

# COMOLOCO

ORGANIC WINE

\\ **New** //

コモロコ

オーガニック

ワイン



# ヒル ファミリー エステーツが手掛けるヒットワイン「コモロコ」の上級品 オーガニック×SO<sub>2</sub>無添加ワインが新入荷！



## コモロコ オーガニック SO<sub>2</sub>無添加 2022

Comoloco Organic No Added SO<sub>2</sub>

ヒル ファミリー エステーツが新たにリリースした、オーガニック栽培の葡萄を使い SO<sub>2</sub> 無添加で造られたワインです。熟した赤い果実の要素に花のニュアンスがあります。近年、ワインを飲んだ時に頭痛が誘発される原因物質として、ヒスタミンなどの生体アミンが挙げられることがあり、こうした時流にも対応して、ラベルには「LOW HISTAMINE WINE (ヒスタミン含有量の少ないワイン)」と書かれています。口当たりはフレッシュで非常にバランスが取れています。程よい酸と熟した果実味、タンニンがうまく調和しています。標高 800m、白亜を多く含む石灰岩質土壌の畑です。このエリアは大陸性気候の影響を受け冬は寒く夏は非常に暑く乾燥し、年間 3,000 時間以上の日照があり、オーガニック栽培にたいへん適しています。手摘みで収穫した葡萄はステンレスタンクで発酵、熟成させています。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.14.5%>

国/地域等：スペイン/D.O. フミーリャ

葡萄品種：モナストレル 100% 認証：ユーロリーフ、ヴィーガン

熟成：ステンレスタンク

品番：S-294/JAN：4935919072946/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 4 月時点のものです。

「comoloco」 = このワインに首ったけ・夢中  
印象的なキツツキのラベルでお馴染みの人気商品です



## コモロコ 2021

Comoloco

「comoloco」とは英語でいう mad や crazy、つまりこのワインに「首ったけ」という意味です。ラベルはウッドベッカー（キツツキ）です。フローラルなアロマと共に、ミネラルの奥から熟したチェリーの香り。豊かな果実の風味と甘くエキゾチックなスパイスが一杯に広がります。口に含むとフレッシュで、バランスのとれたタンニンが心地よく感じられます。畑はフミーリャの北部にあり、面積は 40ha。半分が自家畑で、半分は契約農家の葡萄を使っています。標高 700mの北向きの斜面です。大陸性気候の影響を受け、雨が非常に少なく、年間降雨量が僅か 250mm という極端に乾燥した土地です。土壌は石灰質で、30cm も掘ると岩ばかりで、モナストレルに最適な畑です。樹齢の若い葡萄をコモロコに使いますが、それでも 25~30 年です。栽植密度は、1,600 本/ha。手摘みで収穫します。発酵前に 2 日間、8 度でブレマセラシオンします。発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。熟成は 4 ヶ月、軽くろ過します。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：スペイン/D.O. フミーリャ  
葡萄品種：モナストレル 100% 熟成：ステンレスタンクで 4 ヶ月  
品番：S-159/JAN：4935919071598/容量：750ml

**¥1,760**(本体価格¥1,600)

入荷後すぐに完売を果たしたフクロウ ラベルが再入荷！

## エル ビヒア デ ラ アタラヤ オーガニック 2022

El Vigia de la Atalaya Organic

標高 700~1000mに位置する畑でオーガニック栽培された葡萄から造られています。土壌は石灰岩です。発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。熟した赤い果実や花を思わせるエレガントでフレッシュなアロマが広がります。ペルベットのようになやかな口当たり、非常にソフトなタンニンが感じられます。長い余韻が心地よく感じられます。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：スペイン/D.O. アルマンサ  
葡萄品種：ガルナッチャ ティントレラ 100%  
認証：ユーロリーフ、ヴィーガン 熟成：ステンレスタンク  
品番：S-285/JAN：4935919072854/容量：750ml

**¥2,090**(本体価格¥1,900)



品質に自身あり！ 「オノロ ベラ」のオーガニックワイン

## オノロ ベラ オーガニック 2021

Honoro Vera Organic

ラベルは、フミーリャがとて荒れた岸壁の農地で、何を作るにも難しい土地であることを表しています。畑はフミーリャ北部、標高 650~700m に位置します。年間降水量はわずか 300mm と非常に乾燥しているため、収量は 20hL/ha と極めて低くなっています。葡萄は接ぎ木をしておらず、機械を使えないため、手摘みで収穫します。25 度以下に温度管理しながら野生酵母を使い、ステンレスタンクで 15 日間発酵させます。熟した果実や花の魅力的なアロマ。口に含むと生き生きとフレッシュでバランスがとれています。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.14.5%>  
国/地域等：スペイン/D.O. フミーリャ 葡萄品種：モナストレル 100%  
認証：CAE-RM ユーロリーフ、ヴィーガン 熟成：ステンレスタンク  
品番：S-231/JAN：4935919072311/容量：750ml

**¥1,980**(本体価格¥1,800)





# ぜひ知っていただきたいプイイ フュメの生産者です

近年、フランスの銘醸地（ブルゴーニュ、シャブリ、ロワール等）のワインの価格高騰が著しく、コストパフォーマンスの高い生産者のワインをお伝えしたいという思いがますます強くなっています。厳選に厳選を重ね、選び抜いたこだわりの生産者のワインをぜひこの機会にお試してください。



## BENOIT CHAUVEAU

ブノワ ショヴォー

### 5 世代続くソーヴィニヨン ブランのエキスパート

ブノワ ショヴォーは、プイイ フュメのサンタンドラン村で 5 世代続く家族経営のドメーヌです。2000 年より現オーナーのブノワ ショヴォーと妻のエマニュエルがドメーヌを運営しています。彼の祖父の代は牧畜を主業としていたため、畑は栽培農家に折半耕作をしてもらい、葡萄は地元の農協へ売っていました。1995 年、現在のオーナー、ブノワ ショヴォーが父のクロードと一緒にワイン造りに参加するようになり、ワイン造りに注力します。1997 年には祖父母からも畑を引き継ぐと、新しいセラーを建設し、新しく植樹もしました。2011 年にはセラーを増築して醸造環境を整えました。現在はプイイ フュメ 23ha、コトー デュ ジェノワ 4ha に畑を所有しています。栽培している品種の大部分はソーヴィニヨン ブランですが、その他にシャスラ、黒葡萄のピノ ノワールとガメイも育てています。

ブノワは、家系が農家だったため、農学を専攻し葡萄栽培だけに限らず農業全般を学んできました。学生時代にワインを研究しブルゴーニュ、モンペリエにて研究を深めました。現在は畑仕事からワイン造りまでの工程を担当しています。2015 年の現地訪問では、ワインの仕事について、「葡萄栽培からワインが飲まれるすべての工程に携われる素晴らしい仕事。自分たちのワインを飲んで頂くお客様と出会うのも大変興味深い」と話していました。妻のエマニュエルは主に事務仕事を手伝い、プロモーション等で夫を支えています。また、2021 年にはアグロノモでありエノログでもある娘リスがドメーヌに加わり、新しいスタートを切りました。





## 土壌の特徴を際立たせたワイン

ブノワ ショヴォーでは、同じアペラシオンでも、土壌や葡萄の成熟度、区画の違いで複数のステンレスタンクに分けて醸造し、このエリアの持つテロワールの特徴を表現しています。畑の土壌は、主に火打石を含む粘土（シレックス）、キンメリジャンの泥灰土、石灰岩です。例えば、ブイイ フュメは3つのキュヴェ、また、コトー デュ ジェノワは2つのキュヴェといったように土壌ごとに分けて醸造し、同じソーヴィニヨン ブランからでも土壌による味わいの違いを際立たせることで、このエリア、及び葡萄品種の魅力を表現しています。

## 機械で収穫を行うのは、葡萄の最高の状態を逃さないため

ブノワ ショヴォーでは機械による収穫を行います。「収穫前に葡萄を選別します。選別方法は実際に葡萄を食べることとセラーに持ち帰って完熟度を調べます。葡萄の収穫時期を知らせてくれる公共の分析所もあり、公共機関が8月末に週1回葡萄の成熟具合を検査、さらに収穫時期にも週1回検査をしています。機械での収穫は短時間で摘み取り作業が出来るため、検査の結果を最終段階のぎりぎりまで待ち、良い状態を把握してからの収穫が可能です」とブノワは話します。

## 「アシェット ガイド」もお墨付きの知る人ぞ知る生産者

生産者とそのワインと評価するワインガイド本が多い中、「アシェット ガイド」は発行以来、生産者を評価するのではなく、アペラシオンごとに最新ヴィンテージのワインを評価する方式をとり、消費者に寄り添ったワインガイドと言われています。

ブノワ ショヴォーのワインは、2001年版のアシェット ガイドから、ほぼ毎年（2006年版のみ未掲載）ブイイ フュメ、もしくはコトー デュ ジェノワの категорияで掲載されており、知る人ぞ知る生産者のひとりです。



評価方式は、星なし〜3ツ星までの4段階。加えて、アペラシオンごとに掲載され、その中で高評価かつ審査員のおすすめ“COUP DE COUVER”が与えられます。

## ブイイ フュメに似た特徴を持ち、コストパフォーマンスに優れたマイナーAOC テロワールの個性を表現したコトー デュ ジェノワ

### コトー デュ ジェノワ ブラン カルケール 2022

#### Coteaux du Giennois Blanc Calcaire

土壌はキンメリジャンのマールです。輝きのある麦わら色、柑橘系の果実に加え、パイナップルなどのエキゾチックな果物のアロマが広がります。ふくよかで丸みのある口当たりには、心地よいミネラルが感じられます。繊細な余韻にははかすかに塩っぽさがあります。アロマを保つためにステンレスタンクで発酵、きれいな澱と共に6~8ヶ月熟成させます。

【白・辛口】<Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. コトー デュ ジェノワ

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に6~8ヶ月

品番：FC-654/JAN：4935919316545/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

### コトー デュ ジェノワ ブラン シレックス 2022

#### Coteaux du Giennois Blanc Silex

畑は、シレックスの粘土土壌です。シレックスのテロワールが生むワインは、よりストレートで引き締まり、しっかりとした酸があり、ミネラル豊かでスパイシーなワインになります。レモンのコンフィやエキゾチックな果実に火打ち石の要素が混ざる複雑なアロマが広がります。心地よいアタックがあり、余韻にはフレッシュなミネラルが感じられます。ステンレスタンクで、アロマを保つために16度の低温に管理しながら発酵させます。きれいな澱と共に6~8ヶ月熟成させます。

【白・辛口】<Alc. 12.5%>

国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. コトー デュ ジェノワ

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に6~8ヶ月

品番：FC-571/JAN：4935919315715/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4月時点のものです。

## 「石灰岩土壌は丸さがありバランスが取れている」

—ブノワ ショヴォー (2023年3月)



### プイイ フュメ ラ シャルメット 2022

#### Pouilly Fumé La Charmette

畑はサン タンドラン村に位置し、面積 12ha、標高 200m の南～南西の斜面にあります。キンメリジャンのマールとヴィレールの石灰岩が混ざる土壌です。グリーンがかった淡い黄色、ハーブの香りが混ざる柑橘系のアロマ、口に含むとシルキーで集約があり、豊かな風味が広がります。余韻は非常にフレッシュです。収量は 60hL/ha です。ブヌマティックプレスで柔らかく圧搾します。16 度で 48 時間置き、澱引きします。発酵前のスキンコンタクトはしません。選別酵母を使い、16 度に温度管理したステンレスタンクで 2～3 週間発酵させます。マロラクティック発酵は行いません。ステンレスタンクで、澱と共に 6～8 ヶ月熟成させます。その間、バトナーージュは行いません。清澄し、軽くろ過して瓶詰めします。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. プイイ フュメ

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6～8 ヶ月

品番：FC-924/JAN：4935919319249/容量：750ml

**¥3,960**(本体価格¥3,600)

## 「シレックスは有名だが、実はそれほど多くない。

## この土壌から出来るワインは個性が強い」

—ブノワ ショヴォー (2023年3月)



### プイイ フュメ クロ シレックス 2022

#### Pouilly Fumé Croq Silex

2021VT までは「クロクルー」というキュヴェ名でリリースしていたワインです。畑はサン タンドラン村にあり、面積 2ha、標高 200m の斜面で、シレックスの粘土土壌です。輝きのあるグリーンがかったイエロー。レモンやグレープフルーツの柑橘系の果物のアロマにはっきりとミネラルのトーンがあります。口に含むとフレッシュなレモンの風味、そしてチョーキーなニュアンスが感じられます。とても洗練されたフレッシュな口当たりです。収量は 60hL/ha。ブヌマティックプレスで柔らかく圧搾し、15 度でしばらく置き、澱引きします。スキンコンタクトはしません。16 度に温度管理したステンレスタンクで 2～3 週間発酵させます。マロラクティック発酵は行いません。きれいな澱と共にステンレスタンクで 6～8 ヶ月寝かせます。その間、バトナーージュは行いません。清澄し、軽くろ過して瓶詰します。

★「ギド アシエット 2024」1 星

【白・辛口】 <Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. プイイ フュメ

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6～8 ヶ月

品番：FC-925/JAN：4935919319256/容量：750ml

**¥3,960**(本体価格¥3,600)



# JEAN PAUL ET BENOÎT DROIN

ジャン ポール エ ブノワ ドロワン



「シャブリの二大巨匠にドメーヌ ラヴノーとヴァンサン ドーヴィサを挙げる人が多いが、私は3番目にドメーヌ ジャン ポール エ ブノワ ドロワンを加えたい」

——『ヴィノス 2018.8』よりニール マーティンのコメントを抜粋



## 400年以上の歴史を持つ個人生産者

ジャン ポール エ ブノワ ドロワンは、シャブリの歴史とともに歩んできた老舗のワイナリーで、1620年にはすでにこの地で葡萄栽培を行っていたほどです。1866年5月6日には、ナポレオン三世がオーセロワ地区を訪れた際に、当時の当主エドム オーギュスト ドロワンがワインを献上し、帝国の紋章が刻まれた銀のタストヴァンを授けられたというエピソードもあります。およそ400年の歴史の中で少しずつ畑を買い足し、現在ではシャブリの7つのグラン クリュの内、6つの畑からワインを造る稀有な個人生産者となりました。ドメーヌは、シャブリの中心地を流れるスラン川を越えてすぐのところであり、目の前には、まるでドロワンのためにあるかのようにレ クロの畑が広がっています。

現在、当主を務めるのは14代目のブノワ ドロワンです。とてもエネルギーで、ポーヌの醸造学校で5年、ディジョン大学で2年、卒業後はラロッシュとヴァンサン ドーヴィサで研修しました。1999年に新しい醸造所になってから、父のジャン ポールと一緒に働き始めました。ジャン ポールの時代には、樽の香味が強い力強いスタイルでしたが、ブノワの代からは樽の使用比率を減らし、プヌマティック（空気圧式）プレス機によるソフトな抽出を行い始め、果実味を活かしたピュアなスタイルになりました。また、以前はフィルターをかけてすぐ瓶詰めしていましたが、現在は2ヶ月休ませてから9月頃にすべてのランクを1回で瓶詰めするようにしました。他の生産者が行っているような、0度以下に冷却して酒石を取り除くといった余計な刺激を与えずに、4〜5度で長時間かけてゆっくりと除去します。このような変更により、各畑のテロワールが浮かび上がり、1つ1つのクリュの個性が際立つ仕上がりとなりました。



ナポレオン三世によって授けられた銀のタストヴァン

多くの評論家がこれらの変化を絶賛しています。多種多様なクリュからシャブリを生産するブノワだからこそ、それぞれの特徴をより正確にとらえることが出来ます。こうして出来上がるシャブリは、若いうちからテロワールの違いが楽しめるとして人気を博しています。ブノワは、「たくさんスタイルを造っているから、ひとつを好きになってもらうわけにはいかない」と言いますが、この言葉にこそ、それぞれのクリュの個性を知り尽くした彼の考えがすべて詰まっています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年4月時点のものです。



# 「ラヴノー、ドーヴィサ、ドロワン：シャブリを代表する造り手たち」 — 『ラルヴュ デュ ヴァンド フランス No.619』

フランスを代表するワインガイド『ラルヴュ デュ ヴァンド フランス (RVF)』の特集記事「シャブリの偉大な生産者」において、フランソワ ラヴノー、ヴァンサン ドーヴィサとともにジャン ポール エ ブノワ ドロワンがシャブリの代表的生産者として紹介されました。記事では、「並外れた表現力と素晴らしい均整」と題して、「このドメーヌは、シャブリのトップ集団のひとつである。そのワインは端正で、並外れた表現力を持ち、今日、非常に高いレベルにある。スタイルは常に明確で、ワインは綿密で、常にリッチで芳醇だが、それでいてフレッシュな酸を持っている」と絶賛されました。



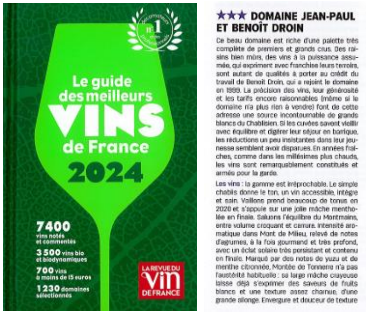
Raveneau, Dauvissat, Drouin : verticales majeures à Chablis

このドメーヌは、シャブリのトップ集団のひとつである。そのワインは端正で、並外れた表現力を持ち今日、非常に高いレベルにある。スタイルは常に明確で、ワインは綿密で、常にリッチで芳醇だが、それでいてフレッシュな酸を持っている (中略)。樽使いは非常に控えめで、このドメーヌで造られるどのワインにも言えるのだが、見事に葡萄の持つ素晴らしい品質を際立たせている。このドメーヌはまさに今日、シャブリのヴィニキュロンでも一握りのエリートに名を挙げるのにふさわしい。  
— 『ラルヴュ デュ ヴァンド フランス No.619』より



また、2022年10月に発売された同誌の「No.664」ではドロワン単独の特集が5ページにわたって生まれ、ブルミエ クリュのヴァイヨンの垂直試飲の記事が掲載されました。この記事では、13ヴィンテージが試飲されましたが、そのうちの3つが98点、2つが97点、6つが96点、1つが95点、1つが94点とすべて高評価で、平均点は96.4点になっています。ヴァイヨンは、ドロワンのブルミエ クリュの中でも、「力強くなりすぎず、食事に合わせやすい。最もレストランに向く1本」とブノワが語る、親しみやすいスタイルのシャブリです。そんな特徴を持つヴァイヨンでさえ長期熟成が可能であり、若いヴィンテージで素晴らしい評価を得ているというのが驚くべき点で、トップ生産者としての貫禄を見せつける結果となりました。この評価にも、ドロワンのシャブリの「若くても、熟成させても美味しく楽しめる」特徴が現れているといえます。

また、同じ「No.664」の特集記事内で、2020VTのシャブリの評価が掲載されました。グラン クリュの「オマージュ アルイ (レクロ)」と「グルヌイユ」が98点、グラン クリュの「ヴォーデジュール」と「ヴァルミュール」、ブルミエ クリュの「モンドトネール」と「ヴォーロラン」が97点、ブルミエ クリュの「フルショーム」と「モンドミリュ」が96点を獲得しており、どれか一つだけが突出するのではなく、それぞれが高く評価されていることが確かめられます。



**ラヴノー、ドーヴィサに並ぶ評価を10年にわたり獲得し続けています**  
RVF誌が発刊するワインガイド、『ルギド デメイユール ヴァンド フランス 2024』では、2014年版から、ラヴノー、ドーヴィサと並ぶ3つ星生産者として格付けされ続けています。3つ星生産者は、シャブリ・オーセロワ地区ではわずか4軒しかいません。他に、『ルギド アシェット デヴァン 2021』では、「Le Vignerons de l'année (今年のヴィニキュロン)」として取り上げられました。日本国内の評価でも、『WANDS』2021年3月号「シャブリ・ブルミエ・クリュ」特集で、「モンドトネール」の2018VTが97点で、掲載された48本の中で第1位を獲得。井黒卓氏は、「芳醇さ、複雑さ、ボディの厚み、味わいの深み、余韻の長さ。すべての要素が揃った完璧に近いワイン」とコメントしています。

## ヴィノスでは「レクロ」2017VTがラヴノーを超える評価を獲得！ デカンター、ウォンズなどのその他専門誌でも高く評価されています

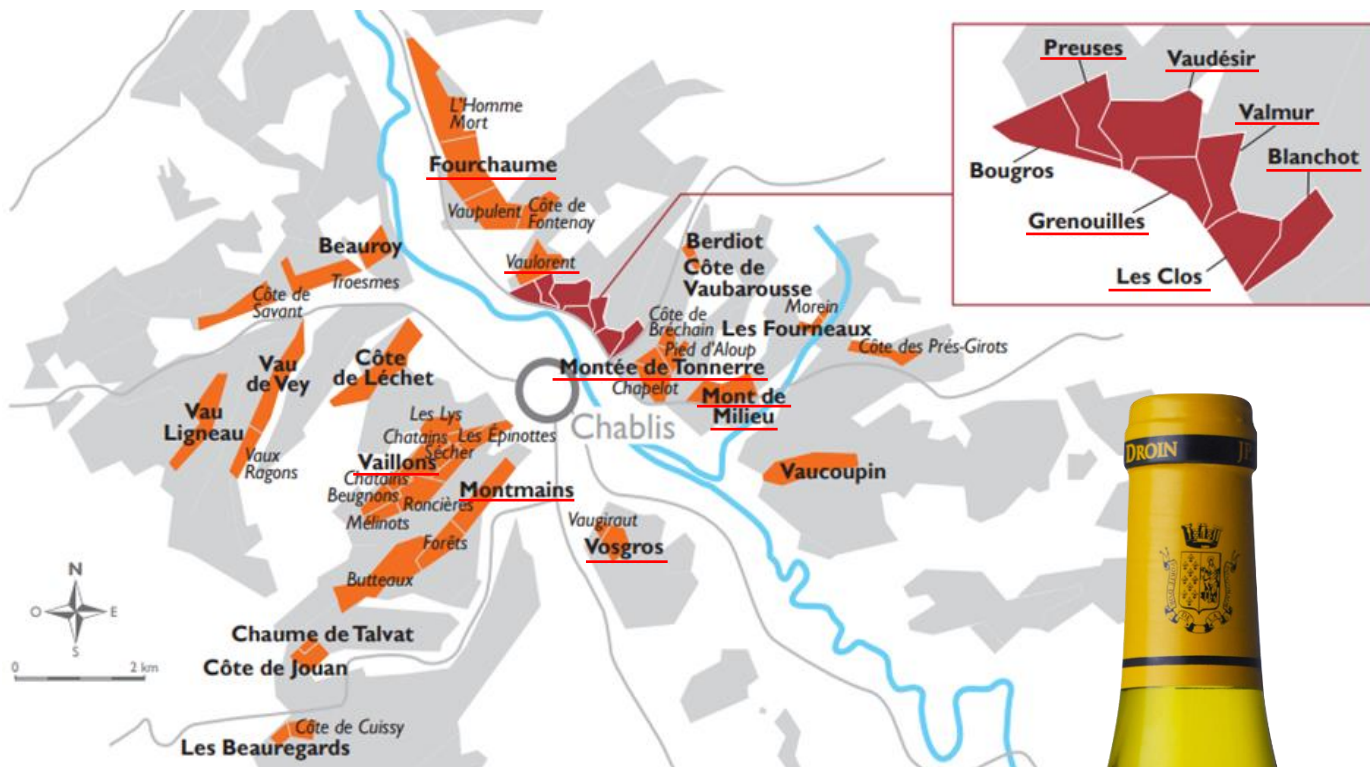
また、『ヴィノス』のアントニオ ガッローニは、ドロワンのグラン クリュ レクロ 2017VTに98点をつけています。これは同じヴィンテージのドーヴィサのレブルーズ 100点、レクロ 98+点に次ぐ評価で、ラヴノーのクロ 97点よりも高く、3者の実力が拮抗している証でもあります。同じく『ヴィノス』のレビューアであるニール マーティンは、2018年8月の記事で以下のよう

に述べています。  
「シャブリの二大巨匠にドメーヌ ラヴノーとヴァンサン ドーヴィサを挙げる人が多いが、私は3番目にドメーヌ ジャン ポール & ブノワ ドロワンを加えたい。ここ5、6年の間に、ブノワ ドロワンは本当に品質を向上させてきた。毎年開催される「ブルグフェスト」のブラインド テイスティングでは、ドロワンのワインがどれだけの頻度でベスト オブ ザ フライトに選ばれているかを誇張することは出来ない。何度も何度も、彼のワインは厳しい競争の中で輝きを放っている。今やドロワンはシャブリを代表する生産者の一人であることを受け入れる時が来たのだ」



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年4月時点のものです。

「シャブリ好きにとって 2022VT は喜ばしく、手に入れるべき年である。うまく造られたワインはシャブリらしい塩味、きりりとした要素に加え、フレッシュさと同時に熟した果実のフレーバーがある」 —『Decanter 2023.12.6』Chablis 2022: Full vintage report and top-scoring wines



< Chablis Grand Cru AOP >

※Les Preuses, Branchots は生産なし

FD084	2022	Chablis Grand Cru Vaudésir	¥20,000
FD083	2022	Chablis Grand Cru Valmur	¥20,000
FD086	2022	Chablis Grand Cru Grenouilles	¥23,500
FD085	2022	Chablis Grand Cru Les Clos <Hommage à Louis>	¥23,500

< Chablis Premier Cru AOP : Rive Droite (右岸) >

FD079	2022	Chablis Premier Cru Fourchaume (Vaupulent)	¥12,000
FD080	2022	Chablis Premier Cru Vaulorent (Les Quatre Chemins)	¥13,000
FD082	2022	Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre (Côtes de Bréchain)	¥13,000
FD081	2022	Chablis Premier Cru Mont de Milieu	¥12,000

< Chablis Premier Cru AOP : Rive Gauche (左岸) >

FD076	2022	Chablis Premier Cru Vaillons (Les Epinottes, Sécher, Les Chatains, Roncières, Le Beugnons)	¥10,000
FD078	2022	Chablis Premier Cru Montmains (Les Mont-Mains)	¥11,500
FD077	2022	Chablis Premier Cru Vosgros	¥10,000

< Chablis AOP >

FD075	2022	Chablis	¥6,800
-------	------	---------	--------

※クリュ名の横の ( ) 内は小区画名です。表示の価格は本体価格 (税別) です。

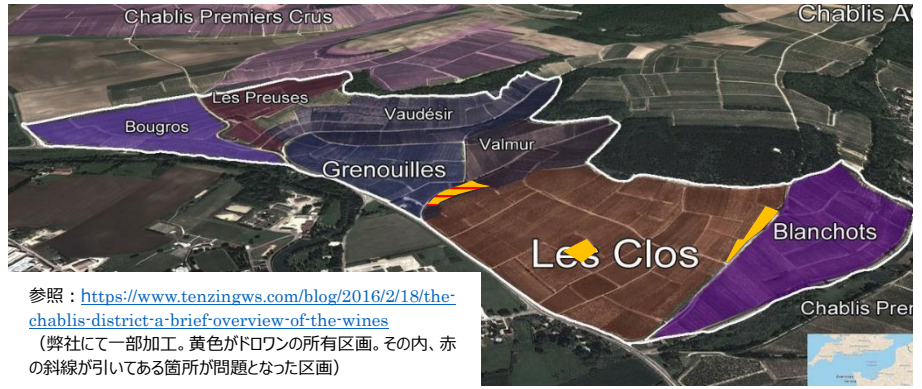


※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 4 月時点のものです。





Decanter  
94<sub>H</sub>pts



参照：<https://www.tenzingws.com/blog/2016/2/18/the-chablis-district-a-brief-overview-of-the-wines>  
(弊社にて一部加工。黄色がドロワンの所有区画。その内、赤の斜線が引いてある箇所が問題となった区画)

## 1620年より続くドロワン家の誇りを込めた1本 トップ キュヴェ"レ クロ"の限定版

### シャブリ グラン クリュ オマージュ ア ルイ 2022 Chablis Grand Cru Hommage à Louis

ドロワンを代表するグラン クリュ「レ クロ」ですが、特別なキュヴェ「オマージュ ア ルイ」としてリリースされました。ドロワンは、レ クロに3つの区画を所有しており、それらをブレンドして1つのキュヴェとして生産しています。近年、このうちの1区画が、ヴァルミュールに位置しているとして、INAOによって問題視されるようになりました。しかし、1920年にこの区画を取得した当時の証書の説明文にも「レ クロのリューディ」であると明記されており、また歴史的にも、100年以上にわたってレ クロとして認められてきました。そして何よりブノワが主張するのはこの区画のテロワールはレ クロであるという事実です。

しかしながら、INAOがシャブリのAOCを制定する以前からレ クロとして認められてきたのにもかかわらず、今後はこの区画の葡萄をレ クロにブレンドしてはならない、と決定されました。この決定に対し、すぐさま異論を唱えたものの、すぐには決断が下されず、結果として、ドロワンは2つの選択を迫られることになりました。1つは、この区画の葡萄をブレンドせずにレ クロをリリースすること。そしてもう1つは、今までのレ クロと同じ内容でありながら、名前を変えてリリースすることです。14代目当主ブノワが出した結論は後者でした。1920年にこの区画を取得した人物、ルイ ドロワンに敬意を表し、「オマージュ ア ルイ」という名の限定キュヴェとしてリリースしたのです。偶然にも、2020VTは取得からちょうど100年という記念すべき年でもありました。

2020VTに続き、2021VT、2022VTもこの名前で生産されていますが、中身はこれまで同様「レ クロ」であり、ドロワンの最高峰のワインとして君臨し続けています。なお、2023年5月の現地訪問の際に、「INAOが問題視した区画も、今後はレ クロとしてのリリースが認められることになった」とブノワは話してくれました。2023VTでは、名前もレ クロに戻るかもしれません。

★「デカンター」2023.12.6付の記事「Chablis 2022: Full vintage report and top-scoring wines」で94点&「Howard's pick: 30 great buys (アンディ ハワード MWが選ぶ素晴らしいお買い得シャブリ30本)」のうちの1本として掲載。

白・辛口 <Alc. 13.0%> 熟成：ステンレスタンクと樽で8~10ヶ月  
品番：FD-085/JAN：4935919960854/容量：750ml **¥25,850**(本体価格¥23,500)

#### 「ラヴノーやドーヴィサとの違いは何ですか？」——ブノワに質問しました

1620年より、400年もの歴史を持つドロワンを牽引するのは、1975年生まれのブノワ ドロワン。シャブリの二大巨匠のひとつ、ドーヴィサで修業をした経歴を持ちます。「ラヴノーとドーヴィサのワインは本当に素晴らしい品質だよ」。そう答えた後、ブノワは言いよみながらも、次のように続けました。「ラヴノーやドーヴィサのワインは、開くまでに時間がかかるのが特徴だ。長期熟成向きであり、10~15年経過しないと本領を発揮しないワインが一部あるかもしれない。飲み頃を判断するのが難しいと言う人も多いただろう。一方で、私のワインは早く開く。それはテロワールの違いが早く表れることを意味し、扱っていて非常に面白いと顧客からは言われるよ。ちなみに、若いうちに飲んで、熟成させても美味しいワインを造っている。私が造るワインは20年以上の熟成も可能だ。一部をキープし、熟成させてリリースすることもできる。ただ、そうすると多くの顧客にワインが行き届かず、需要と供給のバランスが崩れてしまう可能性があるため、今のスタイルを保っている」。



弊社が初めてドロワンを訪問したのは1995年で、その時は先代のジャン ボール(ブノワの父)が対応してくれました。ブノワは1999年からドメーヌに参加し始め、25年以上にわたりシャブリを造り続けています。父の時代よりも樽香を控えめにし、各クリュの個性を表現しています。



# CHABLIS GRAND CRU

## シャブリ グラン クリュ ヴォーデジュール 2022

Chablis Grand Cru Vaudésir

「分かりやすい美味しさ、女性的なスタイル。ブルゴーニュでたとえるなら、シュヴァリエ モンラッシェ」とブノワは話していました。比較的薄いレモンイエロー、パニラ香がしっかりと感じられます。わずかにミントの香りもします。丸みをおびていて、非常にしっかりした濃厚な厚みがあります。グラン クリュの中では一番早く飲み頃がやってきます。35%を樽、65%をステンレスタンクで発酵、8~10ヶ月熟成させます。

★「ヴィノス 2023.7」92-94点、「デカンター2023.10.18」92点

白・辛口 <Alc. 13.0%> 品番:FD-084/JAN:4935919960847/容量:750ml **¥22,000**(本体価格¥20,000)

## シャブリ グラン クリュ ヴァルミュール 2022

Chablis Grand Cru Valmur

「大きな石のようなイメージ。リッチさを感じる。しっかりとしたボディだが、ファットではない。レ クロに似ているが、唯一の違いはシレックスなどのミネラルの感じ方だ」、「厚みと骨格があるので、肉と合わせていただく」とブノワは話していました。レ クロと共に、最もミネラルを感じるシャブリです。畑は、南~南西向きです。40%樽、60%タンクで発酵、8~10ヶ月熟成させます。

★「デカンター2023.10.18」93点、「ヴィノス 2023.7」91-93点

白・辛口 <Alc. 13.0%> 品番:FD-083/JAN:4935919960830/容量:750ml **¥22,000**(本体価格¥20,000)

## シャブリ グラン クリュ グルヌイユ 2022

Chablis Grand Cru Grenouilles

ドロワゴンが所有する最も古い区画で、祖父の代の1947年に葡萄を植えました。大変人気が高く生産量が極わずかな為、限られた量しか入手出来ません。「レ クロのようなクラシカルさはないが、喜びを与えてくれるワイン。早くから楽しめるキュヴェだが、少し待って欲しいとも思える味わい」とブノワは話していました。熟成すると、ハチミツのニュアンスが出ます。アロマティックでまるやかさとジューシーさを感じさせ、またほかに樽の持つ甘さが感じられます。

★「デカンター2023.10.18」95点、「ヴィノス 2023.7」92-94点

白・辛口 <Alc. 13.0%> 品番:FD-086/JAN:4935919960861/容量:750ml **¥25,850**(本体価格¥23,500)

# CHABLIS PREMIER CRU Rive Droite

## シャブリ プルミエ クリュ フルショーム 2022

Chablis Premier Cru Fourchaume

「フルショームは常にリッチで酸が豊富、しっかりとしたボリュームがある」とブノワは話していました。ヴォーピュランの区画の葡萄を使用しています。茶色から赤色の粘土に覆われたキンメリジャン土壌で、根が深く張り、よりリッチなワインとなります。力強く、ミネラルが感じられます。粘土層は深いため、夏にも十分な水分を確保します。西~南西向きです。一部に樽を使って発酵、8~10ヶ月熟成させます。

★「ヴィノス 2023.7」92-94点、「デカンター2023.10.18」92点

白・辛口 <Alc. 13.0%> 品番:FD-079/JAN:4935919960793/容量:750ml **¥13,200**(本体価格¥12,000)

## シャブリ プルミエ クリュ ヴォーロラン 2022

Chablis Premier Cru Vaureant

「フルショームとはキャラクターが違うのでヴォーロランとしてリリースしています。モンテ ド トネールのように華やか。フリンティ、シャープで非常にピュア」。プルミエ クリュ フルショーム内の優れた特別な区画(サブクリマ)のひとつで、「ヴォーロラン」としてリリースすることが認められています。グラン クリュの丘に位置する唯一のプルミエ クリュで、グラン クリュ レ ブルーズに隣接しています。ステンレスタンクと、一部は樽を使って発酵、8~10ヶ月熟成させます。

★「デカンター2023.10.18」94点、「ヴィノス 2023.7」91-93点

白・辛口 <Alc. 13.0%> 品番:FD-080/JAN:4935919960809/容量:750ml **¥14,300**(本体価格¥13,000)

## シャブリ プルミエ クリュ モンテ ド トネール 2022

Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre

「プルミエ クリュの中で最もクラシカルなワイン。ヴォーロランのような持続性に、フリント、シレックスがあり、ミネラルもあります。モンテ ド トネールは長熟タイプなので、新しいヴィンテージを飲むならヴァイヨンがおすすめです。モンテ ド トネールは15年後に美味しい」とブノワは話していました。ブノワは、ミネラルと力強さを兼ね備えたこのワインが一番好きだと言います。

★「デカンター2023.10.18」93点、「ヴィノス 2023.7」92-94点

白・辛口 <Alc. 13.0%> 品番:FD-082/JAN:4935919960823/容量:750ml **¥14,300**(本体価格¥13,000)

## シャブリ プルミエ クリュ モンド ミリュ 2022

Chablis Premier Cru Mont de Milieu

「毎年同じ白い花や桃の香りの特徴がある、コンドリュエにも似た、ニュアンスのある分かりやすい美味しさがモンド ミリュ」とブノワは話しています。フローラルな香りが特徴で、ミネラル感にあふれています。丘陵全体が、石灰岩粘土と白い石灰岩の小石からなる非常に均質なキンメリジャン土壌です。南向きです。25%樽、残りをステンレスタンクで発酵、8~10ヶ月熟成させています。

★2022VT:「ヴィノス 2023.7」92-94点、「デカンター2023.10.18」92点

白・辛口 <Alc. 13.0%> 品番:FD-081/JAN:4935919960816/容量:750ml **¥13,200**(本体価格¥12,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年4月時点のものです。

# CHABLIS PREMIER CRU Rive Gauche

## シャブリ プルミエ クリュ ヴァイヨン 2022

Chablis Premier Cru Vaillons

「モンマンよりミネラルが強い。自分の好きなスタイルで、樽とミネラルのバランスが素晴らしいと思う」とブノワは話していました。力強くなりすぎないので、食事に合わせやすいワインで、最もレストランに向く1本と言えます。酸味がほどよく、ミネラル感がしっかりしています。樽も嫌味がなくバランスがとれています。レ エピノット、セシェ、レ シヤテン、ロンシエール、ル プニヨンの5つの小区画の葡萄を使用しています。南～南東向きです。20%樽、80%はステンレスタンクで発酵、8～10ヶ月熟成させます。

★「ヴィノス2023.7」92-94点、「デカンター2023.10.18」92点

白・辛口 <Alc. 13.0%> 品番:FD-076/JAN:4935919960762/容量:750ml

¥11,000(本体価格¥10,000)

## シャブリ プルミエ クリュ モンマン 2022

Chablis Premier Cru Montmains

「モンマンの特徴は分かりやすさ。ヴァイヨンよりもリッチだが、ミネラルが控えめ。スパイシーなアロマが特徴で、クリームを使った料理に合わせられる。冷やし過ぎず12度位で飲んで欲しい」とブノワは話していました。フルショームと同じく力強いワインです。柑橘系でリッチな味わい、まろやかな口当たり、滑らかで熟した果実の香りがあります。レ モン マンの区画の葡萄を使用します。畑は南東向き。土壌が深いため、リッチさをもった葡萄が育つので、樽の比率を多くしています。35～40%を樽で、残りはステンレスタンクで発酵、約10ヶ月熟成させます。

★「デカンター2023.10.18」93点、「ヴィノス2023.7」91-93点

白・辛口 <Alc. 13.0%> 品番:FD-078/JAN:4935919960786/容量:750ml

¥12,650(本体価格¥11,500)

## シャブリ プルミエ クリュ ヴォグロ 2022

Chablis Premier Cru Vosgros

「骨格がしっかりとしている。収穫時に糖度をしっかりと確認し、仕上がった際のアルコールが高くないように気をつけている。粘性が強いので、よりリッチになる」とブノワは話していました。畑は、南～南西向きです。ミネラルを保つため樽は使用しません。ステンレスタンクで発酵後、8～10ヶ月熟成させます

★「ヴィノス2023.7」92点、「デカンター2023.10.18」91点

白・辛口 <Alc. 13.0%> 品番:FD-077/JAN:4935919960779/容量:750ml

¥11,000(本体価格¥10,000)

# CHABLIS

## シャブリ 2022

Chablis

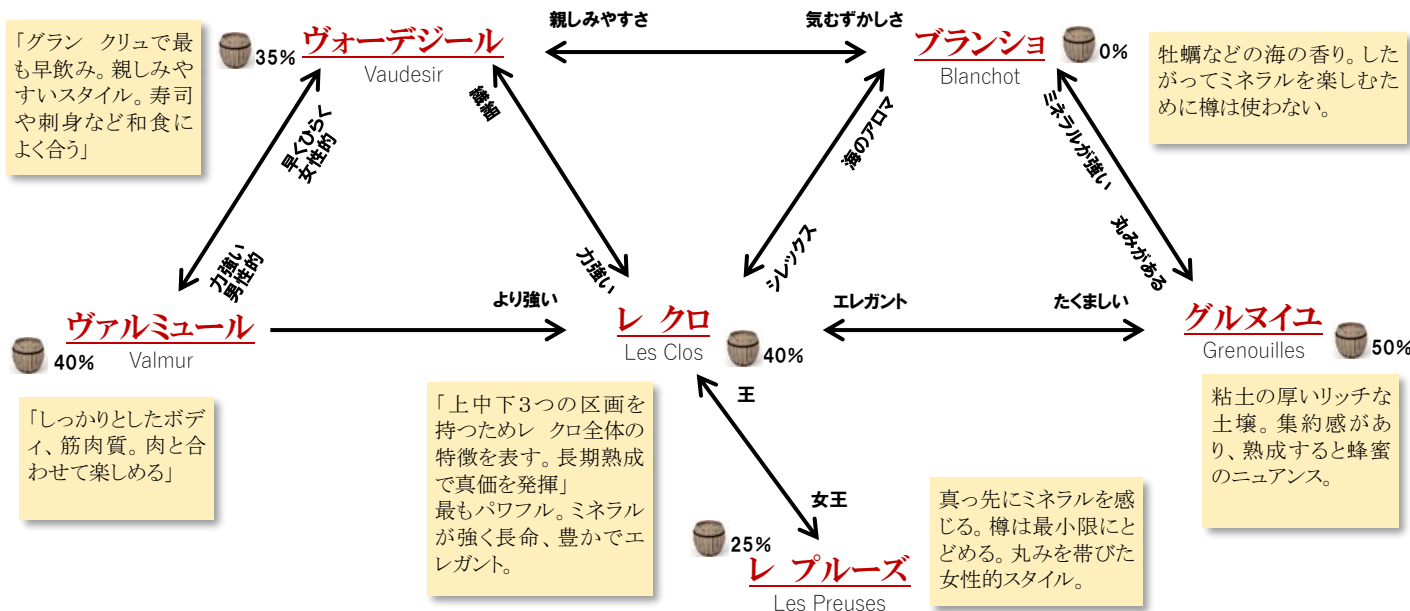
果実のまろやかさとフルーティでバランスの良い落ち着いた、しっかりしたコクがあるハイレベルなシャブリです。ステンレスタンクで発酵、澱と共に8～10ヶ月熟成させています。タンクで熟成させることでワインのボリュームが上がります。必要な期間を経たらボトルに入れてフレッシュさをキープしています。

★「デカンター2023.10.18」92点

白・辛口 <Alc. 12.5%> 品番:FD-075/JAN:4935919960755/容量:750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

### < ブノワ ドロワンの言葉をもとにしたグラン クリュの相関図 >



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年4月時点のものです。





— マス デ ブレサド —

# MAS DES BRESSADES

## コスティエール ド ニームを代表する生産者

マス デ ブレサドは、コート デュ ローヌ最南端の AOC コスティエール ド ニームの家族経営の生産者で、マレス家が代々引き継いできました。現在のオーナーはシリル マレスで、1996 年、彼が 27 歳の時に父から引き継ぎました。マレス家は、確認できる一番古い文書によると、1240 年代にはラングドックの地に住んでいたという記録が残っており、ワイン造りに関しては 1760 年代に造り始めたという記録が残っています。シリルの高祖父であり、うどん粉病の防除方法を発見し、ルイ パスツールとも交流のあった偉大な人物としても知られるアンリは、弟のポールとともに、北アフリカがフランスの植民地になったことをきっかけに、よりよい葡萄栽培地、新しいテロワールを求めてアルジェリアに入植しました。そして 1 世紀ほど後、北アフリカがフランスから独立したところに、シリルの祖父アンリと父ロジェがより良いテロワールを求めてポルドーのオー メドックに移住しました。その後、ロジェがコスティエール ド ニームの地へと辿り着きました。ワイナリーの名前である「Bressades」は、プロヴァンス地方の方言で「揺さぶる」という意味があります。これは、この地域に特有の「ミストラル」が葡萄樹を揺さぶるように吹くことに由来しています。ミストラルは、北から地中海側へと吹き下ろす冷たく乾燥した風で、葡萄の水分を飛ばし、カビなどの病害を防いでくれます。フランス南東部に広く吹く風ですが、コスティエール ド ニームの場合は、午後になると南の地中海からの涼しい風も吹くため、夏の暑い時期でさえも涼しさがもたらされます。

## 特異なテロワール Galets Roulés (ガレ ルレ)

コスティエール ド ニームの特異なテロワールとしては、ガレ ルレと呼ばれる丸石が葡萄畑を覆っていることが挙げられます。この丸石は第四紀に、約 30km 離れたアルプスから、ローヌ川によって運ばれて堆積したもので、シャトーヌフ デュ パブで知られています。昔は広い面積を覆っていましたが、何千年もの間に浸食され、現在ではシャトーヌフ デュ パブ、タヴェル、コスティエール ド ニーム等にしかありません。中でも、コスティエール ド ニームは最も広い範囲に残っているため、このテロワールをしっかりと表現したワインになります。丸石は手のひらに乗るものもあれば、両腕で抱えるほどの大きなものもあります。この丸石が太陽熱を蓄え、夜間にゆっくりと放熱することで、畑が寒くなりすぎないようにしてくれます。



「丸石で覆われているため、雑草は生えないのではないかと思われるかもしれませんが、石と石の間から生えてしまうのです。私たちは除草剤を使用せず、毎年、石を掘り返すようにして雑草のケアを行いますが、この作業は農機具へのダメージが大きいため苦勞しています。私は、ガレ ルレの特別なテロワールそのものを表現できるような葡萄造りを続けていきたいと思っています」とシリルは話してくれました。また害虫対策に殺虫剤は使用せず、フェロモン カプセルで対応しています。有機栽培自体は父の時代から続けて来ましたが、認証を取得しても良いだろうと思い、2017 年に正式な申請を出しました。2020VT から、AB マークとユーロリーフがバックラベルに表示されていますが、現在はビオディナミ栽培も実践しており、将来的にはそちらの認証取得も目指しています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 4 月時点のものです。



# - MAS DES BRESSADES -



**Cyril/シリル**

マレス家の7世代目。1996年よりドメヌを引き継ぎ、現オーナーを務める。栽培・醸造責任者。2023年にコスティエールドニーム協会会長に就任。



**Rémy/レミー**

ワインメーカー。シリルのアシスタントとして醸造をサポートしている。マスデブレサドで30年にわたり勤務するベテラン。



**Cédric/セドリック**

セールスマネージャー。訪問時の対応の他、普段のやり取りでも細かな気配りをしてくれる縁の下の力持ち。



## RÉMY'S FAMILY



**Chardo/シャルド**



**Fifa/フィファ**

**AND MORE**

「ひとりのワイン生産者としての私の基盤となるものは、7世代にわたって続く家族の歴史にさかのぼります。堅実な良い仕事をするという感覚や、祖父や父から受け継いだワインと土地への愛情に他なりません。それは何よりも、私が生まれたマスデブレサドというドメヌの情熱の物語で、私は20年以上にわたってワイン造りの喜びに取りつかれています。コスティエールドニームの非常に古く壮大なテロワールで敬意を持って葡萄を栽培することへの満足感でもあります。ワインを醸造し、熟成させてブレンドするという喜び。それぞれのヴィンテージには独自の個性と特徴があります。この全ての仕事とそれにかかる情熱の集大成とは、それがニームであっても、ニューヨークであっても、そして東京であっても、私のワインを飲む人々が喜んでくださることなのです」  
——シリル マレス



↑様々な大きさの樽やアンフォラ、バリック型のタンクが並ぶセラー。試飲ルームは中世の石造りのスタイルをイメージしたものの。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年4月時点のものです。

最高のシラーを用いて造るトップ キュヴェ  
生産本数わずか1,800本の希少なワイン

コストィエール ド ニーム ルージュ レ ドゥー マッシフ 2020  
Costières de Nîmes Rouge Les 2 Massifs

単一区画のシラー主体で造られるワインで、2020年がファーストヴィンテージです。生産量は1800本しかありません。樽からのローストの心地よい香りと濃厚で集約された果実味がうまく調和した、スパイシーで力強さを持ったシラーです。平均樹齢は40年です。ローヌ川によって削られ運ばれてきたアルプス(Massif des Alpes)の砂利と中央山塊(Massif Central)の石灰岩という2つの異なる組成の土壌です。収量はたいへん低く、わずかに15hL/haです。収穫した葡萄は振動式の選果テーブルで厳しく選別し、100%除梗します。コンクリート製のオープンタンクで約4週間発酵させます。足踏みでピジャージュを行うことで、ソフトなタンニン抽出します。発酵終了後、空気圧プレスで圧搾し、228Lのブルゴーニュ樽(3回使用樽)で12ヶ月熟成させます。

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

葡萄品種：シラー、他 熟成：228Lのブルゴーニュ樽(3回使用樽)で12ヶ月

有機認証：AB、ユーロリーフ



品番：FC-632/JAN：4935919316323/容量：750ml **¥8,250**(本体価格¥7,500)

父と一緒に仕事を初めて以来、キュヴェ エクセレンスを造り続けてきました。エクセレンスは4つの区画のシラーを使用していましたが、中でも、北にある1つの区画で異なる特徴を持ったシラーが育つと感じていました。セドリックと仕事をすることになって、このシラーから新しいキュヴェを造ることにしました。このエリアには2つの山があり、それぞれの山に由来する土壌があります。1つはアルプスで、ローヌ川によってアルプスから運ばれた、カンテサンスと同じガレ ルレの土壌。もう1つは中央山塊(マッシフ サントラル)で、石灰岩の土壌。この2つの山にちなんで「レ ドゥー マッシフ(2つの山)」と名付けました。収量は15hL/ha以下。オープンタンクで発酵させ、足でピジャージュを行っています。

昔からのお客様にだけ販売している限定品です。ブラインドでテイastingすると、コルナスのようなスミレの花のニュアンスがあり、北部ローヌのシラーだと思える方もいるかもしれません。私たちがいる場所には、この2つの山からもたらされた偉大なテロワールがあります。このテロワールがあるからこそ偉大なワイン、力強いワインやデリケートなワインが出来ます。このワインは、それを象徴するマス デ プレサドのトップ キュヴェです。



シラー99%に、“カンテサンス”のグルナッシュを1%ブレンド  
シリルが北ローヌをイメージして造る上級ワイン

コストィエール ド ニーム ルージュ キュヴェ エクセレンス 2020  
Costières de Nîmes Rouge Cuvée Excellence

A.O.C.の規定により単一品種では造れないため、1%グルナッシュをブレンドしています。「南ローヌというより北ローヌのワインというイメージ。このワインは、少し古くなったほうがより興味深くなる」とシリルは話していました。透けて通らない濃い赤色。微かにキャラメルを思わせるミルクィさと甘さのある香り。樽熟による心地よいアクセント、たっぷりした複雑な果実味があります。3区画からのシラーを使用し、区画別に醸造します。ラ ジャスは、ミネラル、フローラルで、北部ローヌのシラーの味わい。ラ カヴォは、凝縮感、リッチで、地中海シラーの特徴。ル プラニョールはタンニン、力強さがあります。樹齢は25~55年です。温度管理しながらコンクリートタンクで5週間の長めの醸しを行います。パリック(1~4回使用樽)で12ヶ月熟成させます。シラーは新樽の要素を吸収しすぎてしまう傾向があり、新樽は使いません。熟成期間が長いのは、シラーが空気供給を必要とするためです。

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

葡萄品種：シラー99%、グルナッシュ1%

熟成：パリック(1~4回使用樽)で12ヶ月 有機認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-733/JAN：4935919317337/容量：750ml



**¥3,520**(本体価格¥3,200)





最高のグルナッシュを使用して造る”もうひとつのトップ キュヴェ”  
シャトーヌフ デュ パブを思わせる上質な味わいが魅力です

## コスティエール ド ニーム ルージュ カンテサンス Costières de Nîmes Rouge Quintessence

カンテサンスは、ギリシャ語で「五つの要素」を意味します：①ユニークな土壌ガレ、②ミストラル、③地中海の太陽、④時に夏場に激しく降る雨、⑤それらによってもたらされるワイン。アルル村で17世紀に見つかったボトルを真似て造った美しい形の瓶を使っています。本領を発揮するようになった高樹齢のグルナッシュを使ってワインが出来ないかと考えて2008VTから造り始めました。畑は表土が砂、下層土に丸石を含む土壌で、シャトーヌフ デュ パブに近いものですが、こちらの方が涼しくなっています。この土壌からはしっかりとタンニンを持つ葡萄が出来ます。熟したベリーやハーブのアロマ、かすかにスパイスのニュアンス。やや強めのタンニンがありますが、アルコールはさほど感じません。10月上旬に収穫します。収穫量は僅か15hL/haです。特別なピラミッド型のコンクリート製オープンタンクで発酵させます。足でピジャージュを行います。それにより、タンニンをソフトに抽出できます。2週間後、バリック（4~5回使用樽）に移し12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.15.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.  
葡萄品種：グルナッシュ 90%、ムールヴェードル 5%、シラー 5%  
熟成：バリック（1~4回使用樽）で12ヶ月

【2016VT】品番：FB-450/JAN：4935919214506/容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)

★「コンクール デ グラン ヴァン ド ラングドック ルション 2018」で金賞

【2019VT】品番：FC-625/JAN：4935919316255/容量：750ml **¥4,950**(本体価格¥4,500)

私たちはこのワインのことを、マス デ プレサドのシャトーヌフと呼んでいます。このワインの畑にはローヌ渓谷で最も古い、シャトーヌフよりも古い土壌があります。ほとんどグルナッシュ 100%なので、他のワインよりも果実味の純粋さが楽しめます。もしもこのワインを熟成させたいならば、10年は簡単に熟成できるポテンシャルがあります。



「すべてのワインに同じだけの労力をかけ、同じだけ思いを込めてワインを造っています」  
その言葉通り、スタンダードキュヴェのコストパフォーマンスの高さは随一です

## コスティエール ド ニーム ルージュ キュヴェ トラディション 2020 Costières de Nîmes Rouge Cuvée Tradition **※無くなり次第 2021VT に切り替わります。**

「多くの人は良くない葡萄や樹齢の若い樹をトラディションに使うと思っているけれど、私は違うよ。出来る限り最高のトラディションを造るようにしているのだから」とシリルは話していました。実際に、キュヴェ トラディションのコストパフォーマンスの高さは全世界で高く評価されており、白も赤も取引開始直後は入手困難なワインでした。グルナッシュはスパイスのニュアンス、シラーは若い樹齢のものであればカシスのような味わい、古いものはフローラルなニュアンス、サンソーは果実味をもたらしてくれます。輝きのあるダークレッド。フレッシュで熟したブラックカラントの果実の香りがあり、熟成によって次第にガリグのハーブの香りが現れます。丸さがありフレッシュで、バランスの良いワインです。集約していますがエレガントで、タンニンがあるのに主張してきません。グルナッシュは三つの異なる区画から使用し、ステンレスタンクで2~3週間発酵させます。サンソーもステンレスタンクを使います。シラーは五つの異なる区画からのものを、コンクリートタンクで発酵させます。発酵後、11~12月にブレンドし、その後6ヶ月コンクリートタンクで熟成させます。

★「ル ギド アシェット デ ヴァン 2023」1星

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

葡萄品種：グルナッシュ 55%、シラー 40%、サンソー 5%

熟成：コンクリートタンクで6ヶ月 有機認証：AB、ユーロリーフ

品番：FA-679/JAN：4935919096799/容量：750ml

**¥2,310**(本体価格¥2,100)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年4月時点のものです。



## サンソー100%で仕込むSO2無添加のヴァンドフランス マス デ ブレサドの新たな挑戦といえる1本



### ヴァンドフランス レ サンク サンス サン スルフィット 2020 Vin de France Les 5 Sens Sans Sulfite

1.5haの単一区画で育つサンソー100%で造られるワインです。プロヴァンスの方言では「サンソー」は5感を意味する「5 Sens (サンク サンス)」に似た発音になるため、この名前をつけました。造り手のシリルは、この畑のサンソーの素晴らしさを最大限に表現するため、サンソー100%のキュヴェを造ることに決めました。2020年がファーストヴィンテージです。AOC コスティエール ド ニームでは、サンソーを50%以上使用することは認められていないため、ヴァンドフランスとしてリリースしています。熟した赤い果実のアロマや森の下生えの要素に少しスパイシーなニュアンスが加わります。口に含むと肉厚でしっかりとボディがありますが、同時にフレッシュさも感じられ、集約とエレガンスを併せ持つ印象的なワインです。畑は「グラン プラニョル」と呼ばれる単一区画、土壌はローヌ川由来の丸石(ガレ ルレ)と粘土です。平均樹齢40年、収量は30hL/haです。収穫した葡萄は振動式の選果テーブルで厳しく選別し、100%除梗します。発酵、熟成はコンクリートタンクで行いますがその間、SO2は添加しません。発酵は10~15日間、その間、ルモンタージュを行います。発酵終了後、空気圧プレスで圧搾し、フリーランワインのみを約6ヶ月コンクリートタンクで熟成させます。

【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：サンソー100% 熟成：コンクリートタンクで6ヶ月 有機認証：AB、ユーロリーフ



品番：FC-522/JAN：4935919315227/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

## 1975年に父が植えたカベルネ ソーヴィニオンを主体にシラーをブレンド 家族の歴史に敬意を表して造るパワフルなキュヴェ



### ペイ デュ ガール レ ヴィーニュ ド モン ペール 2020 Pays du Gard Les Vignes de Mon Père

コスティエール ド ニームのエリアで造られていますが、カベルネ ソーヴィニオンがA.O.C.に認められないため、I.G.P.となります。「私の父の葡萄樹」の名前の通り、1975年に父ロジェが植樹したカベルネ ソーヴィニオンを使っています。ロジェはかつて祖父アンリと共にオーメドックにシャトーピュイカステラ(現在シリルの従兄弟が経営)を所有していて、移住する際にボルドーのパワフルなカベルネの苗を持ってきました。このエリアにカベルネはとても相性が良く、よく熟した葡萄を得ることが出来ます。シラーはエレガントさを与えています。黒に近い赤色。心地よい樽の香り、しっかりとした飲み応えのある力強さと、果実のまろやかさがバランスよく集中しています。アフターにカベルネのスパイシーさとタンニンが感じられます。ステンレスタンクで5週間かけマロラクティック発酵まで行い、バリックで12ヶ月熟成させます。カベルネはタンニンとボディがたくましいので、新樽と1回使用樽を使用。シラーはエレガントなので、2~4回使用樽を使います。

【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 等級：I.G.P.

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン70%、シラー30%

熟成：バリックで12ヶ月 有機認証：AB、ユーロリーフ



品番：FC-728/JAN：4935919317283/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)

## 貴重なマグナムボトルもございます！

【2015VT】<Alc. 14.5%>

品番：FC-065/JAN：4935919310659/容量：1,500ml

※114本限り

¥6,600(本体価格¥6,000)

【2017VT】<Alc. 14.5%>

品番：FC-064/JAN：4935919310642/容量：1,500ml

※110本限り

¥6,600(本体価格¥6,000)

※ご注文単位は1本単位のみとさせていただきます。他商品との混載はできかねますのであらかじめご了承ください。



数量  
限定

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年4月時点のものです。

「最も難しく、興味深いワインです。だからこそ面白いといえます」  
そう語るシリルですが、毎年素晴らしいロゼワインを造ってくれます



## コスティエール ド ニーム ロゼ キュヴェ トラディション 2022 Costières de Nîmes Rouge Rosé Cuvée Tradition

シリルは父から引き継いだ当初は「ロゼなんてワインじゃないし、つまらない！」と造らずにいましたが、年を重ね造りたい気持ちになって、復活させました。いざ造ってみるとどんなワインを造るよりも、美味しいロゼを造ることが一番難しいということに気が付きました。何故なら、美しい色合いとアロマのちょうどよいバランスを見極めなければいけないからです。「ロゼは最も難しく、興味深いワインです。最高のバランスを見つけるのがとても難しい。タンニンや色を抽出し過ぎてダメだし、酸化してもダメで、このバランスを感じながら行います。だからこそ面白いといえます」と2023年の訪問時にシリルは話していました。グルナッシュがまろやかさを、シラーが色の鮮やかさを、そしてサンソーが果実と新鮮さを与え、全体で素晴らしいバランスを造り出しています。薄いバラの花びらの色、赤いフルーツ、イチゴや黒スグリの風味があります。フレッシュで、程よい酸も感じられます。サラダ、魚、バーベキュー、グリルしたものなど、強い料理以外なら何でも相性の良いことが特徴です。エレガントにするために、セニエ工法で造っています。セニエは、抽出が早いシラーは1時間、グルナッシュは24時間、サンソーは48時間行います。そこからブレンドしますが、全てを必ず使うわけではありません。ステンレスタンクを使い18度で発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。

【ロゼ・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー

熟成：ステンレスタンク 有機認証：AB、ユーロリーフ

品番：FD-098/JAN：4935919960984/容量：750ml

**¥2,420**(本体価格¥2,200)



マス デ ブレサドは、赤だけでなく、ロゼも白も素晴らしい稀有な造り手です  
南ローヌにありながら、フレッシュな酸を持つバランスの良い仕上がりが魅力といえます

## コスティエール ド ニーム ブラン キュヴェ エクセレンス 2021 Costières de Nîmes Blanc Cuvée Excellence

マス デ ブレサドが手掛ける白ワインの高級キュヴェです。このキュヴェ エクセレンスでは樽を使用していますが、酸素を取り入れるため樽の風味をつけたいとは考えていません。その証拠に、以前ロバート パーカーがワイナリーを訪ねてこのワインを試飲した時、「樽を使っていない」とコメントしたそうですが、実際には90~100%使っていると教えたそうです。華やかな甘いプラムやピーチのアロマとほんのりスパイスの風味があります。口当たりはまろやかで、かすかに樽の風味が感じられます。収穫は3回に分け、1~2回は部分的に収穫し、3回はより熟した葡萄を収穫します。収穫時期をずらし、全てをブレンドすることで、フレッシュかつコクのあるワインに仕上げます。

【白・辛口】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.

葡萄品種：ルーサンヌ、ヴィオニエ 有機認証：AB、ユーロリーフ

熟成：樽（ごく一部ステンレスタンクとアンフォラ）で4~5ヶ月

品番：FC-729/JAN：4935919317290/容量：750ml **¥3,520**(本体価格¥3,200)

## コスティエール ド ニーム ブラン キュヴェ トラディション 2022 Costières de Nîmes Blanc Cuvée Tradition

暖かい南ローヌの白ワインですが、フレッシュで心地よい飲み口が楽しめます。葡萄は夜が明ける直前、一番気温が下がっている時間帯に収穫します。ルーサンヌはエルミターージュで有名ですが、ここでも非常に良く育ち、ワインに骨格を与えます。グルナッシュ ブランは、丸さとミネラル感をもたらします。ヴィオニエは、コンドリュエの伝統的な品種で、桃やアプリコットの香りを与えてくれます。

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.

葡萄品種：ルーサンヌ50%、グルナッシュ ブラン30%、マルサンヌ10%、ヴィオニエ10%

熟成：ステンレスタンク 有機認証：AB、ユーロリーフ

品番：FA-678/JAN：4935919096782/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年4月時点のものです。



オレンジラベルでお馴染みのロジェ家が造るクレマン ド リムー  
素材の良さを活かしてドザージュなしで仕上げた自信作です



## クレマン ド リムー キュヴェ ブリュット ナチュラル 2021 *Crémant de Limoux Cuvée Brut Nature*

ブリュット ナチュラルはデゴルジュマンの際、ドザージュ（糖分添加）をしていません。グリーンがかった淡い黄金色、レモンの皮や小さい赤い果実のフレッシュなアロマは、トーストの要素によってさらに引き立てられています。非常にバランスがよく、キレのよい辛口に仕上がっています。

ヴィルロングに位置する畑は標高 300m、粘土石灰質の日当たりの良い斜面に位置します。8月末～10月中旬に収穫します。収穫量は 50hL/ha です。品種ごとに発酵させます。全房圧搾の後、18 度に温度管理したステンレスタンクで 15 日間発酵させます。発酵後、それぞれの品種をブレンドした後、瓶詰めし、瓶内二次発酵を行います。14～16 度に管理したセラーで 15 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 ルション/リムー  
A.O.C.クレマン ド リムー 生産者：ドメーヌ ロジェ  
葡萄品種：シャルドネ、シュナン ブラン、ピノ ノワール  
熟成：瓶で 15 ヶ月

品番：FC-656/JAN：4935919316569/容量：750ml

**¥3,300**(本体価格¥3,000)

4年ぶりの再入荷

DOMAINE BURLE

SABLET

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

以前はコート デュ ローヌ (F384) にブレンドしていましたが、サブレ村の葡萄の個性を生かすため、2017VT と 2018VT は単独で造りました。その後は収穫量が減ったことや、自分達の納得のいく品質が得られなかったことが理由で生産しておらず、今回の 2022VT が久々のリリースとなりました。「サブレの畑は砂質が多いため、コート デュ ローヌと比べるとやわらかく、よりピュアな果実味が感じられる」とダミアンは話します。



ビュルル兄弟。左から兄フローラン (兄)、ダミアン (弟)

### コート デュ ローヌ ヴィラージュ サブレ 2022 Côtes du Rhône Villages Sablet

ジゴンドスの北側に位置するサブレ村の「ルブラン」と呼ばれる区画の葡萄で造ります。ブルーベリーやカシスの黒の果実の豊かなアロマの中に、かすかにチョコレートやカカオのニュアンスが感じられます。口に含むとシルクのようにしなやかなタンニン、しっかりとした骨格がありつつも、丸みがありやわらか、心地よい果実の甘みが感じられます。豊かな果実味とスパイスを感じる余韻があります。土壌は、砂利と砂質ロームです。収穫した葡萄は温度管理しながらコンクリートタンクで発酵させます。発酵中、ルモンタージュを行います。コンクリートタンクとステンレスタンクで熟成させます。

【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

A.O.C. コート デュ ローヌ ヴィラージュ 生産者：ドメヌ ビュルル

葡萄品種：グルナッシュ 40%、シラー20%、カリニャン 20%、ムールヴェードル 20%

熟成：コンクリートタンクとステンレスタンク

品番：FD-055 / JAN：4935919960557 / 容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)



# 飲み頃を迎えた 2018VT

# Les Francs

CABERNET  
FRANC  
100%



「私にとってカベルネ フランは大好きな品種のひとつです。近年、温暖化の影響で熟した葡萄が収穫できるようになり、柔らかい果実味が出て、青っぽいニュアンスが抑えられるようになりました。フレッシュでミントのテイストがあるのが特に好んで、それをイメージして造っています。ラベルにデザインされているのはフランスでゴロワ (gaulois) と呼ばれる雄鶏です。フランスの先住民もゴロワ (ガリア人) であることから、雄鶏がフランスのシンボルになったと言われていました。かつて1フラン硬貨には鶏がデザインされていました」

—— オーナー・醸造家 パスカル キュイセ

## レ フラン 2018 Les Francs

このエリアではカベルネ フランをレ フランと呼びます。複雑でボリュームがあり、フレッシュな果実味が楽しめます。樹齢30年の区画と25年の区画があります。畑はワイナリーがある丘の上であり、東西に向いているため、太陽が畑の真上を通り、常に陽が当たります。標高は100mです。味は皮にあるため、2ヶ月の長いマセラシオンを行い、抽出します。葡萄が十分に熟していないと、ここまで長く出来ません。ステンレスタンクで熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 15.0%>

国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. ベルジュラック

生産者：シャトー デ ゼサル

葡萄品種：カベルネ フラン 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：FC-203/JAN：4935919312035/容量：750ml

**¥2,090**(本体価格¥1,900)

# MÉDOC 2014

今まさに飲み頃を迎えた、貴重なバックヴィンテージ

在庫もの残り僅かとなり、ご紹介出来るのも今回が最後となりそうです。



## 160年以上の伝統を持つ 家族経営の生産者が造る1本

シャトー サン クリストリー メドック 2014  
*Château Saint Christoly Medoc*

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



【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.メドック

生産者：シャトー サン クリストリー

葡萄品種：メルロ 55%、カベルネ ソーヴィニヨン 45%

熟成：樽で12ヶ月

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

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

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



VIÑA FALERNIA  
CHILE

# ORANGE WINE

ファレルニアが品質と親しみ易さを追求して造った

## オレンジ ワイン



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 4 月時点のものです。

## オレンジ ワインとは

「オレンジ ワイン」とは、赤ワインのように「マセラシオン（果皮や種子を果汁に漬け込むこと）」を行う製法で造られる白ワインのことです。色素成分が抽出されるため、通常の白ワインよりもやや濃い色合いから、オレンジに近いものもありますが、白ワインと同じような外観のものもございます。オレンジ ワインは、「マセラシオンを行なって造る白ワイン」であり、オレンジ色のワインを指しているわけではありません。

## M E S S A G E

### ジョルジョ フレッサティのメッセージ

「私にとって最も大切なのは、“美味しいワイン”を造ることです。高い品質を保ち、飲みやすく、さらには“欠陥がないこと”が重要です。他の生産者のワインのようにオレンジ色をしていないのは、通常よりも早く収穫を行っているためです。オーガニックやビオディナミ、そしてオレンジ ワインについて、何度も話し合いながら試飲をしました。中にはクリーンでないワインや、苦みがあって飲みにくいものも存在しました。また価格が非常に高いと感じるものもあります。私たちが造ったオレンジ ワインは、非常にクリーンでバランスがとれていて、飲みやすいワインになったと思っています。嘘偽りなく申し上げますと、発酵が始まった時、ワインがクリーンであることに驚き、とても嬉しく思いました。そして、最後のポイントは価格です。ワイン市場においてずっと昔から、特に小規模生産者が造る高額で入手困難なワインが存在しています。私たちが造ったのは、従来のワインと同じ価格でありながら、より多様性があるものです」



## ファレルニアのこだわりの詰まったオレンジ ワインが 1,500 円前後で楽しめるのも魅力です



### オレンジ ワイン ペドロ ヒメネス レセルバ 2022

Orange Wine Pedro Ximenez Reserva

美しく輝きのある黄色、フローラルで持続性のあるアロマがあります。しっかりとした骨格があり、心地よい果実味が感じられます。また僅かに感じるタンニンがフィニッシュに調和を与えています。標高 350m に位置するティトンの畑のペドロ ヒメネスを使用しています。ファレルニアの畑の中で最も涼しい場所です。収穫した葡萄は、除梗、破碎した後、ステンレスタンクに入れ、温度を 8 度に下げた後、マセラシオンを行い、果皮からアロマを抽出します。その後、赤ワインと同じように果皮と一緒に 18 日間、16 度に温度管理しながら発酵と醸しを行います。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> <スクリューキャップ>

国/地域等：チリ/D.O. エルキ ヴァレー

生産者：ビーニャ ファレルニア 葡萄品種：ペドロ ヒメネス 100%

品番：W-087/JAN：4935919080873/容量：750ml

**¥1,650**(本体価格¥1,500)



### オレンジ ワイン ヴィオニエ レセルバ 2022

Orange Wine Viognier Reserva

輝きのある黄色、様々な花やドライフラワーの香り、口当たりは非常に複雑でフルボディ、長い余韻があります。標高 600 m に位置する「マンザーノ」の畑のヴィオニエから造られています。畑はワイナリーのすぐ近くにあり、砂と石を多く含む痩せた土壌です。収穫した葡萄は、除梗、破碎した後ステンレスタンクに移し、温度を 8 度に下げた後、マセラシオンを行い、果皮からのアロマを抽出します。その後、赤ワインと同じように果皮と一緒に 22 日間、16 度に温度管理しながら発酵と醸しを行います

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> <スクリューキャップ>

国/地域等：チリ/D.O. エルキ ヴァレー

生産者：ビーニャ ファレルニア 葡萄品種：ヴィオニエ 100%

品番：W-088/JAN：4935919080880/容量：750ml

**¥1,760**(本体価格¥1,600)



＼ ロゼが美味しい季節が到来 ＼

ROSÉ SPARKLING

# ロゼ スパークリング 特集

モナストレルとピノ ノワールという個性溢れるブレンド  
良質な葡萄を確保できる強みを生かして造る  
納得の品質と価格の「ロゼ スパークリング」

ペネデス



## カバ セレクション エスペシャル ブルット ロゼ 2020 Cava Selección Especial Brut Rosé

このカバは、モナストレルを 70%使用しています。これは、ペネデスに流通するモナストレルの大半がこの生産者向けであり、そのため良質のモナストレルを確保出来るからです。15 ヶ月熟成させています。鮮やかな赤色、イチゴやチェリーを思わせる香りがあります。キレのあるボディで、余韻にはほんのりと甘い果実の風味が広がります。

【ロゼ・スパークリング・辛口】

<瓶内二次発酵> <Alc. 11.5%>

国/地域等：スペイン/ペネデス/D.O. カバ

生産者：マス デ モニストロル

葡萄品種：モナストレル 70%、ピノ ノワール 30%

熟成：瓶詰め後 15 ヶ月

品番：S-095/JAN：4935919070959/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



シャンパーニュから移住して約 40 年  
リムーでワイン造りに情熱を注ぐ、ロジェ家のこだわりのワイン

苺やチェリーの新鮮な風味が楽しめる  
フレッシュですっきりとした味わいが魅力



ラングドック ルシオン



クレマン ド リムー テール ド ヴィルロング  
ロゼ ブリュット 2019  
Crémant de Limoux Terre de Villelongue Rosé Brut

フレッシュなイチゴやチェリーのチャーミングなアロマ、きめ細かな泡立ちがあります。ヴィルロングに位置する畑は標高 300m、粘土石灰質の日当たりの良い斜面に位置しています。収穫は 8 月末から 10 月中旬に手摘みで行います。ベースワインは品種ごとに発酵させます。全房圧搾の後、18 度に温度コントロールしたステンレスタンクで 15 日間発酵させます。発酵後、それぞれの品種をブレンドし、酵母と糖を加えて瓶詰めし、14~16 度に管理したセラーで 15 ヶ月瓶内二次発酵を行います。



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

自家畑の葡萄のみ使用

樹齢の古い 3 つの葡萄をブレンドして造る  
複雑な味わいのロゼ



ペネデス



カステルロッチ レセルバ ブルット ロゼ 2018  
Castellroig Reserva Brut Rosé

ガルナツチャ、トレパット、チャレッコのブレンドによる瓶内二次発酵によるスパークリングです。輝きのある美しいピンク色、ラズベリーやリコリスを思わせる華やかな香りが広がります。口当たりはとてフレッシュかつクリーンで、赤い果実やタイムのフレーバーがあり、かすかにスパイスを感じさせます。7ヶ所の異なる区画の葡萄を使用します。チャレッコとトレパットの平均樹齢は 60 年、ガルナツチャは約 20 年です。畑で厳しく選別しながら手摘みで収穫した葡萄は品種ごとにステンレスタンクで発酵させます。発酵後、ブレンド、瓶詰めし、澱と共に最低でも 18 ヶ月瓶内二次発酵を行います。



【ロゼ・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>  
国/地域等：スペイン/ペネデス/ヴィノ エスブモース  
生産者：カステルロッチ 葡萄品種：ガルナツチャ、チャレッコ、トレパット  
熟成：瓶詰め後 18 ヶ月以上  
品番：S-277/JAN：4935919072779/容量：750ml **¥3,520**(本体価格¥3,200)



かつてはシャンパーニュの一部として  
ワインを生産していたエリアからのワイン

ピノ ノワール 100%で仕込む  
様々な食事とも相性の良いロゼです



ブルゴーニュ



## クレマン ド ブルゴーニュ ロゼ ブリュット NV

Cremant de Bourgogne Rosé Brut

歴史的にシャンパーニュ地方の一部として葡萄栽培やワイン造りが行われてきたエリアで、現在はブルゴーニュ地方に分類されているシャティヨネからのピノ ノワールで造ります。どんなシチュエーションにも合わせられる汎用性の高いクレマンのロゼです。12~24時間の果皮浸漬を行なっています。しっかりと濃いロゼカラー、イチゴやチェリーなどの赤い果実の豊かなアロマが広がります。口当たりは丸みがあり、非常にフルーティです。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、9ヶ月以上熟成させます。



【ロゼ・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

フランス/A.O.C. クレマン ド ブルゴーニュ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：瓶で9ヶ月以上

品番：FC-813 JAN：4935919318136 容量：750ml

**¥3,960**(本体価格¥3,600)

豊富な酸を持つラポーソとエクストラ ドライ仕立てが生む絶妙なバランス

チャーミングで親しみやすい  
これからの季節におすすめの1本



ヴェネト



## ポルタ モンティカーノ ロゼ

エクストラ ドライ NV

Porta Monticano Rosè Extra Dry

ヴェネト州トレヴィーゾ近郊で栽培された土着品種ラポーソ ヴェロナーゼを使っています。「ラポーソ」とはヴェネトの言葉で「怒りっぽい」という意味があります。ラポーソは酸がしっかりとある品種のため、残糖がやや高めエクストラ ドライに仕上げています。晩熟な品種なので、10月初旬に収穫します。短時間果皮とともにマセラシオンを行い、美しい淡いロゼカラーにします。きめ細かな泡立ち、マスカチェリーやスグリのチャーミングなアロマが広がります。口に含むと集約があり、とてもエレガントで、心地よい酸味が爽やかです。



【ロゼ・スパークリング・辛口】 <シャルマ> <Alc. 11.0%>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/ヴィノ スブマンテ

生産者：ザルデット 葡萄品種：ラポーソ ヴェロナーゼ

品番：I-851/JAN：4935919058513/容量：750ml

**¥2,090**(本体価格¥1,900)

# アルファ ゼータ

ALPHA ZETA / VENETO



左から、ルカ デガーニ（栽培担当）  
マット トムソン（醸造担当）  
デイヴィッド グリーヴ（販売担当）

## 良い品質と手に取り易い価格の両立 手頃な価格でも、品質に一切妥協のないワイン

### 「良い品質と手頃な価格のワインを提供したい」という2人の思いから設立されました

アルファ ゼータは、マスター オブ ワインであるデイヴィッド グリーヴと、ニュージーランド出身の醸造家マット トムソンが1999年に立ち上げたブランドです。マットが常駐し、多くの仕事をします。畑はすべて条件の良い斜面の畑で、さらに収穫量の制限や遅摘みによる完熟した葡萄の収穫など、栽培も指導します。収穫時には二つのカンティーナの畑から、良い葡萄を選びます。農夫達とは、「品質の高い葡萄を造れば必ず買い取ってもらえる」という信頼関係を築き上げています。また、設備を全て地元の農協からレンタルでまかなうことで、生産コストを下げています。醸造もマット トムソンが行います。白ワイン用葡萄は、カンティーナに運んで、すぐ他よりも低い12度まで冷やしてから醸造します。その結果、デリケートでファインなワインとなります。さらに、ワインにリッチさを与えるため、シュール リを行います。手頃な価格ながら、品質には一切の妥協がなく、時に本当にこの価格であるのか？と疑いたくなるほどです。

### 2022年ヴィンテージについて

2022年ヴィンテージの出来にはとても満足しています。非常に暑く、雨が少ない年でしたが、8月に雨が降り葡萄は救われました。いつ収穫するかが重要な年で簡単ではありませんでした。ピノ グリージョは下旬、ガルガネガはピノ グリージョよりも3週間遅く収穫しました。私たちは丘陵地の畑の葡萄を選んでいるため7~10日程度平地よりも成熟が遅いことが特徴です。収穫量も多すぎず、しっかりと集約した葡萄を得ることが出来、ワインはボディがありつつフレッシュさも感じられるスタイルとなりました。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年4月時点のものです。



1000 円台前半としては素晴らしいコストパフォーマンスの高さがあります。是非、ご活用下さい。



一部を樽で熟成させ、エッセ ソアーヴェとの違いを表現しています  
ソアーヴェに全く引けをとらない品質です

## ジ ガルガネガ 2022

'G' GARGANEGA

デイヴィッド グリーヴ MW のコメント (2023 年現地視察)

畑はソアーヴェ DOC エリア外にあります。一部を樽で熟成させて、ワインにふくよかさと複雑味を与えます。リッチな口当たりでかすかにバニラの香りが感じられます。重要なポイントは葡萄が完熟していることで、黄金色になるまで熟すとオイリーなテクスチャーが生まれます。



畑はソアーヴェ DOC エリア外、ヴァルパンティーナの丘の斜面に位置します。標高は 100~300m、南東向きです。冷涼で穏やかな気候は、葡萄をゆっくりと成熟させ、香りと酸を保ちます。土壌はやせていて白亜質、葡萄樹にストレスを与え、素晴らしい品質の果実を造り出します。SO<sub>2</sub> を加えず、ブナマティックプレスで全房圧搾します。果汁はすぐに冷却し、自然に落ち着かせます。1,200hL のステンレスタンクに入れ、12~14 度で発酵させます。4 ヶ月澱と共に寝かせます。丸みを与えるため、20%を 500L の樽 (新樽でない) で 2~3 ヶ月熟成させます。瓶詰までステンレスタンク (1,200hL) で温度管理の下、寝かせます。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> <スクリューキャップ>

国/地域等: イタリア/ヴェネト/I.G.P. ヴェネト

葡萄品種: ガルガネガ 100% 熟成: 20%を 500L の樽で 2~3 ヶ月

品番: I-540/JAN: 4935919055406/容量: 750ml

**¥1,540**(本体価格¥1,400)



ステンレスタンク熟成でフルーティかつフレッシュに仕上げました  
ジ ガルガネガよりもミネラリーでピュアなスタイル

## エッセ ソアーヴェ 2022

'S' SOAVE

デイヴィッド グリーヴ MW のコメント (2023 年現地視察)

熟したガルガネガを 100%使用し、ステンレスタンクで熟成させます。フルーティかつフレッシュ。心地よい花の香りとナッツ、アーモンドの要素が感じられます。ジ ガルガネガ (I-540) よりもミネラリーで、十分な酸があります。



畑はソアーヴェ東の丘陵地の斜面にあります。標高 100~300mで、南東向き。平均樹齢は 20~30 年です。気候は穏やかです。土壌は火山性でやせていて花崗岩であるため、葡萄樹にストレスを与え、素晴らしい品質の果実を造り出します。SO<sub>2</sub> を加えず、ブナマティックプレスで全房圧搾します。1,200hL のステンレスタンクで、選別酵母を使い、果実味を残すため 12~14 度で発酵させます。数週間、温度管理したステンレスタンクで澱と共に寝かせ、より深みを出します。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> <スクリューキャップ>

国/地域等: イタリア/ヴェネト/D.O.C. ソアーヴェ

葡萄品種: ガルガネガ 100% 熟成: ステンレスタンク

品番: I-541/JAN: 4935919055413/容量: 750ml

**¥1,650**(本体価格¥1,500)

樽熟成とタンク熟成の良いところを引き出した  
絶妙なブレンド



チ シャルドネ 2022

'C' CHARDONNAY

デイヴィッド グリーヴ MW のコメント (2023 年現地視察)

マロラクティック発酵は樽だけで行うとフレッシュさが損なわれるため、ステンレスタンクも使用します。樽はテクスチャーをリッチにするためなので新樽は使用しません。集約があり、非常に生き生きとして力強く、わずかなオークの風味がリッチさを感じさせます。



ヴェローナ郊外のヴァルパンティーナ渓谷の丘にある単一畑のシャルドネを使用します。標高は 200m、南～南東向きです。ドロミテ山脈からの冷たい風が渓谷を吹き抜けるため、葡萄はゆっくりと成熟し、香りと酸を保ちます。土壌はやせていて白亜質であるため、葡萄樹にストレスを与えて、素晴らしい品質の果実を造り出します。ブヌマティックプレスで全房圧搾します。選別酵母を加え、1,200hL のステンレスタンクで、12～14 度に温度管理して発酵させます。50%は大樽（新樽ではない）で熟成し、丸みとパワフルさを出します。樽はニュアンスを与えるために使い、木の味がついてしまわないようにします。残りの 50%は、1,200hL のステンレスタンクを使います。ブレンドして、1/3 は複雑さを増すために、マロラクティック発酵させます。それにより、単にタンクで造ったものより、フレッシュで複雑なものになります。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> <スクリュューキャップ>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/I.G.P. ヴェネト

葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：50%を大樽、残りはステンレスタンクで熟成

品番：I-542/JAN：4935919055420/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

以前よりもボリューム感があり、リッチなスタイルに



チ コルヴィーナ 2022

'C' CORVINA

デイヴィッド グリーヴ MW のコメント (2023 年現地視察)

畑はヴァルポリチェッラのエリア外にあります。タンニンを支えるために少し樽熟成させています。特徴である生き生きとしたレッドチェリーの風味を引き出しています。かすかなオークのフレーバーがあり、中間でほどよいボリュームが感じられます。フィニッシュはキレがよく、果実味を感じるフレッシュな余韻があります。



ヴァルポリチェッラエリア外の葡萄を使用します。ドロミテ山脈からの冷たい風が渓谷を吹き抜けるため、葡萄はゆっくりと成熟し、香りと酸を保ちます。畑は斜面にあり、土壌は痩せていて白亜質のため、葡萄樹にストレスを与えて素晴らしい品質の果実を造り出します。標高は 100～400m。除梗、破碎します。1,200hL のステンレスタンクで 30 度までに温度管理して発酵、果皮と 7 日間接触させます。その間、定期的にルモンタージュを行います。6 ヶ月熟成させます。タンニンを支えるために少し樽熟成させています。ワインの風味、個性を失わないよう過はしません。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 12.5%> <スクリュューキャップ>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/I.G.P. ヴェネト

葡萄品種：コルヴィーナ 100% 熟成：500L の樽とステンレスタンク 6 ヶ月

品番：I-543/JAN：4935919055437/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)





---

ファンティーニ グループが手掛けるサルデーニャ ワイン

## 独自の文化と伝統を持つサルデーニャの魅力を ワインと共に表現

---

### ファンティーニが表現するサルデーニャの魅力

ワイナリー名の「アツツエイ」、ワイン名の「サーラガト」、「アル」はすべて、サルデーニャ島の人々の典型的なファミリーネームです。サルデーニャの人たちの名字は独特なものが多く、イタリアの他の場所では聞かないことから、サルデーニャの特異性をプロジェクトとともに知らせるために名付けています。また、「アツツエイ」はサルデーニャの言葉で「トップ、上」という意味があることから、ベストな商品を届けたいという意味も込めています。

アツツエイのワインは、サルデーニャ島の中西部、オリスターノ県のモーゴロで造られています。地元の栽培農家と契約し、最も良い畑の葡萄からワインを造り出しています。畑は、オリスターノとカリアリのエリアにあります。栽培農家との契約は、重量（収穫量）単位ではなく畑面積単位で行うため、収量制限によって品質を高めることが出来るばかりではなく、栽培農家の方は、例え不作年であっても安定した収入を得ることが出来ます。また、1軒ごとの栽培規模は1ha以下と小さいのも特徴です。



---

#### (写真右) ファンティーニ グループの社長ヴァレンティーノ ショッティ

彼は社会人になりたての頃、仕事でサルデーニャ島を訪れ、風土、文化、そしてワインに魅了されました。それ以来、長年にわたりサルデーニャでのワイン造りへの思いを馳せていましたが、ついにその夢が叶いました。



## サルデーニャ独自の文化と伝統をワインと共に伝える

サルデーニャがシチリアと似ている点は、工業が発達していないことです。化学工場があまりなく、主な産業は農業で、葡萄畑や果樹園、野菜農園、森林が多く見受けられます。また、サルデーニャの伝統工芸品といえば手仕事によるタペストリーで、これも工業化されていないのが大きな特徴です。1m織



るまでに数か月かかると言われています。「サーラガト」シリーズのラベルにもサルデーニャの典型的なドレスをデザインしていますが、これはこの地域と、手仕事の伝統を象徴したものにしたいと考えたためです。

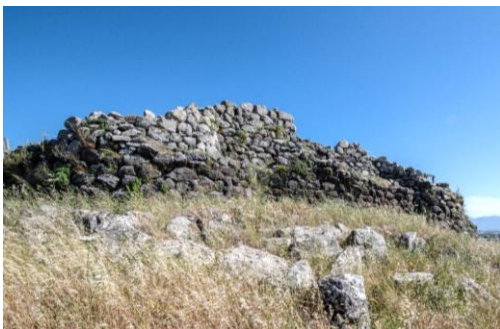
サルデーニャでは島の全域で葡萄栽培がおこなわれており、他のエリアでは栽培されていない土着品種が数多くあります。アツツエイで現在栽培している葡萄は、ヴェルメンティーノ、モニカ、そしてサルデーニャで最も有名なカンノナウ（グルナツシュ）です。葡萄の仕立ては、プーリアと同じアルベレッコです。

サルデーニャでは非常に伝統的な、昔ながらのやり方を今でも採用しており馬を使って耕しています。アツツエイでは、契約している畑をひとつのエリアでまとめるのではなく、それぞれが出来るだけ離れた違うロケーションに持つようになっています。同じ葡萄品種であっても、植える場所によって性格が異なります。また、1つの品種だけではなく、異なる品種を植えることでバリエーションが生まれます。これが、ワインに複雑性をもたらすために非常に大切だと考えています。



## 特別な土壌と気候条件が生む高品質なワイン

かつて、死火山のモンテ アルチ (Monte Arci) が噴火した際、流れた溶岩が変化して黒曜石が出来ました。アツツエイの畑の土壌には黒曜石が多く含まれ、火打石も見受けられます。火山に由来する土壌には、リン、カリウム、マグネシウムが豊富に含まれており、複雑なワインを造るのに適した栄養をブドウの木に与えます。また、土壌には砂が多いことが特徴的です。サルデーニャの気候は暖かく、雨もほとんど降りません。砂質土壌は、雨が降った時に、少しの湿度を保ちながら葡萄に水分を供給できます。また、このような砂地はフィロキセラにも耐性があるため、葡萄の根はアメリカ産の台木に接いでいません。サルデーニャには、樹齢50~80年といった古い葡萄樹がまだ多く残っています。葡萄樹は、砂漠のサボテンのように、雨がほとんど降らないような環境でも生き延びるためのすべを身に付けています。イタリアは近年とても暑く、アブルツォも35度になる日が2ヶ月ほど続きました。アブルツォの葡萄はこのストレスから熟するのが遅くなってしまいました。しかし、サルデーニャはアブルツォより常に気温が高いのにも関わらず、長い年月をかけて葡萄が適応してきたため通常通りに実が成熟します。また、夜には気温が下がり、10度程度の昼夜の寒暖差が生まれます。



## 象徴的な石造りの建造物「ヌラーゲ」

サルデーニャの象徴的な建造物として、「ヌラーゲ (Nuraghe)」があります。これは、大きな石を組んで作る建物で、4000年前に造られたと言われています。ヌラーゲは、敵から身を守るための要塞として使われていたとされています。トップ キュヴェである「アル」のラベルの中心にある金色の石は、このヌラーゲに使われている石のひとつです。アツツエイのラインナップには、イゾラ デイ ヌラーギ IGP (Isola Dei Nuraghi) のワインがありますが、これは「ヌラーギの島」という意味だそうです。



美しいラベルが印象的な“サーラガト シリーズ”

# SARAGAT

アツェイのエントリークラスのワインで、サルデーニャを代表する品種を単一で仕込み、その特徴を表現しています。サルデーニャの典型的なドレスをラベルにデザインし、この島の独自の文化と伝統を表しています。また、「サーラガト」はサルデーニャ特有の苗字で、「pescatori di saraghi(ペスカトーリ ディ サーラギ)」= 鯛釣りの猟師という意味もあります。

## VERMENTINO

ヴェルメンティーノの華やかな香りと  
ミネラル感が楽しめます



### サーラガト ヴェルメンティーノ イゾラ デイ ヌラーギ 2022

*Saragat Vermentino Isola Dei Nuraghi*

ヴェルメンティーノに特徴的なローズマリーのアロマに加え、エルダーフラワーや洋梨や白桃、またライチを思わせるアロマがあります。フレッシュでしっかりとした骨格があり、素晴らしくバランスのよいワインです。余韻には豊かな果実味と心地よい苦みを感じられます。畑はオリスターノ県モーゴロとその周辺に位置しています。土壌は石灰岩の上を砂が覆っています。島の南にあり海が近く、海からの風が吹いてくるため、高いミネラル感を持ったワインが出来ます。ヴェルメンティーノは果皮が少しでも破れると発酵し始めてしまうため、必ず手摘みで注意深く収穫しています。サルデーニャは収穫時期も暑いため、ドライアイスを入れて低温に保ちながらセラーに運びます。低温で短時間のスキンコンタクトを行い、果皮からの豊かなアロマを抽出します。温度コントロールしたステンレスタンクで発酵を行います。発酵終了後、バトナーージュを行いながらステンレスタンクで 40 日間熟成させます。

★「ルカ マローニ 2024」94 点

【白・辛口】 <Alc. 13.5%>

国/地域等：イタリア/サルデーニャ/I.G.P. イゾラ デイ ヌラーギ

葡萄品種：ヴェルメンティーノ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：I-921/JAN：4935919059213/容量：750ml

**¥2,640**(本体価格¥2,400)

## CANNONAU

カンノナウらしいスパイシーさと  
しなやかな飲み口が楽しめます

### サーラガト カンノナウ ディ サルデーニャ 2020

*Saragat Cannonau Di Sardegna*

カンノナウはグルナッシュのシノニムで、スパイシーな風味が特徴的です。ブラックチェリーやブラックベリーを思わせる、熟した黒の果実の強いアロマと共にスマレの花や乾燥させたバラの花、香りの良いハーブの要素が感じられます。口に含むと、すぐにベルベットのようなしなやかさが感じられるとてもエレガントなワインです。豊かな果実味が口いっぱいに広がります。タンニンがよくこなれていて、調和のとれた酸が心地よく長い余韻までずっと続きます。畑はヌオーロとモーゴロに位置しています。土壌は石灰岩の上を砂が覆っています。手摘みで収穫した葡萄をステンレスタンクに入れ、26~28 度に温度コントロールしながら約 15 日間、発酵させます。発酵後、短期間ステンレスタンクで熟成させます。カンノナウは実が小さく、種は比較的大きいため、豊かなタンニンがあります。そのためワインが力強くなりすぎないように、ルモンターージュは最小限にし、注意深く抽出を行うようにしています。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.5%>

国/地域等：イタリア/サルデーニャ/D.O.C. カンノナウ ディ サルデーニャ

葡萄品種：カンノナウ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：I-922/JAN：4935919059220/容量：750ml

**¥2,750**(本体価格¥2,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 4 月時点のものです。



# MONICA

フルーティな特徴を持つ  
モニカの魅力を引き出しました

## サーラガト モニカ ディ サルデーニャ 2021 Saragat Monica Di Sardegna

モニカはサルデーニャで有名な品種で主に南部で栽培されており、フルーティさがあります。色合いは紫を帯びた輝きのあるルビーレッド、マスカチェリーやプラム、様々なベリー系の果実の強いアロマが広がります。非常にフルーティで口当たりはやわらかくバランスがとれており、赤い果実や心地よいスパイス、甘いタンニンが感じられます。長く心地よい余韻があります。畑はオリスターノ県モーゴロとその周辺に位置しています。土壌は石灰岩の上を砂が覆っています。葡萄は手摘みで収穫し、26~28度に温度コントロールしたステンレスタンクで約10日間発酵させます。発酵終了後、フレンチオーク樽に移し、約6ヶ月熟成させます。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」95点

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%>

国/地域等：イタリア/サルデーニャ/D.O.C. モニカ ディ サルデーニャ

葡萄品種：モニカ 100% 熟成：フレンチオークで約6ヶ月

品番：I-923/JAN：4935919059237/容量：750ml



**¥2,530**(本体価格¥2,300)

サルデーニャの歴史的な建造物に用いられる石をラベルに描いた“最上級キュヴェ”

# ARU

樹齢の古いモニカの魅力を最大限に表現したアツツェイのトップ キュヴェ

## アル モニカ イゾラ デイ ヌラーギ 2020 Aru Monica Isola Dei Nuraghi

「アル (Aru)」というのは畑の名前で、サルデーニャの名字のひとつでもあります。ラベルには歴史的な建築物ヌラーゲに使われている石が描かれています。トップのワインであることから、石を金色で表現しています。黒いプラムやクワの実、スマイレの花のアロマは、タバコやスモーキーなスパイスの要素と混ざりあっています。凝縮されたブラックベリーのフレーバーに加え、木苺やバナビーンズの要素も感じられます。深みがあり洗練されたタンニンはベルベットのようにしなやかでスムーズ、余韻にはかすかに香ばしいモカのニュアンスが感じられます。



リサーチのためにこの土地を訪れた際、非常に樹齢の古いサルデーニャの土着品種モニカが植えられているこの畑に魅了されました。畑の下層土は石灰岩、表土は砂質で非常に水はけがよい土壌です。一部の畑は、死火山のモンテ アルチに由来する黒曜石が多く含まれています。黒曜石はこのエリアで良く見られる火山石で宝石にも使われています。葡萄の樹齢は60年から古いもので80年になります。畑を常に観察し、通常よりも収穫の時期を遅らせ、わずかに過熟になった葡萄を注意深く選別しながら手摘みで収穫します。除梗、破碎した後、アルコール発酵前に短時間スキンコンタクトします。アルコール発酵は温度コントロールしたステンレスタンクに入れ約40日間行います。発酵終了後、フレンチオーク樽に移し、約6ヶ月熟成させています。

★「ヴェロネリ 2022」91点

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/サルデーニャ/I.G.P. イゾラ デイ ヌラーギ

葡萄品種：モニカ 85%、カンノナウ 10%、ボヴァレ 5%

熟成：フレンチオークで約6ヶ月

品番：I-924/JAN：4935919059244/容量：750ml

**¥5,720**(本体価格¥5,200)







VINOS DE ALTITUDE  
**BEYRA**  
*Ai Roboredo Madeira*

**RUI ROBOREDO MADEIRA**



## ルイ ロボレド マデイラが惚れ込んだ ポルトガルの隠れた優良産地

700mに達する標高と昼夜の寒暖差、花崗岩土壌のコンビネーションが生む、個性溢れるスタイル

### ベイラ インテリオールのテロワールを表現する生産者

ルイ ロボレド マデイラは、ポルトガルのワイン産業を牽引する注目の生産者のひとつです。1999年の設立以来、DOC ドウロと DOC ベイラ インテリオールの2つのエリアで、様々なワインを造り続けています。オーナーのルイが初めてワイン造りに携わったのは、1987年のことでした。山々に囲まれた標高600~700mのベイラ インテリオールの土地で、葡萄を収穫し、ワインを造りました。その後、ドウロでワイン造りを経た後、2011年に「ベイラ」というワイナリーを購入しました。ルイは、「ベイラ インテリオールは古くからワイン造りが行われてきた土地ですが、ドウロの影に隠れて忘れられていました。ミネラル感が特徴的な、エレガントなワインができるので、樽を使いすぎず、個性を表現したワインを造っています」と話します。

ヒュー ジョンソンの『ポケットワインブック 2022』では、ドウロの注目の生産者、ベイラ インテリオールのベスト生産者にルイのワイナリーの名前が挙げられています。また、『ワインアドヴォケート』の2022年7月30日付の記事では、ベイラについて、「これはマイナーな土地や知名度の低い生産者から、非常にコストパフォーマンスが高いワインが入手できる素晴らしい例だ。ここには良い価格の美味しいワインがたくさんある」と賞賛されました。

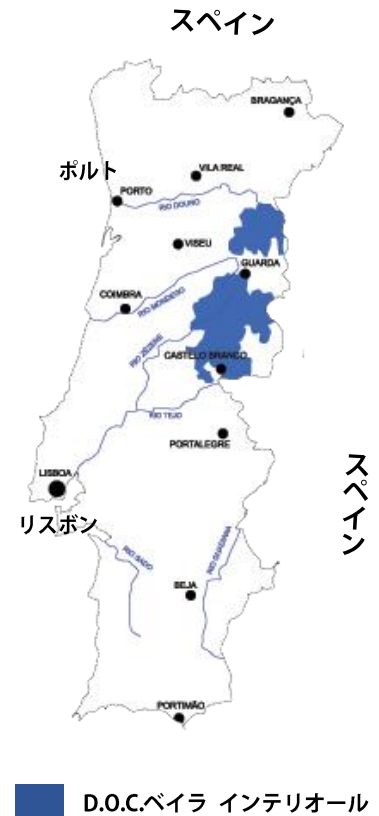




## D.O. ベイラ インテリオール

『The World Atlas of Wine（世界のワイン図鑑）第8版』では、「**やせた花崗岩と片岩の土壌と大陸性気候という条件は確実に可能性を秘めている**」と記されていますが、産地として大きく取り上げられてはならず、まだまだその知名度は高くはありません。しかしながら、著者のひとりであるヒュー ジョンソンの『ポケットワインブック 2022』では、ベイラ インテリオールは赤1星→赤3星と評価されており、「**高いポテンシャルを持つ隠れた宝石のようなDOC**」と記されています。

現在、ベイラ インテリオールに28haの自家畑を所有し、その他に50haの畑をレンタルしています。レンタルの畑は自分で葡萄を栽培し、畑の管理を行っています。ヴェルミオザに所有する自家畑の大部分はドウロ国立自然公園のエリア内にあります。畑の場所はドウロ川流域の南の部分、ドウロ川の支流であるアゲダ川とコアア川の間であり、野生動物や野生の植物が多く、政府が自然公園に指定したエリアです。



D.O.C.ベイラ インテリオール



葡萄畑は、エストレラ、マローファ、マルカタの山々に囲まれており、標高600m~750mという高地にあります。土壌は、周辺を囲む山に由来する花崗岩を主体とし、残りはドウロ川に運ばれたシストで構成され、数多くの石英の鉱脈が見られます。この土壌は空気を多く含む痩せた土壌のため、収量は自然に低くなります。日当たりが良く、石英を含む土壌が地表から日光を反射させるため、葡萄はしっかりと熟します。気候は他のエリアより涼しく、また**昼夜の気温差が大きいおかげで高い酸のレベルを保つことが出来ます**。また、夜間の気温が低いため、葡萄の成熟はゆっくりと進み、アロマとフレーバーの集約がもたらされます。

発酵は野生酵母で行っています。白ワインの発酵はステンレスタンク、赤ワインは基本的にコンクリートタンクで行っており、一部は卵型のコンクリート製発酵タンクも使用しています。赤ワイン用の葡萄は収穫後、発酵タンクに入れる前に温度を下げておき、その後、タンクでの発酵がゆっくりと進むようにしています。またピノ ノワールの発酵、熟成にはボルドーの樽メーカー、トネリエ カンテサンス社のペルレと言う390Lの雫型のフレンチオーク樽を使用しています。この樽の利点は、先端が狭くなっているため、発酵の際に果帽がタンクの上部に上がってきますが、大部分が果汁に浸された状態にあるため、そのままの状態でも果皮や種から色素やタンニンが抽出出来ます。そのため、デレスタージュ（いったん果汁を別の容器に移し、再びタンクに戻す）やルモンタージュのように果汁を上からかける必要はありません。



赤ワインの発酵に使う、コンクリートタンクと卵型のコンクリートタンク



ピノ ノワールの発酵、熟成に使用するペルレと言う雫型のフレンチオーク樽



## ベイラ インテリオールのミネラル感と高い熟度が表現された このエリアの個性とクオリティの高さを知るのに相応しいキュヴェ



### ベイラ レゼルヴァ クォーツ ブランコ 2021 Beyra Reserva Quartz Branco



ベイラ インテリオールの個性が楽しめる、特徴的なキュヴェです。非常にミネラル豊か、グレープフルーツやレモンなどフレッシュな柑橘系の果実に加え、かすかにスモーキーな要素が感じられます。澁刺とした酸、しっかりとした骨格があり、熟成出来るポテンシャルを持っています。畑の標高は平均で 700m、石英の鉱脈が見られる花崗岩質土壌です。平均樹齢 50 年以上の古い畑で、葡萄が混植されているため、それぞれの品種を一緒に収穫し、一緒に醸造します。収穫は 9 月の第 3 週に行います。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗し、柔らかくプレスします。発酵は天然酵母を使い、ステンレスタンクで 16~17 度にコントロールしながら約 20 日間行います。その後、ステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。ボトルで約 6 ヶ月熟成してからリリースします。

★「デカンター WWA 2022」92 点 ★「ワイン アドヴォケート 2022.7.30」90 点

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール  
葡萄品種：フォンテ カル 50%、シリア 30%、ゴウヴェイオ 10%、他  
熟成：ステンレスタンクで澁と共に約 6 ヶ月

品番：PA-030/JAN：4935919360302/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



### ベイラ レゼルヴァ ティント 2020 Beyra Reserva Tinto

非常にエレガントなベリーの果実のアロマとミネラルの要素が、樽の心地よいバニラの香りとバランスよく混ざり合っています。フルーティでフレッシュな味わい、長い余韻が感じられます。大陸性気候で、夏は暑く乾燥し、長く寒い冬が特徴です。畑の標高は平均で 700m の台地。土壌は花崗岩とシストに石英がまざる組成となっています。葡萄はすべて手摘みで収穫します。100%除梗、破碎します。発酵は 22~26 度に温度コントロールしながらコンクリートタンクで約 7 日間行います。熟成はフレンチオーク樽（新樽でない）で約 6 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール  
葡萄品種：ティンタ ロリス 80%、トゥリガ ナショナル 15%、ジャエン 5%  
熟成：フレンチオーク樽（新樽でない）で約 6 ヶ月

品番：PA-022/JAN：4935919360227/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

「Concurso Vinhos da Beira Interior 2021」にて『BEST WINE』を獲得  
ベイラ インテリオールのポテンシャルの高さが体感できる上級キュヴェ



### ベイラ スペリオール ティント 2019 Beyra Superior Tinto

毎年同じ区画ではなく、ヴィンテージごとに最も良いと判断した区画の葡萄を使っています。素晴らしく集約があり、それでいてフレッシュ、様々な品種をブレンドすることにより、複雑なアロマが生まれます。スミレの花、ブラックベリーやリコリス、スパイスの香りは樽の要素と素晴らしく調和しており、ワインは年を経るごとにさらに良くなります。口に含むと、力強さ、厚み、そして骨格が感じられます。畑の標高は平均で 700m、土壌はシスト、葡萄の樹齢は 40 年以上です。収穫は 10 月の第 3 週~11 月の第 1 週に行います。手摘みで収穫した葡萄は除梗、破碎し、すべての品種を一緒に混ぜて発酵させます。アルコール発酵は野生酵母を使い、コンクリートタンクで 22~26 度に温度コントロールしながら 7 日間行います。熟成はフレンチオーク樽で 8~12 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール  
葡萄品種：ティンタ ロリス 80%、ジャエン 10%、トゥリガ ナショナル 10%  
熟成：フレンチオーク樽で 8~12 ヶ月

品番：PA-032/JAN：4935919360326/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 4 月時点のものです。

## このエリアの土着品種 “フォンテ カル” の ポテンシャルの高さが体感できる 1 本

### ベイラ フォンテ カル 2021 Beyra Fonte Cal

限定 140 本

豊かなアロマには白い花、グレープフルーツやライムなどの柑橘類の要素が感じられます。澆刺とした酸、しっかりとしたボリュームはこのワインが熟成の可能性を持っていることを示しています。畑の標高は 750m、土壌は花崗岩です。手摘みで収穫した葡萄はセラーに運び、除梗せずに圧搾します。野生酵母を用い、ステンレスタンクで発酵させます。発酵後、澆と共に熟成させます。その間、パトナーージュを行い、澆を攪拌します。翌年の 1 月末に瓶詰し、その後さらに 3 ヶ月ボトルで熟成させます。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

葡萄品種：フォンテ カル 100% 熟成：ステンレスタンクで澆と共に熟成

品番：PA-048/JAN：4935919360487/容量：750ml **¥3,520**(本体価格¥3,200)



フォンテ カル

#### ～ この土地ならではの葡萄「フォンテ カル」～

フォンテ カルは、ベイラ インテリオール北部が原産とされる葡萄品種です。一般的には単一品種のワインとして生産されることはなく、ブレンドで用いられます。酸が低く糖度が高く、しっかりとした構造のワインができるとされていますが、ベイラのワインは、酸とミネラル感があるスタイルに仕上げられています。ルイは、「華やかさはあまりないが、塩っぽさやミネラルティが特徴的」だと話しています。エントリークラスやミドルクラスでもブレンドさせますが、フォンテ カル 100%で仕込むのキュヴェは、特にベイラ インテリオールのテロワールを反映した個性的な味わいとなっています。

※画像は wines of portugal (<https://www.winesofportugal.com/en/>) より引用

## 1000 円で台楽しめる上質なワイン スタンダードクラスでもエリアの個性がしっかりと表れています

### ベイラ ブランコ 2022 Beyra Branco

シリアとフォンテ カルという土着品種をメインにした個性を持ったワインです。グレープフルーツを思わせるアロマとミネラルの要素の中に、かすかに白い花やイラクサの香りが混ざっています。標高の高さを感じさせる非常に軽やかでフレッシュな口当たりがあります。畑の標高は平均で 700m、土壌は花崗岩とシストに石英がまざる組成です。葡萄は全て手摘みで収穫します。除梗せず全房プレスします。野生酵母を使い 16～17 度に温度管理しながら 20 日間発酵させます。ステンレスタンクで 4 ヶ月熟成させます。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> <スクリューキャップ>

国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

葡萄品種：シリア 45%、フォンテ カル 45%、ゴウヴェイオ 10% 熟成：ステンレスタンクで 4 ヶ月

品番：PA-025/JAN：4935919360258/容量：750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)

### ベイラ ティント 2021 Beyra Tinto

畑の標高は平均で 700m、土壌は花崗岩とシストに石英がまざる組成です。全て手摘みで収穫します。100%除梗、破碎します。コンクリートタンクを使い、22～26 度で 7 日間発酵させます。その後、ステンレスタンクで 12 ヶ月熟成させた後、瓶詰めします。エレガントで控えめなミネラルとフルーティな香り。ベリー、スパイス、新鮮で、フルーティな余韻があります。

★「ワイン エンソーシアスト TOP 100 ベスト バイブ 2023」91 点/53 位

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

葡萄品種：ティンタ ロリス 70%、ジャエン 20%、トウリガ ナショナル 10%

熟成：ステンレスタンクで 12 ヶ月

品番：PA-021/JAN：4935919360210/容量：750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)



# シャルドネやソーヴィニヨン ブランといった 国際的な品種のクオリティの高さにも注目 ルイ ロボレド マデイラの実力の高さを感じていただけます

私たちがワインの輸入を始めた 1980 年代当初と比較すると、実に多種多様なワインが日本市場でも見つけられるようになりました。これは非常に喜ばしいことですが、同時に、あまりにも多すぎる需要を受け、年々価格が上がり続ける産地も目立つようになりました。特に、昨今はブルゴーニュやシャブリ、ボルドーの著名なシャトーばかりでなく、様々な国や地域でもそうした傾向が見受けられ、私たちも驚くような価格のワインが当たり前のように取引されています。弊社はこの 40 年を通して、世界にはまだまだ知られていない素晴らしいワインが、きっとどこかに眠っていると考えるが、生産者のもとを訪ね歩いてきました。

このベイラ インテリオールという、世界はおろかポルトガル国内でも知られていないエリアが光り輝くものであるということ。ルイ ロボレド マデイラのワインが証明してくれるものと思います。土着品種のフォンテ カルだけでなく、シャルドネやソーヴィニヨン ブラン、リースリングといった最高級のワインを生み出す国際的な品種においても、このベイラ インテリオールという土地が、素晴らしいワインを生み出すことを知っていただけましたら幸いです。



## ベイラ インテリオールのテロワールを シャルドネでも表現しています

ステンレスタンクのみでの発酵、熟成を行うスタイルでありながらボリュームも申し分なく、標高の高さがもたらす高い酸とミネラル感、しっかりと熟した果実の風味が心地よく、この価格帯にして非常に素晴らしい味わいのワインとなっています。

### ベイラ シャルドネ 2022 Beyra Chardonnay

ベイラ インテリオールの冷涼な気候を活かしたシャルドネです。レモンやグレープフルーツなど柑橘系の果実に加え、リンゴ、メロン、桃のフレッシュで生き生きとしたアロマが広がります。口に含むとたっぷりとボリュームがありますが、しっかりとした酸が全体を支えています。非常に長い余韻が心地よく感じられます。シャルドネの畑の標高は 650m、土壌はシストです。手摘みで収穫した葡萄はセラーに運んだ後、100%除梗し、プレスします。ステンレスタンクで 16~17 度にコントロールしながら約 25 日間発酵させます。発酵後、澱と共に熟成させます。その間、バトナージュを行い、澱を攪拌します。瓶で 3 ヶ月熟成させてからリリースします。



【白・辛口】 <Alc. 13.5%>

国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に熟成

品番：PA-046/JAN：4935919360463/容量：750ml

**¥2,860**(本体価格¥2,600)

ボルドーやサンセール、パイ フュメのトップ生産者をはじめ  
これまで様々な産地のソーヴィニヨン ブランを扱ってきたインポーターとして  
自信を持っておすすめ出来る1本です



### ベイラ ソーヴィニヨン ブラン 2022 Beyra Sauvignon Blanc

ベイラ インテリオールの冷涼な気候を活かしたソーヴィニヨン ブランです。グレープフルーツやライムなど柑橘類の清涼感のあるアロマにタンジェリンオレンジの皮やパッションフルーツの要素が混ざります。口当たりは非常にフレッシュで、フレーバーの中にも柑橘系果実の要素、さらにかすかにジンジャーを思わせるニュアンスがワインにアクセントを与えています。畑の標高は750m、土壌はシストです。手摘みで収穫した葡萄はセラーに運んだ後、100%除梗し、プレスします。ステンレスタンクで16~17度にコントロールしながら約20日間発酵させます。発酵後、澱と共に熟成させます。その間、バトナージュを行い、澱を攪拌します。瓶詰後、5ヶ月ボトルで熟成させます。

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に熟成

品番：PA-047/JAN：4935919360470/容量：750ml

**¥2,860**(本体価格¥2,600)

ベイラ インテリオールの冷涼な気候を活かした、個性溢れるリースリング  
ドイツワインの輸入を続けて40年。リースリングの選定にも自信があります。



### ベイラ リースリング 2021 Beyra Riesling

限定 150 本

ベイラ インテリオールの冷涼な気候を活かしたリースリングです。豊かなミネラルと柑橘系の果実のアロマは、かすかに感じるバラの花の要素とバランス良く混ざり合っています。非常に生き生きとしてフレッシュ、長い余韻に塩っぽさが感じられます。酸はしっかりとしていますがとても柔らかく、まろやかな口当たりです。畑の標高は750m、シストに石英の鉱脈が見られる土壌です。9月第4週に収穫します。100%除梗、破碎します。ステンレスタンクで16~17度に温度管理しながら20日間発酵させます。きれいな澱と共にバトナージュしながら、翌年1月末まで熟成させます。さらに8ヶ月瓶熟させます。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

葡萄品種：リースリング 100% 熟成：ステンレスタンクで澱とともに熟成

品番：PA-031/JAN：4935919360319/容量：750ml

**¥3,300**(本体価格¥3,000)

過度な抽出を避け、エレガントさを追求するため  
専用の樽を使用して造る、希少なピノ ノワール



### ベイラ ピノ ノワール 2018 Beyra Pinot Noir



限定 130 本

ベイラ インテリオールの冷涼な気候を活かしたピノ ノワールです。発酵と熟成に、ボルドーの樽メーカー、トネリエ カンテサンス社の「ペルレ」と言う雫の形をした390Lのフレンチオーク（新樽ではない）を使用しています。この樽は、先端が狭くなっています。通常、発酵の際に果帽がタンクの上部に上がってきますが、先端が狭いため、大部分が果汁に浸された状態を維持し、デレスタージュやルモンターージュのような手法を取らなくても、果皮や種から色素やタンニンが抽出出来ます。深いアロマ、ラベンダーの花や熟したチェリーやイチゴのアロマは、心地よい樽の要素と混ざり合っています。程よいボディとしっかりとしたタンニンがあり、豊かなフレーバーに満ちた長い余韻が感じられます。畑の標高は平均で700m、シスト土壌です。収穫は9月の第2週に行います。手摘みで収穫した葡萄は100%除梗、破碎します。発酵は野生酵母を使います。熟成は12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。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.0%> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオーク樽で12ヶ月

品番：PA-033/JAN：4935919360333/容量：750ml

**¥4,620**(本体価格¥4,200)