

CAVALCHINA & LA PRENDINA & TORRE D'ORTI (PIONA)

カヴァルキーナ & ラ プレンディーナ
& トッレ ドルティ (ピオーナ)

2025

イタリア

現地視察



フランチェスコ ピオーナ
(カヴァルキーナのワイナリーにて)

—現地視察レポート—

故ルチアーノ ピオーナの哲学を引き継ぎ、
重すぎないエレガントなワインを造る。
樽熟成庫を新たに建設し赤ワインの品質も向上！
30年以上輸入し続けるこだわりの生産者です。

＜ワイナリー（カヴァルキーナ）＞

今回の視察では、ヴェネト州のカヴァルキーナのワイナリーを訪問しました。1948 年、フランチェスコの曾祖父の時代に建てたそうです。ピオーナ家はまず、このワイナリーでクストーツァ、キアレット、バルドリーノを造り始め、その後ロンバルディアのガルダ湖の近くにあるモンツァンバーノでラ ブレンディーナを設立し、ピノ グリージョやメルロといった国際品種からのワイン造りを開始しました。そして 2000 年に良い畑を見つけたため、ヴェネトのソンマカンパーニャにトゥレ ドルティを設立し、ヴァルポリチェッラのワインも生産し始めています。



この屋外の部分はワイナリーで最も古くからあるところですが、白ワイン用葡萄は除梗、破碎し、冷却パイプを通してプレスマシンに運び、良いアロマを引き出すために 12℃に温度管理しながらプレスして果汁を得ます。葡萄品種によってはすぐにプレスせずにスキンコンタクトを行います。ソーヴィニヨン ブランは 6 時間、リースリングは 5 時間、クストーツァに使用する品種は 3 時間かけるそうです。プレス後、果汁はさらに地下にある発酵用セラーに運びます。赤ワイン用葡萄は除梗、破碎した後、マセラシオンを行うためにホースを使ってそのまま発酵用のタンクに運びます。発酵中はポンピングオーバーを行います、ワインの状態によって 1 時間おき、2 時間おきなど頻度は変わります。



2020 年に建てた樽熟成用セラーは圧巻の広さでした。樽熟成中のワインはどんどん蒸発していくため、それを抑えるために温度だけでなく湿度も管理しています。すべての樽は車輪付きのラックに置いており、バトナージュを簡単に行うことができます。「以前は樽があちこちに置かれていたので作業が大変でしたが、このセラーに投資したことで仕事がしやすくなり、ワイン自体の品質向上にも貢献しています。ワインがリラックスできるような環境にしています」とフランチェスコ。また、アマローネ用にアンフォラを導入し始めたそうです。

右の写真はコンクリートタンクがずらりと並ぶセラーで、最も古くからある部屋のひとつです。4 月頃までの涼しい時期にのみ、ワインを保管するために使用しています。コンクリートタンクの内側はエポキシ樹脂で加工しており、清潔に保つことができます。2000 年に建てた別のセラーで、白とロゼの発酵をすべて温度管理機能付きのステンスタンクで行います。その後、出来上がったワインをこちらのコンクリートタンクに移し替えることで、ステンスタンクを再び使えるように空にしているそうです。コンクリートは温度変化が少ないため管理しやすいそうですが、壁に穴を空けて冷却用のパイプを通しました。ワインを取り出すための穴が一つしかなく、澱を取り出すのが大変なため発酵には使用していません。このような効率的なワイン造りが、コストパフォーマンスの高さにもつながっています。



「父が目指していたスタイルを信じて、今も造っています」

——フランチェスコ ピオーナ

“クストーツァ”を始め、高く評価される白ワインを造り出してきたピオーナ家。それでいて見事な赤ワインも造り続けており、今回の視察では特にその品質の高さを実感することが出来ました。「白ワインと同じように、赤ワインも飲み進みやすいスタイルにしています」と語ったフランチェスコ。セラーへの設備投資や、ルチアーノの想いを継いで手掛ける“ピオーナ家のワイン”が持つ魅力を、ぜひともご体感ください。

クストーツァの生みの親

ピオーナ家は、ヴェネト州とロンバルディア州でワイン造りを行う家族経営の生産者です。現在の栽培面積は 112.5ha で、ヴェネト州のカヴァルキーナが 42ha、トッレ ドルティが 13ha、ラックが 7.5ha（訪問日の前日に 2ha 増）、ロンバルディア州のラ プレンディーナが 50ha（2024 年にソーヴィニヨン ブランとピノ ブランが 2ha 増）となっています。年間生産量は 80 万本にも上り、非常に成功していることが良く分かります。カヴァルキーナは 1962 年にソンマカンパーニャの行政区であるクストーツァのワインとして、この土地ならではの品種をブレンドして「ピアンコ ディ クストーツァ」という名前でリリースしました。その後、1971 年に DOC クストーツァが認定されました。

弊社がイタリアワインの輸入を開始した 1991 年より、30 年以上ピオーナ家のワインを取り扱っていますが、ヴィンテージが変わっても品質のバラつきがなく、その安定感には絶大な信頼を寄せています。ピオーナ家のワイン造りを長年担ってきたのが 3 代目のルチアーノ（下写真）です。ピオーナ家のワインは、さまざまなワインガイドで高い評価を得ています。特に、ピオーナ家が生み出した「クストーツァ（ピアンコ ディ クストーツァ）」は、その筆頭です。しかし、私たちにあってピオーナ家のワインを語る上で切っても切れないのは、ルチアーノの人柄や言葉、その哲学や熱い想いです。ルチアーノは 2021 年に惜しまれながら世を去りましたが、弟のフランコ、そして息子のフランチェスコが跡継ぎとしてワイン造りを継続しています。



「私は、大学を卒業してから、すぐにワイナリーで働き始めたわけではありません。仕事はコンピューター関係のことをしたり、スキーのインストラクターをしたりしていました。旅が好きで、世界中を見て回ったり、ヨットで大西洋を数回横断したりしたこともありました。ある時、世界を旅して地元に戻ってきて、丘に登った時のことです。私は、旅をする内に、イタリアの自分の故郷の土地よりも世界の各地のことの方が詳しくなりました。自分にも気が付きました。丘にある石を見ていると、小さい頃、葡萄畑で祖父を手伝ったことや、地元のトラットリアに連れていってもらったこと、その頃の風や匂いなどを思い出しました。その時、『地元に戻らなければ、自分の土地をもっと理解しなければ』と思ったのです。クストーツァを見届けること、クストーツァに生まれたことを大切にしなければならな

いと感じ、ワイン造りをしようと決心したのです。私は、伝統とクストーツァで生まれ育ったということ、そして私自身の感性を尊重してワイン造りを行っています。葡萄は、気候や土壌の影響を受けています。しかし、どのようなワインになるかは、ワインを造る人次第なのです。私は、世界のベストワインを造りたいとは思っていません。私のワインを飲んだ人々が『あ、これはピオーナ家のワインだね』と分かるワインが造りたいと思っています。もし、世界中の生産者が同じようなワインを造るなら、ラベルはひとつでいいのです」

——ルチアーノ ピオーナ

ルチアーノからフランチェスコへ 受け継がれるワイン造りの哲学

2019 年の現地訪問の際、「息子がワイナリーを継ぐことを決心してくれた。自分は世界一幸せな父親だ」と嬉しそうに語るルチアーノの姿は、とても印象的でした。今回、現地を訪問してまず驚かされたのは、息子のフランチェスコ（右写真）が父そっくりの佇まいで私たちを出迎えてくれたことでした。外見が似ていることはもちろんなのですが、それ以外の部分——たとえば声や話し方、歩き方や立ち姿、しぐさや気の配り方など、まるでルチアーノに会っているかのような気持ちになる訪問でした。ルチアーノ亡き今でもピオーナ家のワインは本当に毎年素晴らしい品質を誇っています。その理由のひとつは、フランチェスコがルチアーノの哲学を確かに受け継ぎ、ピオーナ家のワインを守っているからだと確信できるひとときでした。



2004VT~2022VT まで 19 年連続で
最高評価**トレビッキエーリ (3 グラス)** 獲得!
クストーツァの最高峰に君臨する傑作

「GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA 2025」



アメデオ クストーツァ スペリオーレ 2022

Amedeo Custoza Superiore

畑やセラーでの探求を重ねた、力強く、しかもバランスがとれた、ピオナ家の哲学を最も表現しているワインです。美しく、照りのあるレモンイエロー、花や果実を思わせる香りや樽熟による芳醇な風味が豊かに広がります。柔らかな酸味、力強くコクがあり、非常に完成度の高い仕上がりです。フェルナンダは収穫後にマイナス 20 度で凍らせます。冷凍庫のスイッチを切り、マイナス 2 度になったらプレスして、果汁を取り出します。凍らせることで果皮の細胞が壊れ、典型的な香りを引き出すことが出来ます。静置し澱引きした後、16~17 度で発酵させます。骨格のあるトレッピアーノとトレッピアネッロはバリックで、ガルガネガは 15~20hL のスラヴォニアンオークの大樽で熟成させます。5 月末にブレンド、9 月まで瓶熟させます。



- ★「ガンベロ ロッソ 2025」3 グラス (2004~2022VT まで 19 回連続)
- ★「デカンター ワールド ワイン アワード 2024」95 点/ゴールドメダル
- ★「バーレバーネ 2025」95 点、クアリタ/プレッツォ ★「ルカ マローニ 2025」92 点

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C. 生産者：カヴァルキーナ

葡萄品種：ガルガネガ 40%、フェルナンダ 30%、トレッピアーノ 15%、トレッピアネッロ 15%

熟成：バリック(トレッピアーノ、トレッピアネッロ)、大樽(ガルガネガ)で熟成

品番：I-200/JAN：4935919052009/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

30 年以上前に弊社社長の稲葉が現地レストランで飲み、探し回って輸入を開始しました

DOC クストーツァのオリジンというべきもう一つの傑作

クストーツァ 2023

Custoza

カヴァルキーナは、1962 年にソンマカンパーニャの行政区であるクストーツァのワインとして、この土地ならではの品種をブレンドして「ピアンコ ディ クストーツァ」という名前でリリースしました。その後、1971 年に DOC クストーツァが認定されました。ガルダ湖の見える丘の上のレストランでこのワインを飲み、とても気に入り捜しまわった挙句に入手出来た、いわくつきのワインです。すでに 1991 年の初回輸入より 30 年以上の年月が経ちますが、一度お試しください。そうまでして探し求めた理由がご理解いただけることでしょう。フレッシュな香りがあり、まろやかで調和の良い辛口白ワインです。「クストーツァはオーケストラ、ソアーヴェは一つの楽器」と、ルチアーノはその違いを表現しています。フェルナンダはコルテーゼのクローン、トレッピアネッロはトカイのクローンです。トレッピアネッロは力強さがあり、しっかりとしたボディになり、ガルガネガは、ミネラルの風味がありエレガントです。それぞれ収穫時期が異なり、トレッピアネッロは 9 月、フェルナンダは 9 月中旬、トレッピアーノとガルガネガは 10 月初めに収穫します。潰れないよう小さな箱に入れて収穫します。除梗して圧搾します。フェルナンダは香り高い品種なので、圧搾の前に 4~5 時間スキンコンタクトします。四つの葡萄をそれぞれ別々に醸造し、酸素に触れないようにします。清澄の後 10~15 日間、18 度で発酵させます。フレッシュさを保つために澱と共に 1 月末~2 月初めまで置き、ブレンドをします。

- ★「ルカ マローニ 2025」94 点

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C. 生産者：カヴァルキーナ

葡萄品種：ガルガネガ 40%、フェルナンダ 30%、トレッピアーノ 15%、トレッピアネッロ 15%

熟成：ステンレスタンク

品番：I-016/JAN：4935919050166/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)





クストーツァとは異なり、トゥルピアーナ単一で仕込む「ルガーナ」に注目！
近年トレンドとなっていることにも納得できる素晴らしさです

ルガーナ 2023

Lugana

「ルガーナは稲葉と始めたプロジェクト。随分前に『良いルガーナを飲んだことがない』と言っていたので、自分が造ることを決めた」とルチアーノは話していました。カヴァルキーナでワイン造りをしますが、別会社扱いのため、ブランド名が異なっています。ラベルはニューヨークのアーティスト、Steven Guarnaccia が手掛けたものです。「全く関係ないものが描かれていたので、最初見た時は、彼が酔っ払って描いたのかと思いました」とフランチェスコは冗談交りに話していました。レモンやグレープフルーツなどの柑橘系の果物のアロマ、洗練されたエレガントなミネラルのニュアンスが感じられます。素晴らしい骨格とバランスがあり、豊かな風味が口の中に広がります。畑は、ルガーナ D.O.C.の中で最も名高い区画の一つで、ヴェネト州側にあるフラシノ湖のすぐ近くにあり、湖の堆積土による白い色をした粘土質の土壌です。厳しく選別しながら収穫します。除梗、破碎し、8度でやさしくプレスした後、一晩静置し自然に不純物を沈殿させます。16度に温度管理しながら10～15日間発酵させます。

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.
生産者：ラック（カヴァルキーナ） 熟成：ステンレスタンクで澱と共に4ヶ月
葡萄品種：トゥルピアーナ（トレッピアーナ ディ ルガーナ）100%
品番：I-750/JAN：4935919057509/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

アロマティックで果実味豊かなスタイルを求めた、ピオーナ家のソーヴィニヨン
「フルーティでキリっとした酸があり、若くても味わいがある」——フランチェスコ

ソーヴィニヨン ヴァルブルーナ 2023

Sauvignon Valbruna

「一般的なソーヴィニヨン ブランよりも酸が少し低く、果実味が強いかもしれません。他の北イタリアで造られるソーヴィニヨン ブランとは違います。このスタイルのソーヴィニヨン ブランが私のワインであり、大好きです」とルチアーノは話していました。ガルダの個性を表現するため、アブリコットや桃といったアロマティックな香りがするクローンを探しました。その結果、イタリア原産のクローンと、フランスのロワールの2種類のクローンを選んで使うことにしました。樹齢は約20年です。一部は、凍らせてから0度まで戻して絞った、糖度が高く果皮からのアロマが含まれた氷結果汁を使います。ワインに複雑さを与えるために、全体の20%をバリック（新樽）で熟成させます。

★「ルカ マローニ 2025」93点

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ
生産者：ラ プレンディーナ 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%
熟成：全体の20%をバリック、残りはステンレスタンク
品番：I-077/JAN：4935919050777/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



ドイツのリースリングを45年にわたり輸入してきた弊社が自信を持って取り扱う逸品
「ドイツとは異なり、ガルダ特有の塩味を感じるリースリング」——フランチェスコ

リースリング パローニ 2023

Riesling Paroni

リースリングに特徴的な青リンゴなど白い果実のアロマ、そしてミネラルの要素も感じられます。素晴らしい骨格が感じられる味わいです。リースリングは晩熟の葡萄品種で一般的には遅く摘み取りますが、プレンディーナでは9月初めに収穫します。葡萄が温かくなならないよう気温が低い朝の早い時間に、畑でベストな葡萄を選別しながら行います。セラーに葡萄を運んでからは、全ての段階で葡萄の典型的なアロマを失わないよう、酸化しないよう気を配っています。破碎して10度で6時間スキンコンタクトを行います。その後、プレスして一晩置いて澱下げします。

★「ルカ マローニ 2025」96点

【白・辛口】<Alc. 12.5%> <スクリュューキャップ>
国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ 生産者：ラ プレンディーナ
葡萄品種：リースリング 100% 熟成：ステンレスタンクで澱と共にひと冬熟成
品番：I-830/JAN：4935919058308/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



「気候変動によって葡萄が良く熟すようになったことと、樽の比率を上げたことで、品質がさらに高くなりました」——フランチェスコ



ガルダ メルロ 2023

Garda Merlot

「ラッキーなことに、この地区のメルロは草っぽくならない。いい葡萄さえ造れば、いいワインに出来る」と話す、ルチアーノお気に入りのワインです。甘く熟したブルーのような香りがあります。フランチェスコは、「ワイナリーはガルダ湖の近くにあるため暑いエリアだと思われていますが、実際には冬がとても寒く、ボルドースタイルのワインにも向いています。フルーティで飲みやすく、重たくありません。熟成によって複雑さは出ていますが、飲み進みやすいスタイルです。もちろんトスカーナとは異なるスタイルですが、気候変動によって葡萄が良く熟すようになり品質が上がっています。父の時代はほとんどステンレスタンクで樽の使用は一部のみでしたが、樽の使用比率を上げています。昔はセラーにスペースが無く、複数年の樽をストックするだけの余裕がなかったためです。4〜5年使用したバリックを使用します」と話していました。畑は石灰質土壌で、大小の石があり水はけが良く、気候はとても穏やかです。メルロは、カベルネより早く収穫し、タンニンをまろやかにするため長い醸しを行います。

【赤・ミディウムボディ】<Alc.13.5 %> 国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ

生産者：ラ プレンディーナ 葡萄品種：メルロ 90%、カベルネ ソーヴィニヨン 10%

熟成：4〜5年使用したバリックで熟成

品番：I-215/JAN：4935919052153/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

メルロをアパッシメントして造るアマローネスタイルのパワフルな 1 本

メルロ ファイアル 2022

Merlot Faial

ファイアルは、ポルトガルのアゾレス諸島の名前で、イタリアを出発して最初に立ち寄る島です。ルチアーノがヨットで旅をしていたことがきっかけで名付けました。「父が 90 年代に、メルロでアマローネを造ってみようというアイディアを出して始まったワインです。最初は 60 日間のアパッシメントを行なったのですが、コルヴィーナよりも糖度が上がるため、潜在アルコール度数が 20%にもなってしまったそうです。父と叔父が話し合い、アパッシメントしたメルロと、普通に醸造したメルロをブレンドして造ることにしました。父の時代は新樽 100%でしたが今は異なります。このヴィンテージはアパッシメント 60%、通常のワイン 40%のブレンドです」とフランチェスコは話していました。12〜14 日間の醸しを行います。マロラクティック発酵後、新樽と 2 回使用樽各 50%で 18 ヶ月熟成させます。非常に長い寿命を持ったワインです。

【赤・フルボディ】<Alc. 16.0%> 国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ

生産者：ラ プレンディーナ 葡萄品種：メルロ 100%

熟成：新樽と 2 回使用樽各 50%で 18 ヶ月

品番：IA-097/JAN：4935919940979/容量：750ml

¥7,920(本体価格¥7,200)



メルロ ファイアルの搾りかすでリパッソするという贅沢な造りが特徴のキュヴェ

「正直に言って、このワインは大成功しています」——フランチェスコ

ロッソ プロヴィンシア ディ ヴェローナ 2022

Rosso Provincia di Verona

ルチアーノのアイディアによる新しいスタイルのワイン。ヴァルポリチェッラの伝統的な手法リパッソで造りますが、漬け込みにプレンディーナのメルロ ファイアル (IA-097) の搾りかすを使っています。「コルヴィーナやロンディネッラのチェリーやペッパーの風味に、メルロのカシスやブラックベリーが組み合わさったら面白いと思い、このワインを造りました」とルチアーノは話していました。9 月末にコルヴィーナとロンディネッラ、コルヴィノーネで、ベースとなるワインを仕込みます。それを、ガルダ メルロ ファイアルを抜き取り残った葡萄の搾りかすに入れると、より力強い味わいになります。バリック (2 回、3 回使用樽) と 20hL 入りの樽で 12 ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/I.G.P 生産者：トッレ ドルティ

葡萄品種：コルヴィーナ 55%、ロンディネッラ 20%、メルロ 15%、コルヴィノーネ 10%

熟成：バリック (2 回、3 回使用樽) と 20hL 入りの樽で 12 ヶ月

品番：I-596/JAN：4935919055963/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 8 月時点のものです。

Cantina di Custozza

GARDA SPUMANTE BRUT

洗練されたアロマの中に
柑橘系の果実や白い花の要素。
きりりとした辛口スパマンテで
豊かな風味が広がります。



童話ラベルでおなじみの
カンティーナ ディ クストーツァ
からスパークリング新登場！

New!



ラベルに描かれているのは、ガルダ湖に生息する「カルピオーネデルガルダ」という魚です。近年、数が減少し、絶滅が危惧されています。



ガルダ スプマンテ ブリュット NV

Garda Spumante Brut

標高 300m になる丘陵地帯の畑とガルダ湖近くの平地の畑の葡萄を使用しています。土壌は氷河によって運ばれた土砂や岩石の堆積によって形成されたモレーン土壌です。ガルダ湖を囲むように広がるガルダ DOC のエリアは、マイクロクライメートと湖を囲む丘から吹く冷涼な風により、白葡萄の栽培に理想的な条件をもたらしています。収穫は 8 月中旬に行います。ベースワインの発酵は温度管理したステンレスタンクで行います。その後、密閉式タンクで二次発酵を行います。

【白・スパークリング・辛口】＜シャルマ方式＞＜Alc. 12.0%＞

国／地域等：イタリア／ヴェネト／D.O.C. 生産者：カンティーナ ディ クストーツァ

葡萄品種：ガルガネガ、トレッビアーノ トスカーノ、フリウラーノ

品番：IA-141／JAN：8004349012252／容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

童話をモチーフにした印象的なラベル「I Classici」シリーズの

シャルドネが新入荷



New!

ガルダ シャルドネ 2024 Garda Chardonnay

ラベルは
「長靴をはいた猫」
がモチーフ

葡萄は丘陵地帯の畑と平地の畑の両方を使用しています。土壌は氷河によって運ばれた土砂や岩石の堆積によるモレーン土壌です。氷河によって削られた堆積土や岩を含む土は、大変水はけがよく、シャルドネの栽培に適しています。収穫は9月初旬に行います。優しく圧搾した後、発酵前にコールドマセレーションを行い、豊かなアロマを抽出します。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクで行います。心地よい青リンゴ、かすかにトロピカルフルーツの要素、繊細な花を思わせるアロマが広がります。非常にフレッシュで、熟した果実味と生き生きとした酸がバランス良く感じられます。

【白・辛口】 <Alc.12.5%> <スクリューキャップ> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-142/JAN：4935919941426/容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)

I CLASSICI シリーズ

カンティーナ ディ クストーツァの「イ クラッシチ」シリーズはクストーツァのエリアで昔から造られてきた伝統的なワインのシリーズで、どんな食事にも寄り添う、調和のとれたフレッシュな味わいを持っています。ラベルには、時代を超えて愛されるこれらのワインと同様に、時代を超えて多くの人々に読み継がれている童話をモチーフとしています。





ラベルは
「しっかり者の
スズの兵隊」
がモチーフ

クストーツァ 2023

Custoza

青リンゴや洋梨を思わせる豊かなアロマが広がります。非常にクリーンでピュア、良質な葡萄を感じさせる集約があります。口当たりはスムーズでバランスが良く、しっかりとした骨格を持っています。

【白・辛口】＜Alc.12.5%＞＜スクリュエキャップ＞ 国／地域等：イタリア／ヴェネト／D.O.C

葡萄品種：ガルガネガ、トレッピアーノ トスカーノ、トカイ フリウラーノ

熟成：ステンレスタンク

品番：I-943／JAN：4935919059435／容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)



ラベルは
「ジャックと
豆の木」
がモチーフ

デッレ ヴェネツィエ ピノ グリージョ 2023

Delle Venezie Pinot Grigio

小さな白い花を思わせるエレガントで豊かなアロマがあります。若々しく、やわらかな口当たり、素晴らしいバランスがとれています。後味に感じる心地よい苦みと集約された果実の甘さがうまく調和しています。

【白・辛口】＜Alc.12.5%＞＜スクリュエキャップ＞

国／地域等：イタリア／ヴェネト／D.O.C

葡萄品種：ピノ グリージョ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：I-947／JAN：4935919059473／容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



ラベルは
「ビノッキオの
冒険」
がモチーフ

バルドリーノ キアレット 2023

Bardolino Chiaretto

美しいロゼカラー、イチゴやチェリーの繊細で魅力的なアロマとフレイバー、綺麗な酸が感じられます。口当たりは非常にフレッシュかつ繊細、心地よく長い余韻が感じられます。

【ロゼ・辛口】＜Alc.12.5%＞＜スクリュエキャップ＞

国／地域等：イタリア／ヴェネト／D.O.C

葡萄品種：コルヴィーナ、モリナーラ、ロンディネッラ 熟成：ステンレスタンク

品番：I-944／JAN：4935919059442／容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)



ラベルは
「赤ずきん」
がモチーフ

バルドリーノ 2024

Bardolino

輝きのあるルビーレッド、少し複雑で豊かなアロマがあります。口当たりは軽やかでスムーズ、フルーティな赤い果実のフレイバーと心地よい酸が感じられます。

【赤・ミディアムボディ】＜Alc.12.5%＞＜スクリュエキャップ＞

国／地域等：イタリア／ヴェネト／D.O.C

葡萄品種：コルヴィーナ、モリナーラ、ロンディネッラ 熟成：ステンレスタンク

品番：I-945／JAN：4935919059459／容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)



ラベルは
「ブレーメンの
音楽隊」
がモチーフ

ガルダ メルロ 2023

Garda Merlot

濃いルビーレッド、煮詰めた赤い果実の甘い香りが広がります。口当たりは軽やかで、フレッシュな酸が心地よく感じられます。ほどよいタンニンが感じられ、とてもバランスの良い味わいです。

【赤・ミディアムボディ】＜Alc.12.5%＞＜スクリュエキャップ＞

国／地域等：イタリア／ヴェネト／D.O.C 葡萄品種：メルロ

熟成：ステンレスタンク

品番：I-946／JAN：4935919059466／容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)



ラベルは
「三匹の子豚」
がモチーフ

ロッソ デル モリーノ 2021

Rosso del Molino

輝きのあるルビーレッド、サワーチェリーやカシスにスパイスの混ざる複雑で心地よいアロマがあります。口当たりはソフトで、酸とタンニンがうまく調和し、全体が非常にバランスよくまとまっています。

【赤・ミディアムボディ】＜Alc.13.0%＞＜スクリュエキャップ＞

国／地域等：イタリア／ヴェネト／I.G.P.

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ 熟成：樽で12ヶ月

品番：I-948／JAN：4935919059480／容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

EDIZIONE

BIANCO

エディツォーネの白が 待望の入荷！

ファンティーニのフラッグシップ、エディツォーネ チンクエ アウトークトニ（品番：I381）は南イタリアの土着葡萄を使い、アペラシオンに捉われずに創り出し素晴らしい赤ワインは、瞬く間に大ヒット商品となりました。そして今回、エディツォーネと同じコンセプトによる白ワインが遂に登場いたしました。ペコリーノ、フィアーノ、グリッロという3つの土着品種のブレンドで造る、ファンティーニのこだわりの詰まった1本です。



エディツォーネ ビアンコ NV Edizione Bianco

ケース
6本入り

アブルッツォのペコリーノ、バジリカータのフィアーノ、シチリアのグリッロのブレンドによるワインです。完熟した葡萄は畑で選別しながら手摘みで収穫します。個々の葡萄の個性を最大限に引き出すため、品種ごとに醸造します。圧搾するまえに12時間コールドマセラシオンを行います。圧搾後、ペコリーノは50hLの大樽で発酵、フィアーノとグリッロはステンレスタンクで10～12度の低温で発酵させます。

【白・辛口】

国／地域等：イタリア／アブルッツォ、バジリカータ、シチリア
等級：ヴィーノ ビアンコ 生産者：ファンティーニ
葡萄品種：ペコリーノ、フィアーノ、グリッロ

品番：IA-137／JAN：4935919941372／容量：750ml

¥5,280 (本体価格¥4,800)

瓶の形状上、バラ混載が出来ないため、
ケース単位（6本入り）でのご発注をお願い致します。

赤ワインで知られるトスカーナで唯一の“白の DOCG” ヴェルナッチャ ディ サン ジミニャーノが新入荷！



サン ジミニャーノの街並み

ジェオグラフィコ ボルゴ アッラ テッラ ヴェルナッチャ ディ サン ジミニャーノ 2024

Geografico Borgo Alla Terra Vernaccia di San Gimignano

葡萄畑はシエナとフィレンツェの間に位置する歴史的な街、サン ジミニャーノの丘陵地に広がっています。土壌は砂と粘土を含む砂利質です。葡萄の収穫は9月中旬に行います。柔らかく圧搾した果汁をステンレスタンクに移し、葡萄品種の持つ特徴をそのまま引き出すため低温で発酵させます。素晴らしく洗練されエレガント、レモンやグレープフルーツなど柑橘系の果実や白い花の豊かなアロマが広がります。非常にフレッシュな口当たり、余韻にはこの品種に特徴的な心地よい苦みを感じられます。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ 等級：D.O.C.G.
葡萄品種：ヴェルナッチャ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-146/JAN：4935919941464/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

～醸造家が語る 2024VT～

「ジェオグラフィコにとって、2024VTはこの10年間で最も良いヴィンテージになりました。実験的に、ヴェルメンティーノとサンジョヴェーゼから、ブランドノワールを造ってみたほどです。特に白ワインとロゼワインが素晴らしく、非常に良いアロマを得ることができました。収穫量も十分にあります。赤ワイン用の葡萄は、収量は平均より少なくなりましたが、醸し発酵の期間を短くすることで果実味を抽出し過ぎないようにしました。白とロゼ用葡萄は8月末～9月初旬、赤用葡萄は9月初旬から収穫しました」
——アレックスandro パラベージ



GEOGRAFICO

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リン・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。現在、ガイオリン・キアンティとサン・ジミニャーノの2カ所にセラーを所有しています。2018年に以前より協力関係にあったピッチーニ・グループの傘下となり、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、アレッシェンドロ・バラベージが醸造チームを率えています。アレッシェンドロ・バラベージはトスカーナの名門フレスコバルディでアシスタントワインメーカーを務めた後、ジェオグラフィコへ加わりました。



LUCA MARONI
Tasting report 2025
96



ジェオグラフィコ ボルゴ アッラ テッラ キアンティ コッリ セネージ 2023

Geografico Borgo Alla Terra Chianti Colli Senesi

キアンティ D.O.C.G.のソットゾーナ（サブゾーン）のひとつ、コッリ・セネージの畑は、キアンティ・クラッシコ D.O.C.G.の南西、シエナの町を囲む標高約300mの丘陵地帯に位置しており、土壌は砂と粘土を含む砂利質です。キアンティ D.O.C.G.よりも厳しい規定があり、高い品質のためにより厳しい選別が行われています。発酵はステンレスタンク、熟成はステンレスタンクとコンクリートタンクで行います。熟したチェリーやワイルドベリー、アニスの豊かなアロマに加え、微かにスパイスの要素が混ざっています。口に含むとラズベリージャムや地中海のハーブを思わせるフレイバーが広がり、ベルヴェットのようになめらかなタンニンが心地よく感じられます。

★「ルカ・マローニ 2025」96点

【赤・フルボディ】<Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ 等級：DOCG

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 90%、カナイオーロ 10% 熟成：タンク

品番：IA-110/JAN：4935919941105/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



ジェオグラフィコ ボルゴ アッラ テッラ ゴヴェルノ アッルーゾ 2024

Geografico Borgo Alla Terra Governo all'Uso

土壌は砂と粘土を含む砂利質です。このワインは最初にワインを発酵させた後、少量の乾燥させた葡萄を加えて再度発酵させる、「ゴヴェルノ」という伝統製法を採用しています。これにより、ワインは複雑で調和のとれたフルボディなスタイルに仕上がります。このワインの場合、1ヶ月半、乾燥庫で乾燥させた葡萄を加えています。発酵および熟成はすべてステンレスタンクで行います。ブラックチェリーやブルーを思わせるスパイシーかつフルーティな深いアロマがあります。口に含むとスムーズで深みがあり、ダークチェリーやハーブの要素と共にベルヴェットのようになめらかなタンニンが感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ 等級：DOCG

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 80%、マルヴァジア・ネーラ 10%、カナイオーロ 10%

熟成：ステンレスタンク

品番：IA-111/JAN：4935919941112/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

フレッシュで親しみやすいジェオグラフィコのエントリークラス

ジェオグラフィコ レ ミレ ビアンコ トスカーナ 2024 (左)

Geografico Le Mire Bianco Toscana

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ 等級：IGP

葡萄品種：トレッピアーノ 90%、シャルドネ 10% 熟成：コンクリートタンク

品番：IA-105/JAN：4935919941051/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

ジェオグラフィコ レ ミレ ロッソ トスカーナ 2021 (右)

Geografico Le Mire Rosso Toscana

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ

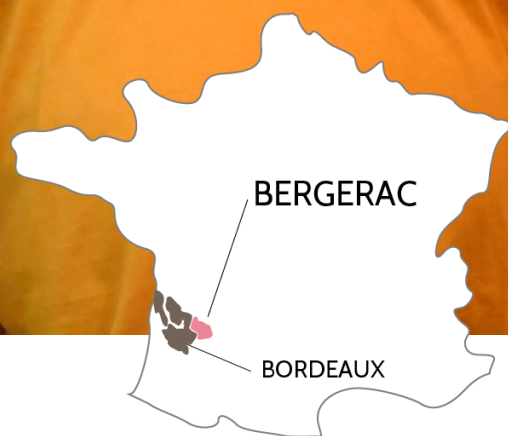
等級：IGP 葡萄品種：サンジョヴェーゼ 70%、メルロ 30% 熟成：コンクリートタンク

品番：IA-106/JAN：4935919941068/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



CHÂTEAU DES EYSSARDS



シャトー デ ゼサル

Château des Eyssards Blanc

Château des Eyssards Rouge



しっかりと酸がキープ された白ワイン

以前はスキンコンタクトを重視していましたが、酸を保つために止めました。パートナーもやなくなりました。また、温暖化に対応するため収穫時期も早めています。かつては葡萄の熟度を重視しましたが、今は酸が求められており、時代に合せて最適な方法を取り入れています。



同価格帯のボルドーを 凌駕するクオリティ

ボルドーの東側に位置するベルジュラックですが、良い品質であっても市場は無かったため、ゼサールはネームバリューで売るのはなく、高品質かつリーズナブルな価格のワインに重点を置くことにしました。その結果、日本市場でも受け入れられる存在となりました。



ラボでの 葡萄の成熟度の分析

葡萄の分析には今まで以上に力を入れるようにしました。以前は畑で葡萄を食べて熟度を知り、収穫時期を決めていましたが、気候変動の影響で、より細かい分析が必要と考え、定期的に外部のラボに葡萄を選び、含まれる成分分析を行うようにしました。



赤は抽出をやさしくして より親しみやすいスタイルへ

フラヴィガドメーヌに加入してからは、赤ワインの抽出をソフトなものに変更しました。加えて、樽の影響も控えめにして、飲み心地の良いワインに仕上げるように心掛けています。



シャトー デ ゼサール ブラン 2023

Château des Eyssards Blanc

※無くなり次第 2024VT に切り替わります

フルーティで熟した洋ナシや白桃のようなはっきりとした甘い香りと、余韻にはローズマリーのようなハーブの香りもあります。凝縮度の高い目の詰まった味わいです。「セミオンは骨格を与えています。ソーヴィニオン ブランの比率を高くしたことで、しっかりと酸をもたらしました。ベルジュラックで一番のソーヴィニオン ブランを造っている自負があります」とパスカルは話していました。

★「アシェット ガイド 2025」2 星

【白・辛口】＜スクリュューキャップ＞＜Alc.13.5%＞

国／地域：フランス／南西地方／A.O.C.ベルジュラック

葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン、セミオン 熟成：ステンレスタンク

品番：FA-238／JAN：4935919092388／容量：750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)

シャトー デ ゼサール ルージュ 2021

Château des Eyssards Rouge

ほのかにスパイシーな香り、フルーティでカシスや黒い果実を思わせる風味、甘さをほとんど感じず、切れが良く、口の中をぐっと締めるドライなタンニン、魅力的な濃縮した味わいがあり、後味もとても良いワインです。「メルロが好きなのは、カベルネ ソーヴィニオンより果実味も豊富で、フレッシュだからです。ブレンドすると更に素晴らしくなります」とパスカルは話していました。発酵が始まる前に 4〜5 日マセラシオンします。ステンレスタンクに入れ 28 度で発酵させます。タンクと、一部は樽で熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】＜Alc.13.5%＞

国／地域：フランス／南西地方／A.O.C.ベルジュラック

葡萄品種：メルロ、カベルネ フラン 熟成：タンクと樽（一部）で熟成

品番：FA-236／JAN：4935919092364／容量：750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)

CHATEAU DES EYSSARDS

ROSE

季節にかかわらず楽しめる、定番に出来るロゼ

シャトー デ ゼサールの

自信作

「このロゼのコンセプトは、一杯飲んだら喜びを与えてくれること。とにかく私たちが造りたいのは美味しいワインだ!」

シャトー デ ゼサール ロゼ 2024
Chateau des Eyssards Rosé

それぞれの葡萄は適切なタイミングで収穫しています。まずメルロを収穫してプレスし、ジュースを低温で保管しておきます。それから、カベルネの成熟をきちんと待ってから収穫し、プレスしたジュースをブレンドすることで造り上げています。収穫は夜間に機械で行います。24 時間果皮浸漬を行い、色とアロマを抽出してから圧搾し、ステンレスタンクでアルコール発酵を行います。熟成もフレッシュさを保つため、ステンレスタンクで行います。プレスします。この工程は美しいロゼカラー、そして赤い果実のアロマを引き出すために大変重要です。丸みのあるスタイルですが残糖によるものではありません。

★「コンクール デ ヴァン ド シュッド ウェスト 2025」で金賞

【ロゼ・辛口】<スクリュューキャップ> <Alc. 12.5%>

国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ベルジュラック

生産者：シャトー デ ゼサール

葡萄品種：メルロ 80%、カベルネ ソーヴィニヨン 20%

熟成：ステンレスタンク

品番：FD-381/JAN：4935919963817/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



Domaine La Rocalière

Tavel Rosé

ラルヴェ デュ ヴァン
ド フランス 2023.07

90 pts



Domaine La Rocalière, à Tavel
Tavel, son tavel est issu
multiples terroirs



Séverine Lemoine a choisi de privilégier la qualité à la quantité.

Séverine Lemoine a débuté en 1995 aux côtés de son père. À la retraite de ce dernier en 2004, elle réduit le vignoble de 50 à 24 hectares afin de se recentrer sur l'essentiel : la qualité et non la quantité. En dégustation, ce sont toujours les vins issus de la culture biodynamique qui la font vibrer. Dont acte : elle vend la machine à vendanger et s'engage sur ce mode culturel. Depuis 2020, elle produit une cuvée unique de Tavel issue de ses multiples terroirs. « Je voulais faire un tavel représentatif de mes diverses parcelles, comme pour l'alliage des métaux », avoue-t-elle. Si son tavel est une pure merveille, son lirac l'est tout autant. R. Petronio

ラルヴェ デュ ヴァン ド フランス 2023 年 7 月号にて「ユニークなタヴェルは様々なテロワールから生まれる」と題し、写真付きで紹介されました。

3000 円台で楽しめる“タヴェル ロゼ”

集約があり、かつフレッシュなワインを目指して造りました
余韻にスパイシーさを感じるのがロカリエールのタヴェル

タヴェル ロゼ 2022

Tavel Rosé

畑は、タヴェルの特徴的な土壌のタイプであるガレ ルレ（丸い小石）、白いスレート、砂の 3 種から成っています。穏やかな冬と非常に暑い夏の地中海性気候で、この地域の特徴であるミストラルが吹きます。収穫は 8 月中旬に開始します。グルナッシュを最もよいタイミングで収穫することが、このワインの味の決め手になります。果皮との浸漬時間も大切で、6〜12 時間、場合によって 24 時間浸漬して、色が付いたら圧搾します。フリーランジュースとプレスジュースをブレンドします。15〜20 度に温度管理してステンレスタンクで発酵させます。翌年 2 月に瓶詰します。それぞれの品種が、典型的な味わいをワインにもたらします。グルナッシュはふくよかな果実味を、サンソーはフィネスと余韻の長さ、シラーは美しい色と赤い果実の風味、そして長い寿命をワインに与えてくれます。

【ロゼ・辛口】<Alc. 14.0%>

国／地域等：フランス／コート デュ ローズ／A.O.C.タヴェル

生産者：ドメヌ ラ ロカリエール

葡萄品種：グルナッシュ、他 熟成：ステンレスタンク

有機認証：ユーロリーフ、デメター、AB

品番：FC-965／JAN：4935919319652／容量：750ml **¥3,960**(本体価格¥3,600)



ドメヌ ラ ロカリエール

1995 年設立の家族経営の生産者。2009 年より現当主のセヴリーヌとメアリーの姉妹がワイン造りを行っている。自分達の管理が行きわたり、納得いく形で葡萄栽培を続けるために、栽培面積を 50ha から 38ha に減らし、オーガニック栽培も実践。こうした取り組みの全ては、タヴェルやリラックのテロワールに寄り添いつつ、灼熱の南コートで純粋かつエレガントでフレッシュなスタイルを目指してワインを造りたいとの思いから生まれたもので、徹底した畑の管理で、その個性を表現している。



Château de la Vieille Chapelle

—— シャトー ド ラ ヴィエイユ シャペル ——



フランスのあらゆるワイン産地を訪ね歩き 14年かけて見つけた理想の場所 希少な伝統品種ブシャレスの復活も目指す個性派シャトー

名古屋で1年間、語学留学をしていたフレデリック。
昼間は語学学校に通い、午後はレストランでアルバイト。
その後紆余曲折を経て、ボルドーでワイン造りの道へ。

オーナーのフレデリックは1984年から約1年間、日本語を学ぶために日本（名古屋）に留学していたことがあります。昼間は日本語の語学学校に通い、午後からは名古屋市内のレストランでアルバイトをしていました。そのため、少し日本語が話せます。その後、約10年間、フランス企業の駐在員として中国に滞在した後、1998年にフランスに帰国します。ワイン好きで美食家だった両親のいる家庭に育ったフレデリックは、若い頃から素晴らしいワインに接する機会に恵まれていました。そのような環境で育った彼は自然とワインに対する情熱を持つようになりました。また、妻のファビエンヌと世界各国を旅する中で、その土地で出会った様々なワインを飲んで語り合っていた二人は、いつしか「自分たちでワイン造りをやってみたらどうだろう？」と考えるようになりました。

そして40歳を迎えた頃、長年抱いていたワイン造りへの想いを実現させたいと思うようになりました。自らのワイン造りを思い立ってから、2006年に現在のシャトー ド ラ ヴィエイユ シャペルを手に入れるまでに14年もの月日がかかりました。フレデリックは、最初から、最終的にはビオディナミでワインを造ろうと考えていました。そのため、畑の周辺の環境、土壌などの自然環境が守られている土地を探す必要がありました。ボルドーだけではなく、ブルゴーニュやロワール、アルザスやプロヴァンスなどフランス中のワイン産地を訪ね100箇所以上もの土地を見て回りました。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年8月時点のものです。

絶対に妥協できないポイント、そこに造り手の個性が表れます

フレデリックは、「トラクターを新しくしたり、葡萄の樹を植え替えることは出来るが、自然環境は変えられないから絶対に妥協できないポイントだった」「ワイン造りをするということは、その場所に住んで、その土地で生活することを意味するから、家族の同意も必要だ。金銭面などを含めてすべての条件がパズルのようにぴったりとはまったのがヴィエイユ シャペルだった」と語っています。ワイン造りをスタートした当初から自然環境を尊重した葡萄栽培を行い、2015 年に「エコセル」、2017 年に「デメター」の認証を取得致しました。子供の頃、自然の豊かな田舎に暮らしていたという彼は、体を動かして仕事をするのは良いことだと考えており、ワイン造りは自分に向いていると思っています。出来る限り自然な状態でワインを造りたいと考えている彼は、コルクも質の高い天然コルクにこだわっています。

ヴィエイユ シャペルにとって重要なドルドーニュ川

シャトーの目の前にドルドーニュ川が流れています。堤防を上がると水面が目前にあり、まさに「川沿い」の場所にシャトーはあります。葡萄畑はドルドーニュ川の川岸に広がる沖積土で、土壌の組成は、砂利質粘土と粘土質に分かれています。雨の後は泥っぽくなり、乾くとすぐに固くなってしまいます。オーガニック栽培をしているため、固くなった土を手作業で耕しています。「テレビを見るよりドルドーニュ川を眺めている方がおもしろい」とフレデリックは語っています。彼はドルドーニュ川が畑に与える影響について次のように考えています。



① 風通しが良い

川からの風が葡萄の葉や房や畑を乾かす利点があります。ボルドーではベト病とウドンコ病が発生しやすく、オーガニック栽培が難しいと言われていますが、ここでは風通しが良いため余分な農薬を使わずに済み、オーガニック栽培にもメリットを与えています。

② 泥を含んだ水が気温を調節する

ドルドーニュ川は、目でも確認できるくらい茶色く濁っています。泥を含んだ水が、夏は冷蔵庫のような役割を、冬はヒーターの役割を果たし温度を調節してくれると言います。そのおかげで冬に霜と雹は減多に降らず、夏は周辺地域よりも気温が3度ほど涼しいなど畑にとって重要な役割を果たしています。

ドルドーニュ川沿いという立地は葡萄栽培、そしてワイン造りに素晴らしいミクロクリマをもたらしてくれます。自然と集約のある健全な葡萄を栽培することが出来ます。土壌は、川からの堆積物による様々な有機物を豊富に含むため、しっかりとした骨格のあるワインになります。また、海からは90kmの距離がありますが、1日に2度、大きな潮の満ち引きがあります（干満の差は最大9m）。この満ち引きが土壌（テロワール）に変化を与えています。ドルドーニュ川が存在、そして守られた自然環境のおかげで、畑には様々な生き物が活動する生態系があります。畑の中の生物多様性があること、これはオーガニックな葡萄栽培、ワイン造りに欠かせない要因です。

樹齢 160 年以上の「ブシャレス」が残る葡萄畑



所有畑は合計 21ha、（そのうち、現在生産している葡萄畑は 7.2ha）です。内訳は、セミヨン 0.48ha（平均樹齢 50 年）、カベルネ フラン 1.1ha（平均樹齢 45 年）、メルロ 5.30ha（樹齢 25 年、50 年、75 年）、さらにフィロキセラ禍以前の樹齢 120 年から 150 年の非常に古い葡萄が残る 0.33ha の区画があります。2009 年と 2014 年に DNA 分析を行った結果、その中にはメルロやカベルネ フランの他に、マルベック、カルムネール、さらには非常に珍しい「ブシャレス（Bouchalés）」という品種があることが発見されました。これらの葡萄は台木に接ぎ木されていない自根のものです。「以前この地に住んでいたボデ夫妻が所有していた畑には、希少な古代品種ブシャレスが自根で残っていますが、実はシャトーを購入した 2006 年ヴィンテージまではメルロだと思っていました。テイスティングをした時に味わいが違うと思い、2009 年に DNA 調査を行ったところ、メルロではなくブシャレスだということが判明しました。2014 年にはブシャレスが生えている畑の 400 株をさらに細かく調査しました。その結果、ブシャレスがかなり多く残っていることが分かりました」とフレデリックは話していました。これらを挿し木などで増やし、フィロキセラ禍以前の樹を復活させ、ワインを多様化するプロジェクトに取り組んでいます。

ナチュラルワイン市場で戦える“INABA NATURE”の生産者

“RAW WINE TOKYO 2025”でもご好評いただきました！

イザベル レジェロン MW が創業した世界最大級のナチュラルワインフェア、“RAW WINE TOKYO 2025”にヴィエイユ シャペルが出演し、多くのお客様からご好評の声をいただきました！ いただいたコメントをいくつか紹介させていただきます。

- ・「とてもクリーンな味わいで飲み進みやすい」
- ・「各アイテムで、ハッキリとキャラクターが分かれていて取扱いしやすい！」
- ・「素直に美味しいボルドーワイン」
- ・「ラベルもおしゃれで、味わいも良い」
- ・「ブシャレスという品種は知りませんでしたが、品質にも驚きました！」



セミヨン 100%で仕込むステンレスタンク熟成の白

レ ザミューズ グール 2022 Les Amuse Gueules

※無くなり次第 2023VT に切り替わります。

以前は「レ グラン ブラン」というワイン名でリリースしていたキュヴェです。当初、白は樽熟成させたキュヴェ（FC094）のみを造っていましたが、2013年にステンレスタンクだけで仕込んだワインを造ったところ、これが好評で2015年から再び造ることにしました。セミヨン 100%で仕込んでいます。土壌はシルト質粘土です。区画ごとに収穫します。ステンレスタンクで発酵させます。フィルターは通していないため澱があります。柑橘系の香りに加え、蜂蜜を思わせる甘いアロマもあります。フルーティで豊かな果実味が感じられます。

【白・辛口】<Alc.13.0 %> 国/地域等：フランス/ボルドー 等級：ヴァン ド フランス
葡萄品種：セミヨン 100% 熟成：ステンレスタンク オーガニック認証：ユーロリーフ
品番：FD-002/JAN：4935919960021/容量：750ml



¥3,850(本体価格¥3,500)



セミヨンを 100%使用し、樽発酵・樽熟成させた上級品

レ グラン ブラン フュ ド シェヌ 2022 Les Grands Blancs fûts de Chêne

セミヨンを 100%使用し、樽発酵、樽熟成させたキュヴェです。「発酵から樽で行うことでワインを酸化に慣れさせると、樽熟成させた際に樽の香りがワインに付き過ぎません」とフレデリックは話していました。平均樹齢は 50 年、栽植密度は 4700 本/ha。土壌はシルト質粘土です。区画ごとに収穫し、フレンチオークの新樽で発酵させます。パートナージュは行いません。その代わり、ローラーの付いた樽を使い、回転させて澱と攪拌します。そのまま樽で 6 ヶ月熟成させます。ろ過せずに瓶詰めし、1 年瓶熟させると、樽と果実味のバランスが良くなります。熟した柑橘系の果実のエレガントなアロマと樽の要素がバランスよく混ざり合っています。口に含むと深みがあり、非常に豊かな果実味があります。

【白・辛口】<Alc.13.0 %> 国/地域等：フランス/ボルドー 等級：ヴァン ド フランス
葡萄品種：セミヨン 100% 熟成：樽で 6 ヶ月 オーガニック認証：ユーロリーフ、デメター
品番：FD-003/JAN：4935919960038/容量：750ml



¥6,600(本体価格¥6,000)



ヴィエイユ シャペルが造るスタンダードクラスの AOC ボルドー

シャトー ド ラ ヴィエイユ シャペル トラディション 2021 Château de la Vieille Chapelle Tradition

シルト質粘土土壌です。レゼルヴよりも比較的樹齢の若い葡萄を使っています。1 枝に 5~6 芽残して剪定。畝の間に草をあまり多く生やしません。収穫量は、46hL/ha です。振動式の選果台を使い、手作業で選別します。メルロ、カベルネ フランは一緒に醸造します。発酵、熟成共に内側をコーティングしないコンクリートタンク内で行います。スムーズで、フルーティ、柔らかなタンニンを持ったワインにするため、マセラシオンは短期間（3~5 日）です。清澄もろ過もしていません。イチゴやベリーなど赤い果実のアロマがあります。タンニンは控えめで穏やかなので、サラダやハムなど冷製の前菜によく合います。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0 %> 国/地域等：フランス/ボルドー 等級：AOC ボルドー
葡萄品種：メルロ 80%、カベルネ フラン 20% 熟成：コンクリートタンク
オーガニック認証：ユーロリーフ、デメター
品番：FD-361/JAN：4935919963619/容量：750ml



¥3,630(本体価格¥3,300)





樹齢 40～50 年の葡萄を使用し、樽で熟成させた上級品

シャトー ド ラ ヴィエイユ シャペル レゼルヴ 2020 Château de la Vieille Chapelle Reserve

畑はシルト質粘土土壌です。より集約された葡萄、さらにタンニンが得られるよう、畝には 1 列置きに草を生やします。メルロは樹齢の高い「ラ メゾン」(樹齢 45～50 年)と「ピエス デュ ミリュ」(樹齢 40～45 年)の区画のものです。カベルネ フランの樹齢も約 45 年です。収穫量は 46hL/ha。コンクリートタンクで発酵させます。後に樽熟成させるため、ワイン自体が骨格を持つよう、マセラシオンは長めの 8～12 日間行います。フレンチオークの樽(1 回、2 回使用樽)で 10 ヶ月熟成させます。熟成後、コンクリートタンクに移し落ち着かせます。清澄もろ過もせずに瓶詰めします。深みがあり、タンニンはしっかりしていますがとてもソフトです。しっかりとした骨格があります。プラム、リコリスそしてスパイスの要素があります。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5 %> 国/地域等: フランス/ボルドー 等級: AOC ボルドー
葡萄品種: メルロ 80%、カベルネ フラン 20%
熟成: フレンチオークの樽で 10 ヶ月 オーガニック認証: ユーロリーフ、デメター
品番: FD-186/JAN: 4935919961868/容量: 750ml



¥4,400(本体価格¥4,000)



樹齢約 80 年のメルロが持つ凝縮した味わいを表現した特別なキュヴェ 「チョコレートケーキにすごく良く合う」とフレデリックは話していました

レ メルロ ド ボデ 2019 Les Merlots de Baudet

以前この地に住んでいたボデ夫妻が 1940 年に植えたメルロを使っているため、「ボデさんのメルロ」という名前にしました。シルト質粘土土壌です。収穫量は、36hL/ha です。コンクリートタンクで発酵後、フレンチオークの新樽で 10 ヶ月熟成させます。熟成後、コンクリートタンクに移して落ち着かせます。清澄もろ過もしていません。フルーティな果実味と一緒にリコリスやペッパー、スパイスの複雑な要素も感じられ、ベルベットのよう滑らかな口当たりがあります。その後から心地よくしなやかなタンニンが感じられます。「10 年以上熟成出来ます! 個人的にはチョコレートケーキにすごく良く合うと思います」とフレデリックは話していました。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0 %> 国/地域等: フランス/ボルドー 等級: AOC ボルドー
葡萄品種: メルロ 100% 熟成: フレンチオークの新樽で 10 ヶ月
オーガニック認証: ユーロリーフ、デメター
品番: FD-004/JAN: 4935919960045/容量: 750ml



¥5,500(本体価格¥5,000)

樹齢 160 年を超えるプレフィロキセラの希少品種「ブシャレス」をブレンド 唯一無二の個性を持った SO2 無添加のボルドーワイン

セ ボン ル ヴァン キュヴェ アミ エ アソシエ 2020 C'est Bon Le Vin Cuvée Amis & Associes

300 年から 400 年ほど前、ボルドーで栽培されていた希少な古代品種「ブシャレス」をブレンドに 1/3 使用したワインです。ブシャレスの樹齢は非常に古く、1860 年より前に植樹され、フィロキセラ禍を生き延びた 160 年以上のものです。メルロがしなやかさを、ブシャレスが酸と骨格を与えており、独自の個性を持つワインに仕上がっています。SO2 は一切添加しません。土壌は粘土シルト質。植密度は 4,300 本/ha。高樹齢のため収量は低く 30hL/ha です。収穫は区画ごとに手摘みで行います。発酵は野生酵母で、内側にコーティングをしていないコンクリートタンクで行います。熟成はフレンチオーク樽(バレルミュー社、新樽無し)で約 12 ヶ月行います。年間生産量は約 1,000 本です。

★「ワイン王国 130 号/2022.9」特集に掲載

【赤・フルボディ】<蠟キャップ> <Alc.13.0 %> 国/地域等: フランス/ボルドー
葡萄品種: メルロ約 66%、ブシャレス約 33%
熟成: フレンチオークの樽で 12 ヶ月 オーガニック認証: ユーロリーフ、デメター
品番: FD-005/JAN: 4935919960052/容量: 750ml

¥13,200(本体価格¥12,000)



ドイツワインの輸入開始から 45 年

ドイツ視察生産者 特集

株式会社稲葉は 1980 年よりドイツワインの直輸入を開始し、2025 年で 45 年目となりました。当時、酸が強く飲みづかったリースリングや、色も味も薄く難しいと感じていたピノ ノワールも、今では気候変動の影響も受け、とても素晴らしいものも多く見つけられるようになりました。もちろんそれだけではありません。生産者自らが創意工夫し、美味しいワインを造ろうと毎年努力した結果の表れでもあります。また、弊社でも 45 年の間、多くの生産者を訪ね歩き、厳選に厳選を重ねた結果、本当に美味しくてお勤めがいのある生産者のワインを揃えることが出来ました。今回は、2025 年 4 月に現地を視察したばかりの 6 軒の生産者のワインを、簡単に 1 本ずつご紹介させていただきます。ぜひともお試しください！

エレガントなピノが好き。

渋味や重みがあまりなく、
畑で育つピノのそのままの個性をワインにしています。
最も大事にしているのは、前回より良いものを作ること。

坂田千枝（醸造責任者）



ハインフェルダー シュペートブルグンダー トロッケン 2022

Hainfelder Spätburgunder Trocken

畑はハインフェルド村に位置し、標高 182m、南西向きのなだらかな丘陵地に広がっています。石灰岩質土壌です。葡萄の仕立てはコルドン、栽植密度は 5,000 本/ha です。畑の畝は 1 列おきに草を生やしています。収穫は 9 月中旬、畑で選別しながら手摘みで行います。収量は 50hl/ha です。葡萄は 100%除梗します。アルコール発酵前に 6 度で 72 時間の低温マセラシオンを行い、色とアロマ成分を抽出します。発酵はステンレスタンクで 22~30 度で約 20 日間行います。空気圧プレスでやわらかく圧搾し、マロラクティック発酵と熟成はフレンチオーク樽（4 回使用樽）で行います。樽での熟成期間は 18 ヶ月です。清澄無し、フィルターをかけずにボトルリングします。濃厚なチェリーの魅惑的なアロマが広がります。力強い果実味は洗練された樽のトーストの要素とうまく調和しています。

【赤・フルボディ】＜Alc. 13.5%＞

国/地域等：ドイツ/ファルツ 等級：クヴァリテーツヴァイン

生産者：ベルンハルト コッホ 葡萄品種：ピノ ノワール 100%

残糖：0.8 g/L 酸度：5.5 g/L 熟成：樽で 18 ヶ月熟成

品番：KA-714/JAN：4935919197144/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 8 月時点のものです。



ワイナリー周辺エリアは下層土に石灰岩が多いため、ブルゴーニュ系の品種に向いている。山の近くの土壌は砂質で軽いためリースリングに向く。それぞれの品種に適した土壌を選んで葡萄を植えている。

マルクス ファフマン（オーナー兼醸造責任者）



シュペートブルグUNDER シルバーベルク トロッケン 2021 Spätburgunder Silberberg Trocken

ピノ ノワールは、多くの世話を必要とし、また気候や土壌に高い要求をします。また出来上がったワインに産地の特徴がよく表れる品種です。ヴァルスハイマー シルバーベルクは、良質の石灰質土壌で、皮が薄く繊細なベリー風味のピノ ノワールの栽培に適しています。ステンレスタンクで発酵。2,400Lと500Lの大樽で12ヶ月熟成させます。さらに12ヶ月瓶熟します。このワインを飲む喜びは、温かみのある色から始まり、口の中で感じられる柔らかいタンニンで終わります。その間に、ボリュームとエレガントさの素晴らしいバランスが取れたブラックチェリーやブラックベリーのノート、そしてモカのヒントがあります。ラベルのイム ホルツファス グライフトは、樽熟成の意味です。

【赤・フルボディ】<スクリュューキャップ> <Alc. 13.5%>

国/地域等：ドイツ/ファルツ 等級：クヴァリテーツヴァイン

生産者：カール ファフマン 葡萄品種：ピノ ノワール 100%

残糖：5.4 g/L 酸度：5.5 g/L 熟成：大樽で12ヶ月熟成

品番：KA-497/JAN：4935919194976/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

ソーヴィニヨン ブランに対するドイツのアンサーだ。ランダースアッカーにルーツがあると知って誇らしくなったよ。非常に香り豊かで、開けるのが数ヶ月違うだけでもどんどん変化する。まるでディーヴァ（歌姫）のようなワインだよ。

ブルーノ シュミット（オーナー兼醸造責任者）



ランダースアッカー マルスベルク ショイレーベ カビネット トロッケン 2023

Randersacker Marsberg Scheurebe Kabinett Trocken

「マルスベルク」はエーヴィッヒ レーベンとゾンネンシュトゥールの間に位置する畑です。マイン川に向かって急勾配になっているこの丘は、テイルハイムに向かう谷へと続いています。土壌は石が多く、葡萄が根を深く伸ばします。畑の標高は250m、平均樹齢は25年です。9月末に収穫した葡萄は18~20度に温度管理したステンレスタンクで20日間発酵させます。熟成もステンレスタンクで5ヶ月行います。魅力的なエルダーフラワーのアロマが広がり、口に含むとグレープフルーツのフレーバーに繊細な桃の要素が感じられます。

【白・辛口】<スクリュューキャップ> <Alc. 12.5%>

国/地域等：ドイツ/フランケン 等級：カビネット

生産者：トロッケネ シュミッツ 葡萄品種：ショイレーベ 100%

残糖：0.4 g/L 酸度：5.0 g/L 熟成：ステンレスタンクで5ヶ月

品番：KA-920/JAN：4935919199209/容量：750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)





トロッケンとファインヘルプは実際に試飲してもらうと、
ファインヘルプの方が好きだという人が多い。

シュテファン エルベス (オーナー兼醸造責任者)



ユルツィガー ヴェルツガルテン ファインヘルプ 2023 Ürziger Würzgarten Riesling Feinherb

ファインヘルプは食事に合わせやすく、ほのかな果実味も楽しめ、トロッケンと共に人気です。シュテファンは「トロッケンよりもファインヘルプの方が、個人的な好み」と語り、私共もトロッケンよりもエルベスらしい味がすると感じます。2,000Lのステンレスタンクを使い、平均12度で発酵させます。

【白・やや辛口】<スクリュューキャップ> <Alc. 10.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル

等級：クヴァリテーツヴァイン 生産者：カール エルベス

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：22.6 g/L 酸度：7.0 g/L

品番：KA-355/JAN：4935919193559/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)



何も考えず、飲んで美味しく楽しめるワイン。

伝統的なスタイルで食事にも合わせやすい。

マティアス マイアーラー (オーナー兼醸造責任者)



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

ケステナー ヘレンベルクと、祖母から受け継いだオーザナー ローゼンベルクの葡萄を使っています。土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。果実の甘さと酸のバランスを大切にし、完熟していますが過熟ではない葡萄を選んで収穫します。グレープフルーツやパイナップルの香り、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 生産者：マイアーラー

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：24.3 g/L 酸度：7.7 g/L

品番：KA-586/JAN：4935919195867/容量：1,000ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



これこそがクラシックなモーゼルのワインだ。

なぜかは分からないが、リーザーやJ.J.プリュムのような味になる。

ゲアノット ハイน์ (オーナー兼醸造責任者)



ピースポーター ゴールドトロップヒェン リースリング シュペートレーゼ 2022 Piesporter Goldtröpfchen Riesling Spätlese

毎年、状態を良く観察して、シュペートレーゼにする樹を決めています。醸造はステンレスタンクで行います。素晴らしい艶があり、外観からも葡萄の実がよく熟していたことを見て取ることが出来ます。

★「ヴィヌム 2024」92点

【白・甘口】<スクリュューキャップ> <Alc. 7.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル

等級：シュペートレーゼ 生産者：ヴァイングート ハイน์

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：77.7 g/L 酸度：7.3 g/L

品番：KA-429/JAN：4935919194297/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

VIÑA PEREZ CRUZ

CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA 2022

Decanter

93
POINTS

「デカンター 2025.3」で93点を獲得！

カベルネ ソーヴィニヨン グラン レセルバ 2022
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ニラ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。

★「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90%、カルムネールとプティ ヴェルドで合計10%

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

品番：W-011/JAN：4935919080118/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

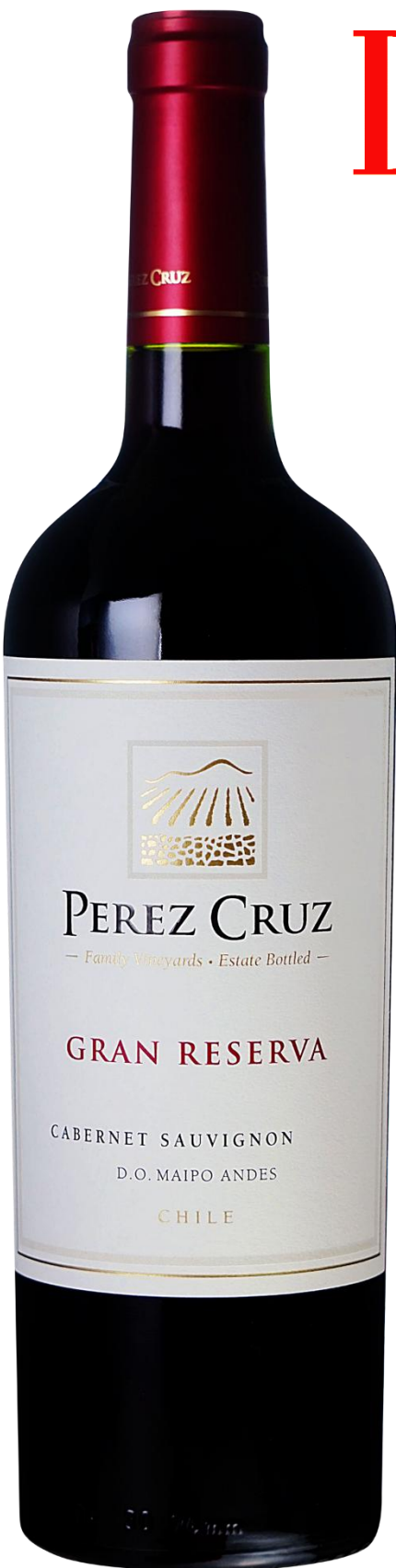
品番：W-100/JAN：4935919081009/容量：375ml

¥1,210(本体価格¥1,100)

タバコや杉の香り、黒い果実の芳香が漂い、スモーキーでハーブのニュアンスも感じられる。口当りはジュシーでフレッシュ、上品な味わい。きめ細かくチョーキーなタンニンがあり、程よい豊かさとしきしきとした酸味、調和のとれたストラクチャーが魅力的。余韻は中程度でほんのり温かみのあるフィニッシュがある。——「デカンター2025.3」より

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。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。生産量のほとんどが赤ワインで、中でもカベルネ ソーヴィニヨンを使ったワインが多くを占めているため、2017年に来日した際には、「まさに自分はカベルネ ソーヴィニヨンのエキスパートだ」と冗談交じりに話していました。カベルネ ソーヴィニヨンの最上級品「ピルカス 2021VT (W-098/現行品)」は、ティム アトキン MWの「Wines of the Year 2024」に選出され、「ワイン アドヴォケイト」でも94+点を獲得しています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年8月時点のものです。

「リアルワインガイド 90 号」にて 紹介されました

「5 千円台までのブルゴーニュのような世界の美味しいシャルドネ、またはそういう
味わいの白ワインを探せ！」の企画で、以下のワインが掲載されました！



＼ 坂田千枝さんが醸造責任者を務める、ベルンハルト コッホのワインも掲載されました ＼



シャルドネ キュヴェ チエ トロッケン 2023

Chardonnay Cuvée Chie Trocken

ベルンハルト コッホの醸造責任者を務める「坂田千枝」
さんの名を冠した特別なシャルドネです。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。主に 750L と 1200L の樽、一部ステンレスタンクで 7～8 ヶ月熟成させます。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ー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。

今飲んで **90** ポテンシャル **90+** 飲み頃予想 **今～2045**

ドイツ・ファルツに拠るワイナリーで、醸造責任者を務めるのは坂田千枝さん。このキュヴェは彼女が日本向けに仕込んだもので、同様のピノが本誌86号の巻頭特集で高評価を得ている。爽やかさと華やかさが混ざり合った明るい芳香。優しい飲み心地で果実のボリュームはありながらも、酸とミネラルが見事にまとめあげていく。締まるべきところが締まったバランスの良いとても美味しいシャルドネです。

斉藤真理（25年4月試飲）

【白・辛口】＜Alc.13.0%＞ 国／地域等：ドイツ／ファルツ 等級：クヴァリテーツヴァイン

生産者：ベルンハルト コッホ 葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：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)



ローゼンガルテン シャルドネ トロッケン 2023

Rosengarten Chardonnay Trocken

ロト村の単一畑「ローゼンガルテン」で 1992 年に植樹、南向きで、標高 206m です。コッホの持つシャルドネの中でも最も樹齢が古い葡萄です。土壌は石灰岩と粘土です。手摘みで収穫します。収穫量は 45hL/ha。コールドマセレーションはしません。228L の樽で、18～22 度に温度管理しながら発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。同じ樽で 7 ヶ月熟成させます。ろ過し、清澄はしません。香りからはハネデューメロンや柑橘系の果実が感じられます。生き生きとした酸とともに、熟成によるトーストのニュアンス、しっかりと厚みもありリッチな味わいです。

今飲んで **90+** ポテンシャル **91+** 飲み頃予想 **今～2045**

坂田千枝さんが醸造責任者を務めるドイツのワイナリー。今回の特集では2本が推薦されているが、こちらは単一畑名つきのもの。香りは爽やか＆清らかで、ハーブと白い花がふんだんに詰め込まれている。飲み心地は穏やかでしっとりしているけれど、少し青さを感じる柑橘フルーツと強めの酸が味にメリハリを与える。クリアな味わいはどんな食事とも相性ばっちりだと思います。斉藤真理（25年5月試飲）

【白・辛口】＜Alc.12.5%＞ 国／地域等：ドイツ／ファルツ 等級：クヴァリテーツヴァイン

生産者：ベルンハルト コッホ 葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：228L の樽で 7 ヶ月 残留糖度：0. 8g/L 酸度：6. 2g/L

品番：KA-634／JAN：4935919196345／容量：750ml

¥6,050(本体価格¥5,500)

昨年 9 月に入荷して以降、多くの皆様に好評いただいている話題の生産者
シャトー ヴァルテリーのワインも掲載されました！



タラボステ シャルドネ バリック 2022

Taraboste Chardonnay Barrique

畑の標高は 210～225m、日当たりの良い南向き、土壌は
チェルノーゼム（肥沃な黒土）です。9 月に完璧に熟した葡
萄だけを注意深く畑で選別しながら手摘みで行います。収
穫した葡萄は 100%除梗します。アルコール発酵前に短時
間(2～5 時間)スキンコンタクトを行います。圧搾した後、
16～18 度に管理しながらステンレスタンクで発酵をス
タートさせます。発酵の途中で 225L のフレンチオークの
新樽に移し、最後まで発酵させます。その後、同じ新樽で
6 ヶ月熟成させます。メロンや洋梨、トロピカルフルーツを思わせる甘く洗練されたアロマとフレイバーが広がります。
フレッシュで、花や熟した果実の要素は樽の要素によって引き立てられています。複雑さを感じる余韻にはかすかにキヤ
ラメルやバニラのノートが漂います。

【白・辛口】＜Alc.14.0%＞ 国/地域等：モルドバ 生産者：シャトー ヴァルテリー

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：225L のフレンチオークの新樽で 6 ヶ月

品番：M-017/JAN：4935919980173/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

今飲んで **90+** ポテンシャル **91** 飲み頃予想 **今～2048**

前回の旨安特集にいくつも登場したモルドバのワイナリー。その上級キュ
ヴェのこのワインもまた良かった。フレッシュで活き活きとした柑橘フルー
ツがきれいに、そして少しのしっとりさを持って香る。口に含むと味わい
バランスがドンピシャ。甘ほろ苦く、酸が小気味よく効き、液体のコクもあっ
て飲み心地と飲み応えがともにいい。誰もが美味しいと思うだろう秀逸シャ
ルドネ。徳丸真人(25年5月試飲)



ヴァル ド ロワール フード シャルド シャルドネ 2022

Val de Loire Fou de Chardo Chardonnay

他にはないユニークなロワールのシャルドネを造りたいと
考え、2019 年にこのキュヴェが誕生しました。400L のフ
レンチオーク樽で発酵、熟成させています。発酵は 16～18
度に温度コントロールしながら 15 日間行い、熟成も同じ樽
で 12 ヶ月行います。パトナーージュはヴィンテージによって
行うか、そうでないかを決めます。熟した果実味に加え、樽
由来の上品で心地よいバニラ、かすかにアーモンドやヘーゼ
ルナッツのニュアンスが混ざっています。口に含むと上質な酸があり、フレッシュでバランスが良く、丸みのある味わい
が魅力的です。

【白・辛口】＜Alc.12.0%＞ 国/地域等：フランス/ロワール/I.G.P.

生産者：ドメヌー ド ラ フォリエット

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：400L のフレンチオーク樽で 12 ヶ月

品番：FC-655/JAN：4935919316552/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

今飲んで **89** ポテンシャル **89** 飲み頃予想 **今～2040**

試飲時の香りは閉じ気味。柑橘フルーツがチラリと香る程度。口に含む
と味はパッチリ開いており、甘ほろ苦さが美味しい。酸は中庸レベルで、
全体的に余計な厚みがないので結果としてバランス良好。樽も控えめに
いい仕事してます。徳丸真人(25年4月試飲)



エスピノ グラン キュヴェ シャルドネ 2022

Espino Gran Cuvée Chardonnay

サン フアンにある 8ha の畑で、このワインに使う両端の区
画は岩盤まで 2m と深く、気温も中央より低いため、より酸
が高く、品質の高い葡萄が出来ます。手摘みで収穫します。
葡萄は除梗せず全房圧搾することで、骨格が与えられます。
低温で一晩清澄させた後、全体の 20～30%をフレンチオー
クの樽で発酵、熟成させます。樽熟成の間、パトナーージュを
行います。残りの 70～80%は 60hL のステンレスタンクで
発酵、熟成させます。熟成期間は 5～6 ヶ月です。軽ろ過し
てから瓶詰めします。一部にオーク樽を使用することで骨格、ボディと複雑さを持ち、同時に豊かな果実味と酸のある柔
らかな味わいのワインに仕上がります。洗練された強く複雑なアロマには、初めにトーストやドライフルーツ、その後か
ら樽のスモーキーなニュアンスが感じられます。しっかりとした骨格があり、香り豊かで持続性があります。

【白・辛口】＜Alc.14.0%＞ 国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー/D.O.

生産者：カーサ フェーヴル 葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：20%～30%をフレンチオークの樽、残りステンレスタンク

品番：W-017/JAN：4935919080170/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)

今飲んで **90** ポテンシャル **90+** 飲み頃予想 **今～2045**

RWG にちよくちよく登場するウィリアム・フェーヴル・チリのエスピノ。ピ
ノが有名ですね。そのシャルドネは本格派という第一印象で、透明感あり
ミネラリーないい香り。口に含むとフレッシュで、酸がいい塩梅で存在
して全体を引き締めている。また、ちょっとした上質感とスタイリッシュさ
もあり、しっかりキチンと美味しいです。

徳丸真人(25年5月試飲)

2025

フランス

現地視察



左から、アンヌ、カトリーヌ、フレデリック

ドメーヌ ル ロック

—現地視察レポート—

フロントンの土着品種ネグレットの個性を表現した、こだわりのワイン
今年 5 月、27 年ぶりに現地訪問いたしました

ドメーヌ ル ロックは、南西地方の A.O.C.フロントンの中心、ガロンヌ川とタルン川の間位置する家族経営のドメーヌです。この土地の土着品種ネグレットを中心に、個性的なワインを手掛けています。38ha の畑を所有し、年間約 15 万本のワインを生産しています。ドメーヌは 1980 年代にジャン-リュック リブとフレデリック リブの兄弟によって設立されました。1974 年に兄弟の祖父がセラーと畑を購入しましたが、彼らの父親の時代まではフロントンの協同組合に葡萄を売っていました。兄のジャン-リュックは父と一緒に畑で働いていました。フレデリックが醸造学の勉強を終えて大学を卒業し、フロントンのいくつかのワイナリーで働いた後、兄弟は、協同組合を離れて自分達のドメーヌを設立することを決意しました。初めて二人が造ったワインのファーストリリースは 1986 年です。それから 30 年以上にわたり、ジャン-リュック、そしてフレデリックと彼の妻カトリーヌを中心にずっと家族経営でワイン造りを行ってきました。数年前からは、フレデリックとカトリーヌの末娘のアンヌ、ジャン-リュックとフレデリックの甥のグレゴワールが加入しました。現在、ジャン-リュックは引退し、ドメーヌはフレデリックとカトリーヌ、アンヌ、グレゴワールが共同で経営しています。

弊社では、ドメーヌ ル ロックのワインを、1999 年～2005 年にかけて輸入していました。ジャン-リュックが手掛けていた頃のワインは濃密で力強いスタイルで、その当時も高品質ではあったものの、やはり知名度の低さからなかなか定着せず、残念ながら継続を断念しました。グレゴワール、醸造を担当するアンヌという新たな世代が入ったことで、ジャン-リュック時代のパワフルなスタイルとは異なり、より現代的でソフトな質感、味わい深さが感じられるスタイルに変化していることを実感し、2023 年に取引再開に至りました。今年の 5 月、27 年ぶりに彼らのワイナリーに訪問することが叶いました。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 8 月時点のものです。

今回は、ドメーヌの周辺にあるネグレットとブイスレの畑を見学した後、醸造用のセラーや熟成用のセラーに訪問しました。



▲ドメーヌのすぐ裏にあるネグレットの畑を見学。ゴブレですがルロックでは垣根状に仕立てています。「これはオリジナルで、他にこのような仕立てをしている人はいないと思う」とアンヌは話してくれました。



▲ブイスレの畑。仕立てはグイヨ ブーサル。毎年 2 本の枝を伸ばすという点でグイヨ ドゥーブルと同じだが、2 本の枝をバランスよく、丈夫に育てるため、1 年ごとに伸ばす枝を交互に変えます。この仕立ては難しいため、採用する生産者は少ない」とアンヌは話してくれました。



▲畝の間に草を生やしています。羊を 50 頭飼育し、除草剤の代わりに冬の間、羊を放牧し草を食べさせます。これにより科学的な除草剤を使用せずに自然なやり方でカバークロップの量をコントロールしています。ルロックでは 1981 年からジャン-リュックが除草剤を使うかわりに草生栽培を実践してきましたが、このエリアでの先駆者でした。ネグレットの葉脈は 7 本（右写真）。シャルドネなどは 5 本で、7 つの葉脈は珍しいことです。



この部分に葉が入っている



▲醸造用セラー。2013 年にアンヌと従弟のグレゴワールがドメーヌを引き継ぐと決めた年に、フレデリックが建てたものです。厚みのある壁の間に藁を断熱材として使用しています。自然素材であり、コストも節約できます。藁を入れた分厚い壁のおかげで外気が遮断されるため、温度管理が可能です。冷房は使用せず、扇風機のみで 9 月は夜間 12～13 度に温度を保つことができます。



▲貯蔵用セラー。2019 年に建てたものです。こちらのセラーもすべて手作りです。主に、ワインの貯蔵用のコンクリートタンクと、ルロックブランとブイスレの発酵、熟成用の樽が保管されています。



▲熟成用のセラー。半地下になっているため、適度な温度、湿度が保たれています。なんと自家製のシャルキュトリーが天井から吊るされていました（右写真）。シャルキュトリーの熟成にも最適の場所とのこと。後ほどいただきましたが、どれもお世辞抜きでおいしく、専門店で売られていてもおかしくない完成度でした。

＜ヴィンテージ情報＞

2024VT：50%減。ル ロックが冷涼なヴィンテージと表現する難しい年でした。4月に霜害、夏は気温が低く、雨が続きました。

「過去10年間でこのような年がなかったため、かなり特異な年」と話します。フレッシュで酸があるのが特徴です。

2023VT：ベト病の発生により75%減。カルカッソヌ周辺やボルドーは2024年よりも厳しい年になったそうです。

2022VT：グレートヴィンテージ。ブドウは集約し、ワインは熟成のポテンシャルがあります。「熟成期間を長くとりたい年。2020VTや2022VTは目指している理想的な味わい」とアンヌは話します。

＜実は、家族が描いた絵をラベルに採用＞



ドメヌ ル ロックのほとんどのワインが、家族や親戚の誰かが描いた絵をラベルデザインに採用しています。例えば、ラ ヴィエイユ シラー ド デリエール シェ マムート (A) に描かれた“マムート（マンモス）”は、アンヌの甥、ジャン リュックのニックネーム。子供の頃からマムートと呼ばれていたそうで、ラベルのマンモスのイラストはジャン リュック本人が描いたものです。高級品の“オーデュ ボワ” (B) のラベルは、ブドウの樹とワインメーカーの手をイメージしています。“ラ フォル ノワール ダンバ” (C) は収穫が終わった時の喜びの顔を表現。“ドン キショット” (D) は1995年に美術学校の先生がこのワインのために描いてくれたものです。“ブティ カイユ デュ ロック” (E) の石のイラストは従弟が描いた絵です。



＜現地訪問スタッフより＞

ほとんどのワインは、ラベルも全て家族や親戚の誰かが描いているとのこと、クリエイティブな一面も持っていることを知れた生産者でした。ラベルの一つ一つにストーリーがあり、クリエイティブですが、家族経営で親しみやすく温かみのある人柄が、彼ら造るワインにも表れています。家やセラーも手造りで建て、自家製のシャルキトリーにしても、家畜をさばくことから命そのものをいただいているという考えが伝わってきます。ドメヌ ル ロックでは、ワイン造りだけでなく、伝統的な生活様式を後世に残していくことを非常に大切に考えていることが今回の訪問で知ることが出来ました。ワインは大地の恵みであり、その年を表現するもの。味わいが毎年変わることもワインの醍醐味であることを改めて感じさせてくれる生産者でした。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年8月時点のものです。

ネグレットとシラーをブレンドし、素晴らしいワインが出来ることを知らしめました ル ロックのフラッグシップ

ドン キショット 2019

Don Quichotte

ネグレットにシラーをブレンドすることでおに良いワインが出来るかを証明するために、A.O.C.の規定の限界(シラー40%以下)までシラーの比率を上げて造ったキュヴェです。地元の新聞にも取り上げられ、ネグレットとシラーで素晴らしいワインが出来ることを周囲に知らしめました。難題に果敢に挑戦する姿を周囲の人々が「まるでドン キホーテのようだ」と言ったことから、ワインの名前となりました。1976年に植樹した樹齢約50年のネグレットを使用します。黒い果実などの非常に複雑でスパイシーなアロマが広がります。タンニンは溶け込んでいて、しなやかさが感じられます。小石を多く含むブルベヌ(小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌)の複数の区画の葡萄をブレンドしています。葡萄の果皮についている野生酵母を使い、それぞれの品種は別々に開放式のコンクリートタンクで25~28度に温度管理しながら4週間発酵させます。途中で、ピジャージュを行い、アロマやタンニンを抽出します。20hLと400Lの樽で18ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もせず瓶詰めします。

★「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス 2023.3」94点

★「アシェット ガイド 2023」1星

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%>

国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. フロント

葡萄品種：ネグレット60%、シラー40%

熟成：20hLと400Lの樽で18ヶ月

品番：FD-110/JAN：4935919961103/容量：750ml



2022 V Tより
こちらのラベルに変更

¥4,400(本体価格¥4,000)



ドメヌのフラッグシップ“ドン キショット”の弟的存在

ル プティ カイユ デュ ロック 2020

Les Petits Cailloux du Roc

ドメヌ ル ロックのフラッグシップ「ドン キショット」と同様に、ネグレットを主体にシラーをブレンドして造るワインです。スパイシーでエレガントなアロマがあります。口に含むと繊細なタンニンが感じられます。非常にバランスが良く、余韻にはベッパや香り高いスミレの花のニュアンスが漂います。土壌は、堆積土とブルベヌと礫質で構成されています。果皮についている野生酵母を使い、開放式のコンクリートタンクで25~28度に管理しながら3~4週間発酵させます。その間、ピジャージュします。コンクリートタンクで18ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽くろ過して瓶詰めします。

★「メイユール ヴァンド フランス 2024」90点

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. フロント

葡萄品種：ネグレット70%、シラー30% 熟成：コンクリートタンクで18ヶ月

品番：FD-108/JAN：4935919961080/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



カベルネ フランを少量ブレンドし、より親しみやすいスタイルに仕上げました

ル クラシック フロント 2019

Le Classique Fronton

カシスをおわせる豊かなアロマが広がります。黒い果実のコンポートやスパイスの要素が感じられます。口に含むとアロマと同じフレイバーが広がり、繊細なタンニンのある非常にバランスのとれた味わいです。表土は白色のブルベヌ、下層土はマール(泥灰土)と砂利、そしてグレップと呼ばれる様々な大きさの砂利、砂、シルト混ざる岩のように固い土で構成されています。栽植密度は4,500~5,000本、収量は40hL/haです。収穫した葡萄は重力を利用して品種ごとに別々のコンクリートタンクに移します。発酵は25~28度に温度管理しながら3~4週間行います。熟成もコンクリートタンクで12~18ヶ月行います。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. フロント

葡萄品種：ネグレット70%、シラー20%、カベルネ フラン10%

熟成：コンクリートタンクで12~18ヶ月

品番：FC-946/JAN：4935919319461/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



ネグレット 100%のワインの個性を知るのに相応しい1本



ラ フォル ノワール ダンバ 2021

La Folle Noire d'Ambat

“Ambat (アンバ)” は、このワインに使用するネグレットの畑の名前です。100%ネグレットによるワインで、ブラックチェリーや繊細な花の豊かなアロマが広がります。口に含むと豊かな個性が感じられ、ベルベットのようになややかなタンニンがあります。土壌はブルベヌで、表土はルジェと呼ばれる粘土シルト、さらに酸化鉄を多く含む粘土も見られます。平均樹齢は20年です。葡萄の果皮についている野生酵母を使い、開放式の小型タンクで25~28度に温度管理しながら2週間発酵させます。20hLの樽で8~10ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽ろ過して瓶詰めします。

★「メイユール ヴァンド フランス 2023」92点

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. フロント

葡萄品種：ネグレット 100% 熟成：20hLの樽で8ヶ月~10ヶ月

品番：FD-109/JAN：4935919961097/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

ネグレット単一で仕込んだワインのポテンシャルの高さを体感していただける

ル ロックのトップ キュヴェ



ル オー デュ ボア 2020

Le Haut du Bois

ネグレット 100%で造る、ドメヌ ル ロックのトップ キュヴェです。ネグレットに特徴的な黒い果実とスパイスの混ざる複雑なアロマが広がります。タンニンはしっかりと存在していますが、ベルベットのようになややかな、同時に驚くほどフレッシュな軽やかさがあります。フロントンの畑は3段のテラスから構成されていますが「オー デュ ボワ」は3段目に位置しています。土壌は、砂利の比率の多いブルベヌです。葡萄の樹齢は40年と古いため、自然に集約がありリッチな実をつけます。収穫した葡萄は除梗しますが全体の15%は全房を使用します。発酵は20~25度に管理しながら15hLのコンクリートタンクで5~6週間行います。ピジャージュを行いながらマセラシオンをします。発酵後、20hLのフードルに移し14ヶ月熟成させます。

★「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス 2023.3」94点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. フロント

葡萄品種：ネグレット 100% 熟成：20hLの樽で14ヶ月

品番：FC-947/JAN：4935919319478/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

ル ロックを象徴するもう一つの品種 シラーを100%使用した特別なキュヴェ

ラ ヴィエイユ シラード デリエール シェ マムート 2020

La Vieille Syrah de Derrière chez Mammouth

「マムート (マンモス)」は、前オーナーのジャン リュック (右写真) のニックネームです。シラー100%で造るため、A.O.C.フロントンを名乗ることは出来ず、ヴァンド フランスとしてリリースしています。このキュヴェは1haの単一区画の葡萄から造られます。様々な花やスパイスのアロマが広がります。口に含むとシラーらしいスパイスの要素が感じられます。ボディはしっかりとしていますが、上品さを兼ね備えています。洗練されたタンニンはバランスがよく、豊かで力強い余韻が感じられます。土壌は小石を多く含むブルベヌです。葡萄の果皮についている野生酵母を使い、開放式のコンクリートタンクで25~28度に温度管理しながら4~5週間発酵させます。途中、ピジャージュを行い、アロマやタンニンを抽出します。20hLと400Lの樽で20ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もせず瓶詰めします。

★「メイユール ヴァンド フランス 2023」91点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/ヴァンド フランス

葡萄品種：シラー100% 熟成：20hLと400Lの樽で約20ヶ月

品番：FD-111/JAN：4935919961110/容量：750ml



¥4,950(本体価格¥4,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年8月時点のものです。



1990年代にフレデリックのアイデアで生まれたワイン ペット ナットがトレンドになる前から、ル ロックでは生産してきました

ロック アンビュル ペティアン ナチュレ 2023

Roc Ambulle Petillant Naturel

このエリアの土着品種、ネグレット 100%で造られるペティアン ナチュレルです。ザクロや小さな赤い果実を思わせる香り高いアロマが広がります。エレガントで繊細な泡がたいへん心地よいワインです。年間生産量は約 1 万本です。畑の土壌は、礫質とこの地方特有のブルベージュが混ざっています。葡萄が完熟する少し手前（8月の最終週）で収穫することで酸を保ち、アルコール度を低くしています。収穫した葡萄は除梗した後、直接圧搾し、SO₂を添加せずにステンレスタンクに入れます。発酵は葡萄の果皮についている野生酵母を使い、18度で約 3 週間行います。発酵の途中、残糖が 20~30g になった時点で温度を 3 度に下げます。軽くフィルターをかけ、酵母の動きを止めます。その後、ボトルに移します。冬の間、ボトルの中で再度発酵が始まり、二酸化炭素が発生し、おだやかな発泡ワインが出来ます。ザクロや小さな赤い果実を思わせる香り高いアロマが広がります。エレガントで繊細な泡がたいへん心地よいワインです。

【ロゼ・スパークリング・辛口】<Alc.10.5%> 国/地域等：フランス/南西地方

葡萄品種：ネグレット 100% 有機認証：ユーロリーフ

品番：FC-948/JAN：4935919319485/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



4種の葡萄を混醸して造る、味わい深い白ワイン

ル ロック ブラン 2023

Le Roc Blanc

礫質とこの地方特有のブルベージュ（小石、砂利、砂、シルトを含む土壌）がみられる土壌です。葡萄の平均樹齢は 25 年です。収穫は 9 月の第二週に行います。収穫した葡萄を除梗します。アルコール発酵は葡萄の果皮についている野生酵母の働きで行います。同じ日に収穫した葡萄をセラーに運び、プレスします。すべて一緒にバリックに入れ発酵、熟成させます。発酵は約 18 度で 3 週間ゆっくりと行います。熟成も同じ樽で澱と共に 7~8 ヶ月行います。その間、定期的にバトナージュを行い、澱を攪拌します。清澄はせず、軽くフィルターをかけてボトルリングします。洋梨やトロピカルフルーツを思わせる甘く華やかなアロマが広がります。凝縮された果実味を程よい酸が支えています。年間生産量は約 4000 本です。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/ヴァンドフランス

葡萄品種：シャルドネ、セミヨン、ミュスカデル、ヴィオニエ

熟成：樽で澱と共に 7~8 ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-300/JAN：4935919963008/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



フロントンとマルシャックの主要品種を見事に融合させた 創造性溢れるキュヴェ

クロ ロック 2022

Cros' Roc

フレデリックが 30 年来の友人であるマルシャックのドメヌ デュ クロのフィリップ トゥリエ氏とのコラボレーションで造り出したキュヴェです。葡萄に対する好奇心と情熱に溢れるワインメーカーである二人は 10 年以上前から、ネグレットとフェル セルヴァドゥをブレンドし、一つのワインを造るという構想を温めてきました。毎年、テイスティングを繰り返し、話し合い、時には失敗しながら試行錯誤を重ねた結果、この「クロ ロック」が誕生しました。ラベルはフレデリックとフィリップを表しています。ネグレットはフロントンのドメヌ ロック、フェル セルヴァドゥはドメヌ デュ クロで別々に醸造し、フロントンのドメヌ ロックのセラーでブレンドし、コンクリートタンクで熟成させています。スパイシーで力強いアロマがあり、しっかりとした骨格が感じられます。フレッシュかつストレートな味わいですが、口当たりは非常にしなやかです。ネグレットとフェル セルヴァドゥのバランスのとれた表現が楽しめるワインです。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/南西地方

葡萄品種：ネグレット 60%、フェル セルヴァドゥ 40% 熟成：コンクリートタンク

品番：FD-324/JAN：4935919963244/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



1000 円台の コストパフォーマンスの高い南仏ワイン

1000 円台のコストパフォーマンスの高い南仏ワインとして、弊社が長年取り扱いを続ける
フォンカリュの“レ フォンタネル” & “キュヴェ ド ブリュ” シリーズ。
特にここ数年は品質の向上が著しく、現行で販売している 2022 ヴィンテージや 2023 ヴィンテージは
ここ数年で最も素晴らしいクオリティといっても過言ではない出来です。
店頭では 1000 円台で充実した味わいが楽しめるワインとして、
また、飲食店様ではグラスワインとしても活躍できるコストパフォーマンスの高さが魅力です。
是非お試しください。



～ フォンカリュ ～

世界で絶賛される生産者組合

フォンカリュは、1967 年に、モーリス グリニョンによって設立された生産者組合です。7ヶ所ある醸造所で造られるワインは、エノログのダルマニヤックとアグロノモのガブリエール ルッチがチェックしています。この 2 人が年間を通して農夫達に畑や区画ごとに細かく指導を行っています。現在、650 の栽培家があり、4,000ha の葡萄畑を管理しています。フランスワイン専門誌「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス」で『2012 年度年間最優秀生産者組合』に選出。さらに、英飲料業界誌「Drinks International」にて『世界で最も評価されているワインブランド TOP50』に選出。南仏の中では、フォンカリュが唯一選ばれました。



— LES FONTANELLES —



南仏ながらきれいな酸と心地よい果実味を持つシャルドネ

ペイ ドック シャルドネ 2023

Pays d'Oc Chardonnay

白い花の特徴的なアロマ、さらに桃や洋梨などの白いフルーツの香りが広がります。口に含むと心地よい果実味があり、長い余韻が感じられます。フレッシュな味わいのシャルドネです。気温の低い夜間に収穫します。酸化を防ぐため空気に触れないようにして、低温で圧搾します。果汁を低温で落ち着かせ、澱引きします。ステンレスタンクに入れ、低温で発酵させます。その後、きれいな澱と共にステンレスタンクで熟成させます。

【白・辛口】＜Alc.13.5%＞ 国／地域等：フランス／ラングドック ルション／I.G.P.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで熟成

品番：FC-059／JAN：4935919310598／容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

フルーティでまろやかな口当たりで華やかな余韻が広がります。

ペイ ドック ヴィオニエ 2023

Pays d'Oc Viognier

ヴィオニエは、北ローヌのコンドリューで知られる葡萄品種です。アプリコット、熟した桃、トロピカルフルーツの果実香、新鮮な酸があり、フルーティでまろやかな口当たりで華やかな余韻が広がります。温度管理のもと、伝統的なワイン造りをします。ステンレスタンクで熟成させます。

【白・辛口】＜Alc.13.5%＞ 国／地域等：フランス／ラングドック ルション／I.G.P.

葡萄品種：ヴィオニエ 100% 熟成：ステンレスタンクで熟成

品番：FB-972／JAN：4935919219723／容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

安定した人気を誇るペイ ドック カベルネです！

ペイ ドック カベルネ ソーヴィニヨン 2022

Pays d'Oc Cabernet Sauvignon

スパイシーな香り、濃縮した甘い果実味とタンニン、心地よいカベルネの風味があります。日本市場のためにブレンドされたオリジナルワインで、安定した人気を誇っています。収穫した葡萄は、すべて除梗、破碎します。40%は伝統的に発酵させ、26度で醸しをします。60%は短時間加温し、圧搾して20度で発酵させます。発酵の終わりにブレンドします。ステンレスタンクで熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】＜Alc.13.5%＞ 国／地域等：フランス／ラングドック ルション／I.G.P.

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：F-504／JAN：4935919045049／容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



適度な酸、豊かな果実味、まろやかなタンニンが口の中に広がります。

ペイ ドック メルロ 2021

Pays d'Oc Merlot

ブラックベリー等の果実を思わせる、甘さのある強い香りがあります。適度な酸、豊かな果実味、まろやかなタンニンが口の中に広がります。収穫した葡萄は、すべて除梗、破碎します。65%は伝統的に発酵させ、24度で醸しをします。35%は加温醸造し、圧搾して20度で発酵させます。発酵の終わりにブレンドします。ステンレスタンクで熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】＜Alc.13.5%＞ 国／地域等：フランス／ラングドック ルション／I.G.P.

葡萄品種：メルロ 100% 熟成：ステンレスタンクで熟成

品番：FB-357／JAN：4935919213578／容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



南仏ながら繊細なタンニン、エレガントなピノ ノワール！

ペイ ドック ピノ ノワール 2023

Pays d'Oc Pinot Noir

スミレやチェリーを思わせる香りが広がります。タンニンは控えめで舌触りが良く、果実味がしっかりと感じられる飲みやすい味わいです。畑は北向きの丘にあり、ピノ ノワールにとって理想的な白亜系の「テール ブランシュ」土壌です。5～6日間、果実味を抽出するためにブレマセラシオンさせます。温度管理したステンレスタンクで発酵させます。1日に2回短いレモンタージュをしながら、2週間醸しをします。マロラクティック発酵させます。6ヶ月ステンレスタンクで熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】＜Alc.13.0%＞ 国／地域等：フランス／ラングドック ルション／I.G.P.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：ステンレスタンクで6ヶ月

品番：FB-381／JAN：4935919213813／容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年8月時点のものです。

— CUVÉE DE BRIEU —

フォンタネル シリーズよりもワンランク上の品質のタンクや樽のワインをブレンドして造る
“キュヴェ ド ブリュ”



ほんのりと感じる樽の風味が魅力の“シャルドネ”

弊社の売れ筋ワイン“INABA BEST SELLER”にも選ばれるシャルドネです。

ペイ ドック シャルドネ キュヴェ ド ブリュ 2023

Pays d'Oc Chardonnay Cuvée de Brieu



畑は粘土石灰質土壌で、標高 87m の比較的冷涼な北向きのテラスに広がっています。収穫した葡萄は酸化しないよう低温に保ってセラーに運びます。数時間コールド マセレーションを行い、アロマを抽出します。その後プレスし、澱下げします。選別酵母で、14 度の低温で発酵させます。きれいな澱と共にフレンチオークで熟成させます。グリーンがかった淡い黄色。白い花や熟した果実の魅力的で複雑なアロマの中に、微かにハチミツの要素があります。リッチでエレガント、とてもしなやかな口当たりです。

【白・辛口】<Alc.13.5%>

国／地域等：フランス／ラングドック ルション／I.G.P.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：フレンチオークで澱と共に熟成

品番：F-609／JAN：4935919046091／容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



リッチで凝縮した果実味を持つ“カベルネ ソーヴィニヨン”

ペイ ドック カベルネ ソーヴィニヨン キュヴェ ド ブリュ 2021 *Pays d'Oc Cabernet Sauvignon Cuvée de Brieu*

黒と赤スグリ、ダークフルーツのノート、バニラやチョコレートの香り、バランスのとれたしなやかなタンニンがあり、凝縮した甘い果実味が豊かなワインです。心地よいカベルネの風味があります。畑は、西部オードの石灰岩粘土土壌の平地で、昼と夜の温度差があります。空気圧式の機械でピジャージュし、丁寧に抽出します。カベルネの微妙な香りを保つように、低温で 10 日間発酵させます。マロラクティック発酵の前に、清澄します。綺麗な澱と共に、瓶詰めまで熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%>

国／地域等：フランス／ラングドック ルション／I.G.P.

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100%

品番：FB-756／JAN：4935919217569／容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

華やかなアロマと豊かな果実味。繊細でバランスのとれた南仏のピノ ノワール。

ペイ ドック ピノ ノワール キュヴェ ド ブリュ 2022 *Pays d'Oc Pinot Noir Cuvée de Brieu*

赤のベリーの非常に華やかなアロマ、さらに紫の花やリコリスのアロマも感じられます。柔らかく、こなれたタンニンです。余韻の中にも、レッドベリーの風味があり、同時にタバコやアーモンドの香ばしいニュアンスもあります。粘土石灰質土壌で、昼夜の気温差があるため、葡萄からワインに豊かなアロマがもたらされます。ブルゴーニュのスタイルを目指し柔らかい抽出をするために、空気圧式の機械でピジャージュを行います。ピノ ノワールの繊細なアロマを保つため、低温で 10 日間発酵させます。圧搾し、澱引きした後、マロラクティック発酵を行います。その後、澱と共に熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.0%>

国／地域等：フランス／ラングドック ルション／I.G.P.

葡萄品種：ピノ ノワール 100%

品番：FC-298／JAN：4935919312981／容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 8 月時点のものです。

夏でもおいしい 赤 Wine

ファンティーニのおすすめは
7～8℃

いつもの温度でもおいしい。
しっかり冷やしてもおいしい。

Fantini Collection Vino Rosso

ファンティーニ コレクション ヴィーノ ロッソ 2022

Fantini Collection Vino Rosso

冷やしても、通常の提供温度で出しても美味しいという、他にはないユニークなワインで、年間を通して楽しむことが出来ます。プラムやチェリーなど赤い果実のアロマと風味。フレッシュでしなやか、非常にバランスのとれた味わいです。アブルッツォ州キエティのオルトーナ、サンサルヴォ、ボツルトリの畑の葡萄を使います。チリエジョーロは中部イタリアで栽培される品種で、ブレンドすることですぐ楽しめるワインとなります。100%除梗します。よりフレッシュな果実の香りを得るため、低温で発酵、醸しを行います。ルモンタージュの回数は、通常より少なくします。

【赤・フルボディ】＜Alc. 13.0%＞ 国／地域等：イタリア／アブルッツォ／ヴィーノ ロッソ
生産者：ファンティーニ 葡萄品種：モンテプルチャーノ、サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ
品番：I-811／JAN：4935919058117／容量：750ml

¥2,640（本体価格¥2,400）



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 8 月時点のものです。



WINE IMPORTER
INABA

南ローヌの当たり年でもある 1998 年に入社、27 年間にわたり関西エリアの営業として活躍。J.S.A.認定ソムリエ・エクセレンスの資格を保有。フランスを中心にヨーロッパ各地のワイン産地を数多く訪問。これまでに培った経験を活かし、ワイン専門商社ならではの物流を構築するため、2025 年より自社倉庫の管理責任者に就任する。

Osamu Asai's Experience

倉庫に眠っていた「今月のお宝ワイン」



REINHOLD & CORNELIA SCHNEIDER

～ラインホルト & コーネリア シュナイダー～

1981 年にラインホルトとコーネリアのシュナイダー夫妻が地元の生産者組合を離れ、バーデン南部、カイザーシュトゥールのエンディングゲン村に自分達のヴァイングートを立ち上げました。2002 年からは、ファルツで研修をしていた息子のアレクサンダーもワイン造りに加わるようになりました。設立当初から殺虫剤や化学肥料を使用せず、自然を尊重した葡萄栽培を行っています。所有する畑は合計で 6.8ha です。彼らは、ドイツの中で最も暖かいバーデンの気候と、カイザーシュトゥールの火山性土壌に適したシュペートブルグンダー、ヴァイスブルグンダーなどブルグンダー系の品種に力を入れており、「ヴィナム 2023」で 3.5 星の評価を得ています。トップクラスのシュペートブルグンダーの生産者と肩を並べる評価を獲得しています。

マコンを思わせるオレンジの果実に、 シャブリの様なミネラル感が混ざるシャルドネ

シャルドネ シュペートレーゼ トロッケン フロー 2019

Chardonnay Spätlese Trocken -Floh-

60 本限り



バーデンのエンディングゲン村にある単一畑「フロー」は、標高 250m の高台に位置し、土壌はレス（黄土）です。手摘みで収穫した葡萄は除梗せず全房のまま優しくプレス、天然酵母により、500L の樽で 15 度の低温で 12 ヶ月かけてゆっくり発酵。そのまま同じ樽で 22 ヶ月熟成させます。フランス・マコンのシャルドネを思わせる丸みのあるオレンジに、シャブリの様なミネラル感が混ざるアロマのこのワインをドイツのシャルドネとブラインドで当てるのは難しいと思う。

ほんのりバニラや蜜のあまいニュアンス、アタックにはフレッシュな酸、かすかにハーブやミントも感じる。しっかりとした果実味がありながら、酸味と苦みが引き締めていて全体的にバランスが良い。(2025.7.9 浅井 修)

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：ドイツ/バーデン

葡萄品種：シャルドネ 熟成：500L の樽で 22 ヶ月

残留糖度 3.8g/L 酸度 5.6g/L

品番：KA-782/JAN：4935919197823/容量：750ml

¥5,940(本体価格¥5,400)

浅井のポイント

大阪営業時代にこのワインに気付いていたらバーデンのあのワインにデカイ顔をさせなかった！

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 8 月時点のものです。

DOMAINE DE LA MORDORÉE ～ドメーヌ ド ラ モルドレ～

ドメーヌ ド ラ モルドレのワイナリーは、タヴェルに位置しており、25kmほど離れたシャトーヌフ デュ パプのワインも、特別な許可を受けて同じセラーで醸造しています。この隣接したアペラシオンである、タヴェル、リラック、シャトーヌフ デュ パプのいずれも並外れた品質を備えたワインを生産しており、『ワイン アドヴォケート』を始め、『ワイン スペクテーター』、『ヴィノス』、『デカンター』などの著名な専門誌や、ジェブ ダナック、ジャンシス ロビンソンなどの評論家によって毎年のように高い評価を獲得しています。「ジャンシス ロビンソン.com」は、リラックについての説明文中で「ドメーヌ ド ラ モルドレは最高の生産者の一つ」と紹介しています。2019年に現地を訪問した際、新たにドメーヌを牽引する立場となったアンブルが言った「どんな年だろうと何があろうと、品質を第一に考えている」という言葉には、偉大な父の時代から変わらないモルドレの哲学が反映されています。



私にはこのワインから欠点が見つけれない！？

リラック ルージュ ラ ダム ルス 2019

Lirac Rouge La Dame Rousse

小石混じりの、粘土質白亜、粘土質石灰岩土壌。100%除梗、収穫量は、30hL/ha、温度管理の下ステンレスタンクで、30日間かけて発酵、熟成もステンレスタンクで行います。弊社が誇る南ローヌのトップ生産者、2019年は南ローヌの優良年でもあり、在庫が残っているのが不思議。(このワインを売らずに何を売っているのか、営業に聞いてみたい) 黒い果実に、黒いミネラル、ほんのりミルクやカカオにハーブが混ざるアロマ。ジュシーでスムーズなアタックからこのワインが上質である事がわかる。黒い果実を感じさせながら、不思議と甘くなく、程よい酸味があり、ビターさはあるが苦くは感じず、しっとり落ち着いたドライなタンニンが食欲を引き立てる。私にはこのワインから欠点が見つけれない。(2025.7.9 浅井 修)

★2019VT:「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2024」91点

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

葡萄品種: グルナッシュ、シラー 有機認証: ユーロリーフ、AB

品番: FC-822/JAN: 4935919318228/容量: 750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



浅井のポイント

このワインを売らずに何を売っているのか聞いてみたいぐらい、残っているのが不思議なワイン。



流通センターの案内動画
配信しています。
是非ご覧ください！

YouTube

