

OLIVIER DEPARDON

オリヴィエ デパルドン



アレクシス デパルドン、オリヴィエ、カロリーヌ

—現地視察レポート—

コストパフォーマンスの高さは随一！
高樹齢の見事な品質の葡萄を用いて
味わい深いボージョレを造る生産者
「オリヴィエ デパルドン」をご紹介します。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 9 月時点のものです。



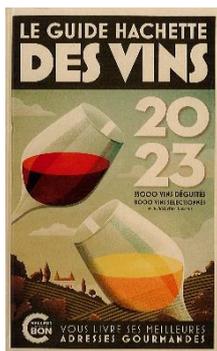
丘の頂上に広がるモルゴン屈指のクリュ
“コート デュ ピィ”からの眺め。晴れ
の日にはモンブランも見えるという。

ヴィリエ モルゴン村の家族経営の生産者

2024年5月、ボージョレのヴィリエ モルゴン村の生産者「オリヴィエ デパルドン」を訪問しました。オリヴィエ デパルドンは、1848年にアンリ デパルドンによって設立されたワイナリーです。現当主のオリヴィエは7代目で、1985年に4haの葡萄畑を相続し、徐々に畑を増やしました。今ではモルゴンだけではなく、フルーリーやレニエ、ボージョレ ヴィラージュ、ボージョレに約26ha、また、2018年に参加した8代目であり、息子のアレクシスが購入したモルゴン コート デュ ピィの3haを合わせて、合計で約30haの葡萄畑を所有するまでに至りました。特にモルゴンに力を入れており、6つのリュージェイ (Les Charmes、Côte du Py、Corcellette、Douby、Grand Cras、Micouds) の葡萄をブレンドして造る「ヴィエイユ ヴィーニュ (FD-015)」に加え、単一区画の魅力を引き出した「シャルム <1848> (FD-016)」と「コート デュ ピィ (FD-368/2025年1月頃入荷予定)」の3種類のキュヴェを生産しています。なお、ワインは相続税などの関係から、オリヴィエ デパルドン名義のものと、ドメヌ ド ラ ベッシュ名義のものに分かれています。

2021VTの出来が取り扱いの決め手

オリヴィエ デパルドンのワインは、2021VTから取り扱いを開始しました。輸入を決めた理由のひとつが、この難しいヴィンテージにおいて、たっぷりの果実味としなやかなタンニンを併せ持つワインを手掛けていたことでした。また、高樹齢の葡萄を使用したクリュ デュ ボージョレのワインでも、とても手に取りやすい価格でご案内出来るという点も非常に魅力的です。今回の現地訪問では、2023VTと2022VTのワインを試飲しましたが、涼しいヴィンテージながら充実した果実味が感じられた2021VTに続いて、ぎっしりと果実味が詰まったような味わいが楽しめるような、さらに素晴らしいクオリティのワインに再び驚かされる結果となりました。



アシェット ガイドやデカンター誌にて好評を得ています

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

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

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

ワイナリーについて

■新しいセラー

非常に奥行きのあるセラーで、ステンレスタンクや大樽がいくつも並べられていました。中央の写真は、5,000Lの大樽で、コート デュ ピエを熟成させています。今年、この新樽を4つ買い足したそうです。セラーのすぐ隣には葡萄畑があり、まるで魔女の手が土から出ているような外観のゴブレ仕立てのガメイを眺めることができました。



■古いセラー

新しいセラーと隣接した場所に、古いセラーがありました。オリヴィエの曾祖父、すなわちアレクシスとカロリーヌの高祖父の代から使用しているもので、温度は常に15℃に保たれているそうです。左の写真はモルゴン キュヴェ ヴィエイユ ヴィーニュ用の4,000Lの大樽（古樽）で、中央の写真はモルゴン シャルム<1848>用の228Lの樽（ピース）です。同じモルゴンでも樽を使い分け、それぞれのワインの魅力を引き出しています。



現地視察スタッフより

オリヴィエ デパルドンは、個人生産者でありながら手に取りやすい価格帯のワインを揃えており、高樹齢のガメイから素晴らしいワインを生み出しています。ブルゴーニュのピノ ノワールが高騰する中ではキーになる生産者のひとつであり、ピノの受け皿になれるような、樹齢が古く高品質なガメイは、トップクラスのコストパフォーマンスを感じさせます。コート デュ ピエの斜面のすぐ下に見える、モルゴン ヴィエイユ ヴィーニュの畑のロケーションを見て、そこからのワインが2,600円とは誰も思わないでしょう。当主オリヴィエに加え、「お父さんがゆっくりできるようにしたい」という息子のアレクシスが家族のワイン造りを引き継ぎ、娘のカロリーヌは販売担当として活躍しています。今後がますます楽しみな生産者です！

各アペラシオンの特徴

①MORGON モルゴン

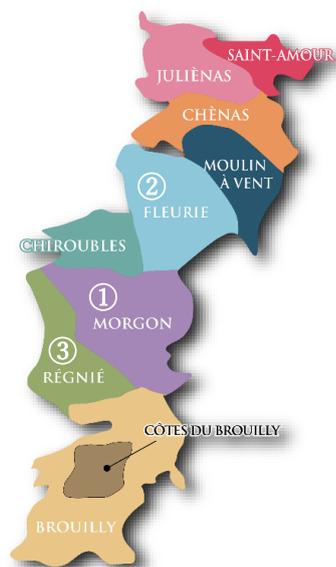
クリュ デュ ボージョレの中では、タンニンが強く、堅固で厚みのある味わいが特徴です。A.O.C.名は産地であるヴィリエ モルゴン村に由来しています。花崗岩土壌が多く、A.O.C.モルゴンの中央部には「コート デュ ピエ」と呼ばれる特別な丘があります。この小高い丘に葡萄畑が広がっており、ここで育つ葡萄からは最も力強く芳醇なワインが生まれるとされています。

②FLEURIE フルーリー

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

③RÉGNIE レニエ

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



「私たちのワイナリーで、最も売れているワインです」
樹齢 70~100 年の葡萄がもたらす凝縮した味わい

モルゴン キュヴェ ヴィエイユ ヴィーニュ
ドメーヌ ド ラ ベッシュ 2022

Morgon Cuvée Vieilles Vignes Domaine de la Bêche

オリヴィエ デバルドンが代表するモルゴンで、圧倒的なコストパフォーマンスの高さを誇ります。モルゴンの6つのリュエーディ (Les Charmes, Côte du Py, Corcellette, Douby, Grand Cras, Micouds) の葡萄をブレンドしています。樹齢 70~100 年と非常に樹齢の高い葡萄から造られています。ブラックチェリーやフレッシュなラズベリーのアロマに少しスパイシーな要素が混ざっています。口に含むとアロマと同じ複雑なフレーバーがあり、肉厚で力強く、素晴らしくバランスが取れています。非常になめらかで溶けるようなタンニンは決して重さを感じさせません。土壌は片岩と変成した花崗岩で構成されています。栽植密度は 10,000 本/ha です。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗し、ステンレスタンクで発酵させます。熟成はオーク樽で9ヶ月行います。



【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ
等級：A.O.C. 葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：オーク樽で9ヶ月
品番：FD-015/JAN：4935919960151/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

モルゴンの単一区画「シャルム」の樹齢約 100 年の葡萄を使用
ドメーヌの歴史に敬意を表して造られる特別なモルゴン

モルゴン シャルム<1848> 2021

Morgon Charmes <1848>

ワイン名にある「1848」はドメーヌが設立された年で、これまでのドメーヌの歴史に敬意が込められています。「シャルム」に所有する 1ha の区画の葡萄から造られています。ほとんど黒に近い濃い赤色、砂糖漬けのチェリーや樽によるバニラのアロマが広がります。非常に力強い口当たりで、余韻にはしっかりとしたタンニンが感じられます。葡萄の樹齢は約 100 年と非常に古く、栽植密度は 10,000 本/ha です。土壌は変成した花崗岩で構成されています。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗します。発酵、熟成ともに 228L のオーク樽で行い、熟成も同じ樽で 11 ヶ月行います。年間生産量は 7,000 本です。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ
等級：A.O.C. 葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：228L のオーク樽で 11 ヶ月
品番：FD-016/JAN:4935919960168/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

フルーリーの樹齢約 50 年の葡萄が持つエレガントな風味を活かし、
樽を使用せずに醸造することでエレガントさを引き出しています

フルーリー 2021

Fleurie

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

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 13.0%>
国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ
等級：A.O.C. 葡萄品種：ガメイ 100%
品番：FD-014/JAN:4935919960144/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



レニエの平均樹齢 50 年の葡萄を使用して造る 1 本
華やかで柔らかく、充実した果実の風味と新鮮な酸が感じられます

レニエ ドメーヌ ド ラ ベッシュ 2021

Regnie Domaine de la Bêche

レニエの畑は 4ha、土壌は砂を多く含む花崗岩質です。葡萄の平均樹齢は 50 年、栽植密度は 10,000 本/ha です。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗し、ステンレスタンクで発酵させます。熟成はコンクリートタンクで行います。皮の黒い果実、シナモン、ラムレーズンを思わせるアロマがあります。口に含むと非常にフレッシュで、程よい酸がワインにエネルギーを与えています。モルゴン、フルーリーと比較していただくと、それぞれの個性の違いがより一層感じられます。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ
等級：A.O.C. 葡萄品種：ガメイ 100%

品番：FD-013/JAN:4935919960137/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



クリュ デュ ボージョレの葡萄を 100%使用しています
樹齢約 70 年のガメイが持つ集約感を表現したブルゴーニュ ガメイ

ブルゴーニュ ガメイ 2021

Bourgogne Gamay

ガメイが持つしなやかなタンニン、素朴でありながら味わい深い特徴をしっかりと引き出した、オリヴィエ デパルドンの魅力が良く分かる 1 本です。赤や黒の果実の豊かなアロマが広がります。数年間の熟成を経るとアロマには次第にスパイスやブルーンの要素が出てきます。ボリュームがあり肉厚で生き生きとした口当たりがあります。若いうちはパワフルですが、時を経ると共にタンニンはソフトでシルキーになります。畑の土壌は花崗岩質です。葡萄は 70 年の高樹齢、栽植密度は 10,000 本/ha です。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗した後、ステンレスタンクで発酵させます。その後、オーク樽で 9 ヶ月熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ボージョレ
等級：A.O.C. 葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：オーク樽で 9 ヶ月

品番：FD-012/JAN:4935919960120/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

フレッシュでフルーティな味わいが楽しめるエントリーキュヴェ
コストパフォーマンスの高さは随一です



ボージョレ ヴィラージュ 2022 【NEW】

Beaujolais Villages

アレクシスは、「フレッシュでフルーティなスタイルにしている」と話していました。イチゴやカシスのアロマにスパイスのニュアンスが感じられます。口に含むと豊かな果実味が感じられ、まろやかですがしっかりとタンニンも感じられます。葡萄の平均樹齢は 50 年、栽植密度は 10,000 本/ha です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は 100%除梗します。発酵はステンレスタンクで 10 日～12 日間行います。熟成も同じステンレスタンクで行います。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ボージョレ/ボージョレ ヴィラージュ 等級：A.O.C.
葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：ステンレスタンクで約 7 ヶ月

品番：FD-192/JAN:4935919961929/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)



Vaucluse

日本市場のために瓶詰めした

自信作

B

ドメヌー フォン サラドが日本市場のためだけに瓶詰めしたキュヴェです。南ローヌらしい充実感はありませんが重たくはなく、素直に美味しい果実味溢れる1本に仕上げられています。「B」はビュルル家のB、そしてフォン サラドのオーナーであるベルナルのBでもあり、両方の頭文字をワイン名に記した自信作です。

ヴォークリューズ ベー 2022 Vaucluse "B"

ヴァケラス村やジゴンダス村をはじめとした様々なエリアの畑から、複数の葡萄品種をブレンドして造ります。そのため、セパージュはヴィンテージによって変わります。収穫は機械で行います。15~20日間醸しをし、その間毎日ルモンタージュします。ステンレスタンクで6~8ヶ月熟成させます。時代のニーズを考慮して、スムーズで飲みやすいスタイルを目指して造っています。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

I.G.P. ヴォークリューズ

葡萄品種：メルロ、シラー、グルナッシュ、他

熟成：ステンレスタンクで6~8ヶ月

品番：FD-046/JAN：4935919960465/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



Le Blanc

暖かい産地ながらしっかりとフレッシュさがキープされた、素晴らしい品質
是非とも、上記の赤ワイン「B」とセットでご利用ください

ルブラン ヴィオニエ 2022 Le Blanc Viogier

早朝に収穫します。圧搾し、冷却装置の付いたステンレスタンクに入れて、発酵前に4~5度で、24時間かけて不純物を沈殿させます。その後14度で3週間発酵させ、途中でバトナージュします。酸が多くないので、フレッシュさを生かすためマロラクティック発酵はさせません。フレッシュさをキープするため、早めに瓶詰めします。ミネラル感と洋ナシ、白桃の香り。味わいは凝縮感が高く、アルコールもあって余韻の長いワインです。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/I.G.P. ヴォークリューズ

葡萄品種：ヴィオニエ 100%

熟成：ステンレスタンク

品番：FC-963/JAN：4935919319638/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年9月時点のものです。

GILBERT PICQ & SES FILS

ジルベール ピク エ セ フィス



ディディエ ピク

日本市場で約 40 年愛され続ける生産者による ステンレスタンク熟成のシャブリの完成形

ジルベール ピク エ セ フィスは、1895 年から続く家族経営のドメーヌです。シャブリの南東にあるシシエ村に位置しています。1976 年に父ジルベールピクから引き継いだディディエ（1958 年生まれ／醸造責任者）とパスカル（1962 年生まれ／栽培責任者）の兄弟によってワイン造りが行われています。彼らのシャブリは、樽を一切使わず、その土地の持つ個性、テロワールを最大限に表現していることで知られており、近年、「ワイン アドヴォケイト」や「ヴィノス」でもステンレスタンク熟成のシャブリにおけるトップ生産者として注目されています。例えば、「ヴィノス」の評価では最新の 2022VT のプルミエ クリュ ヴォグロ（FD-139/9 月頃入荷予定）が 93-95 点の評価を得ていますが、これは同年のラヴノーのモンテ ド トネールやドーヴィサのレ クロと同じ点数となっています。弊社がピクを初めて訪問したのは 1983 年、輸入を開始したのは 1985

年のことです。社長の稲葉は、「いまだに初めてこのドメーヌへ行ったときの感動は忘れがたいものです。私も、このドメーヌを訪れて初めて、品質のよいシャブリがいかに長くよい状態を保ち続けるか、身をもって知らされました」と当時を振り返ります。それから約 40 年にわたり彼らのシャブリをご紹介出来ていることは本当に光栄であり、多くのお客様がピクのワインを楽しんでいることは大変喜ばしいことです。



ディディエと弊社社長の稲葉
～1995 年訪問時に撮影～

「シシエの静かな村に位置するこの小さなドメーヌは、シャブリの中でも最高級のワインのひとつであり、探し求める価値のある濃縮された鋭いシャブリの供給源だ。丁寧な農作業、控えめな収量、そしてステンレスタンクでの発酵と澱の上での熟成がこのアプローチの基本となっている。多くの高級アペラシオンを恥ずかしがらせるようないくつかのキュヴェを含む一連の AOC シャブリのボトルは、ヴォークパンとヴォグロの 2 つのプルミエ クリュによって補完されている。ピクのワインが専門家だけのものになっているのは、シャブリのグラン クリュの斜面を所有していないからなのだろうか？ 理由が何であれ、それは彼のワインの品質とは何の関係もないことは明白であり、そのワインは深みとディテール、力強さと純粋さの調和においてこの地域で最高のワインの一つに数えられる。心からおすすめのワイナリーだ」 — 「ワイン アドヴォケイト 2019.8.31」より



特有のテロワールとミネラル、区画ごとの個性を表現するため、野生酵母による発酵、100%ステンレスタンクでの醸造を行う。

ジルベール ピク エ セ フィスでは現在、シャブリの葡萄畑を約 14ha 所有しています。シャブリの土壌は粘土を含む石灰岩、牡蠣の貝殻の化石を含むジュラ紀後期のキンメリジャンの地層です。この土壌がワインにミネラルや火打石の要素をもたらします。ジルベール ピクでは 2006 年から、野生酵母だけで発酵させるようになりました。野生酵母のみの発酵は、葡萄が 100%健全でなければなりません。そのため、畑とセラーで厳しい選別を行っています。また、選別酵母と比べるとアルコール発酵が終わるのにより長い時間がかかります。ディディエは、澱が循環することでワインがよりリッチになると考えています。

醸造には木樽を一切使わず、ステンレスタンクのみでワインを造り出すのもこだわりです。これによって、シャブリが持つミネラルを明確に表現できると言います。熟成期間はヴィンテージによって異なりますが、澱と共に最低でも 12 ヶ月熟成させています。また、キュヴェによっては 18 ヶ月程度の熟成を行うこともあります。例えば、ドシュ ラ キャリエールの 2022VT は 2024 年 3 月に瓶詰めしており、17~18 ヶ月程度の熟成を行なうことで、葡萄が持つポテンシャルを引き出しています。ディディエは、品質の良い健全な葡萄であれば、ワインを長く熟成させることができると話します。また冬の間、セラーの扉を開け、冷たい外気を入れ、数日間かけてゆっくりとタンクを冷却し、酒石を落とします。短時間で急激に冷却して酒石を落とすより、ワインに与える影響は大幅に少なくなります。ピクのシャブリに感じるまったく無駄のない均整のとれた美しさは、葡萄の品質の高さと、このような時間をかけた丁寧な造りにあります。

ディディエが「美しいヴィンテージ」と語る 2022VT

今回ご紹介するのは、質、量ともに素晴らしいヴィンテージとなった 2022VT の AOC シャブリです。複数区画の葡萄をブレンドして造るスタンダード キュヴェ「シャブリ (FD-135)」、2022VT が初めてのリリースとなる、単一区画ヴォークレールの葡萄で仕込んだ「シャブリ ヴォークレール (FD-134)」、ブルミエクリュのヴォークパンに立地的にも近く、味わいにも共通項がある単一区画「シャブリ アン ヴォデコルス (FD-136)」、樹齢 60 年以上の区画のみを厳選して造り上げる「シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ (FD-138)」のご用意がございます。また、「シャブリ ドウシュ ラ キャリエール (FD-137)」、「シャブリ プルミエ クリュ ヴォグロ (FD-139)」、「シャブリ プルミエ クリュ ヴォークパン (FD-140)」は 9~10 月頃の入荷を予定しています。



「シシエに居を構える、きわめて優れた小さなドメーヌ」

ジャスパー モリス/『ブルゴーニュワイン大全』

「ディディエ ピクのこのコレクションには本当に感銘を受けた。」

(中略)特に、村名キュヴェのいくつかは信じられないほど美味しい」

アントニオ ガッローニ/『ヴィノス 2020.7』

「私がしばしばシャブリで最も価値のあるワインのひとつと評してきた

(そして私自身の買い物リストにも定期的に入る)これらのワインが、最も謙虚で実直、愛想がよく熱心な(しかも誇張表現には無頓着な)葡萄栽培者のひとりだと私が認識するようになった人物によって栽培され、醸造されていることは、おそらく偶然ではないだろう」

デイヴィッド シルトクネヒト/『ワイン アドヴォケート 2013.8.29』

ディディエの親友が特に気に入っていた区画からのファーストリリース
当社と取引を始めた1985年と、1986年に植樹した葡萄から造られます



シャブリ ヴォークレール 2022 **[NEW]**

Chablis Vauclaire

ヴィノス 2023.7

91-93点

「ヴォークレール」はスラン川の左岸、ヴォグロとドシュ キャリエールの近くに位置する単一区画で、日本市場に初めてピクのシャブリが輸出された1985年と、その翌年の1986年に植樹されました。畑の標高は200m、土壌はジュラ後期のキンメリジャンの粘土石灰質で水はけのよい土壌です。収穫は手摘みで行います。発酵はステンレスタンクで行います。熟成もステンレスタンクで綺麗な澱と共に寝かせます。単一で仕込むことでその良さが際立ち、レモンを思わせる柑橘系のフレッシュなアロマがあり、素晴らしくバランスが取れています。

ディディエ ピクはすべて区画ごとに醸造し、それらをブレンドしてスタンダードのAOC シャブリにしていますが、ディディエの隣人で親友の一人であった故ジャン・レイがこの区画を特に気に入っていたため、彼との思い出のために2022VTを初めてスタンダードのシャブリにブレンドせず、一部を単独キュヴェとして瓶詰することにしました。このワインはヴォデコルスと同様に、十分な収穫量があり、素晴らしい品質が得られたヴィンテージにのみ生産されます。

★「ヴィノス 2023.7」91-93点。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/シャブリ 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：FD-134/JAN：4935919961349/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

「2022VTのシャブリ ヴォークレールは1.65ヘクタールの区画から単一で初めてボトリングされたもの。チャーミングでかすかにチョコクを思わせるブーケがグラスの中で美しく開き、黄色いプラムやジャスミンの要素が加わる。口に含むと非常にバランスが良く、きりりとした酸があり、オレンジの皮やホワイトペッパーのニュアンスが漂う。クラシックなスタイルで、スタンダードのシャブリに比べるとフィニッシュにより深みを感じる。素晴らしいデビューを飾るワインだ」
——「ヴィノス 2023.7」より

1985年から約40年もの間輸入を続けてきました ジルベール ピクの名刺代わりの1本です

シャブリ 2022

Chablis

ヴィノス 2023.7

89-90点

ジルベール ピクのスタンダード キュヴェであるこのAOCシャブリは1985年から取り扱っていますが、いつもその品質はシャブリに期待する以上のものがあり、一般的なネゴシアンワインとは比べものにならないほどです。ディディエとは初めて訪問した1983年からの付き合いですが、当時はまだ「ワイン アドヴォケイト」のロバート パーカーも弁護士を続けながらワインのレビューをしていたほどで、ワイン評論の黎明期ともいえる時代のことです。今年の5月に訪問した際、「私たちが初めて輸出した先が稲葉（日本）ではなかったかな。ちょうど40年くらい経つんじゃないか？」とディディエは嬉しそうに話していました。今では「ワイン アドヴォケイト」、「ヴィノス」、「デカンター」等の著名なワインガイドで最高峰の生産者として評価されており、世界中から引き合いになるほどのシャブリを手掛けていますが、約40年にも及ぶ信頼関係から、すべてのキュヴェを安定的に分けていただいています。

このスタンダード キュヴェは、シシエ村の5つの区画の葡萄を別々に醸造し、ブレンドすることで1つのキュヴェとしてリリースしています。標高は150~200m、東向きと北東向きです。土壌は粘土を豊富に含む石灰岩、牡蠣の貝殻の化石を含むジュラ紀後期のキンメリジャンで、ワインにミネラルや火打石の要素を与えます。植栽密度は6,000本/ha。収穫量は55hL/haです。ステンレスタンクで11~13度に保ち12ヶ月熟成させます。ほのかに緑がかった透明感のある色合い。香りの凝縮度が高く、グレープフルーツ、ライム、蜂蜜の香り、鉄をなめているかのようなミネラル感があります。酸味は爽やかでライムを搾ったような印象です。

★「ヴィノス 2023.7」89-90点。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/シャブリ 等級：A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで12ヶ月

品番：FD-135/JAN：4935919961356/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年9月時点のものです。

ヴォークパンやブランショに似た風味を持つ AC シャブリ 他の畑よりも粘土が多く、リッチな味わいがあります

シャブリ アン ヴォデコルス 2022

Chablis En Vaudécorse

アン ヴォデコルスは、ブルミエ クリュ ヴォークパンの前にあり、土壌も一緒に、テロワールも共通します。しかも完全に南向き。標高は 180m の緩やかな斜面です。ヴォークパンの土壌やテロワールはグラン クリュのブランショにも似ているため、ヴォデコルスも近い印象を楽しむことが出来ます。また、土壌の専門家に見てもらったところ、表面から 80cm 下は岩盤だと分かりました。根が岩盤の間に入っていきため、ミネラル分が豊かなワインになります。また、他の畑よりも粘土の割合が多く、リッチな味わいになるそうです。樹の仕立てが小さいことと葡萄の実が小さいことで、収穫量が限られます。植栽密度は 5,500 本/ha。収穫量は 40hL/ha です。11~13 度に保ち、ステンレスタンクで 12 ヶ月熟成させます。葡萄が完熟した状態で収穫するため、ワインに集約感があります。口あたりに少し甘さがあり、さらにきりっとしたシャブリらしい酸が顕著に感じられます。

★「ヴィノス 2023.7」91-93 点。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/シャブリ 等級：A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで 12 ヶ月

品番：FD-136/JAN：4935919961363/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

ヴィノス 2023.7

91-93 点



樹齢 60 年以上の古木が生む凝縮感を表現したキュヴェ ノーマル シャブリとは全く異なる個性を持っています

シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ 2022

Chablis Vieilles Vignes

このワインは、なんと 60 年以上の樹齢の葡萄を使っていて、良いヴィンテージにしか造りません。畑は 3 つの区画に分かれていて、2 つ (合計 0.8ha) はスラン川の右岸 (東側) にあります。シャブリに典型的なキンメリジャン土壌で、「オストレア ヴィルギュラ」と呼ばれる牡蠣の化石が混ざっています。もう 1 つの区画はスラン川の左岸 (西側) にあり、石混じりの土壌です。右岸の畑のひとつは、1950 年代に祖父ピエール ピクによって植えられたもの。残り 2 つは、1970 年代に、ディディエとパスカルがドメーヌの仕事に加わった際に購入したものです。標高 180m で、丘陵地の高台、斜面。東向きと南西向きです。植栽密度は 5,500 本/ha。途中でスティラージュを行います。回数は年によって異なります。そのため果実味をストレートに持ち、クリーンでまろやかな味わいを感じられます。11~13 度に保ち、ステンレスタンクで 12 ヶ月熟成させます。レモンのようなさわやかな酸があり、スタンダードとは全く違うスタイルです。

★「ヴィノス 2023.7」90-92 点。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/シャブリ 等級：A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで 12 ヶ月

品番：FD-138/JAN：4935919961387/容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)

ヴィノス 2023.7

90-92 点



WANDS

2024年7月号で
紹介されました!

WANDS BUYER'S GUIDE

「ラングドックの赤ワイン」

91.5 pts

91.5pt

No.8 ル グラン パンシャン
ミネルヴォワ 2020

レイモン ジュリアン

豊かな果実味とタイムやローズマリーを連想させるガリーグのフレイヴァー。エレガンスを保つパワフルなワインで、タンニンはしなやか。多層的な風味と味わいの厚み。壮大なワイン。マストバイ(井)。野イチゴのジャム、少しゲイミー。自然派向き(名)? 率直な果実香。ピロードのようなテクスチャー(柳)。

産地呼称: AOC ミネルヴォワ
品種: Sy70%, Gr30%
栽培醸造: コンクリートタンクを用い、マセラシオン・カルボニックで3週間醸す。熟成もコンクリートタンク。
希望小売価格: 2,750円
輸入元: 稲葉



試飲された51アイテムの中から、井黒ソムリエのお気に入りの1本に選出されました!



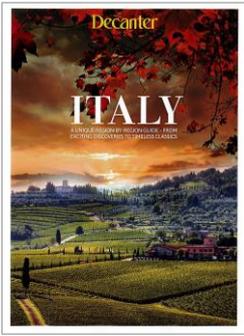
テイスターのひとりで銀座「ロオジエ」のシェフソムリエ
井黒氏のお気に入りの1本に選出!

豊かな果実味とタイムやローズマリーを連想させるガリーグのフレイヴァー。エレガンスを保つパワフルなワインで、タンニンはしなやか。多層的な風味と味わいの厚み。壮大なワイン。マストバイ。(井黒 卓氏のコメント)

ル グラン パンシャン ミネルヴォワ 2020 Le Grand Penchant Minervois

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

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等: フランス/ラングドック ルシオン
A.O.C. ミネルヴォワ 生産者: レイモン ジュリアン
葡萄品種: シラー70%、グルナッシュ 30% 熟成: コンクリートタンク
品番: FC-662/JAN: 4935919316620/容量: 750ml
¥2,750(本体価格¥2,500)



Decanter

ITALY 2023

94 POINTS

TOP 評価



イギリスのワイン専門誌「デカンター ITALY 2023」において「ソアーヴェ革命：知るべき生産者とワイン」と題した記事で、「知るべきソアーヴェのトップ生産者 6 軒」のひとつにカルガーテが紹介されています。また、記事の著者のトムハイランド氏が選ぶ、「ハイランドが選ぶ未来を切り開くトップ生産者のソアーヴェ 8 選」の 1 本目に、ソアーヴェ クラッシコ モンテ アルト 2021 が紹介され、94 点を獲得しています。この記事で紹介された中では 94 点が最高点で、カルガーテ、ジーニ、パッティステッレ、ピエロパンの 4 生産者のワインがそれぞれ 94 点を獲得しています。

ソアーヴェ クラッシコ モンテ アルト 2021

Soave Classico Monte Alto

モンテフォルテ ダルポーネ地区の複数の自家畑からのワインで、樽発酵、樽熟成させています。土壌は火山性で、石灰岩と粘土に富んでいます。最良の葡萄を得るために、収穫期の最後に過熟状態になったところで摘み取ります。酵母はガルガネガに最適な特別なものを用います。60%を 20hL の大樽で、40%をバリックで発酵、6~8 ヶ月澱と共に熟成させます。マロラクティック発酵をしているので酸が穏やかで、ろ過せず瓶詰めすることで豊かさと力強さが増えています。すばらしいアロマと味わいが特徴です。クリーンでほのかに青草の香りがあり、生き生きとした深みのあるノーズがバリックで熟成させたことを感じさせます。アーモンドやフローラルを思わせる風味が、豊かで深い果実味により保たれています。

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

¥4,620(本体価格¥4,200)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 9 月時点のものです。



MORISFARMS

モリスファームズ



左から、ラニエリ ルイジ モリス（ジュリオの従兄弟）、アドルフォ バレンティーニ（ジュリオの父）、ジュリオ バレンティーニ（現オーナー）

DECANTER 2023.4

モレリーノ ディ スカンサーノ特集記事にて
知るべき4生産者のひとつとして“モリスファームズ”が紹介されました！



Four Morellino names to know

ANTONIO CAMILLO, MONTEMERANO

Organic grower/non-interventionist winemaker Antonio Camillo has dedicated the past 15 years to searching out small plots of native old vines on the high slopes of the least-exploited southeast corner of the DOCG. He is best known for his Ciliegolo, but Camillo's Morellino is also outstanding.
@antonioamilloviniditerritorio

I CAVALLINI, MANCIANO

The Peruzzi family have been making wine for three generations on this 350ha estate, where they are among the very few to maintain the tradition of mixed agriculture, today practised with a nod towards Steinerian biodynamics. Only 11ha are vineyards, so wine production is pretty limited, but the quality is impeccable. icavallini.it

CANTINA VIGNAIOLI DEL MORELLINO DI SCANSANO, SCANSANO

This quality-oriented cooperative celebrated its 50th anniversary in 2022. With 170 members and 700ha of vineyard, the Cantina is the denomination's largest producer. An extensive range includes a number of single-site selections of Morellino. vignaiolidiscansano.it

MORISFARMS, MASSA MARITTIMA

The Moris family were pioneers among the first generation of new landowners in the Maremma when they arrived in 1971, years before the creation of the Morellino DOC. The wines from the family's 35ha Poggio La Mozza estate, which is dedicated exclusively to Morellino, are a benchmark for the denomination. morisfarms.it

土壌の異なる2つの葡萄園が生み出す、マレンマらしさを表現したワイン モレリーノ ディ スカンサーノの代表的生産者

マレンマの美しい自然とともに葡萄を育てる生産者

モリスファームズは、トスカーナ州南西部、マレンマに拠点を置くワイナリーです。現在、**ジュリオ パレンティーニ**と従兄弟の**ラニエリ ルイジ モリス**が中心となって、ワイン作りやワイナリーの運営を行なっています。モリス家は今から 200 年以上前に、スペインから移住してきました。広大な土地を所有し、代々農業に従事してきた家系です。木炭が主に使用されていた 100 年前には、その原料となる広大な森を所有しており、その土地は 6,000ha を超えていたと言います。現在では、木炭生産のための森は売却しており、所有面積は 476ha、その内 70ha が葡萄畑です。畑は、主に 2 つの葡萄園に位置しており、粘土質土壌が特徴的な「**ファットリア ポージェッティ**」と、砂質土壌が特徴的な「**ポッジョ ラ モッツァ**」に分かれています。ファットリア ポージェッティは、モリス家が移住してきた 200 年前から所有し続けている土地です。モリス家では昔から、葡萄栽培やワイン作りも行っていたものの、事業全体から見れば主な収入源ではありませんでした。1979 年、現オーナーであるジュリオの父であるアドルフオがモリスファームズで働くようになり、近代的な改革を推し進め評価を高めた結果、ワイン造りに専念するようになりました。



土壌の異なる2つの葡萄園

「ファットリア ポージェッティ」と「ポッジョ ラ モッツァ」



モリスファームズは 2 つの葡萄園を所有しています。どちらもトスカーナ州の南西部マレンマに位置し、ティレニア海に面しています。すぐ北はボルゲリ、またブルネッロ ディ モンタルチーノ、キアンティといったトスカーナを代表する産地に囲まれています。近年、マレンマのワインの品質は向上し、他のトスカーナのワインに勝るとも劣らない品質を誇っています。トスカーナの他のエリアのサンジョヴェーゼと比べ、マレンマのサンジョヴェーゼの特徴は、海に面しており温暖な気候に恵まれているおかげで、葡萄がよく熟し、柔らかく、ソフトな味わいになることです。所有する 2 つの葡萄園のうち、ひとつはマッサ マリッティマ DOC 地区にある「**ファットリア ポージェッティ (Fattoria Poggetti)**」、もうひとつがモレリーノ ディ スカンサーノ DOCG 地区にある「**ポッジョ ラ モッツァ (Poggio La Mozza)**」です。

「**ファットリア ポージェッティ**」は、化石の多い粘土質土壌でわずかに酸性です。出来上がるワインは**骨格のあるパワフルなタンニン**が特徴となります。フラグシップの**アヴオルトーレ**や**バルバスピノーサ マレンマ トスカーナ**等を生産します。それに対し、「**ポッジョ ラ モッツァ**」は砂質土壌で、こちらもわずかに酸性です。この土壌からは、**エレガントで甘くやわらかいタンニン**がもたらされます。モレリーノ ディ スカンサーノを生産します。



ファットリア ポージェッティの粘土質土壌



ポッジョ ラ モッツァの砂質土壌





「常に品質を重視する」 —— ワイン造りの哲学

「モリスファームズにとって一番重要なのは品質です。常に価格以上の品質があることに誇りを持っています」とジュリオが語ります。例えば、ファットリア ポジエッティでは、葡萄はすべて一番規定の厳しい D.O.C. マッサマリッティマの基準に合わせています。スタンダードクラスのマンドリオーロにも、この厳しい基準で栽培された品質の高い葡萄を使っており、価格に対する品質の高さを常に追求しています。健全で品質の高い葡萄を得るため、畑に最も多くの時間を費やし投資を行っています。風通しが良くなるように、不要な枝や葉を取り除き、また葡萄の房に日光が当たるように房のまわりの葉を取るなど、丁寧に作業を行います。

品質のための改革を行ったアドルフォの功績

モリスファームズの名声を高めた立役者であるアドルフォ パレンティーニは1979年からモリスファームズで働くようになりました。当時、まだ無名の産地だったマレンマの土地の可能性を強く信じ、ここで必ず素晴らしいワインが出来ると確信し、様々な改革や投資を行いました。そして、従来の質よりも量を重視したワイン造りから、品質重視へのワイン造りへと方向転換を図りました。彼がワインを造り始めたころは、多くの苦勞がありました。最初は独学でワイン造りをしていたため、品質が安定せず、良いワインが出来る年もあれば、良くない年もありました。しかし、1988年、イタリアを代表するコンサルタントのひとり、当時まだ24歳だったアッティリオ パーリを迎えたことが転機となりました。アドルフォとアッティリオ パーリは、その当時では馬鹿げていると言われたグリーンハーベストを行ったり、シラーを植えることを薦めたりと、様々なアイデアを取り入れました。そして、彼らによって、後に入手困難で世界が奪い合うことになるモリスファームズのトップ キュヴェ『アヴオルトーレ』が生み出され、新しい醸造技術によって白はフレッシュでクリーンな味わいのもので出来るようになるなど、ワインの品質は目覚ましく向上しました。



アドルフォ パレンティーニ

モレリーノ ディ スカンサーノのトップ生産者の地位を確立

先代のアドルフォによる様々な改革がワインの品質の向上に繋がり、マレンマで優れたワインを造る生産者として「モリスファームズ」の名が知られるようになりました。こうしたモリスファームズの活躍が、それまでキアンティ クラシコやモンタルチーノのワインと比べると、質が落ち、地元で消費される日常用のワインとして捉えられていたモレリーノ ディ スカンサーノが2007年にD.O.C.G.に格上げされるきっかけになったと言われています。その後は彼らの躍進は止まることなく、近年ではヒュージョンソンの「ポケット ワイン ブック 2024」で3ツ星生産者として紹介され、「新しい時代の1級のマレンマの生産者のひとつ」と記載され、「デカンター 2023.04」に掲載されたモレリーノ ディ スカンサーノの特集記事では、『モレリーノ ディ スカンサーノの知るべき4軒の生産者』のひとつとしてモリスファームズが紹介されています。また、「ヴィノス」では、アントニオ ガローニがモリスファームズについて以下のようにコメントしていることから、モリスファームズがモレリーノ ディ スカンサーノを代表する生産者のひとりとして、その地位を確立していることが伺えます。



「モレリーノは依然としてもものすごいバリューで、フラッグシップとなるアヴオルトーレはこのスタイルの同じグループの中でも最良のものの一つだ。モリスファームズのワインは多くの理由で注目せずにはいられないが、私が最も賞賛している点は、重すぎることなく、深みのある力強い味わいを提供できることだ」

—— 『Vinous 2018.4』 アントニオ ガローニ

アッヴォルトーレの貴重なバックヴィンテージ、2011、2012、2013VT
 サッシカイアに匹敵する評価を得る最高峰のスーパータスカン

アッヴォルトーレ

AVVOLTORE



「アッヴォルトーレ」はマレンマに生息する鷹で、畑のある小高い丘に飛んできます。ラベルの A と E は鷹の鋭い爪を、文字の上下にある曲線は樽をイメージしています。素晴らしいワインと認め、祖父のサインを入れています。良いヴィンテージにしか造りません。熟したフルーツやバニラの複雑な香りがあります。フルボディなのにソフト、ベルベットのような口当たりです。畑は南西向き、土壌は粘土質でわずかに酸性です。収穫量は 17hL/ha。温度管理したコンクリートタンクで発酵させ、初めの 10 日間は 1 日に 2 回ルモンタージュし、さらに 15 日間醸しを続けます。225L のバリック (新樽 80%) でマロラクティック発酵させ、さらに 12 ヶ月熟成させます。



粘土質土壌から、骨格のある力強いワインが生まれます。

『ワイン アドヴォケイト』誌でメインレビュアーを務めた後、独立して『ヴィノス』を立ち上げたアントニオ ガッローニは、「このスタイルの同じグループの中でも最良のものの一つ」と評し、また、同じく『ヴィノス』のイアン ダカタは、「アッヴォルトーレはほとんど毎年のようにイタリアの赤ワインの中のベストであるが、それに見合う評価を受けていないと思う」と評しています。ちなみに『ヴィノス』において、最高峰のスーパータスカンの一つである「サッシカイア」との評価を比較してみると、以下のようになります。

2011VT (IA-010) : サッシカイア 93 点	>	アッヴォルトーレ 92 点
2012VT (IA-011) : サッシカイア 94+ 点	>	アッヴォルトーレ 92 点
2013VT (IA-012) : サッシカイア 92 点	<	アッヴォルトーレ 95 点 (サッシカイアより高評価)
2017VT (I-709) : サッシカイア 94 点	=	アッヴォルトーレ 94 点 (サッシカイアと同評価)

他のヴィンテージを含めて総合的に比較すると、サッシカイアの方が高い評価を得ているものの、アッヴォルトーレは現行品の 2017VT が 9,000 円台、バックヴィンテージが 13,000~14,000 円台で入手できるという点を考慮すると、そのコストパフォーマンスの高さを実感していただけるのではないのでしょうか。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/I.G.P. トスカーナ

葡萄品種：サンジョヴェーゼ、カベルネ ソーヴィニオン、シラー 熟成：バリックで 12 ヶ月

【2011VT】 <Alc. 14.5%> ★「ヴィノス 2014.12」92 点 ★「ファルスタッフ 2014.8」94 点
 品番：IA-010/JAN：4935919940108/容量：750ml **¥13,750**(本体価格¥12,500)

【2012VT】 <Alc. 14.0%> ★「ヴィノス 2016.10」92 点
 品番：IA-011/JAN：4935919940115/容量：750ml **¥13,200**(本体価格¥12,000)

【2013VT】 <Alc. 14.0%> ★「ヴィノス 2017.07」95 点
 品番：IA-012/JAN：4935919940122/容量：750ml **¥14,320**(本体価格¥13,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 9 月時点のものです。



トップ キュヴェ “アッヴォルトーレ” に使用したバリックで仕込みます
砂質土壌のモレリーノ ディ スカンサーノとの違いを是非体感ください

バルバスピノーサ マレンマ トスカーナ 2017

Barbaspinosa Maremma Toscana ※無くなり次第 2018VT に切り替わります

2017VT
30本限り

粘土質土壌の「ファットリア ポジエッティ」からのワインです。100年以上前に曾祖父が描いた童話があり、その物語に登場する魔法使いの名前から、「バルバスピノーサ」と名付けました。力強く、砂質土壌のモレリーノとのスタイルの違いが感じられます。わずかにブレンドしているカベルネ ソーヴィニヨンがタバコやスパイス、なめし皮の要素や、ローズマリー、ユーカリなどの風味を与えており、ジュリオは「魔法使いバルバスピノーサが、暖炉のそばでパイプ煙草を燻らせているようなイメージ」のワインだと言います。畑の向きは南西です。温度管理したセメントタンクで発酵。18日間のマセラシオンの間、1日2回ルモンタージュを行います。アッヴォルトーレで使ったフレンチオークのバリック(2回使用樽)で12ヶ月、瓶で数ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】< Alc.13.5% >

国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C. マレンマ トスカーナ

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 90%、カベルネ ソーヴィニヨン 10%

熟成：フレンチオークのバリックで12ヶ月

品番：I-707/JAN：4935919057073/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



モレリーノ ディ スカンサーノの魅力を最大限引き出した モリスファームズを象徴するワイン

熟した果実味がありながら、ソフトでしなやかなタンニンが楽しめます

モレリーノ ディ スカンサーノ 2020

Morellino di Scansano

Decanter 2023.4
93 pts

砂質土壌の「ポッジョ ラ モツァ」からのワインで、エレガントなタンニンが特徴的です。ヴィノスのアントニオ ガッローニが「依然としてもものすごいバリュー」と評価する、モリスファームズを象徴するキュヴェのひとつです。豊かなフルーツの香りがあり、フレッシュで調和のとれた味わいです。サンジョヴェーゼは凝縮感を出すために15~20%セニエを行います。畑は北西向きで、フリーランワインと0.5バールでプレスしたワインを使用します。27度に温度管理したステンレスタンクで発酵。マセラシオン中の15日間は1日2回ルモンタージュを行います。ステンレスタンクで4ヶ月熟成。その後、2ヶ月瓶熟させます。

【赤・フルボディ】< Alc.13.0% > ★「デカンター 2023.04」93点

国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C.G.モレリーノ ディ スカンサーノ

葡萄品種：サンジョヴェーゼ、メルロ、シラー

熟成：ステンレスタンクで4ヶ月

品番：IA-007/JAN：4935919940078/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

品番：IA-008/JAN：4935919940085/容量：375ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



ポッジョ ラ モツァの畑

良い年にしか生産しない、こだわりのリゼルヴァ



モレリーノ ディ スカンサーノ リゼルヴァ Morellino di Scansano Riserva

2018VT
72本限り

砂質土壌の「ポッジョ ラ モツァ」からのトップ キュヴェで、アツヴォルトーレと同じく良い年にしか造りません。フルボディで、しっかりと熟した果実味がありますが、タンニンはエレガントで丸みがあり、長く続くスパイスのノートがあります。畑は元々海底だったところで、北西向きです。グリーンハーベストで収量を35hL/haに落としています。温度管理したセメントタンクで発酵。20日のマセラシオンの時期にルモンタージュを1日に2回行います。2~3回使用樽で12ヶ月熟成させた後、最低6ヶ月瓶熟させます。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C.G.モレリーノ ディ スカンサーノ
葡萄品種：サンジョヴェーゼ90%、メルロ&カベルネ ソーヴィニオン10%
熟成：樽で12ヶ月、瓶で6ヶ月以上

【2018VT】 <Alc.13.0%> ★「ヴェロネッリ 2023」3星/91点

品番：I-708/JAN：4935919057080/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

【2019VT】 <Alc.13.5%> ★「ヴェロネッリ 2024」3星/91点

品番：IA-009/JAN：4935919940092/容量：750ml

¥6,820(本体価格¥6,200)

「粘土質を感じる凝縮されたしっかりとした味わいがあります」

— ジュリオ パレンティーニのコメント —

マンドリオーロ 2022 Mandriolo

マンドリオーロは「牧草地」の意味で、ラベルに牛が描かれています。主にアツヴォルトーレやバルバスピノーザと同じファットリア ポジェッティの畑の葡萄を使用します。9月第2週と第3週に収穫します。温度管理したコンクリートタンクで発酵させます。15日間、1日2回ルモンタージュします。その後、3ヶ月瓶熟させます。とてもフレッシュで、ベリー系の香りとフルーティさがあります。 ★「ルカ マローニ 2024」93点

【赤・ミディアムボディ】 < Alc. 12.5%>

国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C. マレンマ トスカーナ

葡萄品種：サンジョヴェーゼ、カベルネ ソーヴィニオン、プティ ヴェルド

品番：IA-006/JAN：4935919940061/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



「サルデーニャのヴェルメンティーノはミネラルが豊富で集約があるのに対し、マレンマはより酸や塩味が多く感じられジューシーな味わいが特徴です」

— ジュリオ パレンティーニのコメント —

ヴェルメンティーノ トスカーナ 2022 Vermentino Toscana

粘土質土壌の「ファットリア ポジェッティ」からのワインです。フレッシュでミネラル感があり、ヴィオニエの存在をしっかりと感じるような白桃の香りがあります。圧搾したマストは冷やして澱を沈めます。選別酵母を使い、13~14度で約2週間ゆっくり発酵させます。樽は使用しません。酸を失わないようにマロラクティック発酵は行いません。華やかな香りをキープするためにドライアイスなどを使い、酸化しないように気をつけながら醸造します。瓶詰めまで温度管理したステンレスタンクで休ませます。 ★「ルカ マローニ 2024」92点

【白・辛口】 < Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C. マレンマ トスカーナ

葡萄品種：ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-013/JAN：4935919940139/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)




VIGNETI DEL VULTURE

TERRA, VINO E PASSIONE

PIQOLI





イタリアワインの評価本「ルカ マローニ」で幾度となく年間最優秀生産者に選出されているファンティーニが2010年よりバジリカータ州で運営するワイナリーです。ワイナリー名は、この地域の有名な死火山ヴルトゥーレ山にちなんでいます。ラベルに使われるロゴマークは、火山が噴火して溶岩が流れ出している様子をイメージしています。何世紀も前にヴルトゥーレ山が噴火した際に、鉄分と石灰が混じるミネラル豊富な火山性土壌が形成



されました。この土壌のおかげで、肉厚でボリューム感がありながら、柔らかいスタイルのワインに仕上がります。グループのヘッドワインメーカーであるデニス ヴェルディッキアは、「バジリカータは素晴らしいエリアで、アリアーニコは非常にポテンシャルの高い葡萄です。ネッピオーロのような力強さがあり、非常に長く熟成出来ます」と話していました。

<ピポリ>シリーズの商品ランナップ



ピポリ ビアッコ バジリカータ 2023 Pipoli Bianco Basilicata

フィアーノのみスキンコンタクトさせます。プレスして、澱下げします。12~14度に温度管理しながら発酵させた後、ステンレスタンクで5~6ヶ月熟成させます。洋梨、トロピカルフルーツ、熟した白桃などの豊かな香りと花の香りが混ざり合い、アロマを引き立たせています。フレッシュさを高める酸があり、バランスのよさがあります。

【白・辛口】<Alc.12.0%>
国/地域等：イタリア/I.G.P.
葡萄品種：グレーコ、フィアーノ
熟成：ステンレスタンクで5~6ヶ月

品番：I-630/容量：750ml
JAN：4935919056304
¥2,420(本体価格¥2,200)



ピポリ ロザート バジリカータ 2023 Pipoli Rosato Basilicata

4~5度の低温で12~18時間、スキンコンタクトを行なった後、プレスして14~16度で発酵させます。熟成はステンレスタンクで4~5ヶ月行います。赤や黒のさくらんぼを思わせる甘い香りが広がり、口に含むと非常にフレッシュ、洗練されたクリアな味わいで、果実味の甘さと酸のバランスが見事なロゼです。

【ロゼ・辛口】<Alc.13.0%>
国/地域等：イタリア/I.G.P.
葡萄品種：アリアーニコ 100%
熟成：ステンレスタンクで4~5ヶ月

品番：IA-104/容量：750ml
JAN：4935919941044
¥2,420(本体価格¥2,200)



ピポリ アリアーニコ デル ヴルトゥーレ 2020 Pipoli Aglianico del Vulture

除梗、破碎し、水平式発酵タンクに入れ、野生酵母を使い22~24度で発酵させます。大樽に移し、マロラクティック発酵。40%をバリック、残りをステンレスタンクで10ヶ月熟成させます。サクランボやチェリーの強い香り、スパイスやバニラの香りもあります。しっかりとした骨格、熟したタンニン、濃厚ですが、飲みやすさがあります。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%>
国/地域等：イタリア/D.O.C.
葡萄品種：アリアーニコ 100%
熟成：ステンレスタンクと樽で10ヶ月

品番：I-586/容量：750ml
JAN：4935919055864
¥2,640(本体価格¥2,400)

CASA BARICONI

カーザバリコーニ



CASA BARICONI

南イタリアから 1000 円台で楽しめるコストパフォーマンスの高いワインが新登場！
燦爛と太陽を浴びて育った葡萄で造られるワインは、それぞれの品種の個性が楽しめる魅力的なラインナップです。



フルーティで充実した果実感があり、シンプルで親しみやすい南イタリアの白 カーザ バリコーニ トレブビアーノ 2023

輝きのある淡い麦わら色、フルーティかつ繊細なアロマが広がります。口に含むとジューシーで心地よく、フレッシュで非常に飲みやすい味わいです。

【白・辛口】<Alc. 12.0%><スクリュエキャップ>
国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P. プーリア 葡萄品種：トレブビアーノ 100%
品番：IA-058/JAN：4935919940580/容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)

暖かいエリアながら、酸とミネラルが感じられるバランスのよい白 カーザ バリコーニ ヴェルメンティーノ 2023

かすかに野生のハーブが混ざる心地よいアロマが広がります。口に含むとしっかりとした酸があり、非常にフルーティでジューシーな味わいがあります。

【白・辛口】<Alc. 12.5%><スクリュエキャップ>
国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P. テッレ シチリアーネ 葡萄品種：ヴェルメンティーノ 100%
品番：IA-059/JAN：4935919940597/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

モンテプルチャーノのキャラクターがはっきりと感じられる、果実味豊かな赤 カーザ バリコーニ モンテプルチャーノ ダブルツォ 2022

レッドベリーやブラックベリーの華やかなアロマが広がります。しなやかで非常に調和のとれた味わいがあり、アロマと同じ果実味がフレーバーの中にも感じられ、しっかりとした余韻が楽しめます。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.0%><スクリュエキャップ>
国/地域等：イタリア/アブルッツォ/D.O.C. モンテプルチャーノ ダブルツォ
葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%
品番：IA-060/JAN：4935919940603/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

程よいボディと酸を持った、親しみやすい南イタリアのサンジョヴェーゼ カーザ バリコーニ サンジョヴェーゼ 2023

チェリーを思わせるアロマがあります。口に含むと非常に柔らかく、程よいボディがあり、非常にバランスのとれた酸が全体を支えています。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 12.0%><スクリュエキャップ>
国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P. プーリア 葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100%
品番：IA-061/JAN：4935919940610/容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)



弊社のホームページより表面の販促物がダウンロードできます。上記 QR コードよりおすすみください。

BORDEAUX

2016 VINTAGE

ワインアドヴォケイトのヴィンテージチャートでは、ボルドー左岸を代表するサン ジュリアン、ポイヤック、サンテステフ、マルゴーは97点、右岸の代表的な産地ポムロール97点、サンテミリオン96点と高い評価がつけられおり、注目を浴びたヴィンテージと言える2016年。ボルドー全体が恩恵を受けた「偉大なヴィンテージ」から厳選したワインをご紹介します。



サンテミリオンとポムロールのエキスパート

17世紀まで遡るデスパリーヌ家の7代目
フランソワ デスパリーヌの高品質ボルドー

シャトー アンペリア 2016

Château Ampelia

カスティヨンの可能性の高さに惚れ込み1999年に設立しました。シャトー名は、ギリシャ語で葡萄の木を指す「アンペロス」に由来します。フレッシュさとミネラルの個性があり、若いうちからでも熟成させても楽しめます。栽培はグラン コルバン デスパリーヌ同様の高い水準で行います。畑は6ha、石灰岩の上に粘土石灰質の表土があります。平均樹齢26年。有機栽培ですが、認証は2018年に取得しておりラベル表示はありません。葡萄を食べ、ラボで分析を行い、手摘みで収穫します。畑と選果テーブルで選別後、除梗して樹齢、区画、品種ごとに小型の発酵槽で約4週間発酵と醸しを行い、樽でマロラクティック発酵を行います。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. カスティヨン コート ド ボルドー

葡萄品種：メルロ80%、カベルネ フラン20%

熟成：大部分を樽（全体の1/3が新樽）で12~18ヶ月

品番：FC-394/JAN：4935919313940/容量：750ml

ケース単位(12本)に限り
木箱で発送

¥3,960(本体価格¥3,600)

FRANÇOIS DESPAGNE — フランソワ デスパリーヌ —

サンテミリオンで少なくとも17世紀までさかのぼるデスパリーヌ家の7代目、フランソワ デスパリーヌが手掛けるワインです。フランソワは、サンテミリオンのグラン クリュ クラッセのシャトー グラン コルバン デスパリーヌのオーナーです。他にも、ポムロールのシャトー ル シュマンや、カスティヨン コート ド ボルドーのシャトー アンペリア、シャトー ロシェール ド ジョアナン等、複数のシャトーを所有しており、ボルドー右岸エリアのエキスパートといえます。





ブライにある単一畑「バルドン」のマルベックを100%使用した
マルク パスケの情熱が感じられるワインです。

シャトー モンデジール ガザン バルドン 2016 Château Mondésir Gazin Bardon

普段ブレンド用に使われることが多いマルベックですが、このワインは敢えてマルベック 100%で造りました。2014VTが初リリースです。「カオールとの違いはタンニンの質です。カオールのより強いタンニンに対してバルドンのタンニンはしなやかさがあります。ブライでカオールと飲み比べても、これはバルドンだとすぐ分かるはず」とマルク パスケは話していました。土壌は粘土石灰質で、西向きの斜面に位置しています。地中での根の競争を高めるため、一列おきに畝に草を生やしています。しかし、全ての畝に草を生やしてしまうと、バランスが崩れると考えています。植栽密度は7,500本/ha。収穫した葡萄は100%除梗します。ステンレスタンクで30度を超えないよう温度管理しながら発酵させます。その後、フレンチオークの樽（新樽50%）で20ヶ月熟成させます。

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

葡萄品種：マルベック100%

熟成：フレンチオーク（新樽50%）で20ヶ月

有機認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-392/JAN：4935919313926/容量：750ml

¥5,060(本体価格¥4,600)



メドック格付けシャトーのサン ピエール、ラグランジュから区画を買取った注目シャトー
サン ジュリアンの恵まれたテロワールから生み出されるワイン

シャトー デュ グラナ 2016 Château du Glana

ケース単位(6本)に限り
木箱で発送

シャトー デュ グラナは、1870年に設立されました。近隣のシャトー サン ピエールから複数の区画を購入した5haの葡萄畑からスタートしました。何度か所有者が変わった後、1961年にガブリエル メッフルがオーナーとなり、シャトー ラグランジュからいくつかの区画を買取り、面積を43haに広げ、現在は59.5haを所有するまでになりました。サン ジュリアンのワインらしく、ポイヤックの力強さと深み、そしてマルゴーのしなやかさを併せ持つ、調和のとれたモダンでエレガントなワインに仕上がっています。豊かな果実味としなやかなタンニン、いつまでも続く長い余韻が感じられます。土壌はガロンヌ川由来の砂利質、葡萄の平均樹齢は25年、栽植密度は7,000本/ha、剪定はギョー ドゥーブルです。手摘みで収穫した葡萄は低温マセラシオンの後、温度コントロールされたステンレスタンクとコンクリートタンクで約3週間発酵させます。発酵後、フレンチオーク樽（新樽40%）で12ヶ月熟成させます。

★「ジェームス サックリング.com」92-93点 ★「デカンター 2017.4.3」91点

★「ヴィノス 2018.12」90点

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. サン ジュリアン

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン53%、メルロ47%

熟成：フレンチオーク樽（新樽40%）で約12ヶ月

品番：FC-579/JAN：4935919315791/容量：750ml

¥6,160(本体価格¥5,600)

リュドヴィックとジュリアンのメッフル兄弟が所有するこのワインは、深い紫色で非常に香り高い果汁を持ち、果実味、新鮮さ、タンニンの真の渋みという、プリムールワインに求められる三拍子が揃っている。ブラックチェリーやカシスの果実味は、この段階ではどうしても少し抑えられているが、熟成中に落ち着く可能性があり、非常に有望なワインである。サン ジュリアンの古典的な良さが出ている。(中略)かつてサン ピエールの一部をなしていた注目のワインだ。
——「デカンター 2017.4.3」より



ボルドーでは珍しいカベルネ フラン単一で仕込む フルール オー ゴーサンのプレミアム キュヴェ

カベルネ フラン ラ ベルジュロネット 2016 Cabernet Franc La Bergeronnette

フルール オー ゴーサンが造る単一品種のプレミアム キュヴェのひとつで、粘土質土壌のテロワールが表現されています。ベルジュロネットは、畑に飛んでくるセキレイのことで、ラベルに描かれています。栽植密度は5,500本/haです。収穫量は48hL/haです。除梗はしません。発酵前にコールド マセレーションを行い、温度管理したステンレスタンクで25日間以上、ゆっくりと発酵させます。30%は400Lのフレンチオークの新樽で6ヶ月、残りはステンレスタンクで熟成させます。チャーミングなレッドベリーやシャクヤクの花のアロマを持つ非常にピュアでエレガントなワインです。軽めの樽熟成をしていることで、複雑さがありながらも、上品さを併せ持つ味わいになっています。

- ★「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス Hords Serie №37 2019.11」で15.5点 (ボトル画像も掲載)
- ★「ワインエンスージアスト」で90点 ★「ジャンシス ロビンソン.com」16.5点

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.5%>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. ボルドー シュペリユール

葡萄品種：カベルネ フラン 100%

熟成：30%をフレンチオークの新樽、残りはステンレスタンクで6ヶ月

品番：FC-759/JAN：4935919317597/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



ル パンやヴュー シャトー セルタンなどを所有する名門 ティエンポン ファミリーが造るお手頃ボルドー

シャトー ラクラヴリ 2016 Château Laclaverie

シャトー ル パンやヴュー シャトー セルタンなどを所有するティエンポン ファミリーのニコラ ティエンポンは、ステファン ドゥルノクールと共にパヴィ マッカンを変革し、父と共にピュイグローによってコート ド フランの名を世のボルドーフアンに知らしめました。そして、パヴィ マッカンを復活させた、ニコラ ティエンポンとステファン ドゥルノクールのタッグはラクラヴリでも健在です。1970年代にジョルジョ ティエンポンが畑を整備し、1984年に息子のニコラ ティエンポンの所有となりました。シャトーの名前は、百年戦争の間にイギリス人によって建てられた、四角い塔にちなんでいます。畑は、フランの村の斜面にあります。栽植密度は、5,500本/ha。粘土の上の石灰岩粘土土壌です。下層土は、泥灰岩と泥土です。リュット レゾネで栽培します。温度管理の下、コンクリートタンクで発酵させます。ルモンタージュにより、穏やかな抽出をします。12~16ヶ月コンクリートタンクで熟成させます。濃いガーネット色、熟した赤い果実の香りに、なめらかで、バランスのとれたタンニンがあります。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.フラン コート ド ボルドー

葡萄品種：メルロ 100% 熟成：コンクリートタンクで12~16ヶ月

品番：FC-555/JAN：4935919315555/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

パヴィ マッカンを復活させた、名門ティエンポン一族のひとり ニコラ ティエンポンが手掛ける

シャトー ラクラヴリは1970年代にジョルジョ ティエンポンが畑を整備し、1984年に息子のニコラ ティエンポンの所有となりました。シャトーの名前は、百年戦争の間にイギリス人によって建てられた、四角い塔にちなんでいます。シャトー ル パンやヴュー シャトー セルタンなどを所有するティエンポン ファミリーのニコラ ティエンポンは、ステファン ドゥルノクールと共にパヴィ マッカンを変革し、父と共にピュイグローによってコート ド フランの名を世のボルドーフアンに知らしめました。そして、このパヴィ マッカンを復活させた、ニコラ ティエンポンとステファン ドゥルノクールのタッグはラクラヴリでも健在です。つまりは言い換えると、シャトー パヴィ マッカと同じ精神を持つワインで、しかも価格ははるかにリーズナブルです。



LA VADINA

D.O. Cariñena

スペイン最高峰のソムリエのひとりフェラン センテジェスも絶賛する醸造家
ホルヘ ナバスクエスが手掛けるワイン

ナバスクエス エノロヒア

ロバート パーカー Jr.やジャンシス ロビンソン、ジェームズ サックリングなど著名な評論家が高い評価を与え、スペインの様々なワイナリー、コンティノ、バゴ アイレス、ソルサルなどのコンサルタントを務めるワインメーカー、ホルヘ ナバスクエスが独自で手掛けるプロジェクトが“ナバスクエス エノロヒア”です。

ホルヘ ナバスクエスはアラゴンで3代続くワイン農家の出身です。彼の実家のワイナリーとは別に2002年から、独自のプロジェクトを立ち上げ、ユニークな個性に満ちたワインを創り出しています。過去に「エル ブジ」のソムリエを務めていたスペイン最高峰のソムリエのひとりであるフェラン センテジェスは、ジャンシス ロビンソン.comの記事の中で「ホルヘのキャリアは流星のように華々しい…彼は私が幸運にも出会えた最高のワインメーカーのひとりだ」と評しています。



再入荷

ラ ヴァディーナ 2020 LA VADINA

スペインのトップワインメーカーで数多くの著名ワイナリーのコンサルタントも務めるホルヘ ナバスクエスの独自プロジェクトによるワインです。畑は D.O.カリニエナのアルモナシド デラ シエラ村に位置しています。標高 700m、粘板岩と粘土、ロームを含む土壌で育つ葡萄は1959年に植樹されたものです。収穫した葡萄全体の80%を除梗します。発酵はステンレスタンクを使い、22~27度に温度コントロールしながら15日間行います。熟成は500Lの樽（新樽ではない）で約8ヶ月行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：スペイン/D.O.カリニエナ

葡萄品種：ガルナッチャ、カリニエナ

熟成：500Lの樽（新樽ではない）で約8ヶ月

品番：S-303/JAN：4935919073035/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



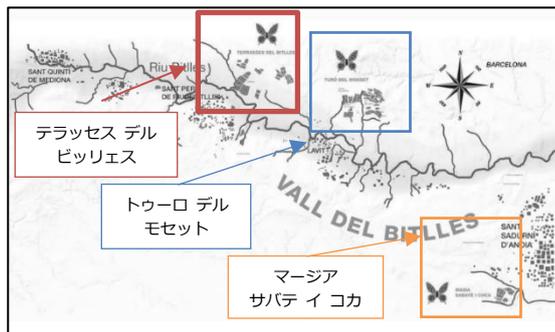
カバを脱退し、テロワールの個性を表現して造り上げる スペイン産スパークリングワインの最高峰



サバテ イ コカ (カステルロッチ)
Sabaté i Coca (Castellroig)

自社畑を3つのエリア・66区画・18の土壤に分類 テロワールに徹底的にこだわったワイン造り

サバテ イ コカ (カステルロッチ) は、1885年よりスペインのペネデスで葡萄栽培をするワイン生産者です。オーナーを務めるのは、醸造家のマルセル サバテ イ コカです。祖父の時代にはワイン造りは行っておらず、栽培した葡萄をそのまま販売していました。その後、1979年から自家畑の葡萄でワイン造りを開始しました。マルセルは、**自家畑 40ha を3つのエリア、66区画、異なる18の土壤に分類し、テロワールの調和をコンセプトとした「カステルロッチ」シリーズ、特定のエリアのテロワールを表現した「サバテ イ コカ」シリーズの2つにブランドを分けてワイン造りを行なっています。**ワイナリーがあるピツリエス渓谷には、**テラッセス デル ピツリエス** (トップ クリュ「テロハ」を含み、一部を上級キュヴェの「サバテ イ コカ」シリーズに使用)、**トゥーロ デル モセツ** (一部を上級キュヴェに使用)、**マーシア サバテ イ コカ** (主にスタンダード キュヴェのカステルロッチ シリーズに使用) の3つのエリアが存在しています。海から近く、北をモンセラート、東をガラフの山に守られた穏やかな地中海性気候です。かつて海底だった影響が残る、2000年前の中新世の石灰岩を含む土壌で、水はけが良く葡萄栽培に適しています。



新生産者団体「コルピナット」として再始動

ペネデスは、スパークリングワインのカバで知られており、サバテ イ コカでも高品質なカバを生産していました。しかし、カバは「安価なスパークリングワイン」というイメージがついているため、品質にこだわり抜いたワインを生産しても、その価値が理解されない状況が続いていました。この状況から、カバという名前を使用しない生産者も出始めていました。サバテ イ コカを含む6軒の生産者たちは、**2015年に「コルピナット (コラゾン デル ペネデス=ペネデスの心臓)」という新団体を組織し、カバの規定よりも厳しい独自のルールを定め、品質追求を始めました。**

一方、原産地委員会は打開策として、2017年から「カバ デ パラヘ カリフィカード」を導入します。これは、カバにおける**グラン クリュ**格付けのようなもので、**3万ha以上の葡萄畑の中から、わずか9軒の生産者の12区画のみを最上位の畑として認定したのです。サバテ イ コカの所有する「テロハ」の畑もこの格付けに選出されました。**しかし、カバがペネデス産のスパークリングワインのみを指す呼称ではないことに、わだかまりが残っていました。最終的に、「コルピナット」メンバーを含む9軒の有力な生産者がD.O.カバを離れ、新たな道を歩み始めました。その後3軒の生産者が加わり、2024年9月現在、12軒のワイナリーが活動しています。



コルピナットの結成メンバー6名が記念撮影する様子。カステルロッチからは、オーナーのマルセル サバテ イ コカが参加した (左から3番目)。

テロワールについて

3つのエリア・66の区画・18種類の土壌

サバテ イ コカでは、ビッリエスの渓谷周辺の葡萄畑について、それぞれの区画によって異なるテロワールがあると主張してきました。テラッセス デル ビッリエス、トゥーロ デル モセツ、マージア サバテ イ コカの3つのエリアが位置するビッリエス渓谷は、海から近く、北はモンセラート、東はガラフの山に守られた穏やかな地中海性気候です。かつて海底だった影響が残る、2000年前の中新世代の石灰岩を含む土壌で、水はけが良く、葡萄栽培に非常に適しています。



テラッセス デル ビッリエス (ビッリエスのテラス/左)

このエリアは、サン ペレ デ リウデビッリエスの町の周りに位置しており、マルセルの母の生まれ故郷です。マルセルの祖父のジョセップ コカ (2代目) が、この場所にある「テロハ」の区画にチャレツロを植えました。区画のほとんどは、町を見下ろす渓谷の上部に位置しており、標高は280~300メートルで、南向きです。サバテ イ コカは、チャレツロに強いこだわりを持っています。所有する区画はすべて標高200~400メートルに位置していますが、標高400メートルを超えるとチャレツロの成熟に問題が起きると考えているためです。カバにおけるグラン クリュ、「パラヘ カリフィカード」に認定された「テロハ=テラ ロサ/テラ ロハ (赤土)」の畑を代表する濃い赤色の土は、石灰岩が風化したドロマイトを含む特別な土壌で、葡萄はゆっくりと成熟し、ワインにミネラル、黒鉛のノート、フレッシュさ、複雑さを与えます。

トゥーロ デル モセツ (モセツの丘/中央)

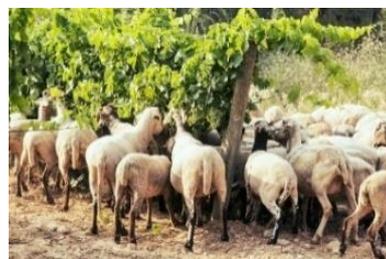
トゥーロ デル モセツは、27の小区画に分かれるエリアです。トレラヴィットの町の周辺に位置しており、ビッリエス渓谷から少し低いところに広がりますが、丘陵地では290~320メートルと標高が高く、区画の多くは自然の段々畑になっています。畑の向きは様々で、地中海の松林が周辺にあります。全体的に土壌は白っぽく、よりコンパクトです。

マージア サバテ イ コカ (サバテ イ コカ農園/右)

サン サドゥルニ ダ ノイアの近く、ワイナリー (左地図のオレンジの箇所) 周辺に位置しており、9つの小区画に分かれています。3つのエリアの中で最も若い土壌で、標高は210メートルです。葡萄は主に、ブレンドによるテロワールの調和をコンセプトにした「カステルロッチ」名義のワインに使用しています。

自然環境に配慮した有機農法

サバテ イ コカ (カステルロッチ) は、D.O.カバを脱退する以前から、自然環境に配慮した葡萄栽培を行って来ました。元々生息している動物や植物を排除するようなことはせず、生態系を崩さないことに気を付けています。そのため、殺虫剤は一切使用しません。また、羊を畑に放すことで、雑草を食べてもらい、これらの自然な農法が持続できるように取り組んでいます。「羊たちの糞が肥料となるためとても助かっていますが、話が通じないことが難点です。葡萄を食べてしまったこともあるので、通訳が欲しいですね」とマルセルは話してくれました。こうした手法には非常に手間がかかりますが、葡萄栽培への並々ならぬこだわりこそ、サバテ イ コカの持つ哲学と言えます。こうして育てられた葡萄はさらに66の区画ごとに醸造され、それぞれのテロワールを表現したワインとして生み出されています。こうした取り組みとワインの品質が評価され、カタルーニャ ソムリエ協会 (ACS) のメンバー投票により、2016年の最優秀生産者に選ばれています。また、「ワイン アドヴォケイト」でも評価されており、最高峰のクリュ「テロハ」からの「レセルバ ファミリア ブルット ナトゥレ (欠品中。次回入荷日未定)」は2008VTが94+点、2013VTが94点、2014VTが93+点、2007VTが92点を獲得するなど、そのクオリティの高さが認められています。



「私はサバテ イ コカのワインについてコメントしたい。この名前は、レーダーの下を飛びがちだが、それはおそらくイメージやブランドがワインの本質を示していないからだろう。ラベルやボトル、イメージを忘れて、ワインのことだけを考えてみてほしい。彼らは見事だ」

——『ワイン アドヴォケイト 2019.8.31』より

特別なテロワールを持つ区画のみを厳選したセレクション クラス

「ワイン アドヴォケイト 2024.5.17」で **93 点** を獲得！
祖父ジョゼップの名を冠した家族の歴史を紡ぐ上級キュヴェ

サバテ イ コカ ジョゼップ コカ ブルット ナトゥレ 2017

Sabaté i Coca Josep Coca Brut Nature

サン ペレ デ リウデピツリエス村の4つの区画の葡萄で造られています。2種類の土壌タイプに分かれ、平均樹齢は50年以上です。どちらも比較的深い土壌で、区画は北向きに面しており、葡萄がゆっくりと成熟することで複雑な風味を獲得します。ベースとなるワインは品種ごとに別々に醸造します。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。ブレンド後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。



長い熟成によるきめ細かな泡立ちがあります。パイナップルやユーカリのフレッシュなアロマとローストしたカカオやドライフルーツを思わせる複雑なアロマが素晴らしく調和しています。驚くほどフレッシュでありながら、しっかりとした骨格があり、非常にバランスが取れています。オーナーのマルセル サバテの祖父で2代目のジョゼップ コカは1900年代のはじめにこの場所にチャレッコを植えました。ワインの名前はそれにちなんでいます。ラベルに記されているサインは「Jose Coca」と「p」が抜けていますが、これはフランコ独裁政権時代にはカタルーニャ語が禁じられており、サインはスペイン語で記載しなければならなかった為です。

★「ワイン アドヴォケイト 2024.5.17」93点。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.5%>
国/地域等：スペイン/ペネデス 葡萄品種：チャレッコ、マカベオ
熟成：65ヶ月以上 有機認証：ユーロリーフ
品番：S-293/JAN：4935919072939/容量：750ml



¥5,720(本体価格¥5,200)



「ワイン アドヴォケイト 2024.5.17」で **92 点** を獲得！
マール土壌による集約した味わいを表現しています

サバテ イ コカ モセット ブルット ナトゥレ 2019

Sabaté i Coca Mosset Brut Nature

「モセット (Mosset)」はトレラヴィット村で一番標高が高い丘の名前です。トレラヴィット村の近くの丘陵地にある6つの区画、3タイプの異なる土壌の葡萄から造られています。これらの区画にはマール (泥灰岩) の母岩があり、それがワインに集約感を与えています。それぞれの区画は標高290mから320mに位置する自然のテラス (段々畑) に広がっています。畑の向きは様々で、周辺は松林で囲まれています。これらの畑からはフレッシュかつスパイシーでしっかりとした骨格を持つワインが出来ます。ベースとなるワインは品種ごとに別々に醸造します。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。ブレンド後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。長い熟成によるきめ細かな泡立ちがあります。フェネルやアニスのフレッシュなアロマに加え、メロン、洋梨、洋菓子をおもわせる甘い香りが混ざります。口に含むと極めて辛口、バランスが良く、エレガントで豊かな果実味がいつまでも続きます。

★「ワイン アドヴォケイト 2024.5.17」92点。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.5%>
国/地域等：スペイン/ペネデス 葡萄品種：チャレッコ、マカベオ、パレリヤード
熟成：45ヶ月以上 有機認証：ユーロリーフ
品番：S-292/JAN：4935919072922/容量：750ml



¥4,400(本体価格¥4,000)



それぞれの区画が持つ個性を調和させて造るスタンダード クラス

カステルロッチ チャレッコ ベルメイ レセルバ ブルット 2019 (左) Castellroig Xarello Vermell Reserva Brut

【68本限定】

チャレッコ ベルメイは白葡萄のチャレッコが突然変異した品種で、果皮はグレーを帯びた淡いオレンジ色をしています。短時間のスキンコンタクトを行い、非常に淡い色合いを抽出しました。繊細な泡立ちがあり、チェリーやバラの花の香りに加え、ローズマリーやタイムなどハーブのニュアンスが混ざっています。豊かな酸があり、とてもフレッシュな味わいです。ベースワインの発酵はステンレスタンクを用い、繊細な果実のアロマを保つため低温で行います。

★「ペニンガイド 2023」91点

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.5%>

国/地域等：スペイン/ペネデス 熟成：18ヶ月

葡萄品種：チャレッコ ベルメイ 100%

品番：S-276/JAN：4935919072762/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

カステルロッチ レセルバ ブルット ロゼ 2018 (右)

Castellroig Reserva Brut Rosé

カステルロッチのラインナップに、ついにロゼが加わりました。ラズベリーやリコリスを思わせる華やかな香りが広がります。口当たりはとてもフレッシュかつクリーンで、赤い果実やタイムのフレーバーがあり、かすかにスパイスを感じさせます。ピツリエス渓谷の多様な土壌で育つガルナッチャ、トレパット、チャレッコのブレンドによるワインです。7か所の異なる区画の葡萄を使用しています。チャレッコとトレパットの平均樹齢は60年、ガルナッチャは約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を品種ごとにステンレスタンクで発酵させます。

【ロゼ・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

国/地域等：スペイン/ペネデス 熟成：18ヶ月以上

葡萄品種：ガルナッチャ、チャレッコ、トレパット

品番：S-277/JAN：4935919072779/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



カステルロッチ レセルバ ブルット ナトゥレ 2019 (左)

Castellroig Reserva Brut Nature

ドザージュを行わず、ブルット ナトゥレで仕上げたエントリークラスのワインです。フレッシュさが際立つ、心地よい辛口をイメージして造られています。使用する葡萄はあまり地層が深くない(古くない)土壌で育つものです。品種ごとに別々に発酵させた後、ブレンドします。きめ細かく、持続性のある泡立ちがあります。白い花や柑橘系の果物のエレガントなアロマ。口に含むときりつと辛口で爽やか、非常にバランスのとれた味わいです。

★「ペニンガイド 2024」90点

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.5%>

国/地域等：スペイン/ペネデス 熟成：18ヶ月以上

葡萄品種：チャレッコ、マカベオ、パレリャーダ、他

品番：S-291/JAN：4935919072915/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



カステルロッチ レセルバ ブルット 2019 (右)

Castellroig Reserva Brut

サバテ イ コカ (カステルロッチ) はブルット ナトゥレのスタイルに注力していますが、このワインはフレッシュでフルーティ、飲みやすいスタイルを意図して造っているため、あえてブルットに仕上げています。ベースワインは葡萄品種ごと別々に発酵させた後、ブレンドします。細かく持続性のある泡立ち、白い花やジャズミン、青リンゴや柑橘系の果物を思わせる香り高いアロマ。口当たりはフレッシュでクリーン、非常にバランスが良く、長い余韻が感じられます。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.5%>

国/地域等：スペイン/ペネデス 熟成：18ヶ月以上

葡萄品種：チャレッコ、マカベオ、パレリャーダ、他

品番：S-290/JAN：4935919072908/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)