

GIL FAMILY ESTATES

— ヒル ファミリー エステーツ —

高樹齢の土着品種で最高のワインを造る スペインワイン界の巨人

ヒル ファミリー エステーツは、1916年に設立された家族経営のワイナリーです。現在は、4代目のミゲル ヒルがオーナーとなり、スペイン各地のワイナリーを統括しています。それぞれのワイナリーがある土地に固有の品種を使用し、クオリティを追求したワイン造りを行っています。特に、高樹齢の葡萄を探すことに力を入れており、中には樹齢130年に至るものもあります。ヒル ファミリー エステーツの存在は、たとえ有名な産地や品種でなくとも最高のワインを造ることができる、ということを実証しています。『ワイン スペクテーター』の2019年5月22日付の記事では「スペインワイン界の巨人」として紹介されており、その先見性や哲学を讃えました。



オーナーのミゲル ヒル

CANBLAU

Cellers Can Blau

セラーズ カン ブラウ

2004年に設立したモンサンのワイナリーです。畑面積は73haで、年間生産本数は約35万本です。樹齢は30~50年。ワインメーカーはマリア ホセ バジヨンが務めています。モンサンの多様な土壌を活かし、カリニエナ（鉄分の多い粘土質土壌）、ガルナッチャ（粘板岩土壌）、シラー（石灰岩土壌）を主にブレンドして造り出す、エレガントで調和のとれた味わいが魅力となっています。



多様な土壌と品種の組み合わせが 随一のエレガントさを生み出す

ブラウ 2022

Blau

このワインはフレッシュさやフルーティさを大切にしているため、樽熟成は4ヶ月のみとしています。しかし短期ではありますが、必ず樽熟成を行います。収穫量は12トン/ha、栽植密度は4,000本/haです。収穫した葡萄はステンレスタンクに入れ、25度以下に温度管理しながら発酵、ルモンタージュを行います。フレンチオークの樽でマロラクティック発酵させ、フレンチオークの樽（1~5回使用樽）で4ヶ月熟成させます。清澄せず、珪藻土フィルターで軽ろ過します。ブルーベリーやプラム、ラベンダーのアロマにミネラルの要素が混ざっています。生き生きとした果実味があり、とてもバランスのとれた味わいです。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：スペイン/D.O.モンサン
葡萄品種：カリニエナ50%、シラー25%、ガルナッチャ25%

熟成：フレンチオークの樽（1~5回使用樽）で4ヶ月 認証：VEGAN

品番：S-188 / JAN：4935919071888 / 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9月時点のものです。

ateca

Bodegas Ateca

ボデガス アテカ

2005年に設立したカラタユードのワイナリーです。畑面積は120haで、年間生産本数は約68万本です。樹齢は50~80年ですが、フィロキセラの発生を免れた畑が多く、100年を超えるものもあります。ワインメーカーはロベルト・ベレスが務めています。分解した粘板岩と粘土と砂利の混ざる土壤が特徴的です。あたり一面を覆うごつごつとした粘板岩と、まるで枯れているかのような葡萄樹の様子からはとても想像できないような、力強く凝縮感のあるワインが生み出されます。



粘板岩のガルナッチャが持つ凝縮した力強い味わいを表現

アッテカ 2021

Atteca

ヒルファミリーで最も成功しているワインです。アテカは街の名前ですが、街の名前をワイン名にすることは許されていないので、「t」をひとつ加えてワイン名としました。畑は、分解した粘板岩と砂利粘土土壌です。粘土は深部にあって水分をもたらし、ほとんど雨の降らないこの地域での成長を可能にします。樹齢は80~120年です。ステンレスのオープンタンクで、25度に保ち、20~25日間発酵させます。フレンチオークの樽で10~12ヶ月熟成させます。濃いチェリーレッド。赤い果実（ラズベリー、スグリ）のアロマに、フレンチオーク樽での熟成によるカカオやバニラ、リコリスのスパイシーな香りが調和を見せています。新鮮でフルーティな味わい。フルーツとスパイスが感じられる、際立った後口があります。

【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域等：スペイン/D.O.カラタユード

葡萄品種：ガルナッチャ100% 熟成：フレンチオークの樽で10~12ヶ月

品番：S-176/JAN：4935919071765/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



ヒルファミリー エステーツの“顔”ボデガス アテカのエントリーライン

オノロ ベラ 2023

Honoro Vera

畑の標高は700~900m、分解した粘板岩と砂利粘土土壌です。樹齢は30~40年です。小さなステンレスのオープンタンクを使い27度以下で15日間発酵させ、フレンチオークの樽で2ヶ月熟成させます。熟したチェリーの色。赤い果実（ラズベリー、スグリ）、ミネラルやバルサムを思わせる強い香りがあります。少し甘い風味の果実とタンニンがあり、パワフルです。フルーツキャンディの風味を感じさせます。樽が穏やかで、果実の綺麗な風味が広がります。味わい豊かで、おいしいワインです。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：スペイン/D.O.カラタユード

葡萄品種：ガルナッチャ100% 熟成：フレンチオークの樽で2ヶ月

品番：S-175/JAN：4935919071758/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



「良いワインは良い畑から」という言葉は広く知られていますが、ボデガス アテカでは、葡萄畑の管理人として農協の組合員だったホセを起用しています。ホセは地元のことを熟知しており、栽培農家たちとも顔見知りです。農家たちとの信頼関係が築けているため、この地域の最高の葡萄を手に入れることができています。彼の存在なしには、たとえノウハウがあったとしても、素晴らしいワインを造り出すことはできません。

ATALAYA

Bodegas Atalaya

ボデガス アタラヤ

2007年に設立したアルマンサのワイナリーです。畑面積は140haで、年間生産本数は約75万本です。樹齢は50~85年です。ワインメーカーはフランク・ゴンザレスが務めています。最も重要な品種は、果肉まで色づきのある珍しい葡萄「ガルナッチャ ティントレラ」です。ボデガス アタラヤでは、約3年の歳月をかけて、ガルナッチャ ティントレラ 100%の高品質なワイン「アラヤ ティエラ」を造ることに成功し、その手腕が注目を浴びています。



ガルナッチャ ティントレラの持つ 特有の個性を引き出した最上級品

アラヤ ティエラ 2021

Alaya Tierra



非常に難しいとされていたティントレラ 100%のワインで、試行錯誤の末に完成させることが出来ました。ガルナッチャ ティントレラのポテンシャルの全てがこのワインに詰まっています。葡萄園は2つの区画で、樹齢は65年以上です。標高は1,000mの高地で、粘土石灰岩土壌。北東向きです。手摘みで収穫します。ステンレスタンクで27度以下に保ちながら発酵。マロラクティック発酵は樽で行います。フレンチオークとアメリカンオークのバリック（新樽）で15ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。明るい赤の色調のあるチェリーレッド。興味深く複雑な高い香り、ミネラル、黒い果実が、繊細な木のアロマへと続きます。力強い味わい、がっしりとし、熟していて絹のようになめらかな味わいです。注意をひくタンニン、しっかりとしたアルコールはワインの個性と調和をみせています。

非常に難しいとされていたティントレラ 100%のワインで、試行錯誤の末に完成させることが出来ました。ガルナッチャ ティントレラのポテンシャルの全てがこのワインに詰まっています。葡萄園は2つの区画で、樹齢は65年以上です。標高は1,000mの高地で、粘土石灰岩土壌。北東向きです。手摘みで収穫します。ステンレスタンクで27度以下に保ちながら発酵。マロラクティック発酵は樽で行います。フレンチオークとアメリカンオークのバリック（新樽）で15ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。明るい赤の色調のあるチェリーレッド。興味深く複雑な高い香り、ミネラル、黒い果実が、繊細な木のアロマへと続きます。力強い味わい、がっしりとし、熟していて絹のようになめらかな味わいです。注意をひくタンニン、しっかりとしたアルコールはワインの個性と調和をみせています。

★「ワイン アドヴォケート 2024.1.19」92点、「ベニンガイド 2024」92点

【赤・フルボディ】<Alc.15.5%> 国/地域等：スペイン/D.O.アルマンサ

葡萄品種：ガルナッチャ ティントレラ 100% 認証：SHC、VEGAN

熟成：フレンチオークとアメリカンオークのバリック（新樽）で15ヶ月

品番：S-174/JAN：4935919071741/容量：750ml

¥7,700(本体価格¥7,000)



ガルナッチャ ティントレラの強さに モナストレルで繊細さを足しました

ラ アタラヤ デル カミーノ 2021

La Atalaya del Camino

ワイナリーを代表するワインで、良い状態になるまで樽熟させます。畑は標高700~1,000mで、土壌は石灰質です。樹齢は40年以上です。手摘みで収穫し、収穫量は26hL/haです。モナストレルを入れることで、デリケートさを出しています。発酵前に低温でブレマセラシオンを行なった後、ステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵は樽で行います。そしてフレンチオークの新樽で12ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。生き生きとした紫色、チェリーやプラムを思わせる力強いアロマに、かすかに胡椒のニュアンスが混ざります。素晴らしい骨格と持続性があり、非常にバランスのとれた味わいです。ラベルは、標高の高い畑なので天使をイメージし、大天使ミカエルをモチーフとしています。

【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域等：スペイン/D.O.アルマンサ

葡萄品種：ガルナッチャ ティントレラ 85%、モナストレル 15%

熟成：フレンチオークの新樽で12ヶ月 認証：SHC、VEGAN

品番：S-161/JAN：4935919071611/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



オノロ ベラと並ぶ人気銘柄 エレガントで上質な 1 本

ラヤ 2023

Laya

短期間樽熟成させたエントリーレベルのワインで、樹齢 25 年以上の比較的若い葡萄を使用し、30%モナストレルをブレンドして、丸さを出しています。畑は、標高 700~1,000m に位置し、土壌は石灰質です。手摘みで収穫します。発酵前に低温でプレマセラシオンを行なった後、ステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵は樽で行います。フレンチオークの新樽で 4 ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。深いチェリーレッド。熟した果実とフローラルなノートの混ざるエレガントで複雑なアロマ。口当たりはフレッシュで、タンニンはまだ若々しいのですが、とてもバランスがとれています。長くスムーズなフィニッシュです。ラヤは女性の名前で、木の葉の絵柄をラベルにしました。

★「ワイン アドヴォケート 2025.1.10」90 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：スペイン/D.O.アルマンサ

葡萄品種：ガルナッチャ 70%、モナストレル 30%

熟成：フレンチオークの新樽で 4 ヶ月 認証：SHC、VEGAN

品番：S-160/JAN：4935919071604/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



Bodegas Tridente

ボデガス トリデンテ

2008 年に設立したカスティーリャ イ レオンのサモラにあるワイナリーです。畑面積は 110ha で、年間生産本数は約 42 万本です。樹齢は 60~130 年です。ワインメーカーはルイス サンタマリアが務めています。砂質土壌とティンタ デ トロ (テンプラニーリョ) の組み合わせが生む、非常に力強いスタイルのワインが特徴的です。D.O.トロの区画もありますが、それ以外にも良い区画がたくさんあるため、D.O.にこだわらずにピノ デ ラ ティエラとしてリリースしています。



水はけの良い砂質土壌で育つ ティンタ デ トロの力強さを表現

エントレスエロス テンプラニーリョ 2021

Entresuelos Tempranillo

高級品のトリデンテに使用しなかったキュヴェをエントレスエロスとしてリリースしています。また、以前はもっと力強いスタイルでしたが、2017VT からはあえて樽熟成の期間を短くすることで、フィネスとエレガンスを表現しています。伝統的なバス仕立てで砂地に植えた畑は、サモラ県のエル ペゴとビジャヌエバ デ カンペアンの地区に位置します。平均樹齢は 50 年です。25 度に温度管理したステンレスタンクで 15 日間発酵させます。マロラクティック発酵もタンクで行います。その後、フレンチオークの樽で 4 ヶ月熟成させます。とても濃いチェリーレッド。コクがありたくましく、エキゾチックなローストしたスパイスやブルーベリージャムの香りに、きびきびとした黒鉛やエスプレッソも感じられます。チョコレートやスパイスの熟したフィニッシュが見事な調和をみせています。



【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：スペイン/カスティーリャ イ レオン

葡萄品種：ティンタ デ トロ (テンプラニーリョ) 100%

熟成：フレンチオークの樽で 4 ヶ月

認証：ユーロリーフ、VEGAN

品番：S-168/JAN：4935919071680/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



2025年9月1日より
価格を見直しました！



Vaucluse

日本市場のために瓶詰めした

自信作

B

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



左から、ベルナル ビュルルと娘のクレール

ヴォークリュース ベー 2023

Vaucluse "B"

ヴァケラス村やジゴンドラス村をはじめとした様々なエリアの畑から、複数の葡萄品種をブレンドして造ります。そのため、セパージュはヴィンテージによって変わります。収穫は機械で行います。15~20日間醸しをし、その間毎日ルモンタージュします。ステンレスタンクで6~8ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/I.G.P. ヴォークリュース

葡萄品種：メルロ、シラー、グルナッシュ、他

熟成：ステンレスタンクで6~8ヶ月

品番：FD-046/JAN：4935919960465/容量：750ml

¥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9月時点のものです。

féfé

SÉLECTION DU CHAT



フェフェはラベルに描かれているネコの名前で、元気いっぱい、グルメでエピキュリアン、人生を楽しむ、まさにフランス気質のネコです。爪をひっかけて、あなたの舌を満足させる表現豊かなワインをテーブルにお届けする、フェフェの可愛らしい姿をラベルにデザインしました。

フェフェ コンテ トロザン ブラン 2024

féfé Comte Tolosan Blanc

<スクリューキャップ>

ライムや白い花を思わせる爽やかなアロマが広がります。フローラルで軽やか、非常にバランスが取れていて親しみやすい味わいです。生き生きとした余韻が楽しめます。葡萄は酸化を防ぐため、気温の低い夜間に収穫を行います。収穫後、すぐに圧搾し、品質のよい果汁のみを選別しワインにします。圧搾後の果汁を落ち着かせ、澱引きした後、15度に温度コントロールしながら発酵させ、綺麗な澱とともに熟成させます。

【白・辛口】<Alc. 11.0%>

国/地域：フランス/南西地方/I.G.P.

葡萄品種：ユニ ブラン、コロンパール

品番：FD-154/容量：750ml/JAN：4935919961547

¥1,430(本体価格¥1,300)

フェフェ ヴァンド フランス ルージュ 2024

féfé Vin de France Rouge

<スクリューキャップ>

ラズベリーやカシスを思わせるチャーミングなアロマ、少しスパイスの要素も感じられます。丸みがありしなやかな口当たり、豊かな果実味が感じられ、とても親しみやすい味わいです。収穫後、葡萄は除梗、破碎します。発酵はコンクリートタンクで行います。その間、色とタンニンを抽出するために定期的にルモンタージュを行います。澱と共に4ヶ月熟成させてから瓶詰します。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.12.0%>

国/地域：フランス/ラングドック

葡萄品種：グルナッシュ、シラー

品番：FD-155/容量：750ml/JAN：4935919961554

¥1,375(本体価格¥1,250)





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

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 9 月時点のものです。



TENUTA LA VIOLA

— テヌータ ラ ヴィオラ —

ラ ヴィオラのオーナー、ステファノ ガッペリーニ



Bolleggio

Vino Frizzante

サン マルティーノにある自家畑の葡萄を使用しています。畑は標高 180m、西向きです。発酵は野生酵母を用い、温度コントロールされたコンクリートタンクで行います。葡萄を压榨した際、果汁の一部を凍らせておきます。ボトリングの前に凍らせておいた果汁を解凍し、残糖が約 12g/L (二次発酵に必要な量) になるまで加えます。ボトリングした後、最低でも 5 ヶ月熟成させます。この間、瓶の中で再度発酵が始まり、二酸化炭素が発生しワインに泡をもたらします。このように葡萄の持っている自然な糖と酵母のみで造られるフリッツァンテです。「2023VT は収穫量が少なかったため、色がしっかりと抽出された」とワインメーカーのエミリオは話します。



ボレッジ ヴィーノ フリッツァンテ ビアンコ 2023 (左) Bolleggio Vino Frizzante Bianco

柑橘系の果実のフレッシュなアロマとフレイバーが広がります。きめ細かな泡立ち、シンプルながらバランスのとれた味わいです。葡萄樹は平均樹齢 20 年、栽植密度は 5,000 本/ha です。収穫は 9 月の中旬に畑で丁寧に選別しながら手摘みで行います。

【白・スパークリング・辛口】 <王冠> <Alc.13.5%>
国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/I.G.P. フォルリ
葡萄品種：ピノ ネーロ 100% 有機認証：ユーロリーフ
品番：IA-067/JAN：4935919940672/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



ボレッジ ヴィーノ フリッツァンテ ロゼ 2023 (右) Bolleggio Vino Frizzante Rose

野生のベリーやチェリーを思わせるアロマ、しっかりと心地よい酸が全体を支えています。葡萄樹は平均樹齢 20 年、栽植密度は 4,000 本/ha です。収穫は 9 月の中旬に畑で丁寧に選別しながら手摘みで行います。

【ロゼ・スパークリング・辛口】 <王冠> <Alc.13.0%>
国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/I.G.P. フォルリ
葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100% 有機認証：ユーロリーフ
品番：IA-068/JAN：4935919940689/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 9 月時点のものです。



ORANGE WINE



葡萄がおいしすぎて チリ辺境の地に移住

ビーニャ ファレルニアは、チリのワイン産地の地図を塗り替え、エルキヴァレーという名前を歴史に刻んだパイオニアです。オーナーはイタリア人のジョルジョ フレッサティで、この土地で食べた葡萄の品質に驚き移住を決意しました。オレンジワインにも、とにかく品質にこだわり抜くジョルジョの情熱が反映されています。

求めるのは 手に取りやすい価格

ジョルジョの哲学は、「最高品質のワインを、手に取りやすい価格で」。高品質で価格も高いワインを造るのは簡単だと言います。それはオレンジワインであっても同様で、「私たちが造ったのは、従来と同じ価格でありながら、より多様性があるものです」とジョルジョは話してくれました。

色合いよりも クオリティにこだわる

ペドロ ヒメネスとヴィオニエ、それぞれの葡萄の個性をしっかりと表現するため、「オレンジ色であること」は重視していません。「私にとって最も大切なのは、“美味しいワイン”を造ることです。高い品質を保ち、飲みやすく、“欠陥がないこと”が重要です。オレンジ色をしていないのは、通常よりも早く収穫を行っているためです」とジョルジョは話します。



オレンジ ワイン ペドロ ヒメネス レセルバ 2023 (左) Orange Wine Pedro Ximenez Reserva

標高 350m に位置するティトンの畑の葡萄を使用しています。この畑は海からの冷たい風が吹くため、ファレルニアの畑の中で最も涼しい場所です。収穫は、房が潰れないよう 15kg の小さいケースを使い、セラーに運びます。除梗、破碎した後、ステンレスタンクに入れ、温度を 8 度以下に下げてコールド マセレーションを行い、果皮からアロマを抽出します。その後、赤ワインと同じように果皮と一緒に 18 日間、16 度に温度管理しながら発酵と醸しを行います。美しく輝きのある黄色、フローラルで持続性のあるアロマがあります。しっかりとした骨格があり、心地よい果実味が感じられます。また僅かに感じるタンニンがフィニッシュに調和を与えています。

【白 (オレンジ)・辛口】 <スクリューキャップ> <Alc.13.0%>

国/地域: チリ/D.O.エルキ ヴァレー 葡萄品種: ペドロ ヒメネス 100%

品番: W-087/JAN: 4935919080873/容量: 750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)

オレンジ ワイン ヴィオニエ レセルバ 2023 (右) Orange Wine Viognier Reserva

標高 600m に位置する「マンザーノ」の畑のヴィオニエから造られています。畑はワイナリーのすぐ近くにあり、砂と石を多く含む痩せた土壌です。除梗、破碎した後ステンレスタンクに移し、温度を 8 度以下に下げてコールド マセレーションを行い、果皮からのアロマを抽出します。その後、赤ワインと同じように果皮と一緒に 22 日間、16 度に温度管理しながら発酵と醸しを行います。輝きのある黄色、様々な花やドライフラワーの香り、口当たりは非常に複雑でフルボディ、長い余韻があります。

【白 (オレンジ)・辛口】 <スクリューキャップ> <Alc.12.5%>

国/地域: チリ/D.O.エルキ ヴァレー 葡萄品種: ヴィオニエ 100%

品番: W-088/JAN: 4935919080880/容量: 750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)

ÜRZIGER WÜRZGARTEN

RIESLING QUALITÄTSWEIN

40年間愛され続ける 定番リースリング

1985年以来、40年にも及ぶ長い間、多くのお客様にご愛飲いただけてきた歴史あるドイツワインです。現当主のシュテファンの先代、カール エルベスの時代より取り扱いを続けてきました。実は日本市場のためだけに特別に瓶詰めしていただいています。そのため、実は生産量はそれほど多くありません。

INABA だから出来る コストパフォーマンス

カール エルベスは小規模な生産者で、畑面積は現在 5ha ほど。年間生産量は 4 万本ほどしかありません。弊社が 40 年間、生産量の大半を輸入していることで、安定した経営を行うことができ、結果的に彼らのワインのコストパフォーマンスの高さに結びついています。

『ヴィナム』4 星 一流生産者の逸品

ドイツのワインガイドで最も有力とされている『ヴィナム』において、カール エルベスは 4 星の評価を得ています。また、辛口評価で知られる『アイヒェルマン』では 4.5 星/ワールドクラスという準最高評価を獲得しています。エントリークラスといえども、畑は急峻なヴェルツガルテンですから、まさしく逸品といえるでしょう。

ユルツィガー ヴェルツガルテン リースリング 2023 Ürziger Würzgarten Riesling

ユルツィヒのヴェルツガルテン「スパイスの庭」。日本市場のためだけに分けていただいている特別なワインです。シュペートレーゼに相当する品質の葡萄を使っています。5,000Lのタンクを使い、9~10度で発酵させています。香り優しく、調和がとれ、まさにエルベスのワインに対するしっかりとした姿勢を感じさせるワインで、クヴァリテーツヴァインの品質としてはずば抜けています。

【白・やや甘口】 <スクリューキャップ> <Alc.9.5%>
国/地域：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%
熟成：ステンレスタンク 残糖：55.5 g/L 酸度：7.9 g/L
品番：K-196/JAN：4935919021968/容量：750ml
品番：KA-473/JAN：4935919194730/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)
¥1,705(本体価格¥1,550)

WEINGUT KARL ERBES

ヴァイングート カール エルベス

2025
ドイツ
現地視察



弊社 HP にて現地視察ブログを公開中！
左の QR コードよりぜひご覧ください！

『ヴィヌム』4星 & 『アイヒェルマン』4.5星 畑面積 5ha、年間生産量 4万本の個人生産者による 少量生産の希少なリースリング

カール エルベスは、1967年にカールによって設立された小規模なヴァイングートです。エルベス家は代々ユルツィヒ村に住む家系で、現在、カールの息子で2代目のシュテファンによって運営されています。弊社が初めてカール エルベスを訪問したのは1985年です。当時カールとアリス夫妻でワイン造りを行っており、息子のシュテファンが加わったばかりの頃でした。そして、品質の高さと魅力的な価格に驚き、1984VTから取り扱いをスタートしました。当時から彼らのワインは素晴らしい品質で、すぐに日本市場でも受け入れられ、約40年という長い年月が経った現在でも、弊社のドイツワインを語る上で欠かせない存在であり続けています。

シュテファン率いるカール エルベスは、ドイツのワインガイドとして最も有力と目される『ヴィヌム』2024年版において、4星の一流生産者として認められました。その際、「全てのワインが最高の精密さと純粋さを備えている」として絶賛され、シュテファンのワインが素晴らしい品質であることが示されています。さらには、辛口評価で知られる『アイヒェルマン』2025年版では4.5星/ワールドクラスという準最高評価を獲得しており、今まさにそのクオリティの高さで注目を集めています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年9月時点のものです。



<ワイナリー>

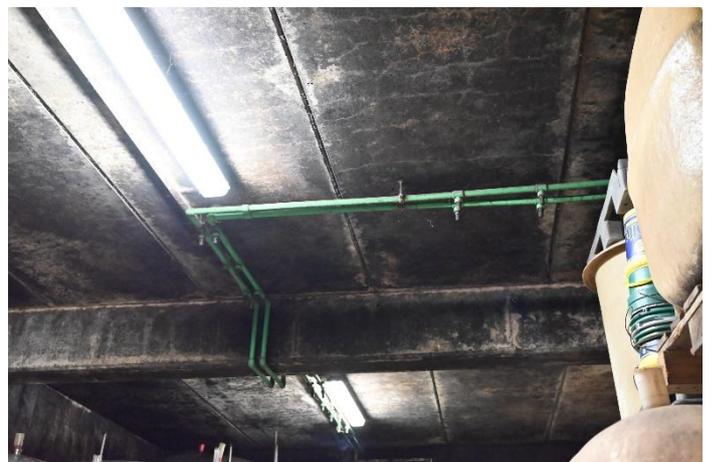
2025年4月、カール エルベスのリニューアルしたセラーを訪問しました。こちらは2001年から使用しているセラーで、収穫した葡萄を運び込み、醸造と貯蔵を行っています。町の中心部からはやや離れており、中心部よりも2度ほど気温が低く、雪が降ることもあるそうです。テイスティングルームとテラス部分は増築しています。モーゼル川が度々氾濫するため、対策としてやや標高が高い位置に建てており、ワインだけではなくラベルや箱などの資材ストックもこちらで行っています。日本を含む、国外へ輸出するワインもこちらのセラーに保管しています。ただし、川の近くのワインショップにはあまりストックしていないため、国内の個人の方でも5ケースくらい買われる方はこちらのセラーから出荷しているそうです。



セラーの外観は真っ白。やや高台に建てられています。背後には森があり、山をくり抜いたようなところに位置しています。



イベントにも使用するテイスティングルームとテラスです。部屋の中に鍵を置いてきてしまったらしく、今回の見学は無し。



発酵と熟成用のセラー。小規模生産者であることが良くわかります。収穫前に一度すべての樽を外に出して点検し、ひびが入っているものなどは修繕して、洗浄した上で使用するそうです。訪問時には2024VTのワインを発酵中でしたが、収量減のため、ワインではなく水を入れて乾燥を防いでいる樽もありました。カール エルベスのワインはすべて野生酵母によって発行させています。収穫した葡萄をプレスし、一日置いて澱下げを行った後、タンクか樽に移します。その後、何も加えずに自然に発酵が起きるのを待ちます。上部の緑色のパイプに冷水を流すことでステンレスタンクを冷却し、発酵中の温度を管理しているそうです。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年9月時点のものです。

<2024VT 情報 : 収量減ながら、酸とミネラルが際立つ素晴らしい味わい>

ワイナリー見学の後には、まず最新の 2024VT の試飲を始めました。「2024VT は、2008VT と似たヴィンテージです。4 月は暖かかったのですが、その後冷え込みました。ただし霜は降りませんでした。ザールなど他の地域では霜害により全滅に近い被害を受けた畑もあります。収量は例年より 40%減となりました。霜害によるものではなく、霧が出たことで湿度が高くなりベト病が蔓延してしまい、厳しく選別を行なったためです。カビネットやシュベートルーゼは多く生産できましたが、ボトリティスがありつかなかったため、アウスレーゼは 200~300L しか生産できませんでした」とシュテファンは話します。

話を聞く限りでは難しそうなヴィンテージに思えるかもしれませんが、クオリティは全く問題ないばかりか本当に素晴らしいものでした。どのワインも酸とミネラルが際立っており、その上でそれぞれの畑の個性が如実に表現されていました。特にカール エルベスを象徴する急斜面の畑であるヴェルツガルテンは、その厳めしい景観からは想像もつかないほどにジューシーな味わいが感じられ、思わず「美味しい！」と叫んでしまいそうになるほどです。『ヴィヌム』4 星、『アイヒエルマン』4.5 星の評価は伊達じゃない、そう実感できるひとときでした。2024VT をお飲みいただけるのはもう少し先になりますが、スタンダードクラスからトップクラスまで、いずれも本当におすすめしたいワインばかりです。その他さまざまなヴィンテージのワインを合わせて約 40 種類試飲しましたが、どのヴィンテージも安心してお楽しみいただけますのでご安心ください！



『ヴィヌム 2024』98 点 & 「今年のベストアウスレーゼ」第 3 位 偉大なクリュ“プレラート”からの極上のアウスレーゼ

エルデナー プレラート リースリング アウスレーゼ 2022

Erdener Prälat Riesling Auslese

[32 本限定]

「プレラート」は高僧を意味し、ラベルにもグラスを傾け幸せそうな僧侶の姿が描かれています。モーゼル中流域の超一流畑とされ、モーゼルの生産者の間ではここでワインを造ることは憧れです。またプレラートの中でも、かつてイン・オンネルトと呼ばれたオリジナルの 0.4ha の区画を所有することは、さらに夢のまた夢なのです。2012 年の春、6 ヶ月にわたる交渉の末シュテファン エルベスがこの区画の一部を借り受け、耕作できる権利を得ました。この場所は非常に日当たりの良い急斜面で、豊かなトロピカルフルーツのアロマを持ちながら、同時に非常に緻密でエレガントなワインを生み出します。

ワイン評論家のスチュワート ピゴットは著書「ワイン アトラス オブ ジャーマニー」の中で「最も偉大なワインはエルデナー プレラートから出来る、集約があり魅力的でトロピカルなワインである。崖とモーゼル川の岸の間の狭い葡萄畑はパーフェクトな南西向きである」と述べています。プレラートはよく赤色粘板岩の土壌と説明されていることが多いのですが、エルベスが栽培する区画の土壌は青色粘板岩です。葡萄の平均樹齢は古く 70 年から 80 年、すべて接ぎ木をしてない自根のリースリングです。手摘みで収穫した葡萄は 500L の樽に入れ 9 度から 10 度の低温で発酵を行います。熟成も同じ樽で行います。

★「ヴィヌム 2024」98 点 & 「Die Besten Weine des Jahres Auslese」3 位。

【白・極甘口】 <Alc. 8.0%> 国/地域等 : ドイツ/モーゼル 等級 : アウスレーゼ
葡萄品種 : リースリング 100% 残糖 : 108. 4g/L 酸度 : 9. 0g/L

品番 : KA-858 / JAN : 4935919198585 / 容量 : 750ml



DIE BESTEN WEINE DES JAHRES AUSLESE	
Riesling Auslese	
1. Platz 99 Punkte 2022 Weisser Sonnberg Riesling Auslese Hof Frey (Riesling) Frische reife Frucht mit Pfirsich und Pfirsich, schmelzende Balance von Süße und Säure, tolle Weite und ein wenig langer Finish. 98.4 Punkte (92)	2. Platz 98 Punkte 2022 Jägermeister Riesling Auslese Süßlich - Citrus (Riesling) Kraftvoll reife Frucht, feste Karamell, aber sehr angenehmer Schmelzpunkt. 98.4 Punkte (92)
3. Platz 98 Punkte 2022 Erdener Prälat Riesling Auslese Pure Struktur, charakteristischer mineralischer Geschmack mit reifen, gereinigten Früchten. 98.4 Punkte (92)	4. Platz 97 Punkte 2022 Trübschneider Riesling Auslese Süßlich - Citrus (Riesling) 97.8 Punkte (91)
5. Platz 97 Punkte 2022 Trübschneider Riesling Auslese Süßlich - Citrus (Riesling) 97.8 Punkte (91)	6. Platz 97 Punkte 2022 Trübschneider Riesling Auslese Süßlich - Citrus (Riesling) 97.8 Punkte (91)
7. Platz 97 Punkte 2022 Trübschneider Riesling Auslese Süßlich - Citrus (Riesling) 97.8 Punkte (91)	8. Platz 97 Punkte 2022 Trübschneider Riesling Auslese Süßlich - Citrus (Riesling) 97.8 Punkte (91)
9. Platz 97 Punkte 2022 Trübschneider Riesling Auslese Süßlich - Citrus (Riesling) 97.8 Punkte (91)	10. Platz 97 Punkte 2022 Trübschneider Riesling Auslese Süßlich - Citrus (Riesling) 97.8 Punkte (91)

¥12,100(本体価格¥11,000)

ユルツィガー ヴェルツガルテンの最上区画“クランクライ”
完熟させても高い酸を保つ特別なテロワールが表現されています



ドイツでは、1971年にワイン法が改定され、ほとんどの単一畑が大きな総合畑としてひとまとめにされてしまいました。クランクライはかつて非常に知名度の高い単一畑でしたが、この改定に伴いヴェルツガルテンに統合されてしまいました。エルベス家の所有するクランクライの畑は、ドイツ全体でも珍しくフィロキセラ禍を生き延びた樹齢100年以上の自根のリースリングが植えられている区画です。また形状も独特で、放射状に扇型をした窪地にあり、ヴェルツガルテンの全ての畑の中でも異なる微小な気候条件から、常に際立った品質が生まれます。

通常、葡萄の収穫が遅くなるほど酸が落ちてしまいますが、クランクライでは糖度も酸度も高い素晴らしい葡萄が出来るため、エルベス家ではこの区画の収穫は最後に行います。シュテファンいわく、「甘口には最高の場所」だそうです。2014年、この畑での区画名表示がようやく認められたことにより、“クランクライ”の文字が復活することになりました。エルベス家では現在、このクランクライからのリースリングをシュペートレーゼとアウスレーゼとしてリリースしています。



『ヴィヌム 2024』97点 & 「今年のベストアウスレーゼ」第8位
ヴェルツガルテンの小区画“クランクライ”の実力が発揮された1本

ユルツィガー イン デア クランクライ リースリング
アウスレーゼ ☆ 2022

Ürziger in der Kranklei Riesling Auslese ☆

【60本限定】

★「ヴィヌム 2024」97点 & 「Die Besten Weine des Jahres Auslese」第8位

【白・極甘口】 <Alc. 7.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル 等級：アウスレーゼ

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：134.9g/L 酸度：9.9g/L

品番：KA-857 / JAN：4935919198578 / 容量：750ml **¥8,800**(本体価格¥8,000)

“クランクライ”の貴重なバックヴィンテージのアウスレーゼも入荷しています

ユルツィガー イン デア クランクライ リースリング アウスレーゼ
Ürziger in der Kranklei Riesling Auslese

【白・極甘口】 <Alc. 8.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル 等級：アウスレーゼ 葡萄品種：リースリング 100%

残糖：125.5g/L 酸度：9.0g/L ★「ワイン アドヴォケイト 2020.10.31」94+点

【2017VT】品番：KA-867 / JAN：4935919198677 / 容量：750ml

¥6,600(本体価格¥6,000)

【白・極甘口】 <Alc. 7.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル 等級：アウスレーゼ 葡萄品種：リースリング 100%

残糖：100.4g/L 酸度：8.3g/L ★「ワイン アドヴォケイト 2020.10.31」93+点

【2018VT】品番：KA-869 / JAN：4935919198691 / 容量：750ml

¥6,600(本体価格¥6,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年9月時点のものです。

カール エルベスといえば、まずこのワインが挙げられます 格上の葡萄を使用して造るスタンダード キュヴェ



ユルツィガー ヴェルツガルテン リースリング 2023 Ürziger Würzgarten Riesling

ユルツィヒ村の銘醸畑「ヴェルツガルテン（＝スパイスの庭）」のリースリングから造られるクヴァリテーツヴァインです。シュペートレーゼに相当する品質の葡萄を使用し、日本市場のためだけに分けていただいている特別なワインです。香り優しく、調和がとれ、まさにエルベスのワインに対するしっかりとした姿勢を感じさせるワインで、クヴァリテーツヴァインの品質としてはずば抜けています。葡萄は収穫後圧搾し、5,000Lのタンクに入れ、9～10度で発酵させています。



ヴェルツガルテンの畑に特徴的な赤色粘板岩の土壌からは、アロマティックで、桃を思わせる風味を持ったリースリングができると言われていました。この土壌は、およそ3億年前に東部にあるヴィットリッヒ村周辺で火山が噴火し、鉄分を多く含む赤色の火山礫（ロートリンゲン）に由来しています。火山礫は雨で流されていきましたが、鉄分を含むミネラル成分がもともとの粘板岩（青・灰色）に移り、独特の赤色粘板岩が生まれました。ラインヘッセンのニアシュタイン村やナーエのトライゼン村、モーゼルではユルツィヒ村と、エルデン村のトレップヒェン、プレラートにしかほとんど見ることが出来ない特殊な岩石です。ユルツィガー ヴェルツガルテンからエルデナー トレップヒェンに向かって行くにつれて赤色が薄くなり、隣のレスニツヒャー フェルスターライになると全て青色の粘板岩になります。

弊社の公式 Youtube にて、カール エルベスの畑の様子を映した動画をご覧ください。



【白・やや甘口】 <スクリュューキャップ> <Alc.9.5%>
国/地域等：ドイツ/モーゼル 等級：クヴァリテーツヴァイン
葡萄品種：リースリング 100% 残糖：55.5g/L 酸度：7.9g/L
品番：K-196/JAN：4935919021968/容量：750ml
品番：KA-473/JAN：4935919194730/容量：375ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

¥1,705(本体価格¥1,550)

ヴェルツガルテンからの辛口リースリング。日本市場のために特別に造っていただきました！

ユルツィガー ヴェルツガルテン トロッケン 2023 Ürziger Würzgarten Riesling Trocken

【白・辛口】 <スクリュューキャップ> <Alc.12.0%> 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：8.6g/L 酸度：6.0g/L
品番：KA-666/JAN：4935919196666/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

ユルツィガー ヴェルツガルテン シュペートレーゼ トロッケン 2022 Ürziger Würzgarten Riesling Spätlese Trocken

【白・辛口】 <スクリュューキャップ> <Alc.11.0%> 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：5.5g/L 酸度：5.6g/L
品番：KA-762/JAN：4935919197625/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

骨格のあるヴェルツガルテンに対し、繊細さのあるトレップヒェン。畑の違いを比べていただけます。

エルデナー トレップヒェン リースリング シュペートレーゼ トロッケン 2021 Erdener Treppchen Riesling Spätlese Trocken

【白・辛口】 <スクリュューキャップ> <Alc.11.5%> 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：8.0g/L 酸度：7.1g/L

★「ワイン アドヴォケート 2022.8.26」91点

品番：KA-805/JAN：4935919198059/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



「ワイン アドヴォケイト」での飲み頃評価は 2100 年まで！
ほとんど生産されない貴重なベーレンアウスレーゼ

ユルツィガー ヴェルツガルテン リースリング ベーレンアウスレーゼ 2018
 Ürziger Würzgarten Riesling Beerenauslese 【限定 80 本】

ベーレンアウスレーゼに使用する葡萄はクランクライの上部に位置する区画のものです。収穫は 10 月 10 日～24 日に行なわれました。ベーレンアウスレーゼのために 100%貴腐菌のついた葡萄だけを畑で選別し、収穫します。発酵は野生酵母の働きで偶発的に行います。発酵期間は 3 ヶ月です。発酵後、さらに 3 ヶ月熟成させてからボトルングします。
 ★「ワイン アドヴォケイト 2020.10.31」96 点（飲み頃評価は 2035～2100 年）

【白・極甘口】 <Alc. 6.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル 等級：ベーレンアウスレーゼ
 葡萄品種：リースリング 100% 残糖：260. 1g/L 酸度：7. 8g/L
 品番：KA-764/JAN：4935919197649/容量：375ml ¥12,100(本体価格¥11,000)



貴腐葡萄を多く使用して造るアウスレーゼのセレクション

ユルツィガー ヴェルツガルテン リースリング アウスレーゼ ☆☆☆ 2019
 Ürziger Würzgarten Riesling Auslese ☆☆☆

【白・極甘口】 <Alc. 8.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル 等級：アウスレーゼ
 葡萄品種：リースリング 100% 残糖：124. 1g/L 酸度：8. 7g/L
 品番：KA-816/JAN：4935919198165/容量：750ml ¥9,350(本体価格¥8,500)



シュテファンは熟成させたアウスレーゼを寿司と合わせるそうです

ユルツィガー ヴェルツガルテン リースリング アウスレーゼ 2014
 Ürziger Würzgarten Riesling Auslese

【白・甘口】 <Alc. 8.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル 等級：アウスレーゼ
 葡萄品種：リースリング 100% 残糖：103. 0g/L 酸度：8. 9g/L
 品番：KA-965/JAN：4935919199650/容量：750ml ¥5,280(本体価格¥4,800)



シュテファンが大好きなカビネット。この軽快さはまさに暑い季節にぴったりです！

ユルツィガー ヴェルツガルテン リースリング カビネット 2023
 Ürziger Würzgarten Riesling Kabinett

【白・甘口】 <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：23. 3g/L 酸度：8. 2g/L
 ★「ヴィヌム 2025」91 点
 品番：KA-468/JAN：4935919194686/容量：750ml ¥2,860(本体価格¥2,600)



アウスレーゼの☆表示について（カール エルベスの場合）
 ☆…貴腐葡萄も少し使用 / ☆☆☆…50%貴腐葡萄+50%貴腐のない葡萄
 ☆☆☆…貴腐葡萄の割合がさらに多い / ゴルトカプセル…貴腐葡萄を 90%使用

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 9 月時点のものです。



総支配人のヴァレリウ ミニルツァ（写真右）

モルドバの「ベスト ワイナリー オブ ザ イヤー」に選出

昨年の9月に初入荷後、瞬く間に完売となったモルドバワイン。
再入荷してからも多くの反響をいただき、弊社の今年の上半期のトレンドとなった生産者、
「シャトー ヴァルテリー」へ5月に現地訪問いたしました。

モルドバの首都キシナウから北に44km離れたオルヘイに位置するワイナリーです。設立は1996年ですが、「シャトー ヴァルテリー」としてスタートしたのは2004年です。現在、合計520haの自家畑を所有しており、すべてのワインを自家畑の葡萄で造っています。品質を重視したワイン造りのおかげで、短い間に急成長を遂げています。2023年10月には、高品質なワイン生産への貢献、土着品種によるワインのプロモーション、ワインツーリズムへの注力によりモルドバへの関心を世界的に高めたことが評価され、「Wine of Moldova」の「ベスト ワイナリー オブ ザ イヤー」に選出されました。



シャトー ヴァルテリーの葡萄畑は2か所に分かれており、中央部のコドウルに100ha、南西部のヴァルル ルイ トライヤンのブジャクに420ha、合計520haの自家畑を所有しています。それぞれの生産地域の明確なテロワールがワインに独自の個性を与えています。栽培するのはソーヴィニヨン ブランやシャルドネ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロなどの国際品種の他、フェテアスカ レガーラ、フェテアスカ ネアグラ、ララ ネアグラといった土着品種にも注力し、国内外でのプロモーションをいち早く開始したリーダー的存在です。「年間生産量は400万本です。まだ余裕があり、500~700万本の生産能力を持っています。葡萄を買うのではなく、自分たちで完全にコントロールしているのが私たちの強みです。モルドバは、一人当たりの葡萄栽培面積が世界一広い国です。私たちのような中規模ワイナリーにとっては、自家畑500haというのは一般的です。大規模なところだと、2,000ha所有しているところもありますよ」と総支配人のヴァレリウは話します。

<畑>

今回見学したのはオルヘイのワイナリーからおよそ 35km 離れた“ジョラ デ ス (Jora de Sus)”にある 150ha の畑です。ここでは、主に白ワイン用葡萄を栽培しています。シャルドネ、ソーヴィニヨン ブラン、リースリング、ミュスカ、ピノ グリ、ゲヴェルツトラミナーに加え、土着品種のフェテアスカ レガーラ、フェテアスカ アルバ、ヴィオリカなどを栽培しています。収量は 1ha 当たり 8~12 トンに制限しています。この畑はドニエストル川のすぐ近くに位置しており、対岸は沿ドニエストル共和国となります。下の写真はヴィオリカで、訪問した 5 月 12 日の時点ですでに葡萄の新梢が伸び、房が出始めていました。2 週間ほどすると開花の予定とのことです。ヴィオリカは合計 8ha を所有しており、その内 3ha はこの畑にあります。



チェルノーゼム (肥沃な黒土)



ヴィオリカ



畑管理の責任者ヴィクトール フロス

栽培専門家のヴィクトール フロス (左写真) は、シャトーヴァルテリーの全ての畑を管轄する総合責任者です。畑の土壌は肥沃な黒土 (チェルノーゼム)、腐植土、ミネラル分が豊富で、水はけが良く、野菜や果物が良く育ちます。また、石灰岩も含まれているため、白葡萄の栽培にも適しています。「この場所はユニークな気候を持っています。黒海の影響を受けた海洋性気候とコーカサス山脈の影響を受ける大陸性気候の両方の特徴があります。日中は暖かく、夜は気温が下がります。モルドバの中でも葡萄栽培に適した土地です。良いワインを造るのに一番大切なのは葡萄の品質です。良い品質を得るために必要な 3 つの要素があります。それは土壌、日照 (太陽)、そして人です」と話してくれました。

<ワイナリー>



プレス機



発酵用のステンレスタンク

現在、合計 37 の発酵用ステンレスタンク (容量 3200L) を完備しています。ボトリングラインは 2 本あり、1 つは 1 時間に 6000 本、もうひとつは 1 時間に 3000 本を瓶詰することができます。収穫した葡萄は 2F にあるプレス機で圧搾した後、重力を利用して 1F の発酵タンクに移します。24 時間静置して清澄した後、15~18 度に温度管理しながら発酵を行います。赤ワインは果皮、種と共に 18~28 度に温度管理しながら 7 日~14 日間発酵を行います。



熟成庫



熟成庫に並ぶ樽



樽で熟成中のワインの試飲

樽熟成庫は同じ敷地内の別の建物にあり、広いセラー内に樽が整然と並んでいる。熟成中のララ ネアグラ、タラボステ シャルドネ、タラボステにする予定のカベルネ ソーヴィニヨンのパレル テイスティングをさせていただきました。“タラボステ”シリーズは新樽のみを使用する。樽の大部分はフレンチオークですが、モルドバの産の樽 (ECOBARE 社) も使用しています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 9 月時点のものです。

VARIETAL WINE — ヴァラエタル ワイン —

シャルドネ、ソーヴィニヨン ブラン、カベルネ ソーヴィニヨンといった国際品種を単一で仕込み、品種の典型的な特徴と親しみやすさを表現したシリーズ。



爽やかで生き生きとしたきれいな果実味があり、親しみやすい1本

ソーヴィニヨン ブラン 2023

Sauvignon Blanc

カシスの葉や柑橘系の果実を思わせる洗練されてフレッシュなアロマが広がります。口に含むとレモンやグレープフルーツを思わせるフレッシュで生き生きとした味わいが広がります。畑の土壌は主にチェルノーゼム（肥沃な黒土）です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗し、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、14~16 度に管理しながらステンレスタンクで発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：モルドバ

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 M-004/JAN：4935919980043/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



ふくよかな果実味に、程よい酸が全体のバランスをまとめています

シャルドネ 2023

Chardonnay

輝きのあるイエロー、繊細な野生の草花のアロマにかすかに熟したアプリコットのニュアンスが混ざります。非常にフレッシュ、しっかりと心地よい酸が全体を支えています。畑の土壌は主にチェルノーゼム（肥沃な黒土）です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗し、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、14 度~18 度に管理しながらステンレスタンクで発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。

【白・辛口】<Alc. 13.5%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：モルドバ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番 M-006/JAN：4935919980067/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



リースリングの華やかさがあつ、しっかりと厚みがあり、飲み応えがあります

リースリング デ ライン 2023

Riesling de Rhein

繊細でエレガントなアロマがあり、口に含むと調和のとれたふくよかな味わいがあります。程よい酸が全体のバランスをまとめています。畑の土壌は主にチェルノーゼム（肥沃な黒土）です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗し、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、14~16 度に管理しながらステンレスタンクで発酵させます。熟成も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：モルドバ

葡萄品種：リースリング 100% 熟成：ステンレスタンク

品番 M-005/JAN：4935919980050/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



リッチで複雑なアロマと熟した果実感があり、この価格帯としては充実した1本

カベルネ ソーヴィニヨン 2023

Cabernet Sauvignon

黒い果実、特にカシスを思わせるリッチで複雑なアロマが広がります。持続性のあるタンニン、力強さがあつつも、繊細できめ細かな口当たりが心地よく感じられます。畑の土壌は典型的なチェルノーゼム（肥沃な黒土）と石灰質です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。発酵と醸しは 26~30 度に管理したステンレスタンクで 4 週間行います。熟成もステンレスタンクです。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：モルドバ

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 M-009/JAN：4935919980098/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

TOTEM — トテム —

モルドバの地域、土地、伝統を表現した、土着品種を単独あるいはブレンドによって醸造したシリーズ。
ヴィオリカ、ララ ネアグラ、フェテアスカ ネアグラといった土着品種の特徴を存分に表現。



アロマティックな品種で、香りも楽しめるワイン

トテム ヴィオリカ 2024

Totem Viorica

グリーンを帯びた淡い麦わら色、アカシアの花を思わせる豊かなアロマが広がります。フルーティで調和のとれたフレーバーが感じられ、余韻には熟した洋梨のニュアンスが漂います。エレガントで複雑さのあるワインに仕上がっています。畑は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）、ローム、粘土です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗し、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。压榨した後 14~18 度に管理しながらステンレスタンクで発酵させます。

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：モルドバ

葡萄品種：ヴィオリカ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番 M-007/JAN：4935919980074/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



濃密ながら酸がエレガントな印象をあたえており、美しい果実感を持つ、個性溢れる 1 本

トテム ララ ネアグラ 2022

Totem Rara Neagra

赤い果実、ローズヒップやレッドカラント、野生のブラックベリーのアロマがあり、かすかに土っぽいニュアンスも感じられます。タンニンは穏やか、しっかりとした酸が全体を支えています。畑は日当たりの良い南向き、土壌は典型的なチェルノーゼム（肥沃な黒土）と粘土、ロームです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。発酵と醸しは 26~30 度に管理したステンレスタンクで約 4 週間行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：モルドバ

葡萄品種：ララ ネアグラ 100% 熟成：ステンレスタンクと一部はオーク樽で 6 ヶ月

品番 M-010/JAN：4935919980104/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



やわらかくボリュームある果実味とスパイシーな要素がある、個性的で飲み応えのある 1 本

トテム フェテアスカ ネアグラ 2022

Totem Feteasca Neagra

野生のベリーやチェリー、ブルーンのアロマがあり、微かにシナモンやバニラなど甘いスパイスの要素が感じられます。上品でありながらしっかりとしたテクスチャを持っています。畑は日当たりの良い南向き、土壌は典型的なチェルノーゼム（肥沃な黒土）と粘土、ロームです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。発酵と醸しは 26~30 度に管理したステンレスタンクで約 4 週間行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：モルドバ

葡萄品種：フェテアスカ ネアグラ 100% 熟成：ステンレスタンクと一部はオーク樽で 6 ヶ月

品番 M-011/JAN：4935919980111/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

PASTORAL — パストラル —

パストラルとはモルドバの伝統的な甘口の赤ワイン。シャトーヴァルテリーではカベルネ ソーヴィニオンで仕込みます。

カベルネ ソーヴィニオンで仕込んだ、モルドバの伝統的な『甘口の赤ワイン』

パストラル カベルネ ソーヴィニオン 2023

Pastoral Cabernet Sauvignon

パストラルとは、教会で行われる聖餐式で提供されるワインを指す、モルドバの伝統的な甘口の赤ワインです。ドライブラムを思わせる濃厚なアロマが感じられます。口に含むとブラックチェリーやチョコレート、フルーツのシロップのような甘いフレーバーが広がります。葡萄は除梗した後、ステンレスタンクに移し、26~28 度に管理しながら発酵させます。発酵の途中で求める糖度になったらアルコールを添加し発酵を止めます。しばらくワインを落ち着かせた後、ボトリングします。

【赤・甘口】<Alc. 16.0%> 国/地域等：モルドバ

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン 100% 熟成：ステンレスタンク

品番 M-014/JAN：4935919980142/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 9 月時点のものです。

INDIVIDO — インディヴィド —

フランス語のIndividu（個人）に根差した言葉。土着品種と国際品種から複数の品種をブレンド
または単一で造る、醸造家の手腕を発揮したシリーズ。



フェテアスカ レガーラとリースリングという2種類の個性豊かな葡萄のブレンド

インディヴィド フェテアスカ レガーラ リースリング 2023

Individo Feteasca Regala Riesling

野生の草花を思わせるアロマがあります。しっかりとフルボディで、ミネラルの要素も感じられます。畑は、標高 210~225m、日当たりのよい南向き、土壌はチェルノーゼム（肥沃な黒土）、ローム、粘土です。収穫は気温の低い早朝に手摘みで行います。葡萄は除梗し、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。発酵は品種ごとに別のステンレスタンクに入れ、16~18度に管理しながら発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：モルドバ

葡萄品種：フェテアスカ レガーラ、リースリング 熟成：ステンレスタンク

品番 M-008/JAN：4935919980081/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



カベルネ ソーヴィニオンとメルロの2つの品種がバランスよく調和し、互いの良さを引き立てています

インディヴィド メルロ カベルネ ソーヴィニオン 2022

Individo Merlot Cabernet Sauvignon

口当たりは非常にしなやかで熟したチェリーやザクロを思わせる豊かなフレーバーが感じられます。畑は日当たりのよい南向き、土壌はチェルノーゼム（肥沃な黒土）、ローム、粘土です。収穫は10月に畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。品種ごとに別のステンレスタンクに入れ 26~30度に管理しながら発酵させます。熟成はステンレスタンクと一部はオーク樽で12ヶ月行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：モルドバ

葡萄品種：メルロ、カベルネ ソーヴィニオン

熟成：ステンレスタンクと一部はオーク樽で12ヶ月

品番 M-013/JAN：4935919980135/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



しっかりと濃い色合いと程よいボディ、豊かな果実味が魅力

インディヴィド エディツィエ リミタタ サペラヴィ 2022

Individo Editie Limitata Saperavi

ブラックベリーやブルーベリーの熟した果実やスパイスと樽のエlegantな要素がバランス良く混ざり合っています。畑は日当たりのよい南向き、土壌はチェルノーゼム（肥沃な黒土）、ローム、粘土です。収穫は9月に手摘みで行います。葡萄は除梗します。発酵はステンレスタンクで26~28度に温度管理しながら行います。熟成はステンレスタンクと一部をオーク樽で12ヶ月行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：モルドバ

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

品番：M-019/JAN：4935919980197/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)

INSPIRO — インスピロ —

シャトー ヴァルテリーが造るスパークリングワインのシリーズ。
「インスピロ」とはインスパイア、インスピレーションを指す言葉。

インスピロ スプマン ブリュット フェテアスカ レガーラ NV

Inspiro Spumant Brut Feteasca Regala

土着品種のフェテアスカ レガーラを使用します。フレッシュで爽やか、白桃やマンゴーを思わせる風味が心地よく感じられます。

【白・スパークリング・辛口】<Alc.12.0%> 国/地域等：モルドバ

葡萄品種：フェテアスカ レガーラ 100%

品番：M-015/JAN：4935919980159/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

インスピロ スプマン セック ロゼ ピノ ノワール NV

Inspiro Spumant Sec Rose Pinot Noir

ピノ ノワールを使用し、やや辛口に仕上げたスパークリングワインです。非常にフレッシュでほんのりとした甘さが魅力です。

【ロゼ・スパークリング・辛口】<Alc.12.0%> 国/地域等：モルドバ

葡萄品種：ピノ ノワール 100%

品番：M-016/JAN：4935919980166/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



ワイン王国
2025年5月号にて
5星獲得

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年9月時点のものです。

TARABOSTE — タラボステ —

シャトー ヴァルテリーが造る最上級品のシリーズ。紀元前 106~271 年頃、トラヤヌス帝のローマ帝国領ダキアに住んでいたゲタイ 達
キアの貴族たちは、被っていた帽子の形にちなんでタラボステ貴族と呼ばれていた。こうした歴史を踏まえ、モルドバの葡萄栽培の伝統を
発展させた先祖への感謝と敬意を込めて、この最上級品のシリーズにタラボステと名付けた。



最高品質の葡萄で造る、樽熟シャルドネ。「リアルワインガイド 90 号」でも紹介されました！

タラボステ シャルドネ バリック 2022

Taraboste Chardonnay Barrique

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。口当たりはフレッシュで、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ャラメルやバニラのノートが漂います。畑は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。収穫した葡萄は除梗し、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。

★「ブリュッセル国際ワインコンクール」金賞 ★「ジルベール&ガイヤール」金賞

【白・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：モルドバ

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)



最高品質の葡萄で造る、味わい深いボルドーブレンド

タラボステ レゼルバ 2018

Taraboste Rezerva

熟した果実味と新樽での熟成による甘く柔らかいオークの要素がバランス良く調和しています。ボトルで熟成させるとさらに素晴らしい長期熟成のポテンシャルを持ったワインです。畑の土壌はチェルノーゼム（肥沃な黒土）、葡萄の平均樹齢は 10~15 年です。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗します。アルコール発酵前に 8 度の低温で 4 日間、低温マセレーションを行います。品種ごとに別々のステンレスタンクに入れ 28 度で 7 日間発酵を行います。マロラクティック発酵終了後、ブレンドを行い樽に移します。熟成は 225L のフレンチオークの新樽で 33 ヶ月行います。

★「デカンター ワールド ワイン アワード 2023」92 点/シルバーメダル

【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域等：モルドバ

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン、メルロ 熟成：225L のフレンチオークの新樽で 33 ヶ月

品番：M-018/JAN：4935919980180/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)



ワイナリーの設立 20 周年を記念して 2024 年にリリースした、フェテアスカ ネアグラの最上級品

タラボステ フェテアスカ ネアグラ 2022

Taraboste Feteasca Neagra

しっかりと濃い色合い、様々なベリーのエレガントなアロマに加え、かすかにブラックペッパーを思わせるスパイスの要素が混ざります。非常にフルーティな口当たり、素晴らしい調和のとれた樽のニュアンス、しなやかな骨格が感じられます。畑の土壌は典型的なチェルノーゼム（肥沃な黒土）です。収穫は 9 月に行います。葡萄が完熟した状態で注意深く選別しながら手摘みで行います。発酵は 26~30 度に温度管理したステンレスタンクで 6 週間行います。その後、225L のフレンチオークの新樽に移し 15 ヶ月熟成させます。★「ムンドゥス ヴィニ スプリング テイスティング 2025」ゴールド

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：モルドバ

葡萄品種：フェテアスカ ネアグラ 100% 熟成：225L のフレンチオークの新樽で 15 ヶ月

品番：M-020/JAN：4935919980203/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)



“タラボステ”よりもさらに収穫量を厳しく制限

最良のヴィンテージのみ造る、スペシャル ワインが限定入荷！

タラボステ トリブート カベルネ ソーヴィニオン 2017

Taraboste Tribut Cabernet Sauvignon

「タラボステ トリブート」は「タラボステ」よりもさらに収穫量を厳しく制限し、良いヴィンテージにだけ生産される素晴らしい洗練された特別なワインです。2017VT は 7,214 本のみ生産されました。集約のある味わいには、カシス、熟したチェリーに加え、上質で香ばしいコーヒーやタバコ、ホワイトペッパーのニュアンスがあり、長い余韻にはドライフルーツやビターチョコレート、かすかに樽のスモーキーな要素も感じられます。収穫は 10 月下旬に手摘みで行います。アルコール発酵は 26~30 度に温度管理したステンレスタンクで行います。発酵後、225L のハンガリー産のオーク樽（新樽）に移し 30 ヶ月熟成させます。爆発的な果実のアロマがあります。

【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域等：モルドバ

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン 100% 熟成：225L の新樽で 30 ヶ月

品番：M-021/JAN：4935919980210/容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)

専用化粧箱入り

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 9 月時点のものです。

LUPAIA 2018



2018VT
再入荷

飲み頃ワイン

ブルネッロの実力派生産者が造る
リーズナブルながら、しっぴかりと旨い

7年の熟成による複雑な味わい。
枯れたニュアンスはなく、
今まさに飲み頃を迎えています。

ルパイア トスカーノ 2018

Lupaia Toscano

ルパイアは、「オオカミの巣」を意味します。野生のベリーやチェリーの香りにスパイスの要素が混ざるアロマ。程よいタンニンがあり、調和のとれた味わいです。9月最終週～10月第1週に手摘みで収穫します。温度管理したステンレスタンクで15～20日間発酵させます。オーク樽で6～8ヶ月熟成させます。収穫から最低12ヶ月寝かせてからリリースします。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等:イタリア/I.G.P. トスカーナ 生産者:カンポ アイ レッチ
葡萄品種:サンジョヴェーゼ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ 熟成:オーク樽で6～8ヶ月
品番:IA-047/JAN:4935919940474/容量:750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年9月時点のものです。



ワイン王国

「ワイン王国 2025年9月号/No.148」

5ツ星を探す！ブラインド・テイスティング企画

118本から選んだコスパワイン

1000円台 & 2000円台

冷やして美味しいワイン

5ツ星



ワイン王国 No.148 ブラインド・テイスティング 2000円台の冷やして美味しい赤ワイン

★★★★★

ヴァルポリチェッラ・リパッソ・クラッシコ・スペリオーレ・カンポリエティ 2021年
Valpolicella Ripasso Classico Superiore Campolieti

生産者：ルイジ・リゲッティ 生産地：ヴェネト州
ブドウ品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、その他(比率非公開)
問い合わせ先：興福屋 価格：2750円(税込)

風味★★★★★ 石井★★★★★
松本★★★★★ 村田★★★★★

バランスの良い味わいで余韻も心地いい

1909年設立の家族経営ワイナリー。世代を超えて品質を重視したワイン造りを行っている。カシスを思わせる熟れた黒系果実に、スパイスやメンソールの香り。柔らかい味わいで重さを感じず楽しむことができる。バランスが良くすっきりした印象のワインで、冷やすと軽やかさが増す。

味わいタイプ 甘口 辛口
ボディ ライト ミディアム フル
スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 重厚

味わいチャート

Best Marriage

アマダイの煮つけ
青唐辛子
ローストビーフ
油漬鶏

主な香り
3ストリープチェル
5ストリープチェル
フル・フレッシュ
カシス
バラ
スミレ

Tasting Comments

バランスの良い味わいで余韻も心地いい

「1909年設立の家族経営ワイナリー。世代を超えて品質を重視したワイン造りを行っている。カシスを思わせる熟れた黒系果実に、スパイスやメンソールの香り。柔らかい味わいで重さを感じず楽しむことができる。バランスが良くすっきりした印象のワインで、冷やすと軽やかが増す」
— 「ワイン王国 No.148」より抜粋 —

ヴァルポリチェッラ リパッソ クラッシコ スペリオーレ カンポリエティ 2021 Valpolicella Ripasso Classico Superiore Campolieti

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.
生産者：ルイジ リゲッティ 葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、他
品番：I-097/JAN：4935919050975/容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)

カンポリエティは「条件の良い畑」という意味です。10月に通常の発酵をさせ、翌年の2~3月にアマローネの搾りカスを加え再度発酵させます。アマローネの力強さとアロマをワインに与え、通常の造り方では到達出来ないレベルに高めることが出来ます。アルコールも最低1%上がります。30hLのフレンチオークの大樽(一部新樽)で12ヶ月熟成させます。手間がかかる割に手頃で、この価格で買える最もコストパフォーマンスの高いワインといえます。すみれの花や甘いブルーのような香り、果実味が豊かで、爽やかで心地よい余韻が長く続きます。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年9月時点のものです。



＼ 待望の再入荷 ／

シャトー ヴェルモン

Chateau Vermont



ダヴィド（写真左）、エリザベート（写真右）

130年以上の歴史を持つ、ボルドーの家族経営のシャトー アントル ドゥ メールの赤の AOC 誕生にも貢献した、情熱の持ち主



シャトー ヴェルモンはアントル ドゥ メールのタルゴン村に4代続く生産者で、現在 40ha の畑を所有しています。彼らは 1880 年代からこの地を代表するシャトーとして知られており、『フェレ (Féret)』の 1874 年出版の“Bordeaux et ses vins”の第 3 版にも掲載されています。

2010 年に、現当主で 4 代目のエリザベートと夫のダヴィドが、父ジャックデュフォルクからシャトーを引き継ぎました。ダヴィドはボルドーの大手ネゴシアンで長年働いた経験を生かし、より高い品質とテロワールが反映されたワインを目指し、大々的な改革を行いました。新しいセラーを建設し、モダンな設備を導入しました。また、畑の約 70%で葡萄樹の植え替えを行い、植密度も 3,000 本/ha から 4,000 本/ha へ増やし、さらに土壤に適した品種

を植えました。白葡萄はサンテミリオンの延長線上にある石灰岩質土壤で栽培、黒葡萄は丘の頂上部分に位置する、メルロに最適な深い粘土質に石灰岩が混ざる土壤で栽培しています。栽培はリュット レゾネを採用しており、除草剤は一切使用していません。また 2019 年に環境に配慮した農業の認証「HVE (Haute Valeur Environnemental)」のレベル 3 を取得しています。「アシェット ガイド」や「ベタンヌ&ドゥソーヴ」、「デカンター」等のワインガイドで高く評価され、また品評会で数多くのメダルを獲得するようになっていました。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 9 月時点のものです。

ベストな状態の葡萄を得るため、葡萄は全て機械で摘み取り

収穫する際、葡萄は全て機械で摘み取ります。昼夜問わず動くことができ、最短4日で収穫が完了します。シャトー ヴェルモンは40haの葡萄畑を所有しており、広大なエリアでタイミングを逃さずに短期間で摘み取りを行い、葡萄の良い状態をキープするためには機械での収穫が最も適していると考えています。「除梗も出来る高性能な収穫機を使い、限りなく葡萄を傷つけずに収穫が行えます。健全な葡萄が手に入るということは、クオリティの高いワインが出来上がるということに繋がります」とダヴィドは話します。



▲シャトー周辺に広がるメルロの畑。シャトー周辺は丘陵地の中腹に位置しており、粘土と石や砂がメインの地質。防虫対策では、自然のミネラルを持った溶剤を散布しています。これにより葡萄が自ら防御できるように促します。

トップ コンサルタントのひとりクロード グロが手掛ける

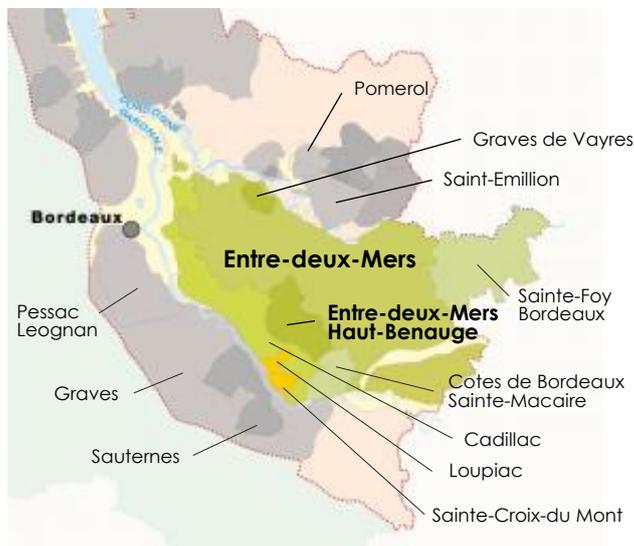
ワイン造りについては、2013年よりクロード グロ (Claude Gros) のアドバイスを受けています。クロード グロは、ラングドックのラ クラブのトップ生産者シャトー ラ ネグリの筆頭に、その他ボルドー、ブルゴーニュ、スペインなど数多くの生産者を手掛ける世界でもトップ コンサルタントのひとりです。

クロード グロの魅力はワインメーカーが表に出ない、その土地や生産者に合わせたワイン造りを追求していることです。裏方に徹しており、写真に写ることさえも躊躇し、あくまでも主役は生産者と考えています。そのため、クロード グロの造るワインには、ワインメーカーのスタイルが大きく表れているわけではありません。その証としてジェブ ダナックは彼のウェブサイトで次のように語っています。「賭けてもいいが、クロードは最も才能がありながら今日のワイン界のトップ コンサルタントの中で一番、名前を知られていない人物だろう」



AOCアントル ドゥ メール ルージュの誕生に尽力

オーナーのダヴィド ラバは、2021年よりAOCアントル ドゥ メール生産者組合の会長を務めています。また、1937年のペサック レオニヤンの格付け以来、初のAOCアントル ドゥメールの赤の創設に尽力しました。新しいAOCとしての初リリースは2023ヴィンテージからになります。アントル ドゥメールのワイン生産者達はAOCアントル ドゥメールが白ワインだけに限定された1937年問題を長年、抱えてきました。なぜなら、アントル ドゥメールは昔から生産量の85%が赤ワインだからです。生産者達は赤ワインを生産する際、生産地域を明確に示すことが出来ないAOCボルドー、またはAOCボルドー シュペリユールとしてリリースしなければなりません。しかし、このエリアの大部分の生産者達の協力、賛同、粘り強い努力によりアントル ドゥメールの赤のAOC創設は、2023年の春に正式に承認されました。ボルドーの葡萄畑にとって小さな革命と言えるでしょう。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年9月時点のものです。

厳選した優良な区画の葡萄を使用し、新樽で熟成させた上級ワイン



シャトー ヴェルモン ルージュ ラ グランド キュヴェ 2022 Château Vermont Rouge La Grande Cuvée

シャトー ヴェルモンの上級ワインです。カシスやプラムの豊かなアロマが広がります。リッチで洗練された口当たり、しっかりと深みのある骨格が感じられます。非常に凝縮されたバランスのよい味わいが魅力です。熟した果実、ローストした様々なスパイス、樽由来のバニラが混ざり合い、複雑で深みのあるワインに仕上がっています。8haの厳選された優良な区画の葡萄を使用しています。平均樹齢は30年、畑の土壌はシルトを含む粘土石灰質、葡萄の仕立てはギヨー サンプル、栽植密度は4,700本/haです。発酵は28~30度に温度管理したステンレスタンクで21~28日間行います。マロラクティック発酵と熟成は500Lのフレンチオークの新樽で行い、熟成期間は12~14ヶ月です。

【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. ボルドー シュペリユール

葡萄品種：メルロ90%、プティ ヴェルド10%

熟成：500Lのフレンチオーク新樽で12~14ヶ月

品番：FD-416/JAN：4935919964166/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

ダヴィドの情熱が伝わり、A.O.C.の創設が実現

2023 ヴィンテージから、AOC アントル ドゥ メール ルージュとしてリリースが可能になりました



シャトー ヴェルモン アントル ドゥ メール ルージュ ラ グランド キュヴェ 2023

Château Vermont Entre-deux-Mers Rouge La Grande Cuvée

上記(FD-416)と同じワインで、これまではA.O.C.ボルドー シュペリユールでリリースしていましたが、2023VTからA.O.C.アントル ドゥ メール ルージュでリリースが可能となり、ラベルも刷新しました。また、これまではメルロにプティ ヴェルドをブレンドしていましたが、このヴィンテージはカベルネ フランをブレンドしています。熟したカシスを思わせる豊かなアロマが広がります。たっぷりリッチでフルボディ、かすかに焼いたスパイスの要素が感じられます。口に含むと熟した果実味と共に、シルクのようにしなやかなタンニン、エレガントな樽の要素が感じられます。長い余韻にも豊かで心地良い果実のニュアンスが漂います。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.アントル ドゥ メール

葡萄品種：メルロ80%、カベルネ フラン20%

熟成：フレンチオークの新樽で12~14ヶ月

品番：FD-417/JAN：4935919964173/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

「アシェット ガイド 2025」1星を獲得 スタンダード クラスのクオリティの高さも見逃せません

シャトー ヴェルモン ルージュ ボルドー シュペリユール 2022 Château Vermont Rouge Bordeaux Supérieur

畑の土壌はシルトを含む粘土石灰質、葡萄の仕立てはギヨー サンプル、栽植密度は4,700本/haです。発酵前にコールドマセレーションを行い、色やアロマ、柔らかいタンニンを抽出します。発酵は25~28度に温度管理したステンレスタンクで21~28日間行います。熟成は500Lのフレンチオーク樽(50%を1年樽、残りを2年樽)に入れ12ヶ月行います。輝きのある深いルビーレッド、プラムやレッドベリーの混ざる心地よいアロマにかすかに樽由来のバニラの要素が感じられます。非常にバランスのよいしなやかな口当たり、果実の集約、丸みがあります。★「アシェット ガイド 2025」1星

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. ボルドー シュペリユール

葡萄品種：メルロ90%、カベルネ フラン5%、プティ ヴェルド5%

熟成：500Lのフレンチオーク樽で12ヶ月

品番：FD-415/JAN：4935919964159/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年9月時点のものです。

ステンレスタンクで果実味を引き出したメルロ 100%のキュヴェ
1000 円台で楽しめるエントリークラス



レ オード ヴェルモン ルージュ 2022

Les Hauts de Vermont Rouge

畑の土壌はシルトを含む粘土石灰質、葡萄の仕立てはギヨー ドゥーブル、栽植密度は 3000~4000 本/ha です。発酵は 28~30 度に温度管理したステンレスタンクで 21~28 日間行います。熟成もステンレスタンクで 8~12 ヶ月行います。輝きのあるルビーレッド、レッドベリーやレッドチェリーの非常に豊かでパワフルなアロマが広がります。フレッシュで丸みがあり、非常にバランスの良い味わいです。柔らかく繊細なタンニンが熟した果実の要素とうまく混ざり合っています。「シンプルで飲み進むタイプ。ヴェルモンのセカンドラベル的存在」とダヴィドは話していました。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. ボルドー シュペリユール

葡萄品種：メルロ 熟成：ステンレスタンクで 8~12 ヶ月

品番：FD-414/JAN：4935919964142/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

新樽熟成、豊かな果実味と素晴らしい骨格がある本格ボルドー

シャトー ヴェルモンブラン ラ グランド キュヴェ 2023 (左)
Château Vermont Blanc La Grande Cuvée

「まさにベサック レオニヤンのスタイル。グラン ヴァンの白ワインに匹敵する品質」とダヴィドは話していました。豊かな果実味と新樽熟成によるバニラの要素がバランス良く調和し、エレガントなワインに仕上がっています。素晴らしい骨格と持続性があり、長い余韻が感じられます。グランドキュヴェに使用する葡萄は 2ha の最良の区画のものです。土壌はシルトを含む粘土石灰質、葡萄の仕立てはギヨー ドゥーブル、栽植密度は 4,700 本/ha、収量は 40hL/ha です。発酵前に低温でスキンコンタクトを行い、アロマを抽出します。压榨後、16 度以下に温度管理しながら 500L のフレンチオークの新樽で発酵させます。熟成も樽で 12 ヶ月行います。

【白・辛口】 <Alc.13.0%>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.アントル ドゥ メール オー プノージュ

葡萄品種：ソーヴィニオンブラン 70%、セミヨン 20%、ソーヴィニオン グリ 10%

熟成：フレンチオークの新樽で 12 ヶ月

品番：FD-413/JAN：4935919964135/容量：750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)



それぞれの葡萄品種の特徴が、バランスよく表れています

シャトー ヴェルモンブラン アントル ドゥ メール 2024 (右)
Château Vermont Blanc Entre-deux-Mers

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アロマが広がります。口に含むとセミヨンがもたらす丸み、ソーヴィニオンブランのフレッシュさ、そしてソーヴィニオン グリの柑橘系果実やパッションフルーツの要素がバランス良く混ざり合っています。畑の土壌はシルトを含む粘土石灰質、葡萄の仕立てはギヨー ドゥーブル、栽植密度は 4,700 本/ha、収量は 50hL/ha です。発酵前に低温でスキンコンタクトを行い、アロマを抽出します。压榨後、温度管理したステンレスタンクで 15 度の低温で発酵を行います。発酵後、澱と共にステンレスタンクで熟成させます。

【白・辛口】 <Alc.12.5%>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.アントル ドゥ メール

葡萄品種：ソーヴィニオンブラン 70%、セミヨン 20%、ソーヴィニオン グリ 10%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に数ヶ月

品番：FD-412/JAN：4935919964128/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)

Decanter

98
pts

「デカンター 2024.3」で98点を獲得！



シャトーヌフ デュ パブ ルージュ ラレイヌ デ ボワ 2022

Chateuneuf du Pape Rouge La Reine des Bois

エレガンスと集約を兼ね備え、余韻の長さが他のワインとは比べ物にならない、パーフェクトとも言えるシャトーヌフ デュ パブです。シャトーヌフ デュ パブで最も優れた「ラ クロ」と呼ばれる畑です。シリカと小石の混ざった粘土土壌。収穫量を30hl/haに抑えて造っています。100%除梗します。発酵は50hlのコンクリートタンクを使用。30日という長い時間をかけ、34度でゆっくりと発酵させます。20%はオーク樽で、残りはステンレスタンクで熟成させています。透けて通らない深く濃いルビー、なめし革、黒トリュフやコーヒー、凝縮した赤い果実のアロマがあります。ふくよかで集約があり、フレイバーにあふれています。リコリスを思わせるフルーティで長い余韻があります。

- ★「デカンター 2024.3」98点
- ★「ジエブ ダナック.com」97点
- ★「ジェームス サックリング.com」96点
- ★「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2025」94点
- ★「ワイン スペクテーター 2025.03.31」94点
- ★「ワイン アドヴォケイト 2024.9.27」94点
- ★「ジャンシス ロビンソン.com」17点

赤・フルボディ <Alc.15.0%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローズ 等級：A.O.C.

生産者：ドメヌ ド ラ モルドレ

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、他

認証：ユーロリーフ、demeter

熟成：20%は樽で、残りはステンレスタンクで熟成

品番：FD-256/JAN：4935919962568/容量：750ml

¥18,700(本体価格¥17,000)



ドメヌ ド ラ モルドレは、1986年にフランス デロルムによって設立されました。その後、1989年よりフランスの長男であるクリストフが中心となってワイナリーを牽引するようになると、わずか10年ほどで南ローヌのトップドメヌの一員として知られるようになりました。ロバートパーカーは、『ワイン アドヴォケイト』で、2001VTの「シャトーヌフ デュ パブ ラレイヌ デ ボワ」に100点満点を献上し、絶賛しました。現在は、クリストフの娘アンブルがドメヌを牽引し、醸造家のレミ ショーヴェとともに南ローヌ最高峰のワインを生み出し続けています。



アンブル デロルム

シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ 特集

2025年5月、弊社の現地視察チームはモルドバとフランスに飛びました。実際の葡萄畑やセラーを見学し、生産者と直接話すことで得られる最新情報ばかりで、大いに実りある訪問となりました。そんな中、シャブリではある一つの現象が起きていました。「今、フランスでは高騰したプルミエ クリュの代わりに、ヴィエイユ ヴィーニュの需要が高まっている」。昨今、シャブリでは気候変動の影響が著しく、手に取りやすい価格帯とは言いなくなってしまったかもしれません。しかし、シャブリには唯一無二の個性があり、その味わいを求めるお客様も多くいらっしゃいます。そこで今回、現地視察チームの営業スタッフによる「シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ セミナー」を社内にて開催し、4つの生産者のワインを比較することにしました。そこで得た気づきとともに、「シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ」の魅力をお伝えいたします。

ヴィエイユ ヴィーニュ

規定はないが、おおむね樹齢40年以上。
今回の4銘柄は45~65年。

- ①地中深くに根を張る
- ②収量が自然と落ちる
- ③果皮が厚くなる
- ④保水性が高く乾燥した
ヴィンテージに強い



「プルミエ クリュやグラン クリュは畑の違いだが、地中深くに根を張るヴィエイユ ヴィーニュも、地層の違いによる変化があると考えられる。これは横と縦の違いであり、変化という点ではクリュの違いにも匹敵するのではないかと、ノーマルのシャブリよりもワンランク上の“スペシャルエディション”と言える」。

「プルミエ クリュやグラン クリュは、テロワールを表現するのに時間がかかることが多い。一方で、ヴィエイユ ヴィーニュは早くからその特徴が現れている。実際に、試飲の際にグラン クリュの後に提供する生産者もいる。熟成を待たずに違いを表現できるのはとても魅力的。“シャブリ好き”や“シャブリ通”にこそお勧めしたい!」



シャブリ通は、**“V.V.を選ぶ”**

シャブリ セレクション ヴィエイユ ヴィーニュ 2020 Chablis Sélection Vieilles Vignes



セラーに近い丘の斜面にある畑で、毎年同じ区画の葡萄を使います。プヌマティックプレスで柔らかく压榨した後、果汁は低温で 20 時間置き澄下げします。その後 18 度に温度管理しながら発酵させます。骨格付けのために 20%を 228L のブルゴーニュ樽で、80%はステンレスタンクで発酵、熟成させます。マロラクティック発酵は 16 度で数週間行います。ワインは澱と共に 2 ヶ月寝かせます。澱引きした後のワインはさらに温度管理したステンレスタンクと樽で 4 ヶ月熟成させます。清澄はせず、目の粗いフィルターをかけて瓶詰めします。スイカズラのような花、白桃やアブリコットのアロマがあり、シャブリらしいミネラルが感じられます。控えめな木樽由来の風味が、シャブリに特徴的な緊張感を際立たせると同時に、風味に丸みを与えています。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ
等級：A.O.C. シャブリ 生産者：ファミーユ サヴァリー
葡萄品種：シャルドネ 100%
熟成：80%ステンレスタンク、残りを 228L の樽で 6 ヶ月
品番：FC-829/JAN：4935919318297/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

FAMILLE SAVARY /ファミーユ サヴァリー

「マリニー村のセラーの近くにある区画で、平均樹齢は 45～50 年です。このワインは、最初の香りの時点ですでにミネラル感が際立っており、驚くほど豊かな果実味に溶け込んでいます。少し空気と触れさせると、フルーティな要素は、より繊細な核果実の印象に変化します。ヴィエイユ ヴィーニュに求められる要素の全てを備えています」



シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ 2021 Chablis Vieilles Vignes



ヴィエイユ ヴィーニュはベヌ村の 1.60ha の単一区画「レ ヴォー ラゴン (Les Vaux Ragons)」の葡萄を使用しています。土壌はキンメリジャンの石灰岩と泥灰土、葡萄の平均樹齢は 50 年、栽植密度は 6,000 本/ha です。収穫は機械で行います。発酵は野生酵母を使用し、ステンレスタンク 50% とオーク樽 50%で行います。樽の大部分は 228L の樽、一部 1200L、新樽比率は 5%です。金色を帯びた淡い黄色、最初に樽熟成によるオークの後から、白い果実やトロピカルフルーツのアロマが広がります。口に含むと、樽熟成によるとても心地よいしなやかさが感じられます。余韻にはバランスのとれた酸と樽のバニラや香ばしさがうまく混ざり合っています。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ
等級：A.O.C. シャブリ 生産者：ドメーヌ コルボワ
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクとオーク樽で熟成
品番：FC-920/JAN：4935919319201/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)

DOMAINE COLBOIS /ドメーヌ コルボワ

「ベヌ村の 1.60ha の単一区画で、平均樹齢は 50 年です。ヴィエイユ ヴィーニュをプルミエ クリュの後に試飲していただく理由は、ヴィエイユ ヴィーニュの方がリッチで丸みのあるスタイルだからです。通常シャブリとプルミエ クリュには木樽を使用せず、このヴィエイユ ヴィーニュにのみ使用しています。ただし、シャブリの繊細な個性をキープできるよう、12hL の大樽を使用します」





シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ 2022

Chablis Vieilles Vignes

ヴィエイユ ヴィーニュの畑は 2ha、南向きで日当たりの良い場所にあります。樹齢約 65 年の 3 つの区画の葡萄から造られています。収穫した葡萄は空気圧プレスで压榨し、ステンレスタンクで 19 度に温度コントロールしながら 15 日間発酵させます。熟成もステンレスタンクで 12 ヶ月行います。樹齢の高い葡萄から非常に集約のあるワインが生まれます。熟した桃を思わせる甘く複雑なアロマがあります。口に含むとしっかりとしたボディ、非常にバランスのよい味わいがあります。スタンダードのシャブリとは一味異なる独自の個性を持っています。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ
等級：A.O.C. シャブリ 生産者：ドメヌ デュ コロンビエ
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで 12 ヶ月
品番：FD-033/JAN：4935919960335/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

DOMAINE DU COLOMBIER

／ドメヌ デュ コロンビエ

「3つの区画に分かれており、面積は 2ha で、樹齢は約 65 年です。通常のシャブリよりも良く熟すので、集約があって桃のようなアロマが出ます。典型的ではないスタイルで、複雑で酸は少し穏やかです。近年、プルミエ クリュの価格が高騰しているため、フランスではヴィエイユ ヴィーニュに対するレストランからの需要が非常に高くなっています」



シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ 2023

Chablis Vieilles Vignes

このワインは、なんと 70 年以上の樹齢の葡萄を使っていて、良いヴィンテージにしか造りません。畑は 3 つの区画に分かれていて、2 つ（合計 0.8ha）はスラン川の右岸（東側）です。シャブリに典型的なキンメリジャン土壌で牡蠣の化石が混ざっています。3 つ目の区画はスラン川の左岸（西側）にあり、石混じりの土壌です。右岸の畑のひとつは、1954 年に祖父ピエール ピクによって植えられたもの。残り 2 つは、1970 年代に、ディディエとパスカルがドメヌの仕事に加わった際に購入したものです。標高 180m で、丘陵地の高台、斜面。東向きと南西向きです。植栽密度は 5,500 本/ha。途中でステイラージュを行います。回数は年によって異なります。そのため果実味をストレートに持ち、クリーンでまろやかな味わいを感じられます。11~13 度に保ち、ステンレスタンクで 12 ヶ月熟成させます。レモンのような爽やかな酸があり、スタンダードとは全く違うスタイルです。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ
等級：A.O.C. シャブリ 生産者：ジルベール ピク エ セ フィス
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで 12 ヶ月
品番：FD-138/JAN：4935919961387/容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)

GILBERT PICQ ET SES FILS

／ジルベール ピク エ セ フィス

「3つの区画に分かれており、樹齢は 70 年以上です。通常のシャブリとは全く異なるスタイルで、レモンのような爽やかな酸があります」。ディディエは多くを語らないため、コメントは控えめ。代わりに現地視察チームのコメントをご紹介します。「味わいのボリュームや複雑さが圧倒的です」。





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」



BODEGA EDUARDO PEÑA ~ボデガ エドゥアルド ペーニャ~

固有品種のブレンドがもたらすオリジナリティ溢れるワイン！
生産量約 3 万本、リベイロの小さなボデガが生む“希少品”

ボデガ エドゥアルド ペーニャは、現オーナーのエドゥアルド ロドリゲスによって 2003 年に設立されたボデガです。エドゥアルドはリベイロで生まれ育ちました。彼は「いつかリベイロでワイン造りをしたい」と考えており、10 年以上かけて良い畑を探し、2003 年にボデガを設立し、2007 年にファーストヴィンテージをリリースしました。現在 7.5ha の畑を所有しています。醸造はアルバロ ブエノが務めています。D.O. リベイロを代表する葡萄品種であるトレイシャドウラを中心に、数種類の葡萄をブレンドして使います。それぞれの葡萄ごとに収穫時期を見極め、醸造も別々に行っています。

スペインでトップクラスのエlegant白ワイン！

エドゥアルド ペーニャ 2022

【90 本限り】

Eduardo Peña

全体の 90% をステンレスタンクで発酵、熟成させます。残りの 10% を、フレンチオークの新樽 (300L) で発酵、熟成させます。いずれも熟成期間は 9 ヶ月です。

グレープフルーツやライムなどの柑橘系果実に、メンソールやミント、ほんのりローズマリーなどのハーブも混ざる爽やかなアロマ。白い花のニュアンスがあり、口当たりはフレッシュですが、厚みと丸みが程よくあり、余韻には粘性を感じ、果実の皮の苦みが最後まで続きます。酸味のバランスが良く、脂ののった秋刀魚の塩焼きや、魚介のアヒージョなどと合わせて飲みたいワイン。(2025.8.6 浅井 修)

【白・辛口】 <Aic. 13.0%> 国/地域等：スペイン/リベイロ/D.O.

葡萄品種：トレイシャドウラ、アルバリーニョ、ゴデーリョ、他

熟成：主にステンレスタンク、一部フレンチオークの新樽で 9 ヶ月

品番：S-289 / JAN: 4935919072892 / 容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

★「ペニンガイド 2024」91 点

浅井のポイント

爽やかでありながら、程よい厚みと丸みが素晴らしい、脂ののった魚やアヒージョと合わせたい

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 9 月時点のものです。

DOMAINE GARDIES ～ドメーヌ ガルディエ～

息子であるヴィクトルが本格的に参加したことで、ワインのスタイルはより柔軟になっています。しかし、ジャンが築き上げたこの土地の新たなワインのスタイルは踏襲しており、近年、ますます品質が向上しています。

ドメーヌ ガルディエでは、「テロワールへの情熱」として2つのテロワールを挙げています。1つはドメーヌ発祥の地であるヴァングロー村、もう1つは現在ワイナリーのあるエスピラ ド ラグリー村です。2つは南北に隣合わせの村であり、北にヴァングロー村、南にエスピラ ド ラグリー村となっています。ワイナリーは2つの村の間地点にあります。2つの村の違いは、土壌、品種、そしてAOC「コート デュ ルシヨン ヴィラージュ トータヴェル」と名乗れるか否かです。「トータヴェル」と名乗れるのは、トータヴェル村とヴァングロー村のみであり、エスピラ ド ラグリー村は名乗れません。



「落ち着いた雰囲気」という言葉がピッタリくるお宝ワイン

コート デュ ルシヨン ヴィラージュ トータヴェル
クロ デ ヴィーニュ 2019

【60本限り】

Côtes du Roussillon Villages Clos des Vignes

ヴァングロー村の粘土石灰質土壌から造られる、古木の葡萄で仕込む上級キュヴェです。グルナッシュとカリニャンは平均樹齢70年、シラーとムールヴェードルは平均樹齢20年です。発酵はコンクリートタンクで、グルナッシュとカリニャンは、混植なので一緒に行います。テロワールをそのまま表現するとタンニンが強くなるため、樽を使って酸化させることでタンニンを柔らかくしています。ろ過も清澄もせず、全ての樽をブレンドして瓶詰めします。5～10%を新樽、残りは1～10年使用した樽を使い、12ヶ月熟成させます。

ふっくらとして甘すぎない黒い果実の香りに、シナモンやアニスなどの複雑なフレーバーが混ざります。アタックはやわらかく、果実味の中に、上品な小豆や、まろやかな樽の風味が混ざります。程よい酸味としっとり落ち着いたタンニン、苦みは穏やかで、アフターまでまったく引っ掛からないスムーズなワインです。(2025.8.6 浅井 修)

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/ルシヨン/A.O.C.
葡萄品種：グルナッシュ、カリニャン、シラー、ムールヴェードル
熟成：5～10%新樽、残りは1～10年使用した樽で12ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FC-637 / JAN：4935919316378 / 容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

★「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2023」92点、★「メイユール ヴァン ド フランス 2023」91点



浅井のポイント

南フランスにありがちな重苦しさが無く、造り手のセンスの良さが感じられるワイン



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





サムエーレ バロンチーニ (左)

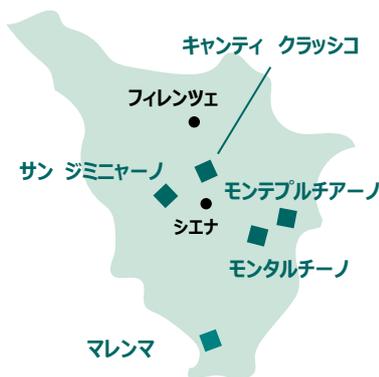
父の夢を実現し、5つのカンティーナを所有 トスカーナ各地のサンジョヴェーゼの個性を表現する生産者

バロンチーニ家はサン ジミニャーノの地に、1489年から所有権を得た記録があります。ワイン造りを始める前は、この地で特産品であるサフランをスペインに販売していました。1960年代にはジャウレス バロンチーニがトップクラスのワイン造りでの成功を目指し、カンティーナ バロンチーニを立ち上げました。恵まれた土地と家族の協力、先を見越して少しずつ畑を買い足していきました。ジャウレスの娘ブルーナは、父が亡くなった時に医学の道に進むのを止め、トスカーナの伝統的なD.O.C.G.にワイナリーを持つという父の夢を実現するための計画を立てました。そして、1990年代から2000年代にかけてトスカーナの他のエリア、モンテプルチャーノ、マレンマ、モンタルチーノ、カンティ クラッシコに畑を購入し事情を拡大していきました。ブルーナが思い描く理想像は、テロワールに密着した、土地の個性が活かされたワインです。



オーナーのブルーナ バロンチーニ

現在は、トスカーナで5つのワイナリー（トッレ テルツァ、カズッチョ タルレットィ、テヌータ イル ファッジエート、テヌータ ポッジョ イル カステッラーレ、ファットリア クエルチャロッサ）を運営し、トスカーナに根づく葡萄品種サンジョヴェーゼの個性を表現しています。また、特定の銘柄に特化した生産者が多いトスカーナでは珍しく、手頃なワインからプレステージクラスまで幅広いラインナップを生産しています。



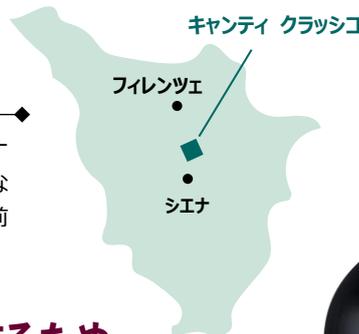
ワインメーカーのニコラ ベルツィ

畑面積 3ha、生産量 2 万本の希少なキアンティ クラッシコ クラシックなスタイルを保っています



CASUCCIO TARLETTI

テヌータ カズッチョ タルレッティ



キアンティ クラッシコのカステルヌオーヴォ ベラルデンガに位置するワイナリーで、2006 年よりバロンチーニ家が所有しています。「カズッチョ」は有名な建物の名前でラベルに描かれています。また、「タルレッティ」は前所有者の名前で、彼らに対する敬意を込められています。

葡萄の本質と伝統的な産地のテロワールを表現するため サンジョヴェーゼ 100%で造る、こだわりのキアンティ クラッシコ

キアンティ クラッシコ カズッチョ タルレッティ 2023 Chianti Classico Casuccio Tarletti

ブルーナの亡き父の夢は、トスカーナの伝統的な D.O.C.G. 全てに畑を持つことでした。キアンティ クラッシコがその最後で、探し続けて、やっと完璧な畑を見つけ、2006 年に購入したのがこのテヌータ カズッチョ タルレッティです。熟した果実の香りに、スパイスも感じられます。集約しており、やわらかいタンニンとサンジョヴェーゼらしいフレッシュさが素晴らしいバランスをみせています。畑は、ポンテ ア ボツオーネ村にあり、標高 350m、僅かに粘土の混じった砂土壌です。収穫は手摘みで、収穫量は 70hL/ha です。最低 3 週間、28 度に温度管理の下、果皮と共に醸しをします。マロラクティック発酵はステンレスタンクで行い、スラヴォニアンオークとフレンチオークの樽で 12 ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C.G.

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100% 熟成：樽で約 12 ヶ月

品番：IA-171/JAN：4935919941716/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



良いヴィンテージにのみ約 6,000 本生産する限定品 複雑で深みを感じられる上質なリゼルヴァ

キアンティ クラッシコ リゼルヴァ カンポアルト カズッチョ タルレッティ 2020

Chianti Classico Riserva Campoalto Casuccio Tarletti

「リゼルヴァは良いヴィンテージにしか生産しません。スタンダード キュヴェとリゼルヴァの比率は、だいたい 7:3 です。カズッチョ タルレッティのワインは、年間生産量 2 万本くらいですので、スタンダードが約 14,000 本、リゼルヴァが約 6,000 本になります。他のエリアと比べると、キアンティ クラッシコのサンジョヴェーゼは少し硬い印象があります。最近は柔らかい味わいのワインばかりが求められていますが、このような伝統的な味わいのワインも大切です」と生産者は話していました。伝統的なスタイルのキアンティ クラッシコ リゼルヴァです。やわらかい赤の果実やタバコの要素。味わいは非常にソフトでエレガント。甘いタンニンが感じられ、非常に生き生きとした印象を保っています。畑の標高は 350m、土壌は主に砂質で少し粘土が混ざっています。冬と春は雨が降り、夏は暑く乾燥しています。収穫は手摘みで行います。発酵は 28 度にコントロールしながらステンレスタンクで 3 週間行います。マロラクティック発酵もステンレスタンクです。熟成はフレンチオークとスラヴォニアンオークで行います。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C.G.

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100%

熟成：フレンチオークとスラヴォニアンオークで熟成

品番：IA-087/JAN：4935919940870/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

PIPOLI

VIGNETI DEL VULTURE



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 9 月時点のものです。

VIGNETI DEL VULTURE

ヴィニエティ デル ヴルトゥーレ



この土地にしかない特別なテロワールを活かしたワイン造り

バジリカータ州アチェレンツァでファンティーニグループが経営するワイナリー。アチェレンツァはイタリアの最も美しい町の一つとして知られ、古代ローマの詩人ホラティウスが「鷹の巣のようだ」と形容したとされています。南イタリアにありながら、標高が500m以上と高いため夜になると気温がとても低くなるという特徴があります。

ワイナリー名は、この地域の有名な死火山ヴルトゥーレ山にちなんでいます。ラベルに使われるロゴマークは、火山が噴火して溶岩が流れ出している様子をイメージしています。何世紀も前にヴルトゥーレ山が噴火した際に、鉄分と石灰が混じるミネラル豊富な火山性土壌が形成されました。この土壌のおかげで、肉厚でボリューム感がありながら、柔らかいスタイルのワインに仕上がります。殆どの畑が斜面にあるため雨水が流され、水分の過剰な供給を防ぐことが出来ます。グループのヘッドワインメーカーであるデニスヴェルディッキアは、「バジリカータは素晴らしいエリアで、アリアーニコは非常にポテンシャルの高い葡萄。ネッピオーロのような力強さがあり、非常に長く熟成出来ます」と話しています。

PIQOLI <ピポリ> シリーズ ラインナップ



ピポリ ビアッコ 2024

Pipoli Bianco

土着品種グレーコとフィアーノをブレンドしています。非常に華やかな香りで、素晴らしい品質です。緑がかった黄色。洋梨、トロピカルフルーツ、熟した白桃など豊かな香りと花の香りが混ざり合い、アロマを引き立てています。フレッシュさを高める酸があり、バランスのよさがあります。

【白・辛口】 <ガラス栓> <Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/バジリカータ/I.G.P.

葡萄品種：グレーコ 50%、フィアーノ 50%/熟成：ステンレスタンクで5~6ヶ月

品番：I-630/JAN：4935919056304/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)



ピポリ ロザート バジリカータ 2024

Pipoli Rosato Basilicata

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

【ロゼ・辛口】 <ガラス栓> <Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/バジリカータ/I.G.P.

葡萄品種：アリアーニコ/熟成：ステンレスタンクで4~5ヶ月

品番：IA-104/JAN：4935919941044/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)



ピポリ アリアーニコ デル ヴルトゥーレ 2021

Pipoli Aglianico del Vulture

スミレ色がかかった、濃縮した赤色。サクランボやマラスカチェリーの強い香り、スパイスやバニラの香りもあります。しっかりとした骨格、バルサム風味、熟したタンニン。長い余韻があります。濃厚で、パワフルですが、飲みやすさがあります。

★「ヴェロネッリ 2025」3星/91点 ★「ルカ マローニ 2025」94点

【赤・フルボディ】 <ガラス栓> <Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/バジリカータ/I.G.P.

葡萄品種：アリアーニコ/熟成：60%ステンレスタンク、40%樽で10ヶ月

品番：I-586/JAN：4935919055864/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



オーナーのレイ ロボレド マデイラ (写真右)

ルイ ロボレド マデイラが惚れ込んだ ポルトガルの隠れた優良産地

700mに達する標高と昼夜の寒暖差、花崗岩土壌のコンビネーションが生む、個性溢れるスタイル

ベイラ インテリオールのテロワールを表現する生産者

ルイ ロボレド マデイラは、ポルトガルのワイン産業を牽引する注目の生産者のひとつです。1999年の設立以来、DOC ドウロとDOC ベイラ インテリオールの2つのエリアで、様々なワインを造り続けています。オーナーのレイが初めてワイン造りに携わったのは、1987年のことでした。山々に囲まれた標高600~700mのベイラ インテリオールの土地で、葡萄を収穫し、ワインを造りました。その後、ドウロでワイン造りを経た後、2011年に「ベイラ」というワイナリーを購入しました。ルイは、「ベイラ インテリオールは古くからワイン造りが行われてきた土地ですが、ドウロの影に隠れて忘れられていました。ミネラル感が特徴的な、エレガントなワインができるので、樽を使わず、個性を表現したワインを造っています」と話します。

ヒュー ジョンソンの『ポケットワインブック 2022』では、ドウロの注目の生産者、ベイラ インテリオールのベスト生産者にルイのワイナリーの名前が挙げられ、最新の『ポケットワインブック 2025』においてもドウロとベイラ インテリオールの生産者★★~★★★★（標準以上の品質から秀逸なワインを生産している）としてルイ ロボレド マデイラの名が紹介されています。また、『ワイン アドヴォケート』の2022年7月30日付の記事では、ベイラについて、「これはマイナーな土地や知名度の低い生産者から、非常にコストパフォーマンスが高いワインが入手できる素晴らしい良い例だ。ここには良い価格の美味しいワインがたくさんある」と賞賛されました。

D.O.C. ベイラ インテリオール

『The World Atlas of Wine (世界のワイン図鑑) 第8版』では、「**やせた花崗岩と片岩の土壌と大陸性気候という条件は確実に可能性を秘めている**」と記されていますが、産地として大きく取り上げられてはならず、まだまだその知名度は高くはありません。しかしながら、著者のひとりであるヒュー ジョンソンの『ポケットワインブック 2022』では、ベイラ インテリオールは赤1星→赤3星と評価されており、「**高いポテンシャルを持つ隠れた宝石のようなDOC**」と記されています。現在、ベイラ インテリオールに28haの自家畑を所有し、その他に50haの畑をレンタルしています。レンタルの畑は自分達で葡萄を栽培し、畑の管理を行っています。ヴェルミオザに所有する自家畑の大部分はドウロ国立自然公園のエリア内にあります。畑の場所はドウロ川流域の南の部分、ドウロ川の支流であるアゲダ川とコアア川の間であり、野生動物や野生の植物が多く、政府が自然公園に指定したエリアです。

D.O.C. ベイラ インテリオール



葡萄畑は、エストレーラ、マローファ、マルカタの山々に囲まれており、標高 600m~750m という高地にあります。土壌は、周辺を囲む山に由来する花崗岩を主体とし、残りはドウロ川に運ばれたシストで構成され、数多くの石英の鉱脈が見られます。この土壌は空気を多く含む痩せた土壌のため、収量は自然に低くなります。日当たりが良く、石英を含む土壌が地表から日光を反射させるため、葡萄はしっかりと熟します。気候は他のエリアより涼しく、また昼夜の気温差が大きいおかげで高い酸のレベルを保つことが出来ます。また、夜間の気温が低いため、葡萄の成熟はゆっくりと進み、アロマとフレーバーの集約がもたらされます。



発酵は野生酵母で行っています。白ワインの発酵はステンレスタンク、赤ワインは基本的にコンクリートタンクで行っており、一部は卵型のコンクリート製発酵タンクも使用しています。赤ワイン用の葡萄は収穫後、発酵タンクに入れる前に温度を下げておき、その後、タンクでの発酵がゆっくりと進むようにしています。

ベイラ インテリオールのミネラル感と高い熟度が表現された このエリアの個性とクオリティの高さを知るのに相応しいワイン

ベイラ レゼルヴァ クォーツ ブランコ 2022 Beyra Reserva Quartz Branco

ベイラ インテリオールの個性が楽しめる、特徴的なキュヴェです。非常にミネラル豊か、グレープフルーツやレモンなどフレッシュな柑橘系の果実に加え、かすかにスモーキーな要素が感じられます。澁刺とした酸、しっかりとした骨格があり、熟成出来るポテンシャルを持っています。畑の標高は平均で 700m、石英の鉱脈が見られる花崗岩質土壌です。平均樹齢 50 年以上の古い畑で、葡萄が混植されているため、それぞれの品種を一緒に収穫し、一緒に醸造します。収穫は 9 月の第 3 週に行います。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗し、柔らかくプレスします。発酵は天然酵母を使い、ステンレスタンクで 16~17 度にコントロールしながら約 20 日間行います。その後、ステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。ボトルで約 6 ヶ月熟成してからリリースします。

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール
葡萄品種：フォンテ カル、シリア、他

熟成：ステンレスタンクで澁と共に約 6 ヶ月

品番：PA-051/JAN：4935919360517/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

ベイラ レゼルヴァ ティント 2021 Beyra Reserva Tinto

非常にエレガントなベリー系の果実のアロマとミネラルの要素が、樽の心地よいバニラの香りとバランスよく混ざり合っています。フルーティでフレッシュな味わい、長い余韻が感じられます。大陸性気候で、夏は暑く乾燥し、長く寒い冬が特徴です。畑の標高は平均で 700m の台地。土壌は花崗岩とシストに石英がまざる組成となっています。葡萄はすべて手摘みで収穫します。100%除梗、破碎します。発酵は 22~26 度に温度コントロールしながらコンクリートタンクで約 7 日間行います。熟成はフレンチオーク樽（新樽でない）で約 6 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

葡萄品種：ティンタ ロリス 90%、ジャエン 10%

熟成：フレンチオーク樽（新樽でない）で約 6 ヶ月

品番：PA-022/JAN：4935919360227/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

その年の最良の区画の葡萄を使用して造る「上級ワイン」 ベイラ インテリオールのポテンシャルの高さが体感できます

ベイラ スペリオール ティント 2019

Beyra Superior Tinto ※無くなり次第 2020VT に切り替わります

毎年同じ区画ではなく、ヴィンテージごとに最も良いと判断した区画の葡萄を使っています。素晴らしく集約があり、それでいてフレッシュ、様々な品種をブレンドすることにより、複雑なアロマが生まれます。スマレの花、ブラックベリーやリコリス、スパイスの香りは樽の要素と素晴らしく調和しており、ワインは年を経るごとにさらに良くなります。口に含むと、力強さ、厚み、そして骨格が感じられます。畑の標高は平均で 700m、土壌はシスト、葡萄の樹齢は 40 年以上です。収穫は 10 月の第 3 週～11 月の第 1 週に行います。手摘みで収穫した葡萄は除梗、破砕し、すべての品種を一緒に混ぜて発酵させます。アルコール発酵は野生酵母を使い、コンクリートタンクで 22～26 度に温度コントロールしながら 7 日間行います。熟成はフレンチオーク樽で 8～12 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

葡萄品種：ティンタ ロリス 80%、ジャエン 10%、トゥリガ ナショナル 10%

熟成：フレンチオーク樽で 8～12 ヶ月

品番：PA-032/JAN：4935919360326/容量：750ml **¥3,960**(本体価格¥3,600)

2019VT
80 本限り



スタンダードクラスでもエリアの個性がしっかりと表れています

ベイラ ブランコ 2023 Beyra Branco

※無くなり次第 2024 年に切り替わります

シリアとフォンテ カルという土着品種をメインにした個性を持ったワインです。グレープフルーツを思わせるアロマとミネラルの要素の中に、かすかに白い花やイラクサの香りが混ざっています。標高の高さを感じさせる非常に軽やかでフレッシュな口当たりがあります。畑の標高は平均で 700m、土壌は花崗岩とシストに石英がまざる組成です。葡萄は全て手摘みで収穫します。除梗せず全房プレスします。野生酵母を使い 16～17 度に温度管理しながら 20 日間発酵させます。ステンレスタンクで 4 ヶ月熟成させます。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> <スクリュューキャップ>

国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

葡萄品種：シリア 40%、フォンテ カル 40%、ゴウヴェイオ 20%

熟成：ステンレスタンクで 4 ヶ月

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



ベイラ ティント 2022 Beyra Tinto

畑の標高は平均で 700m、土壌は花崗岩とシストに石英がまざる組成です。全て手摘みで収穫します。100% 除梗、破砕します。コンクリートタンクを使い、22～26 度で 7 日間発酵させます。その後、ステンレスタンクで 12 ヶ月熟成させた後、瓶詰めします。エレガントで控えめなミネラルとフルーティな香り。ベリー、スパイス、新鮮で、フルーティな余韻があります。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

葡萄品種：ティンタ ロリス 75%、トゥリガ ナショナル 20%、ジャエン 5%

熟成：ステンレスタンクで 12 ヶ月

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

シャルドネやソーヴィニヨン ブランといった 国際的な品種のクオリティの高さにも注目 ルイ ロボレド マデイラの実力の高さを感じていただけます

私たちがワインの輸入を始めた 1980 年代当初と比較すると、実に多種多様なワインが日本市場でも見つけられるようになりました。これは非常に嬉しいことですが、同時に、あまりにも多すぎる需要を受け、年々価格が上がり続ける産地も目立つようになりました。昨今はブルゴーニュやシャブリ、ボルドーの著名なシャトーばかりでなく、様々な国や地域でもそうした傾向が見受けられ、私たちも驚くような価格のワインが当たり前のように取引されています。弊社はこの 45 年を通して、世界にはまだまだ知られていない素晴らしいワインが、きっとどこかに眠っていると考えながら、生産者のもとを訪ね歩いてきました。このベイラ インテリオールという、世界はおろかポルトガル国内でも知られていないエリアが光り輝くものであるということルイ ロボレド マデイラのワインが証明してくれるものと信じています。土着品種だけでなく、シャルドネやソーヴィニヨン ブランといった最高級のワインを生み出す国際的な品種においても、ベイラ インテリオールという土地が、素晴らしいワインを生み出すことを知っていただけましたら幸いです。



ベイラ インテリオールのテロワールを シャルドネでも表現しています

ステンレスタンクのみでの発酵、熟成を行うスタイルでありながらボリュームも申し分なく
標高の高さがもたらす高い酸とミネラル感、しっかりと熟した果実の風味が心地よく、
この価格帯にして非常に素晴らしい味わいのワインとなっています。

ベイラ シャルドネ 2023 Beyra Chardonnay

ベイラ インテリオールの冷涼な気候を活かしたシャルドネです。レモンやグレープフルーツなど柑橘系の果実に加え、リンゴ、メロン、桃のフレッシュで生き生きとしたアロマが広がります。口に含むとたっぷりとボリュームがありますが、しっかりとした酸が全体を支えています。非常に長い余韻が心地よく感じられます。シャルドネの畑の標高は 650 m、土壌はシストです。手摘みで収穫した葡萄はセラーに運んだ後、100%除梗し、プレスします。ステンレスタンクで 16~17 度にコントロールしながら約 25 日間発酵させます。発酵後、澱と共に熟成させます。その間、バトナージュを行い、澱を攪拌します。瓶で 3 ヶ月熟成させてからリリースします。

【白・辛口】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで澱と共に熟成
品番：PA-046 / JAN：4935919360463 / 容量：750ml

2,860(本体価格¥2,600)



ボルドーやサンセール、プイイ フェメのトップ生産者をはじめ これまで様々な産地のソーヴィニヨン ブランを扱ってきたインポーターとして 自信を持っておすすめ出来る 1 本です

ベイラ ソーヴィニヨン ブラン 2023 Beyra Sauvignon Blanc

ベイラ インテリオールの冷涼な気候を活かしたソーヴィニヨン ブランです。グレープフルーツやライムなど柑橘類の清涼感のあるアロマにタンジェリンオレンジの皮やパッションフルーツの要素が混ざります。口当たりは非常にフレッシュで、フレーバーの中にも柑橘系果実の要素、さらにかすかにジンジャーを思わせるニュアンスがワインにアクセントを与えています。畑の標高は 750m、土壌はシストです。手摘みで収穫した葡萄はセラーに運んだ後、100%除梗し、プレスします。ステンレスタンクで 16~17 度にコントロールしながら約 20 日間発酵させます。発酵後、澱と共に熟成させます。その間、バトナージュを行い、澱を攪拌します。瓶詰後、5 ヶ月ボトルで熟成させます。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール
葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100% 熟成：ステンレスタンクで澱と共に熟成
有機認証：ユーロリーフ
品番：PA-047 / JAN：4935919360470 / 容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

父の親友の家族が栽培する良質な葡萄で造る自信作
エントリークラスでありながら充実感があります



アルトス ダ ベイラ ブランコ 2023

Altos da Beira Branco

フルーティなアロマとエレガントで上品なミネラルが感じられます。様々なベリーやスパイスのフレーバー、きれいな酸、とてもフレッシュな口当たりがあり、フルーティな果実味はフィニッシュまで続きます。

【白・辛口】 <Alc.13.0%> <スクリュューキャップ>

国/地域等：ポルトガル/テラス ダ ベイラ

葡萄品種：シリア 70%、フォンテ カル 30% 熟成：ステンレスタンク

品番：PA-028/JAN：4935919360289/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

アルトス ダ ベイラ ティント 2023

Altos da Beira Tinto

ブラックベリーやブルーベリーの熟した果実のアロマとフレーバーが広がります。集約があり、まろやかで親しみやすい口当たり、十分なタンニン、かすかにスパイスの要素も感じられます。

【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：ポルトガル/テラス ダ ベイラ

葡萄品種：ティンタ ロリス 60%、トゥリガ ナショナル 40% 熟成：タンクで熟成

品番：PA-029/JAN：4935919360296/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

ドウロ出身のルイ ロボレド マデイラが地元で手掛けるワイン
「カステロ ダルバ」

CASTELLO
D'ALBA

「カステロ ダルバ」はドウロ出身のルイ ロボレド マデイラが 2000 年にリリースしたブランドです。ドウロにある自家畑の葡萄に加え、契約農家や農協からも葡萄を買い付け、素晴らしい辛口のワインを造り出しています。ヒュージョンソンの『ポケットワインブック 2022』ではドウロの注目の生産者として、ルイのワイナリーの名が挙げられており、ドウロのワインでも成功を収めています。



カステロ ダルバ ドウロ ブランコ 2023

Castello D'Alba Douro Branco

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

【白・辛口】 <Alc.13.5%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ドウロ

葡萄品種：ラビガト 40%、ヴィオシニョ 30%、他

熟成：ステンレスタンクで約 4 ヶ月

品番：PA-001/JAN：4935919360012/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

カステロ ダルバ ドウロ ティント 2022

Castello D'Alba Douro Tinto

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

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

葡萄品種：トゥリガ フランカ 60%、トゥリガ ナショナル 30%、他

熟成：ステンレスタンクで約 8 ヶ月、一部をオーク樽で約 3 ヶ月

品番：PA-003/JAN：4935919360036/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

きれいな酸とミネラル感が特徴のベイラに対し、豊かな果実味が表現されたスタイル
ドウロのクオリティの高さを知るのに相応しいワイン



カステロ ダルバ レゼルヴァ ドウロ ブランコ 2022
Castello D'Alba Reserva Douro Branco

土着品種の個性が最大限に表現された、アロマティックでバランスのよいワインです。ライムを思わせるエキゾチックなフルーツ、そして控え目なトーストのニュアンスが混ざる複雑で魅力的なアロマが広がります。口に含むとフレッシュな酸とボリュームのある果実味が感じられます。ドウロ スペリオールの標高 550mに位置する古くからの畑で、シスト土壌です。集約のあるアロマと高い酸を持った葡萄が出来ます。除梗せず全房圧搾し、野生酵母を使い、16 度に温度管理しながら発酵させます。25%はフレンチオークの樽で発酵させ、バトナージュしながら約 4 ヶ月熟成させます。

【白・辛口】 <Alc.13.0%> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ドウロ

葡萄品種：ヴィオシニョ 50%、ラビガト 30%、コデガ ド ラリーニョ 20%

熟成：25%は樽、残りはステンレスタンクで約 4 ヶ月

品番：PA-053 / JAN: 4935919360531 / 容量：750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)

カステロ ダルバ レゼルヴァ ドウロ ティント 2022
Castello D'Alba Reserva Douro Tinto

トウリガ フランカのワイルドベリーやロックローズの香り、トウリガ ナショナルのスマイレの花のような非常にフレッシュでエレガントなアロマ、そしてティンタ ロリスのスパイスや赤い果実が複雑に混ざりあっています。集約された果実味と、骨格のしっかりとしたリッチな味わいです。ドウロ スペリオールの標高は 300mに位置する北東向きの畑で、シスト土壌です。100%除梗、破碎します。28 度に温度管理しながら、ステンレスタンクで発酵させます。50%はフレンチオーク樽、50%はステンレスタンクで 8 ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ドウロ

葡萄品種：トウリガ ナショナル 50%、トウリガ フランカ 40%、ティンタ ロリス 10%

熟成：50%は樽、残りはステンレスタンクで 8 ヶ月

品番：PA-054 / JAN: 4935919360548 / 容量：750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)

一部に新樽を使い、18 ヶ月熟成させた『上級クラス』
ドウロ スペリオールの複雑なテロワールを表現

カステロ ダルバ ドウロ スペリオール ティント 2022
Castello D'Alba Douro Superior Tinto

フルボディでアロマたっぷりなリッチ、長期熟成できる可能性があり、グルメ的要素を持った、そしてドウロ スペリオールの複雑なテロワールがすべて表現されたワインを目指し造りました。ドウロ上流の、標高 350m、北東向きのテラスのシスト土壌の畑です。どの畑の葡萄を使用するかは、ヴィンテージごとに決めます。厳しく選別を行います。100%除梗し、破碎します。タンクに入れ、26 度で発酵させます。マセラシオンと一部のマロラクティック発酵は樽で行ないます。フレンチオークの樽（一部新樽）で 18 ヶ月熟成させます。ドウロの赤らしい個性と複雑さが素晴らしく表現された、ベリーやロックローズやスパイスのアロマ。樽で長期間の熟成を経たワインは、アロマティックでエレガント、個性を覆い隠すことのない程よい樽の風味が感じられます。口に含むと非常になめらかであると同時にボリュームがあり、驚くほど長い余韻があります。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ドウロ

葡萄品種：トウリガ ナショナル 50%、トウリガ フランカ 40%、ティンタ ロリス 10%

熟成：フレンチオークの樽（一部新樽）で 18 ヶ月

品番：PA-061 / JAN: 4935919360616 / 容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)



ZARDETTO
CONEGLIANO LA TERRA, PROSECCO IL VINO.

クリアな果実味が楽しめる
ザルデットのプロセッコ

ZARDETTO



プロセッコの魅力を広めた生産者

1969年ピノ ザルデットにより設立されました。この年はプロセッコがDOCに認定された年で、地元以外では無名でしたが、彼はフレッシュでアロマティックな良さが理解されると信じ、イタリア中を周り、プロセッコを広めていったのです。その後、ピノの息子のファビオ（写真人物）がワイン造りを受け継ぐと、スパークリングワインに重点を置き、プロセッコ専門のワイナリーとなり、高品質なプロセッコを世界に広めました。

畑のほとんどは急斜面にあり、手作業で行います。また、使用する酵母やフィルターを自ら開発するなど、これらの要素がザルデットの特徴である雑味のないクリアな果実味を生み出しています。こうした取り組みが実を結び、今では高品質なプロセッコを生み出す生産者として高い評価を得ています。2019年にラテンティア ワイナリー（現在のMack&Schuhle Italia）の傘下となりましたが、現在もファビオがワインメーカーとしてワイン造りを継続しています。

「グレラの繊細なアロマを失わないために...」

特別なフィルターを開発してまで追求したアロマと果実味

「プロセッコを造る際、4~5回フィルターを通すのが一般的なのですが、それではグレラの持つ、デリケートなアロマなどの特徴は失われてしまいます。そこで、私はフィルターを開発することにしました。このフィルターは、たった1回通すだけで良く、グレラの風味をしっかりと残すことが出来ます。きっかけは、飛行機の中でリンゴジュースを飲んでいる時に、『どうしてリンゴジュースは濁っていないのだろう』と疑問に思ったことでした。そこで、リンゴジュースの工場を訪ねてみると、最新のフィルターがあったのです。そのフィルターを持ち帰らせてもらい、自分でも研究し、プロセッコのために改良を加え、さらに良いものにしていきました。だからこそ私たちのプロセッコは、香りがあり、豊かな味わいが楽しめます」



ザルデットのこだわりが詰まったプロセッコ グレラの華やかなアロマとクリアな果実味が楽しめます

プロセッコ エクストラ ドライ NV (左)

Prosecco Extra Dry

グレラは、僅かな残糖の違いで色々なアロマが出せる葡萄で、ブリュットよりも若干残糖が多いエクストラ ドライは、最もアロマティックでフルーティなプロセッコになります。ボディの果実味がより丸く感じられ、多くの人に親しまれる味わいに仕上がっています。

【白・スパークリング・辛口】<シャルマ方式> <Alc.11.0%>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C. プロセッコ

葡萄品種：グレラ 85%、シャルドネ&ピノ ビアッコ 15%

品番：I-504/JAN：4935919055048/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

プロセッコ ブリュット NV (右)

Prosecco Brut

白い花やアプリコット、ハーブの香り、洗練された泡立ちがあり、ソフトで調和のとれた、生き生きとした味わいが感じられます。「このブリュットは食事との相性が良いです。糖度が低いため、きれいな酸が感じられます。クリーンな余韻があり、すぐにもう一杯飲みたくなります」とファビオは話していました。

【白・スパークリング・辛口】<シャルマ方式> <Alc.11.0%>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C. プロセッコ

葡萄品種：グレラ 85%、シャルドネ&ピノ ビアッコ 15%

品番：I-715/JAN：4935919057158/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)



D.O.C.G.に認められている 限られたエリアの葡萄で造る上級キュヴェ

モリン プロセッコ スペリオール エクストラ ドライ 2022 Molin Prosecco Superiore Extra Dry

畑は、サント ステファアーノ ディ ヴァルドッピアーデネとサン ピエトロ ディ フェレットにあり、標高は 200m です。9 月の 2~3 週に手摘みで収穫し、注意深く選別します。短期間の低温でのマセラシオンをした後、ソフトに圧搾します。5~10 度に冷やし 10~12 時間置いて澱を沈めます。18~20 度に温度管理したステンレスタンクで、15~20 日間、一次発酵させます。その後、特別に選別した酵母と必要な量の糖分を加え、14~16 度で、20~25 日間かけてステンレスタンクで二次発酵させます。その後、マイナス 4 度に冷やし、ろ過して瓶詰めします。クリーミーな泡立ちで、洗練されています。香りはフレッシュで、クリーン、リンゴ、ライチを思わせます。口に含むと、まろやかで生き生きとして、果実味はバランスがとれています。

【白・スパークリング・辛口】<シャルマ方式> <Alc.11.5%>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.G.コネリアーノ ヴァルドッピアーデネ

葡萄品種：グレラ 100%

品番：I-711/JAN：4935919057110/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

贅沢にもグレラを 60%使用して造るスパマンテ プロセッコよりもさらに気軽に楽しめます

プライベート キュヴェ ブリュット NV Private Cuvée Brut

9月の半ばに収穫します。プヌマティックプレスで柔らかく圧搾し、5~10度に管理したステンレスタンクで10~12時間置き澱を沈めます。18~20度に温度管理しながら15~20日間発酵させます。一次発酵させたワインに選別酵母と糖分を少し添加します。14~16度で、20~25日間タンクで二次発酵させます。その後、マイナス4度に冷却し3日間置き、ろ過し瓶詰めします。

【白・スパークリング・辛口】<シャルマ方式><Alc. 11.0%>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/ヴィーノ スパマンテ

葡萄品種：グレラ 60%、シャルドネ 25%、モスカート 15%

品番：I-560/JAN：4935919055604/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



地元でも親しまれているノンフィルターの 味わい深いフリッツァンテ

リゾーロ フリッツァンテ セッコ NV Rizolo Frizzante Secco

地元でも親しまれているノンフィルターのフリッツァンテです。リゾーロは「根」の意味です。辛口で、心地よく爽やかな酸があります。フレッシュなアロマ、口当たりは爽やかで、酵母からのパンの皮を思わせる芳ばしい香りもあります。ソプレッサータ（サラミ）に良く合います。

【白・スパークリング・辛口】<王冠><Alc.11.0%>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/ヴィーノ スパマンテ

葡萄品種：グレラ主体、その他

品番：I-761/JAN：4935919057615/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

土着品種で造る、爽やかなロゼ スパマンテ 味わいの決め手は“エクストラ ドライ仕立て” ピノ ネーロがブレンドされ、より繊細さが表現されました

ポルタ モンティカーノ ロゼ エクストラ ドライ NV Porta Monticano Rosé Extra Dry

ヴェネト州トレヴィーゾ近郊で栽培された土着品種ラポーソ ヴェロナーゼにピノネーロとグレラをブレンドして造る、ロゼのスパマンテです。収穫し葡萄は短時間果皮とともにマセラシオンを行い、美しい淡いロゼカラーにします。「ラポーソ」とはヴェネトの言葉で「怒りっぽい」という意味があります。ラポーソは酸がしっかりとある品種のため、残糖がやや高めエクストラドライに仕上がっています。また、ピノネーロが加わったことで、より繊細さが表現されました。

【ロゼ・スパークリング・辛口】<シャルマ方式><Alc.11.0%>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/ヴィーノ スパマンテ

葡萄品種：ラポーソ ヴェロナーゼ、ピノネーロ、グレラ

品番：I-851/JAN：4935919058513/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

