

ウサギの泡で
ハジけていこう！

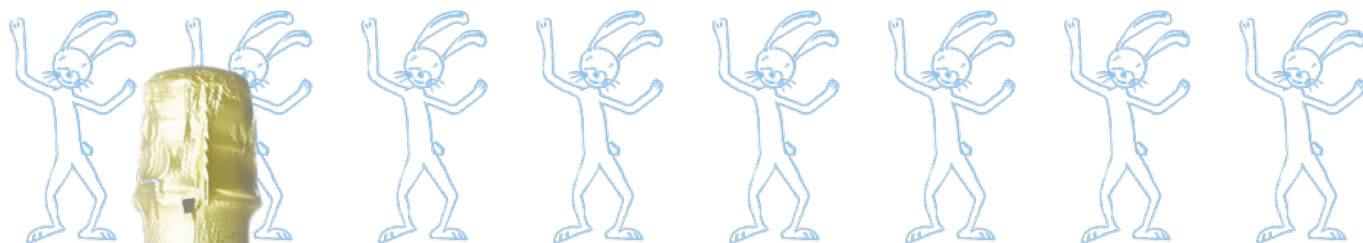


Sigue al Conejo Blanco
Brut

Parajes del Vino

パラヘス デル ヴィノ

スペインに根を張り、各産地を知り尽くしたダビド・フランコが見い出したコストパフォーマンスの高いワインです。不思議の国のアリスに出てくる白いウサギからインスピレーションを得たラベルの「Sigue al Conejo=白いウサギを追え」シリーズや、有機栽培の葡萄で造るオーガニックワインのシリーズ「El Niño y La Luna=少年と月」など特徴的なラベルデザインもさながら、手頃な価格ながらクオリティ高く、誰でも親しみ易さを持つワインを送り出しています。



スペインの土着品種とシャルドネを
ブレンドした

フレッシュで心地よい口当たりの
スパークリングワイン

シゲ アル コネホ ブランコ ブルット NV
SIGUE AL CONEJO BLANCO BRUT

シャルマ方式によるフレッシュなスパークリングです。スペインの土着品種とシャルドネのブレンドです。レモンやグレープフルーツを思わせる柑橘系の果物に加え、トロピカルフルーツのような豊かで熟した果実味が感じられます。素晴らしくフレッシュで心地よい口当たりをお楽しみください。

【白・スパークリング・辛口】<Alc.11.0%> 国/地域等：スペイン

生産者：パラヘス デル ヴィノ 葡萄品種：アイレン、シャルドネ、マカベオ

品番：S-297 / JAN：4935919072977 / 容量：750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)



Bolleggio

Vino Frizzante



「肩肘張らずに気軽に楽しめるワイン」がコンセプト ライトでカジュアルに楽しめるフリッツァンテ



ボレッジョ ヴィーノ フリッツァンテ ビアッコ 2023

Bolleggio Vino Frizzante Bianco

柑橘系の果実のフレッシュなアロマとフレイバーが広がります。きめ細かな泡立ち、シンプルながらバランスのとれた味わいです。サン マルティーノにある自家畑の葡萄を使用しています。畑は標高180m、西向きです。仕立てはコルドン、平均樹齢 20 年、栽植密度は 5,000 本 /ha です。収穫は 8 月の中旬に畑で丁寧に選別しながら手摘みで行います。発酵は自然酵母を用い、温度コントロールされたコンクリートタンクで行います。葡萄を圧搾した際、果汁の一部を凍らせておきます。ボトリングの前に凍らせておいた果汁を解凍し、残糖が約 12g/L (二次発酵に必要な量) になるまで加えます。ボトリングした後、最低でも 5 ヶ月熟成させます。この間、瓶の中で再度発酵が始まり、二酸化炭素が発生しワインに泡をもたらします。

【白・スパークリング・辛口】 <王冠> <Alc.13.5%>

国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/I.G.P. フォルリ

生産者：テヌータ ラ ヴィオラ 葡萄品種：ピノ ネーロ 100% 有機認証：ユーロリーフ

品番：IA-067 / JAN：4935919940672 / 容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



ボレッジョ ヴィーノ フリッツァンテ ロゼ 2023

Bolleggio Vino Frizzante Rose

野生のベリーやチェリーを思わせるアロマ、しっかりと心地よい酸が全体を支えています。サン マルティーノにある自家畑の葡萄を使用しています。畑は標高 180m、西向きです。仕立てはコルドン、平均樹齢 20 年、栽植密度は 4,000 本 /ha です。収穫は 9 月の中旬に畑で丁寧に選別しながら手摘みで行います。発酵は自然酵母を用い、温度コントロールされたコンクリートタンクで行います。葡萄を圧搾した際、果汁の一部を凍らせておきます。ボトリングの前に凍らせておいた果汁を解凍し、残糖が約 12g/L (二次発酵に必要な量) になるまで加えます。ボトリングした後、最低でも 5 ヶ月熟成させます。この間、瓶の中で再度発酵が始まることで二酸化炭素が発生し、ワインに泡をもたらします。

【ロゼ・スパークリング・辛口】 <王冠> <Alc.13.0%>

国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/I.G.P. フォルリ

生産者：テヌータ ラ ヴィオラ 葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100% 有機認証：ユーロリーフ

品番：IA-068 / JAN：4935919940689 / 容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



<テヌータ ラ ヴィオラ>

1998 年にエミリア ロマーニャ州の南に位置するベルティノーロで設立されました。23ha の畑を所有し、ステファーノ ガベリーニとその家族によってワイン造りが行われています。子供のころから畑仕事を手伝っていたステファーノは、一度は別の仕事に就きましたが、実家に帰り家業を引き継ぎました。畑は、海を見下ろす、ベルティノーロの丘の斜面に広がっています。アドリア海とアペニン山脈に囲まれたこの場所は、特別なミクロクリマを持っています。土壌は粘土石灰岩質です。かつては海底だったため、貝殻の化石や砂など海に由来する堆積物が多く存在しています。栽培するのは、主にエミリア ロマーニャを代表するサンジョヴェーゼです。設立当初より、化学肥料や殺虫剤を使用せず、オーガニックで栽培を行っています。

CHÂTEAU VARTELY

シャトー ヴァルテリー / モルドバ



シャトー ヴァルテリーより
サペラヴィ
が入荷いたしました。

インディヴィド エディツィエ リミタタ サペラヴィ 2022 Individo Editie Limitata Saperavi

エディツィエ リミタタはリミテッド エディションを意味し、特に優れた葡萄を選びすぐって造ります。ブラックベリーやブルーベリーの熟した果実やスパイスと樽のエレガントな要素がバランス良く混ざり合っています。畑は南西部のヴァルル ルイ トラヤンの3つのサブリージョンのひとつ、ブジャクに位置し、穏やかな大陸性気候です。南向きの畑はたいへん日当たりが良く、葡萄がしっかりと完熟します。土壌はチェルノーゼム（肥沃な黒土）です。収穫は9月に手摘みで行います。葡萄は除梗します。発酵はステンレスタンクで 26〜28 度に温度管理しながら行います。熟成はステンレスタンクと一部をオーク樽で 12 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】＜Alc. 13.5%＞ 国／地域等：モルドバ

葡萄品種：サペラヴィ 100% 熟成：ステンレスタンクと一部をオーク樽で 12 ヶ月

品番：M-019 / JAN：4935919980197 / 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 2025 年 5 月時点のものです。

フェテアスカ レガーラのアロマを活かしたフレイバー

フレッシュで爽やかな スパークリング ワイン

インスピロ スプマン ブリュット

フェテアスカ レガーラ NV

Inspiro Spumant Brut Feteasca Regala

2025 年 2 月来日セミナーのコメント

「インスピロとはインスピレーションのことです。ワインはインスピレーションを与えるものでもあります。例えば、偉大な画家や詩人も、ワインを飲んで、そのワインからインスピレーションを受けて作品を手掛けることがありますよね。私たちのワインを飲んで、インスピレーションを感じてほしいという意味を込めて名付けました。こういった軽やかなスパークリングワインは、最近ではたとえばプロセッコなどのように、ひとつのトレンドになっています。スパークリングワインはどんな時でも心を喜ばせてくれ、飲むだけでお祝いの気持ちにさせてくれる素晴らしい飲み物です。」

畑はモルドバの中央部コドゥルに位置し、暖かく乾燥した大陸性気候、畑の標高は 210～230m で南向き、土壌は典型的なチェルノーゼム（肥沃な黒土）です。収穫は 9 月中旬から下旬に手摘みで行います。ベースワインを造った後、タンク内で二次発酵（シャルマ方式）を行います。

【白・スパークリング・辛口】＜シャルマ＞ ＜Alc. 12.0%＞

国／地域等：モルドバ

葡萄品種：フェテアスカ レガーラ 100%

品番：M-015／JAN：4935919980159／容量：750ml **¥2,200**(本体価格¥2,000)



2025 年 2 月、モルドバのシャトー ヴァルテリーより 総支配人のヴァレリウ ミハルツァ氏が来日

2025 年 2 月、モルドバのシャトー ヴァルテリーより、総支配人のヴァレリウ ミハルツァ氏が来日し、ミニセミナーを行いました。▶右記の QR コードよりミニセミナーの動画がご覧いただけます。





ドイツ最高峰のシュペートブルグンダーを生む銘醸地「アスマンスハウゼン」 若きフィリップが表現する特別なテロワール

ROBERT KÖNIG

ヴァイングート ロベルト ケーニッヒ

ロベルト ケーニッヒは、シュペートブルグンダーを得意とする家族経営の小規模生産者です。ケーニッヒ家は、ラインガウで1704年から葡萄栽培を行ってきました。1980年、ロベルト ケーニッヒとその息子のロベルト ケーニッヒ Jr. の代にワイン専業になりました。ロベルト ケーニッヒ Jr. の代には、シュペートブルグンダーのスペシャリストとして評価されるまでに至ります。しかし、2015年にロベルトが亡くなり、彼の息子のフィリップが、弱冠20歳にしてヴァイングートを引き継ぐことになりました。フィリップは幼い頃から父の手伝いをしていて、シュペートブルグンダーからどのようにワインが出来るのかを見て学んでいました。ガイゼンハイム大学で栽培と醸造を学び、家族のワイン造りの伝統を守りながら、さらに品質を高めようと努力を続けています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年5月時点のものです。

現在、ロベルト ケーニッヒでは、アスマンスハウゼンとリュースハイムに合計 8.2ha の畑を所有しており、年間約 4 万本のワインを生産しています。畑は周辺を森に囲まれた理想的な場所に位置し、全体の 80%が険しい急斜面、20%が斜面にあるため、畑仕事の多くは手作業で行われます。栽培する品種は 85%がシュペートブルグンダーで、残りの 15%はリースリング、ヴァイスブルグンダー等です。葡萄の平均樹齢は 25 年で、樹齢 30 年以上の区画も数多くあります。効率的な畑作業のために一部、植え替えも行っていますが、樹齢の古い葡萄は品質の面で優れているため、出来るだけ残すようにしています。収量は 20～45hL/ha ですが、2020VT と 2021VT はさらに収量が低くなりました。**赤ワインを中心に生産しており、特にシュペートブルグンダーに注力しています。**収量を低く抑え、収穫の際は何度も厳しく選別を行います。醸造工程も細心の注意を払い、個性豊かで、長期熟成のポテンシャルを持つワインを生産しています。その品質の高さが認められ、現在ではドイツ国内だけでなく、アメリカ、ヨーロッパ、アジア各国に輸出されています。「ブルゴーニュにインスパイアされましたが、ブルゴーニュのようなピノ ノワールを目指しているわけではなく、ドイツにしかないパワーとエレガントさを兼ね備えたワインを目指しています。完熟しすぎないように注意し、アルコール度数が 12～13%になるように意図的に収穫を調整しています」とフィリップは話してくれました。



地下 1 階の白ワイン用のセラー



地下 2 階の赤ワイン用のセラー



60 年使用している、とても古い樽

ドイツのピノ ノワールのトップ クオリティを生み出す畑 アスマンスハウゼンの“ヘレンベルク”



ラインガウは白ワインが生産量の 80%を占める地域ですが、アスマンスハウゼンは、歴史的に赤ワインの銘醸地として知られています。「この畑は昔、ブルゴーニュの修道士が来て、葡萄を植えた畑です。第一次世界大戦から第二次世界大戦の頃には、**ロマネ コンティよりも優れていると言われるくらい名声があるエリアでした。**そのこともあって、私たちはシュペートブルグンダーに注力しています。私の父は、このアスマンスハウゼンの中でも、最高のシュペートブルグンダーの造り手として知られていました」とフィリップは話してくれました。ラインガウでのシュペートブルグンダーの栽培は 900 年近く続いているとされており、アスマンスハウゼンのヘレンベルクでは、少なくとも 1470 年頃にはすでに栽培されていたという記録が残っています。ちなみに、ヘレンベルクという名は、ラインガウの方言で**急斜面や急な坂道を意味する「Halde (ハイルデ)」という言葉に由来しており、実際に、ラインガウの中で最も険しい斜面のひとつとされています。**

ライン川は元々まっすぐに流れていましたが、地殻変動によりプレートが動き、川の流れが蛇行するようになり、現在のような流れになりました。その際に地層が変化し、アスマンスハウゼンだけに特徴的な紫色の粘板岩が見られるようになりました。この紫色をした粘板岩が、日中に太陽の熱を蓄え、夜にその熱を放出し畑を温めます。このミクロクリマがワインに影響を与え、独自の丸みと温かさを持つワインを生み出しています。



アスマンスハウゼンのヘレンベルクとフランケンタール、 リュースハイムのドラーヒェンシュタインの違い

「ヘレンベルクとドラーヒェンシュタインの違いは土壌の影響が大きいです。ヘレンベルクの紫色の粘板岩土壌は、水はけがよく葡萄の根が深くまで伸びています。土壌が痩せており収量がとても低いです。また、急斜面に広がるヘレンベルクは作業がしづらく、その分コストもかかります。ドラーヒェンシュタインはレスとロームで粘性が高く保水性も高いです。ドラーヒェンシュタインはヘレンベルクほど急な斜面ではなく、比較的作業がし易いです。ヘレンベルク、ドラーヒェンシュタインはともに醸造などの造りは同じですから、違いはテロワールとなります。また、フランケンタールはヘレンベルクの弟的な存在で、紫色の粘板岩が主体ですが、珪岩の割合も多く、石が多く痩せた土壌から素晴らしいピュアなワインを生み出します」とフィリップは話してくれました。



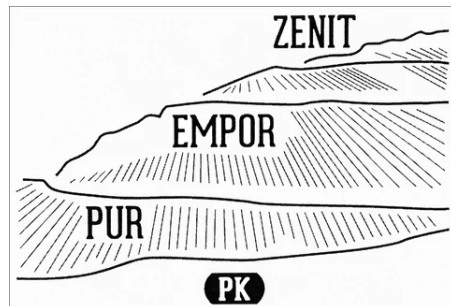
フィリップの哲学を体現する独自の品質分類

フィリップは、ワイン造りの哲学として、「その土地ならではの味わいを持つワインを造りたい」と考えています。また、シチュエーションによって飲むワインは異なるため、そうした場面でのワインを選ぶべきかが分かりやすいように、2017VT から、畑名入りのワインについては、3つのレベルに分けてリリースしています。どのレベルのワインも、その土地ならではの味わい、畑の特徴による味わいを感じられるようにしています。

○ZENIT (ツェニット) : 「ZENIT」は頂点という意味があり、ロベルト ケーニヒが造る最高のワインを知っていただくための最上級ワインです。樹齢 50 年以上の古い葡萄を使用しています。フィリップは、「将来的には世界最高のワインにしたいと思っています」と語ります。

○EMPOR (エンプアー) : 斜面中腹の最も日当たりの良い区画の葡萄を使用したワインです。高品質で手取りやすい価格帯で、コストパフォーマンスに優れています。「食事とともにでも、単体でも楽しめます。エントリークラスのプアーよりパワフルで果実味がありますが、樽熟成による複雑さもあります。私は、エンプアーについて説明するときは、プアーより熟して丸みがあると言っています」とフィリップは話してくれました。

○PUR (プアー) : 斜面下部や斜面の麓からの葡萄を使用したワインです。ライトでスムーズな味わいで、複雑すぎず、多くの説明を必要としない気軽に楽しめるワインです。フィリップは、「良いワインというのは、あまり多くの説明がなくても飲めるものだと思いますが、このプアーがまさにそうだったワインです」と話しています。



銘醸地アスマンスハウゼンを代表する歴史的なクリュ「ヘレンベルク」のワイン

ヘレンベルクの斜面中腹の葡萄を厳選し、バリックで熟成させました
ドイツを代表する最高のクリュのピノ ノワールを表現しています



アスマンスハウゼン ヘレンベルク シュペートブルグンダー
エンプアー トロッケン 2020

Assmannshausen Höllenberg Spätburgunder Empor Trocken

アスマンスハウゼンの銘醸畑、「ヘレンベルク」のテロワールを表現した上級キュヴェ「エンプアー」です。ヘレンベルクの標高は 180m、ラインガウの中で最も険しい斜面のひとつです。風化した紫色の千枚岩スレートの土壌が日中に太陽の熱を蓄え、夜にその熱を放出します。この暖かいミクロクリマのおかげで、丸みと温かみを持つワインになります。カシスやチェリー、ブラックベリーの鮮やかなアロマに樽由来のバニラやスパイスのニュアンスが混ざります。ヘレンベルクらしい集約のある豊かな果実味とパワーが感じられます。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。100%除梗し、発酵と醸しは約 10 日間行います。発酵後に圧搾し、225L のバリック（新樽でない）で 18 ヶ月、綺麗な澱と共に熟成させます。熟成後、軽くフィルターをかけてボトリングします。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> <スクリュューキャップ>

国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：ピノ ノワール 100%

熟成：バリックで 18 ヶ月 残糖：0. 2g/L 酸度：5. 6g/L

品番：KA-825/JAN：4935919198257/容量：750ml

¥5,060(本体価格¥4,600)

「軽やかな赤ワインが好きな方のために造りました」とフィリップが語る特別な 1 本
ヘレンベルクの葡萄を使用し、醸し発酵を短期間で行うことでエレガントさを引き出しています

アスマンスハウゼン ヘレンベルク シュペートブルグンダー
ピノ ロイヤル トロッケン 2023

Assmannshausen Höllenberg Spätburgunder Pinot Royal Trocken

「ヘレンベルク」の畑の葡萄を使用しています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。軽やかなスタイルにするために発酵は 4 日間と短期間で行います。その後、別途収穫し、除梗した 30kg 分の葡萄をマストに加え、発酵させます。収穫の翌年の春、ボトリングのためにフィルターをかけ、瓶詰めします。イチゴやラズベリーに少しフレッシュなハーブの混ざるアロマがあります。口に含むと非常にフレッシュで、軽やかなベリーのフレイバーが広がります。なめらかな酸が果実味と素晴らしく調和しています。

【赤・フルボディ】 <Alc. 12.5%> <スクリュューキャップ>

国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：ピノ ノワール 100%

残糖：2. 3g/L 酸度：5. 3g/L

品番：KA-856/JAN：4935919198561/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 5 月時点のものです。

「ヘレンベルク」の弟的な存在で、素晴らしくピュアなワインを生む」とフィリップが語る アスマンスハウゼンのもう一つの銘醸畑「フランケンタール」からのワイン

フィリップ ケーニツヒが造り出す、最上級品「ツェニット」
フランケンタールの個性を引き出したピノ ノワール

アスマンスハウゼン フランケンタール
シュペートブルグンダー ツェニット トロッケン 2020

※無くなり次第 2021VT に切り替わります。

Assmannshausen Frankenthal Spätburgunder Zenit Trocken

「フランケンタール」は「ヘレンベルク」の弟的な存在でこちらも急斜面です。紫色のスレートが主体ですが、珪岩の割合も多く、石が多く痩せた土壌から素晴らしくピュアなシュペートブルグンダーを生み出します。冷涼なニュアンスを感じる味わいを持っています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄は一部を除梗し、発酵と醸しは約 14 日間行います。発酵後に圧搾し、綺麗な澱と共に 18 ヶ月、225L のバリック（主にフランス産、主に新樽）で熟成させます。熟成後、フィルターをかけずにボトルリングします。レッドベリーに樽のバニラが混ざる少しスモーキーなアロマがあります。口に含むとラズベリーやハーブのフレイバーが広がり、力強いタンニンも感じられます。心地よい樽の要素と共に少しピターなアーモンドを感じる余韻があります。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.0%>

国/地域等：ドイツ/ラインガウ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：バリックで 18 ヶ月

残糖：0. 3g/L 酸度：6. 0g/L

品番：KA-827/JAN：4935919198271/容量：750ml

¥9,680(本体価格¥8,800)



収穫の様子

ロベルト ケーニツヒのスタンダードクラス「プアー」 フランケンタールのピュアなフルーティさが楽しめます

アスマンスハウゼン フランケンタール
シュペートブルグンダー プアー トロッケン 2022

Assmannshausen Frankenthal Spätburgunder Pur Trocken

「フランケンタール」は「ヘレンベルク」の弟的な存在です。紫色のスレートが主体ですが、珪岩の割合も多く、石が多く痩せた土壌から素晴らしくピュアなシュペートブルグンダーを生み出します。冷涼なニュアンスを感じる味わいを持っています。発酵と醸しは約 8 日間行います。発酵後に圧搾し、綺麗な澱と共に 10 ヶ月、1,200L の大樽で熟成させます。熟成後、軽ろ過して瓶詰めします。フレッシュなベリー系の果実のアロマにかすかにスパイスが混ざっています。口に含むとチェリーを思わせるフレイバーが広がり、とてもしなやかなタンニンが心地よく感じられます。

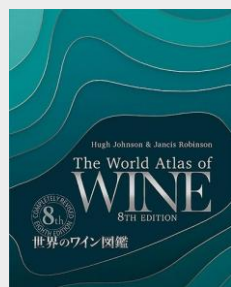
【赤・フルボディ】<Alc. 12.5%> <スクリューキャップ>

国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：ピノ ノワール 100%

熟成：大樽で 10 ヶ月 残糖：0. 2g/L 酸度：5. 3g/L

品番：KA-824/JAN：4935919198240/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



歴史的には、ヘッセン州立アスマンスハウゼン醸造所が造るアスマンスハウザー・シュペートブルグンダーがドイツで唯一、国際的に知られた赤ワインを造っていた。現在ではシャ・ソヴァージュ、アウグスト・ケスラー、クローネ醸造所、そしてロベルト・ケーニツヒといった生産者も、主に粘板岩質土壌の畑で育った、骨格の優れた樽熟成のシュペートブルグンダーで高く評価されている。

——ヒュー ジョンソン、ジャンシス ロビンソン共著「世界のワイン図鑑 第8版」より

「所有する中で最も暖かく、最初に収穫する。非常に強いアロマを生む特別なテロワール」 リュースハイムの銘醸畑「ドラヘンシュタイン」からのワイン

フィリップ ケーニツヒが造り出す、最上級品「ツェニット」
ドラヘンシュタインの暖かいテロワールが最大限に表現されています

リュースハイム ドラヘンシュタイン シュペートブルグンダー ツェニット トロッケン 2020

Rüdesheim Drachenstein Spätburgunder Zenit Trocken ※無くなり次第 2021VT に切り替わります。

最も樹齢の高い区画のベストな葡萄を厳選して造られるトップワインです。毎年 3 樽〜4 樽（約 1000 本）しか生産されていません。「ドラヘンシュタイン」の土壌は表土が黄土（レス）とローム、下層土に珪岩を豊富に含みます。この畑はロベルト ケーニツヒの持つ畑の中でも最も暖かく、朝から夕方まで日当たりが良い場所です。昔からこの場所は最初に収穫を行います。収穫した葡萄は一部を除梗し、発酵と醸しは約 14 日間行います。発酵後に圧搾し、綺麗な澱と共に 18 ヶ月、225L のバリックの新樽（主にフランス産）で熟成させます。熟成後、フィルターをかけずにボトルングします。ブラックベリーの新鮮なアロマに樽由来のバニラの要素が感じられます。口を含むとダークフルーツのフレイバーがあり、果実味とスパイスがバランス良く調和しています。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.0%> 国/地域等：ドイツ/ラインガウ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：バリックで 18 ヶ月

残糖：0. 3g/L 酸度：5. 5g/L

品番：KA-826/JAN：4935919198264/容量：750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)



「エンプアー」はスタンダードクラスよりも熟していて丸みがあるのが特徴です

リュースハイム ドラヘンシュタイン シュペートブルグンダー エンプアー トロッケン 2021

Rüdesheim Drachenstein Spätburgunder Empor Trocken

発酵と醸しは約 14 日間行います。発酵後に圧搾し、きれいな澱と共に 18 ヶ月、225L のバリックで熟成させます。熟成後、軽くろ過して瓶詰めします。ダークチェリーを思わせるアロマに加え、樽からくるバニラやチョコレートのニュアンスが感じられます。口を含むと集約のあるベリー、洗練されたタンニン、ミネラルが感じられます。非常に複雑でありながらバランスが良く、豊かなフレイバーに満ちています。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.0%> <スクリュューキャップ>

国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：ピノ ノワール 100%

熟成：バリックで 18 ヶ月 残糖：0. 1g/L 酸度：5. 2g/L

【2021VT】品番：KA-828/JAN：4935919198288/容量：750ml

¥4,730(本体価格¥4,300)



スタンダードクラスながら、大樽で熟成させて深みを引き出しています

リュースハイム ドラヘンシュタイン シュペートブルグンダー プアー トロッケン 2020

Rüdesheim Drachenstein Spätburgunder Pur Trocken

発酵と醸しは約 8 日間行います。発酵後に圧搾し、きれいな澱と共に 1,200L の大樽で 10 ヶ月熟成させます。皮の黒い果実、チェリージャム、ハーブ、樽からのチョコレートのニュアンスを感じるアロマがあります。同じダークチョコレート、ミネラルが感じられます。素晴らしくパワフルで、少し熟成させるとさらに素晴らしくなります。

【赤・フルボディ】<Alc. 12.5%> <スクリュューキャップ>

国/地域等：ドイツ/ラインガウ 葡萄品種：ピノ ノワール 100%

熟成：大樽で 10 ヶ月 残糖：0. 3g/L 酸度：5. 5g/L

品番：KA-823/JAN：4935919198233/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 5 月時点のものです。

TRE ICONE



南イタリアの魅力が この1本に詰まっています

1000年以上前からワイン造りが盛んだっ
た南イタリアの素晴らしさを伝えるために、
南イタリアを代表する三つの産地、アブル
ッツォ・プーリア・シチリアの畑から、土地
の個性を最大限に表現してくれる土着品種
をブレンドしました。

ファンティーニのこだわり

このワインは、3州の葡萄を単にブレンドして
いるわけではありません。原産地呼称の概念に
とらわれず、南イタリアの土地の個性を最大限
に表現してくれる優れた土着品種から偉大なワ
インを造るというコンセプトのもと誕生しまし
た。南イタリアに5つのワイナリーを所有し、
優秀な醸造家達を多数抱えるファンティーニに
しか出来ない素晴らしいワイオリティです。

ラベルの数字は？

「トレ イコーネ」(三つのアイコ
ン)の名前は、3州の個性ある葡
萄品種を象徴し、ラベルにある
「663」という数字は、三つの畑を
結んだ距離(km)を示しています。

トレ イコーネ NV

Tre Icone

モンテプルチャーノの畑は、アブルッツォ州北部のテーラモにあり平均樹齢30年、プリミティー
ヴォの畑はプーリアのサレントにあり平均樹齢40年、ネレッロ マスカレーゼの畑はシチリ
アの南西部のサンブーカ ディ シチリアに位置し平均樹齢は25年です。口に含むと、プリ
ミティーヴォの典型的な柔らかな質感があり、モンテプルチャーノの持つ心地よいタンニン、
そしてネレッロ マスカレーゼのエレガンスが感じられます。樽の風味も、果実味と素晴らし
く調和しています。ストラクチャーはしっかりしていますが、柔らかいタンニンのおかげで食
事にも合わせやすいワインとなっています。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ・プーリア・シチリア
生産者：ヴィニエティ デル サレント

葡萄品種：モンテプルチャーノ、ネレッロ マスカレーゼ、プリミティーヴォ

品番：I-727 / JAN：4935919057271 / 容量：750ml

¥2,640(本体価格 ¥2,400)

BIANCO D'ALESSANO

希少な土着品種 “ビアンコ ダレッサーノ”

南イタリアとは思えないフレッシュな酸を持つ、見事な白ワイン

きれいな酸とアロマを保つ秘訣

「白ワインは全てクリオマセレーションを施しています。そのため、フレッシュな酸と豊かなアロマが感じられます。ワインの酸を保つには、セラーでの努力も大切ですが葡萄の品質も重要です。私たちは常に畑に出向き葡萄の酸と糖度のバランスを確認し、適切なタイミングで気温の低い早朝に収穫をします。アルトゥーレの畑はプーリア中央部のイトリア渓谷にあり、ワイナリーから距離があります。そのため収穫した葡萄は、小さなケースに入れ、温度管理冷蔵庫で醸造所まで運びます。こうした些細な取り組みの積み重ねが南イタリアであってもフレッシュな酸を保ったワインに出来るのです」とパオロは話します。

「ALTURE」は、プーリアの希少な土着品種に注目したシリーズで、このワインはビアンコダレッサーノを単一で造ります。洋梨や桃を思わせるフルーティなアロマが広がります。口に含むと非常にフレッシュ、フルボディで素晴らしくバランスのよい味わいです。アロマと同じ洋梨、桃のニュアンスを感じる長い余韻が楽しめます。畑はプーリア中央部のイトリア渓谷に位置し、標高 350m、土壌は粘土石灰質、仕立ては伝統的なアルベレッコ、栽植密度は 4500 本/1ha です。収穫は 9 月末から 10 月初旬にかけて気温が高くなる前の早朝に手摘みで行います。収穫した葡萄は 0 度に近い低温で 20 時間置き（クリオマセレーション）、豊かなアロマを抽出します。その後、除梗、破碎します。短時間、低温でスキンコンタクトを行った後、压榨します。発酵はステンレスタンク、アロマとフレッシュさを保つため低温で行います。熟成もステンレスタンクで 3 ヶ月行い、ボトリング後、12 ヶ月瓶熟させています。

★「ルカ マローニ 2024」94 点

【白・辛口】<Alc. 13.0%>

国/地域等：イタリア/プーリア

I.G.P. ヴァレ ディトリア

葡萄品種：ビアンコ ダレッサーノ 100%

熟成：ステンレスタンクで 3 ヶ月

品番：IA-045/容量：750ml

JAN：4935919940450

¥3,520(本体価格¥3,200)

350 アルトゥーレ ビアンコ ダレッサーノ 2021

カンティーネ パオロレオ



「ガンベロ ロッソ」も認める高いクオリティ

プーリア州に拠点を置く家族経営の生産者で、20 世紀の初頭にパオロ レオが自家畑の葡萄でワイン造りを始めたことからワイナリーの歴史がスタートしました。現在は 3 代目となるパオロが、4 人の息子たちと一緒にワイナリーの運営を行なっています。自家畑以外にも、長期契約を結んでいる栽培農家の畑からワインを生産しています。栽培農家にはワインメーカーのニコラが 1 年を通して品質管理のために監督、指示を出し、葡萄が完璧な状態でセラーに運ばれるよう、クオリティ コントロールを厳しくしています。

彼らのワインは、イタリアのワインガイド『ガンベロ ロッソ』において複数のアイテムが最高評価のトレ ビッキエーリを獲得しています（プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア パッソ デル カルディナーレが 4 回、オルフェオ ネグロアマーロが 3 回、タッコロッソ ネグロアマーロが 1 回、）。「私たちはこのプーリアで、国際的にも高く評価される優れた品質を誇るワインが生産できることを証明しました。私たちのワインは、独自のキャラクターを保っており、エレガントでフィネスに満ちています」とパオロは話します。

GAMBERO ROSSO



白ワインの品質の高さにも注目

プリミティーヴォやネグロアマーロといった、しっかりとした味わいの赤ワインで知られるプーリア。パオロレオの場合もその例にもれず、赤ワインのクオリティの高さには目を見張るものがありましたが、同様に白ワインの品質にも驚かされました。弊社では 2022 年より彼らのワインの取り扱いをスタートしましたが、暖かいエリアなのにもかかわらず、酸とミネラル感があって非常に素晴らしい品質だったことも取り扱いの決め手となりました。今回ご紹介するピアンコ ダレッサーノもその特徴がしっかりと表現されています



プーリア北部の伝統品種に情熱を注ぐ生産者 量ではなく、葡萄の個性を表現したワイン造り

ポデール 29 は、プーリア北部、フォッジャ県チェリニョーラのボルゴ トレッサントで、パオロ マッラーノと息子のジュゼッペ、そしてパオロの弟ミケーレによって運営されています。2007年に設立された若いワイナリーでありながら、イタリアを代表するワインガイドのひとつ『ルカ マローニ』で、毎年高評価を得ています。ワイナリー名の由来は、第1次世界大戦後に退役軍人に土地の貸与が行われた際、ここが29区画目のポデール（農場）だったためです。ラベルには桑の木（ジェルソ）が描かれています。祖父が別の場所に持っていた土地では、桑の木が枯れそうになっていました。それを、現在のワイナリーがある場所に移動させてみたところ、元気を取り戻してくれたので、「再出発」という意味を込めてカンティーナのシンボルにしています。



ラベルのモチーフとなった桑の木



プーリアといえば、南部の品種であるプリミティーヴォやネグロアマーロが有名ですが、ポデール 29 がこだわるのは北部ならではの土着品種、白葡萄のフィアーノ ミヌートロや、黒葡萄のネーロ ディ トロイア（ウーヴァ ディ トロイア）です。知名度は低いものの、独自の個性を持っています。どちらも栽培が難しく、生産を止めてしまう生産者も多い中で、ポデール 29 はあえて栽培を続けています。「プーリアは大量生産で質の低いものが多い。自分達は、デリケートで栽培の難しい葡萄品種を使い、他の人のやっていないワインを造りたい」とジュゼッペは話しています。『ルカ マローニ』では、すでにネーロ ディ トロイアのスペシャリストとしてもその地位を確立しています。

ポデーレ 29 では、以前より有機栽培を取り入れていましたが、2018 年に ICEA、及びユーロリーフの認証を取得し、2019 ヴィンテージからワインに有機認証の表示が可能となりました。「以前より有機栽培を実践してきましたが、今回、有機認証を得たことは私達にとって重要なターニングポイントとなります。ワイン造りをする上で、自然環境に対する私達の配慮を裏付けるものだからです」とジュゼッペは語ります。



プーリア北部で古くからある希少な土着品種

フィアーノ ミヌートロ

品種の特徴である豊かなアロマを最大限に引き出しました

ジェルソ ビアンコ 2023

Gelso Bianco

フィアーノ ミヌートロは、13 世紀からプーリアで栽培されていました。フィロキセラ禍以降、忘れられていましたが、近年再び注目を浴びるようになりました。プーリアの北部でしか栽培されていません。この品種の特徴である豊かなアロマと複雑な風味を最大限引き出すようにしています。糖分を上げるのが難しい品種なので、除葉し 2 ヶ月程葡萄の房に日光を当てます。それによって水分が飛び、糖分が上がります。葡萄園面積は 6ha です。9 月初旬～中旬に収穫します。ステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。春の花々、果肉の白い果物、香り高いハーブの集約されたエレガントなアロマ。口に含むと、豊かなボリウムが感じられます。しっかりとした骨格、生き生きとした酸、アロマティックなフレイバーの三つの要素がバランスよく構成された、フレッシュなワインです。



★「ルカ マローニ 2025」93 点

【白・辛口】 <Alc.12.0%> 国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P.

葡萄品種：フィアーノ ミヌートロ 100% 熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月

品番：I-641/JAN：4935919056410/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 5 月時点のものです。





プーリア北部で古くからある土着品種 ネーロ ディ トロイア

凝縮感がありつつ重たさはなく、ソフトな口当たり

ジェルソ ネーロ 2022

Gelso Nero

プーリアの北部だけで栽培されるデリケートな品種ネーロ ディ トロイアからのワインです。ブラックベリーやチェリー、プラム、イチジクなどの果実の豊かな香り、少しブラックペッパーやクローヴを思わせるスパイスのニュアンス。口に含むと、肉厚でボリュームがあり、しっかりとしたタンニンが感じられます。余韻にはフローラルな香りが漂います。10 月初旬に収穫します。マロラクティック発酵後、ステンレスタンクで約 6 ヶ月熟成、その後瓶で 6 ヶ月寝かせています。

★「ルカ マローニ 2025」94 点



【赤・フルボディ】＜Alc.13.0%＞ 国／地域等：イタリア／プーリア／I.G.P.

葡萄品種：ネーロ ディ トロイア（ウーヴァ ディ トロイア）100%

熟成：ステンレスタンクで約 6 ヶ月、瓶で 6 ヶ月

有機認証：ユーロリーフ

品番：I-642／JAN：4935919056427／容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



遅摘みにした葡萄を自然の中で乾燥させてから仕込みます
ネーロ ディ トロイアの魅力を最大限に発揮した

最上級キュヴェ

ジェルソ ドーロ 2021

Gelso d'Oro

ポデーレ 29 の最上級ワインです。ジェルソ ネーロと畑は同じです。皮の黒い果実のアロマの後からココアやシナモン、クミン、ジュニパーの香りが感じられます。口当たりはリッチでフルボディ。ほどよいタンニンはベルベットのようになやか、長くバランスのとれた余韻があります。収穫の時期に葡萄を選別し、房を枝から切ってそのまま畑のワイヤーに吊るし 6～10 日間自然の中で乾燥させて、アマローネのような効果を与えます。植栽密度は 4000 本/ha です。10 月初旬に収穫します。マロラクティック発酵後、フレンチオークのバリック（新樽）で 8 ヶ月、さらにステンレスタンクで 2 ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】＜Alc.14.0%＞ 国／地域等：イタリア／プーリア／I.G.P.

葡萄品種：ネーロ ディ トロイア 100%

熟成：フレンチオークのバリック(新樽)で 8 ヶ月

品番：IA-092／JAN：4935919940924／容量：750ml

¥6,050(本体価格¥5,500)



「プーリア南部のマンドゥリアと比べ、重くなくメリハリのある味わいを目指した」
と語るこだわりの1本

南部とは異なる個性を持つ “プリミティーヴォ”

アヴィア ペルヴィア プリミティーヴォ 2021

Avia Pervia Primitivo

アヴィア ペルヴィアとは、ラテン語で「可能だと強く信じれば、不可能なことは何もない（成せば成る）」という意味で、プリミティーヴォが植えられていなかったエリアで、高品質の葡萄栽培に成功したことから名付けました。ラベルは、秋になると畑の周りにやってくる鳥が一斉に飛び立つ姿をイメージしています。豊かな赤い果実の濃厚なアロマ、口を含むと温かみを感じ、非常に調和がとれています。柔らかで心地よい飲み口です。畑の土壌は砂質ローム。9月の末に収穫します。収穫の時点で糖分は抑えておき、マンデュリーア（南部）に比べ味わいが重くなく、メリハリのある味わいになるよう心がけます。温度管理したステンレスタンクで、定期的にルモンタージュしながら発酵させます。澱引きし、ステンレスタンクで6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/プーリア/I.G.P.

葡萄品種：プリミティーヴォ 100%

熟成：ステンレスタンクで6ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：I-747/JAN：4935919057479/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



ネーロ ディ トロイア & プリミティーヴォ

土着品種にこだわるポデーレが、各品種の良さを最大限に引き出しました

手と手を合わせたラベルは 2つの品種の融合を表しています

ユニオ 2022

Unio

ユニオは、ラテン語で「結合」の意味です。ネーロ ディ トロイアとプリミティーヴォという二つの土着品種をブレンドしていることから名付け、二つが融合するというイメージから、手と手を合わせたラベルにしました。ブレンドすることで、双方の品種の特徴、良さがより際立ち、それでいてうまく融合しています。品種ごとに、温度管理したステンレスタンクで発酵させます。ブレンドした後、バリック（一部新樽）で4ヶ月熟成させます。凝縮されたボリュームのある果実味がとても心地良く、バランスのとれた味わいに仕上がっています。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P.

葡萄品種：ネーロ ディ トロイア、プリミティーヴォ

熟成：バリックで4ヶ月

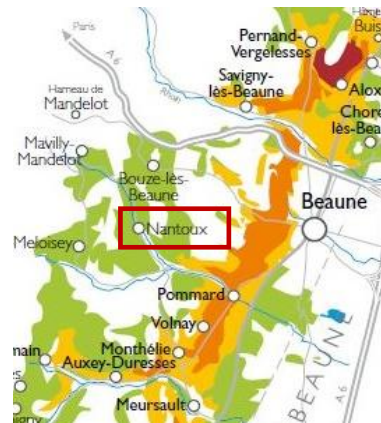
品番：IA-091/JAN：4935919940917/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



気候変動によって注目される“オート コート ド ボーヌ”のワイン 新しい醸造所が完成し、更なる品質向上が期待できる生産者

シャルル ペール エ フィーユはオート コート ド ボーヌの中心、ナントゥー（Nantoux）を拠点とする家族経営のドメーヌです。1988 年、パスカルが父からドメーヌを引き継ぎました。そして2015 年には、パスカルの娘ポリヌが加わり、新たにシャルル ペール エ フィーユを立ち上げました。2021 年には、ポリヌの妹であるマリーが参加しています。ポリヌは自分たちのワインを親しみやすい雰囲気の中で味わってもらいたいと考え、「La table de Pauline（ポリヌの食卓）」というレストランを開いています。ワイナリーは現在、ポリヌが中心となって運営をしています。『ジャンシス ロビンソン.com』の2021 年4 月19 日付の記事、「Even more 2019 burgundies」ではトップにパスカルとポリヌの写真が挿入され、「この造り手は素晴らしい発見でした。私はこの父娘のコンビネーションによる 2019VT のワインがとても好きで、このテイスティング ノートがこの生産者の初レビューであることを反省しています」、「全てのワインに感銘を受けました」と、ジャンシス ロビンソン自らが評しました。また、『リアルワインガイド 第82 号/2023 夏』で、「どのワインからも漂うのはエレガントさと心地よいナチュラルワイン風味」「21 年でも価格がそれほど高騰していないのも嬉しいところで、シャルル父娘にちょっと注目です」と記載されています。



植え替えを行っています。ただし、全ての畑で同じクローンを植えてしまうと病気になった時に全滅してしまう可能性があるため、複数のクローンを植えています」とポリヌは話していました。

現在、合計で 14ha の葡萄畑を所有しており、その内 10ha がオート コート ド ボーヌ、残りの4ha がヴォルネイ、ポマール、ムルソー、ボーヌにあります。その他にシャブリやマコン、ジュヴレ シャンベルタン、ニュイ サン ジョルジュなどのワインも生産しています。また、自然環境に配慮した葡萄栽培、ワイン生産を行っており、2021 年3 月にはフランス農水省のHVE（環境価値重視）認証を取得しています。「ナントゥーの畑は急斜面にあり、畑作業がとても大変です。コート ド ボーヌよりも標高が 100m ほど高いことが大きな違いです。冬の気温はムルソーやヴォルネイなどよりも 4〜5℃ほど低く夜も寒いですが、夏の気温はだいたい同じくらいです。気候変動の影響があり天候が不安定になっているため、2015 年以降はグリーンハーベストをせずに、冬季剪定や芽かきの作業で収量を調整しています。今植えている葡萄は、暑く乾燥した気候に耐えられないので、毎年クローンの

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年5 月時点のものです。

新しいセラーになり、今後さらなる品質向上に期待

シャルル ペール エ フィューでは建設中だった新しいセラーが完成し、2023VT の発酵は新しいセラーで行われました。「新しいセラーが完成し保管スペースが増えたため、できることも増えました。これまでは、樽での熟成が終わったらすぐにボトリングをしていましたが、2023VT からは一度ステンレスタンクに移して保管し、ベストなタイミングになったらボトリングすることができます」とポリヌは話します。これまでの手狭なセラーでは、次のヴィンテージのワインをタンクに入れるために早めに瓶詰をしなければならないワインもありましたが、今後はそうした心配はなく、クオリティの向上が期待できます。弊社は、2023 年と 2024 年に現地訪問し、2022VT と 2023VT を試飲しましたが、ワインの品質がさらに上がっていることを実感いたしました。



ヴィンテージについて

「2021VT は春の霜害に加え、天候不順（冷涼で多雨）が影響し収穫量が 70%減となりました。2022VT は、フレッシュで飲み込みやすい 2021VT と、パワフルな 2020VT の両方の特徴を持っています。品質、収量のどちらも良いヴィンテージです。2023VT も 2022VT に似ており、品質・収量も満足のいく結果となりました」とポリヌは話します。



▲QR より、2024 年 5 月の現地視察レポートがご覧いただけます。

Les Vignes de Deffend

単一区画のシャルドネを使った、白の自信作

「日当たりが良く、毎年しっかりと良く熟した葡萄が出来る」とポリヌが語る区画『デファン』。特に素晴らしい品質のシャルドネが育ちます。デファンのピノ ノワールは他とブレンドするため、「デファン」というキュヴェ名は白ワインのみに付けられています。

ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ ブラン レ ヴィーニュ ド デファン 2022

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc Les Vignes de Deffend

日当たりが良く毎年、しっかりと良く熟した葡萄が出来る区画からのワインです。白い花やミネラルのノートが感じられるアロマが広がります。非常にエレガントな口当たりです。樽熟成によるローストしたアーモンドやヘーゼルナッツの心地よい風味が感じられます。手摘みで収穫した葡萄はセラーに運び、選果テーブルで丁寧に選別します。除梗した後、空気圧プレスでゆっくりと柔らかく压榨します。ステンレスタンクで発酵後、フレンチオーク樽で 10～12 月熟成させます。輝きのある金色、年間生産量は約 3,000 本です。



標高が高く、日照が強いデファンの畑

【白・辛口】<Alc.12.0%> <蠟キャップ>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：フレンチオーク樽で 10～12 月

品番：FD-164/JAN：4935919961646/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 5 月時点のものです。



Cuvée du Menhir

シャルル ペール エ フィューを象徴付けるアンフォラ型の樽「メニール」を使用して造る
オート コート ド ボーヌの『フラッグシップワイン』



ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ ブラン キュヴェ デュ メニール 2022

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc Cuvée du Menhir

エキゾチックなフルーツのアロマ、丸くソフトな口当たり、ミネラルの要素も感じられます。さらにかすかに柔らかな樽のニュアンスが感じられます。手摘みで収穫した葡萄はセラーに運び、選果テーブルで丁寧に選別します。除梗した後、空気圧プレスでゆっくりと柔らかく压榨します。発酵後、フレンチオーク樽で12ヶ月熟成させます。

【白・辛口】<Alc.12.5%> <蠟キャップ>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：フレンチオーク樽で12ヶ月

品番：FD-165/JAN：4935919961653/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ ルージュ キュヴェ デュ メニール 2022

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge Cuvée du Menhir

チェリーやカシスのシロップ漬け、リコリスの甘いアロマが感じられます。口当たりは力強さと同時にエレガントさがあり、樽の心地よいニュアンスが感じられます。手摘みで収穫した葡萄はセラーに運び、選果テーブルで丁寧に選別します。発酵はタンクで15日間(全体の約35%は全房発酵)行い、熟成はフレンチオーク樽で12ヶ月行います。年間生産量は約5,000本です。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> <蠟キャップ>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ

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：FD-169/JAN：4935919961691/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

アンフォラから着想を得て生まれた 特別な樽『メニール』

パスカルは、ワイン造りの工程において、熟成は非常に大切だと考えています。オート コート ド ボーヌのキュヴェ「メニール」は、パスカルがアンフォラからインスピレーションを得て樽メーカーに特別に注文した、上部が狭い形状の木樽で熟成させています。パスカルは、この特別な樽に「メニール」という名前をつけました。メニールとは先史時代の巨石記念物「メンヒル」のフランス語での呼び方で、1本の長い石を縦にして立てたものです。

「この樽を使用しているのは私たちだけではありませんが、それほど多くはありません。メニールは通常の樽とは異なり、ワインが自然対流することでバトナージュのような効果が得られます。これによって、赤ワインはしなやかなタンニンとなり、白ワインではバターのような風味が感じられるようになります。熟成させると成分がワインにしっかりと溶け込み、澱が出にくくなるそうです。」とポリーヌは話してくれました。





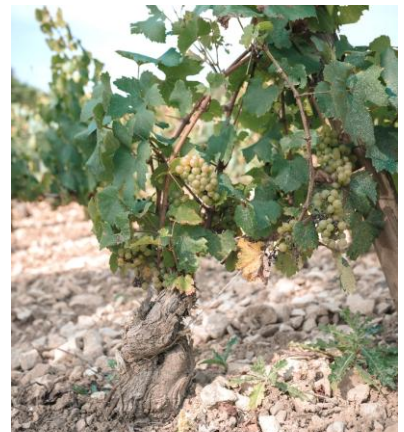
オート コート ド ボーヌのスタンダード クラス 上品でまるみのある、スムーズな口当たりが魅力

ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ ブラン 2022

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc

柑橘系の果実の後から、白桃やハチミツの華やかなアロマが広がります。上品で丸みのあるスムーズな口当たりが魅力です。後味にすやかにローストしたアーモンドの要素が感じられます。手摘みで収穫した葡萄はセラーに運び、選果テーブルで丁寧に選別します。除梗した後、空気圧プレスでゆっくりと柔らかく圧搾します。発酵後、フレンチオーク樽で10～12ヶ月熟成させます。年間生産量は約4,000本です。

【白・辛口】<Alc.12.5%> <蠟キャップ> 国/地域等：フランス
ブルゴーニュ/A.O.C.ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ
葡萄品種：シャルドネ 100%
熟成：フレンチオーク樽で10～12ヶ月
品番：FD-163/JAN：4935919961639/容量：750ml



オート コート ド ボーヌのシャルドネ

¥4,950(本体価格¥4,500)



オート コート ド ボーヌの樹齢の古いピノ ノワールを使用 熟した果実の風味が特徴

ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ ルージュ ヴィエイユ ヴィーニ 2022

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge Vieilles Vignes

オート コート ド ボーヌの2つの区画の葡萄で造ります。葡萄の平均樹齢は約50年です。チェリーやカシスの豊かなアロマが感じられます。タンニンもしっかりしていますが、良く熟し、綺麗にこなれています。手摘みで収穫した葡萄はセラーに運び、選果テーブルで丁寧に選別します。発酵はタンクで15日間（全体の約35%は全房発酵）行い、熟成はフレンチオーク樽で12ヶ月行います。年間生産量は約3,000本です。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> <蠟キャップ>
国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ
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：FD-168/JAN：4935919961684/容量：750ml

¥5,720(本体価格¥5,200)

手頃な価格で楽しめるブルゴーニュ ワインとしておすすめのコトー ブルギニョン
ガメイを主体にピノ ノワールをブレンド、飲みやすく仕上げました

コトー ブルギニョン ルージュ 2022 Coteaux Bourguignons Rouge

カシスやフランボワーズ、グロゼイユなど黒や赤の果実のアロマが広がります。豊かな果実味に溢れ、非常に調和のとれたフルーティなワインです。年間生産量は約5,000本です。手摘みで収穫した葡萄はセラーに運び、選果テーブルで丁寧に選別します。発酵はコンクリートタンクで15日間（全体の約35%は全房発酵）行い、フレンチオーク樽で熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc.12.5%> <蠟キャップ>
国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.コトー ブルギニョン
葡萄品種：ガメイ、ピノ ノワール 熟成：フレンチオーク樽で12ヶ月
品番：FD-166/JAN：4935919961660/容量：750ml



コトー ブルギニョンの畑

¥3,630(本体価格¥3,300)



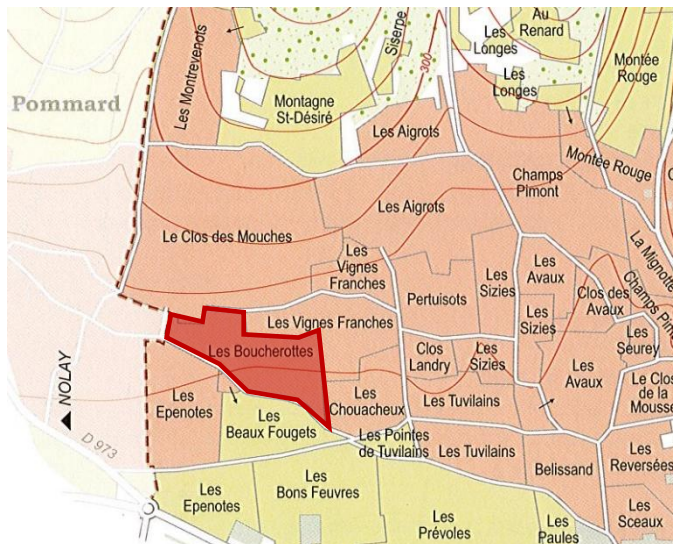
ポマールとの境界に位置するボーヌのプルミエ クリュ

2つのワインの畑は50mほどしか離れていませんが、しっかりとテロワールの違いが表現されています



ボーヌ ルージュ プルミエ クリュ レ ブシュロット 2021 Beaune Rouge Premier Cru Les Boucherottes

軽く砂糖漬けにしたブラックベリーやブルーベリー、カシスなど黒い果実のアロマがあります。とても繊細で洗練された口当たり、樽の要素と果実味がうまく馴染んでいます。フィネスがあり、エレガントなタンニンが感じられます。年間生産量は約1,400本です。手摘みで収穫した葡萄はセラーに運び、選果テーブルで丁寧に選別します。葡萄は100%除梗します。発酵はタンクで15日間行います。熟成はフレンチオーク樽で約12ヶ月行います。



【赤・フルボディ】

<Alc.13.0%> <蠟キャップ>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート・ド・ボーヌ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ・ノワール 100%

熟成：228Lのフレンチオーク樽で12ヶ月

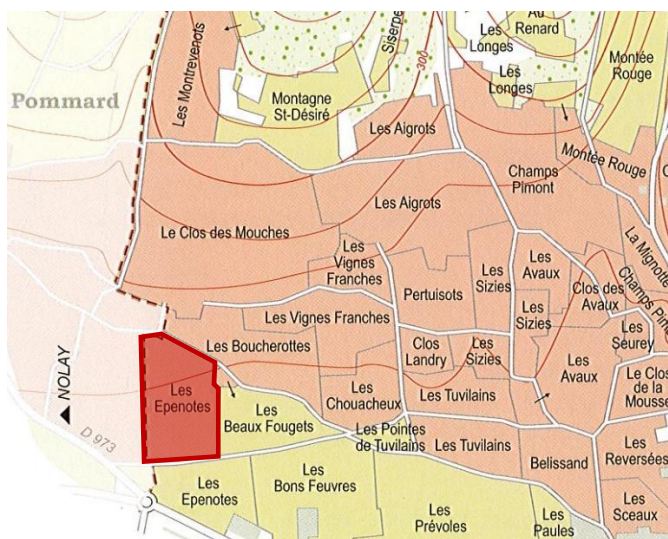
品番：FC-927/JAN：4935919319270/容量：750ml

¥10,780(本体価格¥9,800)

DM 初登場

ボーヌ ルージュ プルミエ クリュ レ ゼプノ 2022 Beaune Rouge Premier Cru Les Epenottes

イチゴやラズベリーを思わせる赤い果実のアロマにかすかにリコリスの要素があります。味わいにもアロマと同じ果実が感じられ、エレガントでありつつもふくやかなボディがあります。レ・ブシュロットよりもドライなタンニンが感じられます。年間生産量は約4,000本です。畑の面積は0.61ha、平均樹齢40年、収穫量は40hL/haです。手摘みで収穫した葡萄はセラーに運び、選果テーブルで丁寧に選別します。発酵は28度に温度コントロールしながらコンクリートタンクで15日間（全体の30%は全房）行います。発酵期間中、朝と夜に1回ずつ、ピジャージュ、ルモンタージュを行います。熟成は228Lのフレンチオーク樽で12ヶ月行います。熟成後は清澄せず、軽くフィルターをかけてボトルリングします。



【赤・フルボディ】 <Alc.13.0%> <蠟キャップ>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート・ド・ボーヌ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ・ノワール 100% 熟成：228Lのフレンチオーク樽で12ヶ月

品番：FD-170/JAN：4935919961707/容量：750ml

¥12,100(本体価格¥11,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年5月時点のものです。

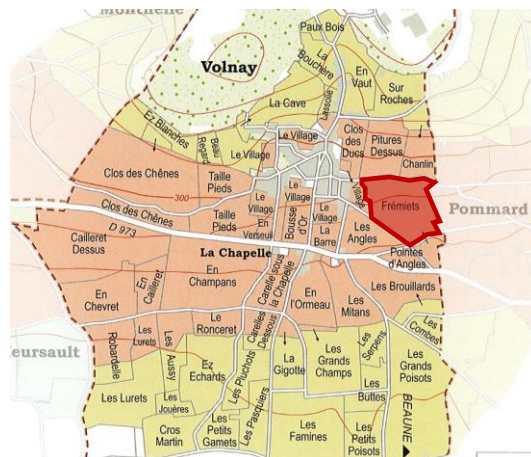
2021VT らしいエレガントな味わいが楽しめる ヴォルネイのプルミエ クリュ



ヴォルネイ プルミエ クリュ レ フルミエ 2021 Volnay Premier Cru Les Fremiets

スミレやチェリーの美しいアロマがあります。口に含むと素晴らしく美しいアタック、シルキーでしなやかなタンニンがあり、長い余韻が続きます。年間生産量は約3,000本です。畑で選別しながら手摘みで収穫し、さらにセラーに運んだ後、振動式の選果テーブルで丁寧に選別します。発酵は28度に温度コントロールしながらコンクリートタンクで15日間（全体の30%は全房）行います。発酵期間中、朝と夜に1回ずつ、ピジャージュ、ルモンタージュを行います。熟成は228Lのフレンチオーク樽で12ヶ月行います。熟成後は清澄せず、軽くフィルターをかけてボトルリングします。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> <蠟キャップ>
国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート・ド・ボーヌ/A.O.C.
葡萄品種：ピノ・ノワール 100%
熟成：228Lのフレンチオーク樽で12ヶ月
品番：FC-926/JAN：4935919319263/容量：750ml



¥13,200(本体価格¥12,000)

村名ワインも見逃せない品質です それぞれのアペラシオンの特徴を表現しています

ジュヴレ シャンベルタン 2022

Gevey Chambertin

濃い赤色、イチゴやリコリスのアロマがあります。口に含むとたっぷりとして力強く、リッチなボディが感じられます。発酵は28度に温度コントロールしながらコンクリートタンクで15日間（全体の20%は全房）行います。発酵期間中、朝と夜に1回ずつ、ピジャージュ、ルモンタージュを行います。熟成は228Lのフレンチオーク樽で12ヶ月行います。熟成後は清澄せず、軽くフィルターをかけてボトルリングします。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> <蠟キャップ>
国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート・ド・ニュイ/A.O.C.
葡萄品種：ピノ・ノワール 100% 熟成：228Lのフレンチオーク樽で12ヶ月
品番：FD-172/JAN：4935919961721/容量：750ml **¥15,950**(本体価格¥14,500)

ポマール 2021

Pommard

ブラックベリー、ブルーベリー、レッドカラントを思わせるアロマがあります。口に含むと力強くしっかりとしたタンニンと骨格がありながら、エレガントさも兼ね備えています。年間生産量は約6,000本です。発酵は28度に温度コントロールしながらコンクリートタンクで15日間（全体の20%は全房）行います。発酵期間中、朝と夜に1回ずつ、ピジャージュ、ルモンタージュを行います。熟成は228Lのフレンチオーク樽で12ヶ月行います。熟成後は清澄せず、軽くフィルターをかけてボトルリングします。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> <蠟キャップ>
国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート・ド・ボーヌ/A.O.C.
葡萄品種：ピノ・ノワール 100% 熟成：228Lのフレンチオーク樽で12ヶ月
品番：FC-928/JAN：4935919319287/容量：750ml **¥10,780**(本体価格¥9,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年5月時点のものです。



ヴィクトールとシャルロット兄妹

Domaine
ROBERT ROTH

ドメーヌ
ロベール ロット



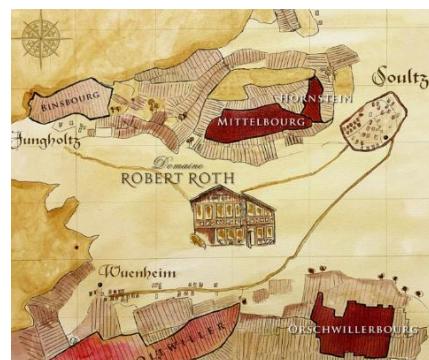
Alsace



厳しい畑仕事が生む、品質重視のアルザス ワイン

ドメーヌ ロベール ロットは、アルザスワイン街道の南端に位置するスルツ村の家族経営のドメーヌです。現在は、1992 年生まれのヴィクトール ロットが、4 代目としてワイナリーを引き継いでいます。ヴィクトールは醸造学を学び、地元のアルザス（ツイント フンブレヒト）、そしてシャンパーニュ（ルイ ロデレー）、トスカナ、オレゴン、スイスなどで様々な経験を積んだ後、2017 年にドメーヌに戻りました。所有する畑は 21ha です。先代の父と叔父の代からオーガニック栽培に転換を進め、2016 年にすべての畑を転換、2019 年にエコセルの認証を取得しました。2017VT からは、必要最小限の SO₂ を除き、酵素や酵母などの醸造上の添加物を使用せず、人的介入の少ないワイン造りを行なっています。

スルツ村と周辺のワイン生産地域はヴォージュ山脈の麓、リンバック溪谷に広がっています。これらの丘は、2 億 5 千万年前の三畳紀に形成されたピンク色の砂岩や、ジュラ紀（1 億 5 千万年前）と漸新世（3500 万年前）の石灰岩で構成されています。これらの岩石は数千年にわたる地殻変動、浸食、氷河の形成と溶解、動植物の活動によって形を変え、多様な土壌（砂岩、砂質石灰岩、粘土石灰岩）を生み出しました。スルツ村では、昔から特定の特徴を持った土壌を特筆すべきクリュと認定し分類していました。1575 年のティーレンバッハ修道院の記録には、葡萄栽培に適した 4 つのエリアが次のように記されています。「im Hornstein, am Mittelberg, am Orschwillerberg, am Bintzweg」（出展：Médard Barth, Der Rebbau des Elsass, 1958）。ロベール ロットはそのうちの 3 つ、「ホーンシュタイン」、「ミッテルブルク」、「オルシュヴィレールブルク」、さらに 2019 年に入手したグラン クリュ「オルヴィレール」と、2022 年に入手した「バンスブルク」に畑を持っており、これらの歴史的価値を持つ、素晴らしい畑の特徴を表現すべく、区画ごとにワインを生産しています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 5 月時点のものです。

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

ロベール ロットでは、テロワールの本質を引き出すには、厳格かつ責任を持った畑の管理が必要だと考えています。葡萄樹とそのバランス、生育サイクル、そして環境に配慮した栽培を行っています。約 60 に分かれた区画のすべてにおいて、常に綿密な観察を行いながら作業を行います。栽培には化学肥料、除草剤、殺虫剤は一切使用していません。病害対策にはボルドー液、また肥料にはオーガニックのコンポストを使用しています。除草剤を使うかわりに土を耕します。耕すことで土が圧縮するのも防いでいます。これにより土壌が活性化し、畑周辺の生物環境を守り、環境への影響が少なくなります。



「ワイン造りで一番重要なのは畑仕事です。ワインの品質は、畑で 99%決まります。畑の時点での葡萄のクオリティを 100%キープすることが重要です。畑で良い仕事をして、完璧に熟した葡萄を得ることができれば、セラーではほとんどやることはありません。葡萄の品質を落とさないよう、ミスをしないようにするだけで良いワインが出来ます。悪い葡萄から良いワインを造るというような、魔法のような方法はありません」とヴィクトールは語ります。



また、最新鋭の機械を導入した収穫も哲学の一つです。機械が入れないようなところや、畝の並びが自然でないところだけ手摘みをしています。「アルザスでも私たちだけしかやっていないのではないかと思います。私たちは、収穫用の機械を 3 年に 1 回買い換えています。現在は、3 段階の選別機能を備えた最高の収穫機を所有しています。最新鋭の機械は非常に高価ですが、他の生産者にも機械を貸し出すことで賄うことができます。畑からセラーへのロジスティックは極めて重要です。そのため、最高品質のワインにも機械収穫の葡萄を使用しています。葡萄畑はすべて、セラーから 2km 圏内に位置しているため、収穫から 20 分以内にプレスが出来る環境となっています。それはつまり、葡萄が酸化する前に搾汁できるということです。多くの生産者は葡萄を収穫した後、酸化を防ぐために SO2 を添加しますが、私たちはそれを行わなくて済みます」とヴィクトールは語ります。

「澱はワインに重要な要素であり、取り除くと味わいの 50%を失ってしまいます」

収穫した葡萄は低い圧力で、空気圧プレスでゆっくりと時間をかけて圧搾します。絞った果汁は一晩冷却して、澱を沈めタンクに移します。異なる土壌の個性を保つために区画ごとに醸造します。醸造は可能な限り人の手を加えず、何もしない方針を取っています。醸造上の操作、補糖、酸の調整、酵母の添加、清澄などは必要ないと考えており、一切行っていません。保存のためにわずかな量の亜硫酸を添加するのみです。アルコール発酵は酵母を添加せず、葡萄およびセラーに存在する野生酵母により偶発的に行われます。テロワール、区画の持つ、その土地の独自の個性を表現したいと考えているためです。そのため個々に違いがあり、発酵は数週間から数ヶ月間続くこともあります。マロラクティック発酵も自然に任せています。どのような場合でも意図的に発生させることや、止めることはありません。発酵後、澱と共に 12 ヶ月、ワインによっては 24 ヶ月の間、ゆっくりと熟成させます。澱と寝かせることでテロワールの個性が際立ちます。

「澱はワインに重要な要素であり、もし取り除くと 50%の味わいを失ってしまいます。また発酵についてですが、例えば、ミッテルブルクのリースリングは、発酵に 12 ヶ月以上かかる場合もあります。かたやホーンシュタイン リースリングは 3~4 週間で発酵を終えます。全く同じ醸造方法でも畑の向き、日の当たりによってワインの性質も異なります。ミッテルブルクとホーンシュタインは同じ丘に位置していますが、ホーンシュタインは東向きで成熟が早く、若いうちから飲みやすいスタイルになります。ミッテルブルクは南向きで、熟成に時間がかかり、リリースも遅いです」とヴィクトールは語ります。



Mittelbourg

ロット家が 19 世紀以前から所有する
歴史的な畑「ミッテルブルク」



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



ミッテルブルク シルヴァネール 2020

Mittelbourg Sylvaner

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

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/アルザス/A.O.C.

葡萄品種：シルヴァネール 100% 熟成：樽で約 18 ヶ月

品番：FD-010/JAN：4935919960106/容量：750ml **¥4,950**(本体価格¥4,500)

ミッテルブルク リースリング 2019

Mittelbourg Riesling

平均樹齢は 40 年、収量は 42hL/ha です。石灰岩の下層土、標高の高さ、南向きという条件が合わさり、この畑のリースリングは他よりもゆっくりと熟するため、発酵、熟成に長い時間を要します。しっかりとした骨格があり、良く熟した酸がワインに洗練を与えています。素晴らしく長期熟成のポテンシャルを持っています。9 月末に収穫した葡萄は空気圧プレスで 6 時間かけてゆっくりと圧搾します。発酵は野生酵母により偶発的に始まります。アルコール発酵とマロラクティック発酵はフードルで行います。澱はほとんど取り除かず、同じフードルで約 23 ヶ月という長い熟成を行います。

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/アルザス/A.O.C.

葡萄品種：リースリング 100% 熟成：樽で約 23 ヶ月

有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-007/JAN：4935919960076/容量：750ml **¥6,380**(本体価格¥5,800)



ミッテルブルク ゲヴェルツトラミネール 2020

Mittelbourg Gewürztraminer

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

【白・辛口】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/アルザス/A.O.C.

葡萄品種：ゲヴェルツトラミネール 100% 熟成：樽で 9~10 ヶ月

有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-008/JAN：4935919960083/容量：750ml **¥6,380**(本体価格¥5,800)



ホーンシュタイン Hornstein

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



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

ホーンシュタイン リースリング 2020

Hornstein Riesling

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

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/アルザス/A.O.C.

葡萄品種：リースリング 100% 熟成：樽で 9〜10 ヶ月

品番：FD-006/JAN：4935919960069/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



ロベール ロットの生産量のわずか 2% しかない
希少なオレンジワイン

ホランジュ 2021

Horange

150 本限り

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

【オレンジ・辛口】<Alc.12.0%> 国/地域等：フランス/アルザス/A.O.C.

葡萄品種：ミユスカ、ゲヴュルツトラミネール、リースリング

熟成：樽で 8 ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-011/JAN：4935919960113/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)





2017VT

2018VT

オルシュヴィレールブルクの2つの品種をブレンドして造るトップ キュヴェ
ヴィクトールの創造性が存分に発揮された力強い味わい

モン サン ジョルジュ 2017

Mont Saint Georges

※無くなり次第 2018VT に切り替わり、ラベルのデザインも変更いたします。

ヴィクトールの創造性を最大限に表現した「レ コンポジション (作品)」シリーズです。複数品種のアッサンブラージュ、単一または複数の区画から選別し、アルザスワインの表現の幅をもっと自由に広げたいというコンセプトに基づいて、規定にとらわれず自由な発想で造られます。リュー ディ「オルシュヴィレールブルク」のシルヴァナーとピノ グリのブレンドによるワインです。集約がありリッチ、樽に由来するローストやミネラルのニュアンスがあり、長く、少し塩っぽさを感じる余韻があります。南向き、マールと砂岩の土壌です。葡萄の平均樹齢は35年、収量は50hL/haです。「オルシュヴィレールブルク」の中心エリアはかつてアルスヴィラー (Alswiller) という村でしたが13世紀に壊滅してしまいました。フランス革命前まで残されていた「サン ジョルジュ (聖ゲオルギエス)」に捧げられた教会が有名でした。現在は葡萄畑になっている丘の名前だけが残されています。シルヴァネールとピノ グリは一緒に収穫します。収穫した葡萄を空気圧プレスで压榨し、澱下げします。アルコール発酵、熟成は天然酵母を用い、樽で行います。発酵後、澱と共に18ヶ月熟成させた後、フィルターをかけずにボトルリングします。

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/アルザス/A.O.C.

葡萄品種：シルヴァネール、ピノ グリ 熟成：樽で18ヶ月

品番：FC-613/JAN：4935919316132/容量：750ml **¥5,720**(本体価格¥5,200)

2017VT
19本限り

ルイ ロデレールでの研修を経たヴィクトールが手掛ける
ボディがあり、生き生きとした、充実感のある素晴らしいクレマン

クレマン ダルザス ブリュット ド グレ ブラン ド ブラン 2021

Crémant d'Alsace "Brut de Grès" Blanc de Blancs

クレマンに使用するピノ ブランは三畳紀のピンク色をした砂岩土壌のものを使用しています。ベースワインは、毎年単一のヴィンテージから造られます。葡萄の果皮についている野生酵母を用い、全体の3分の2をステンレスタンク、3分の1をフードル (樽) で発酵させています。熟成期間は22ヶ月です。ドサージュの量を少なくし、極めて辛口、ボディがあり生き生きとしたクレマンに仕上げています。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.12.5%>

国/地域等：フランス/アルザス/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ブラン、他 有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-017/JAN：4935919960175/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



2つのリュー ディの樹齢の若いピノ ノワールを使用した、フルーティな味わい

レ テール ド グレ ピノ ノワール 2022

Les Terres de Grès Pinot Noir

ロバール ロットの畑の土壌は様々に異なる特徴を持っていますが、大部分に共通するのが砂岩 (グレ) です。そのため、スタンダードのキュヴェのシリーズにこの名前がつけられています。主に「ミッテルブルク」と「オルシュヴィレールブルク」という2ヶ所のリュー ディの樹齢の若い葡萄を使用しています。9月初旬に収穫した葡萄は除梗します。アルコール発酵とマロラクティック発酵は野生酵母を用い、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翌年の8月末まで行います。フルーティですが、しなやかでしっかりとしたタンニンが感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc.12.0%> 国/地域等：フランス/アルザス/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール100% 熟成：ステンレスタンクで熟成 有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-106/JAN：4935919961066/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2025年5月時点のものです。

WANDS BUYER'S GUIDE

「シャブリ」特集で第1位を獲得！



1位 / 47本

93
point



No.1

シャブリ 2022

ジャン・ポール・エ・ブノワ・ドロワ

酸化と還元バランスが素晴らしい。ほのかに感じるスパイス感がフルーツと合わせ、深みとなっている。奥行きのある立体的な味わいで、スタンダードなシャブリとは思えない。清楚だがアロマティックな香り。岩清水や白い花を思わせる心地よさ。しっとりとしたテクスチャーでバランスが良く、酸とミネラルの芯もしっかりとしている。シャブリらしき満点で、余韻は塩レモン。

村：CH, CDB, FJ
栽培施設：ステンレスタンクで発酵、ステンレスタンクで、オリと共に8~10ヶ月熟成
希望小売価格：¥6,800
輸入元：稲葉

酸化と還元バランスが素晴らしい。ほのかに感じるスパイス感がフルーツと合わせ、深みとなっている。奥行きのある立体的な味わいで、スタンダードなシャブリとは思えない。

(井黒 卓氏)

清楚だがアロマティックな香り。岩清水や白い花を思わせる心地よさ。しっとりとしたテクスチャーでバランスが良く、酸とミネラルの芯もしっかりとしている。シャブリらしき満点で、余韻は塩レモン。

(名越 康子氏)

深い色調。果実の充実感が強く、酸は丸みを帯びるも、鉱物的なミネラル感が後を引き、絶妙なバランス。完成度の高いシャブリ。

(柳 忠之氏)

シャブリ 2022
Chablis

2022VT はご好評につき完売いたしました。
2023VT のお届けとなります。

『ヴィノス』のレビュアーであるニール マーティン（元ワイン アドヴォケイトの評論家でパーカーの右腕。ブルゴーニュも担当していた）は、2018年8月の記事で「シャブリの二大巨匠にラヴノー、ドヴィサを挙げる人が多いが、私は3番目にドロワを加えたい」とコメントしています。シャブリのトップ生産者であるドロワの実力は、このノーマル シャブリにもしっかりと反映されています。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風味、しっかりしたコクがあるハイレベルなシャブリです。最も親しみやすいスタイルですが、ミネラル感があり、これぞシャブリという基準になる1本と言えます。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。

★「WANDS No.458 / 2025.3-4」の「WANDS BUYER'S GUIDE」1位/93点

★「デカンター2023.10.18」92点 ★「アシェット ガイド 2025」2星

★「メイユール ヴァン ド フランス 2025」90点

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

生産者：ジャン ポール エ ブノワ ドロワ 葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：ステンレスタンクで澱とともに8~10ヶ月

品番：FD-075/JAN：4935919960755/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

過去の「WANDS BUYER'S GUIDE：シャブリ・プルミエ・クリュ」でも、ドロワの「モンテ ド トネール 2018VT」が97点で1位でした！

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。キンメリジャン土壌特有の鉱物的なミネラルを感じてみたい方に、ぜひ試していただきたい。

(井黒 卓氏)

やや還元的で心地よい、ほのかなスモーキーフレーバー。しなやかなアタック。繊細さのなかにもミッドパレットが充実し、テクスチャーがきれいで優雅。

(名越 康子氏)

白い花、白い核果、それにフrintの香り。凝縮感があり、がっしりとした骨格も感じられ、かつミネラルも強い。ヨード感があり、塩っぽいフィニッシュ。

(柳 忠之氏)

※「モンテ ド トネール 2018VT」は完売しております。現行品は2023VT (FD-082/本体価格¥13,000) です。在庫僅少につきご注意ください。

No.1

シャブリ・プルミエ・クリュ
モンテ・ド・トネール

2018年 ジャン・ポール・エ・ブノワ・ドロワ

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。キンメリジャン土壌特有の鉱物的なミネラルを感じてみたい方に、ぜひ試していただきたい(井)。やや還元的で心地よい、ほのかなスモーキーフレーバー。しなやかなアタック。繊細さのなかにもミッドパレットが充実し、テクスチャーがきれいで優雅(名)。白い花、白い核果、それにフrintの香り。凝縮感があり、がっしりとした骨格も感じられ、かつミネラルも強い。ヨード感があり、塩っぽいフィニッシュ(柳)。

クリマの位置：右岸
栽培施設：石壁、棚50年。リキュット・レズネで栽培。一部を特発。8~10ヶ月熟成。
希望小売価格：¥6,800
輸入元：稲葉



＼ これからの季節にピッタリのおすすめワイン ／

ポルトガルの土着品種と2つの産地の個性が感じられる
レイ ロボレド マデイラのワイン

DOURO

ドウロ



ポルトガル北部のドウロ川沿いに広がるワイン産地で、ポートワインの産地として有名ですが、スティルワインも高品質なものが生産されています。山々に囲まれ、斜面を耕して作った段々畑で葡萄が栽培されており、シストと呼ばれる薄く板状に割れた片岩の土壌でミネラル豊富な葡萄が育ちます。「カステロ ダルバ」はレイ ロボレド マデイラが2000年にリリースしたブランドで、自家畑の葡萄に加え、契約農家や農協からも葡萄を買い付け、素晴らしい辛口のワインを造り出しています。



カステロ ダルバ ドウロ ブランコ 2023

Castello D'Alba Douro Branco

<スクリューキャップ>

非常にフレッシュでミネラル豊富なアロマ、標高の高いドウロに典型的な、花や柑橘系の果物を思わせる香りがあります。アロマと同じ味わいがあります。アロマを逃さないよう除梗せず全房圧搾し、16度に温度管理しながら発酵させます。その後、ステンレスタンクで約4ヶ月、澱と共に寝かせます。

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ドウロ

葡萄品種：ラビガト 40%、ヴィオシニョ 30%、他

熟成：ステンレスタンクで約4ヶ月

品番：PA-001/JAN：4935919360012/容量：750ml **¥1,980**(本体価格¥1,800)

カステロ ダルバ ドウロ ティント 2022

Castello D'Alba Douro Tinto

赤や黒の果実や、ロックローズのエlegantなアロマ、スパイシーなニュアンスもあります。口に含むと繊細で甘く、バランスのとれた酸とタンニンが感じられます。スパイシーでフルーティなドウロの赤の個性が見事に表現されたワインです。100%除梗、破碎します。小さめのステンレスタンクで、24度で発酵させます。ステンレスタンクで約8ヶ月熟成させます。一部はフレンチオークとアメリカンオークの樽で約3ヶ月熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ドウロ

葡萄品種：トウリガ フランカ 40%、トウリガ ナショナル 30%、他

熟成：ステンレスタンクで約8ヶ月、一部をオーク樽で約3ヶ月

品番：PA-003/JAN：4935919360036/容量：750ml **¥1,980**(本体価格¥1,800)

BEIRA INTERIOR

ベイラ インテリオール



DOC ドウロの南に位置し標高は 650~700m、D.O.C.ベイラ インテリオール地区の中で最も高い場所に位置します。粘土質土壌に花崗岩、シスト、石英が混ざる土壌です。ポルトガルのワイン産地の中では標高が高く、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、夜間の気温が低いいため、葡萄の成熟はゆっくりと進み、アロマとフレイバーの集約がもたらされます。

ベイラ ブランコ 2023

Beyra Branco

<スクリューキャップ>

シリアとフォンテ カルという土着品種をブレンドした、個性を持ったワインです。グレープフルーツを思わせる柑橘系の果実の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。除梗せず全房圧搾します。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約 4 ヶ月熟成させます。

【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：シリア 40%、フォンテ カル 40%、ゴウヴェイオ 20%

熟成：ステンレスタンクで約 4 ヶ月

品番：PA-025/JAN：4935919360258/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)

ベイラ ティント 2022

Beyra Tinto

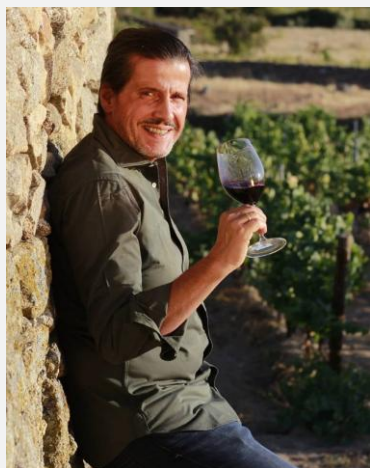
エレガントで控えめなミネラルとフルーティな香りが感じられます。スパイスやベリー系果実のフルーティな余韻があります。100%除梗、破碎します。温度変化がゆっくりで、酵母へのストレスが少ないコンクリートタンクを使い、22~26 度で 7 日間発酵させます。その後、ステンレスタンクで約 12 ヶ月熟成させた後、瓶詰めします。

【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 75%、トウリガ ナショナル 20%、他

熟成：ステンレスタンクで約 4 ヶ月

品番：PA-021/JAN：4935919360210/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)

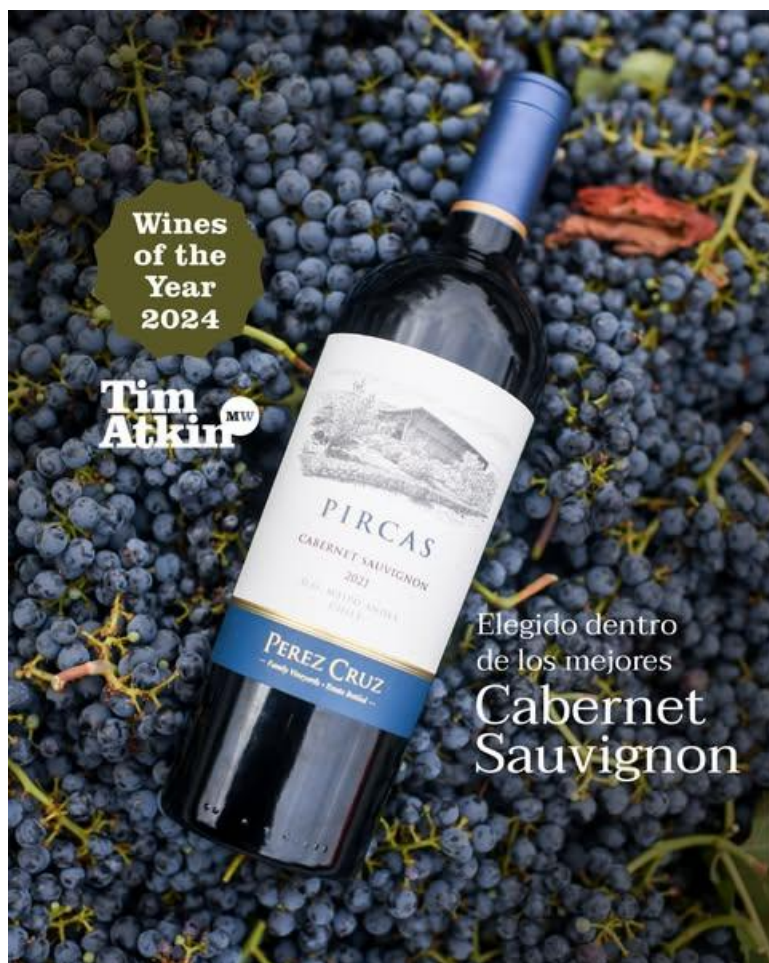


RUI
ROBOREDO
MADEIRA

— ルイ ロボレド マデイラ —

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。きれいな酸と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、樽を使わず、個性を表現したワインを造っています」とルイは話します。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。

ペレス クルスが造るカベルネの最上級品「ピルカス」が、
ティム アトキン MW の「**Wines of the Year 2024**」に選出！
さらに「ワイン アドヴォケイト」でも **94+点**を獲得しました！



品質の鍵を握るワインメーカー “ヘルマン ライオン”

ペレス クルスのワイン造りは、ワインメーカーを務めるヘルマン ライオンが中心となり行っています。彼はワイナリー設立当初よりワインメーカーを任されており、長年ペレス クルスのワインを支えてきました。生産量のほとんどが赤ワイン、その中でも、カベルネ ソーヴィニオンを使ったワインが多くを占めるワイナリーで長年ワイン造りをしてきたこともあり、2017 年に来日した際には、「まさに自分はカベルネ ソーヴィニオンのエキスパートだ」と冗談交じりに話していました。2007VT から抽出の仕方を変え、それまでよりもやわらかくエレガントなスタイルに仕上げるようにしました。また、2013VT からは酸のバランスを意識し、収穫を早めています。

ピルカス カベルネ ソーヴィニオン 2021 Pircas Cabernet Sauvignon

ピルカスは「石壁」という意味です。アンデス山脈の麓にある標高 500m の畑の、最高の区画のカベルネ ソーヴィニオンで造る、カベルネのトップ キュヴェ。この区画は、アンデスの山から崩れた石や土による崩積土と、川によって運ばれた砂利や丸石が多い堆積土が混ざる土壤です。山からの土は、果実味と深みを与え、川からの土はスパイシーさ、フレッシュさ、そしてエレガンスを葡萄に与えます。熟した赤い果実のアロマに黒胡椒のニュアンス、そしてかすかにハーブを思わせるニュアンスがあります。グラスに注ぐとさらに複雑さが増し、広がりがあります。たっぷりとフルボディでありながら、口を含むとフレッシュで、良くこなれたタンニンが心地よく感じられます。100%除梗します。主にフレンチオーク樽（新樽、1 回使用樽各 50%）で 18 ヶ月熟成させます。

★「ティム アトキン MW」"2024 South Africa Special Report"で Wines of the Year 2024"に選出

★「ワイン アドヴォケイト 2025.3.14」94+点

★「ヴィノス 2024.7」93 点

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

生産者：ペレス クルス 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン、他

熟成：主にフレンチオーク樽（新樽、1 回使用樽各 50%）で 18 ヶ月

品番：W-098/JAN：4935919080989/容量：750ml



¥7,150(本体価格¥6,500)

2021VT のピルカス カベルネ ソーヴィニオンはカベルネ フランとブティ ヴェルドが 2%ずつブレンドされている。フレンチオークで 18 ヶ月熟成、ほんの一部、卵形コンクリートタンクで熟成させている。グラファイト、紅茶、ハーブを思わせる非常に美しい豊かなアロマ、非常に香り高く、フローラルな要素があり、ヴェルヴェットのようにスムーズで洗練された口当たり。余韻は生き生きと爽やかだが、重心はしっかりとあり、洗練され、重さを感じさせないタンニンのグリップがある。素晴らしくフローラルで、アルト マイボを端的に表現している。セラーで 10 年は寝かせることが出来る。

——「ワイン アドヴォケイト 2025.3.14」より



「ヴィノス 2024.7」で **93 点** を獲得！
樹齢 25 年以上のカベルネ ソーヴィニヨンが持つ
凝縮感と深みを引き出した上級品です

カベルネ ソーヴィニヨン ピエドラ セカ 2021 Cabernet Sauvignon Piedra Seca

ペレス クルスが所有する葡萄畑の中で最も古い、1994 年に植えたカベルネ ソーヴィニヨンを使っています。以前は「カベルネ ソーヴィニヨン リミテッド エディション」という名称でしたが、この 2021VT より商品名が変更となりました。「ピエドラ セカ」は直訳すると「乾いた石」という意味で、畑は礫岩の土壌です。レッドベリーとスパイスのアロマ、力強いタンニンがあり、大変よく構成されたワインです。選果テーブルで選別。除梗して破碎、重力を利用してステンレスタンクに入れ 10 度で 4 日間コールド マセレーションさせます。発酵中に注意深くルモンタージュします。醸しの期間は 30 日です。フレンチオーク樽（新樽、1 回使用樽各 50%）でマロラクティック発酵し、16 ヶ月熟成させます。

★「ヴィノス 2024.7」93 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域：チリ/D.O.マイポ アンデス
生産者：ペレス クルス

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、他

熟成：主にフレンチオーク樽（新樽、1 回使用樽各 50%）で 16 ヶ月

品番：W-097/JAN:4935919080972/容量：750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)

上質で滑らかなタンニンと味わい深さが詰まったエントリークラス
ペレス クルスのクオリティの高さが体感できる名刺代わりの 1 本

「ヴィノス 2024.7.3」では、2005VT が 90 点、2009VT が 92 点と熟成能力の高さも示されました
現地の瓶不足により生産中止となっていた、**待望のハーフボトルも再入荷**いたします！

カベルネ ソーヴィニヨン グラン レセルバ Cabernet Sauvignon Gran Reserva

「カベルネ ソーヴィニヨンのエキスパート」だと自負するヘルマン ライオンが、自信を持って造り上げるエントリークラスのワインです。エレガントでフレッシュなスタイルが広く受け入れられ、ペレス クルスのベストセラーとなっています。深いルビーレッド、熟したレッドベリーとスパイスのアロマは、ドライフルーツやバナナの風味をより一層引き立てています。すばらしい構成のワインです。力強いタンニンがありますが、後口はとてもスムーズです。アルト マイポは、カベルネ ソーヴィニヨンに適した土壌です。選別の後、除梗して軽く破碎し、4 日間コールド マセレーションします。ステンレスタンクで発酵、24 日間の醸しの後、アメリカンオーク樽 60%、フレンチオーク樽 40%を使い 12 ヶ月熟成させます。その後、最低 3 ヶ月瓶熟させます。

★2021VT：「ヴィノス 2024.7」91 点

★2022VT：「ヴィノス 2024.7」92 点、「デカンター-2025.3」93 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域：チリ/D.O.マイポ アンデス

生産者：ペレス クルス 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、他

熟成：アメリカンオーク樽 60%、フレンチオーク樽 40%で 12 ヶ月

【2021VT】品番：W-011/JAN：4935919080118/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

【2022VT】品番：W-100/JAN：4935919081009/容量：375ml

¥1,210(本体価格¥1,100)

