。清澄せず、軽くろ過します。先代のアンドレが「グルナッシュはさまざまな土地で育ちますが、自分は南ローヌこそが最高の土地だと思えます。だからこのワインをグルナッシュで造りました」と語っていた自信作です。

【赤・ミディアムボディ】<スクリューキャップ><Alc. 14.5%>
国/地域等：フランス/I.G.P. メディテラネ 生産者：アンドレ ブルネル
葡萄品種：グルナッシュ100% 熟成：ステンレスタンクで6ヶ月
品番：FC-639/JAN：4935919316392/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)





今回取り扱いを始めたワインは 2 種類で、どちらもシャルドネからの白ワインです。「ブルゴーニュ シャルドネ 2022 (FC-991)」は平均樹齢 30 年で、複数区画の葡萄を使用しています。「リュリー ブラン ヴィエイユ ヴィーニュ アン ヴァロ 2021 (FC-992)」は、単一畑「アンヴァロ」の平均樹齢 45 年の古木で仕込むこだわりの 1 本です。

醸造は伝統的な方法で行います。白ワイン用の葡萄はセラーに運んだらすぐに空気圧プレスで压榨します。果汁をステンレスタンクに入れ 24 時間低温で澱下げをします。その後、温度コントロールしたステンレスタンクで発酵させます。キュヴェによっては樽で発酵させるものもあります。熟成期間は 9~12 ヶ月、キュヴェによってステンレスタンク、または樽を使います。軽くフィルターをかけてからボトルリングします。



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飲し、
品質の高さから取り扱いを始めました

DOMAINE GAULT

ドメヌ ゴー

コート シャロネーズのバリゼイ (Barizey) に拠点を置く家族経営のドメヌです。現在、メルキュレ、リュリー、ジヴリ、ブーズロンに合計で 27ha の畑を所有しています。オーナーのセバスティアン・ゴと彼のチームによって厳しく、綿密に畑を管理しています。

収量を制限して品質の高い葡萄を得るため、芽掻き、グリーンハーベストを行います。また畑に草を植えることで地中での競争が促され、根が深く伸びるようにしています。葡萄がしっかりと完熟するように、畑の東側は葉を落とし日光が当たるようにしています。収穫は畑で選別しながらすべて手摘みで行います。セラーに運んだ後、さらに選果テーブルで厳しく選別し、ベストな葡萄だけを残します。

このオペレーションはリュリとシャニーという 2 つの村に分かれており、485ha のうち 81ha が 1 級畑に格付けされている。生産量は赤 1 に対して白 2 の割合で、赤ワインに大きな関心が寄せられた時期もあったものの、今では歴史的な位置づけが勝ったかたちになっている。白は軽くフレッシュで飲みやすく、ほとんどが 3、4 年のうちに飲むように造られている。もちろん優秀なドメヌが造る最高レベルのものをもっと長命だが、熟成を長くすることで若々しい魅力が失われるリスクに見合うものが得られるかどうか。白ワイン用の最高の畑は、ソーヌ川流域平原を前に見て東または南東を向いている。(後略)

『ブルゴーニュワイン大全』における「リュリ Rully」についてのジャスパー モリス MW のコメント

NEW



近年のブルゴーニュワインへの需要の高まりと、大幅な収量減が続いたことにより、この価格帯の AC ブルゴーニュを探すのが難しくなっています

平均樹齢 30 年の葡萄を使用する シンプルながら味わい深いスタンダード

ブルゴーニュ シャルドネ 2022

Bourgogne Chardonnay

複数の区画の葡萄から造られています。土壌は粘土石灰質、南西または南東向き、平均樹齢は 30 年です。収穫は手摘みで行います。セラーに運ばれた葡萄はすぐに空気圧プレスで低圧でゆっくりと圧搾します。発酵は温度コントロールしたステンレスタンクで行います。綺麗な澱と共に 6~9 ヶ月熟成させます。その後、軽くフィルターをかけてボトリングします。レモンやグレープフルーツを思わせる柑橘系のアロマとフレーバーが広がります。非常にフレッシュでスムーズな口当たりがあり、心地よい余韻が感じられます。



【白・辛口】 <Aic. 13%> 国/地域等：フランス/A.O.C.ブルゴーニュ

葡萄品種：シャルドネ

熟成：ステンレスタンクで 6~9 ヶ月

品番：FC-991/JAN：4935919319911/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)

NEW

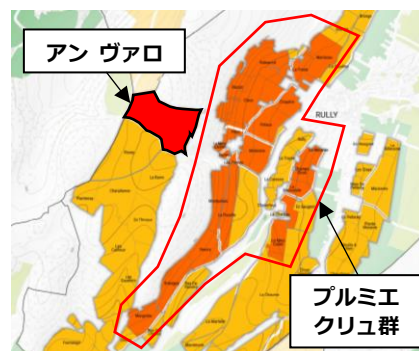


単一畑「アン ヴァロ」の平均樹齢 45 年の葡萄を使用 新鮮な黄色の果実の風味が広がります

リュリー ブラン ヴィエイユ ヴィーニュ アン ヴァロ 2021

Rully Blanc Vieilles Vignes En Varot

「アン ヴァロ」と呼ばれる区画の葡萄から造られています。ジャスパー モリス MW は著書『ブルゴーニュワイン大全』で、「高いところにあるが、丘の頂きによって北風から守られており、それでいて朝夕の日照にも恵まれている」とコメントしています。土壌は粘土石灰質、平均樹齢は 45 年、南向きの畑です。収穫は手摘みで行います。セラーに運ばれた葡萄はすぐに空気圧プレスで低圧でゆっくりと圧搾します。発酵は全体の 40%をステンレスタンク、60%をオーク樽（新樽比率 25%）で行います。熟成は約 9 ヶ月行います。白い花や新鮮な黄色の果実のアロマとフレーバーが広がります。フレッシュであると同時にふくよかな口当たりがあります。持続性があり、非常に長い余韻が感じられます。



【白・辛口】 <Aic. 13%> 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.リュリー 葡萄品種：シャルドネ

熟成：40%をステンレスタンク、60%をオーク樽で約 9 ヶ月

品番：FC-992/JAN：4935919319928/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

新入荷

モーゼルの個人生産者のワインを
この価格で探すのは本当に難しいですが
品質にも納得の生産者を見つけました！

WEINGUT JAN BOLLIG

ヴァイングート ヤン ボリッヒ



ヤン ボリッヒはオサン モンツェル村に位置する家族経営の小さなヴァイングートです。現当主のヤン ボリッヒはまだ 23 歳ですが、2019 年に叔父からワイン造りを引き継いでいます。ヤン ボリッヒは 16 歳から 3 年間にわたり、トリーア国立醸造所（グートアヴェルスバッハ/2020 年に民営化）で研修を行った後、パートクロイツナッハの学校で醸造技術を学びました。その後、さらに勉学を続け醸造学の学士を取得しています。

彼は、自然の中で働くことが大好きで、子供の頃から家族や叔父と一緒に畑やセラーでワイン造りの仕事を手伝っており、叔父のヴァイングートを受け継ぐことが夢でした。



ヤン ボリッヒは現在、ケステン、オサン モンツェルと、ブラウネベルクにほんのわずかに所有する区画を合わせて、合計で 2.5 ヘクタールの自家畑を所有しています。また 2022 年からは、ケステン村のトーマス バルテンが所有する畑の一部を賃貸契約し、葡萄栽培を行っています。栽培品種はリースリングが 50%、残りはヴァイスブルグンダー、グラウブルグンダー、シュペートブルグンダー、ドルンフェルダー、ゴールドムスカテラーです。

畑の多くはモーゼル渓谷を見渡すことができる急斜面に位置しています。土壌はモーゼルの大部分を占める灰色粘板岩（スレート）です。粘板岩に蓄積された熱が畑に反射し、葡萄は理想的な状態で熟すことができます。しっかりと熟した葡萄から、モーゼルらしい高品質のワインを造ることを目指しています。自然環境に配慮し、除草剤、殺虫剤の使用は最低限に抑えています。

ワインは主に、3ヶ所の畑の葡萄から造られています。

- | | |
|--------------------------------------|-------------|
| - Osanner Rosenberg (オーザナー ローゼンベルク) | 平均樹齢：30~35年 |
| - Monzeler Kätzchen (モンツェラー カッツェン) | 平均樹齢：15年 |
| - Kestener Herrenberg (ケステナー ヘレンベルク) | 平均樹齢：10~30年 |

発酵、熟成はともにステンレスタンク（500L~3000L）で行います。収穫した葡萄は区画ごとに別々に醸造します。発酵が終わった後、それぞれのタンクからブレンドします。彼の造るワインはフルーティかつフレッシュな味わいで、アルコール度数は控えめで、誰もが楽しめるようなスタイルに仕上げられています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 11 月時点のものです。

＼ NEW ＼



ヤン ボリッヒが造る唯一の辛口リースリング モーゼルワインの典型的な味わいが感じられます

フォン シーファー リースリング クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2022

Vom Schiefer Riesling Qualitätswein Trocken

<スクリュューキャップ>

健全に熟したリースリングで造る、辛口の白ワインです。熟した果実味はエレガントで調和がとれています。余韻にはクラシカルなモーゼラらしいかすかに塩っぱいミネラルが感じられます。畑はオサン モンツェル、ケステンに分かれており、そのほとんどが日当たりの良い急斜面に位置しています。土壌は灰色粘板岩です。粘板岩に蓄積された熱が畑に反射し、葡萄はしっかりと熟することが出来ます。また、自然環境に配慮し、除草剤、殺虫剤の使用は最小限に抑えています。収穫した葡萄はステンレスタンクで14度から16度に温度コントロールしながら8~10週間発酵させます。熟成は綺麗な澱と共に同じステンレスタンクで3~4ヶ月行います。



【白・辛口】 <Alc. 12.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 残糖：6.3 g/L 酸度：6.8 g/L

熟成：澱と共にステンレスタンクで3~4ヶ月

品番：KA-818/JAN：4935919198189/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)

＼ NEW ＼



通常のクヴァリテーツヴァインよりも格上の1本 フルーティかつフレッシュな甘口ワイン

リースリング ホッホゲヴェックス クヴァリテーツヴァイン 2022

Riesling Hochgewächs Qualitätswein

<スクリュューキャップ>

「ホッホゲヴェックス」は、より厳しい条件をクリアしたモーゼルのリースリングにのみ認められる呼称です。フルーティでフレッシュな甘口のスタイルに仕上げられたリースリングです。リースリングらしい白桃やハチミツを思わせるアロマが心地よく広がります。自然な果実の甘さの奥からしっかりとした酸が感じられます。畑はオサン モンツェル、ケステンに分かれており、そのほとんどが日当たりの良い急斜面に位置しています。土壌は灰色粘板岩です。粘板岩に蓄積された熱が畑に反射し、葡萄はしっかりと熟することが出来ます。また、自然環境に配慮し、除草剤、殺虫剤の使用は最小限に抑えています。収穫した葡萄はステンレスタンクで14度から16度に温度コントロールしながら4~6週間発酵させます。熟成は綺麗な澱と共に同じステンレスタンクで3~4ヶ月行います。

【白・甘口】 <Alc. 10.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 残糖：62.2 g/L 酸度：6.1g/L

熟成：澱と共にステンレスタンクで3~4ヶ月

品番：KA-819/JAN：4935919198196/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



ROBERT KÖNIG

ヴァイングート ロベルト ケーニツヒ

ドイツ最高峰のシュペートブルグンダーを生む銘醸地「アスマンスハウゼン」 26歳の若手フィリップが表現する特別なテロワール 今年3月に現地訪問致しました

ヴァイングート ロベルト ケーニツヒは、シュペートブルグンダーを得意とする家族経営の小規模生産者です。ケーニツヒ家は、ラインガウで1704年から葡萄栽培を行ってきました。1980年、ロベルト ケーニツヒとその息子のロベルト ケーニツヒ Jr. の代にワイン専業になりました。ロベルト ケーニツヒ Jr. の代には、シュペートブルグンダーのスペシャリストとして評価されるまでに至ります。しかし、2015年にロベルトが亡くなり、彼の息子のフィリップが、弱冠20歳にしてヴァイングートを引き継ぐことになりました。フィリップは幼い頃から父の手伝いをしていて、シュペートブルグンダーからどのようにワインが出来るのかを見て学んでいました。ガイゼンハイム大学で栽培と醸造を学び、家族のワイン造りの伝統を守りながら、さらに品質を高めようと努力を続けています。



現在、ロベルト ケーニツヒでは、アスマンスハウゼンとリュードスハイムに合計8.2haの畑を所有しており、年間約4万本のワインを生産しています。畑は周辺を森に囲まれた理想的な場所に位置し、全体の80%が険しい急斜面、20%が斜面にあるため、畑仕事の多くは手作業で行われます。栽培する品種は85%がシュペートブルグンダーで、残りの15%はリースリング、ヴァイスブルグンダー等です。葡萄の平均樹齢は25年で、樹齢30年以上の区画も数多くあります。効率的な畑作業のために一部、植え替えも行っていますが、樹齢の古い葡萄は品質の面で優れているため、出来るだけ残すようにしています。収量は20~45hL/haですが、2020年と2021年はさらに収量が低くなりました。**赤ワインを中心に生産しており、特にシュペートブルグンダーに注力しています。**収量を低く抑え、収穫の際は何度も厳しく選別を行います。醸造工程も細心の注意を払い、個性豊かで、長期熟成のポテンシャルを持つワインを生産しています。その品質の高さが認められ、現在ではドイツ国内だけでなく、アメリカ、ヨーロッパ、アジア各国に輸出されています。「ブルゴーニュにインスパイアされましたが、ブルゴーニュのようなピノ ノワールを目指しているわけではなく、ドイツにしかできないパワーとエレガントさを兼ね備えたワインを目指しています。完熟しすぎないように注意し、アルコール度数が12~13%になるように意図的に収穫を調整しています」とフィリップは話してくれました。



地下1階の白ワイン用のセラー



地下2階の赤ワイン用のセラー
2022VTが熟成中でした



60年使用している、とても古い樽

アスマンスハウゼン ヘレンベルクの畑



↑ヘレンベルクの樹齢約 50 年のピノ ノワール。

←3月の現地訪問でヘレンベルクの畑を見学。想像以上に険しい急斜面で、畑作業が大変なことを実感。

ラインガウは白ワインが生産量の 80%を占める地域ですが、アスマンスハウゼンは、歴史的に赤ワインの銘醸地として知られています。「この畑は昔、ブルゴーニュの修道士が来て、葡萄を植えた畑です。第一次世界大戦から第二次世界大戦の頃には、**ロマネ コンティよりも優れていると言われるくらい名声があるエリア**でした。そのこともあって、私たちはシュペートブルグンダーに注力しています。私の父は、このアスマンスハウゼンの中でも、最高のシュペートブルグンダーの造り手として知られていました」とフィリップは話してくれました。ラインガウでのシュペートブルグンダーの栽培は 900 年近く続いているとされており、アスマンスハウゼンのヘレンベルクでは、少なくとも 1470 年頃にはすでに栽培されていたという記録が残っています。ちなみに、ヘレンベルクという名は、ラインガウの方言で急斜面や急な坂道を意味する「Halde (ハルデ)」という言葉に由来しており、実際に、ラインガウの中で最も険しい斜面のひとつとされています。

ライン川は元々まっすぐに流れていましたが、地殻変動によりプレートが動き、川の流れが蛇行するようになり、現在のような流れになりました。その際に地層が変化し、アスマンスハウゼンだけに特徴的な紫色の粘板岩が見られるようになりました。この紫色をした粘板岩が、日中に太陽の熱を蓄え、夜にその熱を放出し畑を温めます。このミクロ気候がワインに影響を与え、独自の丸みと温かさを持つワインを生み出しています。



ヘレンベルクとドラーヒェンシュタインの違い

「2つの畑の違いは土壌の影響が大きいです。ヘレンベルクの紫色の粘板岩土壌は、水はけがよく葡萄の根が深くまで伸びています。土壌が痩せており収量がとても低いです。また、急斜面に広がるヘレンベルクは作業がし辛くその分コストもかかります。ドラーヒェンシュタインはレスとロームで粘性が高く、保水性も高いです。ドラーヒェンシュタインはヘレンベルクほど急な斜面ではなく、比較的作業がし易いです。ヘレンベルク、ドラーヒェンシュタイン共に醸造などの造りは同じですから、違いはテロワールとなります。ちなみに、フランケンタールはヘレンベルクの弟的な存在で、紫色の粘板岩が主体ですが、珪岩の割合も多く、石が多く痩せた土壌から素晴らしいピュアなワインを生み出します」とフィリップは話してくれました。

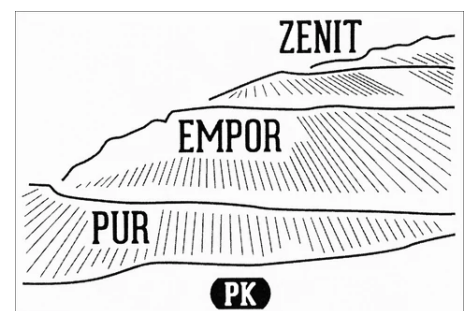
フィリップの哲学を体現する独自の品質分類

フィリップは、ワイン造りの哲学として、「その土地ならではの味わいを持つワインを造りたい」と考えています。また、シチュエーションによって、その時に飲むワインは異なるため、そうした場面でどのワインを選ぶべきかが分かりやすいように、2017VT から、畑名入りのワインについては、3つのレベルに分けてリリースしています。どのレベルのワインも、その土地ならではの味わい、畑の特徴による味わいが感じられるようになっています。

○ZENIT (ツェニット) : 「ZENIT」は頂点という意味があり、ロベルト ケーニツヒが造る最高のワインを知っていただくための最上級ワインです。樹齢 50 年以上の古い葡萄を使用しています。フィリップは、「将来的には世界最高のワインにしたいと思っています」とその意気込みを語ります。

○EMPOR (エンパー) : 斜面中腹の最も日当たりの良い区画の葡萄を使用したワインです。高品質で手に取りやすい価格帯で、コストパフォーマンスに優れています。「食事とともにでも、単体でも楽しめます。エントリークラスのブアーよりパワフルで果実味がありますが、樽熟成による複雑さもあります。私は、エンパーについて説明するときは、ブアーより熟して丸みがあると云っています」とフィリップは話してくれました。

○PUR (プアー) : 斜面下部や斜面の麓からの葡萄を使用したワインです。ライトでスムーズな味わいで、複雑すぎず、多くの説明を必要としない気軽に楽しめるワインです。フィリップは、「良いワインというのは、あまり多くの説明がなくても飲めるものだと思いますが、このプアーがまさしくそういったワインです」と話しています。





銘醸地アスマンスハウゼンを代表する歴史的なクリュ「ヘレンベルク」

ロベルト ケーニツヒを代表するシュペートブルグンダーが再入荷しました！



アスマンスハウゼン ヘレンベルク シュペートブルグンダー エンプアー クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2020 Assmannshausen Höllenberg Spätburgunder Empor Qualitätswein Trocken

アスマンスハウゼンの銘醸畑、「ヘレンベルク」のテロワールを表現した上級キュヴェ「エンプアー」です。ヘレンベルクの標高は 180m、ラインガウの中で最も険しい斜面のひとつです。風化した紫色の千枚岩スレートの土壌が日中に太陽の熱を蓄え、夜にその熱を放出します。この暖かいマイクロクリマのおかげで、丸みと温かみを持つワインになります。カシスやチェリー、ブラックベリーの鮮やかなアロマに樽由来のバニラやスパイスのニュアンスが混ざります。ヘレンベルクらしい集約のある豊かな果実味とパワーが感じられます。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。100%除梗し、発酵と醸しは約 10 日間行います。発酵後に压榨し、225L のバリック（新樽でない）で 18 ヶ月、綺麗な澱と共に熟成させます。熟成後、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】 <Alc. 13.0%> <スクリュューキャップ>
国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：ピノ ノワール 100%
熟成：バリックで 18 ヶ月 残糖：0.2g/L 酸度：5.6g/L
品番：KA-825 / JAN：4935919198257 / 容量：750ml

¥5,060(本体価格¥4,600)

フランケンタールから、最上級クラス「ツェニット」が待望の新入荷

アスマンスハウゼン フランケンタール シュペートブルグンダー ツェニット クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2020 Assmannshausen Frankenthal Spätburgunder Zenit Qualitätswein Trocken

限定 150 本

フランケンタールのテロワールを表現した最上級キュヴェ「ツェニット」です。フランケンタールはヘレンベルクの弟的な存在でこちらも急斜面です。紫色のスレートが主体ですが、珪岩の割合も多く、石が多く痩せた土壌から素晴らしくピュアなシュペートブルグンダーを生み出します。冷涼なニュアンスを感じる味わいを持っています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄は一部を除梗し、発酵と醸しは約 14 日間行います。発酵後に压榨し、綺麗な澱と共に 18 ヶ月、225L のバリック（主にフランス産、主に新樽）で熟成させます。熟成後、フィルターをかけずにボトリングします。レッドベリーに樽のバニラが混ざる少しスモーキーなアロマがあります。口に含むとラズベリーやハーブのフレーバーが広がり、力強いタンニンも感じられます。心地よい樽の要素と共に少しビターなアーモンドを感じる余韻があります。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：ドイツ/ラインガウ
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：バリック（主に新樽）で 18 ヶ月
残糖：0.3g/L 酸度：6.0g/L
品番：KA-827 / JAN：4935919198271 / 容量：750ml

¥9,680(本体価格¥8,800)



アスマンスハウゼン フランケンタール シュペートブルグンダー プアー クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2019 Assmannshausen Frankenthal Spätburgunder Pur Qualitätswein Trocken

2019VT
限定 120 本

フランケンタールのテロワールを表現したエントリークラスの「プアー」です。発酵と醸しは約 8 日間行います。発酵後に压榨し、綺麗な澱と共に 10 ヶ月、1,200L の大樽で熟成させます。熟成後、軽ろ過して瓶詰めします。フレッシュなベリー系の果実のアロマにかすかにスパイスが混ざっています。口に含むとチェリーのようなフレーバーが広がり、とてもしなやかなタンニンが心地よく感じられます。

【赤・フルボディ】 <スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ラインガウ
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：1200L の大樽で 10 ヶ月
【2019VT】 残糖：0.5g/L 酸度：5.6g/L <Alc. 12.5%>
品番：KA-776 / JAN：4935919197762 / 容量：750ml
【2020VT】 残糖：0.2g/L 酸度：5.7g/L <Alc. 12.5%>
品番：KA-824 / JAN：4935919198240 / 容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

¥3,630(本体価格¥3,300)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 11 月時点のものです。

リューデスハイムの銘醸畑“ドラヘンシュタイン”から
最上級クラス「ツェニット」が待望の新入荷
非常に強いアロマを生む特別なテロワールを表現しています

NEW

リューデスハイム ドラヘンシュタイン シュペートブルグンダー
ツェニット クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2020
Assmannshausen Frankenthal Spätburgunder Zenit Qualitätswein Trocken

ドラヘンシュタインのテロワールを表現した最上級キュヴェ「ツェニット」です。毎年 3 樽~4 樽 (約 1000 本) しか生産されていません。「ドラヘンシュタイン」の土壌は表土が黄土 (レス) とローム、下層土に珪岩を豊富に含みます。この畑はロベルト ケーニッヒの持つ畑の中でも最も暖かく、朝から夕方まで日当たりが良い場所です。昔からこの場所は最初に収穫を行います。収穫した葡萄は一部を除梗し、発酵と醸しは約 14 日間行います。発酵後に圧搾し、綺麗な澱と共に 18 ヶ月、225L のバリックの新樽で熟成させます。熟成後、フィルターをかけずにボトリングします。ブラックベリーの新鮮なアロマに樽由来のバニラの要素が感じられます。口に含むとダークフルーツのフレーバーがあり、果実味とスパイスがバランス良く調和しています。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国/地域等: ドイツ/ラインガウ
葡萄品種: ピノ ノワール 100% 熟成: バリック (新樽) で 18 ヶ月
残糖: 0.3g/L 酸度: 5.5g/L

品番: KA-826 / JAN: 4935919198264 / 容量: 750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)

リューデスハイム ドラヘンシュタイン シュペートブルグンダー
エンプアー クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2019
Rüdesheim Drachenstein Spätburgunder Empor Qualitätswein Trocken

ドラヘンシュタインのテロワールを表現した上級キュヴェ「エンプアー」です。ダークチェリーを思わせるアロマに加え、樽からくるバニラやチョコレートのニュアンスが感じられます。口に含むと集約のあるベリー、洗練されたタンニン、ミネラルが感じられます。非常に複雑でありながらバランスが良く、豊かなフレーバーに満ちています。100%除梗し、発酵と醸しは約 14 日間行います。発酵後に圧搾し、綺麗な澱と共に 18 ヶ月間、225L のバリック (新樽ではない) で熟成させます。熟成後、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】 <Alc. 13.0%> <スクリューキャップ>
国/地域等: ドイツ/ラインガウ 葡萄品種: ピノ ノワール 100%
熟成: バリックで 18 ヶ月 残糖: 0.1g/L 酸度: 5.4g/L

品番: KA-722 / JAN: 4935919197229 / 容量: 750ml

¥3,740(本体価格¥3,400)

リューデスハイム ドラヘンシュタイン シュペートブルグンダー
プアー クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2019
Rüdesheim Drachenstein Spätburgunder Pur Qualitätswein Trocken

ドラヘンシュタインのテロワールを表現したエントリークラスの「プアー」です。皮の黒い果実、チェリージャム、ハーブ、樽からのチョコレートのニュアンスを感じるアロマがあります。口に含むとアロマと同じダークチョコレートの要素、ミネラルが感じられます。素晴らしくパワフルで、少し熟成させるとさらに素晴らしくなります。100%除梗し発酵と醸しは約 8 日間行います。発酵後に圧搾し、1200L の大樽できれいな澱と共に 10 ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 12.5%> <スクリューキャップ>
国/地域等: ドイツ/ラインガウ 葡萄品種: ピノ ノワール 100%
熟成: 1200L の大樽で 10 ヶ月 残糖: 0.1g/L 酸度: 5.4g/L

品番: KA-720 / JAN: 4935919197205 / 容量: 750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

カール エルベスを代表する「ヴェルツガルテン」より 極上のアウスレーゼ 2種類が新入荷しました！



NEW!!

NEW!!

ユルツィガー ヴェルツガルテン リースリング アウスレーゼ 2014 Ürziger Würzgarten Riesling Auslese

ユルツィヒ村の銘醸畑「ヴェルツガルテン（スパイスの庭）」からのワインです。貴腐葡萄を75%使用した特別なアウスレーゼです。非常に濃い色合いで、熟成によって複雑さが増しています。フレッシュな酸はありますが、柔らかく、深みある味わいを楽しめます。近年、雑誌評価が一流生産者と遜色のないほどに上がっているエルベスですが、バックヴィンテージの品質も実に見事であることが実感できる貴重な1本です。

★「ラインラントファルツ州品評会」
金賞

白・甘口 <Alc. 8.5%>
国/地域等：ドイツ/モーゼル
葡萄品種：リースリング
残糖：103.0 g/L 酸度：8.9g/L
品番：KA-817/容量：750ml
JAN：4935919198172
¥4,950(本体価格¥4,500)



ラベルデザインが新しくなり、より高級感が増しました！

ユルツィガー ヴェルツガルテン リースリング アウスレーゼ ☆☆☆ 2019 Ürziger Würzgarten Riesling Auslese ☆☆☆

ユルツィヒ村の銘醸畑「ヴェルツガルテン（スパイスの庭）」からのワインです。カール エルベスでは、特に優れたワインに☆をつけることで、通常のキュヴェとは区別しています。中でも☆☆☆（3ツ星/スリースター）は最上級品です。現地で試飲した弊社スタッフは、「飛びぬけて素晴らしい品質」とコメントしています。高い糖度に負けない、見事な酸があります。

★「ラインラントファルツ州品評会」
金賞

白・極甘口 <Alc. 8.5%>
国/地域等：ドイツ/モーゼル
葡萄品種：リースリング
残糖：124.1 g/L 酸度：8.7g/L
品番：KA-816/容量：750ml
JAN：4935919198165
¥9,350(本体価格¥8,500)

ヴァイングート カール エルベス

WEINGUT KARL ERBES

ムルツィヒ村を代表する生産者
38年にわたり日本で愛され続けています



ヴァイングート カール エルベスは、1967年にカールによって設立された小規模なヴァイングートです。エルベス家は代々ムルツィヒ村に住む家系で、現在、カールの息子で2代目のシュテファンによって運営されています。弊社が初めてカール エルベスを訪問したのは1985年です。当時カールとアリス夫妻でワイン造りを行っており、息子のシュテファンが加わったばかりの頃でした。そして、品質の高さと魅力的な価格に驚き、1984VTから取り扱いをスタートしました。当時から彼らのワインは日本市場でも受け入れられ、38年経った現在でも弊社のドイツワインを語る上で欠かせない存在であり続けています。

ワイナリーを創設したカールは、凄腕のワインメーカーとして名を馳せた人物で、1960年代から1970年代の間に、同時に7つのVDP生産者のワインメーカーをしていました。また、他のベルンカステラーリングのメンバーを含む生産者も担当しており、有名なクリストフェル ベレスでも、1997年までの30年間ほどをワインメーカーとして務めるなど、その手腕は高く評価されました。カールは、2002年に息子のシュテファンにヴァイングートの運営を任せ、一線を退きます。このように、ワイナリーの礎を築き、ワインメーカーとしても活躍したカールですが、2022年5月31日に惜しまれながらこの世を去りました。カールはシュテファンに引き継いだ後も、弊社が現地訪問するたびに必ず顔をだし、私たちを歓迎してくれました。時にはテーブルを囲み一緒に食事や談笑をすることもあり、久々に家族の元へ帰ってきたような気持ちにさせてくれる存在でした。



エルベス家が所有するヴェルツガルテンの畑
2000年現地訪問にて撮影

カールが引退して20年が経ちますが、ワイナリーを引き継いだシュテファンは、偉大なる父の造り上げたワインの品質をさらに向上させ続けており、その見事なワインの出来栄は、まさに「リースリングの芸術品」だと確信させられるほどです。近年、ワインガイドでの評価も軒並み高く、「ヴィヌム 2022」で3.5星、「アイヒェルマン 2021」で4星、「ゴエミヨ 2020」で3房。また、ヒュー ジョンソン「ポケット ワインブック 2019」ではムルツィヒの優良生産者として紹介されています。2012年のラインラントファルツ州品評会で「特別荣誉賞」を受賞し、2年に1度開催される「プロリースリング」で、2011、2013年と2年連続して「醸造者賞」を受賞するなど、ムルツィガー ヴェルツガルテンを代表する生産者として広く知られています。『ワイン アドヴォケート』の2022年12月31日付の記事、「Germany: The 2021 Whites, 2020 Reds and Late Releases - Time To Be Excited」内で、評者のシュテファン ラインハルトはエルベスについて「ひそかにますます良くなっている生産者」のひとつとして取り上げています。

個性的な赤色粘板岩から生み出される アロマティックで桃を思わせる個性的なリースリング

ヴェルツガルテンは「薬草/スパイスの庭」という意味で、ムルツィヒ村に特徴的な赤色粘板岩により、葡萄にスパイシーさや個性的な風味を与えられていると言われています。およそ3億年前に東部にあるヴィットリヒ村周辺で火山が噴火し、鉄分を多く含む赤色の火山礫（ロートリンゲン）がムルツィヒ村にもたらされることになりました。火山礫は雨で流されていきましたが、鉄分を含むミネラル成分がもともとの粘板岩（青・灰色）に移り、赤色粘板岩が生まれました。ラインヘッセンのニアシュタイン村やナーエのトライゼン村、モーゼルではムルツィヒとエルデン村のトレブヒェンとプレラートにしかほとんど見ることが出来ない特殊な岩石です。ムルツィガー ヴェルツガルテンからエルデナー トレブヒェンに向かって行くにつれて赤色が薄くなり、隣のレスニッヒャー フェルスターライになると全て青色の粘板岩になります。



この断崖絶壁のような畑は、勾配は約70%（傾斜角約35度）と非常に急で、機械が入ることも出来ません。畑仕事が非常に困難なため、引退してしまう人もいます。スレート土壌で足場が悪いため、支柱に掴まり、ビュッテと呼ばれる収穫用の桶を背負いながら、横に移動し葡萄を摘み取る作業は大変な重労働だと想像できます。カール エルベスのワインを輸入し始めて38年が経ちますが、ヴェルツガルテンの畑を訪れる度に、「労働に対して世界一安いワインだ」と思わずにはられません。

薔薇のアロマを持つ葡萄、「ルケ」の生産者ルカ フェラリスより
赤と白のこだわりの上級キュヴェが新入荷しました！



単一畑「カステレット ディ モンテマーニョ」の葡萄で造る1本
ルケが持つ華やかさが際立つモダンな味わいです

カステレット ディ モンテマーニョ
ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート
リゼルヴァ 2020

Castelletto di Montemagno Ruche di Castagnole Monferrato Riserva

単一畑「カステレット ディ モンテマーニョ」
のワインで、上級品にあたるリゼルヴァです。「リゼ
ルヴァ」あるいは畑名を表記するためには、最低熟
成期間は24ヶ月、その内の12ヶ月は樽で熟成させ
る必要があります。この畑のルケは、小粒で色鮮や
かな実をつけます。オーナーのルカが大好きなワイ
ンで、「2017VTをリリースした際には、4,000本が
わずか1ヶ月で完売しました」と話してくれました。
2020VTは6,000本生産されました。



輝きのあるルビーレッドの色合い。バラの花びらやさくらんぼのジャムを思わせるアロマに心
地良いスパイスのニュアンスが混ざっています。口に含むと非常にフレッシュ、果実味と調和し
た樽の要素が感じられます。畑の標高は260mで、石灰質のマールと粘土を多く含む土壌です。
温度コントロールされたロータリーファーメンター（回転式発酵槽）で25日間発酵させます。
マロラクティック発酵と熟成は500Lのトノーで行います。樽での熟成期間は12ヶ月です。ボ
トリング後、さらに12ヶ月瓶熟させてからリリースします。

赤・フルボディ <Alc. 16%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ
D.O.C.G.ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート
葡萄品種：ルケ 100% 熟成：500Lのトノーで12ヶ月
品番：IA-031/JAN：4935919940313/容量：750ml **¥4,400**(本体価格¥4,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年11月時点のものです。

『ファルスタッフ』誌で「ピエモンテ ヴァイス トロフィー2023」を受賞！ コンドリュエを彷彿とさせるスタイルのヴィオニエ

falstaff
PIEMONT WEISS TROPHY
2023

FERRARIS AGRICOLA
Castagnole Monferrato (AT)

has been awarded
90 POINTS
for the wine
BISOU VIOGNIER PIEMONTE DOC 2020

FERRARIS AGRICOLA

ピエモンテにヴィオニエを植えたパイオニアが造る上級キュヴェ
樽で発酵、熟成させた濃密なスタイルが楽しめます

ビズ ピエモンテ ヴィオニエ 2020 Bisou Piemonte Viognier

「ビズ (Bisou)」とはキスの意味で、頬と頬を合わせて「チュッ」と音を立てる挨拶のこと。ルカの妻のキアラが子供の頃、両親から「ビズ」という愛称で呼ばれていたことにちなんでいます。また、このヴィオニエはキアラが好きなワインでもあります。ルカ フェラリスでは2006年に初めてヴィオニエを植え、それ以来この品種のポテンシャルを強く確信しています。スタンダードクラスの「センサツィオーニ (I-670)」よりもさらに完熟した葡萄を使用し、コンドリュエを思い起こさせるようなスタイルで、華やかで濃密な味わいに仕上がっています。輝きのある黄金色、洋梨やアプリコット、ライムの花やハチミツを思わせる豊かなアロマが広がります。口当たりはフレッシュかつエレガントですが同時に複雑さや丸みを感じられます。

標高 250m、丘の頂上にある最も日当たりの良い畑のものを使用します。土壌は赤い砂と粘土です。収穫した葡萄は優しく圧搾した後、全体の2/3をステンレスタンクに入れ、約15度に温度コントロールしながら発酵させます。残りの1/3はトノーの新樽で発酵させます。熟成は綺麗な澱と共に12ヶ月、その間バトナージュを行います。ボトリング後、12ヶ月から18ヶ月瓶熟させてからリリースします。

★「ファルスタッフ ピエモンテ ヴァイス トロフィー 2023」受賞/90点

白・辛口 <Alc. 15%> 国/地域等：イタリア/D.O.C.ピエモンテ
葡萄品種：ヴィオニエ 100%
熟成：2/3はステンレスタンク、残りは樽で12ヶ月
品番：IA-030/JAN：4935919940306/容量：750ml **¥4,400**(本体価格¥4,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年11月時点のものです。





VELENOSI
ASCOLI PICENO

— ヴェレノージ —

親の反対を押し切り、20歳のアンジェラと25歳のエルコレによってスタート マルケのトップ生産者になるまでの道のりは、苦勞の連続でした

ワイン造りに身を投じることを、アンジェラの両親もエルコレの両親も反対でした。アンジェラの実家は靴のビジネスを、エルコレの実家は食品関係の仕事をしていました。親たちは自分たちの跡を継いでくれることを希望していましたが、アンジェラ達は、親の決めた道ではなく、自分たちがやりたいと思う分野で成功を取めたいと思っていたのです。2人は抑えきれない情熱と共に1984年にヴェレノージを設立、エルコレは25歳、アンジェラは20歳でした。僅か9haの畑から、3種類のワイン（ロツソ ピチエーノ スペリオレ ブレッチャローロ、ファレーリオ、ヴェレノージ シャルドネ）でのスタートでした。ワイン造りを始めた当初は本当に大変でした。お金も無く、有名な畑を所有している訳でもなく、ワイン造りの家系でもなかったため、自分達で勉強するしかありませんでした。昼間は畑とセラーで働き、夜は懸命にワイン造りの勉強をしました。それから20数年後、その努力が実り、ようやく親たちも認めてくれましたが、長い年月がかかりました。現在は、自家畑を160ha所有、その他に賃貸契約の畑もあります。家族経営のワイナリーとしてはマルケ州で2番目の規模となり世界約55ヶ国に輸出するまでになりましたが、ワインへの情熱は当初と変わりません。

エントリークラスからトップ キュヴェまで全てのワインに同じ労力をかける そうした姿勢が実り、国際的なコンペティションでも高く評価されています

「ガンベロ ロツソ」にてロツジョ デル フィラーレが12年連続、通算では18回、最高評価トレ ビッキエーリを獲得するなど、イタリア国内のワイン評価本では定評を得ていたヴェレノージですが、近年では、国際ワインコンクールでも高い評価を得ています。ベルリン国際ワインコンペティション2019では「Italian winery of the year」に、同コンペティション2020では「Italian white wine winery of the year」に選出されました。ヴェレノージのワインがここまで広く受け入れられた背景には、彼らの哲学があります。それは、生産量が増えてもエントリークラスからトップ キュヴェまで、全てのワインに同じ姿勢で向き合い、同じ労力をかけ、品質の向上に注力しています。



(右) 2020VTのノヴェットロが「Miglior Novello d'Italia (ベスト ノヴェットロ)」に選出。



マルケのワインの発展に大きく貢献してきたアンジェラは、アスコリピチェーノの生産者協会の会長を務めるなど活躍の幅を広げています。ヴェレノージのワインが高い評価を獲得するにつれアスコリピチェーノへの注目も高まっています。フード&ビバレッジ誌やガンベロ ロッソ誌では、表紙を飾るなど様々な場面でその活躍が紹介されています。アンジェラのアスコリピチェーノへ貢献は尽きることなく、ワイン造りを通してこれからも続いていくでしょう。

これまでアスコリピチェーノのワインの発展に尽力してきたヴェレノージですが、新たなプロジェクトとして、2016年にアブルツォ北部のテーラモのコントログエッタに16haの畑を購入し、ワイン造りをスタートしました。マルケで長年培った知識、経験を活かして造る、ヴェレノージのアブルツォワインも既に高い評価を得ています。



ヴィンテージについて — 2023年4月現地訪問より —

2022年は、過去6年で最も暑いヴィンテージでした。春は全く雨が降りませんでしたが、初夏から夏にかけて雨が降ったことで、葡萄は十分な水分をキープしました。収穫時期は2021年よりも18日早く、特にアスコリピチェーノの畑からの葡萄で造る白ワイン（ファレリオとヴェレノージ シャルドネ）はフレッシュさをキープするために通常よりも早く収穫をしました。温暖化の影響で、今後収穫時期はさらに早くなると思います。収穫を早めるだけでなく収量を制限することでも葡萄の熟度にバラツキが無くなり、品質をキープ出来るように対策をしています。以前は1haあたり90hlのところ、現在は70hlまで制限しています。

ヴェレノージが創業当時から造り続ける「赤ワイン」



旧ラベル

現行ラベル

ロッソ ピチェーノ スペリオレ ブレッチャローロ 2020

Rosso Piceno Superiore Brecciarolo

しっかりと深みのある赤色、花や紫色の果実、真っ赤なバラの花びら、その後次第にスパイス、微かなシナモン、コーヒー、タンニンも充分に感じられます。ブレッチャローロは「小さな石」の意味で、1984年にワイン造りを始めた際の畑の名前です。スペリオレが生産されるのは、特別な微気候と土壌を持ったマルケ南部の限られた地域です。ヴェレノージは、スペリオレの可能性と将来性を、注目を集める以前から信じ、上質のワインを造り上げる努力をしてきました。その結果は、このワインの何年も保つしっかりしたボディと、オーク樽での熟成による柔らかく心地よい味わいを感じ取ることが出来ます。畑はオッフィーダとアスコリピチェーノにあります。標高は200~300mで、主に粘土土壌。10月半ばの早朝か夕方に収穫して、小さな箱に入れ、冷却して運びます。除梗して、温度管理とルモンタージュが出来る200hLのステンレスタンクで発酵、20日間醸しを行います。上級キュヴェのロッジョデルフィラーレとルディに使った樽で16ヶ月熟成させます。

- ★「サクラアワード2023」ゴールド
- ★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2023」94点

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/マルケ
D.O.C. ロッソ ピチェーノ

葡萄品種：モンテプルチャーノ 70%、サンジョヴェーゼ 30%

熟成：樽で16ヶ月

品番：I-251/JAN：4935919052511/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年11月時点のものです。

ヴェレノージが創業当時から造り続ける「白ワイン」

以前より、シャルドネの品質に定評があったヴェレノージですが、近年の土着品種を使った白ワインのクオリティも素晴らしい物があります



ファレーリオ 2021 (左)

Falerio ※無くなり次第 2022VT に切り替わります

洋ナシ、熟したメロンやりんご、グレープフルーツキャンディやミント等のハーブの香りがあり、スッキリと切れの良い酸味があります。熟した甘夏や夏みかんの酸味と香りが残ります。フルーティで上品な美味しさのある風味と、まろやかで深いコクのあるワインです。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/マルケ/D.O.C. ファレーリオ

葡萄品種：ペコリーノ、パッセリーナ、トレヴィアーノ

熟成：ステンレスタンク

品番：I-250/JAN：4935919052504/容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)

ヴェレノージ シャルドネ 2021 (右)

Velenosi Chardonnay

輝きのあるクリアな麦わら色、フルーティで花を思わせるフレッシュで繊細なアロマ、とてもバランスのよい風味があります。凝縮された果実味が、さわやかさの中にしっかりとしたコクを与えています。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/マルケ/I.G.P. マルケ

葡萄品種：シャルドネ 熟成：ステンレスタンク

品番：I-276/JAN：4935919052764/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)

今では、ヴェレノージの代名詞となった「ウサギラベル」

コストパフォーマンスの高さだけでなく、印象に残るラベルも魅力です。



ロッソ ピチーノ 2021 Rosso Piceno

【赤・ミディアムボディ】 <13.0%>

国/地域等：イタリア/マルケ

D.O.C. ロッソ ピチーノ

葡萄品種：モンテプルチャーノ、サンジョヴェーゼ

品番：I-597/容量：750ml

JAN：4935919055970

¥1,650(本体価格¥1,500)

スマレなど紫系の花や苺やプラムなど赤い果実の香り、フレッシュで果実味溢れる風味、バランスのとれたタンニンがあります。



モンテプルチャーノ ダブルツォ 2021 Montepulciano d'Abruzzo

【赤・ミディアムボディ】 <13.5%>

国/地域等：イタリア/アブルッツォ

D.O.C. モンテプルチャーノ ダブルツォ

葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%

品番：I-598/容量：750ml

JAN：4935919055987

¥1,650(本体価格¥1,500)

スグリやイチゴ、ラズベリーを思わせる香りがあります。ボリュームのあるフルーティなボディがあり、とてもなめらかな口当たりです。



ヴェレノージ パッセリーナ 2021 Velenosi Passerina

【白・辛口】 <13.5%>

国/地域等：イタリア/マルケ

I.G.P. マルケ

葡萄品種：パッセリーナ 100%

品番：I-550/容量：750ml

JAN：4935919055505

¥2,090(本体価格¥1,900)

控えめで繊細な花の香りや、柑橘類、白い果実や桃、杉の魅力的な香りもあります。凝縮して飲み飽きない果実味にあふれています。



ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ 2021 Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico

【白・辛口】 <12.5%>

国/地域等：イタリア/マルケ

D.O.C. ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ

葡萄品種：ヴェルディッキオ 100%

品番：I-485/容量：750ml

JAN：4935919054850

¥1,980(本体価格¥1,800)

青リンゴや蜂蜜、スパイスを思わせるフルーティなアロマ、ボリュームがあり、バランスがとれています。余韻にかすかな苦味が感じられます。



「ガンベロ ロッソ」にて最高評価「トレ ビッキエーリ」を 18 回獲得
世界に誇るヴェレノージを象徴するキュヴェ

2019VT からエチケットが変更となるため、このラベルの最後のヴィンテージとなります

ロッソ ピチエーノ スペリオーレ ロッジョ デル フィラーレ 2018

Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare

ガンベロ ロッソにおいて 2001VT から 2012VT まで 12 年連続でトレ ビッキエーリを獲得するヴェレノージを象徴するワインです。ベリー系の果実の複雑で広がりのある上品な芳香、しっとりした果実の深い味わいとエレガントな深みのある力強さを持っています。品質が毎年向上している理由のひとつとして、葡萄の樹齢が上がっていることが挙げられます。石灰岩の混じった粘土質土壌。収穫量を抑え、まず畑で選別し、セラーに運んでからさらに選別します。除梗してから、温度管理とルモンタージュが出来るステンレスタンクで発酵させます。醸しは約 28 日間です。フランスのメーカー ベルトミューのバリック（新樽も使用）で 18 ヶ月熟成させます。

★「ガンベロ ロッソ ヴィーニディタリア 2022」3 グラス ★「ピベンダ 2022」5 房

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」97 点

★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2022」トレストッレ オーロ/94 点

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/マルケ/D.O.C. ロッソ ピチエーノ

葡萄品種：モンテプルチャーノ 70%、サンジョヴェーゼ 30%

熟成：フレンチオークのバリックで 18 ヶ月

品番：I-603/JAN：4935919056038/容量：750ml

¥6,050(本体価格¥5,500)

ロッジョと並ぶヴェレノージを象徴するキュヴェ

ルディ 2018

Ludi

ワイン名の「ルディ」とは、ラテン語で「ゲーム、チャレンジ」の意味です。ボトルの絵は、アンリ マティスの絵画「ダンス」を参考にしています。魅惑的なスパイシーで熟した果実の香り、さらにオーク樽からの香りがあります。ソフトでたっぷりとしていて、しっかりとした構成があるため、熟成してさらに良くなります。畑は、標高 200~270m のアスコリ ピチエーノに近い斜面にあります。土壌は石灰岩の混じる粘土質。10 月半ばの早朝か夕方に収穫し、小さなトレイに入れて低温に保ちながらワイナリーへ運びます。除梗してから、温度管理とルモンタージュが出来る 100hL のステンレスタンクで発酵。醸しは 28 日間です。新樽で 18~24 ヶ月熟成させます。

★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2022」トレストッレ オーロ/94 点

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」98 点

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/マルケ/D.O.C.G. オフフィーダ

葡萄品種：モンテプルチャーノ 85%、メルロ 7.5%、カベルネ ソーヴィニヨン 7.5%

熟成：新樽で 18~24 ヶ月

品番：I-313/JAN：4935919053136/容量：750ml

¥6,820(本体価格¥6,200)



ラベルに葡萄の女神を表現した、ヴェレノージの創造性溢れるワイン

エレガントかつリッチでやわらかく、ルディよりも親しみやすい味わいです

ニンファ 2020

Ninfa

「ニンファ」は葡萄の女神を表現しており、ある理想にインスパイアされて造りました。それは生き生きとして魅力に溢れ、大きな将来性を持つ若い女性です。ラベルには、彼女の軽やかなダンス、そして人々をワインに惹きつける彼女の魅力を表現しています。女神から湧き上がる波は、輝きのある色合いと、このワインの香りを表現しています。果肉の厚い果実、ブラックベリーやチェリー、かすかにリコリスや黒鉛、ブラックペッパーやたばこの要素があります。エレガントで持続性のあるアロマです。温かみがあり、エレガントかつリッチでインパクトのある口当たりです。洗練されたソフトで丸みのあるタンニンが感じられます。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」99 点 ★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2023」3 星/91 点

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/マルケ/I.G.P. マルケ

葡萄品種：モンテプルチャーノ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、シラー

熟成：300L のフレンチオーク樽 18~24 ヶ月

品番：I-939/JAN：4935919059398/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 11 月時点のものです。

アブルッツォで造る、モンテプルチャーノのトップ キュヴェ

専用の布製の袋入りで、繁忙期のギフト需要にも活躍する1本です。

ヴェルソ セーラ モンテプルチャーノ
ダブルッツォ コッリーネ テラマーネ 2020
Verso Sera Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane

畑は D.O.C.G.コッリーネ テラマーネのコントログエツァに位置し、標高260m、シルト、粘土、砂利を含む土壌です。収穫は10月中旬に手摘みで行います。セラーに運び除梗した後、コンクリートタンクで発酵させます。約4週間、ゆっくりと醸しを行います。発酵終了後、30hLの大樽に移し、10~12ヶ月熟成させます。濃く透けて通らない赤色、熟したプラムやブラックベリー、カシスの複雑で強いアロマの後から、タバコやなめし皮のスパイシーな要素も感じられます。フルボディで、ベルベットのようにしなやかなタンニンがあります。「ヴェルソ セーラ」はあとすこしで夜になる時間帯を指す言葉で、宵の口や夕暮れ時を意味しています。まだ夜にはなっていないけれど1日の仕事が終わって、自分へのご褒美としてこのワインを飲んでほしいという願いが込められています。

今までは砂利質の土壌の畑と、粘土質の土壌の畑からのモンテプルチャーノを使用していましたが、砂利質の方が品質の高いモンテプルチャーノが出来ると分かったため、2020VTからは砂利質の畑からの葡萄で造るように変更しました。(2023年4月現地訪問にて)

- ★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」99点
- ★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2023」3星/91点
- ★「ピベンダ 2023」5房

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%>

国/地域等：イタリア/アブルッツォ

D.O.C.G. コッリーネ テラマーネ モンテプルチャーノ ダブルッツォ

葡萄品種：モンテプルチャーノ 熟成：大樽で10~12ヶ月

品番：I-919/JAN：4935919059190/容量：750ml

¥9,900(本体価格¥9,000)



1ケース3本入り
ケース発注の場合は、外装箱入りで発送

ワインは布製の袋に入っています



外装箱

開封時のイメージ

アブルッツォで造る、スタンダードシリーズ



プローペ モンテプルチャーノ ダブルッツォ 2020 (左)

Prope Montepulciano d'Abruzzo

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ

D.O.C. モンテプルチャーノ ダブルッツォ

葡萄品種：モンテプルチャーノ 熟成：大樽で12ヶ月

品番：I-918/JAN：4935919059183/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

プローペ コッリ アブルティーニ ペコリーノ 2021 (中央)

Prope Colli Aprutini Pecorino

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ

I.G.P. コッリ アブルティーニ

葡萄品種：ペコリーノ 熟成：ステンレスタンク

品番：I-916/JAN：4935919059169/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

プローペ トレツピアーノ ダブルッツォ 2021 (右)

Prope Colli Aprutini Pecorino

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ

D.O.C. トレツピアーノ ダブルッツォ

葡萄品種：トレツピアーノ 熟成：ステンレスタンク

品番：I-915/JAN：4935919059152/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11月時点のものです。



CHÂTEAU MIRAUSSE

レイモン ジュリアン

LANGUEDOC / MINERVOIS



フランス/ラングドック

2018 年版から 2022 年版のアシェット ガイドで
「COUP DE COEUR」を 3 回獲得
評価本も認めるコストパフォーマンスの高さが魅力

ミネルヴォワの隠れた名手

長きにわたり同じ一族が所有するドメーヌで、現在のオーナーはレイモンジュリアン（写真）です。彼より前の世代は、バルク販売しており、レイモンがドメーヌを引き継いだ 1980 年代から自家葡萄園元詰でワイン造りを始めました。現在は、生産量の 3 分の 1 はネゴシアンなどに売り、残りを自社で瓶詰めしています。畑は 20ha を所有しており、土壌は主に石灰土壌で、下層は岩盤になっています。グルナッシュはこの土地に向かないとコンサルタントに言われそうですが、その助言を無視してグルナッシュを植えたところ、納得のいく品質のグルナッシュが出来たというエピソードもあります。

葡萄栽培は、以前よりオーガニックを実践してきました。申請の手間やコスト面を考慮し、これまで認証は取得していませんでしたが、**2019 年に HVE 認証を取得しました。**また、古典的な器具を用いてユニークな醸造法を駆使したワイン造りをする生産者です。



シャトー ミロスとして「アシェット ガイド」でも高評価獲得！

ドメーヌ名はシャトー ミロス (Château Mirausse) で、代表的なフランスワインガイドのひとつ「アシェット ガイド」に毎年のように掲載されており、その品質の高さには定評があります。例えば、「アシェット ガイド 2018」ではレ グラン パンシャ ン ミネルヴォワ 2015 が最高評価の 3 星、さらにクー ド クール (COUP DE COEUR/審査員の一目惚れ) を獲得、「アシェット ガイド 2020」でも同ワインの 2017VT が 2 星、クー ド クールを獲得しています。また、同評価本の 2021 年度版では、ル サンドル ミネルヴォワが 2 星、クー ド クールを獲得しており、この数年で 3 度クー ド クールの評価を得ています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 11 月時点のものです。

タイムスリップしたかのような歴史を感じるセラー 古典的なプレス機を使用

セラー内は古典的なプレス機やコンクリートタンク、何度も使用した大樽が並んでおり、とても歴史が感じられ、まるでひと昔前にタイムスリップしたかのような雰囲気です。

葡萄のプレス機は古典的なタイプのものを使用しています。メリットは葡萄を一度捕らえたと放さないところです。その他にも彼ならではの伝統的な醸造法を用いており、例えば、プレス前のフリーランジュースには葡萄の樹の枝を組み合わせたフィルターを使うなど、古い技法を取り入れています。昔ながらの造りは時間も手間も掛かりますが、素朴で丁寧な造りを感じられるのもレイモン ジュリアンのワインの魅力です。



大きなコンクリートタンクが並ぶなど、とても歴史を感じるセラー

古典的なプレス機

葡萄の樹の枝を組み合わせたフィルター。空のタンクに枝を束ねて作ったフィルターをセットして、種や果皮をせき止めるために使う。

「求めるのは、ピュアで果実味豊かなスタイル。だから、マセラシオン カルボニックなんだ」

醸造は、レイモン ジュリアン自身がとても好きな味のワインに仕上がるという、マセラシオン カルボニックを導入しています。除梗はしない全房発酵です。マセラシオン カルボニックは、ボージョレ地区で軽くフルーティなワイン造りに使われることで知られていますが、彼はしっかりとしたボディで生き生きとしたワインを造ることに成功しており、これが彼のワインの最大の特徴です。



色濃く凝縮した果実味がある
土着性と個性溢れるワイン

ル ルージュ ド
ラゼロール ミネルヴォワ 2021
Le Rouge de l'Azerolle Minervois

葡萄は破碎せずそのままコンクリートタンクに入れ、マセラシオンカルボニックします。14ヶ月タンクで熟成させます。明るいルビーレッド。濃縮したイチゴやラズベリーを思わせるアロマ、果実味いっぱいのワインです。程よい甘さがあり、ジューシーなのにタンニンも感じられます。「アゼロール」は、地中海で見られる赤い実のなる木（さんざし、カリニヤンの区画に隣接して多く見られる）にちなんでいます。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 13.5%>
国/地域等：フランス/ラングドック ルション/A.O.C.ミネルヴォワ
葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー 熟成：タンクで14ヶ月
品番：FC-661/JAN：4935919316613/容量：750ml



¥2,200(本体価格¥2,000)

樹齢約 30~45 年の葡萄を巧みにブレンド
レイモン ジュリアンのワインの中で
「アシェット ガイド」に最も掲載されている代表作



ル グラン パンシャン ミネルヴォワ

Le Grand Penchant Minervois

2019VT
180 本限り

シラーは 1977 年植樹のもので、ドメヌで最も樹齢が古い葡萄です。その他、1982 年、1999 年、1994 年の植樹です。葡萄は十分に熟してから収穫し、マセラシオン カルボニックします。コンクリートタンクで 3 週間マセラシオンします。濃い赤色、プラムのようなはっきりとした複雑な香りがあり、タイムやイチジクの香りも感じられます。とても凝縮していて、柔らかくしっかりとしたタンニンがあります。「Penchant」は、『傾向・好み』という意味です。空に浮かぶ雲が描かれています。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ラングドック ルション/A.O.C.ミネルヴォワ
葡萄品種：シラー70%、グルナッシュ 30% 熟成：コンクリートタンク

【2019VT】 <Alc. 14.5%> ★「アシェット ガイド 2022」1 星
品番：FC-415/JAN：4935919314152/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

【2020VT】 <Alc. 14.5%> ★「アシェット ガイド 2023」1 星
品番：FC-662/JAN：4935919316620/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

レイモン ジュリアンとの出会いは、このワインからでした
樹齢約 50~100 年のカリニャンのみを使用して造る“掘り出し物”



ラゼロール ヴィエイユ ヴィーニュ ミネルヴォワ

l'Azerolle Vieilles Vignes Minervois

一番樹齢が古いものは 1910 年植樹です。その他 1944 年、1968 年植樹の三つの区画のカリニャンを使用しています。収穫量はなんと 25hL/ha です。特にカリニャンにおいて特別なアロマをもたらすマセラシオン カルボニック 100%で造っています。マセラシオンには約 2 週間かかります。14 ヶ月タンクで熟成させます。色は濃く深く、ワインが濃縮されていることを表しています。黒いフルーツとオリーブの混ざり合ったアロマ、ココアのようなスパイシーな香りがあります。味わいは、調和がとれリッチで、完璧なバランス、この倍の価格のワインだと言われても、誰も疑いをもちないでしょう。信じられないような掘り出し物といえます。「アゼロール」は、地中海で見られる赤い実のなる木（さんざし、カリニャンの区画に隣接して多く見られる）にちなんでいます。



ワイン名にある「アゼロール」は、地中海で見られる赤い実のなる木（さんざし、カリニャンの区画に隣接して多く見られる）にちなんでいます。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ラングドック ルション/A.O.C.ミネルヴォワ
葡萄品種：カリニャン 100% 熟成：タンクで 14 ヶ月

【2019VT】 <Alc. 14.5%>
品番：FB-072/JAN：4935919210720/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

【2020VT】 <Alc. 14.5%>
品番：FC-663/JAN：4935919316637/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)