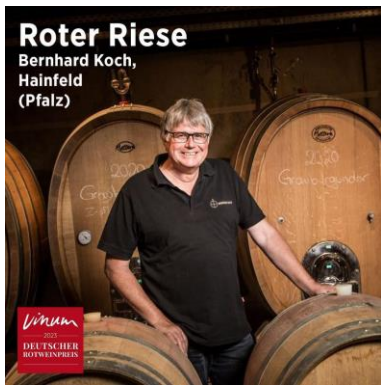


# 新入荷

坂田千枝さんが醸造家として活躍するワイナリー  
ファルツを代表するベルンハルト コッホの新商品をご紹介します



BERNHARD  
Koch  
Koch



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

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

『ヴィヌム』は、現在において最も影響力のあるドイツワインガイドと言えます。以前までは『ゴ エ ミヨ』がその地位を占めていましたが、2017年版を最後に、『ゴ エ ミヨ』の編集チームのほぼ全員が『ヴィヌム』に移籍したためです。これにより、『ヴィヌム』でどのような評価を得ているのかが、ますます重要視されるようになりました。ベルンハルト コッホは、その生産量のほとんどが国内消費というワイナリーでありながら、この『ヴィヌム 2024』において4星を獲得しています(4星の評価はDeutsche Spitze、つまりドイツのトップワイナリーという意味。同じファルツでは、有名なフリードリッヒ ベッカーも4星です。ちなみに5星はWeltklasseでワールドクラス、世界でも最高峰の生産者という意味になります)。「ヴィヌム 2023」においては、ピノ ノワールの最上級品、ハインフェルダール レッテン ピノ ノワール グランド レゼルヴ BK 2020が96点、シャルドネの最上級品、ハインフェルダール レッテン シャルドネ グランド レゼルヴ 2020が94点の評価を得ています。さらに、ハインフェルダール レッテン ピノ ノワール 2021が「ヴィヌム アワード 2023」の最優秀赤ワイン部門「Roter Riese」に選出されました。「Roter Riese に選ばれることが出来たのは、収穫でボロボロの中、嬉しいニュースでした」と坂田千枝さんは語ります。



シャルドネの上級キュヴェが新入荷いたしました  
ピノ ノワールだけでなく、シャルドネも「ヴィヌム」にて高い評価を得ています

## 「2022VTは力強さとフィネス、生き生きとした酸があり 長期熟成タイプのワインに仕上がっています」

—坂田さんのコメント

＼New／

ハインフェルダール レッテン  
シャルドネ レゼルヴ トロッケン 2022  
Hainfelder Letten Chardonnay Reserve Trocken <限定 180本>

「ヴィヌム 2024」  
92 pts

ハインフェルト村の中でも最も樹齢が古く優れた畑「レッテン」のシャルドネを使用しています。この畑はレス(黄土)に加え貝殻などが石灰化した石灰岩の混ざる土壌で南向き、シャルドネやピノ ノワールの栽培に適しています。葡萄は1994年から2001年に植樹されました。エキゾチックなフルーツと樽熟成によるスパイシーでスモーキーなニュアンスが混ざり合っています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収量45~50 hl/haです。アルコール発酵前に4時間のコールド マセレーションを行います。除梗せずに压榨した果汁は228Lのバリックに入れ20度に温度コントロールしながら8日間発酵させた後、同じバリックで8ヶ月熟成させます。



【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等: ドイツ/ファルツ  
葡萄品種: シャルドネ 100% 熟成: 228Lの樽で8ヶ月  
残留糖度: 1.6g/L 酸度: 6.8g/L

品番: KA-860/JAN: 4935919198608/容量: 750ml

¥6,820(本体価格¥6,200)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年5月時点のものです。

「とても爽やかで口当たりがよく、フルーティな風味を  
全面的に引き出した仕上がりになっています」

—坂田さんのコメント

## シャルドネ フォン レス トロッケン 2022

Chardonnay Vom Löss Qualitätswein Trocken

畑はハインフェルトにあり、2001年に植樹、南西向き、標高182mです。石灰岩土壌です。アプリコット、ミラベル、メロンの魅力的な香りがあります。口に含むと力強く、そして爽快感があります。手摘みで収穫します。収穫量は60hL/ha。6度で4時間スキンコンタクトさせます。ステンレスタンクで18~21度に温度管理しながら発酵させます。そのままステンレスタンクで6ヶ月熟成させます。「インターナショナルに栽培されている品種ですが、ここハインフェルトの特徴である石灰をたくさん含んだ土壌から収穫しました。とても爽やかで口当たりがよく、メロン、杏、白桃などのフルーティな風味を全面的に引き出した仕上がりになっています」と醸造家の坂田さんは話していました。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> <スクリューキャップ>

国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：ステンレスタンクで6ヶ月 残留糖度：3.7g/L 酸度：6.3g/L

品番：KA-611/JAN：4935919196116/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



「最も古い樹齢のシャルドネが植わる単一畑の葡萄を使用  
します。2019VTは酸がしっかりとした年で、数年経過し  
ていますが綺麗な酸が感じられます」 —坂田さんのコメント

## ローゼンガルテン シャルドネ トロッケン 2019

Rosengarten Chardonnay Qualitätswein Trocken

※無くなり次第 2020VTへ切り替わります

ハインフェルト村の隣に位置するロト村にある単一畑「ローゼンガルテン(バラの庭)」のシャルドネを使用しています。1992年に植樹、南向きで、標高206mです。粘土質土壌です。この畑はコッホが所有するシャルドネの区画の中で最も樹齢が古いです。黄金色で、香りからはハネデューメロンや柑橘系の果実が感じられます。生き生きとした酸とともに、熟成によるトーストのニュアンスもあり、リッチな味わいです。土壌は石灰岩と粘土です。手摘みで収穫します。収穫量は45hL/ha。コールドマセレーションはしません。228Lの樽で、18~22度に温度管理しながら発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。同じ樽で7ヶ月熟成させます。ろ過し、清澄はしません。



【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：228Lの樽で7ヶ月

残留糖度：1.4g/L 酸度：7.1g/L

品番：KA-634/JAN：4935919196345/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)

# ピノ グリやピノ ブランの クオリティの高さにも驚かされました

＼New／

## シルバーベルク ヴァイスブルグンダー レゼルヴ トロッケン 2022

Silberberg Weissburgunder Reserve Trocken

<限定 180 本>

ヴァルスハイム村の「シルバーベルク」の区画の葡萄から造られています。土壌は石灰岩とレス（黄土）で、わずかに北東向きです。1992年に植樹しました。黄色い果実とヘーゼルナッツのほのかな香りを感じる複雑なノートがあります。リッチでミネラルを感じる心地よい味わいがいつまでも感じられます。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収量 55 hl/ha です。アルコール発酵前に 4 時間のコールド マセレーションを行います。1200L の木樽を使用し、20 度にコントロールしながら 14 日間発酵させた後、同じ樽で 8 ヶ月熟成させます。濾過を行った後、ボトリングし約 3 ヶ月瓶熟させます。



【白・辛口】 <Alc. 13.0%> <スクリューキャップ>

国/地域等：ドイツ/ファルツ

葡萄品種：ヴァイスブルグンダー(ピノ ブラン)100%

熟成：1200L の木樽で 8 ヶ月

残留糖度：1. 1g/L 酸度：6. 0g/L

品番：KA-861/JAN：4935919198615/容量：750ml

**¥4,950**(本体価格¥4,500)



＼New／

## グラウブルグンダー クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2022

Grauburgunder Qualitätswein Trocken

主に「ゴドラムシュタイン」の畑で育ったブドウから造られています。土壌はレス（黄土）で、南向きです。葡萄は 2013 年に植えられました。ナッツや麦芽のノートと少しの梨の風味があり、穏やかな酸味のおかげで、このワインは様々な場面で楽しむことができます。収量 75 hl/ha です。収穫は機械で行い、除梗せずに破碎します。発酵はステンレスタンクを使い、20 度に温度コントロールしながら 12 日間行います。熟成もステンレスタンクで 8 ヶ月行います。濾過を行った後、ボトリングし約 3 ヶ月瓶熟させます。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> <スクリューキャップ>

国/地域等：ドイツ/ファルツ

葡萄品種：グラウブルグンダー (ピノ グリ) 100%

熟成：ステンレスタンクで 8 ヶ月

残留糖度：5. 2g/L 酸度：6. 0g/L

品番：KA-862/JAN：4935919198622/容量：750ml

**¥3,080**(本体価格¥2,800)

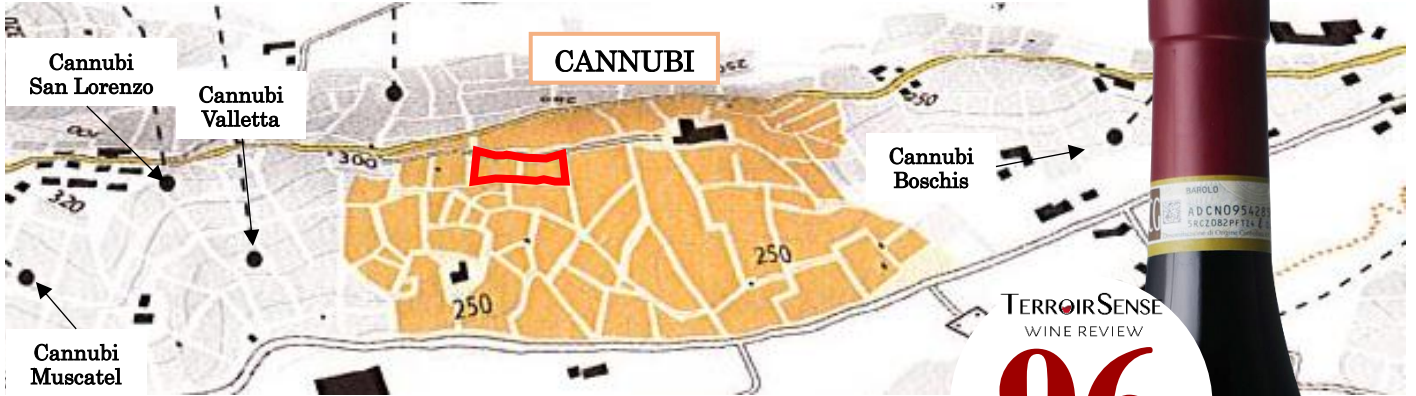


※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 5 月時点のものです。

# ランゲ人曰く、悪魔に魂を売ってでも手に入れたいクリュ。

バローロ DOCG 域内で、最も有名なクリュといっても過言ではないだろう。何せ歴史上初めてワインのラベルにカンヌビの名が表示されたのは1752年。バローロという名前よりも先に、カンヌビという名前の方が知られ、畏敬される存在として定着したという声さえある。

“ヴィノテーク” 2016年11月号



## バローロ カンヌビ アルナルドリヴェラ 2019

Barolo Cannubi Arnaldo Rivera

バローロのクリュの中でも歴史的な畑のひとつで、1752年からすでに「カンヌビ」というクリュの名前で販売されていました。現在はボスキス、サン ロレンツォ、ムスカテルといった周辺エリアもカンヌビとして認められていますが、歴史的には丘の中心に位置する 19.50ha のみでした。アルナルドリヴェラの畑の所有者は、組合に所属する栽培農家のミケリーナ フォンタナで、1985年から2018年まではパオロ スカヴィーノに貸し出していました。葡萄は1946年に植樹されたもので、カンヌビの中でも最も古く、収穫量は少ないものの非常に優れた品質の葡萄が得られます。標高 300m、南東向きです。地質は約 900 万年前（トルトーナ期）のサンタガタ フォッシーリの泥灰土（マール）で、シルト（55%）、粘土（21%）、砂（19%）で構成されています。収穫した葡萄は除梗、破碎した後、20〜30度に温度管理したステンレスタンクで約 20 日間発酵させます。マロラクティック発酵、熟成は樽で行います。樽での熟成は 32 ヶ月です。真にカンヌビの個性を表現した傑作といえるワインで、カンヌビのテロワールを知るのに相応しいバローロです。

★イアン ダガタによる「テロワール センス ワイン レビュー」の「Ian D'Agata's Italian Wines of the Year 2023」に 96 点で選出、「ワイン アドヴォケート 2023.8.25」94+点、「デカンター-2023.2.1」94 点、「ジャンシス ロビンソン.com」17++点。

※イアン ダガタ：イタリアワインの批評家として最も重要視される人物で、25 年以上の活動歴がある。ヒュー ジョンソンの「ポケットワインブック」のイタリアの評価を担当しており、「デカンター」にも寄稿している。また、ヴィノスのレビュアーを務めたが、2019年に離脱し「テロワール センス ワイン レビュー」を立ち上げている。

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

葡萄品種：ネッピオーロ 100% 熟成：樽で 32 ヶ月

品番：IA-052/JAN：4935919940528/容量：750ml

¥20,900(本体価格¥19,000)

「アルナルド リヴェラは、カスティリオーネ ファレットにあるテッレ デル バローロ協同組合が造るワインのトップラインの名前である。協同組合であろうとなかろうと間違えてはならないのは、そのラインナップのバローロは素晴らしい、彼らが長い間リリースしているバローロの単一畑シリーズ（例えば、バローロ ロック デイ カスティリオーネは 2013 ヴィンテージから、ヴィレロは 2018 ヴィンテージから造られている）の最新作である、まったく魅惑的な 2019 ヴィンテージのバローロ カンヌビのように、スーパースターの地位に達するものもある。（中略）バローロ カンヌビ アルナルドリヴェラ 2019 は真の宝石だ。ふくよかで明るいダークレッド。赤いバラ、レッドチェリー、甘草、サンダルウッド、ミネラルの香ばしいアロマが非常に魅力的に広がる。レッドチェリー、アロマティックなハーブ、砂糖漬けのスマイル、紅茶の正確なフレーバーに傑出した透明感と切れ味があり、ミネラルがパウダーのように散りばめられて複雑になっている。余韻は長くなめらかで力強い。この美しいバローロは非の打ちどころのないバランスとずるいほどの凝縮感を誇り、とてもチャーミングなので今すぐにでも飲めるが、良い環境のセラーであと数年寝かせれば確実に良くなるだろう。また、今後 20 年は熟成し、見事に持ちこたえるだろう。これはアルナルド リヴェラがこれまで造った中で最高のバローロだと思う。最初のひと嗅ぎで、何か特別なものを目の前にしていることがはっきりとわかる。素晴らしい 2019 ヴィンテージ、本来のカンヌビまたはチェントラーレ※（カンヌビ チェントラーレ：イアン ダガタがカンヌビを細分化して名付けたもの。カンヌビの中心地という意味）という葡萄の原産地、そしてアルナルド リヴェラの葡萄栽培とワイン造りの技術力が組み合わさった結果だ。お見事。飲み頃は 2024 年〜2038 年」 — 『テロワール センス ワイン レビュー』より抜粋、一部弊社による注釈あり

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 5 月時点のものです。

# 『ヴィノス』の元レビューアー、イアン ダガタが絶賛するアルナルドリヴェラ それぞれのクリュの個性を表現した珠玉のクリュ バローロです

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

『ヴィノテーク 2016.11』には、「バローロ DOCGでこの畑について書くことは、ブルゴーニュでラ・ターシュについて書くほど、名誉かつ敬虔な気持ちになるものだ。(中略) しっかり 15 年熟成後に抜栓するべきこのワインへの仁義と礼節を守るなら、1 本 30000 円でもまだ十分適正価格と思える"花と色艶"が、このクリュにはある」と書かれています。「ロッケ (崖)」の名の通り耕作不能なほどの急斜面を除いた頂上部分に、8.32haの葡萄畑が細長く広がっています。バローロには公的なクリュの格付けはありませんが、レナート ラッティ、アレッサンドロ マスナゲッティ、アントニオ ガッローニらが、それぞれ独自に優れたクリュを選定しています。中でも、この三者全員が最上級格付けとして選んだのは、チェレクイオ、ブルナーテ、そしてロッケ ディ カスティリオーネの3つのクリュのみです。1994年にはすでにこのクリュを 0.35ha 取得しており、アルナルドリヴェラでもトップワインのひとつとして位置づけています。標高 340mの南東向きの区画で、土壌は砂を多く含むマール (泥灰土)、石灰岩が混ざっています。素晴らしい骨格とフィネスがあり、非常にフローラルな香り高いワインができるのが特徴です。

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

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

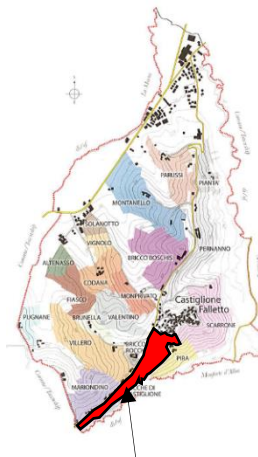
【赤・フルボディ】<Alc.14.5% (2017VT) ><Alc.14.0% (2015VT) >

国/地域: イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.バローロ

葡萄品種: ネッピオーロ 100% 熟成: フレンチオーク樽 (500L) で 32ヶ月

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

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



ROCCHEDI  
CASTIGLIONE



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

セッラルンガ ダルバを代表する「ヴィーニャリオンダ」からのワインです。『ヴィノテーク 2016.11』には、この村の特殊な土壌が生むワインについて「ここから生まれる、より骨格がありスパイシーで、長期熟成後に華麗かつ荘厳に花開くワインは、バローロの中のバローロと思えるものである」、「セッラルンガならではの美点を、最も古風に、時に頑固で禁欲的と思えるほどに表現してくれる区画のひとつがヴィーニャリオンダだ」と書かれています。また、アレッサンドロ マスナゲッティの有名な格付けでは、ロッケ ディ カスティリオーネ、ブルナーテ、チェレクイオと合わせて 4 つしかない最高評価の「★★★★★ superiore」を獲得しています。リッチで心地よく、複雑さも感じられ、長期熟成のポテンシャルを持っています。ネッピオーロに特徴的なスミレの花のアロマの中にエレガントなスパイスや熟した赤い果実の要素が感じられます。ベルベットのようになややかで洗練されたタンニンがあります。

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

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

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

葡萄品種: ネッピオーロ 100% 熟成: フレンチオーク樽 (500L) で 32ヶ月

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

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



VIGNARIONDA



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

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

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

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

葡萄品種: ネッピオーロ 100% 熟成: フレンチオーク樽 (500L) で 32ヶ月

品番: I-969/JAN: 4935919059695/容量: 750ml

¥11,000(本体価格¥10,000)



CASTELLO



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 5 月時点のものです。

# 「まるで 20 年前の、古き良き時代を思わせる個人生産者によるブルゴーニュ」 冷涼産地ならではの酸とミネラルが際立つワイン



Domaine

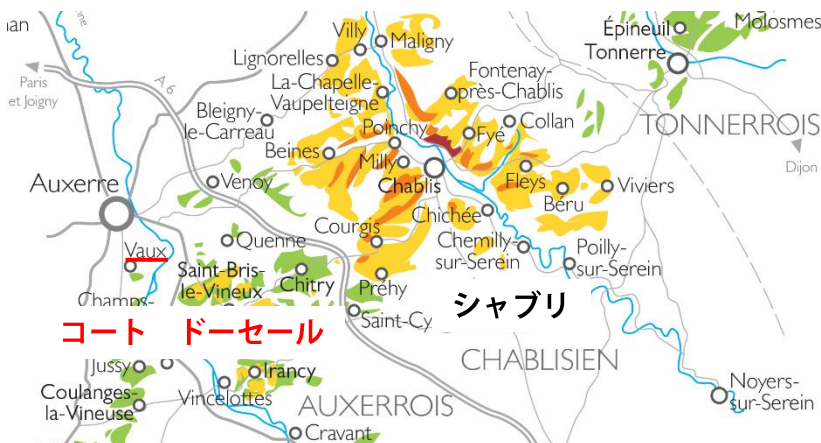
## Saint Pancrace

ドメーヌ サン パンクラス

「この地域はワイン造りの堂々たる歴史をもっており、詩にも、英仏王室の酒庫台帳の記録にも、頻繁に登場する。フランソワ 1 世とアンリ 4 世はオーセールのワインに特別な地位を与えている。フランソワ 1 世はフランス全土で販売できるように命じ、アンリ 4 世は税を免除したのである。イギリスではジョン王とヘンリー 8 世がこのワインを庇護した」

——ジャスパー モリス MW 著『ブルゴーニュワイン大全』より

ドメーヌ サン パンクラスは、グザヴィエ ジュリアンによって設立されたドメーヌです。ワイナリーは、シャブリから 20km ほど離れたコート ドーセルのコミューンのひとつ、ヴォー (Vaux) に位置しています。コート ドーセルは、ブルゴーニュとはいえポーヌまでの距離は 150km ほどと離れており、シャブリやサンセルの方が近く、土壌にも共通項があります。畑はチョークを多く含む痩せた土壌で南南東を向いており、丸みがあり、若いうちから表現力豊かで、また同時に長期熟成のポテンシャルを持つ力強いワインが生まれます。



# 「最初から最後まで、自分だけで出来る仕事がしたい」

——グザヴィエ ジュリアン



グザヴィエは、ポーヌの醸造学校を卒業した後、マコネやシャブリのドメーヌで働いていましたが、「最初から最後まで自分だけで出来る仕事がしたい」と考え、故郷に戻りワイナリーを設立することにしました。1997年に最初の葡萄樹を植えて以来、26年にわたってワイン造りを行なっています。現在、コート・ドーセールに4ha、シャブリに1.5ha、合計で5.5haの葡萄畑を所有しています。一部の畑は、森だったところを開墾して葡萄畑にしたそうです。グザヴィエは、「この畑で働くのがとても好きで、この景色を見ているといつもほっとします」と話してくれました。

## 農夫が造るワイン

彼の造るワインは、高級なブルゴーニュのイメージよりもずっと素朴な、“農夫のワイン”です。周囲には森と畑以外には何もなく、小鳥の鳴き声だけが聞こえるピースフルな場所で造られる、派手さはないけれどシンプルに美味しいワイン。この地域性、生産設備、生産者の雰囲気を一見すると、地元で消費される地酒的な品質が想像できますが、それとは裏腹に味わいはとても洗練されています。フランスの専門誌『ル・ギド アシェット デヴァン』では、2001年版から毎年のように掲載されており、地元フランスでも高く評価されていることが分かります。

収穫は機械摘みと手摘みの両方です。シャブリとピノ・ノワールの一部は手摘みです。暑い年は、早朝もしくは夜間に機械摘みをしています。これは、日中の暑い中、時間をかけて手摘みをするよりもベターだと考えているためです。収穫した葡萄は酸化を防ぐため、出来るだけ早くセラーに運びます。白は草っぽい味わいが出てしまうのを避け、ベストな果汁を得るため、空気圧プレスでゆっくりと压榨します。アルコール発酵はヴィンテージによって異なりますが、数日から数週間かかることもあります。赤ワイン用の葡萄はヴィンテージによって異なりますが、一部もしくは100%除梗した後、解放式の発酵槽に入れます。短時間のコールドマセラシオンを行った後、アルコール発酵を行います。発酵は野生酵母で行いますが、白ワインで発酵スピードが遅い場合のみ、テロワールが持つ個性を隠さないよう、香りに影響のない酵母を入れることがあります。

美しい色とタンニン抽出するため、ルモンタージュを行います。アルコール発酵が終わったら、一部のワインを228Lのオーク樽に移して熟成させます。残りは同じタンクで熟成させます。ブルゴーニュでも北に位置する産地のため、樽熟成のみでワインを仕込むと樽が強くなりすぎてしまいます。そのため、タンクと樽のキュヴェのアッサンブラージュを大切にしています。マロラクティック発酵は自然に任せています。ワインの持つアロマの質を保つため、フィルターは軽くかけるのみで、冷却による安定化はしません。

「どのキュヴェも造り方は同じなので、違いがあるとすれば、ヴィンテージの特徴がボトルの中に表現されているといえます」とグザヴィエは話します。

## ヴィンテージについて

「ピノ・ノワールは天候に左右されやすい品種で、ヴィンテージの特徴をスポンジのように吸収してワインに反映します。ブルゴーニュ北部では、さらに気候の影響を受けやすくなります」とグザヴィエは話します。

- ・2022VT・・・天候に恵まれたグレートヴィンテージ。日照量が多くパワフルなワインができた。
- ・2021VT・・・乾燥していて、冷涼なヴィンテージ。日照量が少なく、冷涼感のある軽やかなワインができた。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年5月時点のものです。







サン パンクラスを代表する単一畑「ラ コート ドール」  
古き良きクラシックなスタイルのブルゴーニュワインです

ブルゴーニュ コート ドーセール ルージュ  
ラ コート ドール 2022

Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge La Côte d'Or

＼新入荷／



「ラ コート ドール」はドメーヌを代表する畑で、標高 200mの丘の頂上、日当たりの良い南向き斜面に位置しています。ピノ ノワールの平均樹齢は石灰岩が露出しているところ（写真手前側）が 10 年、カバークロップに覆われているところ（奥側）が 23 年です。もともとは森だったところを自らの手で開墾しました。若い内でも美味しく飲んで、熟成を経るにつれてさらに良くなります。収穫した葡萄は一部除梗、残りは全房のまま仕込みます。タンクに移し、野生酵母で偶発的に発酵させます。全体の 80%を樽（3～5 年樽）、残りの 20%はタンクで 12 ヶ月熟成させます。2022VT の正確な生産本数は分かりませんが、2016VT は 2,000 本、2018VT は 5,000 本、2019VT は 2,500 本でした。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100%

熟成：80%を樽（3～5 年樽）、残りの 20%はタンクで 12 ヶ月

品番：FD-157/JAN：4935919961578/容量：750ml **¥4,620**(本体価格¥4,200)

コート ドーセールのコミューンの一つ、ヴォーのテロワールを表現  
赤い果実の風味があり、エレガントで味わい深いピノ ノワールです

ブルゴーニュ コート ドーセール ルージュ  
テロワール ド ヴォー 2022

Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge Terroir de Vaux

＼再入荷／

複数の区画のピノ ノワールをブレンドするキュヴェです。2021VT は冷涼な酸とミネラルが感じられるスタイルでしたが、2022VT はより集約した味わいが楽しめます。ただし、重たすぎるという印象はありません。ピノ ノワールの持つ繊細なニュアンスを大切に造ります。収穫した葡萄は 100%除梗します。イチゴやチェリーを思わせる赤い果実の要素の中に、かすかに軽いスパイスのタッチがあります。葡萄の持つフレッシュな果実味を保つため、発酵および熟成はすべてタンクで行います。正確な生産本数は分かりませんが、2018VT は 3,000 本、2019VT は 1,500 本でした。

【赤・フルボディ】 <Alc. 12.8%>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：FC-958/JAN：4935919319584/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 5 月時点のものです。

サン パンクラスを代表する単一畑「ラ コート ドール」  
昔のブルゴーニュワインの姿を思い起こさせるような1本です

ブルゴーニュ コート ドーセール ブラン ラ コート ドール 2021 (左)  
Bourgogne Côtes d'Auxerre Blanc La Côte d'Or

「ラ コート ドール」はドメーヌを代表するキュヴェです。チョークの多い土壌から非常にバランスのとれたワインが出来ます。フレッシュかつ丸みがあり、しっかりとした飲み応えがありますがエレガントな個性を持っています。生産本数は約 7,000 本です。

【白・辛口】 <Aic.12.5 %> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ  
等級：A.O.C. 葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：一部 (20%) は樽で最低 12 ヶ月  
品番：FC-955 JAN:4935919319553 容量：750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)

「ラ コート ドール」の最良のシャルドネを厳選した最上級品  
生産本数はわずか 1,000 本という入手困難なワインです

ブルゴーニュ コート ドーセール ブラン  
ラ コート ドール コンフィダンシエル 2021 (右)  
Bourgogne Côtes d'Auxerre Blanc La Côte d'Or Confidentielle

「ラ コート ドール」の区画の中でも、最良のシャルドネを選びすぎて造られています。生産量が限られているため「コンフィダンシエル」と名付けました。熟成は 100%、オーク樽 (で行っていますが、「私が造るワインには新樽は強すぎるため使用しません」とグザヴィエは話しています。熟した果実と樽からのバニラや香ばしいプリオッシュの混ざる複雑なアロマがあります。口当たりはパワフルで、しっかりとした骨格があり、非常に長い余韻が感じられます。生産本数は約 1,000 本です。

【白・辛口】 <Aic.12.5 %> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ  
等級：A.O.C. 葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：古樽  
品番：FC-956 JAN:4935919319560 容量：750ml **¥4,620**(本体価格¥4,200)



20 年前のシャブリのような抑制感と酸、ミネラルが感じられます  
ステンレスタンク 100%で仕込む、生産本数 2,000 本の希少品です

シャブリ 2021 (左)  
Chablis

ペーヌ、フレイ、シシエの 3 つの村の葡萄を使っています。ジュラ紀後期キンメリジャンの土壌でシャルドネはゆっくりと成熟します。緊張感があり、シャブリらしいミネラルが豊かでエレガントなワインが出来ます。100%ステンレスタンクで発酵、熟成させています。生産本数は約 2,000 本です。

★「アシェット 2024」1 星

【白・辛口】 <Aic.12.5 %> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ  
等級：A.O.C. 葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンク  
品番：FC-957 JAN:4935919319577 容量：750ml **¥5,280**(本体価格¥4,800)

2018VT のシャルドネ 100%で造るブランド ブラン  
生産量わずか 2,500 本のこだわりが詰まったクレマンです

クレマン ド ブルゴーニュ ブランド ブラン シャルドネ NV (右)  
Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Chardonnay

グザヴィエの妻の祖母が所有する土地に植えられた葡萄を使用しているため、それぞれのファミリーネームを取って「Julien-Dorard」と表記しています。生産量は約 2,500 本です。記載はありませんが、2018VT の葡萄を使用しています。2019VT と 2021VT は収量減のため生産していません。伝統的な瓶内二次発酵で造ります。収穫はすべて手摘みです。洋梨などの白い果実のアロマ、クリーミーな口当たりがあります。

【白・辛口】 <Aic.12.0 %> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ  
等級：A.O.C. 葡萄品種：シャルドネ 100%  
品番：FC-954 JAN:4935919319546 容量：750ml **¥4,620**(本体価格¥4,200)



Claude Lafond

NATHALIE LAFOND  
VIGNERONNE



ルイイの品質の高さを世界に広めた第一人者  
クロード ラフォンが惚れ込んだ1.5haの畑  
生産量も少ないピノ ノワール主体の赤

ヴァランセ ルージュ ル クロ デュ シャトー 2018  
Valencay Rouge Le Clos du Château

ピノ ノワールが繊細さを、ガメイがフレッシュさを、そしてコットがワインに骨格を与え、非常にバランスのとれたブレンドになっています。紫がかったガーネット色。レッドベリーを思わせる赤の果実のアロマの中にミントやペッパーの要素が混ざっています。フルーティかつスパイシーな風味があり、口当たりはまるやかです。

2006年よりフェルマージュ契約にて管理している単一区画からのワインです。3haのうち1.5haにピノ ノワール、コット（マルベック）、ガメイを植えています。標高120mのゆるやかな南向きの斜面で、土壌は粘土とシリカ。仕立てはギヨーです。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。発酵と醸しは15日間、マロラクティック発酵もステンレスタンクで行います。10～12ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽くなるまで瓶詰めします。



【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.ヴァランセ  
生産者：クロード ラフォン 葡萄品種：ピノ ノワール50%、コット、ガメイ  
熟成：ステンレスタンクで10～12ヶ月

品番：FC-649 / JAN：4935919316491 / 容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024年5月時点のものです。

## AOC ルイイの品質の高さを広めたパイオニア ドメーヌ クロード ラフォン



現在のオーナー、ナタリー ラフォン  
(クロードの娘)

1960年アンドレ ラフォンによって設立されたドメーヌです。当初は僅か2.5haの畑でのスタートでした。その後、1977年息子のクロードがドメーヌを引き継ぎました。彼がドメーヌを引き継いだ時、所有する畑は6haでしたが、ルイイという産地のポテンシャルを信じて、少しずつ小さな区画を買い足していき、世界にルイイのワインを推進してきました。こうした長年にわたる、クロードの品質向上への努力と活躍により、現在は43haの畑を所有するまでに成長し、ルイイを代表する生産者として様々なワインガイドに掲載されています。また2006年にルイイの東約40kmに位置する産地ヴァランセに3haの畑をフェルマーージュ契約し、ルイイ以外でもワイン造りを行っています。

弊社がクロード ラフォンの取り扱いをスタートしたのが1991年でした。当時既にルイイの重要な生産者として、周りから一目を置かれる存在でした。それから30年が経ちますが、ロワールのソーヴィニヨン ブランの魅力を非常に良く表したワインで、多くの皆様に愛され続けています。「品質を向上させることが出来たのは、38年間に及ぶワイン造りに喜びを覚え、経験を重ねることが出来たためです」と2014年現地訪問時にクロードは語ってくれました。2015年よりドメーヌは娘のナタリー ラフォンへと引き継がれています。近年では、ラベルを一新し、自然環境に配慮したサステイナブルなワイン造りを取り入れるなど、新しいチャレンジにも積極的に挑戦しています。



### その他、クロード ラフォンの注目のワイン



#### ナタリー ラフォンが手掛ける品質重視のヴァンドフランス ヴァンドフランス ソーヴィニヨン 2022 Vin de France Sauvignon

ナタリー ラフォンが手掛けた品質重視のヴァンドフランスで、気軽に楽しめるロワールのソーヴィニヨン ブランです。レモンやグレープフルーツの綺麗なアロマにかすかにフレッシュハーブの要素が混ざり合っています。たいへん清涼感のある味わいが魅力です。葡萄を圧搾し、粗い澱を取り除いた後、ステンレスタンクにて低温で発酵を行います。熟成も同じステンレスタンクで4ヶ月、綺麗な澱と共に熟成させます。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/ロワール/ヴァンドフランス  
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4ヶ月  
品番：FD-124/JAN：4935919961240/容量：750ml

**¥2,420**(本体価格¥2,200)



#### ドメーヌ クロード ラフォンとの出会いはこのワインから始まりました 長年愛され続ける確がなくクオリティ ルイイ ブラン ラレ 2020 Reully Blanc La Raie

弊社がクロード ラフォンのワインを取り扱うきっかけとなったワインです。より淡く緑がかった明るい黄金色で、さわやかにしまった、新鮮でまろやかなワインで、ルイイで育つソーヴィニヨン ブランのポテンシャルの高さを体感いただける1本です。畑は平地と斜面があり、平地は粘土質に小石が混じった土壌で、斜面は粘土質土壌です。9月初めに機械で収穫します。収穫量は45hL/ha。除梗、破碎し、プヌマティックプレスで圧搾します。低温で12~24時間清澄させます。18度に温度管理しながらステンレスタンクで10日間発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。15日ごとにバトナージュしながら、澱と共にステンレスタンクで6ヶ月熟成させます。

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. ルイイ  
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6ヶ月  
品番：FC-647/JAN：4935919316477/容量：750ml

**¥3,300**(本体価格¥3,000)

# CHÂTEAU DU HAUT MARAY

シャトー デュ オー マレ



オーナーのルーカス兄弟/左から、ジェローム (兄)、ジュリアン (弟)

## グラヴの典型的な砂利質土壌ではない、石灰岩土壌の畑に可能性を見出した兄弟 ボルドーの小規模シャトーが生み出す高品質なワイン

シャトー デュ オー マレは、ジェローム ルーカスとジュリアン ルーカスの兄弟が営むマイクロ シャトーです。畑はグラヴのマゼール村にあります。ワイナリーの歴史は20年ほどと、ボルドーの中では比較的新しいシャトーですが、この地でワイン造りを始めたきっかけは兄のジェロームの直感にありました。1996年、大学で心理学を教えていたジェロームが、ある時馬の飼育用に土地を探していました。初めてこの土地を見た時、石灰岩質土壌であること、斜面であることに強く惹かれ、この地でワイン造りをしようと思い立ったのです。その後、INAOの土壌調査で、サンテミリオンやフロンサックのような土壌であることが分かり、ジェロームの闘志に火が付きました。非常に質の高いワインが生まれる可能性を持った土地だということが分かったからです。こうして彼の運命を決めた土地には、現在葡萄畑が広がっています。畑は整然と手入れが行き届いています。グリーンハーベスト(間引き)を行い、畑全体を均一に高品質に保っています。サステナブル認証のHVEを取得しており、化学的なものは使用しておらず、ほとんどを手作業で行います。また、これまでずっとオーガニック栽培を実践していましたが、数年前に公的な認証取得プログラム(Agriculture Biologique)を実践しており、2025VTの認証取得を目指しています。



オーマレを経営するルーカス一家(2019年訪問時)



## 気候変動や病害への対策

気候変動で収穫時期が早くなっており、葡萄が熟すタイミングの見極めが重要になっています。また、病害も発生しており、耐性のある品種を植えることも考えています。今まで以上に、区画や品種ごとに葡萄の収穫日時やタイミングを吟味していかなければなりません。また、数年前に新しく4~5haほど畑を増やし、ソーヴィニヨン ブランやセミヨン、メルロ、カベルネ フランを植え、所有畑は合計で約9haになりました。新しく植えた白葡萄はバランスのよい品質を生み出しており、2021VTと2023VTにセミヨンを使ったワインを生産しました。ワイナリーの隣にもオー マレが所有する土地があり、ここには病害に強い品種 (PIWI) を植えました。現在はVidoc (ヴィドック) という品種を栽培しており、

その他Merlot Khorus (メルロ コルス) も植樹も計画しています。この畑から将来的には新しいワインを造ること計画しています。ここ数年で畑が増えましたが、家族経営で畑の管理をする姿勢は変わりません。

## ジュリアンは「シャトー パヴィ」の醸造スタッフとしても活躍

弟のジュリアンは、近年サンテミリオンズのトップ ワイナリーの仲間入りを果たしたシャトー パヴィで醸造スタッフとしても活躍しています。ジュリアンは科学者だった父と同じく化学を専攻しており、エノロジストを目指すようになりました。兄が畑を買う前には、すでにボルドー大学へ通っていました。2005 年からパヴィで仕事をしています。寡黙な職人タイプのジュリアンは、決して多くを語ろうとはしません。そんな彼がある時、「オー マレで働くことの方が、私にとってはより魅力的だ」と話してくれたことがありました。ワインには彼の手腕が余すところなく表れています。



醸造を担うジュリアン ルーカス

## 小規模シャトーだからこそ出来る細かな醸造

シャトー デュ オー マレでは、その年によってワインの作り方を変えています。収穫された葡萄から、出来上がるワインのバランスを保つように醸造しており、野生酵母のみではなく選別酵母も使用します。これまで使用していたコンクリートタンクは、区画ごとに仕込むのには大きすぎるため、より小さい容量のステンレスタンク (2000L) を購入しました。2019VT からは発酵にはステンレスタンクのみを使用しています。これにより、品種、区画ごとに使い分けが可能となり、ブレンド時にこれまで以上に品種や区画の個性を表現できるようになりました。

良いヴィンテージにのみ、所有する最も優れた区画の葡萄を使い、樽で発酵、熟成させて造る

# “最上級キュヴェ”



シャトー デュ オー マレ ルージュ  
コンフィダンス 2018

Château du Haut-Maray Rouge Confidence

シャトー デュ オー マレの最上級ワインです。コンフィダンスとは「秘密」という意味で、造り手のジェロームとジュリアンの二人の秘めたる想いを込めたワインです。良いヴィンテージにしか造りません。しなやかでバランスが良い、グラン ヴァン スタイルのワインです。所有する畑の中で最も優れた区画の葡萄をセレクションして造っています。土壌は白亜の混ざる粘土質、10、15、20 年樹齢の葡萄を使います。畑で選別しながら手摘みで収穫します。500L のフレンチオークの樽発酵槽で4~5週間という長期間の発酵、醸しを行い、250Lのフレンチオークの樽(新樽50%)で22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/ボルドー/A.O.C. グラヴ

葡萄品種：メルロ 70%、カベルネ ソーヴィニヨン 30%

熟成：フレンチオークの樽(新樽 50%)で22ヶ月

品番：FC-414/JAN：4935919314145/容量：750ml

**¥8,800**(本体価格¥8,000)

# グラヴの底力を体感できる、貴重なバックヴィンテージ それぞれヴィンテージの個性を楽しむのも魅力です



## シャトー デュ オー マレ ルージュ

### Château du Haut-Maray Rouge

樹齢は7~20年で、収穫量は35hL/haです。厳しく選別します。除梗して、品種別に、低めの23度に温度管理の下、ステンレスタンクとコンクリートタンクで4ヶ月発酵させます。ルモンタージュしながら、ゆっくりと行います。マロラクティック発酵は、26度に維持し100%樽（30%新樽、残りは1回使用樽）で行ない、22ヶ月熟成させます。樽はシャトー パヴィ モデルやアリ工産の樽を使用します。清澄はせず、極めて軽くフィルターを通します。しっかりとした骨格があり、10年以上の熟成の可能性を持っています。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.グラヴ  
葡萄品種：メルロ70%、カベルネ ソーヴィニオン30% 熟成：樽22ヶ月

#### 【2013VT】 <Alc. 13.5%>

品番：FD-184/JAN：4935919961844/容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)

「やわらかい口当たり、全体のバランスが良くまとまっている。今まさに飲み頃を迎えている。霜の影響で収穫量が50%減という、難しいヴィンテージだったことを思わせない、とても良い状態」

#### 【2014VT】 <Alc. 14.0%>

品番：FD-185/JAN：4935919961851/容量：750ml **¥4,400**(本体価格¥4,000)

「収穫時期に理想的な天候に恵まれたため、熟度の高い葡萄を得ることが出来た。力強さだけでなくフィネスも兼ね備えている」

#### 【2016VT】 <Alc. 14.0%>

品番：FC-413/JAN：4935919314138/容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)

2018VTはボルドーのグレードヴィンテージ。このヴィンテージがコンクリートタンクを使用した最後のワインとなる。

## 2018VTからセミヨンブレンド

これまで以上に深みと、複雑さを表現することができました

## シャトー デュ オー マレ ブラン 2018

### Château du Haut-Maray Blanc

生産量の大部分は現地のレストラン向けに販売されます。限られた数量のみ分けていただくことが出来ました。収量は低く35hL/haです。2018ヴィンテージからセミヨンをブレンドしており、これまでよりも深みを出すことができました。100%除梗し、柔らかくプレスした後、発酵前に低温でスキンコンタクトを行います。15度に温度管理しながら1ヶ月、樽で発酵させます。発酵後、6~8ヶ月樽で熟成させます。樽は225Lのバリックで、新樽比率は15~20%です。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.グラヴ  
葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン70%、ソーヴィニオン グリ25%、セミヨン5%

熟成：225Lのバリック（新樽15~20%）で6~8ヶ月

品番：FC-016/JAN：4935919310161/容量：750ml **¥3,960**(本体価格¥3,600)



# Decanter

ブライ  
コート ド ボルドー 白にて

# TOP 評価

91  
POINTS



「デカンター 2021.6」の『コート ド ボルドー特集』の中で、ブライ コート ド ボルドーの白は11アイテムが掲載され、シャトー モンデジール ガザン ブランがトップ スコアを獲得致しました！



## シャトー モンデジール ガザン ブラン Château Mondésir Gazin Blanc

アロマティックなソーヴィニオン ブランの香りが強く出すぎないよう、セミヨンブレンドすることでバランスを取っています。酸、果実味、ボディのバランスが素晴らしく、樽の要素はとて上品でエレガントです。畑は、粘土石灰土壌で、目の前にジロンド河が広がり、その影響を受けています。栽植密度は、6,100本/haです。すべて手摘みで収穫します。発酵前のスキンコンタクトは行いません。除梗せず、プヌマティックプレスでゆっくりと全房圧搾します。品種ごとにコンクリートタンクで18度の低温に保ちながら発酵させます。その後、400Lのフレンチオーク樽(新樽15%)に移し、9ヶ月熟成させます。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%>

国/地域等：フランス/ボルドー/AOCブライ コート ド ボルドー  
葡萄品種：セミヨン 55%、ソーヴィニオン ブラン 45%

熟成：400Lのフレンチオークの樽で9ヶ月

オーガニック認証：ユーロリーフ、AB



**[2019VT] <48本限り> ※無くなり次第第2020VTに切り替わります。**

品番：FC-985/JAN：4935919319850/容量：750ml

**¥3,520**(本体価格¥3,200)

★「デカンター 2021.6」91点

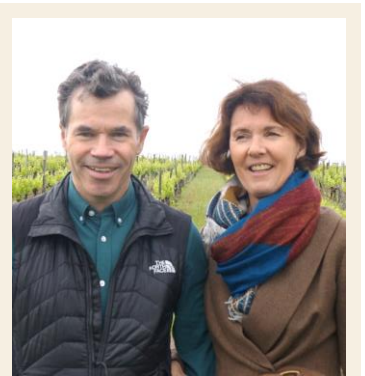
**[2018VT]**

品番：FC-987/JAN：4935919319874/容量：750ml

**¥3,080**(本体価格¥2,800)

## シャトー モンデジール ガザン

シャトー モンデジール ガザンは、1990年にマルク パスケがオーナーとなって以来、30年にもわたり素晴らしいワインを生産し続けてきました。畑は、ブライ コート ド ボルドー、コート ド プールのエリアに位置しており、全て有機栽培で管理されています。シャトーはこの2つのエリアのトップ生産者として知られており、ヒュー ジョンソンの『ポケット ワインブック 2019』では、ブライ コート ド ボルドーのトップとして、『バタンヌ+ドゥソーヴ 2019』では2星として掲載されるなど、常に高く評価され続けています。





“ドラゴン シリーズ”でお馴染み  
コストパフォーマンスの高さが魅力のベルベラーナから

**カバ** が **再入荷**

# CAVA

## GRAN TRADICIÓN

### BERBERANA ～ベルベラーナ～

ベルベラーナは、1877年に設立されたリオハでも歴史あるワイナリーのひとつです。コストパフォーマンスの高いワインを造ることを哲学とし、D.O. リオハだけでなく、1990年代には高品質な I.G.P. カスティーリャをリリース、2000年代には D.O. カタルーニャでもワイン造りを行っています。さらに2013年からはペネデスでカバも手掛けています。また、主要な国際ワインコンクールにおいて、この10年間で100個以上のメダルを獲得しており、国際的にも評価を得ています。

＼ 柑橘類の爽やかな風味が広がる、親しみやすいカバ ／

### ドラゴン カバ グラン トラディション ブルット NV Dragon Cava Gran Tradición Brut

このカバは伝統的な製法で造られています。二次発酵はボトルで行い、セラーで15ヶ月間熟成させています。輝きのある淡い麦わら色、非常に繊細な泡立ちがあります。レモンやライムのような柑橘系のフルーツの爽やかなアロマが広がります。口に含むと焼きたてのパンを思わせる香ばしいフレーバーがありとてもエレガントです。心地よい余韻が感じられます。

【白・スパークリング・辛口】 <Alc. 11.5%> <瓶内二次発酵>

等級：D.O. カバ 生産者：ベルベラーナ

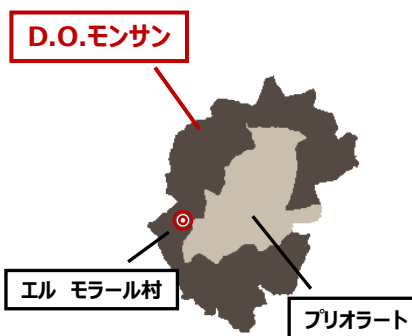
葡萄品種：マカベオ 40%、チャレッロ 30%、パレリャーダ 30%

品番：S-283 / JAN：4935919072830 / 容量：750ml

**¥1,650**(本体価格¥1,500)



## 聖なる山に由来する名を持ち、プリオラートを取り囲む土地 「D.O.モンサン」の特殊な土壌が生むエレガントなワイン



セラズ カン ブラウは、ヒル ファミリー エステーツがD.O.モンサンのエリアで運営するワイナリーで、2003年に設立されました。D.O.モンサンは「聖なる山」を意味しており、2001年に、この地域の景観を支配する「Montsant Massif」にちなんで認定されました。ワイナリー名はカタルーニャ語で「can=家」、「blau=青」を意味しており、光を受けたモンサンの土壌が青く見えたことが由来です。カン ブラウはD.O.モンサンの南西部エル モラル村にあります。興味深いのが、エル モラル村は2つのアペラシオンをまったく特別な村であるということです。一つはモンサン、そしてもう一つは、スペイン屈指の高級ワイン産地プリオラートです。実際に、ワイナリーから500m離れただけでプリオラートの生産エリアとなります。カン ブラウでは、「プリオラートは花の核（中心）の部分で、より集約されており力強い。モンサンは花の萼（がく）の部分で、華やかでエレガント、多様さがある」と表現しています。



標高230m、ワイナリーの近くにある平均樹齢45年のカリニエナの畑。灌漑設備も配備されている。カリニエナは160m～250mに広がる畑（チョークと粘土が多い区画）で栽培。

モンサンの土壌は非常に入り組んでおり、とても複雑です。そのため、複数品種を栽培し、ブレンドによってワインを生産しています。カン ブラウは合計35haの葡萄畑を所有しています。プリオラートに似た粘板岩（スレート）土壌の区画もありますが、チョークと粘土質の区画が多くなっています。粘板岩土壌はガルナッチャに、粘土質土壌はカリニエナに適しています。カン ブラウでは、カリニエナ、ガルナッチャ、シラーのみを栽培している他、近隣の農家からも葡萄を購入してワインを造っています。ワイナリーは標高230mに位置しており、その周りに広がる標高160m～250mの畑でカリニエナを、標高500m～800mに広がる畑でガルナッチャを主に栽培しています。シラーは石灰岩土壌の区画です。モンサンは地中海性気候と大陸性気候の両方の影響を受けるため、寒暖の差が激しい地域です。栽培は基本的にはオーガニックで、葡萄を食べて、完璧な完熟のタイミングで収穫を行います。これにより、過熟ではなく、バランスのとれたエレガントなワインを生み出しています。

## 2022年にワインメーカーが変更となりました 近年はさらに洗練されたエレガントなスタイルとなっています

セラーズ カン ブラウで長年ワイン造りを行っていたマリアの代わりに、新たにマリア ホセ バジヨン (Maria Jose Bajon) が2022年からワインメーカーとなりました。マリアは、農業技術エンジニア、醸造の2つの大学で学んだ後、15年間にわたり、複数の国や異なる産地で醸造経験を積んでおり、スペイン国内ではプリオラート、トロ、カスティーリャ イ レオン、ラ マンチャ、国外ではチリのセントラル バレーやフランスのコート ド カスティヨンで働いた経験を持ちます。現在のカン ブラウのワインはまさにこの言葉通りのスタイルで、さらに洗練されています。特に、新たに生産されている新商品の「エル ネン デル セラー (S-284)」は、みずみずしい味わいで、非常にフルーティで心地よい飲み口が魅力です。



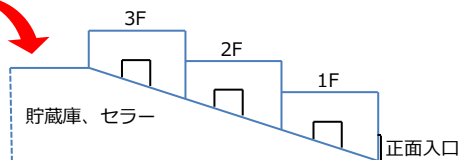
## 醸造作業の合理化とバリアフリー、 2つの観点から思案した構造のワイナリー

ヒル ファミリー エステーツの代表ミゲル ヒルが「モンサンで最も素晴らしい」と自画自賛するワイナリーは、その言葉通りとても美しく、また非常に合理的な設計になっています。設計は元航空機的设计者であるミゲル ヒル自ら行ったというから驚きです。彼は、ヒル ファミリーエステーツの全てのワイナリーの設計に携わっています。ワイナリーは醸造の合理化とバリアフリーの観点から思案した構造になっています。車椅子でも全ての階にアプローチできるよう現在のデザインにしました。異なる3つの高さをもった段差9mの丘の上に立地するため、設計は非常に困難だったとのこと。



屋上(セラー裏手)には自家発電用のソーラーパネル。  
芝生部分の下には貯蔵庫があり、温度を下げるために草が植えられています。

セラーを横から見た場合



セラー横手から撮影。写真奥手が1F、手前が3Fです。他のボデガ同様、2Fまでトラックが来て葡萄を入れることができます。



## 醸造

ヒル ファミリー エステーツの他のワイナリーと同じく、葡萄は区画ごとに醸造、上級キュヴェになるほど小型のタンクや樽が用いられます。

- 収穫後の葡萄は2Fより入れられる。運び入れる作業も室内で行う。
- 1Fの除梗機にて除梗、破碎。
- キュヴェごとに大きさの異なるタンク(4度に保たれた)に入れて2日置き、その後7度上げる。  
\*この時点では、まだアルコール発酵は始まっていない。
- アルコール発酵には選別酵母を使用。発酵は7~10日間、25度で行う。
- ラッキング。プレスしていないフリーランジュースはマス デ カン ブラウ (S-190) に使用するため、木樽に移す。残りは プレスしてブラウ (S-188)、カン ブラウ (S-189) に使用する。

2Fから葡萄を入れ、1Fで除梗・破碎を行います。ヒル ファミリーの他のワイナリーと同じです。

## 最新技術で伝統的な構造を再現したこだわりのプレス機

ワイナリーの設備の中でも特筆すべきはプレス機です。昔ながらのプレス機の構造をオートメーション化したものを使用しており、キュヴェによってプレスの強さを変えることができます。ポイントはあまり強い圧力でプレスしないことで、それにより過剰なタンニンの抽出を避けられます。このプレス機は2013 ヴィンテージより使用しています。



## 異なる土壌・複数品種のブレンドによる調和のとれた味わいが魅力

モンサンは、栽培面積1,863haの小規模な生産地域です(リオハは66,797ha)。セラーズ カン ブラウのワインはカリニエナ(鉄分の多い粘土質土壌)、ガルナッチャ(粘板岩土壌)、シラー(石灰岩土壌)を主にブレンドして造り出す、エレガントで調和のとれた味わいが魅力となっています。これは、多様な土壌と品種が特徴的なD.O.モンサンそのもののテロワールを表現した結果といえますが、ヒル ファミリー エステーツとしての経験値が詰まっており、どのワインも非常にクオリティが高く、若いうちから美味しく楽しめるスタイルに仕上げられています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年5月時点のものです。

## フレッシュでフルーティな味わいのスタンダードキュヴェ



### エル ネン デル セラー 2021

El Nen del Celler

ワイン名は、「男の子とセラー」という意味で、ラベルデザインにも取り入れられています。赤い果実の豊かなアロマ、非常に心地よい口当たり、微かにミネラルのタッチが感じられます。十分な酸が全体を支え、エレガントなワインに仕上がっています。ガルナッチャはリコレリャと呼ばれる粘板岩（スレート）、カリニエナは粘土、シラーとテンプラニーリョは石灰岩土壌の畑で栽培されています。それぞれの葡萄は熟す時期が異なるため、別々に収穫して別々に醸造します。すべての品種の発酵が完了したらブレンドして瓶詰めします。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：スペイン/D.O.モンサン  
葡萄品種：ガルナッチャ、カリニエナ、シラー、テンプラニーリョ  
熟成：ステンレスタック 認証：ヴィーガン  
品番：S-284 JAN：4935919072847 容量：750ml



¥2,090(本体価格¥1,900)

#### ワインメーカーのマリアによるコメント

「エル ネン デル セラー」は、ガルナッチャ、カリニエナ、シラー、テンプラニーリョのブレンドによるワインです。モンサンのテロワールが持つ個性が表現されています。豊かな果実味があり、ステンレスタック 100%で醸造しており、樽が果実味を覆い隠すこともありません。まさに飲んで楽しむためのワインです。

聖なる山をイメージし、教会のステンドグラスをモチーフにしたラベル  
セラーズ カン ブラウらしいエレガントで複雑な味わいが楽しめます

### ブラウ 2020 (左)

Blau

※無くなり次第 2021VT に切り替わります。

フレッシュさやフルーティさを大切にしているため、樽熟成は4ヶ月のみにしています。ブルーベリーやプラム、ラベンダーのアロマにミネラルの要素が混ざっています。ステンレスタックで、25度以下で発酵とルモンタージュを行います。フレンチオークの樽でマロラクティック発酵させ、熟成させます。珪藻土フィルターで軽くろ過します。

★「ベニングガイド 2023」90点

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：スペイン/D.O.モンサン  
葡萄品種：カリニエナ 50%、シラー25%、ガルナッチャ 25%  
熟成：フレンチオークの樽（1～5回使用樽）で4ヶ月  
認証：ヴィーガン



品番：S-188 JAN：4935919071888 容量：750ml ¥2,640(本体価格¥2,400)

#### ワインメーカーのマリアによるコメント

カリニエナ、シラー、ガルナッチャのブレンドで、4ヶ月オーク樽で熟成させています。様々なフレーバーがあり、複雑さと長い余韻にはスパイスの要素が感じられます。

### カン ブラウ 2019 (右)

Can Blau

ブラックチェリーやプラム、ラベンダー、お香を思わせる華やかなアロマの中に、スパイスやスモークのニュアンスが混ざります。まろやかで深みがあり、長い余韻があります。ステンレスタックで、25度以下に温度管理しながら発酵とルモンタージュを行います。フレンチオークの樽でマロラクティック発酵と熟成を行います。珪藻土フィルターを軽く通します。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%>  
国/地域等：スペイン/D.O.モンサン  
葡萄品種：カリニエナ 40%、シラー40%、ガルナッチャ 20%  
熟成：フレンチオークの樽（新樽～3回使用した樽）で12ヶ月

品番：S-189 JAN：4935919071895 容量：750ml ¥3,850(本体価格¥3,500)

#### ワインメーカーのマリアによるコメント

このワインは3種類の品種、カリニエナ、シラー、ガルナッチャのブレンドで、セラーズ カン ブラウのフラッグシップワインです。果実の集約と樽のバランスがパーフェクトで、心地よい酸があり、長期熟成を約束してくれます。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年5月時点のものです。



VILLA ANNABERTA

# CANAJA

## VENETO BIANCO



イタリア/ヴェネト

コストパフォーマンスの高さで好評いただいているヴィッラ アンナベルタを代表するシリーズ「カナヤ」の白が入荷いたしました。優れた葡萄からコストパフォーマンスの高いワイン造ることを重視しているため、ヴィンテージによっては使用する品種が異なることもあります。2022VTはガルガネガ、シャルドネ、ピノ ビアッコを同比率ブレンドして仕込みました。

＼ New ／

## カナヤ ビアッコ 2022

### Canaja Bianco

グリーンを帯びた輝きのある淡い黄色、非常にフレッシュでフルーティなアロマ、花を思わせるニュアンスも感じられます。収穫はそれぞれの葡萄の熟度に合わせて行います。手摘みで収穫した葡萄は除梗します。発酵前に低温で 12 時間醸しを行います。アルコール発酵は 10~12 度の低温に温度コントロールしながらステンレスタンクで行います。発酵後、綺麗な澱と共に約 6 ヶ月熟成させた後、ボトリングします。リリース前に 2 ヶ月瓶熟させています。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> <スクリュューキャップ>

国/域等：イタリア/ヴェネト/I.G.P. ヴェネト

生産者：ヴィッラ アンナベルタ

葡萄品種：ガルガネガ、シャルドネ、ピノ ビアッコ

熟成：ステンレスタンク

品番：IA-051/JAN：4935919940511/容量：750ml

**¥2,640**(本体価格¥2,400)

## 手頃な価格でアマローネのスタイルを楽しめる カナヤ シリーズの赤ワインも是非お試しください

アマローネは名乗れませんが、そのスタイルが十分に表現されています  
アンナベルタの実力の高さを感じさせてくれる 1 本



### カナヤ ロッソ 2018

Canaja Rosso

カナヤとは、ヴェネトの方言で「きつねのようにずるがしこいさま」を意味します。「I.G.T.であるにも関わらず、リッチな風味とボリュームがあって、まるでアマローネみたいなワインだ!」ということで名付けました。アパッシメントの期間が異なりますが、醸造のプロセスはアマローネと同様で、価格はお値打ちです。スパイシーで少し野性的、まろやかなアタック、タンニンはしっかりと、アフターの酸がエレガントです。ヴァルポリチェッラ区域外にある畑の葡萄を使います。通常より 2~4 週間遅い 10 月末頃に収穫します。葡萄は畑の中で少し乾燥状態になります。収穫した葡萄を 1~1 ヶ月半程、軽くアパッシメントします。この段階で 30~40%もの水分が失われています。破碎、除梗し、低い温度で 1 ヶ月かけて発酵させます。フレンチオークの 500L のトノーと大樽で 12~18 ヶ月熟成させます。出荷前に、6 ヶ月瓶で寝かせます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.5%> 国/域等：イタリア/ヴェネト/I.G.P. ヴェローナ  
生産者：ヴィッラ アンナベルタ 葡萄品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、その他  
熟成：500L の樽と大樽で 12~18 ヶ月

品番：I-572/JAN：4935919055727/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



カナヤ ロッソよりも樹齢の古い葡萄を使用し、バリックで 24 ヶ月熟成させた『上級キュヴェ』

### カナヤ ロッソ ゴールド 2016

Canaja Rosso Gold

ヴァルポリチェッラ区域外にある畑の葡萄を使います。葡萄樹の平均樹齢は 40 年です。通常より遅い 10 月下旬に収穫します。葡萄は 40%水分が失われるまでアパッシメントします。破碎後、低温で 5~6 日間醸しをします。温度が低く、陰干しにより葡萄の糖分が高いため、1 ヶ月かけて発酵させます。バリックで 24 ヶ月熟成させます。アマローネは通常ブルーの風味がありますが、このワインにはタバコの風味があり、より複雑さがあります。まさにアマローネそのもので、この価格はお値打ちです。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/域等：イタリア/ヴェネト/I.G.P. ヴェローナ  
生産者：ヴィッラ アンナベルタ 葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、モリナーラ  
熟成：バリックで 24 ヶ月

品番：I-618/JAN：4935919056182/容量：750ml

¥3,740(本体価格¥3,400)



VILLA ANNABERTA

— ヴィッラ アンナベルタ —

ヴィッラ アンナベルタは、高品質のアマローネで知られるコッティーニ家が手掛けるワインの中の、一つのブランド名です。オーナーであるディエゴ コッティーニのワイン造りの哲学は、「悪い商品を作る位なら、ワインは造らない」です。畑での作業は「仕事でなく楽しみ。良いワインが出来ることに喜びを感じる」と語ります。また、消費者がどのようなワインを求めているかを見抜く力に長けており、アマローネやヴァルポリチェッラの他に、ヴァルポリチェッラのエリア外の畑の葡萄を使い、アパッシメント(陰干し)して仕込むカナヤ ロッソや、リパッソ製法を用いたジャイロ ロッソというオリジナリティ溢れるワインを造りで多くの支持を得ています。



# CALALENTA PECORINO

## 『ルカ マローニ』

ベストワイン年鑑 2023

最高評価 99 点を獲得！



CALALENTA PECORINO IGT TERRE DI CHIETI 2021	IP: 99
C: 33 - E: 33 - I: 33 - ○ - ☞: d.n.f. - ☜: Pecorino	
CALALENTA ROSÉ 2021	IP: 99
C: 33 - E: 33 - I: 33 - ☞ - ☜: d.n.f. - ☜: Merlot	
EDIZIONE BIANCO	IP: 99
C: 33 - E: 33 - I: 33 - ○ - ☞: d.n.f. - ☜: Uve bianche	
EDIZIONE CINQUE AUTOCTONI	IP: 99
C: 33 - E: 33 - I: 33 - ☞ - ☜: 50000 - ☜: Montepulciano 33%, Primitivo 30%, Sangiovese 25%, Negroamaro 7%, Malvasia 5%	
COLLECTION SUPREME ITALIAN RED BLEND 2021	IP: 98

### カラレンタ ペコリーノ 2021 Calalenta Pecorino

葡萄の畑はアドリア海沿岸のオルトーナにあります。畑の向きは西と南、土壌は石灰岩質、仕立てはアブルッツォの伝統的なペルゴラ（棚仕立て）です。収穫した葡萄は除梗破碎してすぐにマイナス1度に冷却します。こうすることでプレスした際に果皮から素晴らしく豊かなアロマを引き出すことができます。プレスした果汁を静置して澱引きをした後、12度の低温で発酵させます。発酵には80%にステンレスタンク、20%に40hLのオーク樽を使用します。グリーンがかった麦わら色。洋梨や白桃、さらに上質な樽に由来するバルサム心地よいアロマが感じられます。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」99点

【白・辛口】 <ALC. 13.0%> <ガラス栓>

国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：I.G.P.テッレ ディ キエティ

生産者：ファンティーニ 葡萄品種：ペコリーノ 100%

品番：I-904/JAN：4935919059046/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

#### ファンティーニ/ (旧ファルネーゼ)

1994年、今からちょうど30年前に、カミッロ デ ユリウス、ヴァレンティーノ ショッティ、フィリッポ バッカラーロの3人が設立したワイナリーです。当初、彼らは「スリードリーマーズ（3人の夢見る男たち）」と呼ばれ、誰もその成功を信じていませんでした。しかし、今ではイタリア国内ばかりか、世界中で脚光を浴びることとなり、『ルカ マローニ』の「イタリア最優秀生産者」に9回選出されるほどに成長しました。ファンティーニは、自家畑にこだわらず、長年葡萄を栽培し続けてきた農家に質の良い葡萄を造ってもらい、最高のチームで醸造することで素晴らしいワインを生み出してきました。栽培のプロと醸造のプロのタッグのような仕組みで、それぞれの地域の土着品種の個性を活かし、「プティックワイナリー」のように品質を追求し続けています。



# イタリアにルーツを持つ生産者がチリで造る サンジョヴェーゼ 100%の個性的なワイン



## ジョルジョ フレッサティ

イタリア北部トレンティーノ生まれ。従兄弟のアルドがいるチリ北部のエルキ ヴァレーを観光で訪れた際に、蒸留酒用の葡萄を食べて品質に驚愕。すぐにこの地でのワイン造りを決意した。葡萄栽培とワイン造りにかける情熱の余り、畑にするために川の流れを変えるなど、並々ならぬこだわりを持つ。また、ワインの品質の高さが認められ、世界のワイン地図にエルキ ヴァレーの名を刻んだ立役者でもある。モットーは、「最高品質のワインを、手ごろな価格で」。エルキ ヴァレーならではの個性がワインに表現されている。

## サンジョヴェーゼ レセルバ 2020

### SANGIOVESE RESERVA

自分達の母国イタリアのルーツである品種を植えたいと考えて、サンジョヴェーゼの栽培を始めました。2ヶ所の畑の葡萄を使用、主にティトン、そしてもう1ヶ所はワイナリー近くのブクラロです。除梗、破碎します。ステンレスタンクで26~28度に温度管理しながら発酵させます。発酵後、果皮と共に4~5日間マセラシオンを行ないます。マロラクティック発酵を行ないます。一部にフレンチオーク樽を使い、4ヶ月熟成させます。

**赤・ミディアムボディ** <Alc. 14.0%>

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：サンジョヴェーゼ 100%

熟成：一部をフレンチオーク樽で4ヶ月

品番：W-031/JAN：4935919080316/容量：750ml

**¥1,595**(本体価格¥1,450)

エルキ ヴァレーの名を世界のワイン地図に刻んだ「ビーニャ ファレルニア」。中でもこのサンジョヴェーゼは、イタリアにルーツを持つジョルジョとアルドらしい1本です。イタリアのサンジョヴェーゼとは異なる、エルキ ヴァレーならではの個性が表現されています。2020VTということもあり、タンニンは柔らかく、シルキーな口当たりが楽しめます。熟成感はありません。熟したプラムやブルーベリー、レッドチェリーの豊かな風味が感じられ、充実した味わいでとても美味しいです。手ごろな価格ですが、高品質かつ意外性のあるおすすめのサンジョヴェーゼです！







## クストーツァを生み出し、イタリア料理界の偉大なシェフをも魅了させた ピオーナ家が造る高品質なワイン

ラ プレンディーナは、イタリア北部のヴェネト州とロンバルディア州で 3 つのワイナリーを所有するピオーナ家によって運営されています。ピオーナ家は、D.O.C.クストーツァの礎を築いたワイナリーで、現在は 3 つのワイナリー（カヴァルキーナ、ラ プレンディーナ、トッレ ドルティ）を営み、ヴェネト州とロンバルディア州にまたがるガルダ湖南部エリアでワイン造りを行っています。ピオーナ家はガルダ湖南部の産地で出来るワインのクオリティの高さを広めた生産者として、その活躍がイタリアワイン評価本「ガンベロ ロッソ」でも紹介されています。



1911 年よりカヴァルキーナを所有していたピオーナ家は、1962 年に伝統的な葡萄品種から新しいブレンドの白ワインを造り、そのワインを「クストーツァ」と名付けました。リリース当時はヴィノ ダ ターヴォラでしたが、その後 1971 年に、クストーツァは D.O.C.として認められました。

同じ頃、ピオーナ家は D.O.C.クストーツァから 15 kmほどの距離にある畑を購入したことから「ラ プレンディーナ」の歴史が始まりました。2 つのエリアの間にはミンチョ川が流れており、川は州の境界となっています。どちらの土壌もガルダ湖によって形成されており、気象条件もよく似ていますが、土着品



種をメインとしているカヴァルキーナに対して、ここではメルロやカベルネ ソーヴィニヨンなどの国際品種の栽培に取り組みました。ラ プレンディーナの敷地内には直売所と、葡萄の乾燥庫のみがありワインの醸造はカヴァルキーナで行っています。

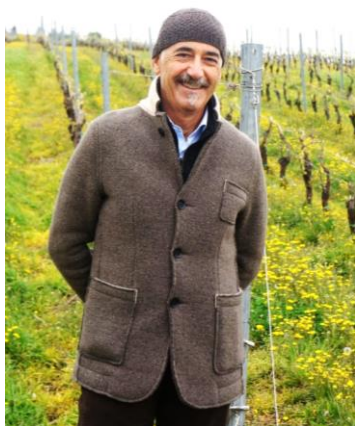
## 有名シェフも魅了したワイン

ラ プレンディーナのワインは、イタリアで最も有名なシェフ、グアルティエーロ マルケージに発見されました。彼は、イタリア料理界を一変させた偉大な人物で、以前よりカヴァルキーナのクストーツァを気に入り、扱っていました。ある時、マルケージが、ラ プレンディーナで造っていたメルロとカベルネ ソーヴィニヨンのブレンドによるワインを試す機会がありました。彼はそのワインをとて美味しいと言って、タンク 1 本分丸ごと欲しいと言ったのです。そこで、マルケージのオリジナルラベル（写真）で 5,000 本瓶詰めし、レストランのハウスワインとして扱われることになりました。最初のヴィンテージは 1981 年です。



## 地元で愛されるワインの普及に尽力したルチアーノ ピオーナ 新体制になっても変わらない素晴らしい品質

グアルティエーロ マルケージを魅了させた彼らのワインですが、1987 年にワイナリーを引き継いだ 3 代目のルチアーノ ピオーナ（左写真）の活躍により、更にその名が知られていきます。ルチアーノは地元のヴェネト州やロンバルディア州での販売に力を入れます。その結果、イタリア国内向けの販売量の内、実に 80%が地元の 3 つの街ヴェローナとマントヴァ、ブレシアで売られるようになりました。さらに、著名なイタリアワインの評価本「ガンベロ ロッソ」ではピオーナ家のワインが 18 年連続で最高評価の「トレ ビッキエーリ」を得ています。また、DOC クストーツァと DOC ガルダの協会会長も勤めるなど、このエリアのワインの普及のために尽力してきました。ルチアーノは 2021 年に急逝しましたが、その後は彼と共に長年ワイン造りを行い、彼が最も信頼を寄せていた弟のフランコと、ルチアーノの 2 人の子供、フランチェスコとジュリアがワイン造りを行っており、これまでと変わることなく素晴らしい品質のワインと生み出しています。



### Franco/フランコ

ルチアーノの弟。兄と共にワイナリーの躍進に貢献。現在は彼が中心となりワイン造りを行っている。



### Francesco/フランチェスコ

ルチアーノの息子。1992 年生まれ。ホルドーでワイン造りを学び、2018 年よりワイナリーに参加。



### Giulia/ジュリア

ルチアーノの娘。2021 年からワイナリーに参加。セールス、広報を担当。

## 収穫方法と醸造設備、安定した品質を保つ徹底した取り組み

酸化を防ぐため収穫は全て手摘みで行います。機械で摘みとると全体の 30%の葡萄を傷めるため、機械は使用しません。葡萄の酸化、腐敗が起らないように、醸造設備にも気を配っています。例えば、除梗、破碎した葡萄は低温に保たれた管を通り、プレス機へと運ばれます。プレス時も窒素を充填して酸化を防いでいます。出来るだけ酸素と触れることなく、果汁を保管することが可能になっています。セラーには、多くのステンレスタンクが並んでいますが、タンクは、約 100hL と小さなサイズです。区画ごとに葡萄品種別に醸造するからです。タンクごとの特徴を捉え、最適なブレンドを行い、最良のワインを造っています。畑へのアプローチだけでなく、葡萄を収穫してから細部への気配りとどんな小さなことにも細心の注意を払うことが、ヴィンテージ毎の安定した品質に繋がります。実際に弊社でも、イタリアワインの輸入をスタートした 1991 年から 30 年以上にわたりピオーナ家のワインを取り扱っておりますが、ヴィンテージが変わっても品質のバラつきがなく、その安定感には絶大な信頼を寄せております。



## 2022VT について

2022 年はとても暑く非常に乾燥した夏で大変心配していましたが、全体的に酸が保たれたバランスの良い満足いくヴィンテージとなりました。8月中旬から下旬にかけて、トレツビアネッロ、ピノ グリージョを収穫しました。フェルナンダ、ピノ ビアッコ、ソーヴィニヨン ブラン、リースリングは 9 月上旬、その後トレツビアノーやメルロと続き、晩熟のガルガネガやコルヴィーナなどは 10 月には入ってから収穫しました。品種ごとに熟度が異なるため、これほどに収穫時期が長くなりました。

## 花の香りが一番豊かなマストのみを使用した 瓶内二次発酵のスパマンテ



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

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

★「デカンター 2023.10」90点

★「ルカ マローニ 2024」92点

【白・スパークリング・辛口】<Alc. 12.5%> <瓶内二次発酵>

国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ

葡萄品種：シャルドネ、コルヴィーナ

品番：I-974/JAN：4935919059749/容量：750ml

**¥3,850**(本体価格¥3,500)

## 柑橘類を思わせる風味と爽やかさのある この時期にピッタリの辛口白ワイン

### ガルダ ピノ ビアッコ 2022

#### Garda Pinot Bianco

明るく美しい緑がかったレモンイエロー、柑橘系の果物のような、さわやかな酸味のあるフレッシュで新鮮な調和の良い辛口白ワイン。クリーンでスムーズ、フルーティな味わいが特徴です。9月初めに収穫した葡萄は、プレスした後16度で2週間発酵させます。フレッシュさを保つため、マロラクティック発酵はさせません。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ

葡萄品種：ピノ ビアッコ 熟成：ステンレスタンク

品番：I-264/JAN：4935919052641/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)

## ピノ グリージョ 100%で仕込むピュアでエレガントなワイン 色素が抽出されないように細心の注意を払い、風味はしっかりと引き出しました

### ガルダ ピノ グリージョ 2022

#### Garda Pinot Grigio

フルーティで豊かなアロマがあり、派手過ぎないエレガントなブーケが感じられます。口に含むと力強さより素晴らしいバランスが印象的です。畑は南向き、砂と小さな砂利の混ざる粘土石灰質のモレーン土壌です。ピノ グリージョは、果皮が赤みを帯びていますが、アントシアニンの量は非常に少ない品種です。この品種から白ワインを造る際、果皮からの色素が抽出されないよう細心の注意を払います。また品種の持つ香りを豊かに引き出すため、長めの発酵を行います。また澱と長くコンタクトさせることでワインに複雑さ、ボディを与えています。

★「ルカ マローニ 2024」93点

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ

葡萄品種：ピノ グリージョ 熟成：ステンレスタンク

品番：I-973/JAN：4935919059732/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)



## 豊かな果実味とアロマを表現した ピオーナ家のソーヴィニヨン ブラン



ソーヴィニヨン ヴァルブルーナ 2022  
Sauvignon Valbruna

360本限り  
2023VTが7月中旬入荷予定

国際品種を使っていますが、ガルダ湖の丘でワイン造りをしている独自の個性を表現するため、アプリコットや桃といったアロマティックな香りがするソーヴィニヨン ブランを探しました。その結果、イタリア原産のクローンと、フランスのロワールの2種類のクローンを選んで使うことにしました。ヴァルブルーナは畑の名前です。除梗、破碎し、冷却して圧搾します。果汁を分ける前に、そのまま数時間置いて、葡萄の成分の抽出をします。一部は、凍らせてから0度まで戻して絞った、糖度が高く果皮からのアロマが含まれた氷結果汁を使います。マロラクティック発酵を避け、酒石酸を減らすため、発酵の終わりに冷却します。ワインに複雑さを与えるために、全体の20%をバリック(新樽)で熟成させます。「一般的なソーヴィニヨン ブランよりも酸が少し低く、果実味が強いかもしれません。他の北イタリアで造られるソーヴィニヨン ブランとは違います。このスタイルのソーヴィニヨン ブランが私のワインであり、大好きです」と先代のルチアーノは話していました。



★「ルカ マローニ 2024」92点

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン

熟成：全体の20%をバリック、残りはステンレスタンク

品番：I-077/JAN：4935919050777/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

## リースリングの銘醸地ラインガウの ガイゼンハイムのクローンを使用



リースリング パローニ 2022  
Riesling Paroni

クローンは、ラインガウのフランツ キュンストラー(ヴィナム2019/4星)のアドヴァイスによるものです。リースリングに特徴的な青リンゴなど白い果実のアロマ、そしてミネラルの要素も感じられます。素晴らしい骨格が感じられる味わいです。リースリングは晩熟の葡萄品種で一般的には遅く摘み取りますが、プレンドーナでは9月初めに収穫します。葡萄が温かくなならないよう気温が低い朝の早い時間に、畑でベストな葡萄を選別しながら行います。セラーに葡萄を運んでからは、全ての段階で葡萄の典型的なアロマを失わないよう、酸化しないよう気を配っています。破碎して10度で6時間スキンコンタクトを行います。その後、プレスして一晩置いて澱下げします。17度に温度管理しながら12日間発酵させます。残糖が8~9g/Lになったら移し替えて冷やし、ひと冬澱と共に寝かせ、定期的にバトナーージュを行います。

★「ルカ マローニ 2024」95点

【白・辛口】<Alc. 12.5%> <スクリュウキャップ>

国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ

葡萄品種：リースリング 熟成：ひと冬澱と共に寝かせる

品番：I-830/JAN：4935919058308/容量：750ml

¥3,190(本体価格¥2,900)

---

## ルチアーノ ピオーナのお気に入り 草を思わせる風味がなく、深みがあるメルロ

---



### ガルダ メルロ 2021

#### Garda Merlot

「ラッキーなことに、この地区のメルロは草っぽくならない。いい葡萄さえ造れば、いいワインに出来る」と話す、ルチアーノがお気に入りだったワインです。紫がかった明るく美しい赤色、甘く熟したプルーンのような香りがあります。畑は石灰質土壌で、大小の石があり水はけが良く、ガルダ湖によるミクロクリマ（微気候）の影響で気候はとて穏やかです。仕立ては、コルドーネ スペロナート。品種によって成熟の時期が異なるため、別々に醸造します。メルロは、カベルネより早く収穫し、タンニンをまろやかにするため長い醸しを行います。フレッシュさを残すため、2〜3回使用樽で短期間熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ  
葡萄品種：メルロ 90%、カベルネ ソーヴィニオン 10%

熟成：樽で数ヶ月熟成

品番：I-215/JAN：4935919052153/容量：750ml

**¥2,090**(本体価格¥1,900)

---

## アマローネの技術を取り入れ メルロを短期間乾燥させて造る、ユニークなワイン

---



### ガルダ メルロ ファイアル 2018

#### Garda Merlot Faial

ファイアルは、ポルトガルのアゾレス諸島を構成する島のひとつで、ルチアーノがヨットで旅をしていたことがきっかけで名付けました。伝統的な手法と、短期間アパッシメントするという新しい手法を融合させています。収穫した葡萄を小さな木箱に入れて乾燥させます。収穫量を低く抑えているので糖度は十分なレベルになっており、あくまでも乾燥によるニュアンスを与えるためです。アマローネのように長い期間は行わず、最大で3ヶ月です。伝統的な発酵の後、12〜14日間醸しを行います。マロラクティック発酵後、新樽と2回使用樽各50%で18ヶ月熟成させます。非常に長い寿命を持ったワインです。

【赤・フルボディ】 <Alc. 16.5%>

国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ

葡萄品種：メルロ 熟成：樽で18ヶ月

品番：I-308/JAN：4935919053082/容量：750ml

**90本限り**

2022VTが7月中旬入荷予定



ファイアル用のメルロをアパッシメントする乾燥庫

**¥5,940**(本体価格¥5,400)

---

## カベルネにありがちな青っぽさを感じさせない 心地よい果実味があります

---



### ガルダ カベルネ 2021 Garda Cabernet

葡萄が完全に熟す 10 月の中旬に収穫します。除梗、破碎した後、12 日間発酵させます。発酵は 25 度でスタートし、その後 20 度にキープします。その間、ルモンタージュとデレスタージュを行います。マロラクティック発酵は果実のアロマを保つため、アルコール発酵と同時進行で行います。バリック（新樽でない）で 8 ヶ月熟成させます。カベルネ フランやカベルネ ソーヴィニヨンにありがちな青っぽさ、ハーブのニュアンスは無く、とても柔らかく、熟した果実味が心地よく感じられます。



【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ  
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 45%、カベルネ フラン 45%、メルロ 10%  
熟成：バリック（新樽でない）で約 8 ヶ月

品番：I-857/JAN：4935919058575/容量：750ml

**¥2,420**(本体価格¥2,200)

---

## ボルドーのクリュ クラッセを思わせるような エレガントな味わいがあります

---



### カベルネ ソーヴィニヨン ファルコーネ 2019 Cabernet Sauvignon Falcone

単一畑ファルコーネは約 2ha で、カベルネ ソーヴィニヨンは 1960 年頃に植樹しました。低い収量 (40~45hL/ha) によって、長い熟成を経て果実味を失わない味と香りの濃縮を得ることが出来ます。カベルネ ソーヴィニヨンは、メルロより 2~3 週間遅く成熟します。品種の成熟時期が異なるため、別々に発酵、熟成させます。22~28 度の温度で 12~14 日間マセラシオン、タンクでマロラクティック発酵まで行い、その後 12 ヶ月フレンチオークの樽（新樽 30%、残りは 2~3 回使用樽）で熟成させます。濃く深い赤紫色、華やかで香り高く、果実味豊かでソフトな味わいです。樽熟成による香りも程良く感じられます。まさにボルドーに似てエレガントです。



★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」92 点

★「ガンベロ ロッソ ヴィーニ ディタリア 2023」赤 2 グラス

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ  
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 85%、メルロ 15%  
熟成：フレンチオークの樽で 12 ヶ月

品番：I-079/JAN：4935919050791/容量：750ml

**¥4,400**(本体価格¥4,000)