

# 「VINUM AWARD 2023」にて ROTER RIESE 受賞

この「Roter Riese (赤の巨人)」は、その年の赤ワイン部門の最優秀賞に該当することです。  
レッテンのピノ ノワールが 40€以下の赤ワイン部門で1位を獲得し、「今年の赤ワイン」に選ばれました！



写真は授賞式の様子。左から順に、アレクサンダーさん、ベルンハルトさん、坂田さん、コンスタンティンさん。

## ベルンハルト コツホ BERNHARD KOCH





## 最も影響力のあるドイツワインガイド「ヴィヌム」で 4星★★★★を獲得する実力

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

『ヴィヌム』は、現在において最も影響力のあるドイツワインガイドと言えます。以前までは『ゴ エ ミヨ』がその地位を占めていましたが、2017年版を最後に、『ゴ エ ミヨ』の編集チームのほぼ全員が『ヴィヌム』に移籍したためです。これにより、『ヴィヌム』でどのような評価を得ているのかが、ますます重要視されるようになりました。ベルンハルト コッホは、その生産量のほとんどが国内消費というワイナリーでありながら、この『ヴィヌム 2024』において4星を獲得しています（4星の評価はDeutsche Spitze、つまりドイツのトップワイナリーという意味。同じファルツでは、有名なフリードリッヒ ベッカーも4星です。ちなみに5星はWeltklasseでワールドクラス、世界でも最高峰の生産者という意味になります）。「ヴィヌム アワード 2023 の最優秀赤ワイン部門「Roter Riese」に選ばれることが出来たのは、収穫でポロポロの中、嬉しいニュースでした」と坂田千枝さんは語ります。



**「赤の巨人というタイトルは、ベルンハルト コッホに関して様々な解釈ができる。**

**しかし、最終的に彼を“赤の巨人”にしているのは、すべての赤ワインの品質の高さである」**

——『ヴィヌム』より

所有する畑の中で最良のピノ ノワールが育つ「レッテン」からのワイン  
このワインの2021VTが「ヴィヌム アワード 2023」で  
赤ワイン部門の「最優秀賞」に選ばれました！

### ハインフェルダー レッテン ピノ ノワール レゼルヴ クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2018

#### Hainfelder Letten Pinot Noir Reserve Qualitätswein Trocken

ベルンハルト コッホが所有する中でも最良のピノ ノワールが育つ「レッテン (Letten)」の畑の葡萄を使っています。輝きのあるガーネット色、紫や黒の果実の力強いアロマに樽由来のスパイシーさ、ミネラルのニュアンスが感じられます。口当たりはたっぷりとフルボディ、非常にジューシーで心地よい酸が感じられます。凝縮された果実味としっかりとしたタンニン、酸があり、長期熟成の可能性を持っています。

標高 200m、日当たりのよい南向きの丘に位置しています。土壌はマール、石灰岩、ロームとレス（黄土）です。垣根仕立てのコルドン、栽植密度は5,000本/haです。畑の畝には1列ごとに草を生やしています。品質の高い葡萄を得るため、グリーンハーベストを行い、収量を厳しく制限しています。収穫は9月中旬、畑で選別しながら手摘みで行います。収量は30hl/haです。収穫した葡萄の一部を除梗します。他のピノ ノワールよりも少し全房の葡萄の比率を高くして骨格が出るようにしています。アルコール発酵前に6度で72時間低温マセラシオンを行い、色とアロマを抽出します。発酵はステンレスタンクで22~30度で約20日間行います。空気圧プレスでやわらかく压榨し、マロラクティック発酵と熟成はフレンチオーク樽で行います。樽での熟成期間は18ヶ月です。清澄なし、フィルターをかけずにボトルングします。



★「ヴィヌム 2021」92点 ★「ゴ エ ミヨ 2021 ファルツ」3房/90点

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ  
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオーク樽（新樽 25%）で18ヶ月  
残留糖度：0.9g/L 酸度：5.4g/L

品番：KA-716/JAN：4935919197168/容量：750ml

¥8,580(本体価格¥7,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年1月時点のものです。



ハインフェルト村にある単一畑「キルヒェンシュトウック」  
雑色砂岩の軽めの土壌が生む、繊細な味わい  
木苺のようなフルーティなアロマが特徴です

キルヒェンシュトウック ピノ ノワール  
クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2020  
**Kirchenstück Pinot Noir Qualitätswein Trocken**

ハインフェルト村の「キルヒェンシュトウック」の畑の葡萄を使用しています。熟したチェリーの要素に様々な果実のアロマ、そして樽熟成によるトースト、シナモンの要素がバランスよく混ざり合っています。とても繊細でありながら同時に果実の瑞々しさが感じられます。

標高 182m、南西向きのなだらかな丘陵地、土壌は雑色砂岩（Buntsantstein/ブントザントシュタイン=砂や粘土が砂岩化したもの）です。垣根仕立てのコルドン、栽植密度は 5,000 本/ha です。畑の畝には 1 列置きに草を生やしています。収穫は 9 月中旬、畑で選別しながら手摘みで行います。収量は 40hl/ha です。収穫した葡萄は除梗します。ごく一部のみ除梗しない葡萄も使用しています。アルコール発酵前に 6 度で 72 時間低温マセラシオンを行い、色とアロマを抽出します。発酵はステンレスタンクで 22~30 度で約 20 日間行います。空気圧プレスでやわらかく圧搾し、マロラクティック発酵と熟成はフレンチオーク樽（主に 2 回使用樽）で行います。樽での熟成期間は 18 ヶ月です。清澄無し、フィルターをかけずにボトリングします。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ  
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオーク樽で 18 ヶ月  
残留糖度：1. 0g/L 酸度：5. 7g/L

品番：KA-715/JAN：4935919197151/容量：750ml **¥6,380**(本体価格¥5,800)



樽の風味がしっかりと感じられ、ボディも引き締まっており  
ドイツの中でも暖かい地域である、  
南ファルツらしさが感じられるピノ ノワールです

ハインフェルダー 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 2020  
**Hainfelder Spätburgunder Qualitätswein Trocken**

濃厚なチェリーの魅惑的なアロマが広がります。力強い果実味は洗練された樽のトーストの要素とうまく調和しています。

畑はハインフェルト村に位置し、標高 182m、南西向きのなだらかな丘陵地に広がっています。石灰岩質土壌です。垣根仕立てのコルドン、栽植密度は 5,000 本/ha です。畑の畝には 1 列おきに草を生やしています。収穫は 9 月中旬、畑で選別しながら手摘みで行います。収量は 50hl/ha です。葡萄は 100%除梗します。アルコール発酵前に 6 度で 72 時間の低温マセラシオンを行い、色とアロマ成分を抽出します。発酵はステンレスタンクで 22~30 度で約 20 日間行います。空気圧プレスでやわらかく圧搾し、マロラクティック発酵と熟成はフレンチオーク樽（4 回使用樽）で行います。樽での熟成期間は 18 ヶ月です。清澄無し、フィルターをかけずにボトリングします。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ  
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオーク樽で 18 ヶ月  
残留糖度：2. 0g/L 酸度：5. 7g/L

品番：KA-714/JAN：4935919197144/容量：750ml **¥4,620**(本体価格¥4,200)





「ヘレンブッケル」のピノ ノワールは明るいキャラクターが魅力で  
力強くジューシー、サクランボや、少しローリエなどのスパイシーな香りが特徴です

ヘレンブッケル ピノ ノワール クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021  
**Herrenbuckel Pinot Noir Qualitätswein Trocken**

フレムリンゲン村の単一畑「ヘレンブッケル」で1996年と1999年に植樹した畑の葡萄を使います。香りからは熟した果実と、クミンやローリエなどのスパイスの要素が調和しています。滑らかな口当たりです。

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

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%>

国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：ピノ ノワール

熟成：フレンチオーク樽で18~20ヶ月 残留糖度：1.2g/L 酸度：6.1g/L

品番：KA-633/JAN：4935919196338/容量：750ml

**¥5,280**(本体価格¥4,800)



「エス」は、セレクションまたはシュペートレーゼの意味です  
生産をスタートした10年程前は、これがトップキュヴェでした

シュペートブルグンダー エス クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021  
**Spätburgunder S Qualitätswein Trocken**

「エス」は、セレクションまたはシュペートレーゼの意味で、造り始めた10年程前はこれがトップキュヴェでした。しっかりとしたレッドチェリーのアロマに、少しスモーキーでスパイシーな要素が混ざります。繊細な口当たりがあり、フレッシュな酸と洗練されたタンニンが心地よく感じられます。

畑はハインフェルト村の、石灰岩質土壌の低い丘の上にあります。南西向き、標高182m、畝と畝の間に1列おきに草を生やします。仕立てはシングル コルドン、植栽密度は5,000本/haです。畑で選別しながら手摘みで収穫し、収量は55hL/haです。除梗、破碎した葡萄を発酵前に6度の低温で30時間コールド マセレーションします。その後、ステンレスタンクに入れ、22~30度で12日間発酵させます。ニューマティックプレスで搾り、228Lのブルゴーニュ樽(3~4回使用樽)に移しマロラクティック発酵を行い、18ヶ月熟成させます。清澄もろ過もしません。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> <スクリューキャップ>

国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：ピノ ノワール

熟成：フレンチオーク樽で18ヶ月 残留糖度：1.0g/L 酸度：5.7g/L

品番：KA-661/JAN：4935919196611/容量：750ml

**¥3,850**(本体価格¥3,500)



スタンダードクラスの品質も素晴らしいです  
酸とのバランスと口当たりの良さが楽しめるピノ ノワール

シュペートブルグンダー フォン レス クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2022  
**Spätburgunder Vom Löss Qualitätswein Trocken**

ラズベリー、ブラックベリーやチェリーの香り。やさしい口当たりで、余韻に酸が調和します。「大部分をステンレスタンクで発酵させ、少しだけ樽で熟成させています。酸のバランスと口当たりの良さを大事に瓶詰めしました。どちらかというとフルーティなスタイルでイチゴやラズベリーの風味が感じられます」と醸造家の坂田さんは話していました。

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

【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/ファルツ 葡萄品種：ピノ ノワール

熟成：主にステンレスタンク、全体の10%を228Lの樽で14ヶ月

残留糖度：3.3g/L 酸度：5.7g/L

品番：KA-610/JAN：4935919196109/容量：750ml

**¥2,750**(本体価格¥2,500)



## 日本にモンテプルチャーノ ダブルッツォを広めた生産者のひとり

アブルッツォ州の北部テラモ県に位置し、北隣のマルケ州とのほぼ州境寄りに代々続いている生産者です。イタリアの生産者としては規模が小さく、限られたスタッフで手作業を重視した、しっかりした造りをしています。モンテプルチャーノの畑は全て D.O.C.G. コッリーネ テラマーネ モンテプルチャーノ ダブルッツォの区域に位置する大変すばらしい畑です。

弊社がコルナッキア家のワインを扱い始めたのは 1991 年のことでした。その頃、日本市場でモンテプルチャーノ ダブルッツォを見かけることはありませんでした。それでも、経験したことのない濃い色と、はちきれんばかりの果実味が脚光を浴び、人気に火を付けました。今では、日本市場においてモンテプルチャーノ ダブルッツォは無くってはならない存在となりましたが、コルナッキア家のワインはそのリーダー的存在でした。

現在、日本での普及に貢献したピエロ コルナッキアは一線を退き、ワイン造りは二人の子供、カテリーナとフィリップの姉弟に引き継がれました。彼らは伝統を守りつつ、2012 年には新たにコンサルタントを招き、新しい要素も積極的に取り入れたことが、更なる品質向上へとつながりました。



先代のピエロ コルナッキア



意を払うというとても自然な流れだった」と 2018 年現地訪問時にフィリップは話していました。

## 日本向けのモンテプルチャーノ ダブルッツォは数年間熟成させて、ある程度飲み頃になってから出荷しています

コルナッキア家のような伝統的なスタイルのワインには、ボトル熟成が必要と考えており、日本市場向けのモンテプルチャーノ ダブルッツォはコルナッキア家のセラーで意図的に数年間寝かせてから入荷しています。こうした取り組みは生産者にとってはリスクのある方法ですが、それ以上に、日本の皆様に飲み頃を迎えた美味しいワインを届けたいというコルナッキア家の好意によるものです。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 1 月時点のものです。

日本市場のために飲み頃を迎えてから出荷する、伝統的スタイルのモンテプルチャーノ  
スタンダードクラスでも、D.O.C.G.エリアの葡萄を100%使用しています



## モンテプルチャーノ ダブルツツォ 2018 Montepulciano d'Abruzzo

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 14.0%>  
国/地域等：イタリア/アブルツツォ 等級：D.O.C.  
葡萄品種：モンテプルチャーノ  
熟成：30hLのスラヴォニアンオークの樽で8~10ヶ月  
有機認証：ユーロリーフ、ICEA

★「ジェームス サックリング.com」91点



400年以上の歴史を持つコルナッキア家の、伝統的で力強いスタイルのモンテプルチャーノです。現在、多くの生産者によって広く使われているモンテプルチャーノ ダブルツツォのクローン、「R7」はコルナッキア家の畑より採取されたもので、質の高いタンニンがあり、長期熟成に向いている特徴を持っています。そのため、バローネ コルナッキアは日本市場のためにあえてリリースを遅らせて出荷しています。葡萄は10月中旬に収穫し、除梗して、発酵前に1週間マセラシオンを行い、その後

ステンレスタンクで15~20日発酵させます。熟成は、30hLのスラヴォニアンオークの樽で8~10ヶ月行い、3ヶ月瓶熟させます。ほとんど透けて通らない濃い赤色で、かすかに甘みがあり、力強さ、しなやかさがあります。

品番：I-035/JAN：4935919050357/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

品番：I-236/JAN：4935919052368/容量：375ml

¥1,320(本体価格¥1,200)

## 単一畑「レ コステ」の 個性を表現したキュヴェ

### モンテプルチャーノ ダブルツツォ リゼルヴァ ヴィーニャ レ コステ 2017 Montepulciano d'Abruzzo Riserva Vigna Le Coste

※無くなり次第2018VTに切り替わります。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%>  
国/地域等：イタリア/アブルツツォ 等級：D.O.C.  
葡萄品種：モンテプルチャーノ  
熟成：30hLのフレンチオークと  
スラヴォニアンオークの樽で24ヶ月  
有機認証：ユーロリーフ、ICEA



単一畑ヴィーニャ レ コステは、アドリア海から15kmの距離、標高200mの高さにある、太陽が朝から夕方まで当る斜面の畑で、葡萄樹の樹齢は60年、土壌は石灰質と粘土が混じり、とても水はけが良い好条件です。凝縮された果実の風味があります。これほどソフトで目の詰まったワインは、簡単には見つけられないでしょう。

★「ヴィノス2022.8」92+点

★「ジェームス サックリング.com」92点

品番：I-059/JAN：4935919050593/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



## JAMES SUCKLING

### BARONE CORNACCHIA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VIGNA LE COSTE RISERVA 2017

Aromas of crushed red cherries, figs, plums and thyme. Medium-to full-bodied with slightly chewy tannins. Chocolate and gravel on the palate. Savory and rather tasty with good balance. Tannic, but nicely refined. From organically grown grapes. Drink or hold.





## 唯一 D.O.C.G.としてリリースする コルナッキア家の最上級キュヴェ

モンテプルチャーノ ダブルッツォ リゼルヴァ  
コッリーネ テラマーネ ヴィッツァット 2017  
Montepulciano d'Abruzzo Riserva Colline Teramane Vizzarro

【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.G. 葡萄品種：モンテプルチャーノ  
熟成：フレンチオークのバリック（新樽）で24ヶ月  
スラヴォニアンオークの大樽で12ヶ月  
有機認証：ユーロリーフ、ICEA



- ★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」94点
- ★「ガンベロ ロッソ ヴィーニ ディタリア 2022」赤2グラス
- ★「ジエームス サックリング.com」92点

バローネ コルナッキアの最高キュヴェ。創設者バローネ フィリップ マリア ヴィッツァット コルナッキアに捧げたワインで、ラベルに家紋をあしらっています。畑はトラーノ ノオーヴォにあり、標高240m、石灰岩土壌です。日当たりが良く、湿度や風の条件も良い、恵まれた条件下にあります。10月下旬に収穫し、畑で選果します。すぐにワイナリーに運び、除梗、破碎し、ロータリーファーメンターで発酵、28度で15~20日間マセラシオンをします。発酵後、果皮に漬けたまま密閉状態のタンク内で1ヶ月おきます。その後、フレンチオークのバリック（新樽）で24ヶ月、スラヴォニアンオークの30hLの大樽で12ヶ月熟成させます。さらに、6ヶ月瓶で熟成させます。モンテプルチャーノのイメージを覆すワインです。



品番：I-497 / JAN：4935919054973 / 容量：750ml **¥3,630**(本体価格¥3,300)

カベルネ ソーヴィニヨンとメルロを加えた、これまでとは異なる新しいスタイルの赤

## コントログエッラ ロッソ コッレ クーポ 2018 Controguerra Rosso Colle Cupo

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%>  
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 60%、カベルネ ソーヴィニヨン 30%、メルロ 10%  
熟成：500Lのフレンチオークの樽（新樽でない）で18ヶ月  
有機認証：ICEA、ユーロリーフ



コッレ クーポは畑の名前で、クーポの丘という意味です。標高240mの日当たりのよい丘の上に位置し、石の多い石灰岩土壌です。栽植密度は、3,700~4,000本です。カベルネ ソーヴィニヨンは、父ピエロ コルナッキアが25年程前にフランスから取り寄せたクローンです。濃いルビー色。熟したプラムやグリーンペッパーの感じられる強く濃縮した香り。ソフトで、フルボディ、強く持続する味わいがあります。9月末に、選別しながら手摘みで収穫します。除梗、破碎して、28度で6~7日間果皮と醸しをします。ステンレスタンクで発酵させます。500Lのフレンチオークの樽（新樽でない）で18ヶ月、そして瓶で8ヶ月熟成させます。



品番：I-882 / JAN：4935919058827 / 容量：750ml

**¥3,080**(本体価格¥2,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年1月時点のものです。

# Poggio Varano

ポッジョ ヴァラーノ



## 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。パローネ コルナッキアは以前、モンテプルチャーノ ダブル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。口当たりはとても柔らかく、素晴らしく調和のとれた味わいです。コントラーダ トゥリ、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)

## 『ヴィノス 2023.7』で92点を獲得！ エレガントで深み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サ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・熟成を行なっていますが、2022VTからはアンフォラでの発酵・熟成を行います。

★「ヴィノス 2023.7」92点



【白（オレンジ）・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/アブルツォ 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)





近年、白ワインの品質向上が著しいバローネ コルナッキア  
そのコストパフォーマンスの高さも見逃せません

もともと、赤ワインの評価が高かったコルナッキア家ですが、フィリッポとカテリーナが行った様々な改革が成果に繋がってここ数年白ワインの品質の高さにも注目が集まるようになりました。

## 丘陵地の平均樹齢 80 年の葡萄を使った 印象深いトレッビアーノ

トレッビアーノ ダブルツォ スペリオーレ 2022  
Trebbianco d'Abruzzo Superiore

【白・辛口】 <Alc.12.5%>

国/地域等：イタリア/アブルツォ 等級：D.O.C.

葡萄品種：トレッビアーノ 熟成：タンクで澱と共に 4ヶ月

有機認証：ユーロリーフ、ICEA その他：ヴィーガンマーク

品番：I-716 容量：750ml

JAN：4935919057165 **¥1,870**(本体価格¥1,700)



2. 5haの自社畑で有機栽培された、樹齢80年以上の葡萄から造られています。白い花を思わせる華やかな香り、クリーンでピュアな果実味、フレッシュでとてもバランスのよい味わいです。複雑でミネラル感が美しいテロワールを表現した味となっています。他の生産者と違う点は、樹齢の古い葡萄樹を使っていることで、収量も大変少なく、濃縮度も高くなります。また、他の多くの生産者は平地の畑ですが、コルナッキアは標高240mの丘陵地帯で、塩を含む石灰岩質土壌です。発酵前に水平式発酵タンクに入れ、8度でスキンコンタクトを8~12時間行います。垂直タンクに移し、16~18度に温度管理しながら12~14日間発酵させます。その後4ヶ月澱と共に寝かせ、この間バトナーージュを行います。

## コントロゲッラ パッセリーナ 2022

Controguerra Passerina

【白・辛口】 <Alc.12.0%> 国/地域等：イタリア/アブルツォ

等級：D.O.C. 葡萄品種：パッセリーナ 熟成：ステンレスタンク

有機認証：ユーロリーフ、ICEA その他：ヴィーガンマーク

品番：I-860/JAN：4935919058605/容量：750ml



**¥1,870**(本体価格¥1,700)

葡萄の樹齢は、最も古いもので60年です。畑の標高は240m、土壌は石が多くみられる石灰質です。5度の低温でスキンコンタクトを行うことで豊かで複雑なアロマが出るようにしています。白い花を思わせるフローラルなアロマに熟したリンゴのような果実の香りが混ざります。

## コントロゲッラ ペコリーノ 2021

Controguerra Pecorino ※無くなり次第2022VTに切り替わります。

【白・辛口】 <Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/アブルツォ

等級：D.O.C. 葡萄品種：ペコリーノ 熟成：ステンレスタンク

有機認証：ユーロリーフ、ICEA その他：ヴィーガンマーク

品番：I-717/JAN：4935919057172/容量：750ml



**¥2,090**(本体価格¥1,900)

特徴はミネラル感です。土壌は石の多い石灰質土壌です。収穫は畑で選別しながら行います。輝きのある黄色、凝縮された豊かな果実のアロマの中にミネラルの要素が感じられます。しっかりとした酸が全体を支え、非常にフレッシュで持続性があります。



# 濃いチェリーレッド、しっかりとした骨格 自分たちのスタイルを貫いて造ったロゼ

## チェラズオーロ ダブルツツォ スペリオーレ 2022 Cerasuolo d'Abruzzo Superiore

【ロゼ・辛口】 <Alc.14.0%>

国/地域等：イタリア/アブルツツォ

等級：D.O.C 生産者：バローネ コルナッキア

葡萄品種：モンテプルチャーノ 熟成：ステンレスタンク

オーガニック認証：ICEA、ユーロリーフ

その他：ヴィーガンマーク

品番：IA-039 容量：750ml

JAN：4935919058490

¥1,760(本体価格¥1,600)



畑の標高は 240m、小高い丘の斜面にあります。土壌は石の多い石灰岩質土壌です。栽植密度は 3,700 本~4,000 本/ha。収穫は 9 月の末に、手摘みで選別しながら行います。収穫した葡萄を除梗、破碎した後、やわらかく圧搾します。8 度で 24 時間置き、澱下げをします。アルコール発酵は 16 度から 18 度に温度コントロールしたステンレスタンクで行います。翌年の 1 月末までステンレスタンクで熟成させた後、2 月にボトリングします。輝きのある濃いチェリーレッド。チェリーやバラの花を思わせるフルーティーでフローラルな強いアロマがあります。口に含むと非常にフレッシュで、とてもバランスのとれた味わいです。心地よいフレイバーがいつまでも続きます。



## コルナッキアが有機栽培でつくる、こだわりのオリーブ オイル



### エクストラ ヴァージン オリーブ オイル OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

※軽減税率適用（消費税 8%）

バローネ コルナッキアが所有する 1,200 本のオリーブの木から造られています。樹齢は 80~200 年の間で有機栽培です。輝くような黄金色、清々しく豊かな香り、トロリとした厚みがありながら全く油っぽさを感じない爽やかな味わいがあります。収穫には木の幹をゆらす機械を使うことにより、収穫時間を短縮し、その日の内にプレス出来るようになり、品質がさらに向上しました。低温に保ちながら非加熱ですりつぶし、伝統的な圧搾機で搾ります。

国/地域等：イタリア/アブルツツォ

品種：レッチーノ、ディリッタ、フラントイオ、トルティリオーネ

賞味期限：2025 年 12 月 31 日 有機認証：ユーロリーフ

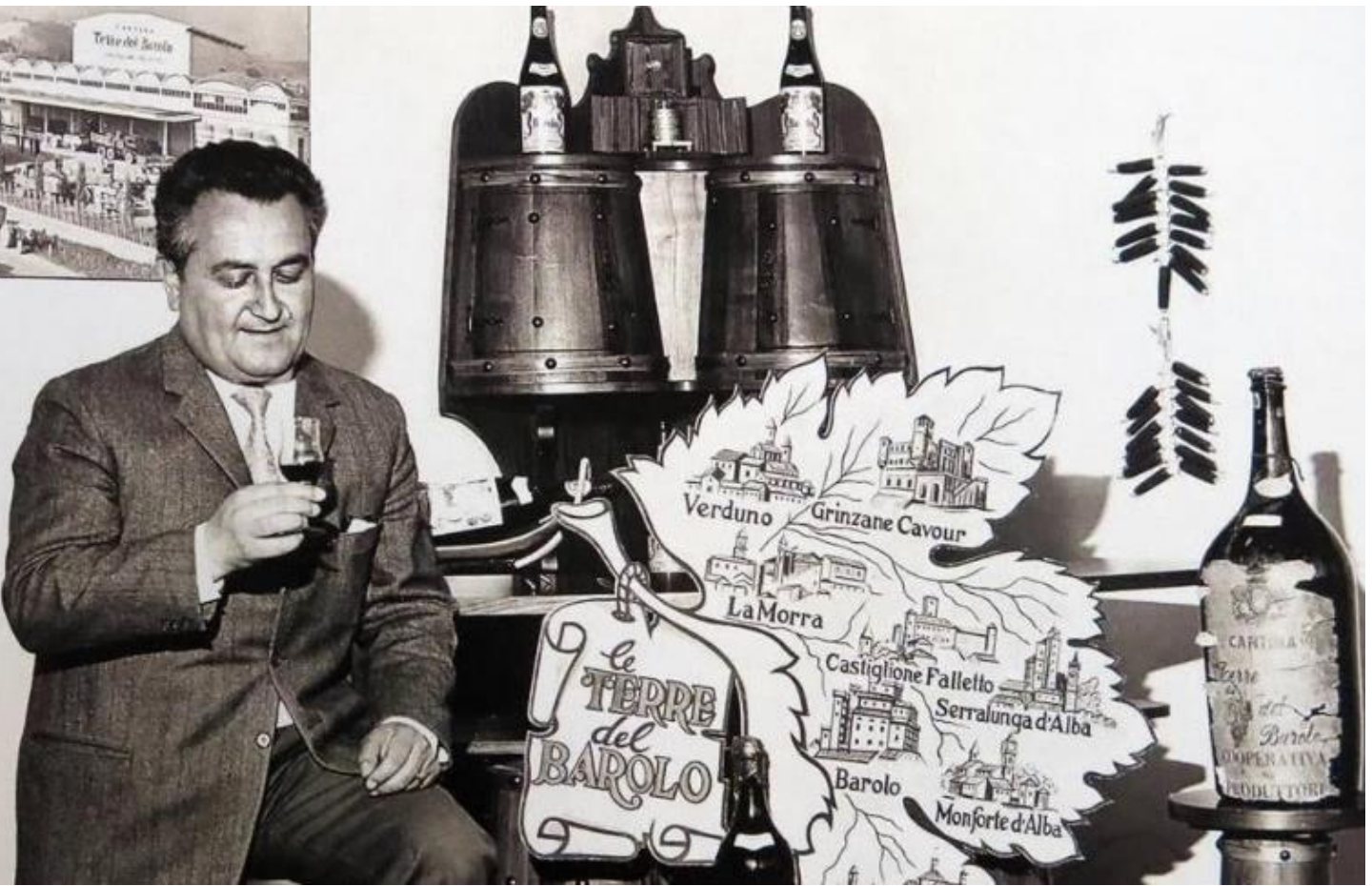
品番：I-255/JAN：4935919052559/容量：500ml (450g)

¥3,240(本体価格¥3,000)

実は、バローネ コルナッキアのラインナップの中でも、隠れた人気を誇るのがこのオリーブ オイルです。ワインと同様に、現地セラーから弊社倉庫まで一貫してリファーマンでの定温管理を行なっています。フレッシュで芳醇な味わいを活かすため、加熱するのではなく、サラダにかけ、料理の仕上げにひと回しするなど、そのままお使いいただくことをお勧めしております。また、バゲットにかけただけで美味しいおつまみの完成です！ ぜひ、バローネ コルナッキアが造るワインと共に楽しみてください。

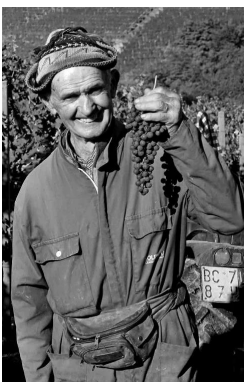
# ARNALDO RIVERA

## アルナルドリヴェラ



Arnaldo Rivera / アルナルド リヴェラ (1919-1987)

カスティリオーネ ファレット出身。1949年より小学校教師として勤務しながら、1951年より36年間にわたり、カスティリオーネ ファレットの村長を務める。農家たちが手塩にかけて育てた葡萄がブローカーに安く買いたたかれていたことを問題視し、1958年に農家たちの組合として「テッレ デル バローロ」を設立した。



た。農家たちは葡萄を荷車に積んでサヴォーナ広場に足を運んだが、生活のためにブローカーたちの言い値で売らざるを得ない状況だった。酷い例では、葡萄を安く買うために、わざと鮮度が下がるのを待つこともあったという。

アルナルドは、農家たちが自らの手でワインを造り、適正価格で販売できる組合として「テッレ デル バローロ」を立ち上げた。寡占市場を失うことを恐れた大手生産者やブローカーからの敵意を受け止めながら、農家たちの尊厳と生活を守るその姿はまさしく救世主であり、設立当初より65年を経た今日においても契約を続ける農家の存在が、このことを証明している。



バローロの著名な生産者、バルトロ マスカレットの先代、バルトロは次のように話した。「彼は行動力のある人で、ランゲという私たちの環境における困難な葡萄の栽培分野で建設的に取り組むことに専念し、あらゆる形態の個人主義に断固として反対した。彼は最高の道徳的地位にあると誰もが認めていたため、その公平性に疑いの余地はなかった」。アルナルドは、地元の小学校で教壇に立ちながら、村長としても活躍した。戦後のイタリア経済は目覚ましい発展の渦中にあつたが、その中心は鉱工業生産であり、農民の所得向上は急務だった。それはこの地域でも例外ではなかった。当時の葡萄酒売買は、主にアルバ市内のサヴォーナ広場（現在のミケーレ ファレロ広場。上写真）で行われ

「アルナルド リヴェラは、私が知る限りランゲで最も尊敬に値する人物の一人だった」  
——バルトロ マスカレツロ

「1960年の春だった。長年醸造家として働いていたブラジルから帰国して数ヶ月が経った頃だった。娘が生まれ、仕事が必要だった。仕事を見つけるのは難しく、私は意気消沈して海外に戻ろうと考えていた。

私たちが出会った日、私は彼に雇って欲しいと頼む必要もなかった。彼はセラースタッフに向かってこう言った。“ピエロ、明日の朝から、この紳士がここで働くことになる。名前前はアルマンド コルデロ、ワインメーカーだ”

——アルマンド コルデロ

# この地域において このようなワインは他にない。

バローロの生産地域内のすべての村の畑の葡萄を手に入れることができる共同組合によって造られる。アルナルドリヴェラのバローロ ウンディチコムニ（”11の村”を意味する）2017VTは複数の区画；セッラルンガ ダルバ（サン ロッコ）、カスティリオーネ ファレット（コダナ、ピアンタ、ヴィッレロー）、ディアーノ ダルバ（ソラーノの2区画）、ラ モッラ（ボイオーロ、ロッセ デッラヌンチャータの2区画）、ヴェルドゥーノ（カンパツ）のネッピオーロの野心的なブレンドだ。このワインを飲むと、これらのすべての栽培地域の葡萄のDNAが少しずつ感じられるだろう。調和のとれた生き生きとしたワインで、シルキーな果実味、カシスや錆びた鉄、青い花の要素が感じられる。フィニッシュにはかすかにホワイトペッパーが香る。生産量は5万本。92点。

“WINE ADVOCATE” Jun 18, 2021

## バローロ ウンディチコムニ アルナルドリヴェラ Barolo Undicicomuni Arnaldo Rivera

創始者の名を冠した「アルナルドリヴェラ」シリーズの中でも、この造り手にしか完成させられない”唯一無二のバローロ”といえるのがこの「ウンディチコムニ」です。バローロを産出する11の村すべてに葡萄畑を所有しているからこそ、その年のベストな葡萄を選び抜くことができます。近年では、単一畑の葡萄だけで仕込むクリュ バローロが台頭していますが、バローロの真髄は伝統的なブレンドにこそあるという生産者もいます。音楽に例えると、ソロの演奏とオーケストラの演奏のようなもので、それぞれに異なる良さや魅力があります。このバローロはまさに後者で、この生産者を象徴するフラッグシップといえます。このウンディチコムニは高く評価されており、「ワイン アドヴォケイト」の「Top 100 Wine Discoveries 2020」に、2016VTが30か国・3万本のワインの中から選出されました。さらに「ワイン スペクテーター」では、2013VTが93点を獲得し、「THE TOP 100 The most exciting wines of 2018」の54位に掲載されています。

★2017VT:「ワイン アドヴォケイト 2021.6.18」92点、「ワイン スペクテーター2021.12.15」92点

★2018VT:「ワイン スペクテーター2022.12.15」90点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国・地域：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.バローロ

葡萄品種：ネッピオーロ 熟成：大樽で26ヶ月、コンクリートタンクで6ヶ月

■2017VT 品番：I-941/JAN：4935919059411/容量：750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)

■2018VT 品番：I-988/JAN：4935919059886/容量：750ml

¥9,680(本体価格¥8,800)



Daniele Ponzio / ダニエーレ ポンツォ (左端：1977)

## 当初と比べると、 別の生産者かのように 品質が向上している。

——稲葉 吉彦

イタリアワインを扱い始めた最初の年、つまり1991年からの付き合いで、もう30年ほどになる。20年ほど前にダニエーレ ポンツォが加わってから、毎年少しずつ、確実に品質レベルが高くなっている。当初と比べると、別の生産者かのように品質が向上している。彼らは私たちの要望に応え、ほとんどすべてのワインを飲み頃になるまで待ってからリリースしてくれている。ダニエーレは、バローロの2014VTの品質レベルが私たちの満足できるものではないと判断し、次の2015VTを出荷するようにしてくれた。彼の活躍のおかげで、今ではトップクラスのワインはもちろん、スタンダードクラスのワインでさえ高い品質を誇っている。バローロを産するすべての村に畑を持つ唯一無二の生産者であり、大規模でありながら高品質なワインを生む生産者である。

# バローロ DOCG でこの畑について書くことは、ブルゴーニュでラ・ターシュについて書くほど、名誉かつ敬虔な気持ちになるものだ。

リリース直後には読み取りにくいことが多いが、15年以上熟成させたこのクリュのバローロが放つ、爆発的なアロマと、官能的な余韻は、控えめに表現しても危険なほどに惱殺的なものだ。(中略)

しっかり15年熟成後に抜栓するべきこのワインへの仁義と礼節を守るなら、1本30000円でもまだ十分適正価格と思える"花と色艶"が、このクリュにはある。

“ヴィノテーク” 2016年11月

## バローロ ロッケ ディ カスティリオーネ アルナルドリヴェラ Barolo Rocche di Castiglione ArnaldoRivera

「ロッケ(崖)」の名の通り耕作不能なほどの急斜面を除いた頂上部分に、8.32haの葡萄畑が細長く広がっています。バローロには公的なクリュの格付けはありませんが、レナート ラッティ、アレッサンドロ マスナグッチェティ、アントニオ ガッローニらが、それぞれ独自に優れたクリュを選定しています。その中でも、この三者全員が最上級格付けとして選んだのは、チェレクイオ、ブルナーテ、そしてロッケ ディ カスティリオーネの3つのクリュのみです。1994年にはすでにこのクリュを0.35ha取得しており、アルナルドリヴェラの中でもトップワインのひとつとして位置づけています。標高340mの南東向きの区画で、土壌は砂を多く含むマール(泥灰土)、石灰岩が混ざっています。素晴らしい骨格とフィネスがあり、非常にフローラルな香り高いワインができるのが特徴です。

★2017VT:「ジェームス サックリング.com」94点、「ワイン アドヴォケイト 2021.6.18」93点  
「ワイン スペクテーター2021.11.15」92点

★2015VT:「ファルスタッフ」93点、「ジャンシス ロビンソン.com」16.5点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5% (2017VT) ><Alc.14.0% (2015VT) >

国/地域: イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.バローロ

葡萄品種: ネッピオーロ 熟成: フレンチオーク樽(500L)で32ヶ月

■2017VT 品番: I-970/JAN: 4935919059701/容量: 750ml ¥14,300(本体価格¥13,000)

■2015VT 品番: I-979/JAN: 4935919059794/容量: 750ml ¥18,700(本体価格¥17,000)



# セッラルンガならではの美点を、最も古風に、時に頑固で禁欲的と思えるほどに表現してくれる区画のひとつがこのヴィーニャリオンダだ。

“ヴィノテーク” 2016年11月号

## バローロ ヴィーニャリオンダ アルナルドリヴェラ Barolo Vignarionda ArnaldoRivera

セッラルンガ ダルバを代表する「ヴィーニャリオンダ」からのワインです。『ヴィノテーク 2016年11月号』には、この村の特殊な土壌が生むワインについて、「ここから生まれる、より骨格がありスパイシーで、長期熟成後に華麗かつ荘厳に花開くワインは、バローロの中のバローロと思えるものである」と書いており、その美点を最も表現するクリュとしてヴィーニャリオンダの名を挙げています。また、アレッサンドロ マスナグッチェティの有名な格付けでは、ロッケ ディ カスティリオーネ、ブルナーテ、チェレクイオと合わせて4つしかない最高評価の「★★★★ superiore」を獲得しています。リッチで心地よく、複雑さも感じられ、長期熟成のポテンシャルを持っています。ネッピオーロに特徴的なスマイルの花のアロマの中にエレガントなスパイスや熟した赤い果実の要素が感じられます。ベルベットのようにしなやかで洗練されたタンニンがあります。

★2017VT:「ワイン スペクテーター2021.11.30」93点、「ジェームス サックリング.com」93点、  
「ジェブ ダナック.com」93点、「ワイン アドヴォケイト 2021.6.18」92点

★2015VT:「ジェームス サックリング.com」94点、「ジャンシス ロビンソン.com」17+点

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域: イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.バローロ

葡萄品種: ネッピオーロ 熟成: フレンチオーク樽(500L)で32ヶ月

■2017VT 品番: I-983/JAN: 4935919059831/容量: 750ml ¥14,300(本体価格¥13,000)

■2015VT 品番: I-978/JAN: 4935919059787/容量: 750ml ¥18,700(本体価格¥17,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年1月時点のものです。

グリンザーネ城下に広がるブドウ畑は、  
バローロの歴史において最も重要で高貴な遺産のひとつである。



### バローロ カステッロ アルナルドリヴェラ 2017 Barolo Castello ArnaldoRivera

イタリア統一運動の三傑として知られ、後のイタリア王国初代首相を務めた人物、カミッロ ベンソ カヴール侯爵の居城があるのがグリンザーネ カヴールです。カヴール侯爵は、フランス人の醸造家ルイ ウダールを招へいし、バローロのワインに技術革新を施します。当時は甘口だったバローロに対し、新たな発酵のプロセスを導入することと、木樽での長期熟成を行うというもので、これによりバローロは、しっかりとしたタンニンのある辛口のスタイルとして生まれ変わりました。その技術革新が行われていたのが、カヴール侯爵の居城でもあったグリンザーネ城下に広がるブドウ畑であり、現在はその城にちなんで「カステッロ（城）」と名付けられたこのクリュだったとされています。標高 250m、東から南西向きの畑です。フルーツや花の豊かな香りがあり、バラやタバコ、そしてスパイスの香りが混ざる複雑なアロマが広がります。タンニンはしっかりとしていますが、ベルベットのようになやかです。しっかりとした骨格があり、持続性があります。長期熟成のポテンシャルを持ったバローロです。

★「[ジェームス サックリング.com](#)」92点、「[ジェブ ダナック.com](#)」92点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.バローロ  
葡萄品種：ネッピオーロ 熟成：フレンチオーク樽（500L）で32ヶ月  
品番：I-969/JAN：4935919059695/容量：750ml

¥11,000(本体価格¥10,000)

### バルバーラ ダルバ ヴァルディセーラ アルナルドリヴェラ 2018 Barbera d'Alba Valdisera ArnaldoRivera

「若々しく、輝きのある色をしています。スパイスの要素が感じられ、果実の柔らかさがあり、大変飲み心地の良いワインです」と醸造責任者のダニエーレは話していました。アルナルドリヴェラ シリーズとしてリリースする、最高級のバルバーラです。ラベルの赤いモチーフは畑を表現しています。畑は、バローロを生産する村のうちの2つ、モンフォルテ ダルバとノヴェッロにあり、標高約 400m で南西向きです。1 千万年前の中新世のトルトニアン期の白色のマール土壌で、砂や石灰岩が混ざっています。葡萄は9月下旬に収穫します。除梗、破碎し、発酵前に2日間、12~14度でコールド マセレーションを行います。ステンレスタンクで26~30度に温度管理しながら8日間発酵させます。色やアロマ、ソフトなタンニンを抽出するためデレスタージュを行います。マロラクティック発酵までステンレスタンクで行い、その後、フレンチオークのトノーで9ヶ月熟成させます。さらに瓶で6~8ヶ月熟成させます。

★「[ファルスタッフ](#)」92点

【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.バルバーラ ダルバ  
葡萄品種：バルバーラ 熟成：フレンチオークのトノーで9ヶ月、瓶で6~8ヶ月  
品番：I-828/JAN：4935919058285/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 2024 年 1 月時点のものです。



# féfé

## SÉLECTION DU CHAT



フェフェはラベルに描かれているネコの名前で、元気いっぱい、グルメでエビキュリアン、人生を楽しむ、まさにフランス気質のネコです。爪をひっかけて、あなたの舌を満足させる表現豊かなワインをテーブルにお届けする、フェフェの可愛い姿をラベルにデザインしました。



### NEW

#### フェフェ コンテ トロザン ブラン 2022

Féfé Comte Tolosan Blanc <スクリュューキャップ>

ライムや白い花を思わせる爽やかなアロマが広がります。フローラルで軽やか、非常にバランスが取れていて親しみやすい味わいです。生き生きとした余韻が楽しめます。葡萄は酸化を防ぐため、気温の低い夜間に収穫を行います。収穫後、すぐに圧搾し、品質のよい果汁のみを選別しワインにします。圧搾後の果汁を落ち着かせ、澱引きした後、15度に温度コントロールしながら発酵させ、綺麗な澱とともに熟成させます。

【白・辛口】<Alc. 11.5%>

国/地域：フランス/南西地方/I.G.P. コンテ トロザン

葡萄品種：ユニ ブラン、コロンパール

品番：FD-154/容量：750ml/JAN：4935919961547

**¥1,430**(本体価格¥1,300)

### NEW

#### フェフェ ヴァンド フランス ルージュ 2022

Féfé Vin de France Rouge <スクリュューキャップ>

ラズベリーやカシスを思わせるチャーミングなアロマが広がります。少しスパイスの要素も感じられます。丸みがありしなやかな口当たり、豊かな果実味が感じられ、とても親しみやすい味わいです。収穫後、葡萄は除梗、破碎します。発酵はコンクリートタンクで行います。その間、色とタンニンを抽出するために定期的にルモンタージュを行います。澱と共に4ヶ月熟成させてからボトリングします。

★「ベルリナー ワイン トロフィー 2023」金賞

【赤・ミディアムボディ】<Alc.12.5%>

国/地域：フランス/ラングドック

葡萄品種：グルナッシュ、シラー

品番：FD-155/容量：750ml/JAN：4935919961554

**¥1,375**(本体価格¥1,250)

# CHÂTEAU LES VALLÉES

## 2022 VT

Wine Spectator

### Vintage Charts 95-98 pt

ボルドーの左岸&右岸のヴィンテージチャートはともに 95-98 点  
「非常に暖かく乾燥した天候」、「6月と8月のタイミングの良い雨」、「芳香があり、滑らかかつフレッシュでピュアな味わい」、「2018~2020のトリオよりもはるかに安定している」、「美しいヴィンテージ」などの言葉で賞賛されています。

マルゴー格付け4級、プリュレ リシーヌのオーナーがリリースする

## お手頃価格のボルドーワイン

### シャトー レ ヴァレー ルージュ 2022

*Château Les Vallées Rouge*

マルゴー格付け 4 級シャトー プリュレ リシーヌのオーナーであるバランドグループは、合計 120ha ある畑を 6 つの区画に分けて管理しています。そして、3 つのシャトー名でリリースしています。その内のひとつであるシャトー レ ヴァレーは、緩やかな斜面に位置する最も良い土壌条件を持っていると、ワイン造りを任されているジルは語ります。葡萄の栽培は出来るだけ農薬を用いず、病気を防ぐ為に使われる硫黄は、有機農法でも使われているもののみを少量使用します。平均樹齢は 25~30 年で、40 年以上に及ぶものもあります。樹齢の若い木は、土を掘り返し、畑を柔らかくするとともに、微生物の働きを活性化させます。タンクは、全て温度コントロール可能で、必要に応じてマイクロビラージュをコンピューターで管理しながら行うことが出来る最新のものを導入しています。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.14.0%>

国/地域等：フランス/A.O.C. ボルドー

葡萄品種：メルロ 70%、カベルネ ソーヴィニヨン 30%

品番：FD-159/JAN：4935919961592/容量：750ml

**¥2,090**(本体価格¥1,900)





# BASARES

RIBERA DEL DUERO

「ジェームス サックリング.com」

92<sub>pts</sub>

お手頃価格で楽しめる“リベラ デル デュエロ”

バサレス テンプラニーリョ 2020

Basares Tempranillo

このワインに使用する葡萄はペニャフィエル、マンザニーリョ、オルモ デ ペニャフィエルというリベラデル ドゥエロに昔からある畑のものです。畑の標高は750m~920mの高地にあり、土壌は粘土石灰質です。収量は1ヘクタール当たり3.5トンと低く抑えられています。ほとんどの葡萄は1980年代の初めに植えられたものです。収穫は機械と手摘みの両方です。収穫した葡萄は除梗し、ステンレスタンクで22度に温度コントロールしながら約15日間発酵させます。フレンチオーク樽（新樽50%）で7ヶ月以上熟成させています。凝縮された果実味は濃厚で、樽からくる香ばしいローストの香りとともによく馴染んでいます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%>

国/地域等：スペイン/D.O.リベラ デル ドゥエロ

生産者：ボデガス ボルネイ

葡萄品種：テンプラニーリョ

熟成：フレンチオーク樽で7ヶ月以上

品番：S-273/JAN：4935919072731/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)

JAMES SUCKLING.COM



BODEGAS BORNEI  
TEMPRANILLO RIBERA DEL  
DUERO BASARES 2020

Dark plums, blackberries, tar, stones and mocha on the nose. Medium-bodied with firm, sleek tannins. Stony and mineral character. Better in 2023.

400本  
限り



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年1月時点のものです。

# 新入荷

## Domaine du Colombier

ドメヌ デュ コロンビエ

1995 年より 28 年にわたり輸入してきた生産者「ドメヌ デュ コロンビエ」より、新商品 2 種類が入荷しました！  
個人生産者ながら 55ha を所有しており、様々な区画の葡萄を組み合わせることで、コストパフォーマンスに優れた素晴らしいシャブリを生み出す稀有な造り手です。



ティエリ モット

New



樹齢 65 年の葡萄を使用して造る”ヴィエイユ ヴィーニュ”  
高級感のあるエチケットが目を引く特別なキュヴェです

### シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ 2022 Chablis Vieilles Vignes

ヴィエイユ ヴィーニュの畑は 2ha、南向きで日当たりの良い場所にあります。樹齢が約 65 年の 3 つの区画の葡萄から造られています。樹齢の高い葡萄から非常に集約のあるワインが生まれます。熟した桃を思わせる甘く複雑なアロマがあります。口に含むとしっかりとしたボディ、非常にバランスのよい味わいがあります。スタンダードのシャブリとは一味異なる独自の個性を持っています。収穫した葡萄は空気圧プレスで圧搾し、ステンレスタンクで 19 度に温度コントロールしながら 15 日間発酵させます。熟成もステンレスタンクで 12 ヶ月行います。



【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.シャブリ  
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで 12 ヶ月  
品番：FD-033/JAN：4935919960335/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

所有面積が少ないため、普段は分けていただけない貴重なプルミエ クリュ  
2022VT は十分な量が生産でき、特別に入手することができました

### シャブリ プルミエ クリュ ヴォークパン 2022 Chablis Premier Cru Vaucoupin

「ヴォークパン」は 1.10ha の南東向きの畑で、3 つの区画の葡萄から造られています。樹齢は 20~50 年です。生産量が少なく、普段は分けていただけない貴重なワインです。1999 年に 1998VT (当時の品番：FA182) を輸入して以来、約 24 年ぶりの再入荷となりました。アカシアを思わせる繊細かつデリケートな白い花や白桃のアロマとフレーバーがあります。長く心地よい余韻が感じられます。収穫した葡萄は空気圧プレスで圧搾し、ステンレスタンクで 19 度に温度コントロールしながら 15 日間発酵させます。熟成もステンレスタンクで 9 ヶ月行います。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.シャブリ プルミエ クリュ  
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで 9 ヶ月  
品番：FD-087/JAN：4935919960878/容量：750ml

¥7,920(本体価格¥7,200)

「ヴォークパン/ Vaucoupin には、偉大なシャブリ/ Chablis ワインのカリスマ性があります。爽やかで、ボリューム感があり、しっかりとしたストラクチャーがあり、白亜質のミネラル感、あるいは時にはヨードのようなニュアンスがあります。若い頃はいつも、わずかに閉じていて、控えめですが、数年を経ると開きます。そのミネラルのストラクチャーと、絶対的な酸味により、10 年かそれ以上保つことができます。何年もの間、魅了されるほどに、その若さには驚かされます。」 —シャブリ公式 HP (<https://www.chablis.jp/>) より引用



New

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 1 月時点のものです。

# 注目のアルザスの若手生産者「ロベール ロット」より 重要な畑「ミッテルブルク」を含むワインが新入荷！



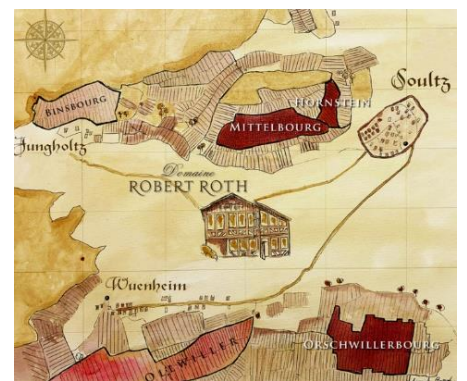
シャルロット(妹)とヴィクトール(兄)

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

ドメヌー ロベール ロットは、アルザスワイン街道の南端に位置するスルツ村の家族経営のドメヌーです。現在は、1992年生まれのヴィクトール ロットが、4代目としてワイナリーを引き継いでいます。ヴィクトールは醸造学を学び、地元のアルザス(ツィント フンブレヒト)、そしてシャンパーニュ(ルイ ロデレール)、トスカーナ、オレゴン、スイスなどで様々な経験を積んだ後、2017年にドメヌーに戻りました。所有する畑 21ha です。先代の父と叔父の代からオーガニック栽培に転換を進め、2016年にすべての畑を転換、2019年にエコセールの認証を取得しました。2017VTからは、必要最小限のSO<sub>2</sub>を除き、酵素や酵母などの醸造上の添加物を使用せず、人的介入の少ないワイン造りを行なっています。ロベール ロットでは、テロワールの本質を引き出すには、厳格かつ責任を持った畑の管理が必要だと考えています。葡萄樹とそのバランス、生育サイクル、そして環境に配慮した栽培を行っています。約60に分かれた区画のすべてにおいて、常に綿密な観察を行いながら作業を行います。栽培には化学肥料、除草剤、殺虫剤は一切使用していません。病害対策にはボルドー液、また肥料にはオーガニックのコンポストを使用しています。除草剤を使うかわりに土を耕します。耕すことで土が圧縮するのも防いでいます。これにより土壌が活性化し、畑周辺の生物環境を守り、環境への影響が少なくなります。「ワイン造りで一番重要なのは畑仕事です。ワインの品質は、畑で99%決まります。畑の時点での葡萄のクオリティを100%キープすることが重要です。畑で良い仕事をして、完璧に熟した葡萄を得ることができれば、セラーではほとんどやることはありません。葡萄の品質を落とさないよう、ミスをしないようにするだけで良いワインが出来ます」とヴィクトールは語ります。

## モザイク状の地質がもたらす多様性

アルザスには、非常に多種多様で複雑な地質があります。この多様性は、3500万年から4500万年前の始新世から漸新世にかけて起こった地殻変動、ライニッシュ海溝の崩壊によるものです。現在のヴォージュ山脈や黒い森、アルザス平原はこれにより生まれたとされています。またこの現象が、花崗岩、石灰岩、砂岩、火成岩、片岩など、まったく異なる性質と年代の地層を生み出しました。スルツ村と周辺のワイン生産地域はヴォージュ山脈の麓、リンバック渓谷に広がっています。これらの丘は、2億5千万年前の三畳紀に形成されたピンク色の砂岩や、ジュラ紀(1億5千万年前)と漸新世(3500万年前)の石灰岩で構成されています。これらの岩石は数千年にわたる地殻変動、浸食、氷河の形成と溶解、動植物の活動によって形を変え、多様な土壌(砂岩、砂質石灰岩、粘土石灰岩)を生み出しました。スルツ村では、昔から特定の特徴を持った土壌を特筆すべきクリュと認定し、分類していました。1575年のティーレンバッハ修道院の記録には、葡萄栽培に適した4つのエリアが次のように記されています。「im Hornstein, am Mittelberg, am Orschwillerberg, am Bintzweg」(出展: Médar Barth, Der Rebbau des Elsass, 1958)。ロベール ロットはそのうちの3つ、「ホーンシュタイン」、「ミッテルブルク」、「オルシュヴィレールブルク」、さらに2019年に入手したグラン クリュ「オルヴィレール」と、2022年に入手した「バンスブルク」に畑を持っており、これらの歴史的価値を持つ、素晴らしい畑の特徴を表現すべく、区画ごとにワインを生産しています。



# ロット家が19世紀以前から所有する歴史的な畑「ミッテルブルク」より 個性的な単一品種のワインが3種類新入荷しました！

New



## ミッテルブルク/Mittelbourg

ロット家が19世紀以前から所有する特別な畑です。スルツの町とヴォージュ山脈の間に挟まれており、ドイツ語のミッテルベルク（真ん中の丘）に由来するとされています。ヴォージュ山脈の麓にあるこの丘は、標高360mのドーム型をしています。傾斜は急なところでは45%にも達します。アルザス平野、黒い森、ベルナーアルプスに面し、スルツの町を見下ろすようです。南向きのため特に日当たりの良いテロワールです。このエリアの特徴は、下層土の性質にあります。2つの地質学的断層に囲まれたこの地は、リンバック渓谷で唯一の石灰岩の地層です。これは、漸新世（3500万年前）に形成された石灰岩の礫岩です。また、ジュラ紀（1億5千万年前）に形成された硬く古い石灰岩や、ミッテルブルクに隣接する砂岩群に由来すると思われるピンク色の砂岩もあります。石灰質砂岩の土壌は軽く、石ころだらけで、非常に浅いです。石灰岩の岩盤に達するまで30~50cmあり、葡萄はただでさえ少ない水分を得るために、岩盤の隙間に根を張らなければなりません。酸化鉄が多く含まれているため、土壌は赤い黄土色をしています。



## ミッテルブルク リースリング 2019

Mittelbourg Riesling

360本限り

「ミッテルブルク」は漸新世の石灰岩と砂岩を含む土壌で、真南の斜面（斜度30%）に位置しています。平均樹齢は40年、収量は42hL/haです。石灰岩の下層土、標高の高さ、南向きという条件が合わさり、この畑のリースリングは他よりもゆっくりと熟するため、発酵、熟成に長い時間を要します。非常にしっかりとした骨格があり、良く熟した酸がワインに洗練を与えています。若いうちは少し閉じていますが、年月が経過するにつれてその本領を発揮します。素晴らしく長期熟成のポテンシャルを持っています。9月末に収穫した葡萄は空気圧プレスで6時間かけてゆっくりと压榨します。発酵は野生酵母により偶発的に始まります。アルコール発酵とマロラクティック発酵はフードルで行います。澱はほとんど取り除かず、同じフードルで約23ヶ月という長い熟成を行います。

白・辛口 <Alc.13.5%>

国/地域等：フランス/A.O.C.アルザス 葡萄品種：リースリング

熟成：樽で約23ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-007/JAN：4935919960076/容量：750ml



¥6,380(本体価格¥5,800)

## ミッテルブルク ゲヴェルツトラミネール 2020(左)

Mittelbourg Gewürztraminer

360本限り

葡萄は1971年に植樹したもので、収量は35hL/haです。このワインはミッテルブルクの丘の頂上（標高は平均で370m）にある、最も日当たりの良い畑で育つ樹齢の古い葡萄だけを使っています。スモーキーでシナモンを思わせる甘いスパイスのアロマが感じられます。パワフルで集約のある口当たり、非常にバランスのとれた辛口に仕上がっています。9月中旬に収穫した葡萄は空気圧プレスで6時間かけてゆっくりと压榨します。発酵は野生酵母により偶発的に始まります。アルコール発酵とマロラクティック発酵はフードルで行います。澱はほとんど取り除かず、同じフードルで翌年の8月末まで熟成させます。

白・辛口 <Alc.14.5%>

国/地域等：フランス/A.O.C.アルザス 葡萄品種：ゲヴェルツトラミネール

熟成：樽で9~10ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-008/JAN：4935919960083/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

## ミッテルブルク シルヴァネール 2020(右)

Mittelbourg Gewürztraminer

360本限り

シルヴァネールは「ミッテルブルク」の畑の中でも最も急斜面（斜度40%）に植えられています。葡萄は1977年に植樹したもので収量は49hL/haです。9月中旬に収穫した葡萄は空気圧プレスで6時間かけてゆっくりと压榨します。発酵は野生酵母により偶発的に始まります。アルコール発酵とマロラクティック発酵はフードルで行います。澱はほとんど取り除かず、同じフードルで収穫の翌々年の4月初旬まで約18ヶ月熟成させます。非常にピュアで生き生きとした口当たりがあり、余韻にはかすかに塩っばさ、月桂樹やかすかなタバコのニュアンスが感じられます。

白・辛口 <Alc.13.5%>

国/地域等：フランス/A.O.C.アルザス 葡萄品種：シルヴァネール

熟成：樽で約18ヶ月

品番：FD-010/JAN：4935919960106/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

New

New



# 粘土の比率が高く冷涼な「ホーンシュタイン」の畑で造る オレンジワインが数量限定で入荷しました！

## ホーンシュタイン / Hornstein

「ホーンシュタイン」はドイツ語で角のある石、という意味があります。多くの調査、研究が行われましたが、その名前の由来についてはまだ分かっていません。ミッテルブルクの丘の東側、標高 330m、斜度が 25~35%の斜面に位置しており、朝日がよく当たる場所ですが、他の場所に比べると少し冷涼です。「ミッテルブルク」に共通した土壌を持ち、漸新世（3,500 万年前）の石灰岩と砂岩がみられます。しかし、こちらはマールと粘土の比率がかなり高くなっています。粘土の比率が高いため、保水性が高く重めの土壌となっています。



## ホランジュ 2021

Horange

300 本限り

「ホランジュ」はオレンジを指す Orange と Hornstein（ホーンシュタイン）を合わせた名前です。ホーンシュタインの畑からのオレンジワインと言う意味です。ロベール ロットの生産量のわずか 2%しかない希少なオレンジワインです。ホーンシュタインの畑のもつ力強さがうまく表現されています。葡萄はすべてホーンシュタインの畑のもの、全部同じ日に収穫します。収穫した葡萄は除梗し、圧搾する前にすべて一緒にステンレスタンクに入れて 20 日間醸しを行います。そうすることで洗練されていますが、しっかりとしたタンニンが抽出されます。アルコール発酵、マロラクティック発酵は野生酵母により偶発的に始まります。熟成は樽の香りがつかないような古い樽で 8 ヶ月行います。フィルターをかけずにボトルリングします。

白（オレンジ）・辛口 <Alc.12.0%>

国/地域等：フランス/A.O.C.アルザス

葡萄品種：ミュスカ、ゲヴェルツトラミネール、リースリング

熟成：樽で 8 ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-011 / JAN：4935919960113 / 容量：750ml



¥6,380(本体価格¥5,800)

New



## 「ホーンシュタイン」のテロワールを表現したリースリング ミッテルブルクよりもフレッシュで酸とミネラルが感じられます

## ホーンシュタイン リースリング 2020

Hornstein Riesling

360 本限り

「ホーンシュタイン」はマールを豊富に含む石灰と砂岩の土壌、東向きで他よりも冷涼な気候を持っています。平均樹齢は 50 年、石灰岩とマールの土壌に深く根を伸ばしています。収量は 47hL/ha です。「ミッテルブルク」よりもフレッシュで、香りに火打石の要素があります。非常に生き生きとしたワインで、口に含むとしっかりとした酸とミネラルが感じられます。余韻にもスモーキーなニュアンスが漂います。9 月中旬に収穫した葡萄は空気圧プレスで圧搾し、澱下げします。発酵は野生酵母で偶発的に始まります。アルコール発酵とマロラクティック発酵はフードルで行います。澱と共に翌年の 8 月末まで 9~10 ヶ月、フードルで熟成させます。

白・辛口 <Alc.13.5%>

国/地域等：フランス/A.O.C.アルザス 葡萄品種：リースリング

熟成：樽で 9~10 ヶ月

品番：FD-006 / JAN：4935919960069 / 容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

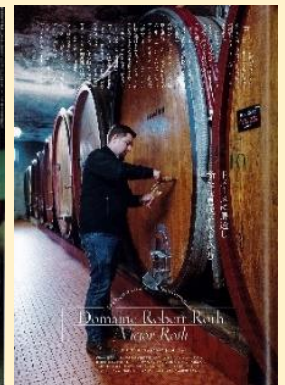
### 『ワイナート 2022 年 4 月号 (108 号)』に掲載！

ワイン専門誌『ワイナート』のアルザス特集で、第 3 世代の造り手としてロベール ロットの現当主ヴィクトールが取り上げられました。以下はロベール ロットの記事の内容を引用したものです。

“実家に戻るまでの 3 年間、ツイント・フンブレヒトでアシスタントワインメーカーを務め、18 歳のときにはレイ・ロデレールで研修を受けるなど、ピオディナミの熟達者のもとで修業を積んだヴィクトールにもかかわらず、ピオディナミへの移行は消極的だ。「ピオディナミには有効なこともあります、教条主義的で首を傾げざるを得ない点も多々ありますから。」

“このグラン・クリュ（※）からヴィクトールがどのようなワインを造るのか。若きヴィニキュロンの無限の才能に期待したい。”

※オルヴィレールのこと。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 1 月時点のものです。

サロット家のセラーで大切に熟成させ、飲み頃を迎えた

貴重な“熟成バルバレスコ”

2009 VT

2001 VT

## バルバレスコ リゼルヴァ

Barbaresco Riserva

特別な時のためにとっておき、熟成させたサロット家のリゼルヴァです。2009VTはロベルトが、2001VTはロベルトの父、アンジェロが手掛けています。アンジェロは、最も良いヴィンテージのバルバレスコの一部をステンレスタンクで保管していました。その後、これらのワインは忘れられていましたが、数年後に発見されたものを試してみるとさらに素晴らしくなっていたため、特別なワインとして販売することにしました。また、ロベルトも父がやっていたように素晴らしいヴィンテージの一部を残して熟成させることにしました。葡萄は10月末に収穫し、発酵前にコールドマセレーションします。その後、29度に温度管理しながら15日間、発酵と醸しを行います。発酵終了後、果皮と共にさらに10日間長いマセラシオンを行います。伝統的なスラヴォニアンオークの樽で48ヶ月以上熟成させます。樽のサイズは様々で、7hL~50hLです。やわらかなタンニンがありフルボディ、抜きんでた品質を持っています。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%>

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 100% 熟成：スラヴォニアンオークの樽で48ヶ月以上

【2009VT】品番：IA-002/JAN：4935919940023/容量：750ml

¥7,700(本体価格¥7,000)

【2001VT】品番：IA-003/JAN：4935919940030/容量：750ml

¥9,350(本体価格¥8,500)



醸造家兼オーナーのロベルト サロット

## ROBERTO SAROTTO

『ルカ マローニ 2022』で5つのワインが最高点99点を獲得  
バルバレスコの革新的生産者がリリースする貴重な熟成ワイン

「30年ほど前、父が良い年のバルバレスコを一部だけにとっておき、素晴らしい状態になってからリリースしようと考えたのがきっかけです。このワインは、その時代を切り取る「写真のようなワイン」で、当時のことを思い出させてくれます。今のロベルト サロットのスタイルとは異なり、まだアバッシメントも行っていない。当時はこれが最高のバランスだったと思います。若々しさや、ネッピオーロらしい厳格なニュアンスがあり、熟成による複雑な要素が現れています。タンニンもまだ感じ取れると思います。柔らかくハーモニーがあり、食べ物が欲しくなる味わいです」  
——2020年2月の来日セミナー時のロベルトのコメント

# バレンタインにも おすすめのワイン 特集

大切な人に贈りたい  
見た目もスイートなフリッツァンテ

香り高いモスカートを使った、爽やかな味わいのフリッツァンテ（弱発泡性ワイン）。

桃や洋ナシ、マンゴーなどの豊かなフルーツの Aroma、そしてモスカートの持つエキゾチックなニュアンスも感じられます。採れたての果実を思わせる新鮮な果実味と心地よい甘さがあり、とてもバランスが取れた 1 本です。

センスアーレは「官能的な」という意味で、ラベルとキャップシールにはハートが描かれています。

バレンタインのプレゼントにも最適！

## センスアーレ モスカート 2022

Sensuale Moscato

【白・やや甘口】 Alc. 10.5% イタリア / I.G.P. バジリカータ

生産者：ヴィニエティ デル ヴルトゥーレ

葡萄品種：モスカート ピアッコ 熟成：ステンレスタンク

品番 I-738 / JAN : 4935919057387 / 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 2024 年 1 月時点のものです。






# ♡ ワイン & グラス ♡

## ♡ 愛する ふたり ♡

2つの意味がラベルに込められた、個性派ワイン

セミヨン 100%で造る、個性派ワインです。  
ステンレスタンクのみで発酵し、フィルターは通していません。  
柑橘系の果実の香に加え、蜂蜜を思わせるアロマがあり、フルーティで豊かな果実味が感じられます。  
ラベルに描かれた絵は「ワイングラス」と「愛するふたり」と、見方によって2つの意味が感じ取れるデザインとなっています。  
バレンタインデーの“大人な”プレゼントにピッタリです。

## レザミューズ グール 2022 Les Amuse Gueules

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 産地：フランス/ボルドー  
葡萄品種：セミヨン 熟成：ステンレスタンク   
有機認証：ユーロリーフ  
品番：FD-002 / JAN：4935919960021 / 容量：750ml  
**¥3,850** (本体価格 ¥3,500)



# バラが描かれた 素敵なラベルは 贈り物にもピッタリです

12世紀まで遡ることの出来る、リュサック サンテミリオンの歴史あるシャトーです。

ボルドーで樽職人としても知られるシルヴァン家が、自社製の樽を使い熟成させ、果実味と樽の要素の絶妙な調和をもたらした、こだわりのボルドーワインです。

ラベルにはバラがデザインされており、大切な人への贈り物にもピッタリです。

## シャトー ラ ローズ ペリエール Château La Rose Perrière

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。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。収穫した葡萄は除梗、破碎します。発酵、熟成ともに樽で行います。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%>

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  
熟成：樽（225L、500L、大樽）で14ヶ月

【2016VT】 葡萄品種：メルロ 90%、カベルネ フラン 10%

品番：FC-983/JAN：4935919319836/容量：750ml

**¥5,720**(本体価格¥5,200)

【2019VT】 葡萄品種：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%

品番：FC-982/JAN：4935919319829/容量：750ml

**¥5,500**(本体価格¥5,000)

## 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。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/A.O.C. ボルドー

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン、セミヨン、ミュスカデル

熟成：樽で約10ヶ月

品番：FC-981/JAN：4935919319812/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2024年1月時点のものです。

スペインでリオハの次にD.O.に認められた歴史ある産地カリニェナから  
バラのラベルがデザインされた、コストパフォーマンスの高いワイン

畑のあるエリアは大昔からガバルダ（野バラ）が自生していたことからガバルドサ（野バラの土地）と呼ばれていたため  
そこから出来るこのワインをガバルダと名付けました。



## ガバルダ ウノ 2021

Gabarda 1

ガルナッチャ主体で、シラーを少しブレンドしています。濃いチェリーレッド、口を含むと濃厚な果実味を感じられます。ガルナッチャの持つしっかりとした骨格とシラーのシルクのような滑らかさを併せ持つ、たいへんバランスのよいワインです。発酵前に、8度に保ちながら5日間コールドマセレーションを行った後、それぞれのアロマの特徴を損なわないように、品種ごとに分けステンレスタンクで発酵させます。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.0%>

国/地域等：スペイン/D.O. カリニェナ

生産者：ポデガス ガバルダ 葡萄品種：ガルナッチャ、シラー

品番：S-181/JAN：4935919071819/容量：750ml **¥1,320**(本体価格¥1,200)

## ガバルダ シャルドネ 2021

Gabarda Chardonnay

※無くなり次第2022VTに切り替わります

輝きのある黄色、トロピカルフルーツや白い花の香りが、上品なバニラのノートと調和しています。心地良い口当たり、生き生きとしたキレのよいフィニッシュです。発酵前に低温で6時間スキンコンタクトします。温度管理しながらステンレスタンクで発酵させます。25%を25hLの大樽（新樽でない）で1ヶ月熟成させます。樽の風味を付けることが目的ではなく、ボディに丸みを持たせるためです。

【白・辛口】<Alc. 13.0%>国/地域等：スペイン/D.O. カリニェナ

生産者：ポデガス ガバルダ 葡萄品種：シャルドネ

熟成：25%を2,500Lの大樽（新樽ではない）で1ヶ月

品番：S-208/JAN：4935919072083/容量：750ml **¥1,320**(本体価格¥1,200)



このワインには大切な人への感謝と愛情が込められています  
美しい色ときれいな甘さを持った『甘口ワイン』

カヴァルキーナの先代ルチアーノ ピオーナが生み出した、きれいな甘さが魅力のワインです。

ルチアーノは結婚10周年の記念日に、この「ラ ローザ」をバラの代わりに

24本プレゼントしたという、ワイン生産者ならではの心のこもったエピソードもあります。

## ラ ローザ パッシート 2021

La Rosa Passito

250本限り

モスカート（白用葡萄）とモリナーラ（赤用葡萄）を陰干してから仕込むパッシートです。バラの花びらのような美しい色合い。素晴らしいアロマ、果実と酸のバランスが見事です。贅沢なレストランで最後に出てきてもらいたいデザートワインです。葡萄は収穫後、陰干しします。糖分が潜在アルコール度18%になったら（通常は12月）、破碎し、発酵前に2~3日醸しを行います。果皮を取り除き、ステンレスタンクに入れます。発酵は10~15日続き、糖分とアルコールのバランスをとるため、アルコール度が約14%になったら移し替えをして発酵を止めます。大切なのは、モスカートがわずかにビターなトーンを持つため、飲みやすくバランスをとることです。翌年の春に瓶詰めします。

【ロゼ・甘口】<Alc. 13.5%>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/I.G.P. ヴェローナ

生産者：カヴァルキーナ 葡萄品種：モスカート、モリナーラ

品番：I-401/JAN：4935919054010/容量：375ml

**¥2,640**(本体価格¥2,400)



★★★★★  
Vinum  
『ヴィナム 2024』  
4.5星を獲得

## ラインガウのトップ生産者「プリント」が造る 最高峰のグローセス ゲヴェックスが限定入荷！

1970 年生まれのフレート プリントは、1991 年に趣味で、自宅のガレージでのワイン造りを始めました。それからわずか数年の間に、ラインガウのワイン造りに重要な変革をもたらした人物として知られるようになりました。先に述べたクロスター エーバーバッハですが、実はこの醸造所にも陰りが見えた時代があり、その名声を再び日の下に押し上げたのが、1995 年からこの醸造所で勤務を開始したフレートでした。当時のクロスター エーバーバッハでは、ワインに甘みを残すためにズースレゼルヴ（発酵前のブドウ果汁）を加えており、フレートはこれに異論を唱え、偉大なシュタインベルガーが持つ特別な土壌の個性、ミネラル感を最大限に引き出す努力を行ったのです。その結果、シュタインベルガーはかつての威光を取り戻すこととなりました。この功績が認められたフレートは、2002 年にケラーマイスター（醸造責任者）に就任しますが、2004 年 9 月に醸造所を退社しています。その理由は、ハルガルテン村にある自身のワイナリーに専念するためでした。



フレート プリント（2001 年訪問時）

フレートは、その才能を自身のワイナリーでも発揮します。独立して間もない 2005 年 1 月には、厳しい認定条件を持つ VDP（ドイツ優良ワイン生産者協会）への加入が認められ、同年より、クロスター エーバーバッハで開催されるオークションでも彼のワインが競売にかけられるようになりました。ドイツの著名なワインガイドの内、最も権威ある『ヴィナム』での評価は上がり続けており、2021 年版で 3.5 星、2022 年版で 4 星、2023 年版ではついにプリント ハークと並ぶ 4.5 星を獲得し、2024 年版でもこれを維持しています。また、同誌の 2022 年版では、フレートプリントが「Aufsteiger des Jahres（今年のライジングスター）」として表彰されています。クロスター エーバーバッハ醸造所勤務時代から彼のワインの品質を見て来た弊社としては、ようやく時代が彼に追いついた、と感じられる嬉しいニュースです。このニュースが、彼のワインの素晴らしさをさらに世に広めるきっかけとなることは間違いないはずです。



フレートが造る珠玉のワインは、生産される前に予約で埋まってしまうほど人気です。しかしフレートは、「私はワインメーカーではない」と言います。「品質が最高値なのは収穫直前だ。収穫した葡萄に、ワインメーカーが手を加えれば加えるほどワインの品質は落ちる。つまり、畑仕事は何より大切ということだ」。その言葉を表すように、2009 年からオーガニック農法を選択し、2018 年には公式にビオディナミを開始しました。有機栽培は「マーケティングのためではなく、品質向上のため」だと強調します。当初 5ha だった畑は 9ha まで拡大しましたが、ワイン造りの哲学は変わっていません。私たちが 2004 年に彼の元を訪問した時、「ハルガルテンのために良いことをしていきたい。それが嬉しいし、夢だった。だから中途半端なことはしたくない」と熱く語ってくれましたが、その想いは今もなおワインの中に確かめることが出来ます。

2021 年、そんなフレートのもとに思わぬ幸運が舞い込みました。かの著名なシュロス シェーンボルンが、ラインガウにおけるグラン クリュともいべき銘醸畑の数々を、賃貸契約に出すというのです。今年 3 月に現地を訪ねた際、フレートはこのことについて嬉しそうに話してくれました。「この話が出た時、最初は契約するかどうか迷ったが、こんなチャンスはなかなかないと思い、契約した。マルコブルンは最高の畑で、借りられたのはとても小さな区画だが、夢みたいだ」。フレートは、シュロス シェーンボルンとの間に、「マルコブルン」、「ヌスブルンネン」、「ベルクシュロスベルク」賃貸契約を結びました。フレートは現在、自身が所有するハルガルテン村を代表する「ユングファー」と「シェーンヘル」、エストリッヒャー村の「ドースベルク」、今回新たに賃貸契約を結んだエアバハ村の「マルコブルン」、ハッテンハイム村の「ヌスブルンネン」、リュードスハイム村の「ベルク シュロスベルク」の名だたる銘醸畑から、ドイツ最高峰の辛口ワイン「グローセス ゲヴェックス/GG」をリリースしています。『Wine Spectator』の元編集長で、2010 年に独立し自身のウェブサイトを立ち上げたジェームス サックリングは、これらの 2021VT の GG を絶賛しました。「マルコブルン」に 98 点、「ユングファー」と「ベルク シュロスベルク」に 96 点、「シェーンヘル」に 95 点を与えています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 1 月時点のものです。

## ハルガルテン村のトップ クリュのひとつ 「シェーンヘル」からの複雑で力強いGG

ハルガルテナー シェーンヘル  
リースリング グローセス ゲヴェックス 2021  
Hallgartener Schönhell Riesling Grosses Gewächs

【110本限定】

特級畑「シェーンヘル」はハルガルテン村の西側に位置し、非常に日当たりのよい南向きの斜面に広がっています。石の多いレス（黄土）とローム、少し砂の混ざる土壌です。保水性の高い土壌のため、厚く乾燥した夏でも葡萄の根に水分が供給されます。このワインに使用するのは1971年に植樹した樹齢50年の葡萄です。樹齢が高いため葡萄の実は小さく引き締まっています。一部、過熟の葡萄も混ざっており、ワインに複雑さを与えています。フレートは、「粘土が多く深いため、強くはっきりとした味わいになる土壌。全房圧搾をすることで、ワインが力強くなりすぎないようにしている」と話します。発酵、熟成はステンレスタンクで行います。



★「ジェームス サックリング.com」95点

★「ヴィヌム 2023」93点

白・辛口 <スクリュューキャップ> <Alc.13.0%>

国/地域等：ドイツ/ラインガウ/VDP グローセ ラーゲ 葡萄品種：リースリング

熟成：ステンレスタンク 残糖：4.1g/L 酸度：7.6g/L

品番：KA-845/JAN：4935919198455/容量：750ml

¥10,450(本体価格¥9,500)

非常に繊細で洗練された辛口リースリング。何気なく飲んでしまうと気が付かないほど繊細だが奥に秘められたパワーがある。しかしそれを乗り越えた者はカモミール、レモンバーム、ドライフラワーのアロマの奥に豊かなミネラルを感じることが出来る。そしてこれらの要素はこのリースリングに素晴らしい魅力を与えている。オーガニック栽培の葡萄を使用。

——「ジェームス サックリング.com」より



## ハッテンハイム村を代表する銘醸畑のひとつ 「ヌスブルンネン」からのフルーティなGG

ハッテンハイマー ヌスブルンネン  
リースリング グローセス ゲヴェックス 2021  
Hattenheimer Nussbrunnen Riesling Grosses Gewächs

【110本限定】

特級畑「ヌスブルンネン（クルミの泉）」は全体でわずか9.7ha、その名前はクルミの木に囲まれた泉に由来しています。「マルコブルン」、「ヴィッセルブルンネン」とともに、「ブルンネンラーゲン（泉の畑）」と呼ばれる3つの著名な畑に数えられています。ライン川に面し、南から南東向きの畑です。斜面の低い部分に位置しているため、ライン川の日光の反射を受けるだけでなく、北からの冷たい風からも守られています。砂、ローム、マール、分厚いレス（黄土）を含む土壌からフルーティで力強いワインが生まれます。保水性が高いため、厚く乾燥した夏でも葡萄に十分な水分が供給されます。フレートは、「樹齢25年の区画。フルーツの香りがあり、果皮からもたらされる軽めのタンニンが特徴的」と話します。



葡萄が完全に熟した状態で収穫したら、直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵させます。熟成も綺麗な澱と共にステンレスタンクで行います。柑橘系の果物のアロマと共に黄色の果実の要素があり、非常に調和のとれたミネラルが感じられます。長期熟成のポテンシャルを持ったクラシカルなリースリングです。ワインガイドに掲載されていないため評価はありませんが、プリンツのGGでは最もフルーティでエレガントな個性を持つ、素晴らしいワインとなっています。

白・辛口 <スクリュューキャップ> <Alc.13.0%>

国/地域等：ドイツ/ラインガウ/VDP グローセ ラーゲ

葡萄品種：リースリング 熟成：ステンレスタンク

残糖：5.1g/L 酸度：7.9g/L

品番：KA-846/JAN：4935919198462/容量：750ml

¥10,450(本体価格¥9,500)





# ペレス クルス

## PEREZ CRUZ

### 樽の風味が中心ではなく、葡萄の個性を表現した “洗練されたプレミアム チリワイン”

ペレス クルスは設立から22年とその歴史はまだ浅いですが、設立より約40年前の1963年に、パブロ ペレスが既にマイポ アンデスの土地を購入していました。パブロ ペレスの他界後、彼の妻のマリアナと11人の子供たちがワイナリー設立のプロジェクトをスタートしたのが80年代後半で、最初の葡萄が植えられたのが1994年のことでした。当初は葡萄を他の生産者へ販売していましたが、彼らが育てる葡萄は周囲のからの評判がよく、自社での瓶詰めを決意しました。その後、数年かけてワイナリー運営について学び、遂に2001年にペレス クルスを設立、翌年2002年にペレス クルスの名でファーストリリースしました。

ペレス クルス家は国内でいくつかの事業を展開していますが、ワイン造りは、自分たちのファミリーネーム「ペレス クルス」を付けた唯一の事業です。「ワイン造りは、私たち家族にとって大切なものだから、自分たちの名前をつけた。他の事業とは思入れが違う」とオーナーのアンドレ ペレスは語ります。チリ全体の生産量のおよそ80%が大規模なワイン企業によるもので、ペレス クルスのような家族経営のワイナリーは非常に少なく、プレミアム チリ ワインの生産者として、更なるチリワインの発展に尽力しています。これまでにチリ国内のみならず、ワイン専門家やアメリカやイギリスのワイン専門誌で多くのワインが高い評価を得ています。

→アンデス山脈の麓に広がるリグアイ エステートの自家畑。250haを所有し、約10種の葡萄を栽培しています。

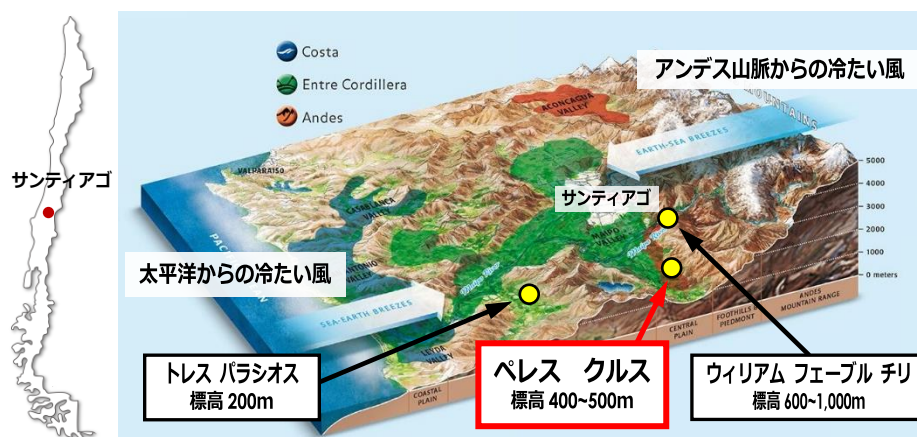


↑ 独創的な外観をもつワイナリー。セラーは、重力に逆らわずに醸造ができる(グラビティフローシステム)設計にされています。



## 土壌と気候

ペレス クルスはマイポ ヴァレーの中でもアンデス山脈の麓、標高が高いマイポ アンデスに位置しています。このアンデス山脈の麓というロケーションこそが優れたワイン造りが出来る重要なポイントです。寒流のフンボルト海流の影響で太平洋側からの冷たい風と、東のアンデス山脈から畑に吹き降ろす冷たい風、そしてアンデス山脈の麓に広がる特有の土壌がワイン造りに影響を与えています。さらに、マイポ アンデスは日中の最高気温の平均と夜の最低気温の平均の差が 20 度以上あるという気候も重要なポイントです。このように大きな昼夜の寒暖差があるおかげで、葡萄は十分な酸、フレッシュな果実味とアロマを保つことができます。この要素はペレス クルスのワインを飲んだ際に感じて頂けるはずです。



### ペレス クルスの品質の鍵を握るワインメーカー “ヘルマン ライオン”

ペレス クルスのワイン造りは、ワインメーカーを務めるヘルマン ライオンが中心となり行っています。彼はワイナリー設立当初よりワインメーカーを任されておられ、長年ペレス クルスのワインを支えてきました。生産量のほとんどが赤ワイン、その中でも、カベルネ ソーヴィニヨンを使ったワインが多くを占めるワイナリーで長年ワイン造りをしてきたこともあり、2017 年に来日した際には、「まさに自分はカベルネ ソーヴィニヨンのエキスパートだ」と冗談交じりで話していました。

### 樽の風味が中心ではなく葡萄の個性を求めた、洗練された質感の良いスタイル これが“プレミアム チリ ワイン”を生むペレス クルスの最大の魅力

ペレス クルスのワインは 2003 年頃までは、100%新樽を使い、樽の風味がしっかりとしたスタイルでした。しかし、そうしたワインが市場に溢れる中、樽の風味ではなく葡萄の個性が感じられるワインにしたいと考えるようになりました。さらに 2007 ヴィンテージから抽出の仕方も変え、これまでよりもやわらかくエレガントなスタイルに仕上げるようにしました。2013 ヴィンテージからは、酸のバランスを意識し、それまでよりも収穫を早めました。

チリワインのイメージを覆すスタイルで、ペレス クルスの実力が体感できる

## “LIMITED EDITION”

ペレス クルスが造るワインの中で、品質の素晴らしさと品種の多様性が表現されているリミテッド エディション シリーズです。その歴史は 2002 年まで遡ります。同年にコット、カルムネール、シラーの収穫が行われ、2004 年にリミテッド エディション シリーズとしてリリースされました。2012 年にはカベルネ フランとカベルネ ソーヴィニヨンがこのシリーズに新たに加わり、2017 年にはグルナッシュが加わりました。現在は、ポートフォリオの統合があり、4 種類のワイン（コット、カルムネール、シラー、カベルネ フラン）がリミテッド エディションとしてリリースされています。リリース以来ずっと、マイポ ヴァレーのリグアイの畑の葡萄を使用しており、醸造もヘルマン ライオンが行っています。



これらのワインには、リグアイの 250ha の畑から、この土地のユニークなテロワールが表現されています。畑の土壌は、山からの崩積土と川によって運ばれた堆積土が混ざる複雑な組成となっています。堆積土はアンデス山脈の氷河が溶けた際に川となって運ばれたものです。川が下る際に様々なタイプの土が運ばれました。一方、崩積土は山の斜面の土に由来するもので、様々なタイプの石や岩が混ざっています。石の比率が非常に多いため、水はけが大変良く、フェノール類の蓄積を促したため、葡萄の品質に大きく貢献しています。4 種類（コット、カルムネール、シラー、カベルネ フラン）の品種それぞれが同じレベルの高い品質を保っています。我々が目指すのは、同じ畑で育つ 4 つの異なる葡萄品種が最大限のポテンシャルとテロワールの多様性を引き出すことです。それぞれのワインはヴィンテージの特徴、品種の個性、キャラクターを反映させることを目指して造られています。リグアイの畑の持つタペストリーのような豊かさを表現したペレス クルスのリミテッド エディションの背後にある芸術性、クラフトマンシップをぜひ体験してください。





アルゼンチンのマルベックとは異なり、  
エレガントでしなやかなスタイルに仕上げました

## コット リミテッド エディション 2017 Cot Limited Edition

大西洋気候によるしなやかな味わい、フローラルノートとクリーミーさを一番にアピールしたいため、アルゼンチンでの呼び名マルベックではなく、フランスでの呼び名コットを使っています。パワフルでバランスのとれた構成を持つ肉付きが良いワインであると同時に、繊細なフレッシュさもあります。新鮮な赤い果実、黒胡椒、花の香りが感じられます。35hL/ha というフランスのグラン クリュ並の少ない収穫量です。温度管理したステンレスタンクで発酵させてから、フレンチオーク樽（新樽、1回使用樽各 50%）で 14 ヶ月熟成させます。

★「ティム アトキンMW」93点   ★「デスコルチャドス 2019」94点  
★「デカンター ワールド ワイン アワード 2019」92点&シルバー獲得

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%>

国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー/D.O. マイポ アンデス

葡萄品種：コット(マルベック)、他

熟成：フレンチオーク樽で 14 ヶ月

品番：W-012/JAN：4935919080125/容量：750ml

**¥3,080**(本体価格¥2,800)

### ヘルマン ライオンのコメント

コット (マルベック) の畑はリグアイの畑の中でもアンデス山脈の西側に位置しています。フレッシュな赤い果実や花のデリケートな香りを表現するように造られています。ソフトでありながら、タンニンの存在も感じる引き締まったワインです。デリケートなアロマとフレイバーを保つため、3年、4年樽（フレンチオーク）で熟成させています。

## チリを代表する葡萄品種カルムネール 骨格がありつつ、繊細でやわらかいタンニンが特徴

質感がよく、ペレス クルスのスタイルがしっかりと表現されています

## カルムネール リミテッド エディション 2020 Carménère Limited Edition

丁寧に収穫した葡萄の房を、注意深く選別します。開放型のステンレスタンクで発酵、225L のオーク樽に移し、マロラクティック発酵させます。14 ヶ月フレンチオーク樽（新樽、1回使用樽各 50%）で熟成させます。スパイシーで柔らかなタンニンがあり、果実の甘みも感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー

D.O. マイポ アンデス 葡萄品種：カルムネール、他

熟成：フレンチオーク樽で 14 ヶ月

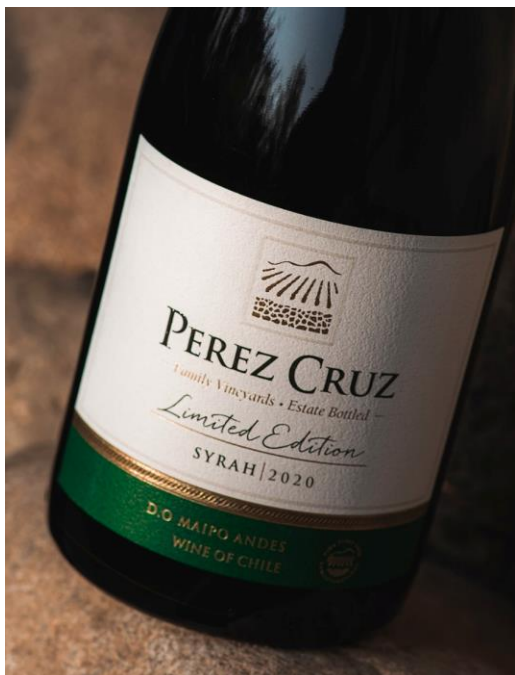
品番：W-013/JAN：4935919080132/容量：750ml

**¥3,080**(本体価格¥2,800)



### ヘルマン ライオンのコメント

カルムネールはリグアイの畑の中で最後に収穫します。赤い果実、様々なスパイスの上品なノートに加え、かすかにビターチョコレート要素があります。非常に繊細かつ十分なボリュームがあり、柔らかなタンニンがあります。新樽と1回使用樽で 14 ヶ月熟成させたスムーズでリッチなワインに仕上がっています。親しみやすいアロマのある懐の広いワインで、様々な食事に合わせることが出来ます。



フランス的要素を感じさせるシラー  
ペレス クルスの中でも生産量が少ない、貴重なアイテムです

## シラー リミテッド エディション 2020 Syrah Limited Edition

「シラーはどのような土壌、気候にも比較的適応しやすく、その土地ならではの個性を発揮します。ですからワインメーカーにとって、大変魅力的な葡萄品種のひとつです」と醸造家のヘルマンは話していました。シラー主体にグルナッシュ、ムールヴェードルをブレンドしてよりフレッシュな、フランス的要素のあるワインとしています。より酸のあるスタイルを目指しているため、シラーは過熟しないように成熟具合を丹念に観察します。35hL/ha と、驚くほど収穫を低く抑えています。選果台で選別し、破碎して4日間10度でコールドマセレーションします。柔らかなタンニンを抽出するため、発酵と30日の醸しの間、手動でルモンタージュします。マロラクティック発酵はフレンチオーク樽（30%新樽）で行い、14ヶ月樽熟成させます。オーストラリアのシラーと比較すると、どちらも温暖ですが、アンデスの涼風のおかげで、エレガントで、ブラックペッパー、ブラックベリー、スモーキーなタッチがあります。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー/D.O. マイポ アンデス

葡萄品種：シラー、他 熟成：フレンチオーク樽で14ヶ月

品番：W-014/JAN：4935919080149/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

### ヘルマン ライオンのコメント

スパイシーなアロマがあり、黒い果実やハモン セラーノを思わせる複雑なノートが特徴的です。完熟した状態で収穫を行います。丸みがありボリュームがしっかりとあり、力強い口当たりがあります。新樽および1~3か使用樽（フレンチオーク）で14ヶ月熟成させたこのワインは、ジビエや煮込み料理、ベジタリアン向けの料理、さらにチョコレートなど、幅広いペアリングが出来ます。

## バランスと質感の良さがあり、 ボルドーワインを彷彿とさせるスタイル

2021VTから別名となって生まれ変わるため

リミテッド エディションとしてのリリースはこのヴィンテージが最後です

## カベルネ ソーヴィニヨン リミテッド エディション 2020 Cabernet Sauvignon Limited Edition

最も古い、1994年に植えた26年樹齢のカベルネ ソーヴィニヨンを使っています。レッドベリーとスパイスのアロマ、力強いタンニンがあり、大変よく構成されたワインです。葡萄を選別、除梗して破碎、重力を利用してステンレスタンクに入れ10度で4日間コールドマセレーションさせます。発酵中に注意深くルモンタージュします。醸しの期間は30日です。フレンチオーク樽（新樽、1回使用樽各50%）でマロラクティック発酵し、16ヶ月熟成させます。

★「ヴィノス 2022.06」92点

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー

D.O. マイポ アンデス 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、他

熟成：フレンチオーク樽で16ヶ月

品番：W-059/JAN：4935919080590/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年1月時点のものです。





先住民マプーチェ族の言葉で「預言者」意味する  
ペレス クルスのトップ キュヴェのひとつ  
質感の良さと深み、風格をもった1本

## リグアイ 2019 Liguai

リグアイとは先住民マプーチェ族の言葉で「預言者」を意味し、この場所の地名にもなっています。ベリー、ペッパー、杉の香りにチョコレートや樽からくるトーストの要素が混ざる複雑でエレガントなアロマ。しっかりとしたタンニン、集約があります。持続性のある余韻が感じられます。葡萄はタンニンと風味が完全に熟した状態で収穫します。軽く破砕し、ステンレスタンクに入れ、発酵前に10度で4日間コールドマセレーションします。スムーズなタンニンを得るために、柔らかなルモンタージュを行います。醸しはトータルで30日間。マロラクティック発酵はフレンチオーク樽（新樽と1回使用樽各50%）で行い、16ヶ月熟成させます。  
★「ヴィノス 2022.06」92点

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%>  
国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー/D.O. マイポ アンデス  
葡萄品種：シラー、カベルネ ソーヴィニヨン、カルムネール  
熟成：フレンチオーク樽で16ヶ月  
品番：W-069/JAN：4935919080699/容量：750ml

¥6,600(本体価格¥6,000)

インカ帝国の言葉で「使者」を意味する上級キュヴェ  
プティ ヴェルド 100%で造る、希少で個性溢れる1本

## チャスキ プティ ヴェルド 2018 Chaski Petit Verdot

チャスキは、インカ帝国の言葉で「使者」を意味し、要所にチャスキを設置して連絡網を確立し、広大な領地を統治しました。畑の一部にチャスキが走った小石で作られた道が残っており、ラベルに描かれています。通常ブレンド用に少量だけ使われるプティ ヴェルド 100%の珍しいワインです。栽培も他の品種よりも難しく、このワインを造るのは大きなチャレンジでしたが、よい結果が出ました。所有する畑の、プティ ヴェルドに最適な石の多い区画を選んで植えています。選果台で選別します。9度で5日間コールドマセレーションします。タンクで発酵させ、柔らかくしかも濃縮したワインとするため、その間ルモンタージュします。醸しは25日間です。フレンチオーク樽（新樽40%、1回使用樽50%、2回使用樽10%）で14ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%>  
国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー/D.O. マイポ アンデス  
葡萄品種：プティ ヴェルド 熟成：フレンチオーク樽で14ヶ月  
品番：W-043/JAN：4935919080439/容量：750ml ¥4,400(本体価格¥4,000)



質感がよく、上品でエレガントなペレス クルスのスタイルが、エントリー レベルでもしっかりと表現されています



## カベルネ ソーヴィニヨン レセルバ 2020 Cabernet Sauvignon Reserva

エレガントでフレッシュなスタイルが広く受け入れられ、ペレス クルスのベストセラーとなっています。深いルビーレッド、熟したレッドベリーとスパイスのアロマは、ドライフルーツやバナナの風味をより一層引き立てています。すばらしい構成のワインです。選別の後、除梗して軽く破砕し、4日間コールドマセレーションします。ステンレスタンクで発酵、24日間の醸しの後、アメリカンオーク樽60%、フレンチオーク樽40%を使い12ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%>国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー/D.O. マイポ アンデス  
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、他 熟成：樽で12ヶ月  
品番：W-011/JAN：4935919080118/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

# 新入荷

ヴァレ ド ラ マルヌの家族経営のレコルタン マニピュラン  
ピノ ノワール、シャルドネ、ムニエの調和が魅力  
ブレンドの妙で魅せる、こだわりのシャンパーニュ ロゼ



左から、現オーナーのベルトラン。先代でベルトランの母ドミニク。



ANGELLIS  
CHAMPAGNE

シャンパーニュ  
アンジェリス

シャンパーニュ アンジェリスは、ヴァレ ド ラ マルヌで数世代にわたりシャンパーニュを造り続ける家族経営の生産者です。トレルー シュル マルヌとパッシー シュル マルヌに、8haの葡萄畑を所有しています。畑は、マルヌ川と森の間の日当たりの良い斜面に広がっており、ムニエ、ピノ ノワール、シャルドネの3種類の葡萄を栽培しています。畑はすべて自家畑で、自家醸造を行うレコルタン マニピュラン (RM) の生産者です。

## シャンパーニュ ロゼ ブリュット NV CHAMPAGNE ROSÉ BRUT

3種類の葡萄をブレンドしています。サーモンピンクを帯びた輝きのあるラズベリーピンクの外観、洗練されたきめ細かな泡があります。ラズベリーのアロマにレッドカラント、イチゴ、チェリー、ピンク グレープフルーツが混ざります。空気に触れるとスミレやバラのアロマが現れます。生き生きとした豊かな果実味と心地よい酸があり、長い余韻が楽しめます。収穫は100%手摘みで行います。葡萄は除梗せず全房を古い木製の垂直式圧搾機でプレスします。アルコール発酵およびマロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。ベースワインをブレンドした後、瓶内二次発酵を行います。

ロゼ・スパークリング・辛口 <Alc. 12.0%>

国/地域等：フランス/A.O.C. シャンパーニュ

生産者：シャンパーニュ アンジェリス

葡萄品種：ピノ ノワール 50%、シャルドネ 30%、ムニエ 20%

品番：FD-103/JAN：4935919961035/容量：750ml

**¥8,250**(本体価格¥7,500)

限定  
230本



GEORG ALBRECHT  
SCHNEIDER

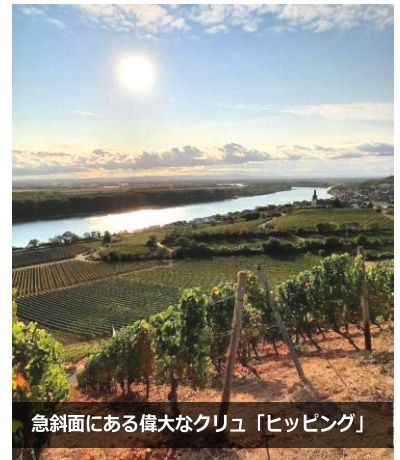
# ゲオルグ アルブレヒト シュナイダー



左から、アルブレヒト、ウルリケ、ウルスラ、シュテファン

## ニアシュタイン村で200年以上続く、歴史あるヴァインゲート 異なる土壌が持つ個性を表現したこだわりのワイン

ゲオルグ アルブレヒト シュナイダーは、1806年にラインフロント（ライン川に面する地域）のニアシュタイン村に設立された、200年以上の歴史を持つヴァインゲートです。赤い斜面を指す「ローターハング」に広がる最高の畑、「ヒッピング」を含む15haを所有しています。過去40年にわたり、8代目のアルブレヒト シュナイダーがワイン造りを行ってきました。長女のウルスラと、その夫のシュテファンが9代目としてワイナリーを引き継いでいます。シュテファンは、ミュラー家の「ヴァインゲート ミュラー」を所有しており、ワイン造りも担当していました。2015年には、2つのヴァインゲートを統合し、1つの会社組織「シュナイダー ミュラー」としてスタートしています。「アルブレヒト シュナイダー」と「ミュラー」のラインナップは、どちらもシュナイダーのセラーで醸造されています。



急斜面にある偉大なクリュ「ヒッピング」

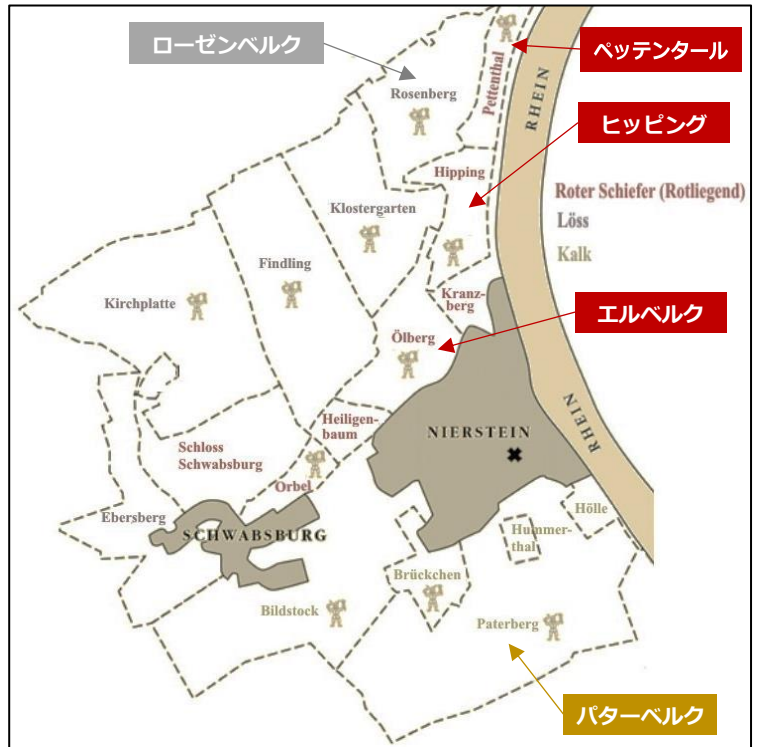


ワイナリーの運営は9代目のシュテファンとウルスラが行なっていますが、ウルスラの両親である先代のアルブレヒトとウルリケも一緒に働いています。弊社では、先代の時代に彼らのワインを輸入していました。彼らの世代交代を受け、新しく醸造設備が刷新されたこともあり、2021年に改めて彼らワインを試したところ、その品質向上に驚かされました。こうして彼らのワインの輸入を数年ぶりに再開することになりました。

# 「ザ ワールド アトラス オブ ワイン」の第8版で 「ラインフロントの復活」と評されており、注目を集めるエリア

畑はニアシュタイン村を囲むように広がっており、全て自家畑です。合計で 15ha あり、ニアシュタインで最高の畑とされる「ヒッピング」を筆頭に、「エルベルク」、「ペッテンタール」等の銘醸畑を含んでいます。ヒュー ジョンソンとジャンシス ロビンソンの共著である「ザ ワールド アトラス オブ ワイン」の第8版で、「ラインフロントの復活」と評されており、かつて名声を誇っていたラインヘッセンのラインフロント（ライン川に面する地域）のワインは、大量生産のワインによってその栄光を失っていましたが、現在では名声を取り戻したと言えるエリアです。

葡萄の樹齢は新しいものは2年、古いものは約60年です。定期的に植え替えを行っており、平均樹齢は20〜25年です。ラーゲンワイン（畑名付きのワイン）は野生酵母による偶発的な発酵を行います。発酵は温度をコントロールしながら行い、毎日試飲をして、エクスレ度の測定も行います。熟成に関しては、ほとんどの白ワインはステンレスタンクで2〜3ヶ月、赤ワインは最長で18ヶ月行います。シュテファンは、「ワイン造りについては出来るだけ自然そのものに一番働いてもらうようにしています。自分達は見守る立場で、出来る限り、人の介入を避けています。前の世代は、テクノロジーや技術に頼る傾向がありましたが、私たちの役割は、自然の邪魔をせず、見守ることだと思っています」と話していました。



## ラインフロントのそれぞれの土壌が持つ特徴

### ロートリーгент（赤底統/赤い砂岩）

ローターハングの土壌がこの赤い砂岩、ロートリーгентです。俗に赤粘板岩と呼ばれていますが、実際には長い時間をかけて圧密された砂岩で、鉄の含有率が高く、赤い色はこの鉄分に由来しています。起源は2億5千万年前で、かつてこの地は海でした。そのため、今もこの場所から当時の化石が見つかっています。「ヒッピング」や「エルベルク」などの畑がこの土壌に該当します。ここは、最初に朝日が当たる場所で、赤い砂岩の土壌は、ライン川に反射した太陽の熱を蓄積します。夜になると他よりも早く日光が当たらなくなりますが、土に蓄積された熱が放出されて畑を温めるという局所的なマイクロ気候が特徴的です。この土壌からはフルボディで長期熟成の可能性を持つワインが出来ます。素晴らしい果実味、トロピカルフルーツのアロマとハーブのニュアンスを感じ、また非常にエレガントな酸があるのが特徴です。ロートリーгентの土壌では主にリースリングを栽培していますが、一部にゲヴェルツトラミネーとシュペートブルグンダーも植えられています。



ロートリーгент（赤底統）

### カルク（石灰岩）

石灰岩の畑は、ローターハングの反対側にありますが、ローターハングのように急斜面ではありません。他の場所よりも石が多く、どちらかといえば平坦な畑です。葡萄は苦勞せずに根を伸ばすことが出来るため、水分や栄養分を問題なく吸収することが出来ます。「パターベルク」などの葡萄畑が該当します。石灰岩土壌では、リースリング、ミュラー トウルガウ、ソーヴィニヨン ブラン、グlauburgンダー、ヴァイスブルグンダー、シルヴァナーを栽培しています。この土壌からは、少し塩っぽさがあり、きりっとした引き締まったワインが生まれます。リースリングはライムやレモンなど柑橘系の果物のアロマが特徴的で、非常に透明感がありピュア、そしてエレガントなワインになります。



カルク（石灰岩）

### レス（黄土）

レス（黄土）の土壌は、地中深くにある赤い砂岩の層の上を砂質のレスが覆っています。「ローゼンベルク」などの一部の葡萄畑が該当します。この土壌は、ピノ系の品種やソーヴィニヨン ブラン、リースリングに適しています。



レス（黄土）



ロートリーゲントの特徴的な土壌を持つ複数の葡萄畑で育つリースリング  
ヒッピング、エルベルク、ペッテンタールという  
このエリアの3つの銘醸畑の個性が調和しています

リースリング フォン ロートリーゲンデン シュペートレーゼ トロツケン 2020  
Riesling Vom Rotliegenden Spätlese Trocken

ローターハング（赤色の斜面）と呼ばれるライン川に面した複数の畑の葡萄を使用します。ニアシュタイン村の最高の畑とされる、ヒッピング、エルベルク、ペッテンタールの葡萄です。土壌は2億5千万年前に形成されたロートリーゲントという赤い砂岩で、ライン川から反射した光を蓄積します。そのため畑は非常に暖かく、葡萄がしっかりと熟するため、長期熟成の可能性があるワインが出来ます。収穫した葡萄は除梗し、プレスします。発酵と熟成はステンレスタンクで行います。豊かな果実味を保つため、16~21度に管理しながら発酵を行います。ライムやレモンのフレッシュなフレーバーに加え、桃やアプリコットの豊かな風味が感じられます。スパイス、繊細な甘さを持つ果実味と心地よい酸がうまく調和しています。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ラインハッセン  
葡萄品種：リースリング 熟成：ステンレスタンク  
残留糖度：7.4g/L 酸度：6.3g/L  
品番：KA-684/JAN：4935919196840/容量：750ml

**¥2,860**(本体価格¥2,600)

カルク土壌がもたらす引き締まった味わいの特徴を生かし、  
辛口に仕上げた2アイテム

シルヴァナー アルテ レーベン フォン カルク クヴァリテーツヴァイン トロツケン 2020  
Silvaner Alte Reben Vom Kalk Qualitätswein Trocken

石灰岩土壌の「バターベルク」の畑の葡萄を使用しています。1960年代の初めに、現在のオーナー、ウルスラの祖父が植樹した樹齢約60年の葡萄です。エルダーフラワーや野生のハーブを思わせるアロマ、口に含むとハチミツや花のフレーバーが広がります。深みがあり、長い余韻が感じられます。葡萄は石灰岩土壌に深くに根を伸ばしており、地中深くからミネラル分を吸収することが出来ます。樹齢の古い葡萄は収穫量が減りますが、集約のある葡萄を实らせませす。発酵と熟成はステンレスタンクで行います。豊かな果実味を保つため、15~20度に管理しながら発酵を行います。

【白・辛口】<Alc. 12.0%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ラインハッセン  
葡萄品種：シルヴァナー 熟成：ステンレスタンク  
残留糖度：4.9g/L 酸度：6.3g/L  
品番：KA-683/JAN：4935919196833/容量：750ml

**¥2,640**(本体価格¥2,400)



グラウアー ブルグンダー フォン カルク クヴァリテーツヴァイン トロツケン 2021  
Grauer burgunder Vom Kalk Qualitätswein Trocken

主に「バターベルク」の畑の葡萄を使用しています。土壌は石灰岩です。収穫した葡萄は除梗し、プレスします。発酵と熟成はステンレスタンクで行います。豊かな果実味を保つために15~20度の低温に管理しながら発酵を行います。洋梨やスイカズラ、エルダーフラワーを思わせる華やかなアロマが広がります。口に含むとしっかりとフルボディ、桃やミラベル（黄色のスモモ）のフレーバーが感じられます。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ラインハッセン  
葡萄品種：グラウブルグンダー（ピノグリ） 熟成：ステンレスタンク  
残留糖度：5.3g/L 酸度：7.4g/L  
品番：KA-682/JAN：4935919196826/容量：750ml

**¥2,530**(本体価格¥2,300)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年1月時点のものです。



## 赤い砂岩の上をレス(黄土)の薄い表土が覆う「ローゼンベルク」の葡萄を使用 樽で発酵、熟成させたこだわりのキュヴェ

### ローゼンベルク ヴァイサーブルグンダー フォン レス シュペートレーゼ トロッケン 2020

Rosenberg Weissler burgunder Vom Löss Spätlese Trocken

ローターハングの斜面の上部に位置する単一畑「ローゼンベルク」からのワインです。赤い砂岩の上をレス(黄土)の薄い表土が覆っています。樽発酵・樽熟成で醸造します。綺麗な澱と寝かせることでワインに骨格が生まれ、樽からのスパイスやバニラの要素がヴァイサーブルグンダーの繊細なフレーバーにアクセントを与えています。収穫はすべて手摘みで、発酵は500Lのトノーを使い、葡萄の果皮についている野生酵母で16~22度で行います。熟成も同じトノーで10ヶ月行います。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> <スクリュューキャップ> 国/地域等: ドイツ/ラインヘッセン

葡萄品種: ヴァイサーブルグンダー(ピノブラン) 熟成: 500Lの樽で10ヶ月

残留糖度: 4.6g/L 酸度: 5.5g/L

品番: KA-685/JAN: 4935919196857/容量: 750ml

**¥3,520**(本体価格¥3,200)



## ミュラー トウルガウの品質の高さにも注目 レス土壌がもたらす、やわらかく親しみやすい1本

### ミュラー トウルガウ フォン レス クヴァリテーツヴァイン Müller Thurgau Vom Löss Qualitätswein

ミュラー トウルガウはラインヘッセンにおける主要な葡萄品種のひとつで、安価なワインを大量に生産するために使用されることも少なくありません。このワインは、収量制限により集約した風味を持つ葡萄を育て、品質を高めています。洋梨やカモミール、花のアロマが広がります。口に含むと熟した桃を思わせるエレガントなフレーバーが広がります。ほんのりとしたかすかな甘さが心地よく、フレッシュでとてもバランスのとれた親しみやすい味わいです。ハーブを思わせる爽やかな余韻があります。複数の区画の葡萄を収穫後、除梗してプレスします。発酵と熟成はステンレスタンクで、豊かな果実味を保つために15~20度の低温にコントロールしながら発酵を行います。

【白・やや辛口】<スクリュューキャップ> 国/地域等: ドイツ/ラインヘッセン

葡萄品種: ミュラー トウルガウ 熟成: ステンレスタンク

【2021VT】<Alc. 11.0%> 残留糖度: 14.0g/L 酸度: 7.2g/L

品番: KA-681/JAN: 4935919196819/容量: 750ml

【2022VT】<Alc. 11.5%> 残留糖度: 18.5g/L 酸度: 5.4g/L

品番: KA-844/JAN: 4935919198448/容量: 750ml

**2021VT  
300本限り**

**¥1,980**(本体価格¥1,800)

**¥2,200**(本体価格¥2,000)

## ニアシュタインの土壌が生む ピノ ノワールの品質にも目が離せません

### 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 2020 Spätburgunder Qualitätswein Trocken

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

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> <スクリュューキャップ> 国/地域等: ドイツ/ラインヘッセン

葡萄品種: シュペートブルグンダー(ピノノワール) 熟成: 樽で12~18ヶ月

残留糖度: 0.0g/L 酸度: 5.3g/L

品番: KA-791/JAN: 4935919197915/容量: 750ml

**¥2,970**(本体価格¥2,700)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年1月時点のものです。