

ORANGE -UTAN IGP TERRE SICILIANE オレンジウータン

オレンジウータン 2024 **【NEW!】**

ORANGE-utan



シチリアの土着品種 2 種類を使ったオレンジワインです。
「ラベルはファンキーだがワインはクリーン。多くの生産者が、ダーティで欠陥のあるオレンジワインを手掛けている。私たちはピュアでクリーンなワインを求めている」と生産

者は話します。輝きのある美しいオレンジ色。グレープフルーツやレモン等の柑橘系のアロマに加え、かすかにスパイスやミント、ホワイトペッパーの要素が混ざります。口に含むと素晴らしい骨格があり、チャームングな果実のフレーバーが広がります。バランスのとれたフレッシュな酸が全体を支えています。収穫は9月中旬に手摘みで行います。葡萄が潰れないように小さなケースに入れてセラーに運びます。収穫した葡萄は除梗、破碎し、品種ごとに醸造します。発酵は果皮と共に 17~19 度に温度管理しながら行います。インツォリアは 2~3 週間、ジビッポは 6 週間、果皮浸漬を行います。発酵開始から 7 日~10 日間は毎日、やさしくパンチングダウンを行います。発酵後にブレンドし、澱と共に 3 ヶ月熟成させてからボトリングします。

★「ジャンシス [ロビンソン.com](https://robinson.com)」16.5 点

【白（オレンジ）・辛口】 <Alc. 13.0%>

国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P.

葡萄品種：インツォリア 80%、ジビッポ 20%

認証：ユーロリーフ

品番：IA-157/JAN：4935919941570/容量：750ml **¥3,630**(本体価格¥3,300)

- ・ラベルはファンキー
- ・ワインはクリーン
- ・オレンジワイン
- ・インツォリアとジビッポ



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 10 月時点のものです。



NOSTRU

IGP TERRE SICILIANE

「ノストル」＝「私たちの」

シチリアの土着品種の個性を表現したシリーズで、ラベルにはこの土地に縁のあるものを描いています。



ノストル カリカンテ 2023 (左) **【NEW!】**

Nostru Carricante



ラベルはシラクーザの大聖堂です。カリカンテの名前は一説によるとシチリアの方言で"u carricanti (ウ カリカンティ)"に由来し、何も制限せずに育てた場合、非常に生産量が高くなることを指しています。この品種はエトナ山の斜面で多く栽培されていますが、近年、シチリアの他のエリアでも栽培されるようになりました。カリカンテの畑は標高 400mに位置しています。葡萄の仕立てはギョー、収量をコントロールするため栽植密度を高く (5200 本/ha) し、品質の高い葡萄を得られるようにしています。収穫は 9 月初旬に手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗し、空気圧プレスでゆっくりと圧搾します。発酵は 17~19 度に温度管理したステンレスタンクで約 20 日間行います。綺麗な澱と共に最低 5 ヶ月熟成させます。桃やリンゴ、柑橘系の果実のエレガントなアロマがあります。素晴らしい酸がありジューシーで、しっかりとした骨格が感じられます。

★「ジェームス サックリング.com」91 点

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P. 葡萄品種：カリカンテ 100% 認証：ユーロリーフ

品番：IA-154/JAN：4935919941549/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

ノストル カタラット ルチド 2023 (中央) **【NEW!】**

Nostru Catarratto Lucido



ラベルはミュール (ラバ) です。シチリアにはカタラットの 3 種類のクローン、カタラット コムーネ、カタラット ルチド、エクストラ ルチドがあります。カタラット コムーネは最も収量が多く、最も広く栽培されています。一方、カタラット ルチドは房と粒が小さく、収量はコムーネよりも低くなりますが、その品質の高さで再注目されるようになってきました。「ルチド」という名前は葡萄の皮がかなり輝いて見えるためです。畑は標高 400mに位置しています。収穫は 9 月中旬に畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄を出来るだけ冷たい状態に保つため、収穫は早朝に行います。収穫した葡萄を除梗した後、空気圧プレスでゆっくりと圧搾します。プレス果汁は 48 時間静置して澱下げします。発酵は 17~19 度に温度管理したステンレスタンクで約 20 日間行います。発酵後、綺麗な澱と共に最低 5 ヶ月熟成させます。その間、定期的にバトナージュを行います。ジャスミンの花、香り高いハーブ、ナツメグのような少しスパイシーなアロマに繊細な白桃の要素が混ざっています。口に含むと非常に調和のとれた生き生きとした酸が感じられ、全体を支えています。長く複雑な余韻には心地よいアーモンドを思わせるフレイバーが漂います。

★「ジェームス サックリング.com」90 点

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P. 葡萄品種：カタラット ルチド 100% 認証：ユーロリーフ

品番：IA-155/JAN：4935919941556/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

ノストル フラッパート 2024 (右) **【NEW!】**

Nostru Frappato



ラベルはタコです。葡萄は自分達の畑から採取した独自のクローンです。9 月末に畑で注意深く選別しながら手摘みします。葡萄が潰れないよう 15kg のケースに入れてセラーに運びます。発酵前に 6~8 度でコールド マセレーションを行います。柔らかく除梗、破碎した後、18~22 度に温度管理したステンレスタンクで 10~12 日間発酵を行います。自然にマロラクティック発酵が行われた後、綺麗な澱と共に 4~6 ヶ月ステンレスタンクで熟成させてからボトルリングします。野生のベリーを思わせるフレッシュで生き生きとしたアロマがあります。口当たりは非常にバランスが良く、シルキーでスムーズな果実味があり新鮮、驚くほど長い余韻があります。「4 度くらいに冷やして飲んでも美味しい。シチリアでは生魚にオリーブオイルをかけて冷やしたフラッパートを合わせるが、日本で楽しむならマグロの刺身などにも良いと思う」と生産者は話していました。

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

葡萄品種：フラッパート 100% 認証：ユーロリーフ

品番：IA-156/JAN：4935919941563/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 10 月時点のものです。

AZIENDA AGRICOLA **CORTESE**

アジエンダ アグリコーラ コルテーゼ

ジョヴァンニ コルテーゼの後を継ぎ、再始動したワイナリー シチリアの可能性を感じさせる新進気鋭の生産者



コルテーゼ家からジレリ家へ

アジエンダ アグリコーラ コルテーゼはシチリア島の南東部、ラグーサ県のヴィットーリアに位置しています。2016年に以前のオーナーだったジョヴァンナコルテーゼという女性から、トレンティーノ出身で3代続くワイン生産者のステファノー ジレリとマリナーの兄妹が購入し、2017VT からワイン生産をしています。ステファノーは何年も前から、シチリアは高品質ワインの産地としては過小評価されているが、非常に素晴らしいプレミアムクラスのワインを造ることが出来る場所だと確信していました。また、同時にオーガニックでの栽培、非介入主義のワイン造りに最適の土地であることを認識していました。



前オーナーのジョヴァンナ コルテーゼは、自分でワイナリーを維持することが難しくなりましたが、家族の中には誰も継ぐ人がいなかったため、売りに出すことを決意しました。しかし生粋のシチリア人であるジョヴァンナとの交渉は非常に大変で、トレンティーノ出身のステファノー達が契約を結ぶまでに6年の歳月を要したといいます。2016年にステファノー達がワイナリーを購入した当時、長い間誰も畑の手入れをしておらず、10年以上灌漑も行われていませんでした。そのため、最初に考えたのは葡萄樹の植え替えとセラーの再建でした。しかし、その年は収穫までに数週間しか残されていなかったため、急いでセラーのメンテナンスを行い、畑に灌漑を施し、葡萄が可能な限りしっかりと成熟出来るようにしました。1ヶ月間にわたり集中的な作業を行い、8月末に収穫を始めました。そこで彼らは、樹齢の高い葡萄の一部が非常にユニークなクローンであることを発見しました。それらは他とはかなり異なっており、畑の状態が悪くなかったにもかかわらず、完璧に熟し、極めて素晴らしい状態でした。

有機栽培と生物多様性

栽培はすべてオーガニックで、殺虫剤や化学的な肥料は使用していません。コンポストとして剪定の際に切り落とした枝を畑に撒いています。葡萄畑の土壌は主に三層あり、第一層は地表から 50～60cm の表土で、粘土と砂で構成されています。第二層はかなり硬い石灰岩です。第三層は、非常に年代の古い地層で、もともと海洋だった 1,000 万年前の土壌となっています。「この地層があることが、ワイン造りにとって非常に重要です。葡萄栽培にも適していますが、同時に他の果物や野菜の栽培にも適しています。古くから質の良い果物や野菜がシチリア島で造られていましたが、この土壌がその理由のひとつです」。実際に、コルテーゼでは植えている作物のうち、15%は葡萄ではありません。多様性のために、オリーブなどの他の植物も植えています。畑や畑を取り巻く環境に多くの動物や昆虫がいること、また地中では 1 つのセクターに対し 1～2 トンの微生物が存在するような状態を保っています。このような環境の多様性、複雑さがあるということは、そこでできる葡萄、ひいてはワインの品質に影響を与えます。生物多様性のある環境を保つことにより、気候変動に耐えられる環境が生まれると考えています。なぜなら、自然には耐える力があると考えているからです。生物多様性を維持する理由は、自分たちが最初に携わった時よりも、環境を良くしなければならないと考えているからです。



またコルテーゼでは、マサルセクションを行っています。すべての穂木は自家畑の葡萄から採取して接ぎ木しています。穂木は特にその畑の特徴が良く出ている葡萄から採取しています。その理由はそれぞれの畑にとって最良のクローンを使うためです。個々の畑、および葡萄樹は、1 本、1 本、状態に合わせて手入れを行います。たった 1 本の木から同じ遺伝子を増やすクローン セクションとは異なり、1 本 1 本の個性が異なる葡萄樹を植えることができます。こうしたほんの少しの違いが、全く同じ葡萄品種であっても、遺伝子学的に強い葡萄になります。すべての畑は独自のリズムで生育し、個性を発揮できるよう促しています。コルテーゼでは台木を土に植えてから接ぎ木を行います。この方法は、通常ならば植えたばかりの若い苗木がウイルスの影響を受けるリスクがありますが、南イタリアではウイルスによる病害発生の心配がないため、実現することが可能です。ステファアーノはオーガニックおよびサステナブルなワイン造りを重要視していますが、それは最良の結果を得られるという理由だけでなく、すべての人間は自然環境に対し責任を負い、誰もが次世代の人々のために環境を守らなければならないと強く考えているためです。



「自然を信じることは非常に大切ですが、時間をかけて科学的なリサーチを行い、バランスを取ることが重要だと考えています。畑を深く理解し、分析し、相互作用を保つことが大切だと考えています。力づくではなく忍耐強く待つこと。私たちはそれぞれの畑の個性が伸びるよう、自然を注意深く観察しています」

ワイン造りの哲学

コルテーゼでは、個々の品種の個性およびテロワールの真のキャラクターを反映させるため、伝統的かつ自然な方法でワインを生産しています。シチリア島では、紀元前 2500 年から古代ギリシャ人によってワインが造られており、当時はアンフォラが使用されていたという歴史からインスピレーションを得て、アンフォラを使った発酵といった古いワイン造りの技術を採用し始めました。伝統的な手法と現代の最新技術を合わせ、その土地の持つあらゆる個性、ニュアンスを表現したワインを造ることを目指しています。

「テロワール、すなわちそこにいる人々、環境、気候など、葡萄栽培とワイン造りに関わるすべてをボトルの中に表現したいと考えています。また、生物多様性を尊重することも重要です。複雑な多様性があり、資源を使い切ってしまうことが、良いワインを作るためには重要です。それが品質にもつながると考えています。また、それに関連してオーガニックやサステナビリティが大切だと言えます。伝統技術を尊重し、その中から自分たちが使えることを応用し、最新技術と伝統を理解し、それらを融合させることで新しいスタイルのワイン造りができると考えています」





「ジェームス サックリング.com」 **92 点!**

シチリアの典型的な葡萄品種をブレンドした白ワイン

ラ セレツィオーネ ヴァネッダ ビアンコ 2022

La Selezione Vanedda Bianco

カタラットとグリッロをブレンドして造る白ワインで、年間生産量は僅か 10,000 本しかありません。輝きのある濃いイエロー、濃い色合いはスキンコンタクトと大樽での熟成によるものです。豊かなブーケにはトロピカルフルーツやココナッツを思わせる要素、さらに奥から優しいスパイスのニュアンスが感じられます。口を含むとリッチなテクスチャがあり、バランスのよい酸が全体を支えています。素晴らしい骨格、余韻があります。収穫は葡萄が潰れないように小さなバスケットを使い、注意深く選別しながら手摘みで行います。葡萄はバスケットごと保冷庫に入れ 10 度で 24 時間冷却します。その後、除梗し最低でも 2 日間果皮浸漬を行います。その後、果皮を取り除き、果汁を 30hL のオークの大樽に移し、発酵を最後まで終わらせてます。発酵後、澱と共に最低でも 7 ヶ月熟成させます。ボトリング後、最低 6 ヶ月瓶熟させてからリリースします。



★「ジャンシス ロビンソン.com」17.5 点 ★「ジェームス サックリング.com」92 点

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P.

葡萄品種：カタラット、グリッロ 熟成：樽で 7 ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：IA-117/JAN：4935919941174/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



品質を追求して造り上げたネーロ ダーヴォラ バリックで発酵・熟成を行う高級感のあるスタイルです

ラ セレツィオーネ セーニャ ネーロ ダーヴォラ 2022

La Selezione Senia Nero d'Avola

ネーロ ダーヴォラ DOC としては決して安くはありませんが、試飲して素晴らしい品質だったため、取り扱いを始めることにしました。生産量は極めて少ないワインで、毎年約 8,000 本しか生産されません。非常に濃いルビーレッド、プラムやブラックベリーの深いアロマにリコリスの要素が混ざっています。しっかりとしたフルボディですが爽やかな酸が全体を支えています。豊かですが非常にやわらかなタンニン、長い余韻が感じられます。葡萄の樹齢は 15～30 年です。収穫は葡萄が潰れないように小さなバスケットを使い、注意深く選別しながら手摘みで行います。葡萄はバスケットごと保冷庫に入れ 10 度に冷却します。発酵は解放式のバリック(225L)に約 150L ずつの少量で発酵を行います。樽発酵の場合、温度をコントロールすることが出来ませんが、18～24 度以上にはなりません。少ない量で仕込むことで自然に温度が調整されるためです。発酵はおおよそ 10～12 日間続きます。開いている樽の上から人の手で果皮を突き崩します。果皮からのタンニンを出来る限り優しく抽出するためにこの作業を行います。発酵期間中、機械は一切使用していません。つまりワインは出来る限り優しく扱われます。アルコール発酵後、約 20 日間果皮浸漬を行います。発酵と醸しは全体で 30～35 日間です。果皮との醸しが終わったら、バリックでマロラクティック発酵、その後同じバリックで 12 ヶ月熟成させます。その後さらに 6 ヶ月瓶熟させてからリリースします。



★「ジャンシス ロビンソン.com」17 点 ★「ジェームス サックリング.com」91 点

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/シチリア/D.O.C.

葡萄品種：ネーロ ダーヴォラ 100% 熟成：バリックで 12 ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：IA-118/JAN：4935919941181/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

シチリアで初めて認定された DOCG からのワイン アンフォラ、バリック、大樽を使用して造る個性的なキュヴェ



ラ セレツィオーネ サブーチ

チェラスオーロ ディ ヴィットーリア クラッシコ 2022

La Selezione Sabuci Cerasuolo di Vittoria Classico



「サブーチ」は 1930 年以來、コルテーゼのワイナリーがある場所の名前にちなんでいます。この場所はチェラスオーロ ディ ヴィットーリアの生産に特に適しているため、この名前をつけました。年間生産量は約 7,000 本です。コルテーゼのワイナリーがあるヴィットーリア周辺は古代ギリシャの文化の影響を深く受けています。古代ギリシャの都市だったカマリナがすぐ近くににあります。コルテーゼでは、古代ギリシャの文化に触発され、チェラスオーロ ディ ヴィットーリア クラッシコを作っています。ガーネットを帯びた輝きのあるルビーレッド、様々な種類のチェリーやザクロなどの豊かな果実味が全面的ですが、それに加えてカカオやなめし皮、カラメルの要素も感じられます。口当たりはとてもエレガントで複雑さもあります。素晴らしい集約があり、しっかりとしたタンニンが感じられます。葡萄は 9 月末から 10 月初旬にかけて手摘みで丁寧に収穫します。収穫した葡萄は小さなバスケットに入れ、保冷庫で温度を 10 度まで下げます。ネーロ ダーヴォラとフラッパートは別々に醸造します。ネーロ ダーヴォラは解放式のバリック (225L) で発酵させます。発酵中、人の手でやさしく果房を突き崩します。一方、フラッパートは 700L のアンフォラで発酵させます。アンフォラは多孔性のため、発酵期間中に理想的な空気交換が行われます。また同時に、ワインは果皮と共に 12 ヶ月間浸漬させておきます。その後、ブレンドを行いバリックと様々なサイズの大樽で 6 ヶ月熟成させます。さらにボトリングの後、3 ヶ月瓶熟させてからリリースします。

★「ジャンシス ロビンソン.com」17 点

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

葡萄品種：ネーロ ダーヴォラ、フラッパート

熟成：バリックと大樽で 6 ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：IA-119/JAN：4935919941198/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

フラッパート 100%で造る生産量わずか 2,000 本の最上級品 アンフォラを巧みに使い、素晴らしい逸品に仕上げています



ボスコピアーノ フラッパート 2020

Boscopiano Frappato



2005 年に植樹した約 1ha の単一畑「ボスコピアーノ」で育つフラッパート 100%で造られる最上級ワインです。他とは違う個性を持った唯一無二のワインです。畑の名前はヴィットーリアにある森の名前にちなんでいます。年間僅か 2,000 本しか造られない、たいへん希少なワインです。紫を帯びた透明感のあるルビーレッド、赤い果実やスパイス、花のアロマに加え、オレンジやアーモンドの要素が混ざっています。口を含むとブラッドオレンジやジンジャーの風味も感じられます。極めて上品でしなやか、長い余韻が感じられます。自家畑の葡萄から採取された穂木によるクローンで、仕立てはギョー、栽植密度は 4,500 本/ha です。フラッパートはやや晩熟のため、収穫は 10 月初旬に行います。葡萄の熟度や葡萄の個性に合わせて何回にも分けて、手摘みで収穫を行います。15~18kg のバスケットに入れ、保冷庫に一晩置きます。葡萄の温度が 6~8 度に下がったら除梗し、選別を行います。柔らかく破碎した葡萄を 700L の小型のアンフォラに入れて発酵させます。発酵中、複数回のルモンタージュを行います。発酵が終わりに近づいたら果帽が液体に浸るまでアンフォラの蓋を下げます。ワインはそのまま果皮と共に翌年の秋までアンフォラに入れておきます。その後、ラッキングを行い、異なるアンフォラのワインをブレンドし、ステンレスタンクに移し 6 ヶ月熟成させます。



★「ジェームス サックリング.com」92 点

★「デカンター 2025.7」92 点

【赤・フルボディ】 <蠟キャップ> <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P.

葡萄品種：フラッパート 100% 熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：IA-120/JAN：4935919941204/容量：750ml

¥12,100(本体価格¥11,000)

Vignedileo



古代魚が描かれた、オリジナリティ溢れるラベル

NEW

エジーノ ロッソ 2023

Esino Rosso



ヴェルディッキオ デイ カステッリ
ディ イエージ クラッシコ 2023

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico



今年の現地視察で赤ワインの品質向上に驚かされ
このワインを新たに取り扱いを決めました

“エジーノ”は1995年に承認されたDOCで、マルケ州の重要な河川であるエジーノ川にちなんで名付けられました。赤はサンジョヴェーゼ、またはモンテプルチャーノを最低60%使用する必要があります。レッドチェリーやブラックチェリーを思わせるフルーティなアロマ、ソフトなタンニンが心地よく感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%>

国／地域等：イタリア／マルケ／D.O.C.

葡萄品種：モンテプルチャーノ 80%、メルロ 20%

熟成：コンクリートタンクで6ヶ月

品番：IA-151／JAN：4935919941518／容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

フルーティな果実味にミネラル感
親しみやすいヴェルディッキオ

マルケ州を代表する銘柄の白ワインで、1968年にDOCに承認されました。青リンゴやライムの花の香りに、かすかにハーブやアニスシードのニュアンスが感じられます。きれいな酸があり、フルーティな果実味と飲み応えのあるたっぷりとした口当たり、後から非常にエレガントなミネラルの要素が感じられます。

【白・辛口】<Alc.13.0%>

国／地域等：イタリア／マルケ／D.O.C.

葡萄品種：ヴェルディッキオ 100%

熟成：ステンレスタンクで3～6ヶ月

品番：I-796／JAN：4935919057967／容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



左から、エマヌエーレ（兄）とジャンフィリップ（弟）


VIGNEDILEO

ヴィニエディレオ

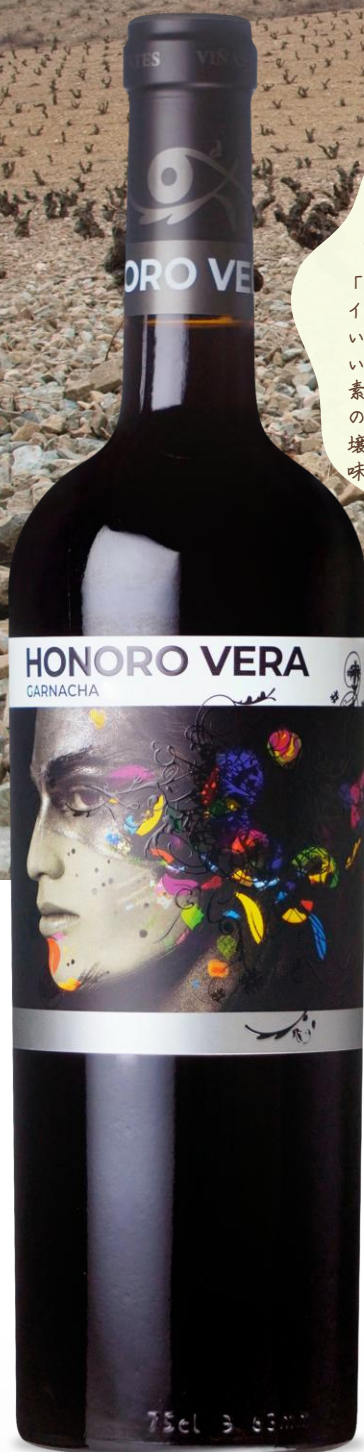
祖父母の代から3世代続く、家族経営のワイン生産者です。1990年に現在のオーナーの父、レオナルド パルパチェッリがマルケ州のイエーリの町から15kmほど離れたスタッフォロ村にアジエンダ アグリコーラ トレ カステッリを設立しました。2000年にレオナルドの息子のエマヌエーレとジャンフィリップの兄弟が引き継いだ際、亡き父の名前（レオ）を入れた「ヴィニエディレオ(Vignedileo)」というブランドを立ち上げました。彼らはさらに品質の高いワイン造りを目指し、葡萄の植え替えやセラーの改築を行いました。現状に満足することなく、現在も頑固なほどに品質追求を目指し、努力を続けています。今年の5月の現地視察では、彼らの赤ワインの品質向上に驚かされ、今回ご紹介するエジーノ ロッソを新たに取り扱いを決めました。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年10月時点のものです。



HONORO VERA

BODEGAS ATECA (GIL FAMILY ESTATES)



「良いワインは良い畑から」
凝縮した味わいを生む土壌

「有名な産地でなくとも素晴らしいワインができる」という哲学を証明しています。このワインも、カラタユードというマイナーな産地で造られますが、素晴らしい畑からのワインです。写真の通り、鉄分を含む赤色の粘板岩土壌の畑で、水はけがよく、凝縮した味わいのワインが生まれます。

高樹齢の葡萄が持つ
深みある味わい

先日、INABA の各拠点のスタッフを集めて、ヒル ファミリー エステーツの社内セミナーを行いました。その際、オノロ ベラの品質の高さに皆が驚かされました。以前よりさらに美味しくなっています！ オノロ ベラの樹齢は 30~40 年と古く、凝縮した深みある味わいが楽しめます。

忘れられない
印象的なラベル

マイナーな産地である以上、どうしても手に取っていただく確率は低くなります。ヒル ファミリー エステーツでは、その弱点を克服するために、印象的なラベルデザインを採用しています。たとえワインの産地や名前が思い出せなくても簡単に見つけることができるのもポイントです。まさにワイナリーの“顔”といえます

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。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：スペイン/D.O.カラタユード

生産者：ボデガス アテカ（ヒル ファミリー エステーツ）

葡萄品種：ガルナッチャ 100% 認証：VEGAN

熟成：フレンチオークの樽で 2 ヶ月

品番：S-175/JAN：4935919071758/容量：750ml



VEGAN

¥1,980(本体価格¥1,800)



ANDELUNA CHARDONNAY



標高 1,300m の高地 冷涼な気候条件

アンデルーナ セラースは、アルゼンチンのメンドーサにあります。畑の標高はなんと 1,300m。冷涼な気候がもたらす豊かな酸味は、この土地の葡萄が持つ特徴です。日照時間が長く、夜間の冷え込みが昼夜の寒暖差をもたらし、葡萄はゆっくりと成熟し、理想的な状態で完熟します。素材となる葡萄の美味しさがワインにも反映されています。

実は日本市場限定 樽の効いたシャルドネ

昨今、テロワールを重視し、なるべく樽の風味をつけないようなワイン造りが流行しています。その反面、樽の効いたワインは少なくなりました。樽の風味に負けない葡萄が育つ場所だからこそ、あえての“樽ドネ”。この地ならではのフレッシュな酸味、豊かな果実の味わいが樽香とともに楽しめるのが人気のひみつです。

石灰豊富な銘醸地 “グアルタジャリー”

アメリカの著名なワイン専門誌『ヴィノス』において、「アルゼンチン初のグラン クリュ」と称されたのが、アンデルーナ セラースのワイナリーと葡萄畑がある“グアルタジャリー”です。石灰が豊富な痩せた土地があるためフレッシュな酸とミネラルが表現でき、ピノ ノワールやシャルドネからも素晴らしいワインが出来ると言われています。

アンデルーナ シャルドネ 2023

Aneluna Chardonnay

日本市場のために特別に樽熟成させたワインです。樽熟成の期間を伸ばし、樽の風味を顕著に出しています。緑がかった黄金色。はっきりとしたトロピカルフルーツやバニラの香りが感じられます。生き生きとしてバランスがとれ、フルボディで複雑さがあります。香り、味わい共に、しっかりとフレンチオークを感じる事が出来ます。収穫した葡萄を人の手で選別、15 度に温度管理したステンレスタンクで発酵させます。フレンチオークの新樽で 6 ヶ月熟成させます。全体の 50%をマロラクティック発酵させます。

【白・辛口】 <Alc.14.0%>

国/地域：アルゼンチン/D.O.ヴァレ デ ウコ

葡萄品種：シャルドネ 100% 認証：VEGAN

熟成：フレンチオークの新樽で 6 ヶ月

品番：A-124/JAN：4935919061247/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



ドメヌ ブレル DOMAINE BOEHLER

若きヴィニュロンが醸す
ナチュラルなアルザス ワイン



モルス ブラン 2022 MOLSE BLANC

ドメヌの当主ジュリアン ブレルは、モルスハイムのテロワールやヴィンテージの特徴をありのままにワインにしています。発酵の際には、あらかじめ一部の葡萄を収穫して潰しておき、果皮に付着する野生酵母によって自然発酵させ、それをスターターとしてプレス果汁に加えています。収穫については、糖度が十分に上がっていたとしても、葡萄が最大限にアロマを発揮できるように、フェノールが成熟するのを待ちます。そのため、ワインのアルコール度数が高くなる年もあります。しかし、ジュリアンは、これこそがナチュラルで、テロワールのありのままの姿を映したワイン造りだと考えています。

ジュリアンは、「私にとって、ワイン造りで最も大切なものは畑です。畑に出て、テロワールを理解し、個々のヴィンテージを感じる必要があります。そして、偉大なテロワールを表現したワインにするには、ワインをあるがままに任せることです」と語ります。

今回ご紹介するモルス ブランは、モルスハイムの畑の複数の葡萄品種のブレンドによるワインです。150 年程前には畑が小さく、すべての品種をブレンドしたワインを造り、モルスハイムのワインとして親しまれていました。それを再現したいと思い、「モルス」と名付けたワインをリリースしました。品種や比率はヴィンテージによって変わります。標高は 200~330m、平均樹齢 25 年です。土壌は 50%が粘土、50%が石灰岩です。収穫した葡萄はすぐにセラーに運び、品種ごとに 4 時間半程かけ圧搾します。ブレンドして、22 度以下に温度管理しながら、ステンレスタンクで発酵させます。収穫の翌年の 8 月まで澱と共に熟成させます。アロマティックかつ芳醇でしなやかな味わいを感じさせてくれます。

【白・辛口】<Alc. 14.0%> 国/地域：フランス/アルザス/AOC
生産者：ドメヌ ブレル 葡萄品種：ピノ ブラン、他
熟成：ステンレスタンク 認証：ユーロリーフ、AB

品番：FD-107/JAN：4935919961073/容量：750ml



¥2,860(本体価格¥2,600)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 10 月時点のものです。



LES BULLES

PETILLANT NATUREL



数量
限定

240 本

数年間にわたる試行錯誤の末に完成させた
ドメーヌ ラウゲの『ペット ナット』

レ ビュル ラウゲ ペティアン ナチュレ NV
Les Bulles Laougue Petillant Naturel

このエリアの土着品種であるプティ クルビュとプティ マンサンのブレンドによるペティアン ナチュレです。プレスした果汁をステンレスタンクで発酵させ、発酵の途中でボトルに移し、最終的に発酵はボトルの中で完了します。澱と共に約 12 ヶ月瓶熟させます。月のカレンダーの「果実の日」にボトリングされました。

アブリコットを思わせる、熟した果実のアロマが広がります。柔らかな泡立ちがあり、エレガントな口当たり、非常にフレッシュで生き生きとした余韻が感じられます。

【白・スパークリング・辛口】＜王冠＞＜Alc. 13.0%＞

国／地域等：フランス／南西地方 生産者：ドメーヌ ラウゲ

葡萄品種：プティ マンサン、プティ クルビュ

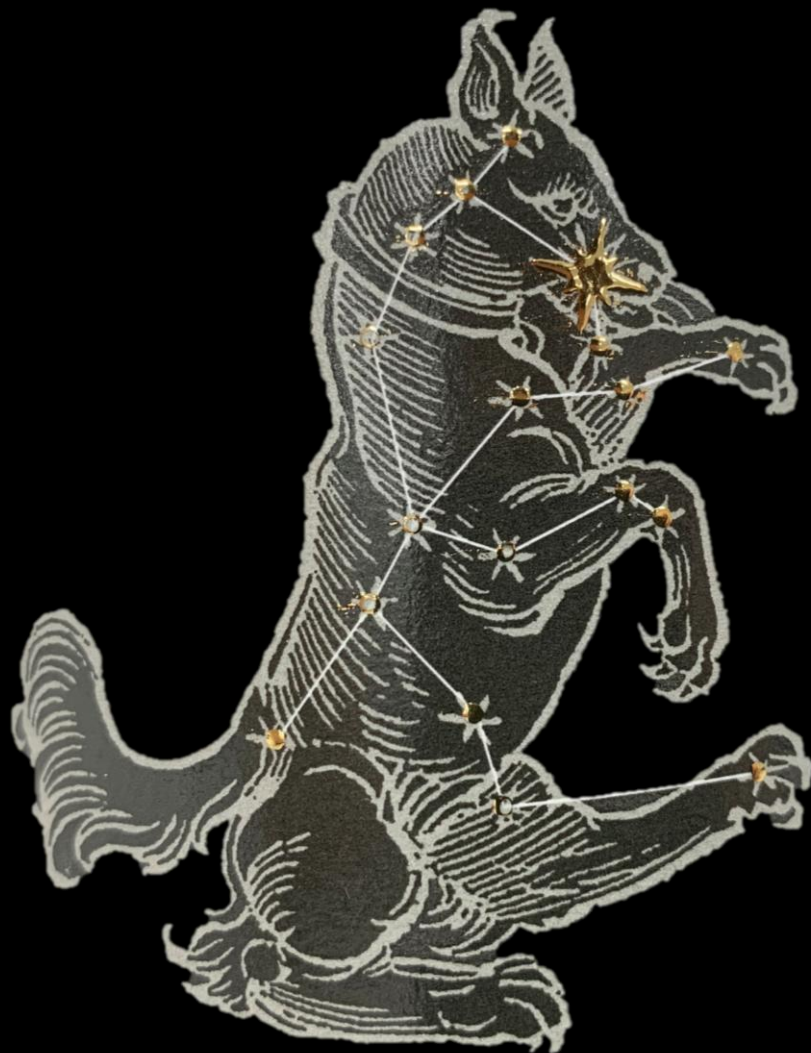
品番：FD-396／JAN：4935919963961／容量：750ml

¥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 10 月時点のものです。

SÉIRO PINOT NERO

樽熟成の赤ワインとタンク熟成のロゼワインをブレンド
シリウスが持つ光と影の二面性をピノ ネーロで表現しています



シーリオ ランゲ ピノ ネーロ 2023

Séiro Langhe Pinot Nero

「Seiro (シーリオ)」は夜空にひときわ明るく輝く星、大犬座の「シリウス」を指しています。シリウスは2つの恒星からなる連星でそのうちのひとつは我々が地球から見る事が出来ますが、もう一方のシリウスは姿を見ることが出来ません。このランゲ ピノ ネーロもシリウスと同じように二面性を持っています。土壌はきめの細かい粘土石灰質です。収穫は9月の上旬に行います。醸造方法は2つに分かれており、全体の50%を果皮や種と共に1200Lのスラヴォニアンオークの大樽で赤ワインとして醸造し、残りの50%は収穫後すぐに圧搾し、発酵させます。その際にピノ ネーロの果皮による淡いロゼ色のついた果汁が得られます。別々に熟成させた後、ボトリング前にブレンドしています。赤い果実のアロマに加えブラックベリー、ココアを思わせる要素が感じられます。葡萄本来のフレッシュさを保ちつつ、程よいボディのある非常にバランスの良いエレガントなワインに仕上がっています。シリウスのような輝きを持つ反面、どこかミステリアスな魅力を秘めています。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.

生産者：ロベルト サロット 葡萄品種：ピノ ネーロ 100%

熟成：50%をスラヴォニアンオークの大樽、50%をステンレスタンクで熟成

品番：IA-162/JAN：4935919941624/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年10月時点のものです。

ROBERTO SAROTTO

ロベルト サロット



「飲み頃まで待ってられないよ」という祖父の言葉をきっかけに、
個性的でありながら、若くてもすぐに楽しめるワインが完成

唯一無二の「サロット スタイル」

- ・ 飲む人が美味しいと感じることを
大事にするのが「サロット スタイル」
- ・ ついにピノ ノワールが新入荷！
シリウスの二面性を表現して造り出した
赤とロゼのブレンド“シーリオ”
- ・ 複雑さを追求して熟成ポテンシャルを
高めた上級アルネイス“スレイ”
- ・ 今年も美味しいロゼが入荷しました！
ノヴェッロ村のネッピオーロ 100%
- ・ 「手ごろな価格でバローロが飲みたい」
そんなコンセプトで生まれた日本限定
ネッピオーロ“ペツォーレ”

現在のオーナー、ロベルト サロットがワイン造りを引き継ぐことを決めたのは、彼が 15 歳のときでした。当時、地元では国際市場に進出することなく、地元消費向けに注力するワイナリーが多い中、ロベルトは地元だけでなく国際市場にも目を向けたワイン造りをするという思いを持っていました。1800 年代より葡萄栽培を続けている家系でしたが、実家のワイナリーはとても小さく、国際市場に進出できるような力は持っていなかったこともあり、ロベルトは醸造学校卒業後、大規模なワイナリーやガヴィの生産者組合で働き、経験を積みました。そうした経験が糧となり、自身のワイナリーで独自のワイン造りを確立し、質の高いワイン造りを行っています。

ロベルトが念頭に置いているのが味わいのバランスです。彼は、常に誰にとっても好ましい味わいであることが大切だと考えています。こうした味わいを造り出すために、伝統をととても大切にしていますが、同時に新しい要素が必要だと彼は考えました。そこで彼は、誰よりも早く、バローロやバルバレスコにアパッシメントの考えを持ち込みました。軽くアパッシメントをすることで、粗く強いネッピオーロのタンニンは、丸く柔らかな味を帯び、すぐに飲んでも美味しく、長期熟成もできるバローロやバルバレスコとなりました。そうして、ロベルト サロット独自のスタイルを確立しました。

「複雑さを追求した白ワインで、長期熟成のポテンシャルを持っている。
樽を使う理由は複雑さを与えるため。バトナージュで骨格を与えている」

——ロベルト サロット (2025年4月 現地視察時のコメント)



ランゲ アルネイス スレイ 2023 Langhe Arneis Sreij

「スレイ」とはピエモンテの方言で「オークの森」を指し、実際にワイナリー近くの丘にその森があったことに由来しています。マンガ村に畑は南、南西向き、標高 260~460mに位置しています。土壌は石灰質です。収穫は9月下旬に行います。収穫後、压榨した果汁を温度管理したステンレスタンクに入れ7~10日発酵させます。途中で全体の50%を3700Lの大樽に移し、4ヶ月熟成させます。金色を帯びた輝きのある麦わら色、パイナップルやマンゴ、パパイヤを思わせるトロピカルフルーツの熟した豊かなアロマが広がります。フレイバーにもアロマに感じた華やかな要素が広がり、クリーミーな口当たりです。非常に長い余韻が感じられます。

★「ルカ マローニ 2025」95点

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.
葡萄品種：アルネイス 100% 熟成：ステンレスタンクと大樽 (各50%) で4ヶ月
品番：IA-101/JAN：4935919941013/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

「冬に少しだけ雨が降ったものの暑いVTだったので、果皮浸漬は短くした。
季節商品ではなく、1年中楽しめるようなロゼとして造っている」

——ロベルト サロット (2025年4月 現地視察時のコメント)



ランゲ ロザート 2024 Langhe Rosato

ピエモンテの土着品種ネッビオーロで造ったロゼワインです。畑は、バローロを産する村のひとつ、ノヴェッロ村にあり、標高440m、粘土石灰岩(灰色)土壌です。ギヨー仕立てで、栽植密度は4,000本/ha。9月後半に収穫します。数時間スキンコンタクトして色を抽出した後、压榨して(直接压榨法)、低温に管理しながら発酵させます。ステンレスタンクで数ヶ月熟成させます。花や少し甘いオレンジの香り、タンニンと酸は程よくバランスが取れています。

【ロゼ・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.
葡萄品種：ネッビオーロ 100% 熟成：ステンレスタンクで数ヶ月
品番：IA-173/JAN：4935919941730/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



「このワインはヴィノ ロッソだが、ほとんどバローロと言える。
日本のためだけに造っているワインだよ」

——ロベルト サロット (2025年4月 現地視察時のコメント)

ペツォーレ ロッソ NV Pezole Rosso

バローロに負けない品質で、日常楽しめるワインがあってもよいと考え、誕生したスペシャルなワイン。すべてバローロのエリア内で栽培するネッビオーロから造ります。畑は、バローロ村とノヴェッロ村の境界線上に位置し、南、南東向きの丘に広がり、葡萄栽培に最適な条件の下にあります。9月末~10月初旬に収穫します。葡萄は、発酵前にコールドマセレーションします。その後、29度以下に温度管理しながら、10日間発酵させます。熟成期間は24ヶ月。全体の50%は70hLのスラヴォニアンオーク樽、残りの50%は250Lのアメリカンオーク樽を使い、一部が新樽、残りは1回使用樽、2回使用樽です。さらに、もう一度ステンレスタンクで6ヶ月熟成させ、その後2ヶ月以上瓶熟させます。鮮やかなガーネット色はまさにネッビオーロの色合いです。微かにバニラやなめし皮、ロースト香、煙草のニュアンスがあります。また複雑性のある熟成香、ネッビオーロらしい香りが楽しめます。まずタンニンの柔らかさが感じられます。飲んだ時にバランスが優れていることが分かります。この品種らしいドライなニュアンスも感じる事が出来ます。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/ヴィノ ロッソ
葡萄品種：ネッビオーロ 100%
熟成：樽で24ヶ月、ステンレスタンクで6ヶ月、更に瓶で最低でも2ヶ月
品番：I-744/JAN：4935919057448/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10月時点のものです。

DOMAINE ROLLAN DE BY

— ドメヌ ロラン ド ビ —



オーナーのジャン ギヨン

元インテリア デザイナーが手掛ける 品質本位のボルドーワインのコレクション

ドメヌ ロラン ド ビは、元インテリア デザイナーだったジャン ギヨンが立ち上げたボルドーワインのセレクトコレクションです。1949年生まれのジャン ギヨンは若いころからアートの世界に没頭し、インテリア デザイナーという職業を通じて、世界中の数多くの豪華な邸宅や宮殿の再設計に携わり、また不動産開発の事業も行っていました。また、ワインに情熱を傾けるようになった彼は、ついに自分自身でワイン造りの世界に身を投じるまでになりました。ジャンは、1989年にメドック北部に2ヘクタールの小さな畑、シャトー ロラン ド ビを購入し、人生最大の挑戦を始めました。6年後の1995年に2つ目のシャトー、シャトー オーコンディッサを購入、その後、徐々に複数のシャトーを手に入れ、現在は合計で185ヘクタール、7つのシャトーを所有するまでに成長しました。彼の所有するシャトーは素晴らしい名声を得ており、「ワイン アドヴォケート」や「ワインスペクテーター」といった媒体からコストパフォーマンスの良さを指標として挙げられています。また、「ベタンヌ+ドゥソーヴ2020」では、「年間最優秀生産者 (PRODUCTEUR DE L'ANNÉE)」を受賞しています。

ジャンは、「違いを生むのは細部だ」と言います。メドックの多くのシャトーにおいてはカベルネ ソーヴィニオンが重要とされていますが、ジャン自らそれぞれの区画の土壌組成を研究した結果、メルロが最も強い個性を発揮することが分かりました。そのため、ワインのブレンドはメルロが主体となっており、カベルネ ソーヴィニオンやカベルネ フラン、プティヴェルドをブレンドすることで素晴らしい味わいを引き出しています。収穫は手摘みと機械摘みの両方で行っています。アルコール発酵は温度管理されたステンレスタンクとコンクリートタンクで行います。熟成に使用する樽は各タンクの特性とヴィンテージによって変えています。様々な産地とトーストの強さを持つ樽でワインを熟成させることで、丸みと滑らかさを帯び、骨格、エネルギー、そして複雑さが際立ち、個性とスタイルが明確に表現されていきます。



環境に配慮したワイン造り

畑の周辺の生物多様性を守るため、湿地帯や牧草地、森林を維持し、葡萄栽培、ワイン造りによって自然に影響を与えないよう配慮しています。畑周辺に生息する動植物の生態系を維持し、保護し、素晴らしい景観を保つことに力を注いでいます。また、渡り鳥の飛来する小さな池には巣箱を設置しています。



2009年、再生可能なエネルギーのため、建物の屋根にソーラーパネルを設置し、自家発電を行っています。栽培は環境に配慮したリュット・レゾネを採用しています。葡萄樹がバランスを保ち、エネルギーのサイクルが尊重されれば、葡萄樹が病害に対する耐性を自然に持つようになると考え、病害の防除には、必要な時に必要な量を適切な時期に行うことで、防除剤の使用量を最小限にしています。2018年よりHVE（環境価値重視）認証のレベル3を取得しています。

テロワール

畑の土壌の一部は第四期の初期にガロンヌ川によって運ばれ堆積した砂利で構成されており、独自の多様性のある土壌となっています。気候は穏やかな海洋性で、最適な日照量と恵まれた降雨量のおかげで、葡萄栽培により良い条件となっています。



シャトー ド ビ 2014 Château de By

9年
熟成

ベガダン村に位置する畑は10ha、丘陵地に位置し、土壌は砂と砂利です。葡萄の仕立てはギヨー・ドゥーブル、平均樹齢25年、栽植密度は7,500本/haです。栽培は環境に配慮したリュット・レゾネ、葡萄が完熟した状態で収穫し、丁寧に選別します。発酵前にコールド・マセレーションを行い、色とアロマを引き出します。発酵は温度管理したステンレスタンクとコンクリートタンクで4〜5週間行います。マロラクティック発酵もタンクで行います。フレンチオーク樽とタンクで12ヶ月熟成させます。非常にバランスが良く、豊かな果実味がありエレガント、こなれたタンニンが感じられ、親しみやすい味わいが魅力です。

【赤・フルボディ】＜Alc.13.0%＞国／地域等：フランス／ボルドー／A.O.C.メドック

葡萄品種：メルロ60%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%、カベルネ・フラン10%

熟成：フレンチオークの樽とタンクで12ヶ月

品番：FD-449／JAN：4935919964494／容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

< ヴィンテージ情報 : 2014VT >

すべてが順調で、大きな安心が得られた年です。収量は平均的で、畑の状態も健全でした。収穫は10月の晴天の下、行われました。そのおかげで健全で完熟した葡萄を得ることが出来、若いうちから魅力的なワインになりました。熟した赤の果実、ふくよかで、良くこなれたオークの要素が感じられます。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年10月時点のものです。

シャトー デ ベルタン 2018

Château des Bertins

シャトー デ ベルタンはメドックの北部のベガダン村に位置しています。丘の上に広がる 10ha の畑の土壌は砂の多い砂利質、葡萄の仕立てはギヨー ドゥーブル、平均樹齢 25 年、栽植密度は 7,500 本/ha です。栽培はリュット レゾネを採用し、畝の間に草を生やしています。完熟した状態で収穫し、セラーで 2 度の選別を行い、厳しく選別します。発酵前にコールド マセレーションを行い、色とアロマを引き出します。発酵は温度管理したステンレスタンクとコンクリートタンクで 4~5 週間行います。熟成は両方のタンク、そしてフレンチオークの 1 年樽で 12 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.メドック

葡萄品種：メルロ 50%、カベルネ ソーヴィニオン 30%、カベルネ フラン 20%

熟成：タンク、一部を樽で 12 ヶ月

品番：FD-448/JAN：4935919964487/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

< ヴィンテージ情報 : 2018VT >

天候が非常に良く、健全でしっかりと熟した葡萄が出来ました。完璧な状態で葡萄を収穫することが出来、それぞれの品種がそのポテンシャルを完璧に表現しています。輝きのある色合い、熟した果実味、素晴らしい集約のある偉大なヴィンテージとなりました。



ラ ドゥモワゼル ド ビ 2021

La Demoiselle de By

メドック北部、ベガダン村に位置する“シャトー ロラン ド ビ”のセカンドワインです。ワイナリーの所在地名である「By」は、古フランス語の「Bey」（灌漑用水路または溝）に由来しています。この名称は、ジロンド川の河口近く、メドック地区のワイン産地に位置するこの地域における農業と灌漑の重要性を想起させます。「By」という名称は、現地語の「Bey」の発音が英語化されたものかもしれません。実際、この地域の歴史は、中世の数世紀にわたってこの地域を支配していたイングランドの歴史と密接に結びついています。イングランド人は、特に新しい栽培技術を導入し、イングランドとのワイン貿易を発展させることで、この地域に大きな影響を与えました。1989 年にオーナーのジャン ギヨン氏が購入した際はわずか 2ha だった畑は現在 87ha にまで広がりました。自然環境に配慮したリュット レゾネを実践しています。葡萄のフレッシュさを保つため、気温の低い夜間に収穫を行います。収穫した葡萄は発酵前にコールド マセレーションを行い、色とアロマを引き出します。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクとコンクリートタンクで 4~5 週間行います。マロラクティック発酵と熟成もタンクで行います。ラズベリーやチェリー、イチゴなど熟した赤い果実の豊かなアロマが広がります。口当たりはフルーティでジューシー、豊かな果実味に溢れたクラシカルでありながら親しみやすいボルドーワインです。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.メドック

葡萄品種：メルロ 65%、カベルネ ソーヴィニオン 25%、カベルネ フラン 10%

熟成：タンクで熟成

品番：FD-446/JAN：4935919964463/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



ラ ドゥモワゼル ド グレサック 2021

La Demoiselle de Greysac

メドックのクリュ ブルジョワ シュペリユールの“シャトー グレサック”のセカンドワインです。設立されてから複数のオーナーを経て、2012 年に現在のオーナー、ジャン ギヨン氏の所有となりました。葡萄のフレッシュさを保つため、気温の低い夜間に収穫を行います。収穫した葡萄は発酵前にコールド マセレーションを行い、色とアロマを引き出します。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクとコンクリートタンクで 4~5 週間行います。マロラクティック発酵と熟成もタンクで行います。ブラックチェリーやカシスを思わせる熟した黒い果実のアロマが広がります。口当たりは丸みがあり、非常にバランスが良く、洗練されたなめらかなタンニンが心地よく感じられます。

※参考：ファーストラベルのシャトー グレサック 2021VT は「デカンター ワールド ワインアワード」で 97 点 & プラチナムを獲得。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.メドック

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン 50%、メルロ 50% 熟成：タンクで熟成

品番：FD-447/JAN：4935919964470/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

< ヴィンテージ情報 : 2021VT >

畑周辺に森があり、河口に近いので、4月の霜の被害から免れました。2021年の気候は温暖で、冬は暖かく雨が多く、春夏ともおだやかな天候でした。収穫の時期に晴天が続いたおかげでバランスのとれた美味しいワインが出来たヴィンテージです。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 10 月時点のものです。

DAVID BIENFAIT

— ダヴィド ビアンフェ —



ダヴィド ビアンフェ（2025VTの仕込み中の一枚）



「厳しい畑仕事をして、素晴らしい葡萄が得られている。
だから醸造で何も加えたくないし、その必要もない」

ダヴィドはマコンのダヴァイエにある醸造学校を卒業した後、2009年に自身のドメーヌを設立、栽培、醸造ともにほとんどの作業をひとりで行っています。現在、シャルネイ、ダヴァイエ、ヴェルジッソンに合計で約 6.75ha（マコン ヴィラージュ、マコン ビュシエールに 3.2ha、サン ヴェランに 0.45ha、プイイ フュイッセに 2.5ha、プイイ フュイッセ プルミエ クリュに 0.6ha）の葡萄畑を所有しています。優れた品質の葡萄を手に入れるため、きめ細かな畑仕事に力を入れています。環境を守り、土地の特徴を最大限に表現するために、畑をよく観察し、理にかなった方法で畑の管理を行っています。畑の畝の間には草を生やし、土を耕し、土中の微生物の活動が活性化するように努めています。また、畑に使う農薬は最小限に留めています。

- ・ほとんどの作業をひとりで行う
プイイ フュイッセの個人生産者
- ・醸造所も自分で建設
- ・野生酵母でテロワールを表現
- ・SO2 添加は最小限
- ・暑い 2022VT でも酸とミネラルが
際立つ素晴らしい味わい
- ・ヴェルジッソンの奇岩がもたらす
ミネラルが特徴
- ・プルミエ クリュ “レ クレイ”
- ・アシェットで高評価を獲得
- ・今まさに注目したい生産者

完熟した状態で葡萄を収穫した後、丁寧に葡萄を圧搾します。アルコール発酵はタンクと樽で行います。発酵期間は長く取ります。温度は 16 度～18 度にコントロールし、葡萄の持つアロマとフィネスを保つようにしています。熟成期間中は、ヴィンテージに応じて、定期的なバトナージュを行い、ワインにリッチさとボリュウムを与えています。完成したワインはタンク、または樽でブレンドし、軽くフィルターをかけてからボトルリングします。「テロワールそのものを表現したいので、アルコール発酵、マロラクティック発酵、どちらも何も添加しない。何も加えず、自然に発酵が起きるようにしている。厳しい畑仕事をして、素晴らしい葡萄が得られている。だから醸造で何かを加えたくないし、その必要もない」とダヴィドは話していました。

ダヴィドのワインは、フランスワインの評価本「ル ギド アシェット デ ヴァン」に 2015 年版～2020 年版まで 6 年連続で掲載されています。また、過去に「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス」でも、プイイ フュイッセ レ クレイ、サン ヴェラン クロ デ ポンセ ティの 2 アイテムが高い評価を得ており、フランス現地で彼のワインが認められていることがうかがえます。

ダヴィドは実は INABA の恩人!?
詳細は現地視察レポートにてご確認ください➡





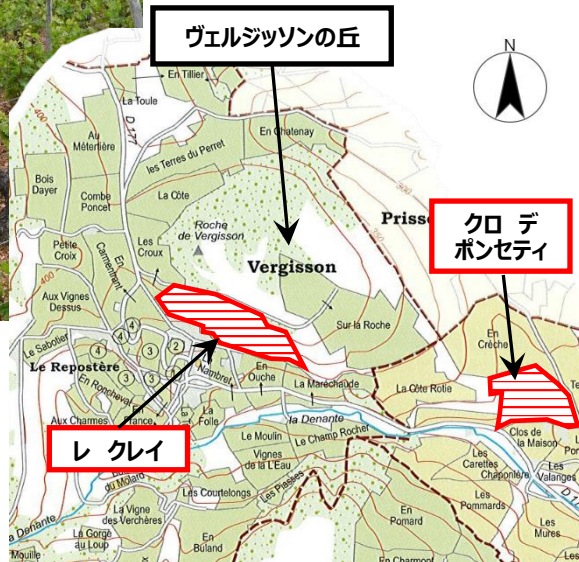
ワイナリーの建物のかなりの部分を、ダヴィドが自ら建設したそうです。「外観の美しさよりも実用性を重視した」とダヴィドは話します。収穫した葡萄の受け入れとプレスは屋外スペースで行い、その後セラーに移します。まさに個人生産者のワイナリーといった趣で、少量の樽やタンクが室内に詰め込まれています。2 階のテイスティングルームには壁がなく、美しい景色を眺めることができます。

アルコール発酵には野生酵母を使用しており、マロラクティック発酵の際にも何も添加せず、自然に発生するのを待ちます。ダヴィドはその理由を、「テロワールそのものを表現したいから」と説明してくれました。また、SO₂はマロラクティック発酵の後と、ボトリング時に少量のみ使用しています。

ほとんどすべてのワインは一部を樽で熟成させています。新樽比率は、プイイ フュイッセとプイイ フュイッセ プルミエ クリュは 20%、マコン ビュシエールは 10%、サン ヴェランは 5%と様々です。また、1 年樽、3 年樽、4 年樽、7 年樽というようにそれぞれ年代が異なる樽のワインをブレンドしているのも特徴的です。例えば、プルミエ クリュのレ クレイの場合、新樽 20%、1 年樽 20%、2 年樽 20%で、残りの 40%が 3~5 年樽となっています。熟成後、軽くフィルターを通してからボトリングします。



プルミエ クリュ レ クレイで一枚



プイイ フュイッセ プルミエ クリュ レ クレイ (Les Crays)

「ヴェルジッソンの奇岩」の下、急斜面に位置する畑です（上写真左）。この地域において最も景観の良い場所としても知られており、天気の良いればモンブランを眺めることができるそうです。粘土の他に、ヴェルジッソンの奇岩に由来する石灰岩が豊富に含まれる土壌で、標高は約 380m、南向きの素晴らしい区画です。実際に見学すると、寒いくらいに風が強く吹いており、「畑仕事が大変」というダヴィドの言葉にも納得できました。植え替えを行なっているため、樹齢は 10 年や 50 年と様々です。また、向かいに見える畑（上写真右）はプイイ フュイッセ ヴィエユ ヴィーニュの畑で、上部に見えるのはソリュトレの奇岩です。プイイ フュイッセでは 2020VT から 22 のプルミエ クリュが認定されていますが、この畑を見ると、なぜ今までプルミエ クリュが無かったのかと不思議になるほどでした。これほどの厳しい環境で育まれた葡萄が、ただの白ワインになるはずはない、そう確信する現地視察になりました。

「2022VT は暖かい年でしたが、葉を残して日照を防ぎ、フレッシュな酸をキープすることができました」

ヴェルジッソンの奇岩に由来する石灰岩のミネラルと 樹齢 80 年を超える葡萄が持つ深みが際立つ逸品です

プイイ フュイッセ プルミエ クリュ レ クレイ 2022

Pouilly Fuissé Premier Cru Les Crays

ヴェルジッソン村に所有する 0.68ha の区画「レ クレイ」は非常に素晴らしい畑で、抜きでた品質のワインが出来ます。この区画はたいへん日当たりのよい南向きの急斜面にあり、葡萄は 1940 年に植えられ、80 年を超える樹齢です。下層土は灰色マールと石灰岩、表土は粘土石灰質の土壌で、石が多く見られます。この畑からは常に実が小さく、非常に良く熟した葡萄が出来ます。凝縮した風味で、美しい酸とミネラルがしっかりと感じられるワインです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。除梗せずゆっくりと優しく全房圧搾します。アルコール発酵は 16~18 度に温度コントロールしながら 2~3 ヶ月かけてゆっくりと行います。熟成は樽で 12 ヶ月行います。翌年の 11 月にボトリングを行います。

※参考：2023VT が、「ル ギド アシェット デ ヴァン 2026」1 星の評価を得ています。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/マコネ

A.O.C.プイイ フュイッセ プルミエ クリュ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：樽で 12 ヶ月

品番：FD-093/JAN：4935919960939/容量：750ml

¥10,340(本体価格¥9,400)

斜面の中腹、南向き、みごとな景観をもつヴェルジッソンの岩壁のふもとという立地は、これ以上望みようがない。

——ジャスパール モリス MW 著『ブルゴーニュワイン大全』より



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 10 月時点のものです。

サン ヴェランの銘醸畑“クロ デ ポンセティ (Clos des Poncetys)”

こちらはクロ デ ポンセティの畑です。2019 年に植樹した若い区画で、土壌は粘土と石灰岩質、南西向きで日当たりが良く、すべてオーガニックで栽培されています。プイイ フェイッセ プルミエ クリュ レ クレイがあるヴェルジッソン村から近い場所にあります。ヴェルジッソン村ではなくダヴァイエ村にあり、アペラシオンはサン ヴェランとなります。ダヴィド ビアンフェが所有する畑の中でも最も小さく、この区画はわずか 0.16ha しかありません。



「クロ デ ポンセティ」に所有する 0.16ha の小区画からのワイン
エレガントでバランスが良く、熟した果実の味わいも楽しめます

サン ヴェラン クロ デ ポンセティ 2022

Saint Veran Clos des Poncetys

ダヴァイエ村に位置する「クロ デ ポンセティ」は所有する畑の中でも最も小さくわずか 0.16ha です。畑は南西向きの斜面に位置し、土壌は粘土石灰質です。畑の畝に草を生やし、定期的に耕し、土中の微生物の活動を活性化させています。この区画からは常に熟した集約のある葡萄が出来ます。パイナップルやレモンを思わせる風味があり、マコンよりも熟した印象で、酸とミネラルとのバランスがとれています。葡萄が完全に熟した状態で摘み取り、全体の 60%はオーク樽で発酵させています。アルコール発酵は 1~2 ヶ月です。全体の 60%を樽で 7 ヶ月熟成させます。翌年の 4 月頃にボトルングを行います。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/マコネ

A.O.C.サン ヴェラン 葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：全体の 60%を樽で 7 ヶ月

品番：FD-091/JAN：4935919960915/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

ヴェルジッソンの岩盤の下にある小さな畑で、正面の道を左に進むとダヴァイエ農業高校がある。ジャン＝マリー・ギュファンはこの畑をダヴァイエのシュヴァリエ＝モンラシェと称している。

——ジャスパー モリス MW 著『ブルゴーニュワイン大全』より



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 10 月時点のものです。

ダヴィド ビアンフェの本拠地“ビュシエール”の畑

こちらの畑の葡萄は 1990 年に植えられており、樹齢は 34 年です。土壌は粘土石灰岩質で、貝の化石も見受けられます。急斜面に位置していて、雨が多いことから、土壌流出を防ぐために一列おきに草を生やしていました。



ビュシエール村の急斜面に位置する樹齢 34 年の葡萄を使用
貝殻の化石を含む石灰岩が見受けられる畑からできる
しっかりとしたミネラルと充実したボディを備えたワイン

マコン ビュシエール 2022

Macon Bussieres

ヴェルジッソン村の北隣に位置するビュシエール村の単一畑からのワインです。ビュシエールは、アペラシオン名のマコンの後にコミューン名を付記することが認められているエリアです。ビュシエール村は、マコネ南部の最初の有名な丘として知られており、西側ではマコン ピエールクロとマコン ミリー ラマルティエヌの最初の区画と接しています。フランスにおける近代抒情詩の祖といわれるアルフォンス ド ラマルティエヌは、1830 年に発表した誌「Milly ou la terre natale (ミリー、あるいは我が故郷)」において、ミリーの高台からビュシエール村のモンサールを見下ろした際の厳しい景色を眺めています。ダヴィド ビアンフェが所有する畑はまさに厳しい斜面に広がっており、葡萄は 1990 年に植樹されました。貝の化石を含む石灰岩が見受けられる土壌で、ワインはフレッシュかつ豊かでふくよかな味わいで、充実したボディが感じられます。全体の 60%をオーク樽で熟成させます。

※参考：2023VT が、「ル ギド アシェット デ ヴァン 2026」2 星&Coup de Coeur の評価を得ています。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/マコネ

A.O.C.マコン ビュシエール

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：全体の 60%を樽で熟成

品番：FD-090/JAN:4935919960908/容量：750ml

¥5,940(本体価格¥5,400)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 10 月時点のものです。



ダヴィド ビアンフェのフラッグシップとして知られる 1 本
ヴェルジッソン村の様々な区画の葡萄を使用し、
味わい深く凝縮した風味のワインに仕上げています

プイイ フェイッセ ヴィエイユ ヴィーニュ 2022
Pouilly Fuissé Vieilles Vignes



ブルミエ クリュのレ クレイから見下ろした先、ソリュトレの奇岩の下斜面に広がる、ヴェルジッソン村にある様々な区画の樹齢の古い葡萄で造ります。収穫量は 60hL/ha です。下層土は石灰岩の小石で覆われた泥灰土からなり、表土は粘土石灰質土壌です。常に実が小さく、非常に良く熟した葡萄が出来ます。集約した厚みのある味わいで、樽由来の風味も感じられますが、とてもエレガントで美しい酸とミネラルが楽しめます。畑で選別しながら手摘みを行います。除梗せずゆっくりと優しく全房圧搾します。アルコール発酵は 16~18 度に温度コントロールしながら 2~3 ヶ月かけてゆっくりと行います。全体の 60%をオーク樽で 11 ヶ月熟成させます。翌年の 11 月にボトリングを行います。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/マコネ

A.O.C.プイイ フェイッセ 葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：樽で 11 ヶ月

品番：FD-092/JAN：4935919960922/容量：750ml

¥8,580(本体価格¥7,800)

ダヴィド ビアンフェを知るならまずはこのワイン！
エントリーキュヴェながら素晴らしい品質に驚かされます



マコン ヴィラージュ 2022
Macon Villages

このキュヴェはシャルネイ村に位置する 1.09ha の東向き斜面の畑の葡萄から造られています。ステンレスタンク 100%で醸造しており、ワインは非常にフルーティかつフレッシュなスタイルに仕上げられています。粘土を含むローム質土壌です。畑の畝に草を生やし、定期的に耕し、土中の微生物の活動を活性化させています。葡萄が完熟した状態で収穫し、12~15 度の低温にコントロールされた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と熟成は同じステンレスタンクで約 7 ヶ月行います。

【白・辛口】<Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/マコネ

A.O.C.マコン ヴィラージュ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで約 7 ヶ月

品番：FD-089/JAN：4935919960892/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



左から、フローラン、ベルナル、クレール（ベルナルの娘）、ダミアン



DOMAINE
BURLE

DOMAINE
BURLE
GIGONDAS
2024

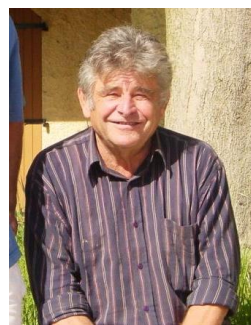
2025
フランス
現地視察

DOMAINE BURLE

ドメヌ ビュルル

弊社のコート デュ ローヌ ワインを語る上で欠かせない生産者 新しいセラーが完成し、さらなる品質の向上に期待

弊社がビュルル家のワインを輸入し始めたのは1992年、今から33年前のことでした。当時のオーナー、エドモン ビュルルは、1965年に父からワイナリーを引き継ぎ、ジゴンダスの中心地から西へ約3km離れたアモードラボーメットに新たなワイナリーを建設しました。1968年には自社元詰めを始め、高品質なワイン造りを開始しました。エドモンが造るワインは、濾過も清澄もしない、力強くしっかりとした味わいながら、どこか南ローヌらしい素朴さを持っていました。私たちはその味わいに衝撃を受け、彼らのワインを日本の皆様にも是非楽しんでいただきたいという思いから輸入を始めました。その後、ドメヌはエドモンだけでなく、その息子たちによっても運営されるようになります。1995年には次男のフローランが、1997年には三男のダミアンが手伝いを始めました。家族の協力のもと、さらに躍進を続けるかに見えたエドモンでしたが、不幸にも2004年に急逝し、次男のフローランと三男のダミアンがドメヌを引き継ぎました。



3兄弟の父親、エドモン
2003年訪問時に撮影

ビュルル

- ・稲葉のコート デュ ローヌの原点
- ・無清澄、無濾過
- ・南ローヌの素朴な味わい
- ・ドメヌを引き継いだ次男と三男
品質を落としてしまい奮起する
- ・偉大な父を凌駕する品質に成長
- ・新しいセラーが完成、品質向上に期待
- ・3年連続で恵まれたヴィンテージ

フローランとダミアンは、ドメヌを引き継いだ当初は、上手いかず、様々な困難に直面します。2010年の現地訪問時には、ダミアンがドメヌを引き継いだ当時を振り返り、次のように語っています。「父の急逝後、ドメヌを引き継ぎ、生活のためにワインを造っていかねければならないことはプレッシャーだった。数年間、兄のアドバイスを受け、そのプレッシャーも乗り越えることが出来た。今は幸せに思えるようになり、楽しんでワインを造っているよ」。しかし、それを乗り越えた2人は、今父の時代を凌駕するほど素晴らしいワインを生み出しています。樽熟成させた特別なヴァケラスや単一畑「レ フォイユ」のテロワールを表現したジゴンダス、さらにはサブレ村の葡萄の個性を表現した新たなキュヴェを生み出しました。また、ダミアンとフローランの時代をアピールすべくラベルも一新しました。そして数年前から父の時代から使用していたセラーの建て直しを行い、セラーの規模を広げ、醸造設備も刷新するなど、新しい試みを行っています。



新しいセラーが完成

今年の視察で新しいセラーを訪問いたしました。昨年の視察時にはまだ建設途中でしたが、2024年8月に完成しました。2024VTからこちらで醸造を行っており、ステンレスタンク、コンクリートタンクが設置されていました。コンクリートタンクは冷水を通して温度管理を行います。

今回の視察では2024VTのワインのテイスティングをしましたが、タンニンの質感が滑らかになり、今までよりも親しみを感じる味わいで、ビュルルの特徴である南口ヌの素朴さを残しつつも、より洗練され磨きがかかった印象でした。温度管理が出来るコンクリートタンクを導入した効果が表れており、今後は更なる品質の向上に期待できます。



ヴィンテージ情報

■2024VT:「2024年は雨がとても多い年でした。そのため、ベト病などの対策が不可欠で、10日毎に行う必要がありました。夏に天候に恵まれたことが良い影響を与え、葡萄がしっかりと成熟しました。収穫は9月に行い、気温の低い早朝から収穫をスタートしました。2024年は収穫の時期はそこまで暑くなかったため、早朝から気温が上昇する前の午前中まで収穫作業を行いました。2024年は過去20年で収穫量が最も多い年となり、品質と共に大変満足のいく年となりました」



■2023VT:「暑く乾燥したヴィンテージでした。そのため、アルコール度数は14~15.5%になりましたが、自然のことなのでコントロールできません。だからこそ、高いアルコールを感じさせないように、バランスのとれたワインになるように造っています。豊作の年で、ワインは十分な量を生産することができました」

■2022VT:「2020VTに似ています。2020VTは天気が良く、アルコール度数も高くなりましたが、2022VTはそれほど高くなり、14~14.5%ほどに留まりました。品質は高く、安定していてバランスも良いワインができました」

現地視察スタッフより

皆とても仲が良く、試飲の際もずっとフランス語であれこれ喋っているのが印象的でした。ワインの説明中も会話が多く、最後は3兄弟のお母様も参加し、全員でテーブルを囲み雑談するなど、フランスの田舎の雰囲気が出る光景で、私たちも気を遣わずに話せるような空気感がとても素敵だと思いました。印象的だったのは、クレールが「最近、若いヴィニュロンがフルーティで軽いワインを造り始めた」と言うと、ダミアンがそれではアペラシオンのアイデンティティが無くなってしまわないか? という議論をし始めていたことです。気候変動による葡萄栽培への影響や消費者の嗜好の変化など様々な問題を抱えつつ、生産者達はワイン造りをしているのだと改めて実感した時間でした。



試飲中にベルナル、フローラン、ダミアン3兄弟のお母様が登場するサプライズ



樹齢 100 年以上のグルナッシュも使用した ドメーヌ ビュルルの“フラッグ シップ”

ジゴンダス レ パリエルダス 2022 *Gigondas Les Pallieroudas*

パリエルダス（石灰質粘土土壌）とオート ギャリグ（砂質粘土土壌）の区画からのワイン。標高 150m のエリアで、グルナッシュは 1921 年に植えた樹が一番古いものです。収穫量を 35hL/ha に抑え、除梗はしません。26 日間コンクリートタンクで発酵させます。毎日ルモンタージュします。コンクリートタンクで 12 ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。色濃く、胡椒のようなスパイシーな香りがあり、しっかりとしたタンニンのある凝縮したワインです。トレードマークのオレンジのラベルで、ジゴンダス村の紋章が浮き彫りになった重厚感のあるボトルに詰めています。



【赤・フルボディ】 <Alc.15.0%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.ジゴンダス

葡萄品種：グルナッシュ、他 熟成：コンクリートタンクで 12 ヶ月

品番：FD-051/JAN：4935919960519/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



ドメーヌ ビュルルの“トップ キュヴェ”

ジゴンダス中でも標高の高い場所にある“特別な単一畑”

生産量は僅か 3,000 本。2022VT は入荷 360 本という希少ワイン。

ジゴンダス レ フォイユ 2022 *Gigondas Les Fouilles*

モンミライユの麓に広がる畑で、粘土質と石灰岩土壌です。パリエルダスより標高が高く（350m）冷涼な気候の為、他の畑よりも葡萄はゆっくり熟し、収穫は 2 週間程遅く 10 月頃。また、近くに小川が流れ湿度が高く、草が生い茂っているため、土壌が干上がることがありません。コンクリートタンクで 21 日間、毎日ルモンタージュしながら発酵させます。コンクリートタンクとステンレスタンクで 12 ヶ月熟成させます。ラベルに、山のシルエットが描かれていて、山のジゴンダスと言えます。濃い色合い。タンニンと果実味が、程よいバランスです。フォイユは畑のある場所の名前で、鉱泉の水源がありミネラルを含んだ水質で有名で、昔は水療治をする場所がありました。「他の生産者も標高の高い場所の畑に注目しており、この畑を手に入れたのは当たり！」とダミアンは話していました。



【赤・フルボディ】 <Alc.15.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.ジゴンダス

葡萄品種：グルナッシュ 50%、シラー 50%

熟成：コンクリートタンクとステンレスタンクで 12 ヶ月

品番：FD-052/JAN：4935919960526/容量：750ml

¥5,060(本体価格¥4,600)



2022VT は「アシェット ガイド 2025」にて 1 星獲得！

ジゴンドスと並ぶ ドメーヌ ビュルルのもう一つの代表作

ヴァケラス ラ ミュズ 2022

Vacqueyras La Muse

このヴァケラスは、ビュルルのワインのスタイルを感じさせてくれるワインです。ラ ミュズとポンシュの区画で、粘土と粘土石灰岩土壌、石だらけのテラスです。収穫量は 30hL/ha。2 種の葡萄を混醸します。コンクリートタンクで 25 日間、毎日ルモンタージュしながら、発酵させます。コンクリートタンクとステンレスタンクで、12 ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。インクのような濃い色、煮詰めた甘いジャムや胡椒のようなスパイシーな香り、豊かな果実味、質の良いタンニンとたっぷりのポリウムがあります。

★「アシェット ガイド 2025」1 星

【赤・フルボディ】 <Alc.15.0%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.ヴァケラス

葡萄品種：グルナッシュ 75%、シラー 25%

熟成：タンクで 12 ヶ月

品番：FD-053/JAN：4935919960533/容量：750ml

¥3,740(本体価格¥3,400)



ビュルルで唯一、樽熟成させたワイン

日本のお客様のために年に 2 樽（約 600 本）のみ仕込まれる
特別なヴァケラス

ヴァケラス フェ ド シェーヌ キュヴェ ダミアン 2022

Vacqueyras Fûts de Chêne Cuvée Damien ※無くなり次第 2023VT へ切り替わり

ビュルル家のクラシックなスタイルと樽によるモダンスタイルの融合から生まれた、ビュルル家の新境地です。ヨーロッパの顧客のリクエストがきっかけとなり造り始めたスペシャル キュヴェで、現在は日本市場向けにリリースしています。11 月にマロラクティック発酵前に樽に移します。樽で 4 ヶ月、その後タンクで 6～8 ヶ月熟成させます。2017VT から新樽を 100%使用しています。非常に強いボディ、柔らかな舌触りです。樽のバランスがよく、果実味をさらに引き立てています。ペッパーやハーブの香りが余韻に広がります。シラーには、ブラックチョコレートが良く合います。タンニンの硬さが消え、フルーティさが前に出るためです。



【赤・フルボディ】 <Alc.15.0%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.ヴァケラス

葡萄品種：シラー、他

熟成：樽で 4 ヶ月熟成後、タンクで 6～8 ヶ月

品番：FD-054/JAN：4935919960540/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

ダミアンとフローランの新たな挑戦により誕生した 注目のコート デュ ローヌ ヴィラージュ



コート デュ ローヌ ヴィラージュ サブレ 2023

Côtes du Rhône Villages Sablet

ジゴンダスの北側に位置するサブレ村の「ル プラン」と呼ばれる区画の葡萄から造っています。以前はコート デュ ローヌ (FD056) にブレンドしていましたが、サブレ村の葡萄の個性を生かすため、2017VT から単独で造ることにしました。土壌は、砂利と砂質ロームです。収穫した葡萄は温度管理しながらコンクリートタンクで発酵させます。発酵中、ルモンタージュを行います。コンクリートタンクとステンレスタンクで熟成させます。ブルーベリーやカシスの黒の果実の豊かなアロマの中に、かすかにチョコレートやカカオのニュアンスが感じられます。口を含むとシルクのようにしなやかなタンニン、しっかりとした骨格がありつつも、丸みがありやわらか、心地よい果実の甘みが感じられます。豊かな果実味とスパイスを感じる余韻があります。

【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/A.O.C.コート デュ ローヌ ヴィラージュ

葡萄品種：グルナッシュ 40%、シラー20%、カリニャン 20%、ムールヴェードル 20%

熟成：コンクリートタンクとステンレスタンク

品番：FD-055/JAN：4935919960557/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



ジゴンダス パリエルダスやヴァケラス ラ ミュズと並ぶ、ロングセラー アイテム スタンダードクラスとしては信じ難いほどの濃密な味わいがあります

コート デュ ローヌ ルージュ 2022

Côtes du Rhône Rouge

力強くしっかりとしたコクのある典型的なローヌの味筋を守ったワインです。砂利と粘土と砂質ローム土壌です。収穫量は35hL/ha に抑えています。葡萄は別々に、18日間コンクリートタンクで発酵させます。その間ルモンタージュします。ブレンドし、マロラクティック発酵させます。コンクリートタンクとステンレスタンクで熟成させます。ろ過も清澄もしません。スパイシーで凝縮された果実味があり、しっかりとした飲み応えのある甘さを感じさせる、タンニンの心地良いワインです。自然で素朴な印象です。

【赤・フルボディ】 <Alc.15.0%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.コート デュ ローヌ

葡萄品種：グルナッシュ 60%、シラー30%、カリニャン 10% 熟成：タンクで熟成

品番：FD-056/JAN：4935919960564/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)



今年のベストセラーのひとつとなった、ビュルルのヴァン ド ペイ 集約感を残しつつ、タンニンはやわらかく果実の風味がより感じられるスタイル

ビュルル エスク 2023

Burle Est-ce que

1987年に長男ベルナール(現フォン サラド)が植えた畑で、ジゴンダス村の南、ヴィオレスとサブレ近く V.d.P. エリアにあります。土壌は粘土と石灰岩です。収穫量の規定は90hL/ha 以下ですが、半分の45hL/ha に抑えています。10日間発酵させた後、コンクリートタンクで12ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。紫がかった輝きのあるルビーレッド。熟したプラムやカシスの華やかな香りがあります。口当りは滑らかで凝縮された果実味とスパイス、しなやかなタンニンが感じられます。「V.d.P.にしては良すぎるんじゃないの?！」とダミアンは笑顔で話していました。

【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/IGP

葡萄品種：グルナッシュ、マルスラン、カラドック、シラー

熟成：コンクリートタンクで12ヶ月

品番：FC-800/JAN：4935919318006/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

「メイユール ヴァン ド フランス 2025」で 97 点を獲得！ ドロワン家の誇りをかけた限定リリースのレ クロ

シャブリ グラン クリュ オマージュ ア ルイ (レ クロ) 2022

Chablis Grand Cru Hommage à Louis (Les Clos) **【限定 64 本】**

ドロワンのトップキュヴェといえるワイン、「レ クロ」です。2020～2022VT までの 3 ヴィンテージ分は、「レ クロ」の名を外し、「オマージュ ア ルイ」と名付けてリリースしましたが、2023VTからは再び「レ クロ」の名を掲げています。ラベル表示はありませんが、中身はこれまでと同じ「レ クロ」です。「オマージュ ア ルイ」リリースのきっかけとなったのは、レ クロとヴァルミュールの境目に位置するある 1 つの区画でした。1920 年、10 代目当主ルイ ドロワンは、レ クロとヴァルミュールの境目に位置する区画を取得しました。その区画は、当時の証書の説明には「レ クロのリューディ」と書かれており、シャブリの AOC が認定される以前から、常にレ クロにブレンドされていました。



しかし、後の INAO の格付けの際、ナポレオン時代の格付けに倣ってヴァルミュールに分類されたという事実もありましたが、それまで 1 度もその区画の葡萄を「レ クロ」としてリリースすることに対して禁止事項はありませんでした。しかし、数年前にこの件についてフランス行政側が問題視しはじめたのです。ドロワン家は必要なすべての書類を提示し、「レ クロのテロワールを持つ区画である」として異議を唱えてきました。INAO はその主張に反論しなかったものの、決定には時間を要したため、2020VT～2022VT では公的に認可されませんでした。ブノワ ドロワンはこの区画からの葡萄をブレンドせずに、他の区画だけで「レ クロ」をリリースすることも可能でしたが、それは彼の信条に逆らうことになります。そこで「自分達が造り続けてきた伝統的なレ クロ」を守ることにしました。そして、この区画を取得したルイに敬意を表し、グラン クリュ「オマージュ ア ルイ」としてのリリースを決めたのです。生産本数は 9,000 本です。



- ★「メイユール ヴァン ド フランス 2025」97 点
- ★「ジャスパー モリス MW」94-97 点 ★「デカンター2023.12」94 点

白・辛口 <Alc.13.0 %>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/シャブリ 等級：A.O.C.
生産者：ドメヌ ジャン ポール エ ブノワ ドロワン
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：タンクと樽で 8～10 ヶ月
品番：FD-085/JAN：4935919960854/容量：750ml

¥25,850(本体価格¥23,500)



THREE DREAMERS

モンテプルチャーノの 最高傑作

ルカマローニ 2023
99 pts

夢を叶えた3人の創設者に敬意を表したワイン
モンテプルチャーノをアパッシメントして造る力強い1本

スリー ドリーマーズ 2020

Three Dreamers

ファンティーニの創設者、フィリッポ バッカラーロ、カミッロ デ ユリウス、ヴァレンティーノ ショッティの3人をテーマに造り上げた「モンテプルチャーノのトップ キュヴェ」です。モンテプルチャーノをアパッシメントすることで、甘みを感じるほどの濃縮感とボディが楽しめる特別なワインに仕上がっています。干し葡萄やブラックベリー、サワーチェリーの熟した果実のアロマに加え、シナモンやダークチョコレート、かすかにバニラのニュアンスが感じられます。口に含むと熟したカシスの豊かなフレイバー、さらにスパイシーなタバコ、エスプレッソの要素が混ざります。しなやかなタンニンと心地よい酸が素晴らしいバランスを保つ、非常にリッチで厚みのあるワインです。



アブルッツォ北部、テラモ県のノタレスコにあるカンタルーポの畑は丘陵地で、日当たりと水はけが良く、葡萄栽培に最適の場所です。収穫は9月の第3週に行います。畑で選別しながら手摘みで収穫します。葡萄が傷つかないように5kgの小ケースに入れセラーに運び、品質の高い葡萄のみを選別します。その後、温度と湿度をコントロールできる乾燥庫（フルッタイオ）で葡萄をアパッシメントさせます。状況に合わせて湿度や温度を調整します。アパッシメントは通常120日間行います。この間、葡萄の水分が徐々に失われ、全体の40%の水分が無くなります。自然乾燥によって独自のフルーツのアロマが出てきます。その後、やわらかく圧搾し、ステンレスタンクで25度から30度にコントロールしながら6ヶ月間発酵、醸しを行った後、アメリカンオーク樽に移し、18ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc.16.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ

生産者：ファンティーニ 葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%

熟成：アメリカンオークにて18ヶ月

品番：I-957/JAN：4935919059572/容量：750ml **¥12,100**(本体価格¥11,000)



「まるで我々のワイナリーの3人の創設者と同じように、偉大なる個性を持つタフなワインです。設立当時の彼らは若く、ワインの世界に対する情熱に溢れ、“世界で最大のブティックワイナリーを造りたい”と言う壮大な夢を持っていました。お金はまったくありませんでしたが、素晴らしい数々のアイデアを持っていました。人々は彼らのことを『スリー ドリーマーズ（夢見る3人）』と呼ぶようになりました。長年にわたり、不屈の精神と忍耐で努力を重ねた結果、彼らの夢は現実のものとなりました。情熱、高い技術、品質のための飽くなき探求心により、素晴らしい結果がもたらされました。この『スリー ドリーマーズ』は私たちのこれまでの軌跡に対する賞賛の意味が込められています。このワインは、アブルッツォのカンタルーポの畑から厳選し、アパッシメント（乾燥）した葡萄から造られています。このワインで皆様と私たちのすべての情熱を分かち合いたいと願っています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年10月時点のものです。

EDIZIONE

CINQUE AUTOCTONI

「ルカ マローニ」にて 10 年連続で最高得点

南イタリアの 5 品種を巧みにブレンド

僅か 7ha の畑から生まれる

ファンティーニの代表作

ルカ マローニ 2024
99 pts

エディツィオーネ

チンクエ アウトオートニ No.22 (2020VT)

Edizione Cinque Autoctoni

「ルカ マローニ」の 2015 年版～2025 年版まで 10 年連続で最高得点 99 点を獲得している、ファンティーニを代表するワインです。ファンティーニ グループを訪れたヒュー ジョンソンの「イタリアには 700 を超える土着品種があるのに、何故それで偉大なワインを造らないんだ!？」という一言から生まれました。エディツィオーネは「(書籍などの) 版」、チンクエ アウトオートニは「5 種類の土着の葡萄品種」の意味です。標高 500m の 40 年樹齢のアブルッツォの畑から、樹齢が 120 年近いプーリアのサーヴァ村にある畑に至るまで、ユニークで、樹齢が古く、高品質の葡萄が出来る畑を選びました。契約する畑は 30,000ha ありますが、エディツィオーネのために選ばれた畑は僅か 7ha でした。

5 種類の葡萄は別々に醸造、熟成させます。丁寧に除梗します。発酵とマセラシオンは 25 日間、ステンレスタンクで行います。マロラクティック発酵はセガン モローのバリックの新樽(アメリカンオーク 60%、フレンチオーク 40%)で行い、12 ヶ月熟成後さらに 12 ヶ月瓶熟させます。サクランボやプラム、熟したブラックカラントの香り、タバコ、香ばしいトーストの香り。ベルベットのよう滑らかなタンニン、バニラとチョコレートのスパイシーな風味があります。

★「ルカ マローニ 2024」99 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ、プーリア
葡萄品種：モンテプルチャーノ 33%、プリミティーヴォ 30%、サンジョヴェーゼ 25%、ネグロアマーロ 7%、マルヴァジア ネーラ 5%

熟成：バリック(新樽) 12 ヶ月

品番：I-381/JAN：4935919053815/容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)

エディツィオーネ コレクション No.22 (2020VT)

Edizione Collection

エディツィオーネのために選ばれた最高の畑から、さらに選りすぐりの葡萄だけを使って造る特別なワインです。発酵と醸しはステンレスタンクで 25～30 日間、マロラクティック発酵はセガン モローのバリックの新樽(アメリカンオーク 60%、フレンチオーク 40%)で、さらに同じ樽で 18 ヶ月熟成させます。チェリーやカシスのリキュール、そしてミントなど様々なハーブ、さらにシナモンやクローヴ等のスパイス、ココアやリコリス、そしてミネラルの要素が感じられる深く複雑なアロマがあります。素晴らしい骨格、ベルベットのようしなやかなタンニンがあり、濃厚ながらフレッシュで弾けるような果実味です。いつまでも続く長く心地よい余韻が感じられます。すぐ飲んでも美味しく、さらに長期熟成出来るポテンシャルを持っています。

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

葡萄品種：モンテプルチャーノ 33%、プリミティーヴォ 30%、サンジョヴェーゼ 25%、ネグロアマーロ 7%、マルヴァジア ネーラ 5%

熟成：バリック(新樽)で 18 ヶ月

品番：I-813/JAN：4935919058131/容量：750ml

¥11,000(本体価格¥10,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 10 月時点のものです。

Decanter

「デカンター」のルケ特集記事にて、**92 点** &
「探す価値のある 15 のワイン」に**第 1 位**として掲載されました！



Ferraris Agricola, Opera Prima Riserva,
Ruché di Castagnole Monferrato,
Piedmont 2017

My Wines

SINGLE TASTING

Tasted by: James Button
(at Windsor, 14 Dec 2021)
92
Part of Ruché di Castagnole Monferrato: A DOCG to know
Drinking Window: 2022 - 2030

From the estate's Bracco della Gioia vineyard, the flagship Opera Prima Riserva is matured in 500L French oak tonneaux for up to 36 months. The hot, dry 2017 vintage gave healthy grapes with huge sugar levels, resulting in a wine hitting 16% alcohol - this gives Amarone a run for its money. Despite its inexpressive nose of raisined fruits, it's super-intense and concentrated in the mouth. Monolithic savoury black fruits and wooden walls make this initially unwelcoming, almost uncomfortable, but it demonstrates great balance that belies its alcohol and concentration. An balsamic undercurrent injects freshness to its core, with a sprinkling of nutmeg and black pepper around the edges.



Producer	Ferraris Agricola
Brand	Opera Prima Riserva
Vintage	2017
Wine Type	Still
Colour	Red
Country	Italy
Region	Piedmont
Appellation	Ruché di Castagnole Monferrato
Sweetness	Dry
Closure	Cork
Alcohol	16.00%

ルカ フェラリスの名を世に知らしめた「最高傑作」 ルケの持つポテンシャルを引き出したトップ キュヴェ

ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート オペラ プリマ 2017

Ruché di Castagnole Monferrato Opera Prima

創業者である祖父マルティーノに捧げたワインです。「まったく新しい手法で造った、高品質なルケ」という意味を含め「オペラ プリマ（最高作品）」と名付けました。造るのが難しく毎年出来るわけではありません。2017VTからはリゼルヴァとしてリリースしています。ルケにはピノ ノワールとの類似性があると感じ、偉大なブルゴーニュに匹敵するようなワインを造ろうと考え、最高の葡萄が出来る畑を選ぶことから始めました。長期熟成のポテンシャルを持ち、凝縮した力強い香りと味わいに仕上げられています。単一畑「ブリッコ デッラ ジョイア」は、アスティ側の南向きの斜面で、標高は 285m。トゥーフォと呼ばれる火山灰が堆積して固まった凝灰岩土壌で、樹勢が強くなりません。非常に日当たりが良く、葡萄はしっかりと色づき、粒が小さく糖度の高い、凝縮されたものになります。グリーンハーベストし、収穫量を半分まで落とします。機械が入れない急斜面のため、手摘みで収穫します。厳しく選別、温度管理したロータリーファーマンターで 1 ヶ月発酵、35~45 日間醸しを行い、マロラクティック発酵させます。品種の個性を隠してしまわないよう、500L のフレンチオークのトノー（新樽 40%）で 24~32 ヶ月熟成させます。さらに 12 ヶ月瓶熟してリリースします。バックラベルにボトルナンバーを印刷しています。

★「デカンター」の記事"Ruche di Castagnole Monferrato: A DOCG to know"で「探す価値のある 15 のワイン」に選出 & 92 点で 1 位として掲載

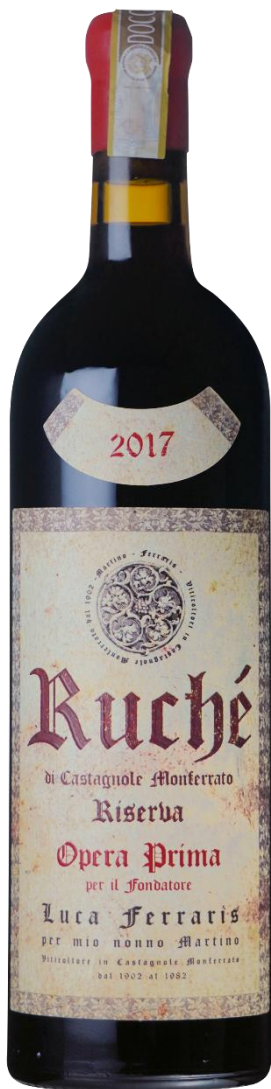
★「ジャンシス ロビンソン.com」17.5 点 ★「ワイン スペクテーター 2023.1.31-2.28」91 点

【赤・フルボディ】 <Alc.16.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.

葡萄品種：ルケ 100% 熟成：500L の樽（新樽 40%）で 24~32 ヶ月、ボトルで 12 ヶ月

品番：I-847/JAN：4935919058476/容量：750ml

¥6,050(本体価格¥5,500)



ルカ フェラリスの代表作“クラシック” 「トレ ビッキエーリ」を獲得！

生産者のセラーでじっくりと寝かせたバックヴィンテージが限定入荷

ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート クラシック 2020

Ruchè di Castagnole Monferrato Clàsic

Clàsic はピエモンテの方言の綴りです。ルカ フェラリスを代表するキュヴェで、大樽で熟成させてルケが持つ深みを引き出しています。生産者のセラーで熟成させていたバックヴィンテージのワインを特別に輸入することができました。まだ若さを残していますが、複雑で深みのあるアロマを表現し始めています。スタンダードクラスのブリクド ピアंकに比べて色が濃く、香りには深みがあります。集約した葡萄を使うため、6〜7 年熟成出来ます。多様な特徴を持つ複数の畑からの葡萄で造ります。粘土と凝灰岩土壤で、標高は 260m。グリーンハーベストを行います。土壌が硬い粘土質なので、力強いワインとなります。機械が入ることの出来ない急斜面のため、手摘みで収穫します。収穫の時期が最も大事で、糖度とポリフェノール類が一番良い時期にしなければなりません。10〜15 日間、温度管理したロータリーファーメンターで発酵させます。25 日間のマセラシオン期間中、一日一回パドル（櫂）を回転させ、色やアロマを抽出します。54hL の台形の大樽でマロラクティック発酵させ、適度な酸素を供給し、ワインの香りをクリーンに保ちます。その後、大樽で 6〜9 ヶ月熟成させます。自然に酸化するので、エレガントな香りが付きます。ろ過せず瓶詰し、3 ヶ月寝かせます。

★「ガンベロ ロッソ 2022」トレ ビッキエーリ（3 グラス）

【赤・フルボディ】＜Alc.15.0%＞ 国／地域等：イタリア／ピエモンテ／D.O.C.G.

葡萄品種：ルケ 100% 熟成：大樽で 6〜9 ヶ月

品番：IA-076／JAN：4935919940764／容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



FERRARIS AGRICOLA LUCA FERRARIS

ルカ フェラリス

ルカ フェラリスは、フェラリス アグリコーラの 4 代目当主です。「父は、私がワインメーカーとして働きたいと言ったとき大反対しました。しかし、ルケという葡萄が頭の中から離れることはなく、父の反対を押し切って葡萄栽培者としての道に進むことを決意したのです。そして 2001 年から正式に祖父母のカンティーナを引き継ぎました」。当時、ルケは最後まで発酵させる技術がなかったため、甘口のワインとして生産されていました。ルカは、このエリアで初めてグリーンハーベストを行い、収量制限によって葡萄の品質を高めました。また、ルケは早飲み用の葡萄だといわれていましたが、ルカは偉大なワインが造れるだろうと考えました。なぜならルケはタンニンが豊富でアルコール度数も高いからです。そこで 2007 年に初めて造ったのが、トップ キュヴェの「オペラ プリマ」でした。また、ルカはルケの生産者協会の会長を務めており、この地域を代表する生産者として知られています。



妻のキアラとルカ

／ New Arrival Bordeaux ／ 限定入荷 ボルドー

ワイン輸入歴 45 年の弊社が厳選した、こだわりのボルドーをご紹介します。

10 年の熟成を経て
今まさに飲み頃を迎えています

10 年
熟成

シャトー サン ポール 2015 (左)
Château Saint Paul

サン テステフの境界に近いオー メドックのサン スーラン ド カドルヌ村に位置するシャトーです。2009 年から世界的に知られるエノロジスト、ステファン ドゥルノンクールがコンサルタントを務めています。畑の土壌は粘土砂利質、栽植密度は 7,000 本/ha、葡萄の平均樹齢は 40 年です。2015 年の収穫は 9 月末に行われました。発酵と醸しは温度管理したコンクリートタンクとステンレスタンクで約 30 日間行います。発酵後、全体の 3 分の 1 をフレンチオーク樽（新樽比率 20%、残り 1 年樽）、3 分の 2 をタンクで 12 ヶ月熟成させます。

★「ボルドー コンクール 2017」金賞

【赤・フルボディ】＜Alc. 13.5%＞

国・地域等／フランス／ボルドー／AOC オー メドック

葡萄品種：メルロ 60%、カベルネ ソーヴィニヨン 33%、カベルネ フラン 6%、ブティ ヴェルド 1%

熟成：全体の 1/3 をフレンチオーク樽、残りをステンレスタンクで 12 ヶ月

品番：FD-410／JAN：4935919964104／容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

メル口の豊かさを表現した 1 本

柔らかい果実味、しなやかで質感の良さが感じられます

8 年
熟成

サンテム サンテミリオン グラン クリュ 2017 (右)
Saintem Saint-Emilion Grand Cru

ボムローのシャトー レグリーズ クリネの所有者、デュラントウ家が手掛けるワインです。サンテミリオンのサン テディエンヌ リス村に位置するサンテミリオン グラン クリュの畑（9ha）のメルロを 100%使用しています。葡萄の平均樹齢は 35 年です。2017 年の収穫は 9 月 27 日から 10 月 9 日に行われました。熟成はオーク樽（新樽比率 30%）で行います。2017VT の生産量は 47,000 本です。風味豊かで果実味があります。

【赤・フルボディ】＜Alc. 14.5%＞

国・地域等／フランス／ボルドー／AOC サンテミリオン グラン クリュ

葡萄品種：メルロ 100% 熟成：オーク樽で熟成

品番：FD-411／JAN：4935919964111／容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

NAVAELUS

— ナバエルス —

1000 円台のワインとしては
素晴らしいコストパフォーマンスの
高さです

12ヶ月
樽熟



手に取り易い価格でありながら充実したボディと果実味があり、コストパフォーマンスの高さで多くの皆様にご好評いただいているナバエルス。メインラベルのワインを造る工程において、品質に満たなかったワインをナバエルスとしてリリースします。

2022 ヴィンテージは樽で 12 ヶ月熟成させており、フルーティな果実味を楽しめつつ、濃密で飲み易いスタイルに仕上がっています。先日開催した各地の試飲会にナバエルスを出展し、「味わいの幅の広さがあり、価格に対して品質が高い」「グラスワインで提供したい」といったお声をいただきました。ある会場では「コスパ部門」の BEST3 に入るなど、各会場でご好評をいただきました。



ナバエルス 2022

Navaelus

名前はボデガが位置する D.O.ナバラからの造語です。標高 350m の畑で、砂を多く含む粘土質土壌です。アメリカンオークの樽とフレンチオークの樽で熟成させ、その後瓶熟させます。イヌリエータのワインを造る全ての段階で選別し、セカンドラベルであるナバエルスを作ります。また、選別したワインの全てがナバエルスになるわけではなく、一部は地元の農協へバレルで売っています。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：スペイン/D.O. ナバラ
生産者：ボデガ イヌリエータ 熟成：オーク樽で 12 ヶ月
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン、メルロ、他

品番：S-107/JAN：4935919071079/容量：750ml **¥1,540**(本体価格¥1,400)

“ジルバール&ガイヤール 2023 春スペイン”
にて表紙を飾りました



RIETBURG

WEINGENOSSENSCHAFT

1000 円台後半で楽しめる
コストパフォーマンスの高いドイツワイン



リートブルク ヴァインゲノッセンシャフト



1958 年、ファルツ州南部に位置するロト ウンター リートブルクで地元の栽培農家達によって設立された協同組合です。2004 年より市場での競争力を強めたいと考え、モーゼルランドとの提携を始めました。その後、2011 年にモーゼルランドと合併し、その傘下となりました。リートブルクのワインの葡萄を生産しているのは 102 軒の栽培農家で、畑面積は全体で約 390ha になります。ファルツ地方の北側はラインヘッセン、南と西はフランスのアルザス地方に隣接しており、ドイツの中でも最も温暖なエリアです。地中海気候で年間 1800 時間の日照に恵まれています。土壌はローム主体でレス（黄土）やチョーク、粘土、雑色砂岩、砂が混ざっています。フレッシュで爽やかな白、フルーティなロゼに加え、シュペートブルグンダーやドルンフェルダーによる赤ワインが生産されています。

<ヴィンテージ情報>

2022

夏は極めて暑く乾燥していました。収穫の際、待ち望んでいた雨が降ったおかげで理想的な糖度を持つ、バランスのとれた葡萄を得ることが出来ました。

2023

干ばつ、熱波、豪雨に見舞われた年でした。収穫は短期間で急いで行わなければなりません。たいへん難しい状況でしたが我々の栽培、醸造チームの努力によってパーフェクトに仕事が進みました。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 10 月時点のものです。



MÜLLER-THURGAU

瑞々しく親しみやすい
果実味が魅力

レーベンスルス トムラー トウルガウ トロッケン 2022 LEBENSLUST Müller-Thurgau Trocken

【白・辛口】＜Alc. 12.0%＞ ＜スクリューキャップ＞ 国／生産地域：ドイツ／ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ミュラー トウルガウ 100%
熟成：ステンレスタンク 残留糖度：6. 4g/L 酸度：5. 8g/L
品番：KA-897／JAN：4935919198974／容量：750ml

¥1,815(本体価格¥1,650)

「レーベンスルス」は「生きる喜び」を意味しています。収穫された葡萄はソフトにプレスした後、温度管理した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。瑞々しい果実のアロマに加え、かすかにナツメグのノートが混ざります。フレッシュでバランスのとれた辛口ワインに仕上がっています。



SAUVIGNON BLANC

華やかなアロマと
生き生きとした酸が魅力

ヴィーア リートブルガー ソーヴィニヨン ブラン トロッケン 2023 WIR Rietburger Sauvignon Blanc Trocken

【白・辛口】＜Alc. 12.0%＞ ＜スクリューキャップ＞ 国／生産地域：ドイツ／ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 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 残留糖度：8. 3g/L 酸度：7. 3g/L
品番：KA-898／JAN：4935919198981／容量：750ml

¥1,925(本体価格¥1,750)

収穫された葡萄はソフトにプレスした後、温度管理した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。グースベリー（セイヨウスグリ）を思わせる非常にフレッシュで爽やかなアロマとフレイバーがあり、生き生きとした酸が心地よい余韻まで続きます。



CHARDONNAY

柑橘系の果実の要素と
程よいボディが魅力

ヴィーア リートブルガー シャルドネ トロッケン 2023 WIR Rietburger Chardonnay Trocken

【白・辛口】＜Alc. 13.0%＞ ＜スクリューキャップ＞ 国／生産地域：ドイツ／ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：シャルドネ 100%
熟成：ステンレスタンク 残留糖度：6. 0g/L 酸度：5. 9g/L
品番：KA-899／JAN：4935919198998／容量：750ml

¥1,925(本体価格¥1,750)

収穫された葡萄はソフトにプレスした後、温度管理した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。レモンやグレープフルーツなどの柑橘系の果実に加え、少しエキゾチックな果実の要素が混ざります。程よいボディがあり、余韻も非常に爽やかです。



GEWÜRZTRAMINER

ライチやバラの花を思わせる
華やかなアロマが魅力

ヴィーア リートブルガー ゲヴェルツトラミナー ファインヘルブ 2023

WIR Rietburger Gewürztraminer feinherb

【白・やや辛口】<Alc. 11.0%> <スクリュューキャップ> 国/生産地域：ドイツ/ファルツ

等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ゲヴェルツトラミナー100%

熟成：ステンレスタンク 残留糖度：16. 5g/L 酸度：6. 0g/L

品番：KA-900/JAN：4935919199001/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

収穫された葡萄はソフトにプレスした後、温度管理した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。この品種に特徴的なライチやバラの花を思わせる華やかなアロマが広がります。微かに甘さを感じるやや辛口（ファインヘルブ）仕立て、非常にバランスの良い酸が全体を支えています。非常に丸みのある口当たり、素晴らしく心地良い余韻が感じられます。



SCHEUREBE

きれいでクリアな果実味と
ほのかな甘さが魅力

ヴィーア リートブルガー ショイレーベ ファインヘルブ 2023

WIR Rietburger Scheurebe feinherb

【白・やや辛口】<Alc. 11.5%> <スクリュューキャップ> 国/生産地域：ドイツ/ファルツ

等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ショイレーベ 100%

熟成：ステンレスタンク 残留糖度：13. 1g/L 酸度：6. 6g/L

品番：KA-901/JAN：4935919199018/容量：750ml

¥1,925(本体価格¥1,750)

収穫された葡萄はソフトにプレスした後、温度管理した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。レッドカラントやグレープフルーツ、そしてアプリコットを思わせるフルーティで洗練されたアロマが広がります。ほんのりと甘さを感じるやや辛口（ファインヘルブ）ですが、程よい酸が全体を支えています。非常になめらかな口当たりです。



WEISSER BURGUNDER

洋梨を思わせるフレイバーと
ほのかな甘さが魅力

ヴィーア リートブルガー ヴァイサー ブルグンダー ハルプトロッケン 2023

WIR Rietburger Weisser Burgunder Halbtrocken

【白・やや辛口】<Alc. 12.5%> <スクリュューキャップ> 国/生産地域：ドイツ/ファルツ

等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ヴァイサー ブルグンダー100%

熟成：ステンレスタンク 残留糖度：11. 6g/L 酸度：6. 3g/L

品番：KA-902/JAN：4935919199025/容量：750ml

¥1,925(本体価格¥1,750)

ヴァイサー ブルグンダーはフランスではピノ ブランと呼ばれている品種です。ドイツではファルツ、バーデンで多く栽培されています。収穫された葡萄はソフトにプレスした後、温度管理した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。アロマは比較的ニュートラルですが、洋梨を思わせる洗練されたフレイバーが感じられます。たいへん心地よいセミドライ仕立ての1本です。



RIESLING

リースリングの華やかさとミネラルが魅力

ヴィーア リートブルガー リースリング リープリッヒ 2024

WIR Rietburger Riesling Lieblich

【白・やや辛口】 <Alc. 11.0%> <スクリュューキャップ> 国/生産地域：ドイツ/ファルツ

等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：リースリング 100%

熟成：ステンレスタンク 残留糖度：31. 5g/L 酸度：7. 4g/L

品番：KA-903/JAN：4935919199032/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

収穫された葡萄はソフトにプレスした後、温度管理した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。桃や柑橘系の果実のフルーティなアロマにミネラルの要素が混ざります。自然の果実の甘さと生き生きとした酸が素晴らしく調和しています。フレッシュでフルーティな余韻が長く感じられます。



PINOT NOIR

一部を樽熟成

繊細な樽のフレイバーが魅力

リートブルク シュペートブルグンダー トロッケン イム バリック ゲライフト 2022

Rietburg Spätburgunder Trocken im Barrique gereift

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 13.0%> <スクリュューキャップ> 国/生産地域：ドイツ/ファルツ

等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ピノ ノワール 100%

熟成：ステンレスタンク、一部樽 残留糖度：5. 1g/L 酸度：5. 5g/L

品番：KA-904/JAN：4935919199049/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

収穫した葡萄は除梗、破碎します。発酵は温度管理されたステンレスタンクで行います。熟成は一部をステンレスタンク、一部はドイツ産のトーストしていない樽で行います。野生のベリー心地よいアロマが広がります。部分的な樽熟成による繊細なバニラや木樽のフレイバーが感じられます。スムーズな余韻にはソフトなタンニンが感じられます。





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」



DI MAJO NORANTE

～ディ マーヨ ノランテ～

ディ マーヨ ノランテは、モリーゼ東部のカンポバッソ内、カンポマリノー地区で 19 世紀初頭からワイン造りを行なって来ました。モリーゼは紀元前のころから、サムニウム人などによって葡萄栽培が行われてきた歴史的な地域ですが、生産されるワインの多くは地元消費が中心的で、日常消費用のワイン生産地域として知られています。イタリア 20 州の中でも最も知名度の低い州、と言われるほどですが、そんなモリーゼで世界の名だたるワインに比肩するようなワインを生み出しているのがディ マーヨ ノランテです。

しっかりとしたタンニンとまろやかさのある余韻が 最高級のアリアーニコだと認識させてくれます。



サッシウス アリアーニコ デル モリーゼ リゼルヴァ 2015

【20 本限り】

Sassius Aglianico del Molise Riserva

「サッシウス」は、古代ローマ時代にこの地を統治していたサムニウム人、クイントゥス スティリウス サッシウスという人物に由来する名前です。彼が統治していたエリアには、現在のディ マーヨ ノランテが所有する葡萄畑やワイナリーがある土地が含まれていました。モリーゼは古代ローマ時代から葡萄栽培が行われてきた、歴史的なエリアであることがこのワイン名によって表現されています。アルコール発酵後、フレンチオークのバリック（新樽）で 24 ヶ月熟成、さらにボトルで 6 ヶ月熟成させます。 ★「ビベンダ 2022」5 房 ★「ルカ マローニ 2023」96 点

ほんのり香ばしい炭火でローストしたお肉に、メンソールや杉などの爽やかさが混ざる複雑なアロマ。口当たりはなめらかで、熟した果実と程よい酸味。特徴的なしっかりとしたタンニンとまろやかさが合わさって長く続き、余韻に感じられるビターさと合わせて、このワインが最高級のアリアーニコであると認識させてくれる。(2025.9.10 浅井 修)

【赤・フルボディ】＜Alc.15.5%＞ 国／地域等：イタリア／モリーゼ／D.O.C.

生産者：ディ マーヨ ノランテ 葡萄品種：アリアーニコ 100%

熟成：バリックで 24 ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：I-976／JAN：4935919319768／容量：750ml



¥10,450(本体価格¥9,500)

浅井のポイント

最高級のイタリアワイン、もしくはボルドーワインを探している方に試してもらいたいワイン

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 10 月時点のものです。

SCHARZHOFBERG

～シャルツホーフベルク～

シャルツホーフベルクは数あるモーゼルの銘醸畑の中でも最も有名で、最も国際的に評価される単一畑です。そこから造られるワインにはエレガンスと多彩なアロマがあります。畑は、南向きの斜面で、土壌は風化した灰色粘板岩、また一部に赤色粘板岩も含まれます。葡萄は手摘みで選別しながら収穫します。ピシヨフリッヒェ ヴァインギューター トリーア（トリーア司教の管轄権の醸造所）のシャルツホーフは、「ワインアドヴォケート 2021.12.10」でカビネット ファインヘルブ 2020VT が 94 点。また、シュペートレーゼ 2020VT が 93 点を獲得し、「これほど官能的なシャルツホーフベルガーはほとんど飲んだことがない」と評されています。



ドイツ最高の畑と称される 「シャルツホーフベルク」の偉大なリースリング

シャルツホーフベルガー リースリング シュペートレーゼ 2018

Scharzhofberger Riesling Spätlese

シャルツホーフベルガーは数あるモーゼルの銘醸畑の中でも最も名高く、世界的に評価の高い単一畑です。造られるワインは、豊かで多彩なアロマとエレガンスを持っています。1,000L のフーダーで発酵させます。数ヶ月澱と共に寝かせます。

アプリコットや透明感のある蜂蜜に、鉱物系のミネラルが混ざる複雑なアロマ。口に含んだ瞬間に広がる爽やかな甘み、後からパインやトロピカルフルーツの酸味が感じられる。白桃と思わせる重すぎない果実味、ライムなどの柑橘系の苦みもあり、全体的には軽やかさのあるバランスの取れた味わいで、食事と一緒にでも楽しめる甘口。
(2025.9.10 浅井 修)

【白・甘口】＜Alc. 9.0%＞ 国／地域等：ドイツ／モーゼル

生産者：ピシヨフリッヒェ ヴァインギューター トリーア

葡萄品種：リースリング 残留糖度：70. 4g/L 酸度：6. 6g/L

品番：KA-797／JAN：4935919197977／容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)



浅井のポイント

カビネットではなく、重すぎないシュペートレーゼというところは見事としか言えない。



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



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 10 月時点のものです。