

VINCENT GIRARDIN

ヴァンサン ジラルダン

ドメーヌ存続の危機を乗り越え、
ついにブルゴーニュの最高峰に至る



“LA REVUE DU VIN DE FRANCE” No.668 - MARS 2023

96-97 /100

VOLNAY PREMIER CRU LES SANTENOTS 2021

品番：FC-852/JAN：4935919318525/容量：750ml

¥20,900 (本体価格:¥19,000)

【60本限定】



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 2 月時点のものです。

ドーヴネ、ルフレーヴ、ラモネ、ソゼ…… トップドメニューに劣らぬ評価を叩き出す エリック主導のヴァンサン ジラルダン

仏誌『RVF』の668号において、ヴォルネイ プルミエ クリュ サントノ 2021VTが96-97点を獲得。同誌ではコント ラフォンのヴォルネイ プルミエ クリュ サントノ デュ ミリュ 2021が95点と、赤ワインの評価も上がっていることが分かります。ちなみに、同誌ではバターール モンラッシュェ 2021が98-99点という評価を獲得しています。さらに『ワイン アドヴォケート』の評価を見ると、ヴァンサン ジラルダンの今の立ち位置がよく分かります(下図参照)。いわゆる大手ネゴシアンとはではなく、ドーヴネやルフレーヴ、ラモネ、ソゼ、DRC、コント ラフォン、さらには新たにトップドメニューとして認められるピエール イヴ コラン モレなどの錚々たる生産者と比較しても遜色のないばかりか、彼らを上回るような評価を得るヴィンテージもあることが確認できます。

Wine Advocate : Batard Montrachet の2020~2017VT の評価

Producer	2020	2019	2018	2017
Vincent Girardin	96+	95+	95	96
Leflaive	96	95+	95	94-96
d'Auvenay	ND	ND	94	95-97
Pierre-Yves Colin-Morey	95-97	97	95	93-95
Pierre Morey	95-97	94-96	94-96	94-96
Ramonet	ND	94	ND	95+
Henri Boillot	ND	94+	95+	94-96
Fontaine-Gagnard	ND	ND	94	95
Etienne Sauzet	ND	93-95	94-96	96
Morey-Coffinet	95	95	93	ND
Olivier Leflaive	ND	ND	93	95+
Alvina Pernot	94	ND	ND	ND
Morey-Blanc	ND	ND	94-96	ND
Marc Colin	94-96	93-95	93-95	94+
Bachelet-Monnot	ND	94+	ND	93-95
Jean-Noël Gagnard	ND	ND	ND	93+
Louis Jadot (Maison)	93-95	93-95	93-95	93-95
Paul Pernot	93+	93	ND	93
Remoissenet Père et Fils	ND	ND	93	ND
Faiveley	92-94	92-94	ND	94
Bernard Moreau	92-94	92-94	93-95	ND
Joseph Colin	ND	93-95	92-94	92-94
Jean Chartron	91-93	92-94	93+	92-94
Benoit Moreau	92-94	ND	ND	ND
de la Vougeraie	ND	ND	92-94	ND
Pierre Girardin	ND	ND	92-94	ND
Benjamin Leroux	ND	92	91-93	ND
Louis Latour	93	90-92	91	92

Wine Advocate : Montrachet の2020~2017VT の評価一覧

Producer	2020	2019	2018	2017
DRC	100	96+	ND	99
Vincent Girardin	97	97	97	96
Leflaive	ND	97	97	96
Comtes Lafon	96-98	96-98	96-98	96-98
Ramonet	ND	ND	96	98
Etienne Sauzet	ND	94-96	94-96	ND
Henri Boillot	ND	96+	97	93-96
Bouchard Pere et Fils	95-97	95-97	95	96
Marc Colin	95-97	94-96	95	96
Fontaine-Gagnard	ND	ND	95	96
Louis Jadot (Maison)	94-96	94-96	93-95	92-94
Joseph Drouhin	ND	94-96	ND	94-96
Remoissenet Père et Fils	ND	ND	94	ND
Olivier Leflaive	ND	ND	ND	96
Jean Chartron	92-94	93-95	95	91-93
Loius Latour	ND	92-94	ND	92-94

2012年にヴァンサンが引退し、自社畑のほとんどを売却したために、ほとんどゼロからの再スタートを切ったエリック ジェルマン主導の新生ヴァンサン ジラルダン。以前までは「コストパフォーマンスの高いネゴシアン」というイメージの生産者だったかもしれませんが、現在は自社畑32ha+契約畑26haを擁するドメヌでもあり、自社畑は100%ビオディナミ栽培で管理し、契約畑もほとんど自社で栽培し、殺虫剤や除草剤を使用しない葡萄を用いてワイン造りを行なっています。また、全てのワインについてテロワールを表現するために、野生酵母を使用して発酵させる、新樽比率を抑える代わりに樽熟成期間は長くするなど、以前とは異なる手法を取っています。エリックの手腕が発揮され、近年の評価が高まっており、トップドメニューの一つと目されるまでの成長を遂げています。

今のヴァンサン ジラルダンを代表するワインは、 ヴォルネイやボースのプルミエ クリュの赤ワインだ。



2023年5月、私たちはヴァンサン ジラルダンのワイナリーを訪ねました。醸造責任者のエリック ジェルマン、販売責任者のマルコ カスケラとテーブルを囲み、彼らの2021VTのワインを試飲したところ、それぞれの違いを見せるスタイルで、より完成された印象を持ちました。そこで彼らが語った言葉もまた、現在のヴァンサン ジラルダンを象徴するものでした。昔のヴァンサン ジラルダンのスタイルを知っている方には、彼らが全く異なる方向でワインを造り、完成させていることをお伝えしなければならぬと強く感じました。「クオリティが最も重要だと考えている。すべてのワインが、お客様のテーブルに届いたときにパーフェクトでなければならない」とエリック。「今の私たちのアイコンワインは、ヴォルネイやボースのプルミエ クリュだ。ボースのワインは、以前は難しかったが、トップ テロワールのクロ デ ゼグロなどは本当に素晴らしく、価格もそれほど高騰していない」と語ります。その言葉通り、近年は赤ワインの評価も上がってきています。

今やこの価格では入手不可能となった 貴重なバックヴィンテージをご案内します

「サントネよりも若干ボディがあり、丸みと骨格があり、フルーティさがあります」

サヴィニ レ ボーヌ ルージュ レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2017 Savigny Les Beaune Rouge Les Vieilles Vignes

【82本限定】

たっぷりの果実味にあふれた、バランスのとれた骨格があります。非常に柔らかで丸みのある味わい、持続性があり、魅力的なワインです。「サントネよりも若干ボディがあり、丸みと骨格があります。サントネがよりフローラルとしたら、サヴィニはフルーティさがあります」とエリックは話していました。畑は、標高 220~360m の東~南東向きの斜面にあり、面積は 3.5ha です。土壌は、石や砂利が混ざる白亜質です。収穫量は 45hL/ha。一部を除梗しステンレスタンクで発酵、その間ルモンタージュのみを行いません。プレスし、しばらく果汁を落ち着かせます。228L のフレンチオーク樽 (15%新樽) でマロラクティック発酵、そのまま 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.13.0%> 国/地域：フランス/ブルゴーニュ/コート ド ボーヌ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：228L の樽 (新樽 15%) で 14ヶ月

■品番：FB-601/JAN：4935919216012/容量：750ml

¥7,920 (本体価格:¥7,200)



「プルミエ クリュではありませんが、最も素晴らしいショレイの区画です」

ショレイ レ ボーヌ ルージュ レ ボーモン 2016 Chorey Les Beaune Rouge Les Beaumonts

【67本限定】

ショレイ最大の単一畑で、ボーモンは「美しい山」を意味します。ラズベリーやサクランボのような小さな赤い果実、ブラックベリー、リコリスや森の下草の香りが感じられます。熟成するとイチゴやジンジャーブレッドが発展し、動物やレザーの香りが加わります。力強く、まろやかさのある味わいです。主に南向きの 0.5ha の単一区画をフェルマージュ契約しています。標高 230m で、土壌は粘土と石灰岩、下層土は石灰岩です。平均樹齢は 41 年です。収穫量は 48hL/ha です。除梗し、3日間コールド マセレーションを行い、香りや色味を引き出します。ステンレスタンクで 28 度に管理し発酵、醸しは 21 日間行い、ルモンタージュとピジャージュします。フリーランワインを 80%、プレスワインを 20%ブレンドします。アリエ産の 228L のフレンチオークの樽 (1 回使用樽と 2 回使用樽各 30%、3 回使用樽 40%) で澱と共にマロラクティック発酵、14ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域：フランス/ブルゴーニュ/コート ド ボーヌ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：228L の樽で 14ヶ月

■品番：FC-515/JAN：4935919315159/容量：750ml

¥6,600 (本体価格:¥6,000)



「フルーティかつ、複雑さを目指したワインです。きめの細かいタンニンがあります」

オーセイ デュレス ルージュ レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2018 Auxey Duresses Rouge Les Vieilles Vignes

【160本限定】

渓谷の隙間にあり、強い風が吹く丘陵地で、冷涼なテロワールが特徴です。以前は完熟させるのが難しいエリアでしたが、温暖化の影響で葡萄がしっかりと熟し、葡萄の皮が厚くなり集約するため、色の濃いワインとなります。濃い赤色。赤い果実の香り高いブーケが広がります。力強さと、まろやかさを同時に感じさせるタンニン、しっかりとした骨格のあるワインです。一部粘土を含む石灰岩質土壌です。部分的に除梗し、温度管理したステンレスタンクに入れ、約 3 週間発酵させます。出来る限り葡萄そのものが表現されたワインにするため、ルモンタージュは穏やかに行います。フレンチオークの樽 (新樽 15%) でマロラクティック発酵させ、きれいな澱と共に 12ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もせず、「果実の日」の月の入り間に瓶詰めします。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域：フランス/ブルゴーニュ/コート ド ボーヌ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：228L の樽 (新樽 15%) で 14ヶ月

■品番：FC-595/JAN：4935919315951/容量：750ml

¥6,380 (本体価格:¥5,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 2 月時点のものです。

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

アシェット ガイド 2024

2 星 / ♥ COUP DE COEUR



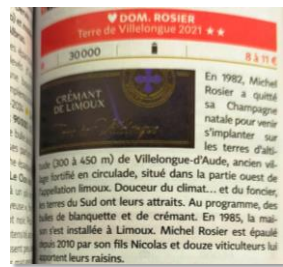
LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

COUP DE COEUR



クレマン ド リムー
テール ド ヴィルロング ブリュット 2021
CRÉMANT DE LIMOUX TERRE DE VILLELONGUE BRUT

「ヴィルロング」は、リムーから車で10分程離れた畑のある村の名前で、ロジエが移住して最初にスパークリングワインを造った場所です。明るい金色。エレガントでフレッシュな柑橘系の香り。とてもジューシーなスパークリングで、リンゴ、レモンの皮やトロピカルフルーツの風味を持っています。しっかりと感じるトーストの香りは、フィニッシュまで続きます。親しみやすい風味の中にも、きりりとした味わいがあり、シャンパーニュにも見劣りのしない非常に上質なクレマン ド リムーです。



畑は、ヴィルロングの日当たりのよい丘陵にあります。海洋性気候で、粘土と石灰岩土壌の斜面です。標高は300m。8月末～10月半ばに収穫します。収穫量は50hL/ha。全房搾して、ファーストプレスとセカンドプレスを使用します。1晩低温で澱を沈めます。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度のセラーで12ヶ月熟成させます。

【白・スパークリング・辛口】 <Alc. 12.0%>

国/地域等：フランス/ラングドック/ルシヨン/A.O.C. クレマン ド リムー

生産者：ドメヌー ロジエ

葡萄品種：シャルドネ 80%、シュナンブラン 10%、ピノノワール 10%

品番：F-472/JAN：4935919044721/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

「アシェット ガイド」とは？

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で、「メイユール ヴァンド フランス」や「バタンヌ+ドゥソーヴ」などと並ぶ、著名なフランスワインガイドのひとつ。800人程の専門家が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。ドメヌーやシャトーの評価ではなく、地区やアペラシオン毎に、ワイン単位で記述されています。ワインには、醸造法などのデータのほか、無署名の注釈、星無しから3星までの4段階の評価がなされています。加えて、審査員が気に入り、一目惚れしたワインには「クー ド コール (coup de coeur)」というハートマークが付けられます。「クー ド コール (coup de coeur)」は各アペラシオンに数本しか選ばれず、評価の高さの証でもあります。





1984VT の取り扱いから約40年 エルベスが『ヴィヌム』4星に昇格！



カール エルベス
KARL ERBES

シュテファン エルベスの長年の努力が実り、現在のドイツ最高権威の評価誌と目される『ヴィヌム』の2024年版において、4/5星の一流生産者として認められました。しかし、エルベスのワインは急に品質が向上したわけではなく、以前からずっと、本当に素晴らしい品質でした。彼のワインの美味しさ、素晴らしさを信じ続け、約40年という長い年月をともに歩み続けてくださった皆様に、この場をお借りして心より感謝申し上げます。この喜びを皆様と共有できる幸せを噛みしめ、引き続き彼のワインを広めていく所存です。

全てのワインが最高の精密さと 純粋さを備えている。

ヴァイングートは昨年、すでに傑出したコレクションを発表していた。そしてその前年でさえ、90点以下のワインはほとんどなかった。ワイナリーのホームページの最初のページには、はっきりとこう書かれている。「私たちの葡萄樹のうち最も古いものは樹齢70~80年です。私たちの葡萄樹は100%リースリングの樹で、ユルツィガー ヴェルツガルテンとエルデナー トレップヒェンという最高の畑で育っています」。念のため、2014年から単一畑として認められているインデアークランクライト、伝説的なエルデナープレラートにも葡萄樹を所有していることを付け加えておきたい。ワイナリーは1967年にカールエルベスによって設立され、息子のシュテファンが1984年に経営に加わり、2002年に引き継いだ。記念すべきテイスティングの最後に、3つのワインが95点、2つのワインが96点、1つのワインが97点の評価を得た。ラインナップの半数が95点以上を獲得した！近年ますます力強くなっている辛口の克蘭クライトは、2022ヴィンテージではソフトな足取りで豊かなスタイルだった。全てのワインが最高の精密さと純粋さを備えている。そして畑の特徴を見ると、成熟した2022ヴィンテージでさえ、テロワールの多様性がワインのスタイルにはっきりと表れている。エルデンのリースリングは、そのよく知られた繊細さによってのみ特徴づけられるのに対し、ヴェルツガルテンの赤色粘板岩から造られるリースリングは、力強さと鮮烈さを兼ね備えている。プレラートはいわばその繋ぎ役だ。最も高貴なローブを纏う最もシルキーな特徴を備えた偉大なアウスレーゼ2022は、上記の2つの特性を完璧に兼ね備えており、今年の頂点に立つにふさわしい。

AUSZEICHNUNG

Vinum

WEINGUIDE
DEUTSCHLAND
2024

Das Weingut

Weingut Karl Erbes

in Ürzig

wird ausgezeichnet mit



www.weinguide-deutschland.de

Robert Schell
Chairman of the Jury of the Weinguide
Moritz P. Plagge
Chairman of the Jury of the Weinguide
Richard Köber
Chairman of the Jury of the Weinguide

100% handcrafted and bottled in Germany
LB BW

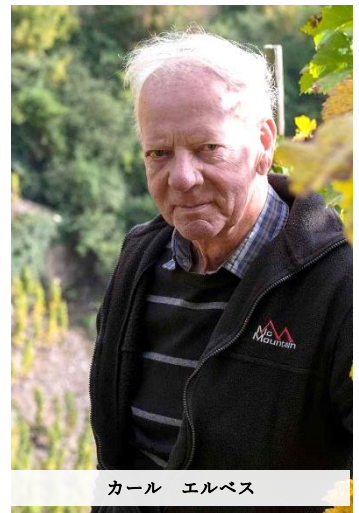
——『ヴィヌム 2024』より

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年2月時点のものです。

ユルツィガー ヴェルツガルテンを代表する生産者 父と息子で築いたヴァインゲートの発展

ヴァインゲート 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ゲートです。エルベス家は代々ユ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素晴らしい品質で、すぐに日本市場でも受け入れられ、約40年という長い年月が経った現在でも、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ゲートの運営を任せ、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。



カール エルベス



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、『ヴィナム2024』で4星、『アイヒェルマン2024』で4星を獲得。『ワイン アドヴォケート』では、「ユルツィガー ヴェルツガルテン リースリング ベーレンアウスレーゼ 2019」が99点(飲み頃評価はなんと2025~2120年!)、「ユルツィガー ヴェルツガルテン アウスレーゼ★★★ ゴールドカプセル 2019」が98点(こちらは2030~2100年!)の評価です。2012年のラインラントファルツ州品評会で「特別栄誉賞」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、ユルツィガー 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。偉大な父、カールの背を追うばかりか、ついに父を超えるほどの評価を得るようになったシュテファンは、スタンダードからトップクラスまで、見事なワインを生産し続けています。

ユルツィヒ村の銘醸畑「ヴェルツガルテン」 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、ユ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)がユ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、モーゼルではユルツィヒとエルデン村のトレップ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。ユルツィガー ヴェルツガルテンからエルデナー トレップ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。カール エルベスでは、この特徴的な赤色粘板岩に育つリースリングの個性を最大限に反映したワイン造りを行っており、その風味の特徴はクヴァリテーツヴァインからアウスレーゼ、アイスヴァイン等の高級品にまでしっかりと表現されています。



エルベス家の献身的なまでのワイン造りへの情熱

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るそうです。スレート土壌で足場が悪いため、支柱に掴まり、ピ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約40年経ちますが、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」と思わずにはいられません。その献身的なまでのワイン造りへの情熱は、等級にかかわらずどのワインにも平等に感じることが出来ます。こうした、取引開始から約40年経っても、日本の皆様へ受け入れられている理由のひとつです。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年2月時点のものです。



1991年



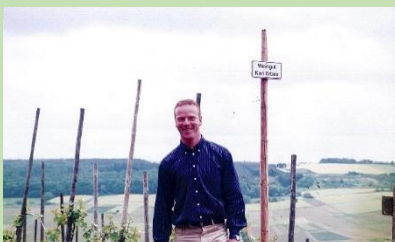
1994年



1996年



1997年



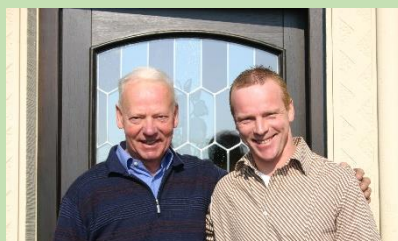
1999年



2000年



2003年



2004年



2009年



2010年



2012年



2013年



2018年



2023年



「エルベスの畑に一度でも行ったことがある人なら、労働に対して世界で最も安いワインといっても当然だと思ふことでしょう」
—— 稲葉 吉彦

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 2 月時点のものです。

カール エルベスといえば、まずこのワインが挙げられます 格上の葡萄を使用して造るスタンダードキュヴェ



ユルツィガー ヴェルツガルテン リースリング クヴァリテーツヴァイン 2022

Ürziger Würzgarten Riesling Qualitätswein

※ラベルデザインがリニューアルしました。

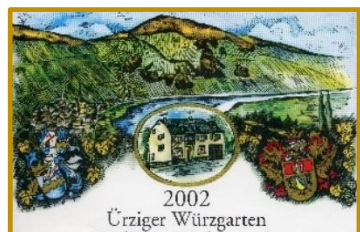
ユルツィヒ村の銘醸畑「ヴェルツガルテン (=スパイスの庭)」のリースリングから造られるクヴァリテーツヴァインです。シュペートレーゼに相当する品質の葡萄を使用する、日本市場のためだけに分けていただいている特別なワインです。香り優しく、調和がとれ、まさにエルベスのワインに対するしっかりとした姿勢を感じさせるワインで、クヴァリテーツヴァインの品質としてははずば抜けています。葡萄は収穫後圧搾し、5,000Lのタンクに入れ、9~10度で発酵させています。

ヴェルツガルテンの畑に特徴的な赤色粘板岩の土壌からは、アロマティックで、桃を思わせる風味を持ったリースリングができると言われています。この土壌は、およそ3億年前に東部にあるヴィットリッ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)に由来しています。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の粘板岩(青・灰色)に移り、独特の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、モーゼルではユルツィヒ村と、エルデン村のトレップヒェン、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。ユルツィガー ヴェルツガルテンからエルデナー トレップ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。

★「ヴィヌム 2024」92点

白・やや甘口 <スクリュューキャップ> <Alc.10.0%>
国/地域等: ドイツ/モーゼル 葡萄品種: リースリング 100%
熟成: ステンレスタンク 残糖: 51.9 g/L 酸度: 7.3 g/L
【新ラベル】品番: K-196/JAN: 4935919021968/容量: 750ml
【旧ラベル】品番: KA-473/JAN: 4935919194730/容量: 375ml

弊社の公式 Youtube にて、カール エルベスの畑の様子を映した動画をご覧いただけます。



旧ラベルに描かれた
ヴェルツガルテンの畑



¥2,090(本体価格¥1,900)
¥1,540(本体価格¥1,400)

「繊細な辛口」のファインヘルプは食事とともに味わうワインとして最適です

ユルツィガー ヴェルツガルテン リースリング クヴァリテーツヴァイン ファインヘルプ 2021

Ürziger Würzgarten Riesling Qualitätswein Feinherb

ファインヘルプはハルプトロッケンとは異なり、残糖量は法律で決められておらず、造り手の判断に任されています。「繊細な辛口」という意味があり、食事に合わせやすくほのかな果実味も楽しめることから、近年のドイツではトロッケンとともに人気です。「ドイツワインは甘いんでしょう?」と敬遠される方にこそ、是非お試しください。特に、エルベスのワインをお試しいただくと、リースリングの持つ高い酸と調和するほのかな甘みの心地よさに気づいていただけるものと思います。

白・やや辛口 <スクリュューキャップ> <Alc.10.5%> 国/地域等: ドイツ/モーゼル
葡萄品種: リースリング 100% 熟成: ステンレスタンク 残糖: 26.8 g/L 酸度: 7.8 g/L
品番: KA-355/JAN: 4935919193559/容量: 750ml **¥2,090(本体価格¥1,900)**



弊社社長のリクエストにより、2020VT から生産しています
適度なボディのあるヴェルツガルテンの特徴を活かした1本です

ユルツィガー ヴェルツガルテン リースリング クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021

Ürziger Würzgarten Riesling Qualitätswein Trocken

「40年前のモーゼルのトロッケンは、薄く、酸っぱいものが多く、取り扱うのが難しかった。しかし近年では、気候変動の影響によって葡萄がしっかりと熟すようになり、素晴らしい辛口リースリングが造られるようになっていく」とは社長の稲葉の談です。このワインは、シュテファンにリクエストする形で生産が実現しました。トロピカルフルーツを思わせるアロマとフレイバーをしっかりとした酸が支え、非常にバランスのよい味わいです。

白・辛口 <スクリュューキャップ> <Alc.12.5%> 国/地域等: ドイツ/モーゼル
葡萄品種: リースリング 100% 熟成: ステンレスタンク 残糖: 7.4 g/L 酸度: 7.7 g/L
品番: KA-666/JAN: 4935919196666/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 2024 年 2 月時点のものです。

それぞれのテロワールを表現した渾身のトロッケン
甲乙つけ難い銘醸畑からの素晴らしい逸品です



ユルツィガー ヴェルツガルテン リースリング シュペートレーゼ トロッケン 2020 (左)

Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese Trocken

ユルツィヒ村の銘醸畑「ヴェルツガルテン (=スパイスの庭)」の辛口リースリングです。辛口に仕上がっていますが、辛すぎず、またぎすぎすした感じや厚ぼったい感じもなく、モーゼルらしさがきちんと感じられるトロッケンとなっています。1,000Lのフーダー(大樽)を使い、平均12度で発酵させています。

★「ワイン アドヴォケート 2022.12.31」92点

白・辛口 <スクリュューキャップ> <Alc.11.5%>

国/地域等: ドイツ/モーゼル 葡萄品種: リースリング 100%

残糖: 7.1g/L 酸度: 6.3g/L

品番: KA-762/JAN: 4935919197625/容量: 750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

エルデナー トレップヒェン リースリング シュペートレーゼ トロッケン 2021 (右)

Erdener Treppchen Riesling Spätlese Trocken

※ラベルデザインがリニューアルしました。

エルデン村の銘醸畑「トレップヒェン (小さな階段)」の辛口リースリングです。土壌は青色粘板岩で、ヴェルツガルテンとは異なるワインが出来ます。青リンゴ、ハーブの香りがあり、酸が澁澁としてフレッシュで、バランスが取れています。ミネラルがしっかりあります。葡萄を压榨した後、澱下げをして不純物を取り除きます。1,000Lのフーダー(大樽で、12度で2ヶ月発酵させます。フーダーで3ヶ月熟成させます。

★「ワイン アドヴォケート 2022.8.26」91点

白・辛口 <スクリュューキャップ> <Alc.11.5%>

国/地域等: ドイツ/モーゼル 葡萄品種: リースリング 100%

熟成: 1,000Lのフーダーで3ヶ月 残糖: 8.0g/L 酸度: 7.1g/L

品番: KA-805/JAN: 4935919198059/容量: 750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

シュペートレーゼは“凝縮感や力強さ”、カビネットは“軽快さやフレッシュさ”というように甘さの度合いではなく、スタイルの違いとして捉えていただくと魅力が分かりやすくなります

ユルツィガー ヴェルツガルテン リースリング シュペートレーゼ 2020 (左)

Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese ※現行ロットが売切れ次第、新ラベルに切り替わります。

ユルツィヒ村の銘醸畑「ヴェルツガルテン (=スパイスの庭)」の甘口リースリングです。シュペートレーゼは、凝縮した味わいが特徴的で、しっかりとした個性を楽しむことが出来ます。新鮮な酸味と天然の甘味とが完璧な調和を見せるモーゼル シュペートレーゼの自信作です。2,000Lのステンレスタンクを使い、9~10度で発酵させています。

★「ワイン アドヴォケート 2022.12.31」93+点、「ヴィナム 2022」92点

白・甘口 <スクリュューキャップ> <Alc.8.0%>

国/地域等: ドイツ/モーゼル 葡萄品種: リースリング 100%

残糖: 73.9g/L 酸度: 7.8g/L

品番: KA-761/JAN: 4935919197618/容量: 750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

ユルツィガー ヴェルツガルテン リースリング カビネット 2021 (右)

Ürziger Würzgarten Riesling Kabinett

※ラベルデザインがリニューアルしました。

ユルツィヒ村の銘醸畑「ヴェルツガルテン (=スパイスの庭)」の甘口リースリングです。畑の上部の涼しい場所の葡萄を使っています。洗練された上品な味わいをもつモーゼルのカビネットの逸品です。カビネットは軽快なスタイルで、フレッシュで心地よい味わいが楽しめます。3,000Lのステンレスタンクを使い、9~10度で発酵させています。

★「ワイン アドヴォケート 2022.08.26」93点、「ヴィナム 2023」90点

白・甘口 <スクリュューキャップ> <Alc.7.5%>

国/地域等: ドイツ/モーゼル 葡萄品種: リースリング 100%

残糖: 60.0g/L 酸度: 8.5g/L

品番: KA-468/JAN: 4935919194686/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2月時点のものです。

ヴェルツガルテンの個性を存分に発揮する甘口ワイン 最上級の☆☆☆と熟成バックヴィンテージのご案内です



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(左) Urziger Würzgarten Riesling Auslese ☆☆☆ ※ラベルデザインがリニューアルしました。

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 100%

残糖：124.1 g/L 酸度：8.7 g/L

品番：KA-816/JAN：4935919198165/容量：750ml

¥9,350(本体価格¥8,500)

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 (右) Urziger Würzgarten Riesling Auslese ※ラベルデザインがリニューアルしました。

白・甘口 国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：リースリング 100%

【2014VT】 <Alc.8.5%> 残糖：103.0 g/L 酸度：8.9 g/L

2014VTは、シュペートレーゼ以上の葡萄にボトリティス菌が付着した年で、貴腐葡萄を75%使用した特別なアウスレーゼに仕上がりました。熟成による複雑さや、柔らかく深みある味わいが楽しめます。

★「ラインラントファルツ州品評会」金賞

品番：KA-817/JAN：4935919198172/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

【2015VT】 <Alc.7.5%> 残糖：100.0 g/L 酸度：8.8 g/L

2015VTは天候が良く、葡萄がしっかりと完熟したヴィンテージで、このアウスレーゼは貴腐葡萄を15%使用して造りました。厚みのある甘みとフルーティさが楽しめる1本です。

★「ワイン アドヴォケート2017.4.28」91点

品番：K-199/JAN：4935919021999/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

ユルツィガー ヴェルツガルテンの最上区画「クランクライ」 完熟させても高い酸を保つ特別なテロワールが表現されています



クランクライ

ヴェルツガルテン

Urziger in der Kranklei

Urziger Würzgarten

ドイツでは、1971年にワイン法が改定され、ほとんどの単一畑が大きな総合畑としてひとまとめに統合されてしまいました。クランクライはかつて非常に知名度の高い単一畑でしたが、この改定に伴いヴェルツガルテンに統合されてしまいました。エルベス家の所有するクランクライの畑は、ドイツ全体でも珍しくフィロキセラ禍を生き延びた樹齢100年以上の自根のリースリングが植えられている区画です。また形状も独特で、放射状に扇型をした窪地にあり、ヴェルツガルテンの全ての畑の中でも異なる微小な気候条件から、常に際立った品質が生まれます。

通常、葡萄の収穫が遅くなるほど酸が落ちてしまいますが、クランクライでは糖度も酸度も高い素晴らしい葡萄が出来るため、エルベス家ではこの区画の収穫は最後に行います。シュテファンいわく、「甘口には最高の場所」だそうです。2014年、この畑での区画名表示がようやく認められたことにより、「クランクライ」の文字が復活することになりました。エルベス家では現在、このクランクライからのリースリングをシュペートレーゼとアウスレーゼとしてリリースしています。

【限定120本】

ユルツィガー イン デア クランクライ リースリング シュペートレーゼ 2018 Urziger in der Kranklei Riesling Spätlese ※ラベルデザインがリニューアルしました。

★「ワイン アドヴォケート2022.10.31」94+点、「ラインラントファルツ州品評会」金賞

白・甘口 <スクリュューキャップ> <Alc.7.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：88.5 g/L 酸度：8.0 g/L

品番：KA-475/JAN：4935919194754/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2月時点のものです。



CUVÉE DE BRIEU PINOT NOIR

待望の再入荷



フォンカリユのこだわりが詰まった上級クラス
“キュヴェ ド ブリュ”

1000 円台という、コストパフォーマンスの高さが魅力
果実味豊かな南仏のピノ ノワールが再入荷

ペイ ドック ピノ ノワール
キュヴェ ド ブリュ 2022

Pays d'Oc Pinot Noir Cuvée de Brieu

畑はオード県の西に位置します。粘土石灰質土壌で、昼夜の気温差があるため、葡萄からワインに豊かなアロマがもたらされます。ブルゴーニュのスタイルを目指し柔らかい抽出をするために、空気圧式の機械でピジャージュを行います。ピノ ノワールの繊細なアロマを保つため、24 度の低温に管理しながら 10 日間発酵させます。圧搾し、澱引きした後、マロラクティック発酵を行います。その後、澱と共に熟成させます。赤のベリーの非常に華やかなアロマ、さらに紫の花やリコリスのアロマも感じられます。柔らかく、こなれたタンニンです。余韻の中にも、再びレッドベリーの風味があり、同時にタバコやローストしたアーモンドの香ばしいニュアンスもあります。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ラングドック ルシヨン/I.G.P. ペイ ドック

生産者：フォンカリユ 葡萄品種：ピノ ノワール 100%

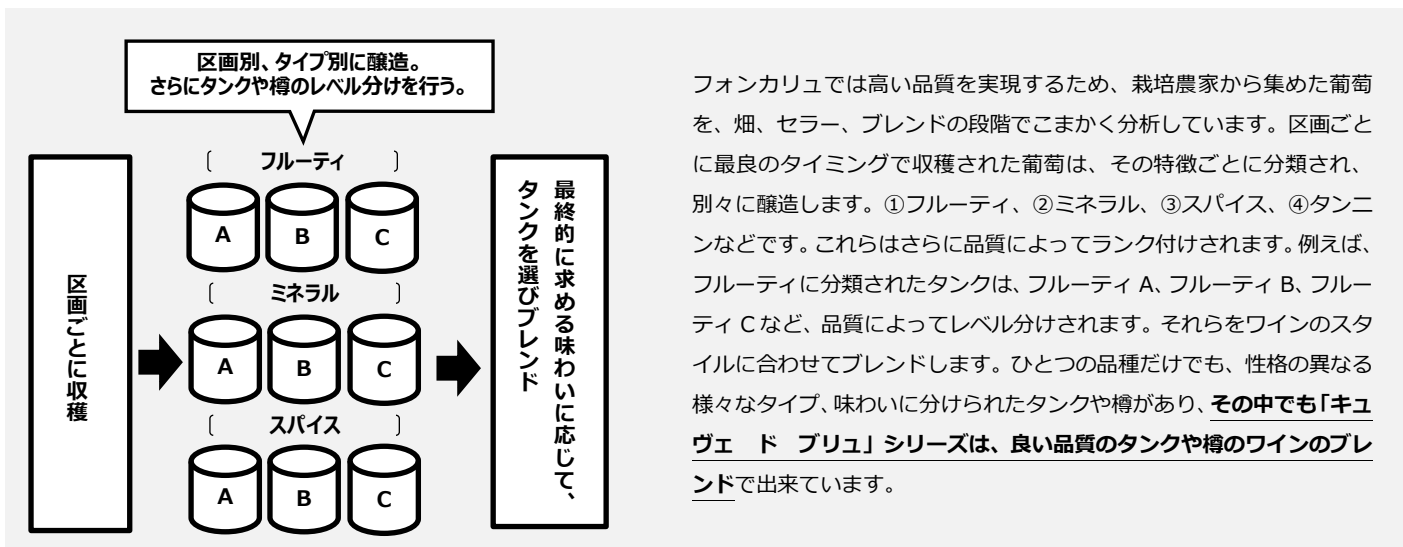
品番：FC-298/JAN：4935919312981/容量：750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)

「世界で賞賛される生産者組合」



フォンカリユは、1967 年に、モーリス グリニオンによって設立された生産者組合です。7 ヶ所ある醸造所で造られるワインは、エノログのダルマニヤックとアグロノモのガブリエール ルッチがチェックしています。この 2 人を中心に年間を通して農夫達に畑や区画ごとに細かく指導を行っています。現在、650 の栽培家があり、4,000ha の葡萄畑を管理しています。フランスワイン専門誌「ラルヴュ デュ ヴァン ド フランス」で『2012 年度年間最優秀生産者組合』を受賞。2015 年にはドイツのマイニンガーが発行する有力なワイン専門誌「Weinwirtschaft」で『フランス最高の生産者組合 20』のトップに選出。さらに、英飲料業界誌「Drinks International」にて『世界で最も評価されているワインブランド TOP50』に選出。南仏の中では、フォンカリユが唯一選ばれました。

畑、セラー、ブレンドの段階でこまかく分析、分類されたワインを組み合わせ、目指すキュヴェを造る
生産者組合だからこそ出来る、高い品質を目指したワイン造り



リッチで凝縮した果実味を持つ“カベルネ ソーヴィニヨン”や
ほんのりと感じる樽の風味が魅力の“シャルドネ”の品質も見逃せません



ペイ ドック カベルネ ソーヴィニヨン
キュヴェ ド ブリュ 2020

Pays d'Oc Cabernet Sauvignon Cuvée de Brieu

畑は、西部オードの石灰岩粘土土壌の平地で、昼と夜の温度差があります。空気圧式の機械でピジャージュし、丁寧に抽出します。カベルネ ソーヴィニヨンの香りを保つように、24度の低温で発酵させます。10日間の短い醸しの後、圧搾します。マロラクティック発酵の前に、清澄します。綺麗な澱と共に、瓶詰めまで熟成させます。黒と赤スグリ、ダークフルーツのノート、バニラやチョコレートの香り、バランスのとれたしなやかなタンニンがあり、凝縮した甘い果実味が豊かなワインです。心地よいカベルネの風味があります。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ラングドック ルシヨン/I.G.P. ペイ ドック

生産者：フォンカリユ 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100%

品番：FB-756/JAN：4935919217569/容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)

ペイ ドック シャルドネ キュヴェ ド ブリュ 2021

Pays d'Oc Chardonnay Cuvée de Brieu

畑は粘土石灰質土壌で、標高 87m の比較的冷涼な北向きのテラスに広がっています。収穫した葡萄は酸化しないよう低温に保ってセラーに運びます。数時間コールドマセラシオンを行い、アロマを抽出します。その後、プレスし、澱下げします。選別酵母を加え、14度の低温で発酵させます。きれいな澱と共にフレンチオークで熟成させます。グリーンがかった淡い黄色。白い花や熟した果実の魅力で複雑なアロマの中に、微かにハチミツの要素があります。リッチでエレガント、とてもしなやかな口当たりです。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/ラングドック ルシヨン/I.G.P. ペイ ドック

生産者：フォンカリユ 葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：フレンチオークで数ヶ月

品番：F-609/JAN：4935919046091/容量：750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)

CUVÉE DES GALETS

キュヴェ デ ガレ

自然の恵みを最大限に生かして育てた葡萄を使い、SO₂の添加量を限りなく抑えたワイン造り

エスデザルグ葡萄栽培者組合

1965年に10軒の生産者が設立した共同組合です。弊社では1999年より、24年間輸入を続けてまいりました。それぞれのドメーヌは1軒ずつが小規模なため、醸造設備を共同で使用することでコストを抑えています。葡萄本来の味わいを表現することを重視しているため、オーガニックもしくは農薬を極力使わないリュット レゾネで栽培し、野生酵母による自然発酵、無濾過、無清澄を基本としたワイン造りを行なっています。

地元の子供が描いた「収穫の風景」を
ラベルにデザインしました！



コートー デュ ポン デュ ガール キュヴェ デ ガレ 2021

Coteaux du Pont du Gard Cuvée des Galets

組合の5人の生産者の葡萄をブレンドしています。85hL/haの認可ですが、60hL/haまで収穫量を抑えています。収穫した葡萄は10~15日間、22~24度に温度管理しながらマセラシオンします。通常は6ヶ月タンク熟成させています。ブラックチェリーのようなフルーティな果実味があり、しっかりとした飲みごたえのある味わいです。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 14.0%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

I.G.P. コートー デュ ポン デュ ガール

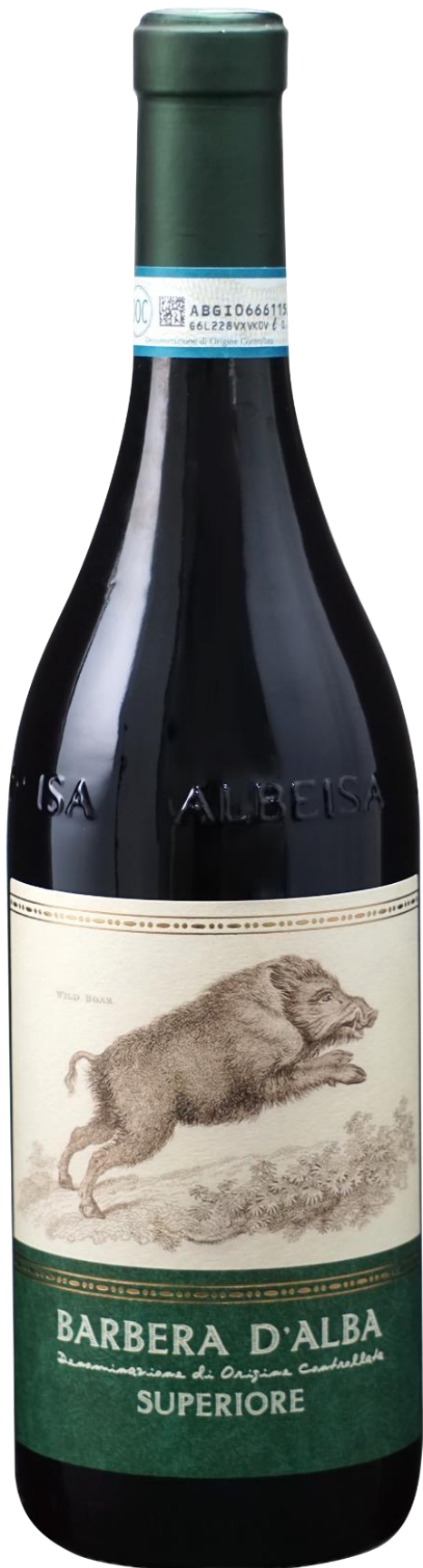
葡萄品種：グルナッシュ、その他 熟成：タンクで6ヶ月

品番：FB-291 / JAN：4935919212915 / 容量：750ml

¥1,650 (本体価格¥1,500)



生産者のセラーで熟成させた日本市場限定品 今まさに飲み頃のバルベーラの上級キュヴェ



醸造責任者のダニエレ ポンツォ (左)

バルベーラ ダルバ スペリオール 2016 BARBERA D'ALBA SUPERIORE

「たくさんのフルーツのニュアンスが感じられます。そして甘いスパイス。酸の豊かさが、若々しさがあります。柔らかく、まろやかです」と醸造責任者のダニエレ ポンツォは話していました。伝統を残しつつ新しいスタイルを取り入れたワインで、樽が効果的に使われ、バランスも取れています。畑はランゲ地区で、石灰質粘土土壌です。10月前半に収穫し、除梗し破碎します。26~28度に温度管理しながら、5~6日間発酵させます。マロラクティック発酵させ、4ヶ月フレンチオークのトノー（500L）で熟成させます。オークの香りを付けすぎず、攻撃的な酸を抑えまろやかさを出すために樽を使っています。さらに、瓶詰前に8~10ヶ月タンクで寝かせます。濾過も清澄もしません。

赤・ミディアムボディ <Alc. 14.5%>

国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.バルベーラ ダルバ

生産者：テッレ デル バローロ 葡萄品種：バルベーラ 100%

熟成：500Lの樽で4ヶ月、その後タンクで8~10ヶ月

品番：I-861/JAN：4935919058612/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

同じイノシラベルのピエモンテ バルベーラ (I-483) の上級品で、日本市場限定で特別に生産者のセラーで熟成させています。イタリアでは現在、2019VT が販売されています。このワインのポテンシャルを知るべく改めて社内で試飲してみました。熟成による深みのある色合い。樽熟成による複雑な香り、バルベーラらしい豊かな酸と滑らかなタンニン。スタンダードクラスよりも凝縮感や深みがしっかりと感じられます。ぜひお試しください。今まさに飲み頃のワインです！



Domaine Boehler



ドメーヌのルーツともいえる ブレル家にとって重要な畑 ブリュデルタール

DOMAINE BOEHLER

- ドメーヌ ブレル -

グラン クリュ ブリュデルタール

モルスハイム村のグラン クリュ「ブリュデルタール」は、ブレル家が18世紀に取得した、ドメーヌのルーツともいえる重要な畑です。同じ村の他の場所とは明らかに異なる特別な区画として昔から認識されていました。現オーナーのジュリアン ブレルの生まれ年の1992年にグラン クリュに認定されています。ドイツ語で「Bruder (ブリュデル)」は兄弟、「Thal (タール)」は小さな渓谷で、「兄弟の渓谷」を意味しています。基層となる石灰岩によって、ワインに驚くほどの新鮮さが与えられるといいます。「ワインは長期熟成に耐え、しっかりとした酸が全体を支え、スパイシーな香りを備えているのが特徴です」とジュリアンは話してくれました。

現地視察で品質の高さに驚き、満場一致で入荷を決めた
ゲヴェルツトラミネールが入荷致しました

ブリュデルタール グラン クリュ

ゲヴェルツトラミネール 2019 **、新入荷、**

Brudertal Grand Cru Gewürztraminer

表土はマールと石灰岩、下層土は石灰岩で構成された土壌、標高230~270m、南東向きの畑です。平均樹齢は30年、収量は20hL/haです。収穫は畑で丁寧に選別しながら手摘みで行います。発酵は野生酵母、温度コントロールしたステンレスタンクで行います。熟成は綺麗な澱と共に樽で約18ヶ月行います。程よいボリュームがあり、非常に洗練されたバランスの良い味わいに仕上がっています。余韻に心地よい苦みを感じられます。

【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：樽で約18ヶ月

品番：FD-001/JAN：4935919960014/容量：750ml

¥6,600(本体価格¥6,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年2月時点のものです。

ジュリアン ブレルが手掛けるリースリングの最上級ワイン



ブリュデルタル グラン クリュ リースリング 2021
Bruderthal Grand Cru Riesling

収穫は畑で丁寧に選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄は 10 時間をかけてゆっくりと優しく圧搾します。発酵は天然酵母により、温度コントロールしたステンレスタンクで行います。熟成も同じステンレスタンクで澱と共に約 6 ヶ月行います。個性ある塩味、ドライフラワーや様々なスパイスのニュアンスがあり、しっかりとした酸が全体を支えているのがこの畑の特徴です。非常にリッチでドライなリースリングを生まれます。ヴィンテージに関わらず、ブリュデルタルのワインは長期熟成に向いています。最初の数年間は固さがありますが、時間がたつにつれ力強さが増し、開いてきます。年月が経つに従いワインは素晴らしく発展し、15~20 年はキープする力を持っています。

★「ラルヴェ デュ ヴァン ド フランス 673 号/2023.9」95 点



【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：ステンレスタンクで、澱と共に約 6 ヶ月
有機認証：ユーロリーフ、AB

品番：FD-113/JAN：4935919961134/容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)

Domaine Boehler



— ドメーヌ ブレル —

弊社も期待をよせるアルザスの生産者
若きヴィニュロンが醸すナチュラルなアルザス ワイン



ドメーヌ ブレルは、アルザス北部・バ＝ラン県の首都ストラスブールから、西に約 25km 進んだ位置にあるモルスハイム村の家族経営のドメーヌです。現在は、7 代目にあたる 1992 年生まれのジュリアン ブレルがワイナリーを引き継いでいます。ジュリアンは、ディジョンの大学で葡萄、ワイン、テロワールの修士号を取得後、シャトー シュヴァルブランなど国内外のワイナリーで経験を積みました。2016 年から実家であるドメーヌ ブレルに戻り、2018 年には両親から正式に経営を引き継ぎました。同年、葡萄栽培をオーガニックへと転換し、2021VT より有機認証 (AB、ユーロリーフ) がラベルに表示可能となりました。ジュリアンは、モルスハイムのテロワールやヴィンテージの特徴を、ありのままにワインにしています。例えば、収穫については、糖度が十分に上がっていたとしても、葡萄が最大限にアロマを発揮できるように、フェノールが成熟するのを待ちます。そのため、ワインのアルコール度数が高くなる年もあります。しかし、ジュリアンは、これこそがナチュラルで、テロワールのありのままの姿を映したワイン造りだと考えています。



『ラルヴェ デュ ヴァン ド フランス 2021.6』でも注目！

フランスの評価誌『ラルヴェ デュ ヴァン ド フランス』の特集記事「L'ALSACE Le miracle de la diversité」では、ジュリアンが写真入りで次のように紹介されました。「29 歳のジュリアン ブレルは、モルスハイムで 8ha の畑を持つ家族のドメーヌに 2016 年に戻ってきた。ストラスブールから 25 キロ離れたモルスハイムはバガッティの町としても知られている。豊かな経験を生かし、有機栽培に転換、2021 年に承認される。畑はすべて斜面にあり、40 近い区画に分かれているため、多くの作業が必要とされる。(一部省略)」。また、「ハネンベルク リースリング 2019」が 93 点を獲得していますが、この特集に掲載されたアルザスの白ワインでは最高得点 (掲載は 60 アイテム。内 3 アイテムのみが 93 点) で、期待の若手生産者として注目されています。

新入荷

Domaine Colbois

ドメーヌ コルボワ

2023年、ブルゴーニュの忘れ去られた村であり、シャブリ近郊の冷涼なシトリーから、「ドメーヌ コルボワ」のワインの輸入を開始しました。今回は、現地訪問時に感動のあまり全量を買付けた待望のシャブリ プルミエ クリュと、手取りやすい価格のブルゴーニュ ルージュが新入荷しましたので紹介させていただきます。



バンジャマン コルボワ

New



素晴らしいクオリティとコストパフォーマンスに驚かされ、その場で全量買付けた待望のシャブリが入荷しました！

シャブリ プルミエ クリュ コート ド ジュアン 2022 Chablis Premier Cru Côte de Joux 2022

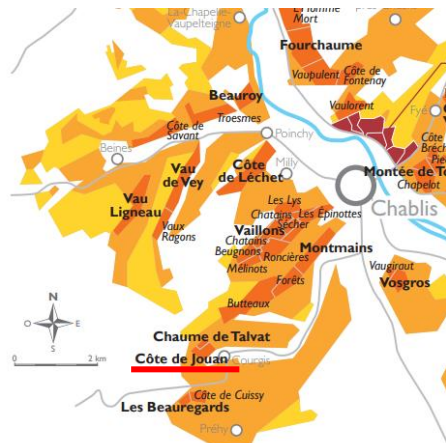
シャブリのプルミエ クリュ「コート ド ジュアン」はシャブリ村の南西、モンマンの近くに位置しています。土壌はキンメリジャンの粘土石灰質です。コルボワが所有しているのはクールジ村の約1.1haの区画で葡萄の平均樹齢は25年、栽植密度は6,000本です。収穫は機械で行います。発酵は野生酵母を使います。フレッシュさを保つために発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。熟成は綺麗な澱と共に7ヶ月行います。グリーンを帯びた淡い黄色、白い花や柑橘系の果実にミネラルの要素が素晴らしく調和しています。口に含むとフレッシュでバランスが良く、グレープフルーツを思わせる柑橘系のフレーバーが広がります。長く心地よい余韻が感じられます。

【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

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで7ヶ月

品番：FD-034/JAN：4935919960342/容量：750ml



¥6,380(本体価格¥5,800)

ドロワン、ピクなどの一流生産者を扱う弊社があえて輸入する、コルボワのシャブリの品質の高さをぜひ知ってください！

シャブリ 2022 (左)

Chablis

★「アシェット 2024」1星

【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

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで約7ヶ月

品番：FC-919/JAN：4935919319195/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ 2021 (左)

Chablis Vieilles Vignes

【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

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクとオーク樽で熟成

品番：FC-920/JAN：4935919319201/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年2月時点のものです。

上代 3,200 円の貴重なブルゴーニュ ルージュが新入荷！
フレッシュでエレガント、とてもチャームなスタイルです。

ブルゴーニュ ルージュ ロンブル ダーヌ 2022

Bourgogne Rouge L'Ombre d'Ane

「ロバの影」というユニークな名前を持つキュヴェです。昨今、探すのが難しくなった 3,000 円台前半の貴重なブルゴーニュ ルージュです。ステンレスタンク 100%で醸造しており、フルーツの味わいが分かりやすく表現されています。

葡萄の収穫は機械で行います。発酵は野生酵母を使用します。フレッシュさを保つために発酵、熟成はステンレスタンクで行います。輝きのあるルビーレッド、レッドチェリーやブラックチェリーの豊かなアロマが広がります。非常にしなやかで丸みのある口当たり、アロマと同じ赤や黒の果実のフレッシュなフレーバーが広がります。心地よく落ち着いた酸が全体を支えています。



【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.ブルゴーニュ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：FD-129/JAN：4935919961295/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



現地視察スタッフより

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

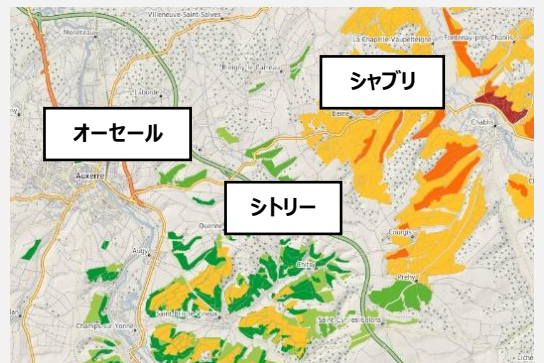
domaine
COLBOIS

— ドメーヌ コルボワ —

シャブリやブルゴーニュが高騰する中で見つけた“新星” 弊社も期待をよせる注目の生産者

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

現在、シトリー ル フォールとシャブリに合計 20ha の畑を所有しています。シトリーには 13.3ha を所有しており、その内訳はシャルドネが 4.1ha、アリゴテが 4.6ha、ピノ ノワールが 4.6ha です。シャブリには 6.7ha を所有しており、その内訳はシャブリが 5.6ha、プルミエ クリュが 1.1ha となっています。高品質の葡萄を得るため、厳しく収量を制限しています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 2 月時点のものです。

フォン サラドの「ル カデ (未っ子)」が 2022VT よりリニューアルしました！

Font DOMAINE
Sarade

Domaine Font Sarade

ドメーヌ フォン サラド

左から、ベルナルとクレール
(フォン サラド)



フォン サラドが造る
エントリークラスのワ
イン、「ル カデ (未っ
子)」がリニューアルし
ました。「B」はビュルル
家の B であり、フォン
サラドのオーナーであ
るベルナルの B でも
あります。



ヴォークリューズ ベー 2022

Vaucluse "B"

様々な葡萄品種をブレンドして造っており、ヴァケラスやジゴンドス村内の AOC が名乗れないエリアの葡萄や、AOC としてリリースできるものの、品質面で納得がいかなかった年の葡萄を使用しています。そのため、セパージュはヴィンテージによって変わります。収穫は機械で行います。15~20 日間醸しをし、その間毎日ルモンタージュします。ステンレスタンクで 6~8 ヶ月熟成させます。時代のニーズを考慮して、スムーズで飲みやすいスタイルを目指して造っています。このクラスのワインでも、作柄が良くない年は、パルクで売ってしまいます。スモーキーでピター、フィニッシュに豊かな果実味があるのでアルコールが気になりません。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

I.G.P. ヴォークリューズ 葡萄品種：メルロ、シラー、グルナッシュ、他

熟成：ステンレスタンクで 6~8 ヶ月

品番：FD-046 / JAN：4935919960465 / 容量：750ml

¥2,090 (本体価格¥1,900)

弊社のローヌワインの原点「ビュルル家」による「フォン サラド」 ベルナルル ビュルルの娘、クレールにインタビューしました！

ドメヌ フォン サラドは、ヴァケラスの北のポンシュの高台に位置する家族経営のワイナリーです。オーナーのベルナルル ビュルルは、弊社のローヌワインの原点と言える造り手、エドモン ビュルルの長男です。ベルナルルは実家のあるジゴンダスを出て、隣村のヴァケラスにあるフォン サラドを2002年に義父から引き継ぎました。その後の2004年にエドモンが他界し、実家のワイナリーであるドメヌ ビュルルが残されましたが、弟たちが後を継いでいます。ワイナリーはとても近いので、ベルナルルが弟たちにアドバイスをすることもあります。2015年には、ベルナルルの娘であるクレールがドメヌに参加し、近年のワイン造りに大きな影響を与えています。クレールが参加してからのワインは、南ローヌらしい力強さを持ちながらも、洗練されたモダンなスタイルに仕上げられており、エレガンスを感じさせます。クレールは1993年生まれで、モンペリエ工科大学を卒業後、オーストラリアのワイナリーで研修しました。非常にしっかりとしており、私たちが訪問した際には、おしゃべり好きな父とその兄弟たちが大騒ぎするのを一喝する場面もあるほどです。聡明な彼女の働きが、フォン サラドのワインをさらに磨きがかかったものにしており、今後も非常に楽しみな造り手と言えます。今回は、そんなクレールにインタビューしてみました。彼女と父ベルナルルについて、少しですが知っていただける機会になると思いますので、ぜひご覧ください。

—ワイン造りの哲学を教えてください。

「私たちの哲学は常に、アペラシオンの様々なテロワールを尊重し、それらを受け入れることで、ワインの品質の一貫性を向上させることです。それぞれのテロワールの個性を守りたいと考えています。そのため区画ごとに別々に醸造しています。そして、自然が与えてくれるものに寄り添って仕事をします」

—ワイン造りで最も重要なことは何だと思いますか？

「誠実に仕事をする、それぞれのタンクに適切に対応すること、常に安定したクリーンな状態を保つことです。厳格さと同時に、ワインへの愛情はいつもとても大切です」

—ワイン造りで最も難しいことは何ですか？

「様々な気候条件にかかわらず、毎年安定した品質を維持することです。ワイン造りそのものは難しいことではありませんが、数多くの正しい選択をしなければなりません。失敗はできませんから」

—ワイン造りにおける目標は何ですか？

「日々、自分に問いかけながら、ワインの品質向上を追求することですね」

—お忙しいと思いますが、時間があるときは何をされていますか？

「家族や友人と過ごす時間を大切にしています。ダンテル ド モンミライユを散歩するのも好きですよ。父（ベルナルル）は庭の手入れをしたり、ペタンク（南フランス発祥の球技）をしたりしています」



クレール ビュルル

Les Crus des Côtes du Rhône / クリュのワイン (AOC)

コート デュ ローヌのAOCの内、最上とされるクラスのワインです。ヴァケラスやジゴンダス、シャトーヌフ デュ パブなど、17の村がクリュとして認定されています。ヴァケラスはミネラリーでエレガント、ジゴンダスはボリュームがありパワフルといった違いがあります。

2015、2016、2021、2022の4ヴィンテージしか入荷していない フォン サラドが造る貴重な白のトップ キュヴェ

ヴァケラス ブラン キュヴェ ルパンシャン Vacqueyras Blanc Cuvée Le Penchant

フォン サラドが造る白のトップ キュヴェで、ヴァケラスでは珍しい白ワインです。「パンシャン」とは傾斜、斜面という意味で、2013VT から造り始めました。2016VT からクレレットを加え、それによりフレッシュさが出ています。青リンゴを思わせるピュアなアロマ、非常にフレッシュでありながら、まろやかさも感じられます。余韻にかすかに感じるほろ苦さが、ワインに複雑さを与えています。畑は、粘土質の多いマール土壌です。収量は32hL/ha、収穫は手摘みで行います。収穫後、葡萄が酸化しないようドライアイスで温度を低く保ちます。低温で静置して澱を沈めます。全体の80%はステンレスタンクで、残りの20%は新樽で発酵、6ヶ月熟成させています。清澄、軽くフィルターをかけてボトルングしています。



【白・辛口】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種：ルーサンヌ、ヴィオニエ、他

熟成：ステンレスタンク80%、新樽20%で6ヶ月

【2021VT】 <Alc.14.0%> 品番：FC-805 / JAN：4935919318051 / 容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

★「ル ギド アシェット デ ヴァン 2023」1星

【2022VT】 <Alc.14.0%> 品番：FD-045 / JAN：4935919960458 / 容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年2月時点のものです。

Les Crus des Côtes du Rhône / クリュのワイン (AOC)



ヴァケラス キュヴェ プレステージュ 2016(左)

Vacqueyras Cuvée Prestige

標高 150m のなだらかな斜面に位置する、14 区画の葡萄をブレンドしたプレステージュ キュヴェです。ブラックベリーのアロマ、しっかりとしたボディと骨格があります。土壌は下層土に粘土を含むマール(泥灰土)と丸い小石です。仕立てはコルドン ロワイヤで1本の樹に6房残します。収穫量は35hL/haです。低温で20~25日醸しをします。フランスのアリエ産のバリック(新樽でない)でマロラクティック発酵を行い、13~14ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域等: フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種: グルナッシュ、シラー、他

熟成: アリエ産のバリック(2~3回使用した樽)で13~14ヶ月

品番: FB-523/JAN: 4935919215237/容量: 750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

ヴァケラス レ オート ド ラ ポンシュ 2020(右)

Vacqueyras Les Hautes de la Ponche

単一畑「ラ ポンシュ」からのヴァケラスです。熟した赤いフルーツのアロマがあり、果実味は非常にピュアで、しっかりとした骨格とタンニンが感じられます。ドメーヌの裏にある標高の高い畑で、土壌は粘土質マール、周辺にはガリーグ(野生のハーブ)が自生しています。葡萄の平均樹齢は30年、収量は35hL/haです。収穫は手摘みです。発酵はコンクリートタンクで行い、醸しの期間は18~25日間。毎日ルモンタージュします。コンクリートタンクで10~12ヶ月熟成させます。ろ過せず瓶詰めします。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等: フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種: グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル

熟成: コンクリートタンクで10~12ヶ月

品番: FD-048/JAN: 4935919960489/容量: 750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

ジゴンドス キュヴェ レ ピジエール

Gigondas Cuvée Les Pigières

単一畑「レ ピジエール」からのジゴンドスです。スパイシーで熟した香りや、パワフルな風味があり、余韻は長く続きます。畑は標高200mの丘にあり、面積は1.25haと小さく、土壌は下層土に粘土を持つ、痩せた石灰質マール(泥灰)で、ガレ ルレと呼ばれる石灰岩の石がごろごろしています。周囲にはガリーグが自生する非常に風の強い場所です。収穫の際に選別します。収量は35hL/haです。100%除梗し、コンクリートタンクで25日発酵、醸しをします。毎日ルモンタージュします。圧搾前に澱引き、90%フリーランワイン、10%プレスワインを使います。ブレンドした後、タンクでマロラクティック発酵させます。清澄はせず、軽くろ過します。

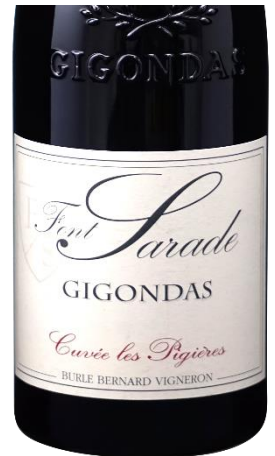
【赤・フルボディ】 国/地域等: フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種: グルナッシュ 50%、ムールヴェードル 25%、シラー 25%

熟成: コンクリートタンクで10ヶ月

【2021VT】<Alc.14.5%> 品番: FB-524/JAN: 4935919215244/容量: 750ml **¥4,620**(本体価格¥4,200)

【2022VT】<Alc.14.0%> 品番: FD-050/JAN: 4935919960502/容量: 750ml **¥5,280**(本体価格¥4,800)



Côtes du Rhône Villages + 村(地域)名 / 地理的名称付きのヴィラージュ ワイン (AOC)

クリュのワインに次ぐ上級ワインで、コート デュ ローヌ ヴィラージュに続いて村(地域)名を付記することが出来ます。サブレイシニャルグなど、21の村(地域)が認定されています。ラストーやケラーヌのように、クリュのワインに昇格することもあります。



プラン ド デュー キュヴェ エゴイスト

Plan de Dieu Cuvée Egoïste

「AOC コート デュ ローヌ ヴィラージュ プラン ド デュー」は地理的名称付きのヴィラージュ ワインですが、村の名前がついていない珍しいワインです。中世の時代に山賊がはびこっており、低木の森林を抜けるには神に祈るしかなかったことから、「神の平原(プラン ド デュー)」と名付けられたと言われています。ベルナルが好きでたまらず、クレールにも触らせない唯一の畑です。ヴィオレス村に位置するプラン ド デューの丘にある、1haの単一畑の葡萄から造られます。プラムを思わせるアロマがあり、バランスがよくしっかりとした骨格があります。大きな丸石が特徴的です。収穫量は40hL/ha。葡萄は混植混醸で、100%除梗しコンクリートタンクで25日間発酵と醸しをし、ピジャージュも行います。圧搾前に澱引きし、90%フリーラン、10%プレスを使います。タンクでマロラクティック発酵させます。清澄せず、軽く濾過します。

【赤・フルボディ】 国/地域等: フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種: グルナッシュ、ムールヴェードル 熟成: コンクリートタンクで12ヶ月

【2021VT】<Alc.15.0%> 品番: FC-732/JAN: 4935919317320/容量: 750ml

【2022VT】<Alc.14.5%> 品番: FD-049/JAN: 4935919960496/容量: 750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

¥2,970(本体価格¥2,700)

Vallée du Rhône / その他の村名表示ワイン (AOC)

「AOC ヴァントゥー」のように単独の村名がついた AOC ですが、最上位のクリュとは異なり「AOC コート デュ ローヌ ヴィラージュ +村名」や、「AOC コート デュ ローヌ ヴィラージュ」、「AOC コート デュ ローヌ」の下位に位置しています。より親しみやすい味わいで、コストパフォーマンスに優れたワインを見つけることが出来るため、まさに掘り出し物が多い AOP といえます。

ヴァントゥー レ テール ルージュ 2021(左)

Ventoux Les Terres Rouges

オービニャン村の単一畑「レ テール ルージュ」からのヴァントゥーです。生き生きとして香り高く、カシスや赤い果実、花のアロマが感じられます。味わいには赤い果実や胡椒のニュアンスがあります。土壌は砂と粘土です。収穫は手摘みで、収穫量は 35~40hL/ha です。シラーはアロマを抽出するために、4 日間 10~14 度でコールド マセレーションを行います。コンクリートタンクで 12~14 日発酵し、少しだけ清澄します。毎日ルモンタージュします。マロラクティック発酵の後ブレンドし、ミクロ ビュラージュしています。

★「ル ギド アシェット デ ヴァン 2023」1 星

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種：シラー、グルナッシュ、他 熟成：コンクリートタンクで 7~8 ヶ月

品番：FC-626/JAN：4935919316262/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



ヴァントゥー ル カリニャン 2022(右)

Ventoux Le Carignan

ベルナルが好きな葡萄品種であるカリニャンを主体にした特別なヴァントゥーです。ファーストリリースは 2017VT です。アメリカの顧客がカリニャンのタンクを試飲した際に大変気に入り、これを主体にしたキュヴェを造って欲しいとオファーがあり、自分達でも満足したため製品化したそうです。熟したプラムやブラックチェリーを思わせる華やかなアロマが広がり、非常にフレッシュです。かすかにスパイシーな要素も感じられ、非常にバランスがとれています。畑はヴァクラスの南、オービニャン村にあり、樹齢 50 年の葡萄を主体にしています。土壌は砂と粘土で、収量は 35~40hL/ha です。収穫は手摘みで行います。コールド マセレーションを行った後、コンクリートタンクで 10~15 日間、発酵と醸しを行います。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種：カリニャン、グルナッシュ 熟成：コンクリートタンクで約 6 ヶ月

品番：FD-047/JAN：4935919960472/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

Vaucluse / ヴォークリューズ県の広域ワイン (IGP)

AOC の条件を満たさないワインですが、生産者によっては AOC では認可されていない品種や、複数の村をまたがるブレンドなど、より自由度の高いワインを手掛けているため、クオリティが高いワインが発見できます。



ルブラン クレレット 2021(左)

Le Blanc Clairette

例年はヴィオニエだけで仕込みますが、2021VT は霜害のため生産できず、代わりにクレレットを使用して造りました。ヴィオニエよりも酸がしっかりとしており、非常にフレッシュでバランスのとれた味わいです。葡萄はまだ気温が低い早朝に畑で選別しながら手摘みで収穫します。压榨した後、低温で澱下げを行います。発酵はステンレスタンクで 14 度の低温で約 3 週間行います。その間、バトナーージュを行い、澱を攪拌します。こうすることでワインに丸みを与えます。熟成もステンレスタンクで約 4~5 ヶ月行います。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種：クレレット 100% 熟成：ステンレスタンクで約 4~5 ヶ月

品番：FC-627/JAN：4935919316279/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)

ルブラン ヴィオニエ 2022(右)

Le Blanc Viognier ※ラベルが似ていますが、こちらは Blanc の下に Viognier と書かれています。

ヴァクラスのウヴェーズ川の外れにある畑の葡萄を使います。土壌は、川からの堆積物である砂利とシルトです。早朝に収穫し、収穫量は、33~40hL/ha です。压榨し、冷却装置の付いたステンレスタンクに入れて、発酵前に 4~5 度で、24 時間かけて不純物を沈殿させます。その後 14 度で 3 週間発酵させ、途中でバトナーージュします。酸が多くないので、フレッシュさを生かすためマロラクティック発酵はさせません。フレッシュさをキープするため、早めに瓶詰めします。ミネラル感と洋ナシ、白桃の香り。味わいは凝縮感が高く、アルコールもあって余韻の長いワインです。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種：ヴィオニエ 100% 熟成：ステンレスタンクで 4~5 ヶ月

品番：FC-963/JAN：4935919319638/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

「ガンベロ ロッソ 2024」

トレ ビツキエリ 獲得



ソアーヴェ クラッシコ モンテ フィオレンティーネ 2021 Soave Classico Monte Fiorentine

単一畑「モンテ フィオレンティーネ」からのワイン。現オーナーのミケーレ テサリの祖父フルヴィオが、1940年代に購入した畑で、テサリ家にとって特別なワインです。火山性土壌のためミネラル感が豊富です。また、樹齢が高いため少ししか房を付けませんが、とても品質が高く長期熟成に適した葡萄を収穫することが出来ます。2018ヴィンテージからトレッピアーノ ディ ソアーヴェをブレンドし、より複雑さと魅力が増すワインとなりました。葡萄は10月中旬頃に3回に分けて収穫しています。16~18度に温度管理したステンレスタンクで、10~15日間発酵させます。ステンレスタンク100%で熟成させます。緑のハイライトのある藁色で、リンゴやプラム、カリンの香りと喉の渴きをいやす酸味があり、フレーバーが長く続きます。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C. ソアーヴェ クラッシコ
葡萄品種：ガルガネガ、トレッピアーノ ディ ソアーヴェ
熟成：ステンレスタンク

品番：I-094/JAN：4935919050944/容量：750ml

3,630(本体価格¥3,300)

ガンベロ ロッソにて、垂直試飲の特集が掲載されるほど、長期熟成能力も備えたワイン

2014年4月号の『ガンベロ ロッソ』にて「ソアーヴェを書き換えるワイン」と題し、「モンテ フィオレンティーネ」垂直試飲の特集記事が掲載されました。この記事では、1996年と、2002年から2013年までの13ヴィンテージを試飲し、モンテ フィオレンティーネの持つ熟成能力を明らかにしています。ソアーヴェは、軽やかで飲みやすく、気軽に楽しめるフレッシュな白ワインというイメージがありますが、このモンテ フィオレンティーネはブルゴーニュのように、単一畑の個性を表現したものとなっており、非常に洗練された味わいが特徴的です。この記事では、それぞれのヴィンテージが持つ特徴も表現されていること、そして15年以上も熟成が可能なほど品質の高さが認められました。





ソアーヴェの公的なクリュ「ルガーテ」内の小区画 家族の歴史を紡ぐモンテ フィオレンティーネ

ソアーヴェでは、2019年に33のクリュ（Unita Geografica Aggiuntiva=UGA/追加地理的単位）が公式に認定されており、「ルガーテ」もその1つです。モンテ フィオレンティーネはルガーテ地区内の6.8haほどの小区画で、ソアーヴェ クラッシコの中心地にあり、平均標高70~200mの丘陵地帯に位置しています。東、南東に面しており、マサル セレクションによって選別されたガルガネガが植えられています。1945年以来テサリ家が所有している区画で、1986年からは、この歴史的な葡萄畑の名前でワインをリリースしています。カ ルガーテが生産するワインの中でも、最高品質のシングル ヴィンヤード ソアーヴェとなっています。



フルヴィオ ベオ

祖父フルヴィオとモンテ フィオレンティーネ 量り売りから始まった「カ ルガーテの物語」

Ca'は"Casa=家"、Rugate は"ルガーテの丘"のことを指しており、ワイナリー名は「ルガーテの丘の家」という意味で、1986年に名付けられました。それまでのワイナリー名は、現在のオーナーであるミケーレの祖父、フルヴィオの名前を冠した「アジエンダ アグリコーラ テサリ フルヴィオ」でしたが、テサリという苗字はこの地域ではありふれた名前であるため、私たちの家という意味を含めて名付けたそうです。テサリ家は500年以上続く歴史ある農家の家系で、1900年頃に自家製ワインの販売を始めました。1915年生まれのフルヴィオ ベオが、1930年代には父からワイナリーを引き継ぎました。「祖父は小柄ではありましたが、とても勇敢で偉大で、ワイン造りに情熱を注いだ人でした」とミケーレは語ります。1940年代、第二次世界大戦中、フルヴィオはフランスへの従軍中にドイツ軍に捕まり、捕虜となっていました。しかし、彼は友人と共にイタリアへの逃亡を決断します。なんとか逃げ出したフルヴィオは、フランスのコート ダ ジュールを抜け、ようやくイタリアまで帰ってきました。その道中で、房が小さく、高い品質の葡萄が実る美しい葡萄畑を目にしたそうです。「こんな葡萄をイタリアでも造ることが出来たら、どれだけ素晴らしい事だろう!」。こうして、フルヴィオの挑戦が始まりました。

フランスから無事に帰宅したフルヴィオは、早速モンテ フィオレンティーネの畑を6ha購入し、植樹しました。やがて、その葡萄からワインを造り始めました。当初、フルヴィオは醸造したワインを瓶詰めせず、自ら村中のオステリアなどに出向いて量り売りを行っていました。「お金はいらないから、とにかく私の作ったワインを試して欲しい。気に入ったら買ってくれ!」と言って回ったそうです。すると、彼のワインは大変気に入られ、1週間分を売るつもりで街に出たところ、たった1日でワインが売り切れてしまい、毎日家からの坂を上り下りしたそうです。やがて人々は、ルガーテの丘の上にあるフルヴィオの自宅兼醸造所まで買いに来るようになりました。そして1970年代になると、フルヴィオはカ ルガーテの前身となる、「アジエンダ アグリコーラ テサリ フルヴィオ」を設立し、自社で瓶詰を行うようになりました。1986年には、フルヴィオの息子アメデオが設備投資を行い、ワイナリー名を変更しました。また1999年には、新しい醸造所を完成させ、ワインの品質をさらに向上させました。そして2001年には、アメデオの息子ミケーレがワイナリーに参加しています。



フルヴィオの物語は、生産者が作成した短編映画のような動画でもご覧いただけます。上のQRコードから該当ページへとお進みください。

赤ワインの生産者としても高い評価を得るまでに成長

ミケーレがワイナリーを引き継いだ 2001 年から 15 年以上にわたり、ソアーヴェだけでなくヴァルポリチェッラの重要な生産者となることも目指してきました。その結果、「ワインスペクテーター」、「ヴィノス」等で 90 点以上を獲得、さらに「ガンベロ ロッソ 2017」で、2012VT のアマローネがトレ ビッキエリを獲得しました。それまで 17 回も白ワインで最高評価を獲得してきたカ ルガーテですが、初めて赤ワインでも最高評価を得るまでに昇りつめました。カ ルガーテのヴァルポリチェッラは、畑の標高が高いことが特徴で、エレガンス、ストラクチャーがあり、フレッシュで重すぎず、あくまでもエレガントさを追求しています。

「ガンベロ ロッソ 2024」で 2 ッ星生産者として掲載！

『ガンベロ ロッソ』では「LE STELLA」と掲げたページで、ワイナリーのトレ ビッキエリ獲得数に応じて、生産者を 1~5 ッ星の 5 段階で評価しています（5 ッ星、4 ッ星はそれぞれ 1 軒ずつしかいないため、他の生産者たちは 1~3 ッ星もしくは星無しとなっています）。カ ルガーテは最新の 2024 年版で、トレ ビッキエリ獲得回数 25 回の 2 ッ星生産者となっており、トスカーナのレ マッキオーレやモンテヴェルティネ等の著名生産者と並んでいます。また、ヴェネト州での順位は、およそ 400 軒あるワイナリーの中で、アレグリーニ、ピエロパンに次ぐ第 3 位の位置づけとなっています。また、カ ルガーテの特徴としてソアーヴェだけではなく、レッシーニ デュレッコのような瓶内二次発酵のサブマンテや、アマローネなどの赤ワインでもトレ ビッキエリを獲得していることが挙げられます。1 つのワインだけではなく、様々なワインが評価されていることがカ ルガーテの魅力と言えます。昨年現地訪問した際、ミケーレは、「カ ルガーテは、1 位、2 位の生産者より後に設立されているので、獲得の数が 3 位になっているだけです」と自信を持って話してくれました。



25

Ca' Rugate (Veneto)
Castellare di Castellina (Toscana)
Cantina Kallern (Alto Adige)
Le Macchiole (Toscana)
Monteverdine (Toscana)
Montevertrano (Campania)

「カ ルガーテは 30 年以上ソアーヴェ地区で活動しているが、家族のこの産地、ワインとの絆はさらに古い歴史を持つ。現在はミケーレが家族のワイナリーを注意深く、厳格に運営していて、ソアーヴェ愛好家だけでなく、アマローネの力強さを好む愛好家にとっても重要なワイナリーだ。70 ヘクタールを超す丘陵にある畑から洗練されたワインが造られ、ラインナップには弱点が無い。」

「ガンベロ ロッソ イタリアワインガイド 2018」

樽発酵・樽熟成で造られる力強いスタイルのソアーヴェ 複雑で奥深い味わいはまさしくトップ キュヴェといえます

ソアーヴェ クラッシコ モンテ アルト 2020 Soave Classico Monte Alto

すばらしいアロマと味わいが特徴です。クリーンでほのかに青草の香りがあり、生き生きとした深みのあるノーズがバリックで熟成させたことを感じさせます。アーモンドやフローラルを思わせる風味が、豊かで深い果実味により保たれています。「10 年は熟成できるポテンシャルがある」とミケーレは話していました。モンテフォルテ ダルポーネ地区の複数の自家畑からのワインで、樽発酵、樽熟成させています。土壌は火山性で、石灰岩と粘土に富んでいます。最良の葡萄を得るために、収穫期の最後に過熟状態になったところで、摘み取ります。60%を 20hL の大樽で、40%をバリックで発酵、6~8 ヶ月澱と共に熟成させます。

★「ヴィノス 2023.3」90 点

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト
D.O.C. ソアーヴェ クラッシコ 葡萄品種：ガルガネガ 100%
熟成：60%を 20hL の大樽で、40%をバリックで澱と共に 6~8 ヶ月
品番：I-095/JAN：4935919050951/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

2021VT が「デカンター」でも高い評価を得ています

「デカンター」の 2023 年 12 月 16 日付の「Soave revolution: The producers and wines to know about」(ソアーヴェ革命：知るべき生産者とワイン) と題した記事で、「Six top Soave producers to know」としてカ ルガーテが紹介されています。記事では、著者のトム ハイランドが選ぶ、「Hyland's eight top Soave picks from producers shaping the future」(ハイランドが選ぶ未来を切り開くトップ生産者のソアーヴェ 8 選の 1 本目に、1095 ソアーヴェ クラッシコ モンテ アルト 2021 が紹介され、94 点を獲得しています。この記事で紹介された中では 94 点が最高点で、カ ルガーテ、ジーニ、パッティステッレ、ピエロパンの 4 生産者のワインがそれぞれ 94 点を獲得しています。



「多くの生産者は自身のトップレンジで一番になろうとするが、 私たちはベーシックラインでも偉大なワインを造りたい」

ソアーヴェ クラッシコ サン ミケーレ 2022 Soave Classico San Michele

畑で間引きをしています。9月末に収穫します。16~18度に温度管理したステンレスタンクで、8~12日発酵させます。緑色があった輝きのある濃い麦わら色。最初はレモンのような柑橘系の爽やかな香りがありますが、次第に熟したフルーツや蜜のような凝縮感ある香りへと変化していきます。口中では、爽やかで生き生きとした酸味を感じ、アフターには少しピターな味わいが残ります。味わいの凝縮度が高く、さわやかなソアーヴェの特徴が感じられつつも、しっかりと味わえるスタイルとなっています。

【白・辛口】 <Alc. 12.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト
D.O.C. ソアーヴェ クラッシコ
葡萄品種：ガルガネガ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：I-093/JAN：4935919050937/容量：750ml
¥2,420(本体価格¥2,200)
品番：I-305/JAN：4935919053051/容量：375ml
¥1,430(本体価格¥1,300)



カ ルガーテが造る “オレンジワイン” 2005VT の生産を最後に、2017VT での復活まで 12 年を費やした自信作

ソアーヴェ スペリオレ クラッシコ ブッチャート 2021 Soave Superiore Classico Bucciato

モンテフォルテ ダルポーネ地区の自家畑の葡萄から造られています。土壌は火山性の玄武岩と粘土です。収穫は9月末に行います。収穫した葡萄はそのままステンレスタンクに入れ 16~18度で 24 時間から 30 時間、マセラシオンを行います。その後、果皮から離れたワインを 400L のセラミックの容器に移し、約 25 日間発酵させます。熟成も同じセラミックの容器でおよそ 8 ヶ月行います。輝きのあるゴールデンイエロー、柑橘系の果実のアロマと地中海の様々なハーブの混ざる複雑で調和のとれたアロマが広がります。口に含むとはっきりと分かるミネラルの要素、深みと同時にエレガンスが感じられます。心地よいフレーバーが漂う余韻は、いつまでも長く続きます。2005VT を最後に、生産を止めていましたが、このワインに適した葡萄が収穫出来た 2017VT から生産を再開しました。

【白 (オレンジワイン)・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト
D.O.C.G. ソアーヴェ スペリオレ クラッシコ
葡萄品種：ガルガネガ 100% 有機品証：ユーロリーフ
品番：I-977/JAN：4935919059770/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)





トレッビアーノの可能性を追求したこだわりの1本

常に新しい限界に向かって学び続けるダンサーと、
新たなワイン造りを探求する自分たちを重ねあわせています

ステュディオ ビアッコ ヴェネト 2019

Studio Bianco Veneto ※無くなり次第 2020VT に切り替わります

ラベルのバレエダンサーとワイン名には、カ ルガーテの思いが込められています。ダンサーがエレガントで完璧な踊りを見せられるのは、長年にわたる毎日の鍛錬、踊りに対する情熱があるからです。常に新しい限界に向かって学び続けるダンサーの姿と、新たなワイン造りを探求する自分たちの姿を重ね合わせています。また、ステュディオは「研究」の意味で、現在は使用されることの少ない地葡萄のトレッビアーノの可能性を研究し続けてきたことを表します。ソアーヴェ クラッシコ エリアの、モンテフォルテ ダルポーネの北に位置する、トレメナルト地区の単一畑からのワイン。畑は火山性土壌で、斜度 35%の斜面にはトレッビアーノ ディ ソアーヴェをギヨー仕立てで、上部のテラスにはガルガネガをペルゴラ仕立てで植えています。トレッビアーノ ディ ソアーヴェが骨格と長期熟成の可能性を、ガルガネガがエレガントさを与えます。葡萄は別々に、50%はステンレスタンク、50%はフランソワ フレールの 680L の樽（2~3 回使用樽）で発酵、ブレンドして 9 ヶ月熟成させます。濃い麦わら色、ポプリやグリーンティのブーケの中に、かすかに白い果肉のフルーツ、火打ち石の香りが感じられます。口に含むと深みと広がりがありますが、重たさは感じられません。フレッシュでアロマティックな香りは、リッチで驚くほど長い余韻へと続きます。



ヴィンテージによって、ダンサーのドレスの柄と色が変わります。左は 2020VT のデザインです。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/I.G.P. ヴェネト
葡萄品種：トレッビアーノ ディ ソアーヴェ 60%、ガルガネガ 40%
熟成：50%樽で、50%をステンレスタンクで 9 ヶ月
品番：I-606/JAN：4935919056069/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

陰干しによって凝縮した風味を持つソアーヴェの伝統的な甘口ワイン ガルガネガの上質な酸とフルーツが堪能できます

レチオート ディ ソアーヴェ ラ ペルラーラ 2017

Recioto di Soave La Perlara

※無くなり次第 2018VT に切り替わります

ペルラーラと言う名前は、ルガーテの家の前にある小さな桃の様な小果物を実らせる木をペルラと呼んでいたことから付けました。葡萄は祖父が植えたもので、家族のシンボルの一つです。葡萄は 6~7 ヶ月専用の部屋で乾燥させ、その間に貴腐が付く、50%の重量になったところで压榨します。発酵、熟成共バリックで、10~12 ヶ月寝かせます。美しく照りのある黄金色、強い長く続く、花や果実のアロマがあります。さらにサルタナレーズン、乾燥イチジク、ナッツを連想させる香りもあります。味わいも強く継続性があります。★「ガンベロ ロッソ 2022」赤 2 グラス

【白・甘口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト D.O.C.G. レチオート ディ ソアーヴェ
葡萄品種：ガルガネガ 100% 熟成：バリックで 10~12 ヶ月

品番：I-096/JAN：4935919050968/容量：500ml

¥5,500(本体価格¥5,000)



9月に収穫、3月まで陰干します。陰干し前の 100kg の葡萄から 20L のワインしか造れません。バリックのニュアンスはほとんど無く、感じるのはフルーツです。甘口ワインは「あまい！」という印象で終わることが多いですが、ガルガネガは適度な酸があるため、複雑でバランスの良いワインが出来ます。レチオートにはガルガネガの房の「耳」の様に見える上の部分のみを使用します（左写真の丸で囲んである部分）。この部分は房の中心部分よりも糖度が高く、また同じ理由から、葡萄の幹に近い部分の枝に実っている房のみを使用します。“レチオート recioto”はイタリア語の“耳 recio”が由来しています。こうした甘口ワインの市場は年々小さくなっていますが、ヴェネトの伝統的な甘口は造り続けていきたいです。このようなワインが世の中に存在すること、これだけ素晴らしいワインが造れるということを示していきたい」とミケーレは話していました。

瓶内二次発酵で仕込む、ガルガネガの魅力を引き出したスパマンテ



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

カ ルガーテは、ガルガネガを使った瓶内二次発酵のスパマンテを造る数少ない生産者です。祖父の名前を付けています。華やかさや果実の豊かさが良く表現されるので、「フルート型ではなく、シャンパーニュのようにバルーン型の大き目のグラスで（飲んで欲しい）」とミケーレは話していました。地元の飲食店で、多く採用されています。モンテフォルテ ダルポーネのプロニョリゴにある自家畑の葡萄を使っています。火山性土壌で、ミネラルが豊富です。酸を維持するため、9月初めに収穫します。ステンレスタンクで発酵させ、翌年の春に、二次発酵のため酵母を添加して、瓶に詰めます。24ヶ月澱と共に熟成させます。全て手作業です。ほのかに緑がかったクリアな黄金色で、かなり濃い色合いです。香りは白桃や洋梨、甘く爽やかでフレッシュな香りが続きます。

【白・スパークリングワイン・辛口】 <Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト

葡萄品種：ガルガネガ 100% 熟成：瓶詰め後、24ヶ月

品番：I-574/JAN：4935919055741/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

ソアーヴェの造り手らしく、赤ワインもエレガントな飲み口が特徴です



ヴァルポリチェッラ リパッソ スペリオール キャンポ バスティエーリア 2018 Valpolicella Ripasso Superiore Campo Bastiglia ※無くなり次第 2020VT へ切り替わります

「プレスした果皮」を使う伝統的なリパッソの方法を守って造っています。「流行でリパッソを造っているのではなく、品質を重視している。求めているスタイルは、力強さというよりも、クリーンでエレガントさだ」とミケーレは話します。モンテッキア ディ クロザーラ周辺の丘にある自家畑で、砂利と石灰岩土壌です。収穫は9月下旬。ステンレスタンクで発酵させます。その後、アマローネのプレスした果皮を入れ、それに含まれる糖で1週間程再度発酵させます。トノーとステンレスタンク各50%ずつで5~6ヶ月熟成させます。濃いガーネット色。濃縮された赤いチェリーのアロマに、スパイスや花の香りもします。フルボディで、柔らかなタンニンがあり、ベルベットのような舌触りです。

★「ジェームス サックリング.com」91点

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト

D.O.C. ヴァルポリチェッラ リパッソ スペリオール

葡萄品種：コルヴィーナ 45%、コルヴィノーネ 40%、ロンディネッラ 15%

熟成：50%を樽、50%をステンレスタンクで5~6ヶ月

品番：I-578/JAN：4935919055789/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

赤ワインの生産者としての実力も知らしめた 渾身のアマローネ

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ プンタ 470 2018 Amarone della Valpolicella Punta 470

2012VTが「ガンベロ ロッソ 2017」でトレ ビッキエリを獲得したことで、カ ルガーテが赤ワインの生産者としての実力も認められるきっかけとなったワインです。熟したブルーベリーやブラックベリー、チェリーの濃縮した、またオークのスパイシーな風味があります。味わいは、リッチでフルボディ、濃縮しています。素晴らしいバランスで、長く余韻が残ります。モンテッキア ディ クロザーラ近辺の丘の区画「プンタ トロッティ」で、南西向き斜面です。標高は470mととても高いため熟すのが遅く、完璧に熟さないのですがその分カ ルガーテが求めているエレガントなスタイルになります。土壌は、砂利と石灰岩です。9月の下旬に収穫した葡萄を4~5ヶ月陰干しします。その後、葡萄を破碎し、品種ごとにステンレスタンクに入れ、15~20日間発酵させます。その後柔らかくプレスし、ブレンドして500Lのトノーと25hLの大樽に入れ、25~30ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 15.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト

D.O.C.G. アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ

葡萄品種：コルヴィーナ 45%、コルヴィノーネ 40%、ロンディネッラ 15%

熟成：500Lと25hLの樽で25~30ヶ月

品番：I-397/JAN：4935919053976/容量：750ml

¥10,450(本体価格¥9,500)



VIGNETI DEL SALENTO

ヴィニエティ デル サレント

ZOLLA

SUSUMANIELLO



プーリアの古代品種 ススマニエッコ 100%で造る 濃厚な赤ワイン

ゾッラ ススマニエッコ 2019

Zolla Susumaniello

※無くなり次第 2021VT に切り替わります。

畑はプーリア州の南部、サレント半島のプリンディシに位置します。気候は暑く乾燥しています。土壌は粘土石灰質で、夏の暑い時期も土を冷たく保ち、保水性があります。また日中と夜の気温差が大きいため、アロマが豊かでワインにエレガントな要素をもたらす葡萄が出来ます。収穫した葡萄は除梗、破碎し、温度管理したステンレスタンクで8~10日間発酵させます。マロラクティック発酵もステンレスタンクで行います。圧搾した後、アメリカンオークとフレンチオークのバリックに移し、6ヶ月熟成させます。

非常に濃いルビーレッド、透明感があり、エレガントで複雑なアロマには、ブラックチェリーやブランデー漬けのプラム、黒スグリやブラックベリーのジャムの要素、かすかにジュニパーやナツメグ、リコリス、シナモンのスパイシーなアロマも感じられます。ベルベットのようにリッチでしなやかなタンニン、しっかりとしたボディがあり、長く心地よい余韻が感じられます。

- ★「リヨン国際ワインコンクール 2021」金賞
- ★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」94点

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%>

国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P. プーリア

生産者：ヴィニエティ デル サレント

葡萄品種：ススマニエッコ 100%

熟成：バリックで6ヶ月

品番：I-906/JAN：4935919059060/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

一時は絶滅の危機に瀕したプーリアの古代品種「ススマニエッコ」

ススマニエッコは、プーリアでかつて幅広く栽培されていた古代品種で、特にサレント半島のプリンディシ周辺で盛んに栽培されていました。名前の由来は口バを意味する「somarello」で、沢山の荷物を背負うことが出来る口バのように、たっぷりの実をつけることからだと言われています。しかし、樹齢が上がるにつれて急激に収量が落ちてしまうため、他の品種に植え替えられてしまい、一時は絶滅の危機に瀕していました。近年になってその品質の良さが認められるようになり、再び注目されています。

ZOLLA

MALVASIA NERA



社長のヴァレンティーノがマルヴァジア ネーラのポテンシャルの高さを見抜き
マルヴァジア ネーラ 100%で仕込んだ
希少なワイン

ゾッラ マルヴァジア ネーラ 2021 Zolla Malvasia Nera

畑は、ターラントとプリンディシの2ヶ所で、合わせて20haです。仕立ては伝統的なアルベレッコ。9月中旬に収穫します。収量は、6~7t/haです。除梗、破碎し、ステンレスタンクに入れます。25~28度に温度管理して8~10日間発酵させ、その間にルモンタージュします。マロラクティック発酵もステンレスタンクで行い、1回使用したバリックで6ヶ月熟成させます。大部分がフレンチオークの樽で、一部アメリカンオークの樽も使用します。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」93点

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P. サレント
生産者：ヴィニエティ デル サレント
葡萄品種：マルヴァジア ネーラ 100%
熟成：バリックで6ヶ月

品番：I-724/JAN：4935919057240/容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)

ゾッラ マルヴァジア ネーラが誕生するきっかけとなったエピソード

マルヴァジア ネーラの畑を探している際、社長のヴァレンティーノが、この樹齢の高いマルヴァジア ネーラの畑を見るなり、誰よりも早く「この畑の農家と契約をするべきだ！」と主張しました。マルヴァジア ネーラは香り高い品種ですがボディが強くなく、一般的にはブレンド用に使われます。しかし、この畑の葡萄からは力強いワインが出来るかと確信し、通常では行わないマルヴァジア ネーラ 100%でワインを造り出しました。この畑の葡萄が持つ高いポテンシャルを見抜いていたからこそでしょう。葡萄の栽培農家の人々も、このワインの出来を見て非常に驚き、喜んでいるそうです。



樹上で自然に乾燥する
マルヴァジア
ネーラ



ファンティーニの創設者であり、社長の
ヴァレンティーノ ショッティ

VIGNETI DEL SALENTO

ヴィニエティ デル サレント



イタリアワインの評価本「ルカ マローニ」にて幾度となく年間最優秀生産者に選出されているファンティーニがプーリア州で運営するワイナリーで、2012年に設立されました。畑は、大部分がマンドゥーリアとサーヴァの町にあり、何年にもわたって栽培農家が所有しているものです。その大半が樹齢の古い葡萄樹です。契約している農家、1軒1軒の所有する畑は小さいです。小さいからこそ、最善の方法で十分に手をかけて畑の手入れが出来ます。優れた品質の葡萄を確保するため、収穫量は抑え、収穫した葡萄は厳しく選別します。長きにわたり葡萄栽培に携わる、経験豊富な農家達に栽培を任せることで、優れた葡萄を得ています。そのため、広大な自家畑を持つ必要がなく労働力の確保の必要もありません。このエリアは鉄分を多く含んだ赤土が特徴で、痩せた土壌と寒暖差のある気候が葡萄栽培に好条件をもたらしています。個性的な土着品種の特徴を残しつつ、ファンティーニのワインが持つ共通したスタイルも感じれ、彼らこだわりがここでもしっかりと表現されています。

Wine Spectator

95
POINTS

POGGIO IL CASTELLARE / BARONCINI BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA PIAN BOSSOLINO 2016



左から現オーナーのブルーナ・バロンチーニと、ブルーナの甥のサムエル。



TENUTA
POGGIO
IL CASTELLARE

ポッジョ イル カステッラーレ
バロンチーニ

バロンチーニ家は、トスカーナのサンジミニャーノの土地を 1489 年から所有する名門一族で、530 年以上続くワイン造りの家系です。ポッジョ イル カステッラーレ

レは、バロンチーニ家が所有するカンティーナののひとつで、素晴らしいブルネッロ ディ モンタルチーノを生産しています。『ワイン スペクテーター』を始め、『ヴィノス』、『デカンター』など、国際的にも高く評価されており、日本では漫画『神の雫』でも「ブルネッロ ディ モンタルチーノ 2005」が取り上げられました。

ブルネッロ ディ モンタルチーノ リゼルヴァ ピアン ボッソリーノ 2016

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA PIAN BOSSOLINO

「ピアン ボッソリーノ」は、バロンチーニ家が造る最高峰のブルネッロのリゼルヴァです。畑の標高は 500m、土壌は地質年代の異なる様々な組成となっています。石灰岩と砂のまざる粘土石灰質のシスト、砂が少ない粘土質などです。栽植密度は 3500 本/ha、収量は 30hL/ha です。丘の中腹エリアは風が強く、葡萄を湿気から守り、健全に保ちます。気温も比較的暖かく、葡萄の成熟する時期には暖かい日が続きます。チェリーやスパイスの香るエレガントで持続性のあるアロマ。非常にバランスのとれた味わいで、長い余韻があります。手摘みで収穫し、ステンレスタンクで 26 度に温度管理しながら 15 日間発酵させます。マロラクティック発酵も同じタンクで行います。2,500L のスラヴォニアンオークの樽で 48 ヶ月後、225L のフレンチオークのバリックでも熟成させ、ボトルで寝かせます。

★『ワイン スペクテーター2022.6.15-30』95点 ★『ヴィノス2021.10』93+点

赤・フルボディ <Alc. 14.5%>

国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C.G.ブルネッロ ディ モンタルチーノ

生産者：ポッジョ イル カステッラーレ (バロンチーニ)

葡萄品種：サンジョヴェーゼ グロツソ 100%

熟成：60 ヶ月以上 (内、2,500L のスラヴォニアンオークの樽で 48 ヶ月、さらに 225L のバリック、瓶でも熟成)

品番：I-940/JAN：4935919059404/容量：750ml

¥13,200(本体価格¥12,000)



オーナーのブノワ ソーリ



CHÂTEAU LA BRANDE

— シャトー ラ ブランド —

ボルドーの伝統に縛られず、個性を表現する生産者 異色の経歴を持つオーナー、ブノワ ソーリが手掛けるワイン

異色の経歴を持つブノワが掲げるワイン造りの哲学

シャトー ラ ブランドは、フロンサックのサイヤン村に位置しています。2017年からブノワ ソーリと妻のモーが所有者となり、長年の夢だったワイン造りを始めました。シャトーの歴史は古く、最初の葡萄は1730年に植えられました。葡萄畑は18haあり、その内7haがAOC フロンサック、11haがAOC ボルドー シュペリエールで、粘土石灰質土壌の日当たりのよい南向きの斜面に広がっています。メルロ、カベルネ フラン、セミヨン、ソーヴィニヨン グリの4種類の葡萄を栽培しています。以前のオーナーが2009年からオーガニック栽培に転換しており、2015年に正式な認証を取得しました。



オーナーのブノワは1970年生まれです。かつてはアマチュアのラグビー選手として活躍し、2012年には大西洋を手漕ぎボートで単身横断に成功、木造住宅の建築士としての仕事もしていたなど多彩な経歴を持っています。ブノワは、ワインを造る家系ではありませんでしたが、カオール出身で実家は多くのワイナリーに囲まれた場所にあり、美しい葡萄畑が広がる故郷の景色が大好きでした。彼はワイン造りについて「良いワインは良い葡萄がなければできない。良い葡萄があれば、少しだけ、良いワインを造るのが簡単になる。しかし、良い葡萄さえあれば良いワインが出来るというわけではない。美しい葡萄畑の景観の中で、自然の声を聴きながら、自分の想いをワインという形で、自分の手で造り出していく」と話します。そんな彼のモットーは、「不可能はない」です。彼が目指すのは、果実味が豊かで飲み進みやすく、早いうちでも美味しく飲め、また同時に長期熟成のポテンシャルを高く持つワインです。ボルドーの伝統である、複数品種のブレンドによるワインよりも、他とは一味違った、単一品種による独自の個性を持ったワインに力を入れていきたいと考えています。



「ワイン造りは自然に寄り添って行わなければならない」

二人にはワイン造りの経験が無く、まったくのゼロからのスタートでした。最初の1年間は前のオーナーから、葡萄の育て方、畑の特徴、天候条件、醸造の方法など、全てのノウハウを学びました。2017VTは、自分達だけでワインを造った最初のヴィンテージでしたが、不運にも春に大規模な霜の害を受け、何と生産量の90%を失ってしまいました。しかし、この失敗から多くのことを学んだと言います。二人はこうした気候変動の影響を考え、それまでのやり方を変えることにしました。

- ▶メルロよりも晩熟なカベルネ フランは、春の遅霜の影響を受けにくく、強い日照にも耐性があるため、カベルネ フランの栽培面積を増やした。
- ▶葡萄の房のまわりの葉落としを止め、葉を残して影を造り、葡萄が強い日差しで焼けるのを防ぐ。こうすることで葡萄の糖度が上がり、アルコール度数が高すぎるワインにならないようにバランスを取っている。
- ▶以前は冬に剪定していたが、時期を遅らせることで、春の遅霜の被害を受けにくくしている。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年2月時点のものです。

他にも 2018 年から、ボトル、ラベル、カートンなどはリサイクルの資材を使い始めました。また畑の周辺環境の生物多様性を豊かにするため、畝の間に草を生やし緑肥とし、ミツバチの巣箱やコウモリの巣箱を設置しました。また同じ年に HVE (Haute Valeur Environnementale) 認証のレベル 3 を獲得しています。「私たち自身が住んでいる環境なので、畑がオーガニックだということは大事です」とモーは話します。



さらに、自然環境への新たな取り組みとして、「レ ココット ド ラ ブランド」というプロジェクトを行っています。移動式の鶏小屋でニワトリを飼育しながら、除草と土壌改良を行うという取り組みです。日中はニワトリを畑に放し、草や虫を食べてもらいながら、くちばしや足で土を掘り返してもらいます。ニワトリの糞は土壌の栄養にもなります。ニワトリは軽いため土を踏み固めることもありません。野生動物から守るために、夜には鶏小屋に戻しますが、また次の朝には別の区画に鶏小屋ごと移動させます。さらに、ニワトリが生んだ卵はシャトーで販売しています。

ワイン専門誌「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス」に掲載

以前は木造住宅の建築士、企業の財務担当としても働いていた。さらにそれ以前の彼はラグビーのチャンピオン、また大西洋を手漕ぎボートで単身横断に成功した。しかし、ブノワはヴィニユロンになるという夢も持っていた。2017 年、フロンサックのシャトー ラ ブランドが売りに出されるまで辛抱強く 20 年待ち、ブノワと妻のモーが買い取った。彼らはゼロからスタートした。オーガニック栽培に転換し、2 年連続の遅霜の被害を経験した。笑顔を絶やさない二人は、「私たちにとって素晴らしい経験です。毎日が新しいことだらけです」と語る。彼らの 2019VT は抜きん出た品質を誇る。熟した果実、繊細なラズベリーのアロマにトリュフの混ざるノートが感じられる。フレッシュなタンニンの上に成り立つ明確なバランスをもつ赤ワインだ。

—『ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス 2022 年 2 月号』

Château La Brande, à Fronsac
Il a beaucoup ramé... mais son 2019 est splendide!



Après deux années de gel, Benoit Soulies livre un 2019 à l'équilibre précis.



平均樹齢 50 年以上のメルロ 100%

ボルドーの伝統に縛られず、単一品種の個性を表現した
シャトー ラ ブランドの最上級品

シャトー ラ ブランド ルージュ レゼルヴ
メルロ 2018

Château La Brande Rouge Reserve Merlot

砂糖漬けのチェリーやキルシュのアロマと樽からの心地よいトーストの要素がバランス良く混ざり合っています。口に含むと最初に甘い果実のアタックがあり、集約がありながらなめらかで素晴らしく調和がとれています。畑は粘土石灰質土壌の南向きの斜面にあり、平均樹齢は 50 年以上です。収穫した葡萄は除梗します。26 度に温度管理されたコンクリートタンクで約 20 日間発酵させ、フレンチオーク樽（新樽と 1 回使用樽）で 20 ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 15.0%>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. フロンサック

葡萄品種：メルロ 100%

熟成：フレンチオーク樽で 20 ヶ月

有機認証：ユーロリーフ、HVE

品番：FC-564/JAN：4935919315647/容量：750ml



¥4,620(本体価格¥4,200)



平均樹齢 50 年以上のカベルネ フラン 100% ボルドーの伝統に縛られず、単一品種の個性を表現した シャトー ラ ブランドの最上級品

シャトー ラ ブランド ルージュ レゼルヴ
カベルネ フラン 2018

Château La Brande Rouge Reserve Cabernet Franc

樽からの心地よいトーストの香り、カシスやブラックベリーなど黒い果実の豊かなアロマにシナモンを思わせる甘いスパイスの要素が混ざります。程よいボディがあり、タンニンはこなれていて、とても調和のとれたフィニッシュです。畑は粘土石灰質土壌の南向きの斜面にあり、平均樹齢は 50 年以上です。収穫した葡萄は除梗します。26 度に温度管理されたコンクリートタンクで約 20 日間発酵させ、フレンチオーク樽（新樽と 1 回使用樽）で 24 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. フロンサック

葡萄品種：カベルネ フラン 100%

熟成：フレンチオーク樽で 24 ヶ月

有機認証：ユーロリーフ、HVE



品番：FC-565/JAN：4935919315654/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



注目を浴びたボルドーのグレート ヴィンテージ

2016VT

メルロにカベルネ フランをブレンドした伝統的なスタイル
A.O.C.フロンサックのポテンシャルの高さが実感できます

シャトー ラ ブランド ルージュ トラディション 2016

Château La Brande Rouge Tradition

メルロを主体に、カベルネ フランをブレンドした伝統的なスタイルのキュヴェです。シャトー ラ ブランドがリリースする A.O.C.フロンサックのワインの中で、最も気軽に楽しめるクラスのワインとなっています。新鮮な赤い果実のアロマに加えブラックベリーやカシスの要素が混ざります。非常にしなやかな口当たり、洗練されたタンニンが感じられます。畑は粘土石灰質土壌の南向きの斜面にあります。葡萄の平均樹齢は 40 年です。収穫した葡萄は除梗します。発酵は 26 度に温度コントロールしたコンクリートタンクで約 20 日間行います。熟成もコンクリートタンクで約 18 ヶ月行います。醸造過程では SO2 を添加していません。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. フロンサック

葡萄品種：メルロ 70%、カベルネ フラン 30%

熟成：コンクリートタンクで約 18 ヶ月

有機認証：ユーロリーフ、AB



品番：FC-562/JAN：4935919315623/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)