

WEINGUT MEIERER

ヴァイングート マイアーラー

2025



ドイツ

現地視察



マティアス マイアーラー
(パウリンスベルクの畑にて)

—現地視察レポート—

トップ生産者「フリッツ ハーク」で修業。
リースリングの可能性を知らしめるべく、
オレンジワインやペットナットも手掛ける
「マイアーラー」のこだわりをお伝えします。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 7 月時点のものです。

クラシックとモダン、2つのラインナップを持つマティアス その目的はあくまでも「リースリングの表現」にありました



マティアス マイアーラー

「リースリング以外の葡萄品種を植える予定はありません。 リースリングを続けていきたいと思っています」



「白葡萄については、リースリング以外の葡萄品種を植える予定はありません。もしも葡萄を植えるなら、そこで 80 年続けられなければならないと考えています。たとえば今ソーヴィニヨン ブランを植えたとしたら、80 年後も続けているのでしょうか。ケステナーから上流に行ったらシュナン ブランを植えている方や、13 種類の葡萄を植えている友人もいますが、それについて私は、どうなのかなと思っています。今では色々なワインが造られています。ドイツ国内の消費者でも、色々なワインを飲んでいる方が多いです。そんな方がリースリングを飲みたいと思って探すとしたら、それはきっとドイツかアルザスでしょう。だからモーゼルのリースリングには需要がありますし、私にはリースリングをどう扱うべきかのノウハウがあり、リースリングのことはよく分かっています。だからリースリングを続けていきたいと思っています」。

——マティアス マイアーラー

マイアーラーは、1767 年にケステナー村に設立された家族経営のヴァイングートです。ケステナー パウリンスベルク、ケステナー パウリンスホフベルク、ケステナー ヘレンベルク、オーザナー ローゼンベルクなどの畑を 7.5ha 所有しています。現在は、8 代目のマティアス マイアーラーが意欲的なワイン造りを行っています。マティアスの父クラウスも働いていますが、2 人だけですべての仕事を行っており、クラウスも高齢になっているため、畑のレンタルをやめたり、遠くの畑を売って近くの畑を買ったりして、効率的に作業ができるようにしています。現在、所有する畑の半分はワイナリーから徒歩ですぐに行ける場所にあるそうです。マティアスは、ガイゼンハイム大学を卒業後、弊社とも長年の取引があるフリッツ ハークで 2006 年から 2013 年まで、7 年間修行を積み、モーゼルの正統派といえるリースリングの表現を身に付けています。「フリッツ ハークのオリヴァー ハークの哲学に影響を受けました。たとえば、葡萄の糖度が上がりすぎないように気を付けることなどですね。フリッツ ハークで学んだ経験は、ここでの醸造やワイナリーの運営に活かしていますよ」とマティアスは話してくれました。また、クラウスの時代は 90% がバルク販売でしたが、自社のブランドを広めていきたいという思いから少しずつ元詰めワインの比率を増やし、現在は全て元詰めで販売をしています。今では 15 ヶ国に輸出するほど成長しており、弊社としても注目している生産者のひとつです。「急斜面、粘板岩、リースリングが相互に影響し合うモーゼルほどユニークな微気候はほとんどありません。これを守るのが私たちの仕事です」とマティアスは話してくれました。

＜畑＞ ケステナー パウリンスベルク

ワイナリーの裏手にある、2006年に植樹したファインヘルプなどに使用する区画を見学しました。写真の左側にはシュペートレーゼ用の区画もあります。乾燥を防ぎ地中の保水量を保つため、カバークロップを植えるだけでなく、上部に藁を撒いていました。訪問した4月時点では剪定などの冬の仕事を終え、芽吹きを待っているところでしたが、マティアスいわく、もう少し土壌の掘り返し作業を行なう予定とのことでした。「来週には芽吹きが始まると思います。減多にないことですが、今年は1月末からずっと雨が降っていません。もう少し雨が降ってくればちょうど良いのですが……。掘り返しをしていると、土に水分が足りていないのが分かります」。また、この畑の近くには、モーゼルの特別な桃（実の中まで赤く、普通の桃よりも香りが豊か）の木が植えられていました。



＜ワイナリー＞

マイアーラーのセラーは1767年に建てた非常に古いもので、地下ではなく地上にあります。気温は10度ほどでとても涼しく感じられました。1993年の洪水の際には、このセラーにまで水が上がってきたそうです。マイアーラーのワインは、すべて野生酵母を用いて伝統的な手法で発酵させているため、発酵には長い時間がかかります。2019年に訪問した時との違いは樽が増えたことで、アルテレーベンに使用するほか、「マイアーラー家の長い歴史の中で初めての赤ワイン。趣味のように少量のみ造っている」というシュペートブルグンダーにも使用しているそうです（未扱い）。甘口ワインはすべてステンレスタンクを使用して造っています。2024VTは収量減のため、ワインの代わりに水が入っているタンクもありました。



ラインナップ：クラシックとモダン

マイアーラーのラインナップは、主にクラシックとモダンに分けることができます。クラシックは、モーゼルの伝統的なスタイルのリースリングです。親しみやすいエントリークラスのワインや、軽快で爽やかな甘みを持つカビネット、シュペートレーゼやアウスレーゼなどの甘口ワインもあります。モダンは、「リースリングの新しい表現」です。ペットナットやオレンジワイン、また、ビールに使用されるホップを使ったワインなど、自由な発想でマティアスならではのワインを生みだしています。リースリングをペットナットとして造るとこうなる、オレンジワインとして造るとこうなる、ホップを入れてもリースリングらしさは失われない……そんなマティアスのリースリングへの情熱が表現されたラインナップです。フリッツ ハーク仕込みのクラシック リースリング、マティアスのこだわりが詰まったモダン リースリング、そのどちらでもマイアーラーならではの個性が体感できます。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年7月時点のものです。

マティアスが造り上げる渾身の最上級辛口リースリング 単一区画「ヘイデンロッホ」のワイン



ヘイデンロッホ リースリング グローセス ゲヴェックス 2020

Heidenloch Riesling GG

マティアスが手掛けるクラシックなモーゼル リースリングの中でも、最上級に位置するワインです。「区画名は、「異教徒の穴（洞窟）」という意味の言葉です。中世の頃、誰かの役に立つように、スレートの洞窟の中に動物や食料を保管していたことに由来しています。パウリンスベルクの区画のひとつですが、他の区画よりも標高が高いところにあり、大きなスレートの土壌が広がっています。このスレートが日中の熱を保持するため畑が暑くなります。また、植えられているリースリングも収量が低いクローンで、エクストラクトがしっかりと出るため濃く力強いワインになります。まさに「テロワールの表現」といえるワインです」とマティアスは話していました。



ケステナー パウリンスベルクの中でも特別な区画「ヘイデンロッホ」の葡萄を使っています。この畑の上部には大きな粘板岩（スレート）の岩があり、この区画の土壌は青色と灰色の粘板岩の複数の層があります。植え替えをする際、この区画には 1896 年に植樹した畑から選別した特別な台木を植えました。このリースリングのクローンは低収量、粒が小さい、密粒ではない等、抜きん出た品質のために必要な数多くの特徴を備えています。標高 130m、南東向き、平均樹齢は 15 年です。ステンレスタンクと伝統的な 1,000L のフーダーで発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。11 ヶ月熟成させた後、瓶詰めします。柑橘系の果実や花にかすかにハーブの混ざるアロマが広がります。洗練された酸があり、きりっとした辛口、これ以上ないほどの複雑さと集約があります。

【白・辛口】<Alc. 12.0%> <スクリュューキャップ>

国／地域等：ドイツ／モーゼル 等級：クヴァリテーツヴァイン

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：1.3g/L 酸度：6.2g/L

熟成：ステンレスタンクと 1,000L のフーダーで 11 ヶ月

品番：KA-725／JAN：4935919197250／容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

リースリングが持つ異なる魅力を引き出したオレンジワイン

心地良いタンニンと酸があり、ペアリングにも向いています

リースリング WTF!? 2020

Riesling WTF!?

※無くなり次第 2022VT に切り替わります。

「グローセス ゲヴェックスにしているヘイデンロッホの区画から、100m くらい離れたところにある区画の葡萄を使用しています。通常のリースリングはプレスして果汁を発酵させますが、このワインは収穫した後、タンクでマセラシオンを行ってからプレスに移るオレンジワインのため、結果が全く異なるものになります。同じリースリングでも、果皮浸漬というセラーでの作業を行うことで、全然違うスタイルのワインになります。アロマも全く異なります。果皮からのピターさがあり、完全に辛口の味わいです。リースリングの白ワインは、一般的に幅広いフードペアリングが出来るスタイルにはなりませんが、このワインはしっかりと味わいと旨味があるため、食事とともに楽しめるようなスタイルになっています」とマティアスは話します。収穫はすべて手摘みで行います。野生酵母で果皮と種と一緒に 2 ヶ月、醸し発酵を行います。発酵が終わったら圧搾します。出来る限り自然のままボトリングしたいと考え、清澄は行わず、SO₂の添加も最小限に抑えています。醸し発酵によるリースリングの持つ心地よいタンニン、骨格が感じられます。

【白（オレンジ）・辛口】<スクリュューキャップ> 国／地域等：ドイツ／モーゼル

等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：リースリング 100%

('20VT) <Alc. 12.5%> 残糖：2.1g/L 酸度：6.1g/L

('22VT) <Alc. 12.0%> 残糖：3.0g/L 酸度：7.3g/L

品番：KA-822／JAN：4935919198226／容量：750ml

¥7,040(本体価格¥6,400)



平均樹齢 30 年のリースリングをステンレスタンクで醸造 典型的なモーゼルの酸と軽やかさが楽しめる辛口ワイン

ケステナー リースリング トロッケン 2022

Kestener Riesling Trocken

「典型的なモーゼルのワインで、気軽に飲めるベーシックなリースリングです。畑はワイナリー周辺に広がっていますが、ほとんどはセラーの裏手にあり、それ以外の区画もワイナリーから 2km 圏内にあります。比較的樹齢の若い葡萄で、傾斜もきつくないところです。ステンレスタンク100%で醸造しています」とマティアスは話していました。パウリンスベルクとヘレンベルク、二つの畑の葡萄を使っています。畑の土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。触るとすぐに崩れる、細かく砕かれた粘板岩土壌です。葡萄の平均樹齢は 30 年です。標高 150m、南東向きの斜面に位置しています。収穫は手摘みで行います。葡萄の糖度が上がりすぎないように、収穫時期の最初の週に摘み取りを行います。アルコール度数は低めに抑えながら、しっかりと熟した状態になるようバランスをとっています。このワインは軽やかでフレッシュなスタイルにしたいので貴腐菌が一切ついていない葡萄をメインに使用しています。ステンレスタンクで 15~20 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。翌年の 4 月頃までステンレスタンクで熟成させます。洋梨やメロン、レモンガラスの香り。生き生きとした酸が非常にフレッシュ、軽やかな味わいを持っています。



【白・辛口】<Alc. 11.5%> <スクリュューキャップ>

国/地域等：ドイツ/モーゼル 等級：クヴァリテーツヴァイン

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：6. 7g/L 酸度：6. 5g/L

品番：KA-582/JAN:4935919195829/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

トロッケンほど鋭くない、繊細な辛口がファインヘルプです
飲み手の好みで自由に選べるようにと造っています

ケステナー リースリング ファインヘルプ 2021

Kestener Riesling feinherb

「ケステナー リースリング トロッケンと同じく、比較的若い樹齢の葡萄を使用しています。土壌も同じです。しっかりとした辛口のトロッケンか、繊細な辛口のファインヘルプが良いかを、それぞれの好みで選べるようにしています。リッターワインのリースリング ファインヘルプ (KA-586) よりも甘みは控えめだが、このケステナー リースリングの2つと、ケステナー リースリング カビネット (KA-889) は同じコンセプトで造っています。そのコンセプトとは、「酸があり、アルコール度数は低い、飲み進みやすい優しい味わいのモーゼル リースリング」というものです」とマティアスは話していました。ケステンとオーザン モンツェルの畑の葡萄を使います。土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。触るとすぐに崩れる細かく砕かれた粘板岩土壌です。標高 150m、南東向きの斜面に位置しています。収穫はちょうどよい糖度で、アルコール度数を低めに抑えるため、毎年、収穫時期の最初の週に行います。ファインヘルプには貴腐菌の付いた葡萄を少しだけ (5%) 使います。シュペートレーゼクラスのエクスレ度がある、品質の良い葡萄を使用します。ステンレスタンクで 15~20 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。パッションフルーツやアブリコットの花、ハーブの香り、果実の甘さと酸のバランスが素晴らしく、軽やかで心地よい味わいです。

【白・やや辛口】<Alc. 10.5%> <スクリュューキャップ>

国/地域等：ドイツ/モーゼル 等級：クヴァリテーツヴァイン

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：23. 0g/L 酸度：8. 2g/L

品番：KA-585/JAN:4935919195850/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



限定
76 本



パウリンズベルクの中でも優れた区画の葡萄を厳選したシュペートレーゼ フリッツ ハーク仕込みの伝統的な甘口リースリングも素晴らしい品質です

ケステナー パウリンズベルク リースリング シュペートレーゼ 2021 Kestener Paulinsberg Riesling Spätlese

「フリッツ ハークでは多くのことを学びました。たとえば、甘口ワインはアルコール度数が7.5%前後になるようにするために、あらかじめ計算して葡萄を収穫するなどです。辛口は私自身のスタイルですが、甘口はフリッツ ハークで教わったスタイルで造っています」とマティアスは話します。このワインには、パウリンズベルクの中でもポテンシャルの高い優れた区画の葡萄を使っています。標高150m、南東向きの畑です。土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。触るとすぐに崩れる、細かく砕かれた粘板岩土壌です。収穫の前の9〜10月にかけて、異なる区画の葡萄を分析し、味、香り、品質をチェックします。収穫の際は、畑にバケツを二つ持っていき、選別しながら摘み取りを行っています。貴腐菌のついた葡萄はシュペートレーゼ用、貴腐菌がついていない葡萄は辛口用により分けます。シュペートレーゼには貴腐菌の付いた葡萄を一部（20%）使用しています。モーゼルの伝統的な1000Lのフーダー（古い木樽）を使って発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。レモングラス、メロン、アニスシードの香り、非常にきれいな酸が全体を支えています。クリーミーなテクスチャがあります。非常に洗練された味わいのシュペートレーゼです。

【白・甘口】＜スクリュューキャップ＞＜Alc. 8.0%＞

国／地域等：ドイツ／モーゼル 等級：シュペートレーゼ

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：70. 9g/L 酸度：10. 4g/L

品番：KA-820／JAN：4935919198202／容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



「モーゼルのカビネットは世界でもユニークなスタイル」 最適な糖と酸のバランスを追求して造り上げるこだわりの1本

ケステナー リースリング カビネット 2022 Kestener Riesling Kabinett

「他のケステナー リースリングと同様に、ワイナリー周辺の畑の葡萄を使用しています。酸がしっかりとあり、ちょうど良い糖度になった段階で最初に収穫します。エントリークラスの甘口ワインです。モーゼルのカビネットは世界でもユニークなスタイルですが、温暖化の影響で造りづらくなっています。だからこそ最適なタイミングで収穫するようにしています。以前まではカビネット用の葡萄を9月に収穫することはありませんでしたが、2018VT以降は9月に収穫しています。そうすると残糖が50g/L程度で、酸度は8g/L程度になるためバランスが良くなります」とマティアスは話していました。VTによって比率は変わりますが、パウリンズベルクの葡萄を90%使っています。畑の土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。触るとすぐに崩れる、細かく砕かれた粘板岩土壌です。標高110m、南東向きの斜面に位置しています。収穫前は1週間に2回、畑に行き、葡萄の状態をチェックします。VTによっては、一部貴腐菌のついた葡萄を使い（0〜20%まで）、糖度と酸のバランスを保つようにしています。ステンレスタンクで15〜20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。

【白・甘口】＜スクリュューキャップ＞＜Alc. 8.0%＞ 国／地域等：ドイツ／モーゼル

等級：カビネット 葡萄品種：リースリング 100% 残糖：43. 8g/L 酸度：8. 1g/L

品番：KA-889／JAN：4935919198899／容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

暑い季節にぴったり。現地で飲むように気軽に楽しめるリッターワインも大人気です！

リースリング ファインヘルブ 1L 2021 Riesling feinherb 1L

※750ml 換算では本体価格¥2,025 のワインに相当します。

「何も考えずに飲んで、美味しく楽しめるワインです。酸は高くアルコール度数は低く、残糖は少しだけあります。伝統的なスタイルで食事にも合わせやすいです。私の祖母が持っていた畑の葡萄を使用しています。ケステンとオーザンモンツェルの2つの畑からのワインなので、村名のつかないモーゼル リースリングとしてリリースしています」とマティアスは話します。畑の標高は平均で170m、南東向きです。土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。マロラクティック発酵はさせません。グレープフルーツやパイナップルの香り、非常にバランスのとれたクラシカルな味わいです。

【白・やや辛口】＜スクリュューキャップ＞＜Alc. 10.0%＞ 国／地域等：ドイツ／モーゼル

等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：リースリング 100% 残糖：24. 3g/L 酸度：7. 7g/L

品番：KA-586／JAN：4935919195867／容量：1000ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



生産本数わずか500本のブランド ブラン “プレスティージュ ボワゼ ブリュット”が新入荷！



クロード、サミュエル、クリスティーヌ

クレマン ド ブルゴーニュ プレスティージュ ボワゼ ブリュット NV (2022) *Crémant de Bourgogne Prestige Boisé Brut* **【限定 120 本】**

クロード ゲラエールが新たにリリースした、シャルドネ 100%の最上級キュヴェです。年間生産量はわずか 500 本の限定商品です。繊細なシャルドネの要素とオーク樽熟成による複雑さが心地よく感じられます。トーストや焼き菓子を思わせるアロマが広がる魅力的なブランド ブランです。「オークの風味をつける生産者もいますが、私たちは、葡萄そのものが持つナチュラルなフレーバーを活かしたいと考えているため、樽香をつけるような造りはしていません」とクロードは話してくれました。



畑の土壌は粘土石灰質です。サステナブルな農業を目指し、栽培はリュット レゾネを採用しています。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインはステンレスタンクで発酵させ、熟成はオーク樽のフードルで 12 ヶ月行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。また、正式なヴィンテージ表記はありませんが、アルコール度数の左側にロット番号が記載されています。このワインのロット番号は「L5-22」、すなわち 2022VT です。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.12.0 %＞
国／地域：フランス／ブルゴーニュ／シャティヨネ／A.O.C.
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：フードルで 12 ヶ月、その後瓶で熟成
品番：FD-409／JAN：4935919964098／容量：750ml **¥6,600**(本体価格¥6,000)

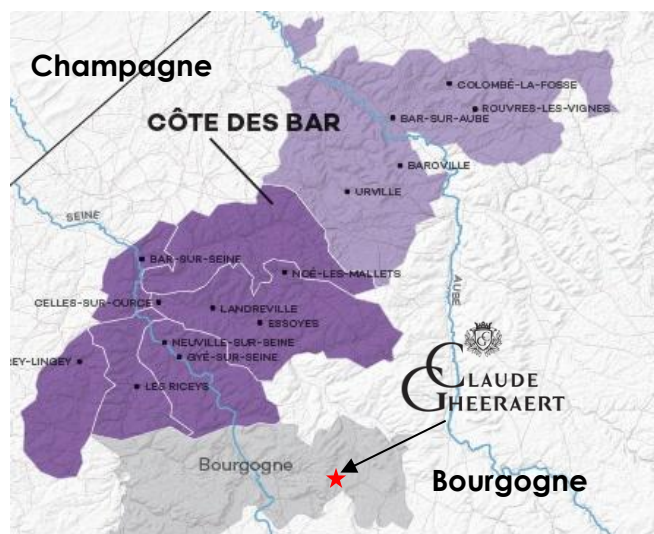
かつてはシャンパーニュの一部としてワインを生産していたエリアの RM 的生産者 “シャティヨネ”で造る個性的なクレマン ドブルゴーニュ

クレマン ドブルゴーニュの王国 “シャティヨネ”

ドメヌ クロード ゲラエールは、ブルゴーニュ地方の北部に位置するシャティヨネの小さな村、モッソン (Mosson) の家族経営の生産者です。シャティヨネは、シャンパーニュ地方のコート デパールの南に位置しており、歴史的にシャンパーニュ地方の一部として葡萄栽培やワイン造りが行われてきました。しかしながら、AOC の制定時にブルゴーニュ地方に分類されたため、シャンパーニュのワインとして生産することは出来なくなりました。

ブルゴーニュワイン委員会 (BIBV) によると、シャティヨネには **2000 年前には葡萄畑が存在しており、8~9 世紀頃から 19 世紀にかけてワイン生産が盛んとなり、非常に高い評判を得ていました。**1953 年には、紀元前 6 世紀に造られた、高さ 1.64m、容量 1,100L、重さ 206.8kg の巨大な「タートヴァン (タストヴァン)」が発掘されたことでも有名です。

しかし、フィロキセラ禍と経済危機によって葡萄畑は壊滅の一途を辿りましたが、1980 年代以降、地元の葡萄栽培農家の情熱によって危機を脱しました。現在、エリア全体で約 250ha の栽培面積があり、**クレマンの品質の高さが認められ、「クレマン ドブルゴーニュの王国」と称されています。**



100%自家畑の葡萄にこだわる家族経営の生産者

ゲラエール家は、4 世代にわたり葡萄栽培を行ってきた家系です。1987 年に、モッソンがブルゴーニュの AOC のエリアに認められたことをきっかけとして、1991 年にクロードと妻のクリスティーヌが会社を設立し、自分たちだけの初めての葡萄を植えました。穀物栽培や酪農を並行して行いながら徐々に畑を増やしていき、現在はモッソンとビセイ ラ コートに合計で 7ha の葡萄畑を所有しています。全体の 50%がピノ ノワール、50%がシャルドネです。栽培はリュット レゾネ (減農薬栽培) です。葡萄は組合に販売していましたが、2001 年によりやく自分たちだけのワインを生産することができました。**生産するワインの 90%がクレマンで、すべて自家畑の葡萄を使用する RM 的生産者となっています。**現在、クロードとクリスティーヌの息子、サミュエルがドメヌに参加し、さらに高品質なワイン造りを行なっています。

栽培について

「私たちは、この地域にとってピノ ノワールとシャルドネがベストな品種だと考えています」とクロードは話します。畑は粘土石灰質土壌です。植えている品種の割合は、ピノ ノワール 50%、シャルドネ 50%です。畑には、土壌の流出を防ぐために木片を撒いています。2023 年に見学した畑はクロード ゲラエールが所有する中でも最も良い畑で、標高 280m に位置しており、葡萄の平均樹齢は 30 年です。クレマン ドブルゴーニュの規定に基づき、葡萄の収穫は 100%手摘みで行っています。**「私たちは、100%自家畑の葡萄を使用してワイン造りを行なっています。家族 3 人だけで年間を通して仕事をしています。**収穫の時は 25 名ほどの季節労働者を雇います。2022 年は質量ともに非常に良い出来でした。2022 年のリザーヴワインを保持することは、今後生産するワイン全体の品質を上げる要因になるでしょう。2021 年は冬があまり良くなかったため、スティルワインの赤は生産しませんでした」。



醸造について

ドメヌ クロード ゲラエールでは、年間で最大 6 万本ほどのワインを生産しています。プレス機は、2013 年から空気圧式に変更しました。中のパレーンが膨らむことで、葡萄を均等にプレスすることが出来ます。「以前まではスクリュータタイプのプレス機でしたが、空気圧式の方が高品質な果汁を得ることが出来ます。低い圧力でゆっくりとプレスするほど、果汁の品質は良くなります」とクロードは話します。プレスは 1 日に 2~3 回行います。1 回につき、4,000kg の葡萄を 4 時間かけてプレスします。優しく圧搾した果汁はまずタンクに移し、24 時間静置することで澱下げを行います。その後、上澄みの綺麗な果汁を発酵用のタンクに移し、1~1.5 週間かけてアルコール発酵を行った後、マロラクティック発酵を 3 週間ほどかけて行います。この工程により、酸が和らぐことでワインの甘みが増します。アルコール発酵では熱が発生するため、タンクの温度を下げる必要があります。発酵タンクが置かれているセラーは、冬になるとドアを開けることで自然に温度を下げています。





14度で約3週間かけて二次発酵させた後、12～18ヶ月熟成させます。その後、発酵を終えた酵母を取り出すために瓶口に澱を集める動瓶（ルミアージュ）という作業を行います。動瓶では以前は木製のピュピトルを使用していたが、現在はジロパレットという専用の機械を使用しています。ジロパレットの容量に限りがあるため、最後の方にプレスしたロットは入り切らないことがあり、そうした場合にはピュピトルを使うこともあります。また、マグナムなどの大容量瓶もジロパレットには入らないので、ピュピトルを使用しています。4時間に1度、5日間かけて少しずつ瓶を傾けることで澱を瓶口に集めます。その後、瓶口を凍らせて澱を取り除き、「門出のリキュール／リキュール デクスぺディション」を加えるドザージュという作業を行い、甘口や辛口、極辛口などのクレマンの最終的な味わいを調整します。

Tradition — 伝統的なブレンドで造るクレマン

ドメヌ クロード ゲラエールが栽培する2種類の葡萄品種、ピノ ノワールとシャルドネをブレンドして造る、伝統的なクレマンです。シャティヨネのテロワールとクロード ゲラエールのアッサンブラージュの妙、熟成による深みある味わいが体感できます。

クレマン ド ブルゴーニュ トラディション ブリュット NV (2021) (左)

Cremant de Bourgogne Tradition Brut

クロード ゲラエールを知るのに相応しいキュヴェです。美しくきめ細かな泡立ちがあり、力強さとエレガントさのバランスが素晴らしく、口に含むとハチミツやプリオッシュのような香ばしさが感じられます。厳しく選別しながら手摘みで収穫します。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、18～24ヶ月熟成させます。打栓後、3ヶ月置いてからリリースします。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.12.0％＞

国／地域等：フランス／ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 70%、シャルドネ 30% 熟成：瓶で 18～24ヶ月

品番：FC-808 JAN：4935919318082 容量：750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)

クレマン ド ブルゴーニュ トラディション

グランド レゼルヴ NV (2020) (右)

Cremant de Bourgogne Tradition Grande Reserve

伝統的なブレンドで造る上級キュヴェで、さらに熟成期間を長くしています。金色を帯びた淡いイエロー。複雑で豊かなアロマが広がります。洗練されてエレガント、かすかにクリーミーなニュアンスがあり、フルーツやヘーゼルナッツ、焼いたアーモンドを思わせる複雑で力強いフレーバーが広がります。プリオッシュやハチミツのノートが漂う長くフレッシュな余韻が感じられます。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、最低でも36ヶ月熟成させます。打栓後、3ヶ月置いてからリリースします。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.12.0％＞

国／地域等：フランス／ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 70%、シャルドネ 30% 熟成：瓶で最低でも36ヶ月

品番：FC-812 JAN：4935919318129 容量：750ml **¥4,950**(本体価格¥4,500)



Chardonnay — シャルドネ 100%のキュヴェ

ドメヌ クロード ゲラエールでは、ピノ ノワールとシャルドネをブレンドする伝統的なクレマンだけではなく、単一品種のみで醸造するキュヴェもあります。

クレマン ド ブルゴーニュ シャルドネ ブリュット NV (2019)

Cremant de Bourgogne Chardonnay Brut

シャルドネ 100%で造るブラン ド ブランです。輝きのある淡いイエロー、白い花の繊細なアロマが広がります。口に含むと桃や黄色い果実のフレーバーが感じられます。柑橘系の果実の要素が漂う長い余韻があります。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、18～24ヶ月熟成させます。打栓後、3ヶ月置いてからリリースします。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.12.0％＞

国／地域等：フランス／ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：瓶で 18～24ヶ月

品番：FC-809 JAN：4935919318099 容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



Pinot Noir — ピノ ノワール 100%のキュヴェ

ピノ ノワール 100%で仕込むキュヴェです。クレマンは、ノン ドゼやブリュットなど、残糖によって造り分けています。また、クレマンのロゼもピノ ノワール 100%で生産しています。

クレマン ド ブルゴーニュ

ピノ ノワール ノン ドゼ NV(2021) (左)

Cremant de Bourgogne Pinot Noir Non Dosé

ドザージュなしで仕込んだ極辛口タイプのブラン ド ノワールです。ピノ ノワール 100%で造ります。素晴らしくピュアで、繊細かつダイナミックな泡立ちがあります。生き生きとして持続性があり、非常に調和の取れた味わいが魅力です。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、18~24 ヶ月熟成させます。打栓後、3 ヶ月置いてからリリースします。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.12.0 %>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：瓶で 18~24 ヶ月

品番：FC-810 JAN：4935919318105 容量：750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)

クレマン ド ブルゴーニュ

ピノ ノワール ブリュット NV(2021) (右)

Cremant de Bourgogne Pinot Noir Brut

バランスが取れた味わいが魅力的な辛口タイプのブラン ド ノワールです。ピノ ノワール 100%で造ります。輝きのある黄金色、ドライフルーツを思わせるアロマがあります。重厚感のある口当たり、しっかりとしたボディ、力強さとふくよかさが魅力のクレマンです。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、24 ヶ月熟成させます。打栓後、3 ヶ月置いてからリリースします。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.12.0 %>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：瓶で 24 ヶ月

品番：FC-811 JAN：4935919318112 容量：750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)



クレマン ド ブルゴーニュ ロゼ ブリュット NV(2022)

Cremant de Bourgogne Rosé Brut

ピノ ノワール 100%で造る、どんなシチュエーションにも合わせられる汎用性の高いクレマンのロゼです。12~24 時間の果皮浸漬を行なっています。しっかりと濃いロゼカラー、イチゴやチェリーなどの赤い果実の豊かなアロマが広がります。口当たりは丸みがあり、非常にフルーティです。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、9 ヶ月以上熟成させます。

【ロゼ・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.12.0 %>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ 等級：A.O.C.

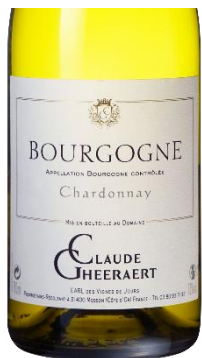
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：瓶で 9 ヶ月以上

品番：FC-813 JAN：4935919318136 容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)

AOC BOURGOGNE — シャルドネ 100%のスティルワイン

クロード ゲラエールがシャティヨネのシャルドネ 100%で生産している AOC ブルゴーニュ シャルドネです。ぜひ、クレマン ド ブルゴーニュと一緒にお試しください、シャティヨネのテロワールの個性をご体感ください。



ブルゴーニュ シャルドネ 2022

Bourgogne Chardonnay

畑の土壌は粘土石灰質です。サステナブルな農業を目指し、栽培はリュット レゾネを採用しています。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。発酵、熟成はタンクで行います。淡い黄金色、柑橘類や少しトロピカルフルーツを思わせるアロマに、フレッシュで力強いミネラルの要素が混ざっています。口当たりはとてもしっかりと力強く、そして同時に丸みがあり、アロマと同じ果実の豊かなフレイバーが広がり、引き締まった余韻が感じられます。

【白・辛口】<Alc.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% 熟成：ステンレスタンク

品番：FC-807 JAN：4935919318075 容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



LA MISIÓN

DE PIRQUE CHARDONNAY RESERVA



マウンテン グロウン ワイナリー

畑は、標高 640m~700m (ピルケ) ~950m (ボカチカ) に広がっています。標高が高いアンデスの山中にあるため、冷涼な気候の影響を受け、成熟がゆっくりと進みます。その結果、十分な酸を保ち、アルコールが高すぎない、大変バランスのとれたワインが出来ます。

ウィリアム フェーヴルが 探し出した土地

ウィリアム フェーヴルはシャルドネの栽培に適した土地を探し、世界各地を旅していました。チリを訪れた時、アンデス山脈の麓の標高の高い場所、サン フアンピルケの土地を見つけました。この場所に土地を所有していたピクトール ピノと共同でワイナリーの事業を始めることになりました。

シャブリにも通じる 冷涼な酸とミネラル感

ウィリアム フェーヴルがシャブリで培ってきたノウハウを活かしながら、標高の高いアンデスならではのテロワールを表現。シャブリにも通じるような酸とミネラル感のあるシャルドネができました。品質の高さが人気のひみつです。

ラ ミシオン デ ピルケ シャルドネ レセルバ 2024 La Misión de Pirque Chardonnay Reserva

収穫した葡萄は、除梗し、優しくプレスします。果汁はステンレスタンクに入れ、10~15日間、16~18度で発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。ステンレスタンクで熟成させます。シャブリと同様、ミネラルがあり、味わいのエレガントなシャルドネを目指しています。輝きのある黄金色、洋梨や柑橘系の果実を思わせる際立ったアロマ。口に含むとグレープフルーツのようにきりっとした酸と甘い果実味があり、とてもフルーティな味わいです。ラベルの絵は、古い葡萄の株です。

【白・辛口】 <スクリュューキャップ> <Alc.13.5%> 国/地域: チリ/マイポ ヴァレー/D.O.
生産者: カーサ フェーヴル (ウィリアム フェーヴル チリ)
葡萄品種: シャルドネ 熟成: ステンレスタンク
品番: W-016/JAN: 4935919080163/容量: 750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 7 月時点のものです。

MM



DO カバの規定よりも 長い熟成期間

DO カバ (DO カバ デ グアルダ) の最低熟成期間は 9 ヶ月ですが、このワインは瓶で 15 ヶ月の熟成を経て出荷されます。これにより、きめ細かな泡立ちや複雑な風味を得ることができます。MM の中ではスタンダードクラスのワインに該当しますが、妥協のない品質へのこだわりが感じられます。

コスパ抜群の ヴィンテージ入りカバ

葡萄、そしてワインの選別を行い、セレクションをクリアしているからこそ、品質には絶対の自信があります。ヴィンテージ入りでリリースするのも、こだわりです。手に取りやすい価格であるだけでなく、品質にもこだわっているからこそ、コストパフォーマンスの高さが感じられます。

セレクションされた 特別なキュヴェ

「マス デ モニストロル (通称 MM)」のカバは、昔の古い畑からの、品質の良い葡萄だけを使って造ります。良い葡萄であっても、ワインの熟成の状態が品質に満たない場合、下位クラスの「マルケス デ モニストロル」にしています。この厳しいセレクションが、スタンダードクラスながら高いクオリティを保つ秘訣です。

カバ セレクション エスPECIAL ブルット 2022 Cava Selección Especial Brut

瓶で 15 ヶ月熟成させます。輝きのある淡い黄色、新鮮ではつつとしたアロマがあります。いきいとした泡立ちがあり、適度な果実味が感じられるバランスの良い味わいです。手頃な価格ですが、VT が入り、葡萄も厳しく選別したものを使用して、他の生産者のカバのプレミアムクラスと同等の品質です。

★「ワイン エンスージアスト 2024.10.1」92 点

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.11.5%＞

国/地域：スペイン/ペネデス/D.O. 生産者：マス デ モニストロル

葡萄品種：マカベオ 40%、チャレッロ 30%、パレリャーダ 30%

熟成：瓶で 15 ヶ月熟成

品番：S-094/JAN：4935919070942/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 7 月時点のものです。



ナチュラルワイン市場で戦える “INABA NATURE”の生産者

弊社が取り扱う生産者の中には、いわゆる「自然派」に該当する生産者もありますが、「自然派」という言葉を使わないようにしてきました。自然派に分類されるかどうかではなく、生産者がどのような仕事をしているのかに注目してきたからです。情熱をもって丁寧に育て上げた葡萄そのものの品質や風味、その土地に根ざす葡萄畑だからこそ現れる特有の味わい、そして生産者の想いや仕事の結果がどのようにワインに表現されているのかを大切にしています。

亜硫酸無添加や偶発的な発酵による醸造は、それ自体が品質の優劣を決めるものではなく、あくまで表現手法の一つに過ぎません。今回は、あえて“INABA NATURE”と題して、栽培、醸造の過程で人的介入を避けたワイン造りを行う生産者や、タッチが柔らかく葡萄の旨味が感じられる生産者を厳選しました。

「自然派だから」ではなく、「彼らが造ったから」美味しいワインができたのだと、皆様にお伝えしたいと思います。



SANTA DUC



LES VIGNERONS D'ESTEZARGUES



BARONE CORNACCHIA



CHÂTEAU ROCHER CORBIN



DOMAINE BOEHLER



DOMAINE LE ROC



TENUTA LA VIOLA



BARONE CORNACCHIA

— バローネ コルナッキア —

「2023VT の白の品質には驚くべきものがあります」

2023VT からはすべてのワインで野生酵母を使用して発酵させるようになり、さらにこの土地ならではの味わいが表現できるようになりました。また、2024 年に現地で試飲した弊社スタッフは、「とにかく 2023VT の白の品質には驚くべきものがあります。やはりピオディナミ栽培の効果と野生酵母に変更した影響もあり、さらに複雑さが増した仕上がりになっています。それだけではなく樹齢の高さというところも注目したいところです。パッセリーナは古いもので樹齢 70 年。トレッビアーノは樹齢 80 年以上。歴史のあるバローネ コルナッキアらしい重要なポイントです」と話しています。

— 現地視察時の弊社スタッフのコメント —

野生酵母での発酵となり、葡萄本来の味わいと複雑さを増した素晴らしい仕上がりとなりました

トレッビアーノ ダブルツォ 2023

TREBBIANO D'ABRUZZO



2. 5ha の自社畑で有機栽培された、樹齢 80 年以上の葡萄から造られています。白い花を思わせる華やかな香り、クリーンでピュアな果実味、フレッシュでとてもバランスのよい味わいです。複雑でミネラル感が美しいテロワールを表現した味となっています。他の生産者と違う点は、樹齢の古い葡萄樹を使っていることで、収量も大変少なく、濃縮度も高くなります。また、他の多くの生産者は平地の畑ですが、コルナッキアは標高 240m の丘陵地帯にあります。

【白・辛口】<Alc. 12. 5%>

国/地域等：イタリア/アブルツォ/D. O. C.

葡萄品種：トレッビアーノ 100% 熟成：ステンレスタンク

有機認証：ICEA、ユーロリーフ その他：ヴィーガンマーク

品番：I-716/JAN：4935919057165/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

コントログエッラ パッセリーナ 2023

CONTROGUERRA PASSERINA



パッセリーナは、以前はトレッビアーノのブレンド用に使っていましたが、樹齢が古くなり、単一で仕込むことにしました。葡萄の樹齢は、最も古いもので 70 年です。畑の標高は 240m、土壌は石が多くみられる石灰質です。白い花を思わせるフローラルなアロマに熟したリンゴのような果実の香りが混ざります。

【白・辛口】<Alc. 12. 0%>

国/地域等：イタリア/アブルツォ/D. O. C.

葡萄品種：パッセリーナ 100% 熟成：ステンレスタンク

有機認証：ICEA、ユーロリーフ

品番：I-860/JAN：4935919058605/容量：750ml

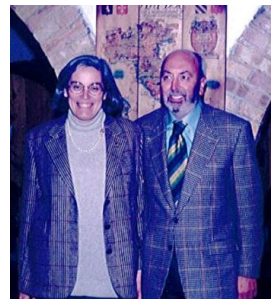
¥2,090(本体価格¥1,900)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 7 月時点のものです。

バローネ コルナッキア

日本にモンテプルチャーノ ダブルツォを広めた生産者のひとり

アブルツォ州の北部テラモ県に位置し、北隣のマルケ州とのほぼ州境寄りに代々続いている生産者です。イタリアの生産者としては規模が小さく、限られたスタッフで手作業を重視した、しっかりした造りをしています。モンテプルチャーノの畑は全て D.O.C.G. コッリーネ テラマーネ モンテプルチャーノ ダブルツォの区域に位置する大変すばらしい畑です。弊社がコルナッキア家のワインを扱い始めたのは 1991 年のことでした。その頃、日本市場でモンテプルチャーノ ダブルツォを見かけることはありませんでした。それでも、経験したことのない濃い色と、はちきれんばかりの果実味が脚光を浴び、人気に火をつけました。今では、日本市場においてモンテプルチャーノ ダブルツォは無くてはならない存在となりましたが、コルナッキア家のワインはそのリーダー的存在でした。現在、日本での普及に貢献したピエロ コルナッキアは一線を退き、ワイン造りは二人の子供、カテリーナとフィリッポの姉弟に引き継がれました。彼らは伝統を守りつつ、2012 年には新たにコンサルタントを招き、新しい要素も積極的に取り入れたことが、更なる品質向上へとつながりました。



1996 年訪問



また、フィリッポとカテリーナの代になり、ユーロリーフや ICEA の認証を取得しました。しかし、認証を受ける遥か前から有機栽培をしており、その姿勢は昔から変わっていません。「虫や動物が共存するオアシスのようなエコロジカルな自然環境を保ちたいと考えている。今聞こえている小鳥の声は、自分がまだ幼かった頃から聞いている。こうした環境を守っていきたい。認証の取得に必要な規定で決まっている事は、私達の家族がずっと昔からやってきた、当たり前前の事ばかり。だから、有機栽培の認証を取得するということは、商業的な目的ではなく、あくまでも土地に対しての敬意を払うということでも自然な流れだった」と 2018 年現地訪問時にフィリッポは話していました。

日本向けのモンテプルチャーノ ダブルツォは数年間熟成させて、ある程度飲み頃になってから出荷しています

コルナッキア家のような伝統的なスタイルのワインには、ボトル熟成が必要と考えており、日本市場向けのモンテプルチャーノ ダブルツォはコルナッキア家のセラーで意図的に数年間寝かせてから入荷しています。こうした取り組みは生産者にとってはリスクのある方法ですが、それ以上に、日本の皆様に飲み頃を迎えた美味しいワインを届けたいというコルナッキア家の好意によるものです。実は、生産者が現地で小売販売している価格は 15€ で、日本円にすると約 2,400 円です（1 ユーロ = 162 円で計算）。当社取り扱いの同じワインは、イタリア現地で飲むよりも安く、しかも飲み頃になっています。この価格は、当社とコルナッキア家との 34 年間におよぶ信頼関係が実を結んだものです。このワインについてお客様からは「1,000 円台とは思えない」というお声を頂戴していますが、このコストパフォーマンスの高さは、日本市場だからこそと言えます。

「2023VT の白の品質には驚くべきものがあります」

—— 現地視察時の弊社スタッフのコメント

もちろん、赤ワインの品質だけではなく、特に、2023VT からはすべてのワインで野生酵母を使用して発酵させるようになり、さらにこの土地ならではの味わいが表現できるようになりました。また、2024 年に現地で試飲した弊社スタッフは、「とにかく 2023VT の白の品質には驚くべきものがあります。やはりビオディナミ栽培の効果と野生酵母に変更した影響もありますが、それだけではなく樹齢の高さということも注目したいところです。パッセリーナは古いもので樹齢 70 年。トレヴィアーノは樹齢 80 年以上。歴史のあるバローネ コルナッキアらしい重要なポイントです」と話しています。



日本市場のために、飲み頃まで生産者セラーで特別に熟成させています
D.O.C.G.エリアの葡萄を 100%使用して造る上質なスタンダード

モンテプルチャーノ ダブルッツォ Montepulciano d'Abruzzo

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 14.5%>

国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：D.O.C.

葡萄品種：モンテプルチャーノ 100% 有機認証：ユーロリーフ、ICEA

熟成：30hLのスラヴォニアンオークの樽で8~10ヶ月

★「ルカ マローニ 2024」94点（2019VT）

★「ヴィノス 2021.5」90点（2018VT）



400年以上の歴史を持つコルナッキア家の伝統的で力強いスタイルのモンテプルチャーノです。現在、多くの生産者によって広く使われているモンテプルチャーノ ダブルッツォのクローン、「R7」はコルナッキア家の畑より採取されたもので、質の高いタンニンがあり、長期熟成に向く特徴を持っています。そのため、バローネ コルナッキアは日本市場のためにあえてリリースを遅らせて出荷しています。ほとんど透けて通らない濃い赤色で、かすかに甘みがあり、力強さ、しなやかさがあります。葡萄は10月中旬に収穫し、除梗して、発酵前に1週間マセラシオンを行い、その後ステンレスタンクで15~20日発酵させます。熟成は、30hLのスラヴォニアンオークの樽で8~10ヶ月行い、3ヶ月瓶熟させます。

【2019VT】品番：I-035/JAN：4935919050357/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)

【2018VT】品番：I-236/JAN：4935919052368/容量：375ml **¥1,540**(本体価格¥1,400)

単一畑「レ コステ」の 個性を表現したキュヴェ

ヴィーニャ レ コステ モンテプルチャーノ ダブルッツォ リゼルヴァ 2018 Vigna Le Coste Montepulciano d'Abruzzo Riserva

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%>

国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：D.O.C.

葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%

熟成：30hLのフレンチオークと

スラヴォニアンオークの樽で24ヶ月

有機認証：ユーロリーフ、ICEA



単一畑レ コステは、アドリア海から15km、標高200mにある、太陽が朝から夕方まで当る斜面の畑です。土壌は石灰質（大小の石、砂利）と粘土が混じり、とても水はけが良く、栽培に適しています。除梗、破碎して、ロータリーファーマンターで28度以下に温度管理しながら20日間発酵。デレスタージュした後、30hLのスラヴォニアンオークの樽とフレンチオークの樽で24ヶ月ゆっくりと熟成させます。新樽ではなく2回以上使用したもので、樽のニュアンスが出過ぎないようにします。そのため、繊細でエレガントなスタイルに仕上がります。6ヶ月瓶熟させます。とても濃い赤黒色、凝縮された果実の風味があります。ソフトで目が詰まっています。とても長い寿命を持っています。

★「ジェームス サックリング.com」91点

品番：I-059/JAN：4935919050593/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



BARONE CORNACCHIA
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
VIGNA LE COSTE RISERVA 2018

Olives, black plums, capers and grilled rosemary on the nose. It's medium- to full-bodied, with firm, integrated tannins. Savory and balanced. From organically grown grapes. Drink now.



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年7月時点のものです。



LUCA MARONI

95 pts

VINOUS

91 pts



唯一 D.O.C.G.としてリリースする コルナッキア家の最上級キュヴェ

ヴィッツァットロ コッリーネ テラマーネ
モンテプルチャーノ ダブルッツォ リゼルヴァ 2018
Vizzarro Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Riserva

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%>
国/地域等：イタリア/アブルッツォ
等級：D.O.C.G. 葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%
熟成：フレンチオークのバリック（新樽）で 24 ヶ月
スラヴォニアンオークの大樽で 12 ヶ月
有機認証：ユーロリーフ、ICEA



- ★「ルカ マローニ 2023」95 点
- ★「ヴィノス 2024.7」91 点
- ★「ジェントルマン 2023」TOP100 に選出（38 位）

バローネ コルナッキアの最上のキュヴェ。創設者バローネ フィリップ マリア ヴィッツァットロ コルナッキアに捧げたワインで、ラベルに家紋をあしらっています。畑はトラーノ ヌオーヴォにあり、標高 240m、石灰岩土壌です。日当たりが良く、湿度や風の条件も良い、恵まれた条件下にあります。10 月下旬に収穫し、畑で選果します。すぐにワイナリーに運び、除梗、破碎し、ロータリーファーメンターで発酵、28 度で 15~20 日間マセラシオンをします。発酵後、果皮に漬けたまま密閉状態のタンク内で 1 ヶ月おきます。その後、フレンチオークのバリック（新樽）で 24 ヶ月、スラヴォニアンオークの 30hL の大樽で 12 ヶ月熟成させます。さらに、6 ヶ月瓶で熟成させます。モンテプルチャーノのイメージを覆すワインです。

品番：IA-064/JAN：4935919940641/容量：750ml
¥4,620(本体価格¥4,200)

モンテプルチャーノにカベルネ ソーヴィニヨンとメルロをブレンド コルナッキア家のスーパー アブルッツォ

コントログエッラ ロッソ コッレ クーポ 2018
Controguerra Rosso Colle Cupo

※2019VT よりラベルデザインが変更となります。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%>
国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：D.O.C.
葡萄品種：モンテプルチャーノ 60%、カベルネ ソーヴィニヨン 30%、メルロ 10%
熟成：500L のフレンチオークの樽（新樽でない）で 18 ヶ月
有機認証：ICEA、ユーロリーフ

コッレ クーポは畑の名前で、クーポの丘という意味です。標高 240m の日当たりのよい丘の上に位置し、石の多い石灰岩土壌です。栽植密度は、3,700~4,000 本です。カベルネ ソーヴィニヨンは、父ピエロが 25 年程前にフランスから取り寄せたクローンです。熟したプラムやグリーンペッパーの感じられる強く濃縮した香り。ソフトで、フルボディ、強く持続する味わいがあります。9 月末に、選別しながら手摘みで収穫します。除梗、破碎して、28 度で 6~7 日間果皮と醸しをします。ステンレスタンクで発酵させます。500L のフレンチオークの樽（新樽でない）で 18 ヶ月、そして瓶で 8 ヶ月熟成させます。

品番：I-882/JAN：4935919058827/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



Poggio Varano

ポッジョ ヴァラーノ

カテリーナとフィリップによって生まれ変わった “ポッジョ ヴァラーノ”

「Poggio Varano (ポッジョ ヴァラーノ)」は、1488年、貴族のジョヴァンニ コルナッキアが当時のナポリ王であるフェルナンド1世より、領地として認められた土地のひとつです。パローネ コルナッキアは以前、モンテプルチャーノ ダブルッツォの高級品をこの名前でリリースしていました。私たちが輸入を始めた1991年当初から人気のワインであり、約30年もの間、多くのお客様に愛され続けたワインでしたが、2014VTを最後に生産終了となりました。しかし、このモンテプルチャーノが、2021VTから「アンフォラでの発酵・熟成」という新たなコンセプトとともに復活することとなりました。

ポッジョ ヴァラーノ モンテプルチャーノ ダブルッツォ 2021 Poggio Varano Montepulciano d'Abruzzo

輝きのある濃いルビーレッド、熟したプラムのジャムを思わせる豊かで複雑なアロマがあります。口当たりはとて柔らかく、素晴らしく調和のとれた味わいです。コントラダ トッリ、トラーノ ノオーヴォの畑の葡萄を使用しています。標高250m、石の多い石灰岩質土壌です。栽植密度は4,000~4,500本/haです。収穫は10月下旬、畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗、破碎し、16hLのアンフォラで約3ヶ月発酵、醸しを行います。その後9ヶ月同じアンフォラで熟成させた後、ボトリングします。ボトルでさらに6ヶ月熟成させています。

★「ヴィノス 2023.7」91点

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ

等級：D.O.C. 葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%

熟成：アンフォラで9ヶ月 有機認証：ICEA、ユーロリーフ

品番：IA-038/JAN：4935919940382/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

『ヴィノス 2023.7』で92点を獲得！ エレガントで深みあるオレンジワイン

ポッジョ ヴァラーノ トレbbiアーノ ダブルッツォ マチェラート 2021 Poggio Varano Trebbiano d'Abruzzo Macerato

赤ワインと同じように果皮や種と一緒に32日間のマセレーション（浸漬）させたワインです。カテリーナとフィリップの祖父アレックスサンドロはこのような方法でトレbbiアーノを造っていたそうで、祖父へのオマージュから誕生しました。2019VTに4,000本が限定生産され、2021VTからは「ポッジョ ヴァラーノ シリーズ」の白としてリリースされました。熟した果実やドライフルーツの複雑なアロマの後から、ミントやセージなどのハーブの要素が感じられます。丸みのあるやわらかな口当たりがあり、豊かな個性が感じられます。手摘みで収穫した葡萄を除梗、破碎し、ステンレスタンクに入れ、16~18度に温度コントロールしながら、天然酵母で果皮と一緒に発酵させます。発酵が終わったら、やわらかくプレスラッキングを行い、ワインを果皮や種から離します。その後、ステンレスタンクで澱と共に熟成させます。熟成期間中、定期的にバトナージュを行い、澱を攪拌させます。さらに6ヶ月瓶熟させてからリリースします。2021VTはステンレスタンクで発酵・熟成を行っていますが、2022VTからはアンフォラでの発酵・熟成を行います。

★「ヴィノス 2023.7」92点

【白（オレンジ）・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：D.O.C.

葡萄品種：トレbbiアーノ 100% 熟成：ステンレスタンクで12ヶ月 有機認証：ICEA、ユーロリーフ

品番：I-987/JAN：4935919059879/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2025年7月時点のものです。



近年、白ワインの品質向上が著しいバローネ コルナッキア
2023VTからすべて野生酵母での発酵となり
さらに複雑さを増した素晴らしい仕上がりになりました！

丘陵地の樹齢 80 年以上の葡萄を使った 印象深いトレッビアーノ

トレッビアーノ ダブルツォ 2023

Trebbiano d'Abruzzo

【白・辛口】 <Aic.12.5%>

国/地域等：イタリア/アブルツォ 等級：D.O.C.

葡萄品種：トレッビアーノ 熟成：タンクで澱と共に 4 ヶ月

有機認証：ユーロリーフ、ICEA その他：ヴィーガンマーク

品番：I-716 容量：750ml

JAN：4935919057165 **¥2,090**(本体価格¥1,900)



2. 5ha の自社畑で有機栽培された、樹齢 80 年以上の葡萄から造られています。白い花を思わせる華やかな香り、クリーンでピュアな果実味、フレッシュでとてもバランスのよい味わいです。複雑でミネラル感が美しいテロワールを表現した味となっています。他の生産者と違う点は、樹齢の古い葡萄樹を使っていることで、収量も大変少なく、濃縮度も高くなります。また、他の多くの生産者は平地の畑ですが、コルナッキアは標高 240m の丘陵地帯で、塩を含む石灰岩質土壌です。発酵前に水平式発酵タンクに入れ、8 度でスキンコンタクトを 8~12 時間行います。垂直タンクに移し、16~18 度に温度管理しながら 12~14 日間発酵させます。その後 4 ヶ月澱と共に寝かせ、この間バトナージュを行います。

コントログエッタ パッセリーナ 2023

Controguerra Passerina

【白・辛口】 <Aic.12.0%> 国/地域等：イタリア/アブルツォ

等級：D.O.C. 葡萄品種：パッセリーナ 100% 熟成：ステンレスタンク

有機認証：ユーロリーフ、ICEA その他：ヴィーガンマーク

品番：I-860/JAN：4935919058605/容量：750ml



¥2,090(本体価格¥1,900)

葡萄の樹齢は、最も古いもので 70 年です。畑の標高は 240m、土壌は石が多くみられる石灰質です。5 度の低温でスキンコンタクトを行うことで豊かで複雑なアロマが出るようにしています。白い花を思わせるフローラルなアロマに熟したリンゴのような果実の香りが混ざります。

コントログエッタ ペコリーノ 2023

Controguerra Pecorino

【白・辛口】 <Aic.13.5%> 国/地域等：イタリア/アブルツォ

等級：D.O.C. 葡萄品種：ペコリーノ 100% 熟成：ステンレスタンク

有機認証：ユーロリーフ、ICEA その他：ヴィーガンマーク

品番：I-717/JAN：4935919057172/容量：750ml



¥2,530(本体価格¥2,300)

特徴はミネラル感です。土壌は石の多い石灰質土壌です。収穫は畑で選別しながら行います。輝きのある黄色、凝縮された豊かな果実のアロマの中にミネラルの要素が感じられます。しっかりとした酸が全体を支え、非常にフレッシュで持続性があります。

濃いチェリーレッド、しっかりとした骨格 自分たちのスタイルを貫いて造ったロゼ

チェラズオーロ ダブルッツォ 2023 Cerasuolo d'Abruzzo

【ロゼ・辛口】 <Alc.14.0%>

国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：D.O.C

葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%

熟成：ステンレスタンク

オーガニック認証：ICEA、ユーロリーフ

その他：ヴィーガンマーク

品番：IA-039 容量：750ml

JAN：4935919940399

¥2,200(本体価格¥2,000)



畑の標高は 240m、小高い丘の斜面にあります。土壌は石の多い石灰岩質土壌です。栽植密度は 3,700 本〜4,000 本/ha。収穫は 9 月の末に、手摘みで選別しながら行います。収穫した葡萄を除梗、破碎した後、やわらかく圧搾します。8 度で 24 時間置き、澱下げをします。アルコール発酵は 16 度から 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。翌年の 1 月末までステンレスタンクで熟成させた後、2 月にボトルングします。輝きのある濃いチェリーレッド。チェリーやバラの花を思わせるフルーティーでフローラルな強いアロマがあります。口に含むと非常にフレッシュで、とてもバランスのとれた味わいです。心地よいフレイバーがいつまでも続きます。



コルナッキアが有機栽培でつくる、こだわりのオリーブ オイル ワインと同様に、一貫してリファーマー便を使用し品質を管理しています



エクストラ ヴァージン オリーブ オイル OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

※軽減税率適用（消費税 8%）

バローネ コルナッキアが所有する 1,200 本のオリーブの木から造られています。樹齢は 80〜200 年の間で有機栽培です。輝くような黄金色、清々しく豊かな香り、トロリとした厚みがありながら全く油っぽさを感じない爽やかな味わいがあります。収穫には木の幹をゆらす機械を使うことにより、収穫時間を短縮し、その日の内にプレス出来るようになり、品質がさらに向上しました。低温に保ちながら非加熱ですりつぶし、伝統的な圧搾機で搾ります。

※比重の関係で、容量 500ml だと重さは約 450g になります。



国/地域等：イタリア/アブルッツォ

品種：レッチーノ、ディリッタ、フラントイオ、トルティリオーネ

賞味期限：2026 年 12 月 31 日 有機認証：ユーロリーフ

品番：I-255/JAN：4935919052559/容量：500ml (450g)

¥4,180(本体価格¥3,800)

バローネ コルナッキアのラインナップの中でも、弊社スタッフにもファンが多く、隠れた人気を誇るがこのオリーブ オイルです。ワインと同じように現地セラーから弊社倉庫まで、一貫してリファーマー便での定温管理を行なっています。フレッシュで芳醇な味わいを活かすため、加熱するのではなく、サラダにかけたり、料理の仕上げにひと回したりするなど、そのままお使いいただくことをお勧めしております。また、2025 年現地視察時には「パンとワインとオリーブ オイルさえあれば完璧です！」とカテリーナが話していましたが、バゲットにかけただけで美味しいおつまみの完成です！ ぜひ、バローネ コルナッキアが造るワインとともに楽しみください。

CASA
BARICONI



ネグロアマーロ、新登場。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 7 月時点のものです。

CASA BARICONI

南イタリア発！品種の個性が楽しめる「カーザ バリコーニ」シリーズに、新たに黒葡萄〈ネグロアマーロ〉が新登場！
1000円台という抜群のコスパも愛される理由のひとつです。



NEW



カーザ バリコーニ ネグロアマーロ 2023

Casa Bariconi Negroamaro

ブラックベリーを思わせる熟したアロマは、次第にスパイスやタバコのニュアンスが感じられます。リッチでしなやかな口当たりです。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> <スクリューキャップ>

国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P.

葡萄品種：ネグロアマーロ 100%

品番：IA-140/JAN:4935919941402/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



カーザ バリコーニ モンテプルチャーノ ダブルッツォ 2023

Casa Bariconi Montepulciano d'Abruzzo

紫を帯びた鮮やかな赤色、レッドベリーやブラックベリーの華やかなアロマ。ベルベットのように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。

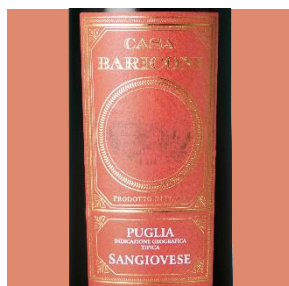
【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.0%> <スクリューキャップ>

国/地域等：イタリア/アブルッツォ/D.O.C.

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)



カーザ バリコーニ サンジョヴェーゼ 2023

Casa Bariconi Sangiovese

輝きのある濃いルビーレッド、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%> <スクリューキャップ>

国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P.

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)



カーザ バリコーニ ヴェルメンティーノ 2024

Casa Bariconi Vermentino

グリーンを帯びた輝きのある淡いイエロー、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%> <スクリューキャップ>

国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P.

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)



カーザ バリコーニ トレbbiアーノ 2023

Casa Bariconi Trebbiano

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進みやすい味わいです。

【白・辛口】<Alc.12.0%> <スクリューキャップ>

国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P.

葡萄品種：トレbbiアーノ 100%

品番：IA-058/JAN:4935919940580/容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)

TUSCAN VIBES

GEOGRAFICO





ジェオグラフィコの新商品！

トスカーナの Vibes（魅力、楽しさ、居心地）をモダン&カジュアルなラベルで表現



ジェオグラフィコ タスカン ヴァイブス ヴェルメンティーノ 2024

Geografico Tuscan Vibes Vermentino

グレープフルーツやレモンピールを思わせる生き生きとした柑橘系のアロマに加え、桃や地中海のハーブがアクセントを与えています。素晴らしくフレッシュな口当たり、白い果実のフレイバーが感じられます。収穫は 8 月末、葡萄のアロマとフレイバーを保つため、気温が低い時間帯に行います。収穫した葡萄はセラーに運んだ後、除梗、圧搾します。発酵前に数時間低温マセラシオンを行い、アロマを抽出します。アルコール発酵は 14~15 度の低温で管理したステンレスタンクで行います。

【白・辛口】 <Alc.12.5%> <スクリュューキャップ>

国／地域等：イタリア／トスカーナ／I.G.P. 生産者：ジェオグラフィコ

葡萄品種：ヴェルメンティーノ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-143／JAN：4935919941433／容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



ジェオグラフィコ タスカン ヴァイブス サンジョヴェーゼ 2021

Geografico Tuscan Vibes Sangiovese

ブラックベリーのジューシーなアロマに樽由来のクリーミーなバニラの要素が混ざり、スパイスがアクセントを与えています。口に含むとスムーズで、熟した赤い果実が丸みのあるタンニンとうまく調和しています。決してフレッシュさを失うことなく深みを感じるモダンな魅力を持つワインです。葡萄は注意深く選別しながら手摘みで収穫します。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。熟成は全体の 30%をバリック、70%を大樽で9ヶ月行います。熟成後、ボトルで短時間落ち着かせてからリリースします。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.5%> <スクリュューキャップ>

国／地域等：イタリア／トスカーナ／I.G.P. 生産者：ジェオグラフィコ

葡萄品種：サンジョヴェーゼ、カベルネ ソーヴィニヨン

熟成：30%をバリック、70%を大樽で9ヶ月

品番：IA-144／JAN：4935919941440／容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



<ジェオグラフィコ>

ジェオグラフィコは 1961 年に 17 人のワイン農家によってガイオレ イン キアンティに設立された歴史ある生産者組合で、現在は 60 のメンバーを擁しています。キアンティ クラッシコ、キアンティ コッリ セネージ、ヴェルナッチャディサンミジニャーノといったこのエリアの歴史的なアペラシオンを中心にワインを生産しています。2018 年に以前より国内外で活躍する著名なエノロゴ、リッカルド コタレッラをコンサルタントに迎えています。また、トスカーナ出身のエノロゴ、アレッサンドロ バラベージが醸造チームを率いています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 7 月時点のものです。



NEW

新世代を担う兄妹による
想像を超えた1本がリリース



Extraordinary



VELENOSI
ASCOLI PICENO

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 7 月時点のものです。

アンジェラの息子マッテオと娘マリアンナのアイデアによる ヴェレノージの新世代を象徴する 1 本



エクストラオーディナリー 2022 Extraordinary

アンジェラの息子マッテオと娘のマリアンナの新世代のアイデアによるワインで「エクストラオーディナリー（並外れた、驚くほどの）」と名付けられた自信作です。2022VT が初リリースです。ブラックベリーやイチゴ、チェリーの果実にホワイットペッパーの要素が混ざる複雑でエレガントなアロマが広がります。口を含むとフレッシュでエレガントでありながら力強いアタックがあり、非常に洗練されたタンニンがしっかりと感じられます。余韻には最初のアロマで感じた心地良い果実味が再びよみがえります。



モンテブランドーネ（アスコリ ピチーノ）とモッロ ダルバ（アスコリ）の自家畑の葡萄を使用しています。畑の標高は 200～250m、粘土石灰質土壌、仕立てはギヨー、栽植密度は 5,000 本/ha です。ラクリマとサンジョヴェーゼは 9 月上旬、モンテプルチャーノは 9 月末に収穫を行います。アルコール発酵は品種ごとにステンレスタンクで行います。それぞれ発酵期間が異なり、ラクリマは 7 日間、サンジョヴェーゼは 10～12 日間、モンテプルチャーノは 15 日間です。熟成も品種ごとにステンレスタンクで行います。熟成の終わり頃にブレンドを行い、ボトルで 3 ヶ月瓶熟させてからリリースします。

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

生産者：ヴェレノージ

葡萄品種：サンジョヴェーゼ、ラクリマ、モンテプルチャーノ

熟成：ステンレスタンク

品番：IA-138/JAN：4935919941389/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



▲生産者からの
メッセージ動画
を、弊社ホーム
ページにてご覧
いただけます。

生産者からメッセージ(2025 年 4 月現地視察にて)

「少し変わった名前のワインですが、今の市場が求めている味わいの赤ワインとして造り出しました。つまり、しっかりと骨格のあるワインではなく、飲み進みやすさ、軽やかさがあるものです。市場の状況を考え、若い新しい世代に向けたワインとして取り組んでいます。非常にフレッシュな味わいで、暑い時期に飲んでも美味しく感じられるように造りました。サンジョヴェーゼ、ラクリマ、モンテプルチャーノのブレンドです。マルケという地域に根差したワインを造りたいと考えて、これらの 3 種類の葡萄品種をブレンドすることにしました」

VELENOSI ヴェレノージ



1984 年にアンジェラとエルコレ ヴェレノージが設立、9ha の畑でロッソ ピチーノ スペリオール プレッチャローロ、ファレーリオ、シャルドネの 3 種のみでスタートしました。当初は資金も無く、またワイン造りの知識もなく、産地としても無名だったため、今日のような成功を収めるまでには大変な苦労がありました。日中は畑とセラーで働き、夜は懸命にワイン造りの勉強をしました。その努力が実り今では 160ha を所有、それ以外に賃貸契約の畑もあります。ここまで広く受け入れられた背景には、ヴェレノージの哲学にあります。それは、スタンダードクラスからトップキュヴェまで、全て高品質であることです。今では、毎年トレ ヴィッキエリを獲得することで知られるロッジョ デル フィラーレをはじめとする、様々なワインが国際的に評価されるようになり、マルケ州のみならずイタリアを代表する生産者になりました。

ドイツワインガイド「ヴィヌム」にて4星を獲得する実力

DM
初登場

日本市場限定ワイン

ベルンハルト・コツホの醸造責任者、坂田千枝さんの名を冠した



PINOT NOIR
CUVÉE CHIE
2022

CHARDONNAY
CUVÉE CHIE
2023

REGENT
PETIT CHIE
2023

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年7月時点のものです。

CUVÉE CHIE & PETIT CHIE

ベルンハルト コッホの醸造責任者を務める坂田千枝さん（右写真）の名を冠した特別なワインです。坂田さんに新樽比率や風味を調整した複数のサンプルを用意していただき、試飲を繰り返して、ついに「これだ！」と納得出来るキュヴェを瓶詰めしていただきました。ピノ ノワールに加え、今回はシャルドネで造る“キュヴェ チエ”の白、そして、レгентで仕込んだより親しみ易く、手に取り易い価格の“プティ チエ”が新たに入荷いたしました。



シャルドネ キュヴェ チエ トロッケン 2023

Chardonnay Cuvée Chie Trocken

複数の村の様々な区画のシャルドネから造られています。畑の標高は平均で 180mの東向きの斜面に位置しています。土壌は主に砂岩とレス（黄土）で構成されています。手摘みで収穫した葡萄は压榨後すぐにステンレスタンクに入れ、平均 19 度に温度コントロールしながら 12 日間発酵させます。熟成は主に 750L と 1200L の樽、一部ステンレスタンクで 7~8 ヶ月間熟成させます。白い花や柑橘系の果実のフレッシュで繊細なアロマがあります。軽やかで生き生きとした口当たり、洋梨やメロンを思わせるフレイバーの奥からかすかにナッツのような香ばしいニュアンスが感じられます。控え目な樽の要素が骨格を感じさせ、心地よく長い余韻へと続きます。フレッシュで非常にバランスの良いワインに仕上がっています。

【白・辛口】<Aic. 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：主に 750L と 1200L の樽、一部ステンレスタンクで 7~8 ヶ月

残留糖度：2.9g/L 酸度：6.2g/L

品番：KA-916/JAN：4935919199162/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



ピノ ノワール キュヴェ チエ トロッケン 2022

Pinot Noir Cuvée Chie Trocken

ハインフェルド、フレムリンゲン、ゴドラムシュタインの 3 つの村の畑の葡萄を使用しています。土壌は雑色砂岩と石灰岩です。垣根仕立てのコルドン、栽植密度は 5,000 本/ha、収量は 45hL/ha です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。100%除梗した葡萄はアルコール発酵前に 6 度で 4 日間の低温マセレーションを行います。その後、ステンレスタンクで平均 28 度に温度コントロールしながら発酵を行います。熟成はフレンチオーク樽（新樽 5%）で約 18 ヶ月行います。清澄も濾過もしません。スタンダードクラスの「フォン レス（KA-610）」と比べると、豊かな果実味に加えて複雑さ、樽からの心地よい風味が感じられます。

【赤・フルボディ】<Aic. 13.5%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオーク樽で約 18 ヶ月

残留糖度：2.3g/L 酸度：5.6g/L

品番：KA-843/JAN：4935919198431/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



レгент プティ チエ 2023

Regent Petit Chie

複数の村の様々な区画の葡萄から造られています。畑の標高は平均で 180mの南東向きの斜面に位置しています。収穫した葡萄はステンレスタンクに入れ平均 25 度に温度コントロールしながら 14 日間発酵させます。熟成も同じステンレスタンクで行います。熟した野生のベリーや皮の黒い果実の豊かなアロマがあります。口に含むと軽やかでジューシー、ラズベリーを思わせる優しい甘みが見事に調和しています。フルーティでしなやか、非常に親しみやすく、飲み進みやすい味わいで、様々なシチュエーションで気軽に楽しんで頂きたい 1 本です。

【赤・フルボディ】<Aic. 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：レгент 100% 熟成：ステンレスタンク

残留糖度：9.5g/L 酸度：5.7g/L

品番：KA-917/JAN：4935919199179/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)

シャトーヌフのトップ生産者が造り上げた自信作 高樹齢のサンソーの奥深さを引き出しました



ダヴィド、セリーヌ、ティエリ

ヴァン ド ペイ デュ ガール ラ クエット 2021

Vin de Pays du Gard La Quête

限定
60本

シャトーヌフ デュ パブのトップ生産者、「クロ デュ モン オリヴェ」が造る1本です。ティエリ サボンは、砂質土壌に植えられた樹齢の古いサンソーの素晴らしさ、特徴を最大限に引き出したいと考えました。サンソーの樹齢は45〜60年です。サン ローラン デ ザルブル村にある砂質土壌の畑「ル ブラン シュッド (Le Plan Sud)」と呼ばれる区画からの葡萄を使用します。畑はA.O.C. リラックのエリア内にありますが、自分の思い通りのワインにするにはA.O.C.の規定が合わないと判断し、ヴァン ド ペイとしてこのワインを造りました。「ラ クエット (La Quête)」は古いフランス語で「道」を意味します。この名前からもティエリ サボンの「己の道を行く」という意思が感じられます。格付けにこだわらず、自らの信念を貫いたティエリ サボンの自身作と言えるでしょう。

収穫した葡萄は除梗した後、15日間、ステンレスタンクで15日間発酵させます。発酵後、フリーランとプレスワインをブレンドし、ステンレスタンクと「グレ」という砂の混ざる固い土で造られた熟成容器で数ヶ月熟成させます。その後、ドゥミ ミュイとバリックに移し、さらに数ヶ月熟成させます。

★「メイユール ヴァン ド フランス 2024」92点

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%>

国/地域：フランス/コート デュ ロール/I.G.P.

生産者：クロ デュ モン オリヴェ 葡萄品種：サンソー100%

熟成：ステンレスタンクとグレで数ヶ月、その後樽で数ヶ月

品番：FD-041/JAN：4935919960410/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7月時点のものです。

CRASS



— ヴァイングート クラス —

ラインガウのトップクラスの畑「ジーゲルスベルク」から
優れたヴィンテージに1樽（300本）のみ生産する

スペシャル キュヴェ

96 本
限り

エアバッハー ジーゲルスベルク
シャッツカンマー リースリング 2017
Erbacher Siegelsberg Schatzkammer Riesling

優れたヴィンテージに1樽（300本）だけ造られる特別なワインです。
その内180本を入手することができた、希少なワインです。畑はライン川を見下ろす南向きの斜面に位置しています。葡萄の平均樹齢は30～40年です。発酵、熟成ともに樽（225Lと300L）で行います。野生酵母を使い、18～22度で3～6ヶ月、発酵させます。熟成も同じ樽で12ヶ月行います。少なくとも48ヶ月セラーで寝かせてからリリースしています。洗練された酸と自然な甘さが心地よく感じられます。

★「ヴィヌム 2023」90点

【白・やや甘口】＜Alc. 12.5%＞国／地域等：ドイツ／ラインガウ

等級：クヴァリテーツヴァイン

葡萄品種：リースリング

熟成：樽で12ヶ月

残留糖度：20.4g/L 酸度：8.7g/L

品番：KA-814／JAN：4935919198141／容量：750ml

¥5,500（本体価格¥5,000）

オーナーのマティアス クラス

ジーゲルスベルクの上部に位置する畑「ミヒェルマルク」からの葡萄を使用
300Lの樽を使い、バランスを求めました

エアバッハー ミヒェルマルク
シュペートブルグンダー トロッケン 2019
Erbacher Michelmark Spatburgunder Trocken

60 本
限り

ライン川に面した南向きのたいへん日当たりの良い斜面に位置しています。土壌はレス（黄土）とローム、葡萄の平均樹齢は20年です。葡萄は手摘みで収穫し、除梗も手作業で行います。ステンレス製の解放式発酵槽に入れ、22度～28度で約3週間発酵させます。発酵後、ドイツ産の300Lの樽に移し12ヶ月熟成させます。225Lの樽よりもワインの接触面が少なく、酸素交換も少なくなります。さらにボトルで12ヶ月熟成させています。非常にバランスが良くエレガント、複雑さも感じられます。

【赤・フルボディ】＜Alc. 14.0%＞国／地域等：ドイツ／ラインガウ

等級：クヴァリテーツヴァイン

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：300Lの樽で12ヶ月

残留糖度：1.5g/L 酸度：4.9g/L

品番：KA-696／JAN：4935919196963／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2025年7月時点のものです。

ボデガス カステロ デ メディナ

スペインを代表する白の産地
「ルエダ」

自家畑の葡萄にこだわった 高品質なワイン



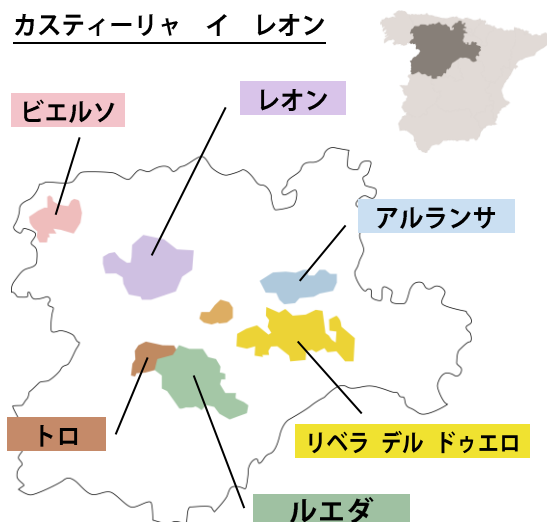
醸造家のサラ ロマン ド カレ

ワイナリーの名前の由来

カステロ デ メディナは 1996 年に物理学者だったエンリケ ベリセールが数人のワイン愛好家と共に設立しました。「カステロ デ メディナ」という名前は、ワイナリーがある場所、メディナ デル カンボにある「モタ城」にちなんでいます（写真建物）。この城は町のシンボルであり、スペインの中でも重要な歴史的建造物として知られています。そして、カステロ デ メディナのワイナリーの建物は、このモタ城と同じ様式を模して建てられています。現在は、エドゥアルド ボネ フェレールとペドロ ボネ フェレールがオーナーとなり、ボデガの運営を行っています。醸造家を務めるのはサラ ロマン ド カレです。10 年以上、ワイン造りを担当しており、彼女の存在がカステロ デ メディナの優れたワイン造りのための大きな役割を果たしています。



カスティーリャ イ レオン



D.O.ルエダについて

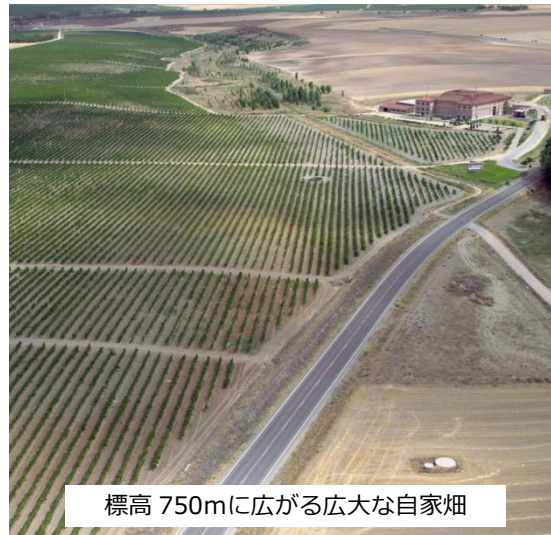
ルエダはスペインの北部地方の台地に広がる生産地域です。標高 700m の高地にあり、エリア全体が山に囲まれており、このような場所はスペインでも他にはありません。そのためスペインの他の産地と違い、海からの影響を受けることがありません。気候は大陸性気候で、夏は非常に暑く、冬は寒くなります。日中は気温が高く、夜になると気温が下がります。このような条件が D.O.ルエダで生産されるワインに違いを生み、他の産地のベルデホより、フレッシュでフルーティな味わいを生み出します。例えば、同じ葡萄品種ベルデホで造ったワインであっても、ラマンチャやバレンシアで産するベルデホの味とは異なり、ルエダ独自の個性を持つワインになります。それが、ルエダがスペインにおいて最も重要な白ワインの産地のひとつに挙げられる理由です。スペインではリアス バイシャスが白ワインの産地として広く知られていますが、生産量ではルエダの方がリアス バイシャスを上回っており、白ワインの一大生産地です。

畑について

全体で180haの自家畑を所有しています。畑はセラーの近くにありますが、これは非常に重要な要素で、収穫した葡萄をすぐにセラーに運ぶことが出来、これにより葡萄の酸化を防ぐことが出来ます。これは白ワインの品質にとってとても大切なことです。また、3ha ごとに区画を分けて栽培しています。区画ごとで葡萄の成長具合が異なり、それによってベストな収穫のタイミングも異なるからです。

ルエダの他のワイナリーとの違い

伝統的にルエダでは葡萄栽培は栽培農家、そしてワインの醸造はワイナリーが行うのが通常です。現在も大部分のワイナリーは、栽培農家からの葡萄を購入してワイン造りを行っています。しかし、カステロ デ メディナは自家畑を180ha 所有していますので、葡萄栽培、ワイン醸造の両方を行っています。



標高 750mに広がる広大な自家畑

<広大な自家畑を所有するメリット>

- 栽培から醸造までを自社で行うことでワイン造りの最初から最後まで、すべての過程を自身でコントロールすることが可能。
- 区画ごとに仕込むことが可能（収穫のタイミングを自分達で決めることが出来るため）
- 思い切った収量制限が可能（規定より40%減らす）

ルエダでは1ha 当たり最大10,000kg/ha までの収量が認められていますが、カステロ デ メディナでは6,000kg/ha に収量を制限しています。つまり、規定より40%も減らすということです。カステロ デ メディナで求めているのは最大の収穫量ではなく、最高の品質だということを表しています。そして、収量制限も自家畑だからこそ出来る訳です。



砂利、砂の混ざる粘土質土壌



夜間の機械収穫とそのメリット

カステロ デ メディナでは、夜間から早朝にかけて収穫を行います。気温の低い時間帯に収穫を行うことで、葡萄の酸化を防ぐためです。収穫は最新式の収穫機を使って行います。この機械摘みのメリットは、葡萄の木を傷つけないこと、また手摘みで行うよりもスピードが速いため、葡萄が完璧な成熟度になった時に、短時間で一気に収穫が出来る点です。1つの収穫機が行える労力は、120 人の人出に値しますし、さらに一度に2~3 台の収穫機を使って夜間に収穫を行います。200~300 人の収穫者を集めるということは現実的に言って難しいためです。

収穫した葡萄はやわらかく低い圧力で圧搾し、アロマとフレイバーを失わないようにしています。出来る限りの最高の品質を得るため

に、畑、セラーの両方で様々な努力を行っています。収穫した葡萄は、夜間収穫であっても14度から16度の温度があります。除梗・破碎した状態で、その葡萄を冷却パイプに通し、6度まで温度を下げます。これも酸化を防ぐための作業です。

低温での長い発酵期間

発酵は野生酵母を使い、14~16 度の出来る限り低い温度で行っています。これはフレッシュでクリーンな白ワインにするためですが、これにはリスクが伴います。あまり温度が低すぎると発酵が止まってしまうからです。もしも発酵が止まれば、新たに酵母を投入して、再度発酵を始めなければなりません、それは品質に悪影響を及ぼします。そのため、細心の注意を払った徹底した管理を行わなければなりません。こうしたリスクをとってでも低温発酵を行うのは、最高の品質を得るために他なりません。





ベルデホとソーヴィニヨン ブラン
ルエダを代表する2つの葡萄をブレンドした
親しみやすいエントリークラス

爽やかで生き生きとした
この季節にピッタリの1本



エル フィスゴン ルエダ ベルデホ 2023 El Fisgón Rueda Verdejo

ベルデホは、19世紀からルエダで栽培されていて、この土地に適しています。また、ソーヴィニヨン ブランは設立当初から植えていて、ベルデホと同じような場所を好みます。酸のしっかりしたベルデホに、トロピカルなソーヴィニヨン ブランをブレンドすることで、マイルドな味わいになります。新しく刈ったばかりの草、フェネル、藁、リンゴのアロマと同時に、バナナやパイナップル、パッションフルーツなどトロピカルフルーツの香りが混ざります。バランスがよく生き生きとした口当たりがあり、長い余韻はとてもフレッシュな印象です。

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：スペイン/ルエダ/D.O.

葡萄品種：ベルデホ、ソーヴィニヨン ブラン 熟成：ステンレスタンク

品番：S-266/JAN：4935919072663/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

「私たちのワイナリーで最も売れているワイン」 と語る、生産者のフラッグシップ

エル フィスゴン ルエダ ベルデホよりも香りが深く、しっかりとした味わいがあります



カステロ デ メディナ ベルデホ 2023 Castelo de Medina Verdejo

カステロ デ メディナで最も売れているベストセラーで生産者のフラッグシップです。エル フィスゴン ルエダ ベルデホ (S266) とスタイルは似ていますが、こちらの方が香りはより深く、味わいがしっかりとしています。刈ったばかりの草やアニス、フェネル、麦わらのアロマの中にかすかにリンゴの香りが混ざっています。ふくよかで力強く、フレッシュで非常にバランスがとれています。持続性のあるフィニッシュです。

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：スペイン/ルエダ/D.O.

葡萄品種：ベルデホ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：S-164/JAN：4935919071642/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

樽発酵、樽熟成

樽の風味がしっかりと感じられる、骨格のあるベルデホ



カステロ デ メディナ フェルメンタド エン バリッカ 2021 Castelo de Medina Fermentado en Barrica

225L のフレンチオークの新樽で発酵、樽でバトナージュしながら 6 ヶ月熟成させます。ひと樽ごとにバトナージュするのはとても手間がかかるため、生産量が限られます。軽めに焦がした樽を使っています。その後、最低 3 ヶ月瓶熟させます。グリーンがかったゴールドイエロー。樽熟成によるバナナや新鮮な木の香り、刈ったばかりの草や麦わら、フェンネル、そしてアニスのアロマが広がります。口当たりはまろやかでとてもスムーズ、素晴らしくバランスがとれています。長い余韻があり、しっかりとした骨格が感じられます。2021 年より「グラン ヴィーノ ルエダ」という新たなカテゴリーが設定され、このワインも 2021VT から裏ラベルに「Gran Vino Rueda」の表示をしています。 ★「ペニンガイド 2024」90 点



【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：スペイン/ルエダ/D.O.
葡萄品種：ベルデホ 100% 熟成：フレンチオーク樽で 6 ヶ月
品番：S-296/JAN：4935919072960/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)

グラン ヴィーノ ルエダ (Gran Vino Rueda)

2021 年 5 月より開始した新しいカテゴリー。樹齢 30 年以上の葡萄、収量は 6,500 kg /ha 未満、さらに葡萄 1kg に対するマスト（果汁）の搾汁率が 65%以下などの条件を満たしたワインにラベル表記が可能。



ソーヴィニヨン ブランの品質の高さにも定評があります

WAWWJは「世界最高のソーヴィニヨン ブラン」に過去2回も選ばれています

カステロ デ メディナ ソーヴィニヨン ブラン 2023 Castelo de Medina Sauvignon Blanc

WAWWJ（国際ワイン&スピリッツ ライター&ジャーナリスト協会）で「世界のベスト ソーヴィニヨン ブラン」に過去 2 回も選ばれています。バナナやパイナップルなどのトロピカルフルーツの豊かな香りがあります。ベルデホとはまた違うニュアンスを感じることが出来ます。酸度は中位から高めですが、決してトゲトゲしておらず、バランスの良い味わいで何杯でも飲みたくなります。スムーズで、新鮮な味わい。心地よい感覚と長い余韻があります。「ソーヴィニヨン ブランはニュージーランドが有名ですが、ルエダはよりミネラリーな味わいを感じる事ができます」と生産者は話します。ロームと粘土、砂質土壌で、平均樹齢は 25 年。数時間コールド マセレーションし、静置して澱下げします。温度管理しながらステンレスタンクで発酵、2 ヶ月瓶熟させます。



【白・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：スペイン/ルエダ/D.O.
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
品番：S-179/JAN：4935919071796/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



ボージョレ ヌーヴォーだけではない “クリュ デュ ボージョレ”が伝える ガメイの魅力

ガメイ種と切っても切り離せないのが、ボージョレ地区のワインです。ボージョレ ヌーヴォーはあまりにも有名であり、一般的には早く飲んだ方が美味しいとされ、ボージョレ地区で造られるワインはフレッシュさを楽しむワインと思われがちです。しかし、ボージョレ ヌーヴォーとは異なり、エレガントで華やかさがあり、落ち着いたガメイを楽しめるのが、ボージョレの中でもガメイの栽培に理想的な土地であり、特別な存在として知られる「クリュ デュ ボージョレ」です。ガメイの特徴はなんと言ってもチャーミングな果実味と優しいタンニンです。特にこの「クリュ デュ ボージョレ」から生まれるガメイは、しばしばピノ ノワールにもひけをとらないくらいの品質と言われることも。

気候変動の影響もあり、ここ数年でボージョレ地区のワインの品質が非常に良くなっていると感じています。ガメイという品種は、特に熟成することによって複雑さと深みが加わります。ボージョレワインは大量生産のワイン産地というイメージが先行されて、素晴らしいワインでも見逃されがちですが、「一流のピノ ノワールにひけをとらない」と言われるクオリティの高さを感じていただけましたら幸いです。



高樹齢の見事な品質の葡萄から造る、味わい深いクリュ デュ ボージョレ
オリヴィエ デパルドンが造るワインが、高評価を獲得いたしました！



デカンター ワールド ワイン アワード 2024

GOLD 95 pts

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 2023
Regnie Domaine de la Bêche

Vieilles Vignes
50

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。

【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

生産者：オリヴィエ デパルドン 葡萄品種：ガメイ 100%

熟成：コンクリートタンクで熟成

品番：FD-013/JAN：4935919960137/容量：750ml **¥2,970**(本体価格¥2,700)





「私たちのワイナリーで、最も売れているワインです」
樹齢の古い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 2023

Morgon Cuvée Vieilles Vignes Domaine de la Bèche

Vieilles Vignes
70-100

オリヴィエ デパルドンを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

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)



樽を使用せずに醸造することで
フローラルなアロマとエレガントさを引き出しています

フルーリー 2023

Fleurie

Vieilles Vignes
50

クリュ デュ ボージョレの中でも最も女性的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。スミ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。ベルヴェットのようにしなやかでエレガントな口当たりです。

【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

葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：コンクリートタンク

品番：FD-014/JAN：4935919960144/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

OLIVIER DEPARDON

オリヴィエ デパルドン



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 ピーの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。高品質なワインを手掛けており、「アシェット」や「デカンター」等、国内外のワイン専門誌で高い評価を獲得しています。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、ドメーヌ ド ラ ベッシュ (Domaine de la Bèche) 名義のものに分かれています。



ボージョレ ヌーヴォーでも、毎年多くの皆様にご愛好いただいている生産者
生態系を重視した葡萄栽培、丁寧な畑仕事が生む高品質なクリュ デュ ボージョレ



これも
おすすめ

赤い果実とスパイスの要素があり、
たっぷりとした口当たりと複雑さがあります

ジュリエナ レ ビュシュラ 2022

Julienas Les Bucherats

単一区画「レ ビュシュラ」の、高樹齢の葡萄で造ります。1969年と1970年に植えた樹齢約50年のもので、仕立ては伝統的なゴブレ、栽植密度は10,000本/haです。南東および南西向きで、標高260mの斜面に位置します。ジュリエナは様々なテロワールがありますが、畑があるエリアの東側は濃い青色をした石が多く、下層土は風化した青色火山岩です。収量は50hL/haです。コンクリートタンクで15日間発酵、12ヶ月熟成させます。小さな赤い果実のピュアな香りやスパイスの要素があり、たっぷりとした口当たり、複雑さも感じられます。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%>

国/地域等：フランス/ボージョレ クリュ デュ ボージョレ

葡萄品種：ガメイ100% 熟成：コンクリートタンクで12ヶ月

品番：FD-018/JAN：4935919960182/容量：750ml

Vielles Vignes
50



¥3,630(本体価格¥3,300)



これも
おすすめ

モルゴン レ シャルムのリュエ ディからのワイン
骨格がありつつ、しなやかな口当たりです

モルゴン レ リュイエール 2022

Morgon les Ruillères

「レ リュイエール」は、有名なクリマ「レ シャルム」の中のリュエ ディで、シャサーニユは三つの区画を所有しています。1947年~1965年に植樹した樹齢50年以上で、仕立ては伝統的なゴブレ、栽植密度は8,500本/haです。南東および南西向き、標高は420mの丘陵地に位置します。土壌は花崗岩質、表土は石が多くみられます。収穫量は50hL/haです。コンクリートタンクで15日間発酵、12ヶ月熟成させます。赤の果実の豊かなアロマ、タンニンはしっかりしていますが、とてもしなやかです。

【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

葡萄品種：ガメイ100% 熟成：コンクリートタンクで12ヶ月

品番：FD-019/JAN：4935919960199/容量：750ml

Vielles Vignes
50



¥3,630(本体価格¥3,300)

DOMAINE CHASSAGNE

ドメーヌ シャサーニユ

ドメーヌ シャサーニユは、3世代に渡り、レニエに近く、最高の品質のボージョレ ヴィラージュを産出することで有名なランティニエ村にドメーヌを構え、現在は、パトリック シャサーニユが中心となりワイン造りを行う、家族経営の小さな生産者です。1997年と2002年、ボージョレ ヴィラージュのコンクール（Concours des 2 Bouteilles）で第1位に選ばれました。ジュリエナ、レニエ、モルゴンなどのクリュ デュ ボージョレの他、ボージョレ ヴィラージュにも畑を所有しています。栽培はリュット レゾネを実践しています。また、2019 ヴィンテージより、フランス農業省が自然環境を尊重し、持続可能な農業を行う従事者に与える HVE（Haute Valeur Environnementale）認証を取得しています。





DOMAINE GOUBARD ドメーヌ グバール



左から、ヴァンサン（栽培担当）、ピエール-フランソワ（醸造担当）

1991 年以来、弊社が 30 年以上取り扱いを続ける生産者 ジヴリのポテンシャルの高さが感じられる実力派ドメーヌ



ミシェル グバール
(1999 年訪問時に撮影)

ドメーヌ グバールは、ブルゴーニュ南部のコート シャロネーズのサン デゼール村で、17 世紀から続く家族経営のドメーヌです。以前は複合農業を行なっていましたが、1962 年にミシェルが引き継ぎ、ワイン造りに専念することになりました。わずか 2ha の葡萄畑からスタートしましたが、ミシェルの努力が実を結び、今では 38ha もの葡萄畑からワイン造りを行うほどに成長しています。ミシェルは 1981 年にサン デゼール村の村長を務め、1990 年には、ブルゴーニュ コート シャロネーズの AOC 承認に尽力した立役者でもあります。現在はミシェルの二人の息子が後を継いでおり、長男のピエール-フランソワが醸造を、弟のヴァンサンが葡萄栽培を担当しています。

1999 年の訪問以来、輸入を続けているのがスタンダード キュヴェの「ブルゴーニュ コート シャロネーズ ルージュ ヴィエ イユ ヴィーニュ」です。そのラベルには、ドメーヌから見えるモン タヴリル (Mont-Avril) の丘を眺める、司祭であり教師、そして歴史家でもあったクロード クルテペ(Claude Courtépée)が描かれています。クルテペは、その観察眼をもってブルゴーニュの地理と歴史の研究を行なった人物として知られており、彼とこの地域の葡萄栽培者たちによって、コート シャロネーズのワインを、ブルボン朝初代のフランス国王であるアンリ 4 世のお気に入りのワインにしたと言われています。

近年、ラベルデザインをリニューアルし、「ドメーヌ グバール (Domaine Goubard)」の名でワインをリリースしていますが、このワインだけはデザインを変えず、「ミシェル グバール エ フィス (Michel Goubard et Fils)」の表記でリリースを続けています。グバール家が初めて自家元詰めを行なったワインであり、ドメーヌの伝統を残したいと考えているためです。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 7 月時点のものです。

自然環境に配慮したワイン造り

葡萄栽培はリュット レゾネで、化学肥料、除草剤、殺虫剤は一切使用しません。また、樹齢2年以下の若い葡萄には動物の糞や葡萄の枝などオーガニックな肥料を与えます。また、環境に配慮し、自然の生物多様性に重点を置いた農業に対してフランス農水省が認定する **HVE のレベル3** を取得しています。ワイン造りにおいては、出来る限り人的介入をせず、その土地の特徴、個性を反映したワイン造りを目指しています。



醸造について

「以前のセラーは地下だけにありましたが、拡張してスペースを増やしました。設立当初よりも栽培面積が大幅に増え、生産量が増えたことでスペースが必要になったためです。トラクターをしまうための倉庫も新しくしています。また、2012年にはテイステイングルームを新たに建設しました。何も無い状態からスタートしましたが、少しずつ投資を続けています」とピエール-フランソワは話します。ミシェルが設立してからしばらくの間は、出来たワインをネゴシアンにバルクで販売していましたが、途中から自社で瓶詰めするようになりました。現在、収穫量の90%が自家元詰めで、10%はバルクで売っています。葡萄は収穫後、光学式選別機で良いものだけを選別して、100%除梗します。

白ワインはステンレスタンクかオーク樽で、赤ワインはコンクリートタンクで発酵させます。タンクの温度はパネルで確認することが出来ます。グバルのセラーは、ステンレスタンクがほとんどありません。代わりに、コンクリートタンクが多く並べられています。これは、グバルでは赤ワインの生産量が80%を占めており、赤ワインの発酵にはコンクリートタンクを使用しているからです。また、最上級品の「ジヴリ ルージュ プルミエ クリュ ラ グランド ベルジュ (FC-372)」には、台形型の温度管理出来る特別なコンクリートタンクを使用しています。台形は上部に行くにつれて狭くなるため、果房が横に広がらず、重なり合って沈み、マストに漬け込まれます。このため、効率よく成分を抽出することが出来ます。

アルコール発酵前に4~5日間、6度でコールドマセレーションを行い、色と香味を抽出します。アルコール発酵は、基本的には葡萄の果皮に付着する野生酵母を使用しますが、糖度が高い場合には酵母を添加することもあります。発酵期間中は、1日に1回のポンピングオーバー、またはピジャージュを足で行います。その後、それぞれのタンクをブレンドしてから熟成させます。コートシャロネーズの赤は、コンクリートタンク80%、新樽20%で、白はステンレスタンクで熟成させます。ジヴリのプルミエ クリュは100%樽熟成ですが、新樽率は100%ではありません。また、樽はリースで、使い終わったら返却する合理的なシステムを採用しています。



<ヴィンテージ情報>

2022

2022年は「平均的な収量を得ることが出来たヴィンテージで、品質も良く、バランスの良いワインとなりました」。現地訪問の際に試飲したところ、どのワインも濃厚で力強いスタイルでした。最も気軽に楽しめる「コトー プルギニオン ルージュ (FC-988)」から素晴らしい出来で、現地訪問時に試飲して、その場でワイナリーにある在庫全てを購入したほどです。

2023

2023年は暑く乾燥した年で、収穫は早まりました(9月初旬)。その結果、美しい色合い、アルコール度数は高めでタンニンがしっかりとあり、非常に集約のあるワインが出来ました。今飲んで美味しく、長期熟成させることも可能です。

2024

2024年はかなり雨が多く、晴れた日が少ない年でした。収穫は通常通り、9月20日から始まりました。2023年よりも軽めの色合いとボディですが、非常にフルーティでフィネスがあり、ピノ ノワールらしさがよく表現されています。

ドメヌ グバルを象徴するモン タヴリルの丘からのワイン 近年は気候変動の影響もあり、さらに品質が上がっています



ブルゴーニュ コート シャロネーズ ヴィエイユ ヴィーニュ 2022

Bourgogne Côte Chalonnaise Vieilles Vignes

ドメヌ グバルが長年造り続けている、コート シャロネーズを表現した伝統的かつ象徴的なワインです。モン タヴリル (Mont-Avril) の丘を眺める、司祭であり教師、そして歴史家でもあったクロード クルテペ(Claude Courtépée)の姿がラベルに描かれています。クルテペは、その観察眼をもってブルゴーニュの地理と歴史の研究を行なった人物として知られており、彼とこの地域の葡萄栽培者たちによって、コート シャロネーズのワインを、ブルボン朝初代のフランス国王であるアンリ 4 世のお気に入りのワインにしたとされています。あざやかなルビー色、熟した果実のエレガントなブーケ、顕著な黒ずりの香り、口の中でまろやかさとこくが發展します。バランスがとれ、切れ味の長いワインです。



限定
700 本

サン デゼール村のモン タヴリルの南向きの丘の、斜面の畑の葡萄を使用しています。畑は、粘土石灰岩土壌です。収穫は手摘みと機械摘みの両方で行います。伝統的な方法で発酵させ、温度管理のもとで 12 日間マセラシオンを行います。発酵後、オーク樽 (新樽 15%) で数ヶ月熟成させます。以前までは、ヴィンテージによっては非常に淡い色合いの軽快な味わいを感じられることもありましたが、近年では気候変動の影響もあり、濃密で味わい深いワインに仕上がるようになっていきます。例えば、2019VT は天候に恵まれ、アルコール度数は 14.5%にも上りました。それでも、重すぎるスタイルではなく、コート シャロネーズらしいエレガントな仕上がりで、古き良きブルゴーニュのピノ ノワールの味わいを楽しませてくれます。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 14.0%> ★「アシェット 2025」1 星

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート シャロネーズ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：オーク樽で数ヶ月

品番：FC-509/JAN：4935919315098/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

1980 年に植樹した 2 つの区画の葡萄をブレンドし フレッシュで味わい深く仕上げました

ジヴリ ルージュ ヴィエイユ ヴィーニュ 2023

Givry Rouge Vieilles Vignes

「シャン プーロ (Champ Pourot)」と「ヴェルノワーズ (Vernoise)」の 2 つの区画をブレンドして造られます。粘土とシルトの混ざる土壌、標高 150m、南東向きのなだらかな平地にあります。葡萄は 1980 年に植樹されました。新鮮なイチゴを思わせるフレッシュなアロマがあります。口に含むと程よいボディと上品なタンニンが感じられます。余韻はとてもジューシーです。仕立てはギヨー、1 本の枝に 8 芽を残します。収量は 40hL/ha です。収穫した葡萄は除梗します。アルコール発酵前にタンクの温度を下げ 10 度で 4 日間、低温マセラシオンを行います。アルコールの無い状態でゆっくりと低温に置くことで綺麗なアロマとフレイバーがゆっくりと抽出されます。アルコール発酵と醸しはコンクリートタンクで 8~10 日間行います。発酵中、ピジャージュとルモンタージュを 1 日 1 回行います。発酵後、空気圧プレスでゆっくりと圧搾します。熟成は全体の 80%をステンレスタンク、20%を 228L のバリックで約 12 ヶ月行います。区画ごとに分けて醸造したワインをブレンドし、清澄はせず、軽くフィルターをかけてからボトルリングします。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート シャロネーズ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100%

熟成：80%をステンレスタンク、残りを 228L の樽で約 12 ヶ月

品番：FD-295/JAN：4935919962957/容量：750ml

¥4,730(本体価格¥4,300)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 7 月時点のものです。



ドメーヌ グバールの最上級ワイン 1 級畑の樹齢約 50 年のピノ ノワールを使用しています

ジヴリ ルージュ プルミエ クリュ
ラ グランド ベルジュ 2022

Givry Rouge Premier Cru La Grande Berge

プルミエ クリュの「ラ グランド ベルジェ」は 2.64ha の単一区画の葡萄で造られます。土壌はジュラ紀の粘土石灰質、標高 250m の日当たりの良い南東向きの丘に位置しています。葡萄は 1970 年に植樹されました。赤や黒の果実やキルシュを思わせるアロマが広がります。骨格はしっかりとしていますが、タンニンは洗練されており、熟成するにつれて次第に溶け込んでいきます。仕立てはギヨー、1 本の枝に 6 芽を残します。収量は 35hL/ha です。収穫した葡萄は除梗します。アルコール発酵前にタンクの温度を下げ 10 度で 4 日間、低温マセラシオンを行います。アルコールの無い状態でゆっくりと低温に置くことで綺麗なアロマとフレイバーがゆっくりと抽出されます。発酵と醸しはコンクリートタンクで 10~15 日間行います。発酵中、ピジャージュとルモンタージュを行います。発酵後、ゆっくりと圧搾し、オーク樽（新樽 20%）に移して 12 ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽くフィルターをかけてボトリングします。



ラ グランド ベルジュの畑

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> ★「アシェット 2025」1 星

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ コート シャロネーズ ジヴリ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：オーク樽（新樽 20%）で 12 ヶ月

品番：FD-296/JAN：4935919962964/容量：750ml

¥6,050(本体価格¥5,500)

光学式の選果台で選別し、100%除梗して健全な果実のみを使用

コトー ブルギニョン ルージュ 2023

Coteaux Bourguignons Rouge

畑はサン デセル村に位置し、標高 300m、北東向き、土壌は粘土石灰質です。ラズベリーやカシス、レッドカラントを思わせる小さな赤や黒の果実のアロマが広がります。非常にフレッシュ、やわらかで丸みのある口当たりが魅力です。収穫した葡萄は選果台で選別し 100%除梗します。ピノ ノワールとガメイと一緒にコンクリートタンクに入れ 25~30 度にコントロールしながら発酵させます。発酵後、空気圧プレスで圧搾し、同じコンクリートタンクで約 10 ヶ月熟成させます。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてボトリングします。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ

葡萄品種：ピノ ノワール 60%、ガメイ 40% 熟成：コンクリートタンクで約 10 ヶ月

品番：FC-988/JAN：4935919319881/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



異なる特徴を持つ 2 つの区画の葡萄をブレンドして造る、希少なジヴリの白

ジヴリ ブラン ヴィエイユ ヴィーニュ 2022

Givry Blanc Vieilles Vignes

非常に丸みがありふくよかで、蜂蜜の風味をもたらす「シャン プーロ (Champ Pourrot)」(1 ha、1970 年植樹、シルトを多く含むローム質土壌)と、レモンの風味を持つミネラル豊かな「アン シェネーヴル (En Chenevre)」(0.5ha、2011 年植樹、石灰質土壌)の 2 つの区画の葡萄をブレンドします。除梗し、空気圧プレスでゆっくりと圧搾します。発酵はステンレスタンクで 18 度にコントロールしながら行います。熟成は全体の 80%をステンレスタンク、20%をオークの新樽で 8 ヶ月行います。清澄し軽くフィルターをかけてボトリングします。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ コート シャロネーズ ジヴリ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：80%をステンレスタンク、20%をオーク樽（新樽）で 8 ヶ月

品番：FC-370/JAN：4935919313704/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 2025 年 7 月時点のものです。