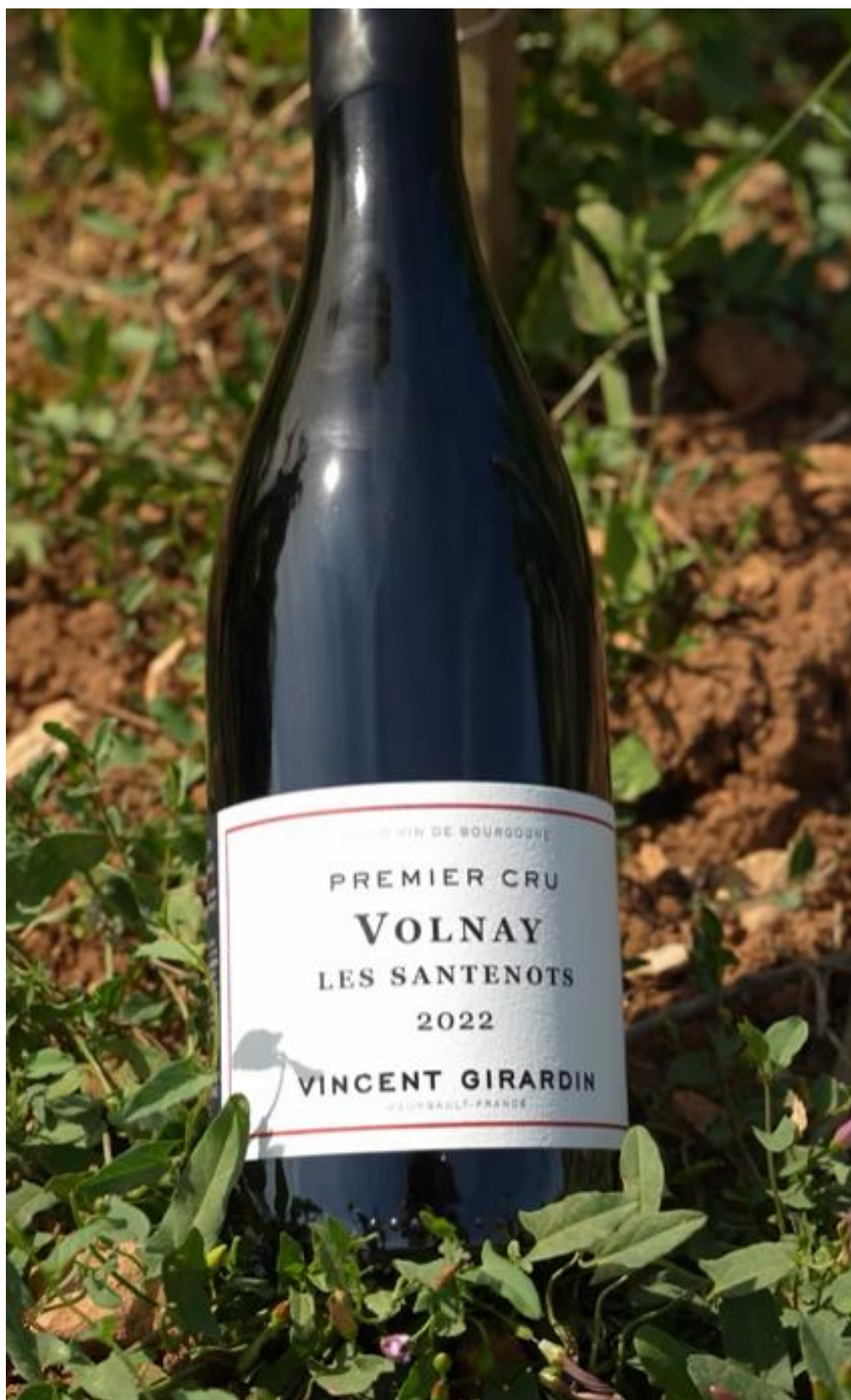


VINCENT GIRARDIN
MEURSAULT-FRANCE

ヴァンサン ジラルダン

「2022VTは、とても美しい、
クラシックなブルゴーニュらしいヴィンテージになった」

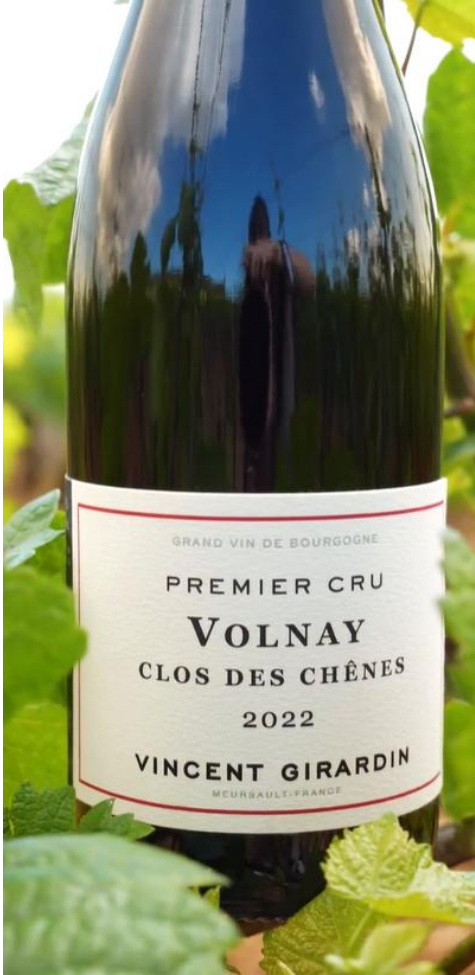
——醸造責任者 エリック ジェルマン



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 11 月時点のものです。



2024 年 5 月の現地訪問時、私たちはヴァンサン ジラルダンの 2022VT のクオリティに圧倒されました。同時期に発売された「ラ ル ヴュ デュ ヴァン ド フランス No.678」の 2022VT のブルゴー ニュワインの特集記事では、ヴァンサン ジラルダンが素晴らしい評 価を獲得しています。この特集の中から、近い点数のものをいくつか ピックアップして以下に並べました。ヴァンサン ジラルダンの赤ワインは、コート ド ニュイのトップ生産者のグラン クリュと並ぶような評価を獲得しています。



DRC	Richebourg GC	97+/100
A.Rousseau	Ruchottes Chambertin GC	97+/100
J.Drouhin	Musigny GC	97+/100
Claude Dugat	Chapelle Chambertin GC	97+/100
V.Girardin	Volnay PC Santenots	97/100
DRC	Romanée Saint Vivant GC	97/100
G.Roumier	Musigny GC	97/100
J.Drouhin	Chambertin Clos de Bèze GC	97/100
A.Rousseau	Clos de la Roche GC	96+/100
V.Girardin	Volnay PC Clos des Chenes	96-97/100
L.Jadot	Chambertin Clos de Bèze GC	96-97/100
DRC	Grands Échezeaux GC	96/100
Claude Dugat	Charmes Chambertin GC	96/100
Arbert Bichot	Chambertin GC	96/100
Matrot	Volnay PC Santenots	95-96/100
Comte Lafon	Volnay PC Santenots	94-95/100
Darviot Perrin	Volnay PC Santenots	94-95/100
L.Jadot	Volnay PC Clos de la Barre	94/100

ヴォルネイ プルミエ クリュ レ サントノ 2022

Volnay Premier Cru Les Santenots

【限定 60 本】

“RVF No.678”

97/100

ヴォルネイを名乗りますが、畑はムルソー村にあります。同じ畑で、赤はヴォルネイ サントノ、白はムルソー サントノとなります。土壌はヴォルネイに比べ粘土分がかなり多く、そのためボディが大きく豊かな質感を持ったワインが出来ます。サントノは、ヴォルネイのプルミエ クリュの中で常に最高の評価を得ています。収穫量は 40hL/ha です。一部を除梗し、温度管理したステンレスタンクへ入れ、3 週間発酵させます。ルモンタージュし、果帽をソフトに突き崩します。柔らかく压榨し、フレンチオークの樽（新樽 20%）で、澱と共に 14 ヶ月以上熟成させます。「果実の日」に濾過も清澄もせず、瓶詰めします。

★「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2024.3」97 点

【赤・フルボディ】＜蠟キャップ＞＜Alc. 13.5%＞ 国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／コート ド ボーヌ

等級：A.O.C. 葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオークの樽（新樽 20%）で、澱と共に 14 ヶ月以上

品番：FD-198／JAN：4935919961981／容量：750ml

¥23,100(本体価格¥21,000)

ヴォルネイ プルミエ クリュ クロ デ シェヌ 2022

Volnay Premier Cru Clos des Chenes

【限定 36 本】

“RVF No.678”

96-97/100

畑は東、南東向き、土壌は粘土がまざる石灰岩質です。葡萄の平均樹齢は 60 年、剪定はコルドン ド ロワイヤです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。その後、必要場合は光学式選果テーブルでさらに選別します。葡萄は一部、もしくは 100%除梗し、ステンレスタンクに移します。アルコール発酵前に数日間、低温マセラシオンを行った後、温度コントロールしながら発酵させます。この間、ルモンタージュまたは軽いピジャージュを行います。約 3 週間後、発酵が完了したらオーク樽（新樽 30%）に移し、13 ヶ月熟成させます。マロラクティック発酵も樽で行います。ボトリリングの 1 ヶ月前にブレンドを行います。清澄はせず、軽くフィルターをかけた後、ボトリリングします。ボトリリングは月例カレンダーの「根の日」に行います。チェリーを思わせるフレッシュな赤い果実のアロマがあり、リッチで生き生きとしたワインです。タンニンはありますが、豊かな果実味がそれを包み込んでいます。深みがあり複雑、ピノ ノワールらしいチェリーの心地よさとシルキーなタンニン、長い余韻が感じられます。瑞々しい口当たり、素晴らしくエレガントな味わいを持っています。

★「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2024.3」96-97 点

【赤・フルボディ】＜蠟キャップ＞＜Alc. 13.5%＞ 国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／コート ド ボーヌ

等級：A.O.C. 葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：樽（新樽 30%）で、澱と共に 13 ヶ月

品番：FD-199／JAN：4935919961998／容量：750ml

¥25,300(本体価格¥23,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 11 月時点のものです。

【数量限定品】年末年始の需要にお応えできる 2022VT のグラン クリュ

クロ ド ヴージュォ グラン クリュ 2022

Clos de Vougeot Grand Cru

【限定 24 本】

クロ ド ヴージュォは 50ha ある大きなグラン クリュで、このワインは畑の中部より少し下の部分からのものです。下の部分は粘土質が多く、上の部分は石灰岩が多くなります。中間は両方の部分の性格、フルーティとリッチさ、奥深さを合わせ持ちます。粘土質が多いとタンニンが多く出てきます。温度管理のもと約 3 週間発酵させます。熟成は、フレンチオークの樽（新樽 25%）で澱と共に 18 ヶ月行います。清澄もろ過もしません。月の暦に従って瓶詰します。色が濃く、力強く、カシスやすぐりの香りがあります。口当たりはなめらかで複雑な味わい。バランスがとれています。

【赤・フルボディ】＜蠟キャップ＞＜Alc. 13.5%＞ 国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／コート ド ニュイ
等級：A.O.C. 葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオークの樽（新樽 25%）で澱と共に 18 ヶ月
品番：FD-202／JAN：4935919962025／容量：750ml

※オープンプライス

コルトン ルージュ グラン クリュ レ ペリエール 2022

Corton Rouge Grand Cru Les Perrieres

【限定 36 本】

「レ ペリエール」の区画は粘土石灰岩土壌、東向きの急斜面に位置しています。収穫は畑で選別しながら行い、その後選果テーブルか光学式選別機で選別します。軽く破碎、除梗し、ステンレスタンクで発酵させます。葡萄の状態によっては少量を全房発酵させます。アルコール発酵前に数日間、低温マセラシオンを行った後、温度管理しながら発酵を行います。発酵中はルモンタージュとピジャージュを行います。発酵後、空気圧プレスで圧搾した後、フレンチオーク樽（新樽比率 30%）に入れ、15 ヶ月熟成させます。マロラクティック発酵も樽で行います。ボトリングの 1 ヶ月前にそれぞれの樽のワインをブレンドします。清澄はせず、軽くフィルターをかけてボトリングします。月のカレンダーに従って瓶詰めします。素晴らしく熟した黒い果実と控えめな樽のアロマが広がります。土や濡れた石のニュアンスがあり、コルトンらしい野性的な個性が表現されています。口に含むと素晴らしく集約されたフレイバー、しなやかで丸みがあり、フィニッシュの少し前にははっきりとしたミネラルが感じられます。

【赤・フルボディ】＜蠟キャップ＞＜Alc. 13.5%＞ 国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／コート ド ボーヌ
等級：A.O.C. 葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオークの樽（新樽 30%）で澱と共に 15 ヶ月
品番：FD-203／JAN：4935919962032／容量：750ml

※オープンプライス

バタール モンラッシェ グラン クリュ 2022

Bâtard Montrachet Grand Cru

【限定 8 本】

バタール モンラッシェはモンラッシェと同様に、ピュリニー モンラッシェとシャサーニュ モンラッシェの 2 つの村にまたがるグラン クリュですが、このワインはシャサーニュ モンラッシェ村の葡萄で造られています。標高 240～250m、1 億 7500 万年前のジュラ紀に形成された土壌で、粘土と石灰岩を含み、砂利が多く見られます。収穫は樹上で選別しながら手摘みで行います。空気圧プレスを使い低圧で圧搾した後、228L のフレンチオーク樽（新樽 30%）に移し、野生酵母でアルコール発酵、マロラクティック発酵を行います。その後、綺麗な澱と共に同じ樽で 20 ヶ月熟成させます。熟成中、バトナーージュを行って澱を攪拌します。ボトリングの 1 ヶ月前に異なる樽のワインをブレンドし、ステンレスタンクに入れます。清澄と軽くフィルターをかけた後、月のカレンダーの「根の日」にボトリングします。

★「ジャスパー モリス インサイド バーガンディ」94-97 点

【白・辛口】＜蠟キャップ＞＜Alc. 13.5%＞ 国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／コート ド ボーヌ
等級：A.O.C. 葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：228L のフレンチオーク樽（新樽 30%）で澱とともに 20 ヶ月
品番：FD-228／JAN：4935919962285／容量：750ml

※オープンプライス

ビアンヴニユ バタール モンラッシェ グラン クリュ 2022

Bienvenue Bâtard Montrachet Grand Cru

【限定 5 本】

“RVF No.678”

98-99/100

ピュリニー モンラッシェ村にあるグラン クリュ、「ビアンヴニユ バタール モンラッシェ」はブルゴーニュの白ワインが持つ良さがすべて備わった最高のワインのひとつです。バタール モンラッシェの北東に隣接しています。標高 240～250m、1 億 7500 万年まえのジュラ紀に形成された土壌で、粘土と石灰岩を含み、砂利が多く見られます。収穫は樹上で選別しながら手摘みで行います。空気圧プレスを使い低圧で圧搾した後、228L のフレンチオーク樽（新樽 30%）に移し、野生酵母でアルコール発酵、マロラクティック発酵を行います。その後、きれいな澱と共に同じ樽で 18 ヶ月熟成させます。熟成中、バトナーージュを行って澱を攪拌します。ボトリングの 1 ヶ月前に異なる樽のワインをブレンドし、ステンレスタンクに入れます。清澄と軽くフィルターをかけた後、月のカレンダーの「根の日」にボトリングします。ヘーゼルナッツやハチミツを思わせるリッチで複雑なアロマがあります。力強さと深みがありながら、同時にやわらかさも感じられます。

★「ラ ルヴェ デュ ヴァン ド フランス No.648」98-99 点 ★「ジャスパー モリス インサイド バーガンディ」95-98 点

【白・辛口】＜蠟キャップ＞＜Alc. 13.5%＞ 国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／コート ド ボーヌ
等級：A.O.C. 葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：228L のフレンチオーク樽（新樽 30%）で澱とともに 18 ヶ月
品番：FD-227／JAN：4935919962278／容量：750ml

※オープンプライス

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 11 月時点のものです。



SANTA DUC

グルナッシュを
「ピノ ノワール」スタイルに
変えたドメーヌ



ヴァン ド ペイ ド ヴォークリューズ
レ プラン 2021

VIN DE PAYS DE VAUCLUSE LES PLANS



サンタ デュックが厳選した葡萄で造る、ヴァン ド ペイとしては傑出したワインです。近年のサンタ デュックは、フィネスを持ったエレガントなワイン造りに重きをおいています。イブ グラが「グルナッシュをピノ ノワール スタイルに変えたい」と10年前に語っていた通り、以前と比べ、エレガントでより洗練されたスタイルになっています。特に2021VTはナチュラルワインのようなテイストが感じられます。旨安ワインから薄旨ワインへと変化した“サンタ デュックのI.G.P. ヴォークリューズ”を是非ご堪能下さい。

【赤・フルボディ】＜A1c. 13.5%＞ 国／地域：フランス／コート デュ ローヌ／I.G.P.
生産者：サンタ デュック 葡萄品種：グルナッシュ、シラー、メルロ、他
熟成：ステンレスタンク

品番：FD-177／JAN：4935919961776／容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

左から、グザヴィエ（従業員）、ディディエ ピク

2025
フランス
現地視察

GILBERT PICQ ET SES FILS

ジルベール ピク エ セ フィス

1985 年の輸入開始から 40 年愛され続ける生産者による ステンレスタンク熟成で造り上げる“シャブリの完成形”

ジルベール ピク エ セ フィスは、1895 年から続く家族経営のドメヌです。シャブリの南東にあるシシェ村に位置しています。1976 年に父ジルベール ピクから引き継いだディディエ（1958 年生まれ／醸造責任者）とパスカル（1962 年生まれ／栽培責任者）の兄弟によってワイン造りが行われています。彼らのシャブリは、すべてのワインを野生酵母で発酵させており、樽を一切使わずにその土地の持つ個性、テロワールを最大限に表現していることで知られています。近年、「ワイン アドヴォケイト」や「ヴィノス」でもトップ生産者として注目されています。弊社がジルベール ピクを初めて訪問したのは 1983 年、輸入を開始したのは 1985 年のことです。2025 年は、取り扱いを始めてちょうど 40 年という記念すべき節目の年となります。社長の稲葉は、「いまだに初めてこのドメヌへ行ったときの感動は忘れがたいものです。私どもは、このドメヌを訪れて初めて、品質のよいシャブリがいかに長くよい状態を保ち続けるか、身をもって知らされました」と当時を振り返ります。



1996 年訪問時に撮影

- ・ 輸入開始からちょうど 40 年！
- ・ ワイン造りに関して秘密無し
- ・ 澱との接触期間は長年の経験が決める
職人技が生む個性ある味わい
- ・ 野生酵母とステンレスタンクで
テロワールを表現する
- ・ 2022VT は「美しい年」
- ・ 2023VT は「22VT に似たとても良い年」

2025 年 5 月の現地訪問時には、今年から修業のために一緒に働いているというグザヴィエが「ディディエの素晴らしいところは、ワイン造りに関して秘密が無いことです」と話していました。また、熟成を澱とともに長く行うことについて改めて質問してみると、ディディエは「澱はワインに旨味や複雑味を与える。澱との接触期間を長くすることでワインにとって悪いことはひとつもなく、むしろプラスに働く。ただし、長すぎれば良いというものではなく、経験と毎日の試飲から、これ以上良くならないと判断するまで熟成を続けているんだよ」と話してくれました。

■ ヴィンテージ情報

- ・ 2022VT: 「美しい年。質・量ともに素晴らしい。収穫時期も早かった」。
＜視察スタッフの感想＞ 酸、ミネラル、純粋な果実味の美しさが凄い！
- ・ 2023VT: 「とても良いヴィンテージで 2022VT に似ている」。
＜視察スタッフの感想＞ まさにピクの年と言えるほどの出来！

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 11 月時点のものです。

斜度 55% (約 30 度) の急斜面にある特別なプルミエ クリュ グラン クリュに近いスタイルのシャブリ



シャブリ プルミエ クリュ ヴォークパン

Chablis Premier Cru Vaucoupin

【22VT：限定 30 本】

Vinous
92-94 点

南向きの畑です。標高は 160m で、村で一番高く、斜度 55% (約 30 度) のきつい斜面です。粘土と石灰岩土壌で、石が多くあり、ヴォグロよりも粘土が多くなっています。葡萄樹は 1990 年と 2005 年に植樹されました。植栽密度は 6,500 本/ha。急斜面のため、手摘みで収穫し、収穫量は 50hL/ha です。11~13 度に保ち、ステンレスタンクで 12 ヶ月熟成させています。凝縮された果実味、豊かなミネラル、シャブリ本来の美しい酸味が素晴らしく調和のとれたワインです。現地でも入手困難なワインで、特別に譲っていただいています。凝縮感があり、それでいてデリケートな性格を持っています。「ヴォークパンの土壌はグラン クリュ (ブランショ) に似ているので、いつもヴォグロよりコクがある」とディディエは話していました。



【白・辛口】 <('22VT)Alc.12.5%> <('23VT)Alc.13.0%>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C. 葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：ステンレスタンクで澱とともに最低 12 ヶ月

★2022VT：「ヴィノス 2023.7」92-94 点 ★2023VT：「ヴィノス 2024.6」92-94 点

【2022VT】品番：FD-140/JAN：4935919961400/容量：750ml

¥8,800 (本体価格¥8,000)

【2023VT】品番：FD-401/JAN：4935919964012/容量：750ml

¥11,000 (本体価格¥10,000)

「本物のシャブリ好きにはしっかりと届くものがある。
ドロワン、グロソ、ピクがたいへんすぐれたものを造っている」

——ジャスパー モリス MW



シャブリ プルミエ クリュ ヴォグロ

Chablis Premier Cru Vosgros

'22VT: Vinous
93 点

'23VT: Vinous
92-94 点

ピク家のワインを代表するプルミエ クリュで、小石が多く、3 方向から囲まれた谷状の地形です。標高は 180m。東向きと南西向きの 2 区画です。それぞれの区画の葡萄樹は、1960 年~1962 年と、1986 年に植樹されました。土壌は粘土と石灰岩で、石が多く、ミネラルが豊富です。植栽密度は 6,000 本/ha で、収穫量は 55hL/ha。11~13 度に保ち、ステンレスタンクで 18 ヶ月熟成させます。緑がかった黄金色、酸味と果実味がすばらしく、調和のとれた味わいをもっています。ディディエは「骨格があり、持続性があって余韻が長い」と話します。



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

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで澱とともに最低 18 ヶ月

★2022VT：「ヴィノス 2024.6」93 点 ★2023VT：「ヴィノス 2024.6」92-94 点

【2022VT】品番：FD-139/JAN：4935919961394/容量：750ml

¥8,580 (本体価格¥7,800)

【2023VT】品番：FD-400/JAN：4935919964005/容量：750ml

¥10,450 (本体価格¥9,500)



2025 年現地視察で実感した「ヴィエイユ ヴィーニュ」の面白さ シャブリ通にすすめしたい“スペシャル エディション”

シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ 2023 Chablis Vieilles Vignes

弊社では今年、全社員を集めて「営業によるスタッフセミナー」を開催しました。その時のテーマは“シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ”です。「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。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！」という内容でした。ジルベール ピクのこのワインも例外ではありません。

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、「オストレア ヴィルギュラ」と呼ばれる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。残り二つは、1970 年代に、ディディエとパスカルがドメー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が感じられます。11~13 度に保ち、ステンレスタンクで 12 ヶ月熟成させます。レモンのようなさわやかな酸があり、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/A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで澱とともに最低 12 ヶ月

品番：FD-138/JAN：4935919961387/容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)



1985 年の取り扱い開始から 40 年のロングセラー エントリークラスでありながら完成された風味を持つ ディディエ ピクの職人技が発揮されたシャブリ

シャブリ 2023 Chablis

1985 年から取り扱っていますが、いつもその品質はシャブリに期待する以上のものがあり、ネゴシアンワインとは比べものになりません。シシエ村の五つの区画の葡萄を別々に醸造します。標高は 150~200m、東向きと北東向きです。土壌は粘土を豊富に含む石灰岩、牡蠣の貝殻の化石を含むジュラ紀後期のキンメリジャンで、ワインにミネラルや火打石の要素を与えます。植栽密度は 6,000 本/ha。収穫量は 55hL/ha です。ステンレスタンクで 11~13 度に保ち 12 ヶ月熟成させます。ほのかに緑がかった透明感のある色合い。香りの凝縮度が高く、グレープフルーツ、ライム、蜂蜜の香りと、鉄をなめているかのようなミネラル感があります。酸味は爽やかでライムを搾ったような印象です。

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

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで澱とともに最低 12 ヶ月

品番：FD-135/JAN：4935919961356/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

「私はディディエ ピクのコレクションに本当に感銘を受けた。ワインは数年前よりもずっと洗練されている。このドメーヌのスタイルはどちらかと言うとフィネスより、もっと力強いものだったが、今はまったくそうではない。特にヴィラージュレベルのワインには、信じられないほど美味しいものがある」

——『Vinous 2020.7』より抜粋



採石場の上にある畑で、硬い石灰岩が特徴的です シャブリらしいしっかりとした強いミネラル感があります

シャブリ ドゥシュ ラ キャリエール Chablis Dessus La Carrière

'22VT: Vinous
91+点

'23VT: Vinous
91-93点

『採石場の上に』と名付けられた、特別な土壌の畑と古い葡萄樹から造られるシャブリ。35 年樹齢で西向きのスモンと呼ばれる畑と、32 年樹齢のパラディと呼ばれる真南向きの畑から造られます。これらは放棄された採石場の上にあります。土壌はドリルでも壊れない石灰質です。とてもよくまとまっていて、高い品質を持っています。葡萄樹の樹齢とこの土壌が、引き締まってお手本のようなミネラルをもたらします。バランスがよく、ミネラル感があり、シャブリらしさもしっかりとあります。

★2022VT:「ヴィノス 2024.6」91+点

★2023VT:「ヴィノス 2025.6」91-93 点

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

葡萄品種: シャルドネ 100% 熟成: 熟成: ステンレスタンクで澱とともに最低 12 ヶ月

【2022VT】品番: FD-137/JAN: 4935919961370/容量: 750ml **¥6,380**(本体価格¥5,800)

【2023VT】品番: FD-544/JAN: 4935919965446/容量: 750ml **¥7,150**(本体価格¥6,500)



プルミエ クリュのヴォークパンと隣接しており、同じ土壌を持っています 樹齢が古く集約した葡萄ができますが、フレッシュな酸も楽しめます

シャブリ アン ヴォデコルス 2022 Chablis En Vaudécors

※無くなり次第 2023VT に切り替わります。

Vinous
91-93点

プルミエ クリュのヴォークパンに隣接する区画で、標高約 180m の斜面に位置しています。ヴォークパンと同じ粘土石灰質土壌で小さな牡蠣の化石があります。粘土を多く含んでいますが、南西向きのため、ワインにはフレッシュさが感じられます。「土壌の専門家に見てもらったところ表面から 80cm 下は岩盤だった。根が岩盤の隙間に入っていくためにミネラル分豊かなワインになる」とディディエは話していました。1980~1982 年、1990 年に植樹したため、樹齢は約 30~40 年です。植栽密度は 5,500 本/ha。樹の仕立てが小さいことと葡萄の実が小さいこと、さらに樹齢が古いことから収穫量が限定されます。11~13 度に保ち、ステンレスタンクで最低 12 ヶ月熟成させます。葡萄が完熟した状態で収穫するため、ワインに集約感があります。果実の熟した甘みがほのかにあり、きりっとしたシャブリらしい酸が顕著に感じられます。

★2022VT:「ヴィノス 2023.7」91-93 点

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

葡萄品種: シャルドネ 100% 熟成: 熟成: ステンレスタンクで澱とともに最低 12 ヶ月

品番: FD-136/JAN: 4935919961363/容量: 750ml **¥6,380**(本体価格¥5,800)



2022VT より、単一でもリリースされるようになりました 柑橘系のフレッシュなアロマがあり、バランスのとれた味わいです

シャブリ ヴォークレール 2023 Chablis Vauclaire

「ヴォークレール」の区画はスラン川の左岸、ヴォグロとドシュ ラ キャリエールの近くに位置する区画で 1985 年と 1986 年に植樹されました。畑の標高は 200m、土壌はジュラ後期のキンメリジャンの粘土石灰質で水はけのよい土壌です。収穫は手摘みで行います。発酵はステンレスタンクで行います。熟成もステンレスタンクで綺麗な澱と共に寝かせます。単一で仕込むことでその良さが際立ち、レモンを思わせる柑橘系のフレッシュなアロマがあり、素晴らしくバランスが取れています。ディディエは、2023 年の視察時に「これまではスタンダードキュヴェにブレンドしていたが、素晴らしい区画なので、2022VT からは単一キュヴェとしてもリリースする」と話していました。

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

葡萄品種: シャルドネ 100% 熟成: 熟成: ステンレスタンクで澱とともに最低 12 ヶ月

品番: FD-134/JAN: 4935919961349/容量: 750ml **¥6,380**(本体価格¥5,800)

新入荷

CHÂTEAU TOUR MARCILLANET

～ シャトー トウール マルシラネ ～



14 世紀に建てられた建築物が残る、ボルドーの小規模生産者
2000 円台前半で楽しめる、貴重なバックヴィンテージが入荷いたしました！

シャトー トウール マルシラネはポイヤック村とサン ジュリアン村に近いサン ローラン メドック村に位置する家族経営のシャトーです。シャトーの建物は 14 世紀に建てられたもので、グールフェゾンとして知られていました。

その後、複数のオーナーの交代があり、1991 年にマルクとクレールのポンサル夫妻が所有者となりました。彼らは畑や醸造設備の大々的なリノベーションを行い、かつての名声を取り戻すべく尽力してきました。



畑の所有面積は 16ha、すべて一箇所にまとまっています。土壌はガロンヌ河に由来する砂利と粘土石灰質です。メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン、カベルネ フランを栽培しています。葡萄の平均樹齢は 25 年です。葡萄の収穫は機械で行い、セラーに運んだ後、選果テーブルで厳しく選別します。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 11 月時点のものです。



11 年の熟成を経た、飲み頃ボルドー

バランスの良い口当たり、こなれたタンニンが心地よく感じられ
熟成したボルドーワインの魅力が感じられる 1 本です

シャトー トウール マルシラネ 2014 Château Tour Marcillanet

サン ローラン メドック村に位置する畑はガロンヌ川に由来する砂利と粘土石灰質で構成される水はけのよい土壌です。葡萄の平均樹齢は 25 年です。収穫した葡萄はセラーに運び、選果テーブルで厳しく選別します。除梗、破碎した後、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約 4 週間、発酵と醸しを行います。熟成はオーク樽で数ヶ月行います。

よく熟した赤や黒の果実のアロマに樽熟成によるココアやバニラのニュアンスが混ざり合っています。非常にバランスの良い口当たり、なめらかなタンニンが心地よく感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc.12.5%>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. オー メドック

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ 熟成：樽で数ヶ月

品番：FD-453/JAN：4935919964531/容量：750ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)

ボルドーの秀逸なヴィンテージも取り揃えています



シャトー トウール マルシラネ 2018 Château Tour Marcillanet

熟した果実のアロマに加え、樽熟成によるスモーキーな要素が感じられます。しっかりとしたボディがありますが重すぎず、調和が取れています。

★「ジルベール&ガイヤール インターナショナルチャレンジ 2024」金賞

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

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 55%、メルロ 40%、カベルネ フラン 5%

熟成：樽で数ヶ月

品番：FD-451/JAN：4935919964517/容量：750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)

シャトー トウール マルシラネ 2019 Château Tour Marcillanet

輝きのある濃いルビーレッド、赤や黒の熟した果実の豊かなアロマに加え、樽熟成によるスモーキーな要素が感じられます。たっぷりとボリュームのある口当たりは非常にスムーズで、豊かな果実味となめらかなタンニンがうまく調和しています。

★「ジルベール&ガイヤール インターナショナルチャレンジ 2024」金賞

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

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 55%、メルロ 40%、カベルネ フラン 5%

熟成：樽で数ヶ月

品番：FD-450/JAN：4935919964500/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)

スパークリング ワイン 特集



定番から個性溢れるものまで
各国の様々なスパークリングワインを
ご用意いたしました。
年末に向けての需要に
是非ともお役立て下さい。

PATRICK SOUTIRAN — パトリック スティラン —

モンターニュ ド ランスのアンボネ村にワイナリーを構え、自家畑の葡萄で醸造を行うレコルタン マニピュランの生産者です。家族経営の小さな生産者ですが、その品質の高さはよく知られており、フランスワイン評価本「アシェット」では毎年のように掲載されています。



良質なピノ ノワールで知られるアンボネ村の葡萄で造った
こだわりのブラン ド ノワール

シャンパーニュ ブラン ド ノワール
アンボネ グラン クリュ NV

Champagne Blanc de Noirs Ambonnay Grand Cru

このワインは、ピノ ノワールの生産が盛んなモンターニュ ド ランスの中でも、特に偉大なピノ ノワールで知られる、グラン クリュ格付けのアンボネ村のピノ ノワール 100%で造ります。ピノ ノワールの樹齢は最高で 100 年ほどとなっており、古木ならではの非常に集約感のある果汁が得られます。果汁は一番搾り 100%です。発酵とマロラクティック発酵、熟成は、ステンレスタンクで行ないます。冷却過程を経て、ろ過と清澄をします。瓶詰後、24~36 ヶ月熟成させます。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.12.0%>

国/地域等：フランス/シャンパーニュ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100%

品番：FD-302/JAN：4935919963022/容量：750ml

¥9,680(本体価格¥8,800)

CHAMPAGNE ANGELLIS — シャンパーニュ アンジェリス —

ヴァレ ド ラ マルヌで数世代にわたりシャンパーニュを造り続ける、レコルタン マニピュランの生産者です。現在は、クリスティーヌとベルトランの姉弟がメゾンを引き継ぎ、こだわりのシャンパーニュを造っています。

ムニエ、ピノ ノワール、シャルドネ 3 種の調和が魅力のキュヴェ
シャンパーニュ レゼルヴ ブリュット NV

Champagne Reserve Brut

3 種類の葡萄をほぼ同じ比率でブレンドしています。深みのある果実味がありながらフレッシュ、調和のとれたエレガントな味わいが魅力です。収穫は手摘みで行います。葡萄は除梗せず全房をプレスします。アルコール発酵およびマロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。ベースワインをブレンドした後、瓶内二次発酵を行います。サテンのような輝きのある淡いイエロー、洗練され、生き生きとしたきめ細かな泡があります。桃やアプリコット、リンゴを思わせるフルーティなアロマが広がります。空気に触れるとザクロや洋梨、ハチミツを思わせる要素が出てきます。口当たりはしなやかでフレッシュ、クリーミーで溶けるような泡が心地よく感じられます。フルーティで肉厚な果実味をレモンのようなフレッシュな酸が支えています。深みのある余韻にはハチミツやミント、ミネラルを思わせるアロマが漂います。瓶で熟成とともに 36 ヶ月熟成させています。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.12.0%>

国/地域等：フランス/シャンパーニュ/A.O.C.

葡萄品種：ムニエ 35%、ピノ ノワール 35%、シャルドネ 30%

品番：FD-299/JAN：4935919962995/容量：750ml

¥8,580(本体価格¥7,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 11 月時点のものです。

DOMAINE ROSIER — ドメーヌ ロジェ —

シャンパーニュ出身のミシェル ロジェが1982年にラングドックのリムーにヴィルロング村に移住しワイン造りをスタートしました。リムーは、シャンパーニュよりも長い歴史を持つスパークリングワインの生産地域として知られています。シャルドネやリムーの伝統品種モーザックを主に使用した、非常に品質の高いスパークリングワインを生み出しています。



ファーストプレスだけを使った、上級ワイン
シャルドネを主体とした、シャンパーニュにも見劣りしない1本

**クレマン ド リムー キュヴェ
マ メゾン ブリュット 2022**

Crémant de Limoux Cuvée Ma Maison Brut

ファーストプレスの果汁だけを使います。畑はヴィルロングの日当たりのよい丘陵にあります。海洋性気候で、石灰質粘土土壌です。標高は300m。収穫量は、50hL/ha。8月末～10月半ばに収穫します。全房圧搾の後、一晚低温で澱を沈めます。18度に温度管理して、15日間発酵させます。試飲して、ブレンドします。酵母と糖分を添加し瓶詰めし、瓶内二次発酵させます。14～16度のセラーで15ヶ月熟成させます。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.12.0%＞

国／地域等：フランス／ラングドック／A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 60%、シュナン ブラン 30%、ピノ ノワール 10%

品番：FD-191／JAN：4935919961912／容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

ドメーヌ ロジェがこの地で最初に手掛けた“自信作”

クレマン ド リムー テール ド ヴィルロング ブリュット 2022

Crémant de Limoux Terre de Villelongue Brut

「ヴィルロング」は畑のある村の名前で、ロジェが移住して最初にスパークリングワインを造った場所です。エレガントでフレッシュな柑橘系の香り、リンゴ、レモンの皮やトロピカルフルーツの風味を持っています。しっかりと感じるトーストの香りは、フィニッシュまで続きます。親しみやすい風味の中にも、きりりとした味わいがあります。8月末～10月半ばに収穫します。全房圧搾して、ファーストプレスとセカンドプレスを使用します。一晚低温で澱を沈めます。18度に温度管理して、15日間発酵させます。試飲して、ブレンドします。酵母と糖分を添加し瓶詰めし、瓶内二次発酵させます。14～16度のセラーで12ヶ月熟成させます。

★「アシェット ガイド 2025」2星

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.12.0%＞ 国／地域等：フランス／ラングドック／A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 80%、シュナン ブラン 10%、ピノ ノワール 10%

品番：F-472／JAN：4935919044721／容量：750ml **¥2,970**(本体価格¥2,700)



苺やチェリーの風味が楽しめる、フレッシュですっきりとした味わいが魅力

クレマン ド リムー テール ド ヴィルロング ロゼ ブリュット 2019

Crémant de Limoux Terre de Villelongue Rosé Brut ※無くなり次第 2021VT に切り替わり

フレッシュなイチゴやチェリーのチャームなアロマ、きめ細かな泡立ちがあります。8月末～10月中旬に収穫します。ベースワインは品種ごとに発酵させます。全房圧搾の後、18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。発酵後、それぞれの品種をブレンド、酵母と糖を加えて瓶詰めし、瓶内二次発酵を行います。14～16度に管理したセラーで15ヶ月熟成させます。

【ロゼ・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.12.0%＞ 国／地域等：フランス／ラングドック／A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ、シュナン ブラン、ピノ ノワール

品番：FC-657／JAN：4935919316576／容量：750ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年11月時点のものです。

MAS DE MONISTOROL — マス デ モニストロル —



品質の良い葡萄だけを使い、良い葡萄であっても、ワインの熟成の状態が品質に満たない場合、下位クラスのブランドにするなど、厳しいセクションを行い、品質の高いカバを生み出しています。

熟成による良い風味とブルット ナトゥレによる引き締まった酸が魅力

カバ レセルバ デ ラ ファミリア ブルット ナトゥレ 2021

Cava Reserva de la Familia Brut Nature

このカバは、糖分の添加を一切せず、辛口スタイルに造ったブルット ナトゥレです。29 ヶ月以上熟成させています。デリケートで、フルーティなアロマがあります。きめの細かい泡立ちが長く続き、豊かな風味が感じられます。真の個性とバランスをもつカバです。「伝統的な品種に加え、シャルドネをブレンドしているのは偶然ではなく、シャンパーニュを意識している。味わいも高品質なシャンパーニュに匹敵するという自負がある」と輸出マネージャーのサルガドは話していました。

★「ワイン エンスーシアスト 2024.10.1」94 点

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.12.0%＞

国／地域等：スペイン／ペネデス／D.O.

葡萄品種：シャルドネ 30%、マカベオ 25%、パレリャーダ 25%、チャレツロ 20%

品番：S-101／JAN：4935919071017／容量：750ml **¥2,860**(本体価格¥2,600)

PARAJES DEL VINO — パラヘス デル ヴィノ —



スペインに根を張り、各産地を知り尽くしたダビド フランコが手掛けるブランドです。特徴あるラベルと手頃な価格ながら品質が高く、親しみやすさを持つワインです。

スペインの土着品種とシャルドネをブレンドした、フレッシュで心地よい口当たりのスパークリングワイン

シゲ アル コネホ ブランコ ブルット NV

Sigue al Conejo Blanco Brut

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

【白・スパークリング・辛口】＜シャルマ＞＜Alc.11.0%＞

国／地域等：スペイン 葡萄品種：アイレン、シャルドネ、マカベオ

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

CHÂTEAU VARTELY — シャトー ヴアルテリー —



2024 年 10 月より取り扱いを始めたモルドバの生産者で、モルドバの「ベストワイナリー」にも選出された経歴をもつ注目のワイナリーです。弊社の今年のトレンドになった生産者のひとりです。

フェテアスカ レガーラのアロマを活かした華やかな 1 本

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 レガーラを使ったスパークリングです。繊細できめ細かな泡があります。甘いトロピカルフルーツや花のニュアンスを感じる繊細で調和のとれたアロマが広がります。口当たりはフレッシュで爽やか、白桃やマンゴーを思わせるフレイバーが心地よく感じられます。暖かく乾燥した大陸性気候、畑の標高は 210～230m で南向き、土壌は典型的なチエルノーゼム（肥沃な黒土）です。収穫は 9 月中旬から下旬に手摘みで行います。ベースワインを造った後、タンク内で二次発酵（シャルマ方式）を行います。

【白・スパークリング・辛口】＜シャルマ＞＜Alc.12.0%＞

国／地域等：モルドバ 葡萄品種：フェテアスカ レガーラ

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

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 11 月時点のものです。

BERNHARD KOCH — ベルンハルト コッホ —

ドイツ ファルツのハイフェルト村に拠点を置く家族経営のヴァイングートです。醸造家は日本人の坂田千枝さんが努めています。近年「ヴィヌム」や「ゴエミヨ」といった著名なワイン評価本で高く評価され、既にトップクラスの生産者として知られています。

約 36 ヶ月瓶熟させた、ピノ ブランで造る本格ゼクト

ピノ ブラン ゼクト エクストラ ブリュット 2020

Pinot Blanc Sekt Extra Brut ※無くなり次第 2022VT に切り替わり

ピノ ブランの畑はヴァルスハイム村の「シルバーベルク」の区画のものです。かすかに北東向き、土壌は石灰岩とレス（黄土）です。葡萄は 1994 年に植樹されました。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。除梗せずに圧搾します。発酵、熟成には全体の 60%ステンレスタンク、40%バリックを使います。20 度に温度コントロールしながら 8 日間発酵させます。ベースワインを約 8 ヶ月熟成させた後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。澱と共に約 36 ヶ月熟成させます。洋ナシ、リンゴ、アプリコット、僅かにトーストの風味が感じられます。繊細できめ細かな泡があり、クリーミーでエレガントな口当たりです。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.12.0%＞
国／地域等：ドイツ／ファルツ 葡萄品種：ピノ ブラン 100%
残糖：3.8g/L 酸度：9.2g/L
品番：KA-859／JAN：4935919198592／容量：750ml
¥5,280(本体価格¥4,800)



辛口に仕上げ、リースリングの個性がしっかりと感じられるゼクト

リースリング ゼクト エクストラ ブリュット 2022

Riesling Sekt Extra Brut

ドザージュを行わない辛口仕立てです。リンゴや柑橘系の果実を思わせるリースリングに特徴的な豊かなアロマ、フレッシュな酸が心地よく感じられます。畑はハインフェルト村に位置し、南西向きのなだらかな丘陵地に広がっています。土壌は砂岩、栽植密度は 5,000 本/ha です。9 月中旬、畑で選別しながら手摘みで収穫します。空気圧プレスで柔らかく圧搾し、ステンレスタンクに入れ 18 度に温度管理しながら 14 日間発酵させます。ファーストプレスの果汁だけを使用、マロラクティック発酵はしません。同じステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。その後、瓶詰めして 18 ヶ月熟成させます。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.12.0%＞ 国／地域等：ドイツ／ファルツ
葡萄品種：リースリング 100% 残糖：4.9g/L 酸度：7.2g/L
品番：KA-712／JAN：4935919197120／容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



明るくフルーティな特徴を活かした、ピノ ムニエで造る珍しいゼクトのロゼ

ピノ ムニエ ゼクト ロゼ ブリュット 2022

Pinot Meunier Sekt Rosé Brut

イチゴやチェリーのフルーティで洗練されたアロマが広がります。果実の甘さとおだやかな酸がとてもバランスよく調和しています。ピノ ムニエの畑はロッシュバッハ村に位置し、南西向きのなだらかな丘陵地に広がっています。土壌は砂岩と石灰岩、栽植密度は 5,000 本/ha です。収穫は 8 月末から 9 月初旬、畑で選別しながら行います。空気圧プレスで柔らかく圧搾し、ステンレスタンクに入れ 18 度に温度管理しながら 12 日間発酵させます。ファーストプレスの果汁だけを使用、マロラクティック発酵はしません。同じステンレスタンクで 9 ヶ月熟成させます。その後、瓶詰めして約 18 ヶ月熟成させます。

【ロゼ・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.12.0%＞ 国／地域等：ドイツ／ファルツ
葡萄品種：ピノ ムニエ 100% 残糖：10.8g/L 酸度：6.9g/L
品番：KA-713／JAN：4935919197137／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 11 月時点のものです。

ALFREDO BERTOLANI — アルフレード ベルトラーニ —

イタリア中部エミリア ロマーニャ州のスカンディアーノの地で、1925 年に設立された家族経営のワイナリーです。収量制限を行い、量よりも質を重視したワイン造りを行っています。



土着品種スperlゴラの個性を表現したフリッツァンテ

スperlゴリーノ フリッツァンテ NV

Spergolino Frizzante

スperlゴラはスカンディアーノの地で何世紀にもわたって栽培されてきた古くからの土着品種です。香り高い白い花や青りんご、白桃を思わせる洗練されたアロマがあり、口に含むと生き生きとしてフレッシュ、非常にバランスのとれた味わいがあります。葡萄畑は丘の麓に位置し水はけがよく、地中にも十分な水分量がある好条件にあります。粘土とチョークの混ざる土壤です。収穫した葡萄は柔らかくプレスし、シャルマ方式により低温で醸造します。

【白・スパークリング・辛口】〈シャルマ〉〈Alc.11.0%〉

国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/D.O.C.

葡萄品種：スperlゴラ 100%

品番：IA-035/JAN：4935919940351/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

CANTINA DI CUSTOZA — カンティーナ ディ クストーツァ —

1968 年に設立された、代表する生産者組合です。現在約 200 軒の栽培農家で構成され、伝統を重んじながらも革新的な技術を取り入れ、コストパフォーマンスが高く、その土地の個性が表現されたワイン造りをしています。



生き生きとしてフレッシュな泡 フルーティで気軽に楽しめる 1 本

ガルダ スプマンテ ブリュット NV

Garda Spumante Brut

洗練されたアロマの中に柑橘系の果実や白い花の要素感じられます。口に含むときりりとした辛口、豊かな風味が広がります。標高 300m になる丘陵地帯の畑とガルダ湖近くの平地の畑の葡萄を使用しています。土壌は氷河によって運ばれた土砂や岩石の堆積によって形成されたモレーン土壌です。ガルダ湖を囲むように広がるガルダ DOC のエリアは、湖からの影響を受けたおだやかなマイクロクライメートがあります。また、湖を囲む丘から吹く冷涼な風は、白葡萄の栽培に理想的な条件をもたらしています。収穫は 8 月中旬に行います。ベースワインの発酵は温度管理したステンレスタンクで行います。その後、密閉式タンクで二次発酵を行います。

【白・スパークリング・辛口】〈シャルマ〉〈Alc.12.0%〉

国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

葡萄品種：ガルガネガ、トレヴィアーノ トスカーノ、フリウラーノ

品番：IA-141/JAN：8004349012252/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 11 月時点のものです。

サン ジョゼフ、コルナス、サン ペレイ——異なる AOC で高い評価を獲得 北部ローヌのテロワールを表現する生産者

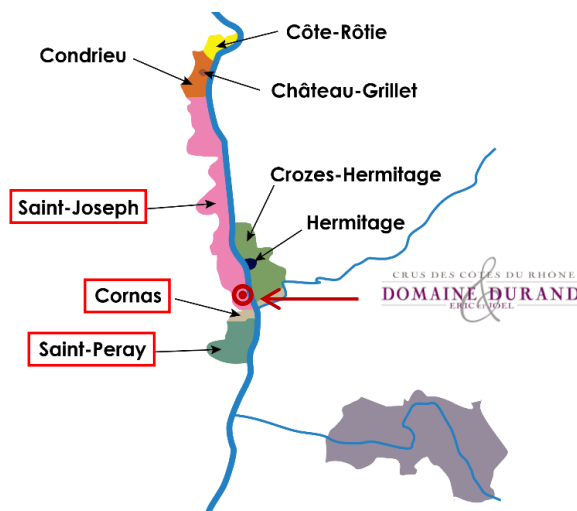


混合農業からワイン造りへ転換

その実力の高さをすべてのワインで知らしめる

エリック エ ジョエル デュランは、A.O.C.サン ジョゼフの南に位置するシャトーブールを拠点とし、エリックとジョエルの兄弟によって運営される、小さな家族経営のドメーヌです。サン ジョゼフ、コルナス、サン ペレイの3つのA.O.C.のワインを手掛けており、それぞれが高い評価を獲得しています。エリック エ ジョエル デュランのワインは、20年以上前にも取り扱っていましたが、その頃から高品質であり、高級なワインとして知られていました。「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2024」(メイユール)で1星生産者となり、最新版の2026年版でも維持しています。

エリック エ ジョエル デュランは、特にコルナスの評価が高く、最上級キュヴェである「コンフィダンス」は、ヴィンテージによって異なるものの、トップクラスの造り手によるエルミタージュと遜色のない点数を獲得しているほどです。また、ミドルクラスの「アンブラント」、スタンダードクラスの「プレミス」もコンフィダンスに見劣りしないほどの高評価を得ており、その品質の高さは広く知られています。コルナスは一説によると、ケルト語で「焼けた大地」という意味を持ち、特徴的な段々畑の景観はローマ時代にまで遡るとされています。840年には、カール大帝がコルナスを訪れた際にワインを気に入り、彼が王宮を建てさせたドイツのアーヘンまで、コルナスのワインを届けさせたという伝説もあります。北部ローヌの中でも「いぶし銀」ともいふべきエリアではありますが、だからこそ彼らのような実力派生産者のワインをぜひお試しください！



- ・『メイユール 2026』で1星生産者
- ・コルナスの著名な生産者
- ・サン ジョゼフ、サン ペレイも有力
- ・エントリークラスのIGPが新入荷！
- ・機械が入れない斜面の畑が個性を生む

例えばトウルノンのすぐ北、ローヌ西岸にあるAOCコルナスは、昔から高貴なエルミタージュの従兄弟といえる頑強なワインを生むとみなされてきた場所で、同じように花崗岩土壌の上で育ったシラーから造られ、繊細さでは劣るかもしれないが威厳と力強さを備えている。コルナスで最も有名な生産者はティエリー・アルマンとオーギュスト・クラブであろう。だが国際的評価を得ているのは、もはや彼らだけではない。コルナスは今日、若返りが進んでいる。クルビ兄弟、エリック&ジョエル・デュラン、ギョーム・ジル、ヴァンサン・パリ、そしてドメーヌ・デュ・テュネルのステファン・ロバールは、注目すべき新たな造り手である。——『世界のワイン図鑑 第8版』より



ワイン造りの哲学

ドメーヌは、1947 年に混合農業からスタートしました。エリックは 1987 年からワイン造りに携わるようになり、その後、父からドメーヌを引き継ぎました。それと同時に、弟のジョエルもワイン造りに参加するようになりました。彼らの時代になってからは、混合農業から次第にワイン造り中心にシフトするようになり、国際的に高い評価を得るまでに成長しました。彼らは、異なる環境（アペラシオン、土壌、区画）で育つ葡萄が持つ個性や可能性を尊重し、それらを引き出すように醸造、熟成を行うことを心がけています。こうして生み出されるワインは、彼らのワインの特徴である、「ボトルの中で見事な調和を保ち、華やかなアロマと骨格がありながら、しなやかさを兼ね備えた、熟成も可能なワイン」に仕上がります。



「機械が入れないほどの急斜面。 この厳しい環境が葡萄の個性を生む」

現在、サン ジョゼフ、コルナス、サン ペレイに合計 22ha の畑を所有し、赤ワイン用にシラー、白ワイン用にルーサンヌとマルサンヌ、白の I.G.P.用にヴィオニエを栽培しています。大部分の葡萄の樹齢は 20 年から 50 年です。

畑は全て日当たりの良い急斜面に広がっています。トラクターや収穫機などの機械を入れることが出来ないため、人や馬の力で土を耕し、春から夏にかけての葡萄の手入れ、そして収穫に至るまで、そのほとんどを手作業で行っています。そのため葡萄の栽培、収穫には大変な労力が伴います。彼らは、こうした環境下における厳しい畑仕事こそが、土地の個性や特徴が表現された葡萄を生むと考えています。



HVE 認証を取得し、自然環境に配慮したワイン造りを行う。

自然環境を尊重したワイン造りを重要と考え、2019 年より、フランス農水省の認証、HVE (Haute Valeur Environnementale) を取得しています。これは、畑やワイン造りだけでなく、栽培、醸造に関わるすべての工程、周辺の環境保全に配慮した指標（生物多様性の尊重、土地の肥沃化、水の再利用）、基準が定められている認証です。

※HVE 認証とは、フランスの農水省の基準を満たした環境保全を推進する農家や企業に対する環境価値認定のこと。4 つの柱（生物多様性、戦略と実践、土地の肥沃化、灌漑）を中心に継続的な環境改善のプロセスを持つことを基準としています。レベル 1 から 3 まで 3 段階あり、レベル 2 と 3 は農水省から認定を受けます。認証の取得は、持続可能な生産と消費を進展させ、日常的に環境や衛生に配慮した栽培を実施していることの証だといえます。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 11 月時点のものです。

AOC CORNAS

■コルナス：1938年にA.O.C.認定。北はサン ジョゼフ、南はサン ペレイに隣接する。標高は125~400m、栽培面積は全体で約150ha、南南東向きの斜面に広がる。葡萄は半円形の丘陵地の段々畑に植えられているおかげで、ミストラルの影響は抑えられている。土壌は主に風化した花崗岩と砂まじりの粘土のほか、石灰岩の多い北部を除きシルトも見られる。シラーのみで造る赤が認められており、北ローヌでも抜kindでたパワフルな赤を生む。



エリック エ ジョエル デュランを代表する AOC 樹齢 20~50 年のシラーが持つ深みを感じられます

コルナス プレミス 2022

Cornas Premices

土壌は花崗岩質、葡萄の樹齢は20年から50年です。収穫は手摘みで行い、葡萄がつぶれないよう20kgの小さいケースに入れます。セラーに運び、低温にした部屋に葡萄を一晩置いておきます。全体の85%を除梗します。発酵はコンクリートタンクまたはステンレスタンクで30度を超えないよう温度コントロールしながら21日から28日間行います。タンニンが強くなりすぎないようにゆっくりと優しく抽出を行います。発酵中、デレスタージュおよびピジャージュを優しく行います。熟成は228Lの樽で12ヶ月（新樽比率20%）行います。濃い赤色、黒い果実やスパイスの混ざる集約のあるアロマが広がります。存在感のある口当たりで、エレガントでタイトに引き締まったタンニンが感じられます。非常に長いフレッシュな余韻があります。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.

葡萄品種：シラー100% 熟成：228Lの樽で12ヶ月（新樽比率20%）

品番：FD-474/JAN：4935919964746/容量：750ml

¥10,450(本体価格¥9,500)

AOC SAINT JOSEPH

■サン ジョゼフ：1956年にA.O.C.認定。当時はアルデッシュ県の6の村のみに認められていたが、現在はアルデッシュ県およびロワール県の26の村に拡大。南北約50km、栽培面積はおよそ1200ha。シラーに10%までマルサンヌ、ルーサンヌをブレンドが許される赤と、マルサンヌ、ルーサンヌで造る白が認められている。生産量の大半が赤。



「サン ジョセフを代表するワインで、 表現力豊かで味わい深い果実味を備えている」

——『ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス』紹介文より

サン ジョゼフ ルージュ レ コトー 2023

Saint Joseph Rouge Les Coteaux

畑は南南東向きの急斜面にあり、花崗岩質土壌です。葡萄の平均樹齢は20年から40年です。収穫は手摘みで行い、葡萄がつぶれないよう20kgの小さいケースに入れます。セラーに運び、低温にした部屋に葡萄を一晩置いておきます。100%除梗します。発酵はコンクリートタンクまたはステンレスタンク（容量50hL~70hL）で30度を超えないよう温度コントロールしながら、15日から21日間行います。タンニンが強くなりすぎないように、ゆっくりと優しく抽出を行います。発酵中、デレスタージュおよびピジャージュを優しく行います。228L、400L、600Lのサイズの異なる樽（新樽比率15%）に移し、12ヶ月熟成させます。赤や黒の熟した果実のアロマに黒胡椒のスパイシーな要素が混ざるアロマとフレイバーが広がります。しなやかで丸い口当たりには心地よいタンニンが感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.

葡萄品種：シラー100% 熟成：樽で12ヶ月（新樽比率15%）

品番：FD-473/JAN：4935919964739/容量：750ml

¥8,580(本体価格¥7,800)

IGP COLLINES RHODANIENNES

■コリーヌ ロダニエンヌ:コート デュ ローヌ北部のほとんどの地域に相当する I.G.P. シラーやヴィオニエだけでなく、ガメイやピノ ノワール、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、また白ワインにおいてはサヴォワで一般的に栽培されるジャケールの使用も認められている。手ごろな価格帯のエントリーラインや、AOCの規定に縛られない自由度の高いワインとして、AOCのワインと同等の価格帯でワインをリリースしている生産者もいる。



高級品が多い北部ローヌのシラー100%でありながら より手ごろな価格でリリースする IGP が新入荷！

コリーヌ ロダニエンヌ シラー 2022 **[NEW]**
Collines Rhodaniennes « Syrah »

土壌は花崗岩質、葡萄の樹齢は20年から50年です。収穫は手摘みで行い、葡萄がつぶれないよう20kgの小さいケースに入れます。セラーに運び、低温にした部屋に葡萄を一晩置いておきます。全体の85%を除梗します。発酵はコンクリートタンクまたはステンレスタンクで30度を超えないよう温度コントロールしながら21日から28日間行います。タンニンが強くなりすぎないようにゆっくりと優しく抽出を行います。発酵中、デレスタージュおよびピジャージュを優しく行います。熟成は228Lの樽で12ヶ月（新樽比率20%）行います。濃い赤色、黒い果実やスパイスの混ざる集約のあるアロマが広がります。存在感のある口当たりで、エレガントでタイトに引き締まったタンニンが感じられます。非常に長いフレッシュな余韻があります。コルナス、サン ジョゼフ、サン ペレイがあるエリアのワインであることを示すため、ラベルには「Rive Droite（右岸）」と書かれています。

【赤・フルボディ】<Alc.12.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/IG.P.

葡萄品種：シラー100% 熟成：228Lの樽で12ヶ月（新樽比率20%）

品番：FD-476/JAN：4935919964760/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

AOC SAINT PERAY

■サン ペレイ：1936年にA.O.C.認定。コート デュ ローヌ北部の8つのA.O.C.のうち、最も南に位置する産地。アルデッシュ県のサン ペレイ、トゥーローの2つの村に広がり、栽培面積は約80ha。マルサンヌとルーサンヌから造る白のほか、瓶内二次発酵による発泡性白ワインが見認められている。



「アシェット ガイド 2026」で1星を獲得！

上質な北部ローヌの白ワインをお探しの方におすすめです



サン ペレイ 2023
Saint Péray

葡萄の平均樹齢は15年、土壌は粘土石灰質と砂質です。手摘みで収穫した葡萄は、全房圧搾します。24時間低温で置き、澱や不純物を沈殿させ、取り除きます。全体の70%をステンレスタンク、30%を樽で、16度で発酵させます。熟成期間は7ヶ月です。最初の3ヶ月間、ステンレスタンクと樽は、1週間に3回バトナージュを行い、澱を攪拌します。翌年の春にステンレスタンクと樽のワインをブレンドし、ボトリングします。グリーンを帯びた金色。白い花の綺麗なアロマ、かすかに樽由来のスパイシーなニュアンスが感じられます。口当たりはやわらかで、集約のある柑橘系の果実のフレイバーが感じられます。

★「アシェット 2026」1星

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.

葡萄品種：マルサンヌ、ルーサンヌ 熟成：70%ステンレスタンク、30%樽で7ヶ月

品番：FD-475/JAN：4935919964753/容量：750ml

¥7,700(本体価格¥7,000)



トップ キュヴェが「ワインアドヴォケイト」で 100 点を獲得する実力
長期熟成のポテンシャルを持ながら、若くても楽しめるスタイルで世界を魅了する

シャトーヌフ デュ パプの名手

アンドレ ブルネルは、クロ デュ モン オリヴェと共に、弊社が最初に取り扱いを始めたシャトーヌフ デュ パプの生産者です。弊社が初めてアンドレ ブルネルを訪問したのは 1992 年で、当時、アンドレ ブルネル、クロ デュ モン オリヴェ、他 2 軒のシャトーヌフ デュ パプの有名生産者が、ひとつのカーヴを熟成庫として共同利用しておりました。その頃のブルネル家は、シャトーヌフ デュ パプ レ カイユの他コート デュ ローヌを生産していましたが、若い時から飲みやすく親しみやすい、彼のワインのスタイルは当時から表れており、取り扱いを始めた当初から日本でも非常に好評をいただき、それから 30 年以上が経った現在でも、弊社のコート デュ ローヌ ワインを語る上では欠かせない存在であり続けています。



ドメーヌの名声を築いた
先代のアンドレ ブルネル

- ・「ワインアドヴォケイト」で 100 点を獲得する実力者
- ・若いうちからでも楽しめる シャトーヌフ デュ パプ
- ・100ha の畑を所有、個人生産者としては大きな規模
- ・品質を支える醸造家 ロマン ピトー
- ・「ルヴェ デュ ヴァンド フランス」でも紹介
- ・白ワインも高いクオリティ

ブルネル家は 300 年以上の歴史を持つ一族で、シャトーヌフ デュ パプの土地で何世代にもわたり葡萄栽培、ワイン造りを行ってきました。ドメーヌの転機は 5 代目のリュシアン時代にありました。彼は新たに畑を広げ、家族経営の小規模なドメーヌを大きく発展させる重要な役割を果たしました。1954 年、リュシアンは、ワインのプロモーションに役立つと考え、シャトーヌフ デュ パプの畑に特徴的な玉石を意味する「レ カイユ (Les Cailloux)」をドメーヌ名に採用しました。1971 年、リュシアンの子息アンドレがドメーヌを引き継ぎ、父の功績を受けて、さらに発展させました。

アメリカのワイン評論家ロバート パーカーJr. が 80 年代にコート デュ ローヌのワインの評価をつけ始めると、ブルネル家のワインはすぐに高い評価を得ました。1989 年、アンドレはアペラシオンの北部に位置するファルゲロルの葡萄が樹齢 100 年を迎えたことを記念して、特別なワイン「シャトーヌフ デュ パプ キュヴェ サントネール」を造りました。このキュヴェは、その後、1990 ヴィンテージがロバート パーカーJr. によって 100 点を与えられました。さらに、ロバート パーカーJr. が世界中の伝説的なワイナリーを中心にまとめた著書『ロバート パーカーJr. が選ぶ世界の極上ワイン』にも取り上げられています。この本が出版された 2005 年、すでに「アンドレ ブルネルはシャトーヌフ デュ パプの輝かしい希望の光のひとりである」と評価されています。このように、アンドレ ブルネルは世界中で高い評価を受け、シャトーヌフ デュ パプのトップ ドメーヌとしてゆるぎない地位を確立しました。

ドメヌのワイン造りを長年にわたり担い、ロバート パーカー Jr.が 100 点を付けた「キュヴェ サントネル」を生み出すなど、ドメヌの躍進に力を注いできたアンドレは 2022 年 2 月惜しくもこの世を去り、現在はアンドレの息子のファブリスがオーナーとしてドメヌを引き継いでいます。所有する畑面積は 100ha（シャトーヌフ デュ パブ 20ha、コート デュ ローヌ 70ha、ヴァンド フランスなど 10ha）です。このエリアの個人生産者は 30ha～50ha が多く中で個人生産者としては所有面積が大きく成功を収めています。2022 年には新しいセラーが完成し、より細かな温度管理が可能となりました。古いセラーも稼働しており、キャパシティが増えたことで生産量も安定し、今後、更なる品質の向上が期待できます。



ブルネル家のワイン造りを担う、醸造責任者ロマン ピトー

現在、ドメヌのワインメーカーを担うのはロマン ピトーです。2016 年よりアンドレ ブルネルのワインメーカーとして活躍しています。先代のアンドレと共にブルネル家のワイン造りを支えてきたチームの一員で、現在は彼が中心となってワイン造りを行っています。ブルネル家の哲学をしっかりと継承しており、アンドレ亡き後も、安定した品質をしっかりと保ち、ドメヌを引き継いだアンドレの息子ファブリスと共にブルネル家の発展に貢献しています。今年 5 月の現地視察時には「ムールヴェードルは将来性が高い品質と考えており、ムールヴェードル 100%のシャトーヌフ デュ パブを試作している」と話していました。こうした新たな挑戦にも取り組んでおり、弊社も今後の発展に期待を寄せています。

「テロワールを選び、品種の個性を引き出す」

長期熟成のポテンシャルを持ちながら、若くても楽しめるスタイルが最大の特徴

葡萄を植える際には、個々の区画について、土壌の組成や水はけの度合い、日照などの条件を細かく分析して特徴を把握し、テロワールに最も適した葡萄品種を植えています。そして、収穫する際は、過熱になることを避けながら、完熟した状態で摘み取ります。全体の 60～80%を除梗しています。また、個々の品種の個性を大切に、新鮮な果実味を覆い隠さないよう、熟成にはステンレスタンクと樽を使い分けます。パワフルでありながらエレガントで、長期熟成のポテンシャルを持ちながら、若くても楽しめるワインを目指して造っています。そうしたワインのスタイルの特徴は、「ルヴュ デュ ヴァンド フランス №630/2019 年 4 月号」の特集記事でも触れられています。

このドメヌの注目すべきところは、骨格が柔らかいということだ。

若いうちからタンニンがやわらかくなっている。そして次にピュアで鮮やかな果実味だ。

—「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス №630 / 2019.4」より

5 ページにわたり、特集記事が掲載されました



ドメヌのかじ取りは二世代で行っている。葡萄農家の DNA を発揮するアンドレ ブルネルと、父アンドレより戦略的でマーケティングに精通した息子ファブリス。今日、この親子のペアは大変有効に機能している。ドメヌの評判は広がり、特に輸出の分野で大きく成長している。区画は様々な場所にあり、土壌も多種多様だ。これが彼らのワインに複雑さをもたらしていると考えられる。アンドレ ブルネルは、温暖化の影響を大変危惧しており、このドメヌのワインの特徴であるフレッシュさを維持し、またフィネスを保つためにアルコール度数の上昇を抑えることに注力している。このドメヌのワインでまず注目すべきところは、骨格が柔らかいということだ。若いうちからタンニンがやわらかくなっている。そして、次にピュアで鮮やかな果実味だ。アロマティックな複雑さがあり、口の中で上品なエレガンスが持続する。ミネラルを感じるフレッシュさが果実の芳醇さと絶妙なバランスをとっており、生き生きとした張り感と豊かさの均衡もとれている。ブルネルのワインは若いヴィンテージが特に魅力的だ。

—「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス 2019.4」より抜粋

過去にワインアドヴォケイトにて 100 点を獲得した伝説のワイン 傑出したヴィンテージのみ造る「希少なスペシャル キュヴェ」



シャトーヌフ デュ パプ ルージュ キュヴェ サントネール 2019

Châteauneuf du Pape Rouge Cuvée Centenaire

ファルゲロルの南にある、ブルネルの所有する最も素晴らしい区画の 100 周年を祝うために、1989 年にこの特別なキュヴェを造ることにしました。グルナッシュとムールヴェードルの混植です。元々グルナッシュだけの畑でしたが、ミストラルの強い畑で、折れた樹や枯れた樹の植え替えの際に、ムールヴェードルを植えています。土壌と下層土共に、石灰岩は多くなく、青く緻密な粘土が主で、ワインにミネラルを与えます。日当たりは理想的で、荒々しく吹き荒れるミストラルは、果実の濃縮をもたらします。樹齢が古いので、手作業、手摘みで収穫を行います。収穫量は、25hL/ha。品種ごとに別々にタンクで発酵させ、発酵後にサントネールにするかどうか決めていきます。コンクリートタンクで 3~4 週間発酵後、グルナッシュはタンク熟成、ムールヴェードルとシラーは古いバリックで 18 ヶ月熟成させます。樽にはいろいろなサイズがあって、一番大きいものが 400L です。グルナッシュは十分な糖があり、樽から甘さや集約感を移す必要が無いのでタンクで熟成させます。生産量は 3,000 本のみです。傑出した年によりのみ造られるワインで、グルナッシュの真髄を表しています。

Jeb Dunnuck
98+pt



- ★「ジェブ ダナック.com」98+点
- ★「ジェームス サックリング.com」96 点
- ★「ワインアドヴォケイト 2022.5.6」95+点
- ★「ヴィノス 2023.4」95 点
- ★「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2023」95 点

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

葡萄品種：グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー

熟成：グルナッシュはタンク、他は古樽で 18 ヶ月

品番：FD-072/JAN：4935919960724/容量：750ml

¥33,000(本体価格¥30,000)

ブルネル家を代表するキュヴェ「レ カイユ」



シャトーヌフ デュ パプ ルージュ レ カイユ 2020

Châteauneuf du Pape Rouge Les Cailloux

「レ カイユ (小石)」は、葡萄畑に無数にある丸い石から、1954 年に祖父が名付けました。ブルネルを代表するキュヴェです。グルナッシュは柔らかさ、ムールヴェードルがストラクチャーを、シラーは鮮やかな色とタンニンを与えます。また、土壌によって味わいが異なり、石の多い土壌は力強さ、集約があるワインを生み、砂質の土壌は柔らかく、フィネスのあるワインを生みます。収穫量は 30hL/ha です。シラーは早熟の為、別で醸し、その他の品種は、12 区画から得られる葡萄を、土壌タイプ別に五つのエリアに分けて醸します。グルナッシュは 70%、他は全て除梗し、25 度にてコンクリートタンクで発酵させます。5 週間、スティラーージュとデレスターージュします。シラーは樽 (1~2 年)、他はコンクリートタンクで 18 ヶ月熟成させます。瓶詰め前の 6 ヶ月前にブレンドします。清澄せず、軽ろ過します。温暖化の影響で力強いワインになりがちで、特に石の多い畑は太陽熱を蓄積します。また、樹齢の高い葡萄が多いため、さらに集約が強くなります。そのような条件の中で、エレガントでフレッシュなワインを造るのは簡単ではありません。タンニンが強く酸もあり、フルボディで、凝縮し傑出した味わいを持っています。かなりジャミーな果実味。酸はフレッシュさがありながら、バランスはよく、少し苦さのあるタンニンと、香りを立たせボリュームを与えるアルコールがあります。「5 年後以降からその真価が発揮され、10 年から 15 年は素晴らしい熟成する力を持っています」とファブリスは話していました。

- ★「ワインエンスージアスト 2023.12.31」96 点
- ★「メイユール ヴァン ド フランス 2023」95 点
- ★「ジェームス サックリング.com」94 点
- ★「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2024」93 点

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

葡萄品種：グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー、他

熟成：シラーは樽、他はコンクリートタンクで 18 ヶ月

品番：FD-071/JAN：4935919960717/容量：750ml

¥10,780(本体価格¥9,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 11 月時点のものです。



「レ カイユ」と比べると、果実味が全面に出た
熟成を待たなくても楽しめる親しみやすいスタイルに仕上がっています

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ キュヴェ レゼルヴェ 2021 Châteauneuf du Pape Rouge Cuvée Réservee

グルナッシュの大部分は樹齢の若い木の葡萄を使い、樹齢の高いシラーとブレンドしています。樹齢の若いグルナッシュはシャトーヌフ デュ パプの中でも最高のテロワールを持つ区画の一つ、「ル ボワ ド ラ ヴィル」のもので。重厚感のある「レ カイユ」に比べると、たっぷりの赤い果実味が全面的で、瑞々しく親しみやすい味わいが特徴です。アンドレ ブルネルのワインの特徴である、フレッシュな果実味に満ちていて、若いうちから美味しく飲むことが出来るのが最大の魅力です。畑はガレ ルレと呼ばれる丸石の多い土壌です。収穫は手摘みで行います。グルナッシュは全体の 70%を除梗、シラーは 100%除梗します。品種ごとに 25 度に温度コントロールしながらコンクリートタンクで発酵させます。シラーは樽、グルナッシュはコンクリートタンクで約 18 ヶ月熟成させています。清澄せず、軽くフィルターをかけてボトリングします。

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

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル

熟成：樽とコンクリートタンク

品番：FD-073／JAN：4935919960731／容量：750ml

¥7,700(本体価格¥7,000)



ルーサンヌを主体で造る、シャトーヌフ デュ パプ ブランで
ブルネル家の個性が表現されています

シャトーヌフ デュ パプ ブラン レ カイユ 2024 Châteauneuf du Pape Blanc Les Cailloux

品種別に二つの区画の葡萄を使用しています。ルーサンヌは、レ セール、グルナッシュ ブランはル レーヴェで栽培しています。平均樹齢は 30 年、収量は 30hL/ha です。ルーサンヌは、通常ならばシャトーヌフ デュ パプ ブランにメインで使用する葡萄ではありませんが、アロマ、フィネス、そしてエレガントさを与えます。一方、グルナッシュ ブランは骨格と力強さをワインにもたらします。丸石の多いこのエリア特有の土壌のおかげで、長期熟成の可能性を持った白ワインが生まれます。このエリアは、気温が高すぎて葡萄が焼けてしまうことがあるため、葉を多めに残し、収穫は他より早めの 8 月末に行います。葡萄が熟を持たないように、涼しい早朝に収穫します。酸化しないように、収穫した葡萄はすぐにプレスし、コンクリートタンクに入れ 15 度前後で発酵させます。マロラクティック発酵は行いません。澱とともにステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。白い花や果実、ハチミツを思わせる豊かなアロマにミネラルの要素、複雑さがあります。



【白・辛口】＜Alc.13.5%＞ 国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ／A.O.C.

葡萄品種：ルーサンヌ、グルナッシュ ブラン

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6 ヶ月

品番：FD-472／JAN：4935919964722／容量：750ml

¥12,650(本体価格¥11,500)



平均樹齢 60 年の単一畑からの葡萄を使用

「2024VTはプチ シャトーヌフと言ってよいくらい
素晴らしいヴィンテージとなった」

ロマン ピトーのコメント (2025 年現地視察)

コート デュ ローヌ ルージュ キュヴェ ソムロング 2024 Côtes du Rhône Rouge Cuvée Sommelongue

オランジェの北のセリニャン デュ コンタの単一畑です。砂利の下層土を持つ粘土と石灰質の土壌は、雨の後の排水と乾燥に役立ちます。全ての品種を同じ区画に植えています。グルナッシュ ノワールとムールヴェードルは混醸しますが、シラーは 1~2 週間早く収穫するので別で発酵させます。収穫量は低く、35hL/ha です。80%を除梗、24 時間 14 度で醸しを行い、コンクリートタンクに入れ 25 度で発酵、4 週間醸しをします。デレスタージュとビジャージュを行います。コンクリートタンクで 12 ヶ月熟成させます。瓶詰め前の 1 ヶ月前にブレンドします。清澄せず、軽ろ過します。しっかりとした色合い、熟したフルーツの香り、まろやかなコクを持ち、バランスのとれたタンニンがあります。

【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.

葡萄品種：グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー

熟成：コンクリートタンクで 12 ヶ月

品番：FD-504/JAN：4935919965040/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



自家畑の樹齢の古いグルナッシュを 主体にして造ります

キュヴェ ソムロングと比べ、よりダークフルーツの要素があり、
しなやかで強いタンニンがあります

コート デュ ローヌ ヴィラージュ キュヴェ サブリーヌ 2022 Côtes du Rhône Villages Cuvée Sabrina

コート デュ ローヌ ヴィラージュ プラン ド デュの中のトラヴァイヤンの台地の自家畑の葡萄（グルナッシュ）と、買い葡萄（シラー）で造っています。自家畑は樹齢が上がり、20hL/ha にまで減っています。丸い砂利と赤粘土土壌です。葡萄を買う生産者は非常に良く知っており、畑は隣同士です。収穫時に選別します。全体の 75%を除梗します。破碎はしません。自家畑の葡萄、買い葡萄ともに違うタンクで発酵させます。25 度で発酵、5 週間マセラシオンします。発酵中に、1 日 1 回ルモンタージュします。フリーラン 100% 使用。グルナッシュ ノワールはステンレスタンク、シラーは 1~2 年使用樽を使い、15 ヶ月熟成させます。品質を見てブレンドします。清澄はせず、ろ過はします。キュヴェ ソムロングに比べ、よりダークフルーツの印象があり、甘さではなくしなやかで強いタンニンが感じられます。サブリーヌとは、以前葡萄を使っていたドメヌ ランクロのオーナーの娘の名前です。

【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.

葡萄品種：グルナッシュ、シラー

熟成：ステンレスタンクと樽で 15 ヶ月

品番：FD-069/JAN：4935919960694/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



完熟した葡萄を厳しく収量制限し、ボリュームがありながら、しなやかな味わいに仕上げています
スタンダードクラスでも妥協がなく、トップ生産者が造るワインだと感じていただける素晴らしい品質

コート デュ ローヌ ルージュ エスト ウエスト 2022 Côtes du Rhône Rouge Est-Ouest

エスト ウエストは「東と西」を意味し、力強さと硬さをもたらす丸い小石と粘土土壌のローヌ川東側のトラヴァイアン（主にシラー、サンソー）と、優雅さと繊細さをもたらす粘土石灰岩質の下層土の西側のサン ジュニエ ド コモラ（主にグルナッシュ）の葡萄を使うことから名付けました。フレッシュさも大切なのでサンソーをブレンドします。樹齢 40 年以上、さらに葡萄をしっかり完熟させ、収穫量を抑えている（35hL/ha）ため、肉厚でボリュームはあっても、しなやかなワインとなります。甘さを感じる口当たり。ジャムを感じさせる果実味とフルーティな酸味。タンニンも程よく、バランスがとれています。大部分を手摘みします。100%除梗し、軽く破碎します。28 度に管理しながらコンクリートタンクで発酵、醸しは 20〜30 日間行います。その間デレスタージュとピジャージュを毎日行います。10 ヶ月熟成させます。珪藻土でろ過し、清澄はしません。

【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.
葡萄品種：グルナッシュ、サンソー、シラー 熟成：コンクリートタンクで 10 ヶ月
品番：FC-641/JAN：4935919316415/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



「グルナッシュは様々な土地で育つが、ローヌこそが最高の土地だ。
だからこのワインをグルナッシュで造った」
先代のアンドレがこうに語った自信作で、その思いは次世代にもしっかりと引き継がれています

ヴァン ド ペイ ド メディテラネ ルージュ グルナッシュ 2023 Vin de Pays de Méditerranée Rouge Grenache

トラヴァイアンにある畑からの葡萄を使っています。土壌はエギユ川からの堆積土で、下層土は粘土石灰質です。収穫は主に手摘み、収穫量は、90hL/ha まで認められていますが、半分の 45hL/ha までに抑えています。100%除梗し、軽く破碎します。葡萄品種ごとにタンクで発酵させ、3 週間醸しをします。デレスタージュとルモンタージュします。ステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽くフィルターを通します。ラズベリーやチェリー、ミネラルやスパイスの風味もあり、良質な酸が感じられます。ジューシーな果実味とスパイシーな味わいを持つ、見事なグルナッシュです。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.14.5%> <スクリュューキャップ>
国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/I.G.P.
葡萄品種：グルナッシュ、他 熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月
品番：FC-639/JAN：4935919316392/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

「アロマティックなワインはたくさんあるが、このワインのようにアロマティックでフレッシュなワインは多くないよ」
豊かな香りだけでなく、フレッシュさも追求したローヌ ブラン

コート デュ ローヌ ブラン ラ ベカソンヌ 2024 Côtes du Rhône Blanc La Bécassonne

「ローヌは暑い地域だからフレッシュな葡萄を育てることは非常に難しい。アロマティックなワインはたくさんあるが、このワインのようにアロマティックでフレッシュなワインは多くないよ」とかつてアンドレは語っていました。粘土土壌で、下層土は石灰質です。収穫は 8 月末から早朝に行います。収穫量は 40hL/ha。ゆっくりと圧搾し、12 度まで温度を下げ、36 時間かけて澱きします。ステンレスタンクで品種ごとに約 18 度で発酵させ、6 ヶ月澱と寝かせます。瓶詰め 1 ヶ月前にブレンドします。ろ過し、清澄はしません。しっかりとしたボディがあり、華やかでフレッシュな果実味にあふれています。

【白・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.
葡萄品種：ルーサンヌ、グルナッシュ ブラン、クレレット
熟成：コンクリートタンクで澱と共に 6 ヶ月
品番：FD-471/JAN：4935919964715/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)





ワイン王国

「ワイン王国 2025 年 11 月号/No.149」
5 ツ星を探す！ブラインド・テイスティング企画

65 本から選んだコスパワイン

1000 円台 & 2000 円台

秋に恋しいピノ・ノワール

5 ツ星



Tasting Comments

タンニンが支えるしっかりした骨格

「数々の受賞歴を誇る、南仏の生産者共同組合。サクランボやクランベリーのようなフレッシュな赤い果実とスパイスの香りが調和。伸びのあるすっきりした口当たりで、きめ細かいタンニンが溶け込んでいる。穏やかな酸味と香ばしさ、余韻のスパイシーさがメリハリを生む」

— 「ワイン王国 No.149」より抜粋

ペイ ドック ピノ ノワール 2023

Pays d'Oc Pinot Noir

【赤・ミディアムボディ】＜Alc. 13.0%＞

国／地域等：フランス／ラングドック ルション 等級：I.G.P.

生産者：フォンカリユ 葡萄品種：ピノ ノワール 100%

品番：FB-381/JAN：4935919213813/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

土壌、葡萄樹、微気候のバランスが最も良い区画を選択します。畑は、北向きの丘にあります。ピノ ノワールにとって理想的な、白亜系の「テール ブランシュ（白い土地）」土壌です。収量を制限しています。5～6 日間、果実味を抽出するためにプレマセレーションさせます。温度管理したステンレスタンクで発酵させます。穏やかな抽出のために、1 日に 2 回短いレモンタージュをしながら、2 週間醸しをします。マロラクティック発酵させます。6 ヶ月ステンレスタンクで熟成させます。紫色を帯びたやや濃い赤色です。スミレやチェリーを思わせる香りが広がります。タンニンは控えめで舌触りが良く、果実味がしっかりと感じられる飲みやすい味わいです。

4.5 ツ星 & テイスターのベストワイン



ワイン王国 No.149 プライム・テイスターズ 2000 円台の秋に恋しいピノ・ノワール

★★★★★
シュベートブルグンダー・トロッケン 2022年
Spätburgunder Trocken

生産者：ゲオルグ・アルブレヒト・シュナイダー 生産地：ラインハッセン地域
ブドウ品種：ピノ・ノワール100%
瓶詰め：2020年（税込）

価格 ★★★★★ 三竹 ★★★★★
利田 ★★★★★

やさしい口当たりと豊かな果実味
1806年から続く、ドイツ・ラインハッセン地域の老舗ワイナリー。家族経営で伝統を守りながら造る辛口ピノ。華やかな赤い果実やサクランボジャムに、ヴァニラや樽の香ばしいアロマ。味わいはリッチでジューシー、少し甘さを伴うチャミングなスタイル。

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 濃厚

主な香り
チェリー、ストロベリー、ラズベリー、ブラックベリー、バニラ、シナモン、クランベリー

Momoka MITAKE

三竹桃果

ホテル虎ノ門ビルズ、プリスティン東京、ソムリエ
2022年にアンダーズ 東京に入社。「ルイナル ソムリエチャレンジ2024」で優勝、第14回「JSAソムリエ・スカラシップ」候補生に選出。25年5月より現職

My Best! 2000円台

シュベートブルグンダー・トロッケン 2022年

★★★★★
生産者：ゲオルグ・アルブレヒト・シュナイダー
価格：2970円（税込）

摘みだす赤スグリや華やかなバラの香りがきれいに立ち上がり、上品な第一印象。軽快な酸味が果実味のフレッシュさを引き立て、心地いい余韻が続く。

Tasting Comments

やさしい口当たりと豊かな果実味

「1806 年から続く、ドイツ・ラインハッセン地域の老舗ワイナリー。家族経営で伝統を守りながら造る辛口ピノ。華やかな赤い果実やサクランボジャムに、ヴァニラや樽の香ばしいアロマ。味わいはリッチでジューシー、少し甘さを伴うチャミングなスタイル」

— 「ワイン王国 No.149」より抜粋

シュベートブルグンダー トロッケン 2022

Spätburgunder Trocken

【赤・フルボディ】＜スクリュキャップ＞＜Alc. 13.5%＞ 国／地域等：ドイツ／ラインハッセン
等級：クヴァリテーツヴァイン 残糖：0. 0 g/L 酸度：5. 0 g/L
生産者：ゲオルグ アルブレヒト シュナイダー
葡萄品種：シュベートブルグンダー（ピノ ノワール）100%
品番：KA-791／JAN：4935919197915／容量：750ml **¥2,970**（本体価格¥2,700）

ピノ ノワールの畑はニアシュタインにあり、土壌は石灰質です。アルコール発酵後、樽で12～18ヶ月熟成させます。ガーネットを帯びた濃いルビーレッド、熟したチェリーやラズベリー、ブラックベリーの果実を思わせる豊かなアロマに樽熟成によるバニラやスパイスの要素が混ざり合っています。口当たりはとてもエレガントで調和が取れています。オークのフレイバーがワインに深みと骨格を与えています。ベルベットのようになめらかなタンニンが心地よく感じられます。ジューシーなレッドベリーやブラックベリーのフレイバーに加え、かすかに土っぽさや森の下草の要素も感じられます。

4 ツ星

Tasting

誰にでも好かれる 親しみやすい味わい

「赤系や黒系の果実、樽のトースト香が豊かに広がる。味わいはジューシーで軽快、生き生きとした酸が特徴的。熟した甘い果実味を力強いタンニンが支え、カルボナーラなど、チーズを使った料理と好相性」

— 「ワイン王国 No.149」より抜粋

ワイン王国 No.149 プライム・テイスターズ 2000 円台の秋に恋しいピノ・ノワール

★★★★★
サヴォワ・ピノ・ノワール
キュヴェ・ガストロノミー 2024年
Savoie Pinot Noir Cuvée Gastronomie

生産者：ジャン・パリエ・エ・フィス
ブドウ品種：ピノ・ノワール100%
瓶詰め：2020年（税込）

価格 ★★★★★ 三竹 ★★★★★
利田 ★★★★★

誰にでも好かれる
親しみやすい味わい
赤系や黒系の果実、樽のトースト香が豊かに広がる。味わいはジューシーで軽快、生き生きとした酸が特徴的。熟した甘い果実味を力強いタンニンが支え、カルボナーラなど、チーズを使った料理と好相性。

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 濃厚

主な香り
チェリー、ストロベリー、ラズベリー、ブラックベリー、バニラ、シナモン、クランベリー

サヴォワ ピノ ノワール キュヴェ ガストロノミー 2024 Savoie Pinot Noir Cuvée Gastronomie

【赤・フルボディ】＜Alc. 12.0%＞
国／地域等：フランス／サヴォワ 等級：A.O.C.
生産者：ジャン パリエ エ フィス
葡萄品種：ピノ ノワール 100%
品番：FC-265／JAN：4935919312653
容量：750ml **¥2,860**（本体価格¥2,600）

畑は、ブルジェ湖の北側のショターニュとジョンジュー、さらにサヴォワ峡谷にあります。花崗岩と粘土石灰岩土壌で、南東向きです。手摘みで収穫します。ブヌマティックプレスで圧搾し、20度に温度管理したタンクで澱を沈めます。3週間発酵させます。その後、マロラクティック発酵させます。熟成はステンレスタンクで4～5ヶ月行います。レッドベリー、チェリー、ブラックベリーの香り。繊細でスパイシーなタンニンがあり、バランスが取れています。赤身の肉料理に合います。





AMARONE

DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

アマローネなのに
この価格！？

弊社が初めて訪問したのは 1997 年のこと。ヴァニタリーのブースで試した納得のいくワインのほとんどが、法外とも言える高い価格でした。ほぼ諦めかけた気持ちで、出展していなかったリゲッティ家を訪問したところ、その品質と価格に驚きを隠せず、翌年には彼らのワインの取り扱いを始めました。

毎年変わる気候に合わせて
小さな変化を積み重ねる

「嵐が来たり、霜害が起きたり、気候変動によって品質の維持は難しい状況といえます。だからこそ、より畑仕事が重要だと考えているのです。毎日畑に出ています。ワインの状態も細かく管理し、アパッシメントや熟成の期間など、毎年ほんの少しですが変えています。それが高品質の秘訣です」。

グラス一杯で終わらない
飲み続けられるスタイル

ヴァルポリチェッラ クラッシコ の 5 つの村すべてに約 60 軒の契約農家があり、北から南まで点在する、気候も標高も様々な畑の葡萄をブレンドすることでバランスの良いワインにしています。また、白ワイン用のプレス機を使うことでしなやかなタンニンを実現しています。

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ 2021 Amarone della Valpolicella Classico

18 軒の契約農家の最良の葡萄を買っています。野生酵母で発酵させます。アマローネを仕込む時期はとても寒く、葡萄の糖度も高いため、発酵に時間がかかります。その後 50hL のフレンチオークの 2 回使用樽で 15 ヶ月熟成させます。アルコール度は高く、パワフルなワインになります。やや濃いガーネット色、アマローネ独特の個性的な強く甘い香り。果実味とタンニンとボリュームのあるアルコールが見事に調和しており、素晴らしいワインです。「アマローネを飲む時にはパルミジャーノがベスト」とジャンマリアは話していました。

【赤・フルボディ】 <Alc.15.0%>

国/地域：イタリア/ヴェネト/D.O.C.G. 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、その他

熟成：50hL のフレンチオークの樽で 15 ヶ月

品番：I-098/JAN：4935919050982/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



DRAGON CAVA

GRAN TRADICIÓN BRUT

30年以上のロングセラー
“ドラゴン”待望の泡

1994年の取り扱い開始以来、30年以上にわたり多くのお客様に愛され続ける“ドラゴン シリーズ”。フルーティなものから熟成感のあるものまで手ごろな価格で楽しめるという魅力があります。そんなコストパフォーマンスの高さをDOカバでも実現しています。

手ごろな価格のカバを
多くのお客様に届けたい！

昨今、円安の長期化や、現地価格や輸送費の度重なる高騰など、輸入ワインにとって厳しい状況が続いています。そのような中でコストパフォーマンスの高いDOカバをお客様にお届けしたいと考え、“ドラゴン”のカバを輸入し始めました。その美味しさと価格のバランスの良さでご好評をいただいています。

本格的な味わいも
人気の秘密

DOカバは、シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵によって時間と労力をかけて生産されます。DOカバのスタンダードクラスは最低9ヶ月熟成させなければなりませんが、この“ドラゴン”のカバの熟成期間は、なんと15ヶ月！手間暇かけた造りの上に、さらに複雑な味わいを得るために、品質にこだわった本格派というのも人気の秘密です。

ドラゴン カバ グラン トラディション ブルット NV
Dragon Cava Gran Tradición Brut



このカバは伝統的な製法で造られています。二次発酵はボトルで行い、セラーで15ヶ月熟成させます。輝きのある淡い麦わら色、非常に繊細な泡立ちがあります。レモンやライムのような柑橘系のフルーツの爽やかなアロマが広がります。口に含むと焼きたてのパンを思わせる香ばしいフレイバーがありとてもエレガントです。心地よい余韻が感じられます。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.11.5%＞
国／地域：スペイン／ペネデス／D.O. 生産者：ベルベラーナ
葡萄品種：マカベオ 40%、チャレッロ 30%、パレリャーダ 30%
熟成：瓶詰後 15ヶ月 認証：VEGAN
品番：S-283／JAN：4935919072830／容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

ヴェレノージがついに完成させたペコリーノの到達点
“モンターニャ（山）”のファレーリオが新入荷！



モンターニャ ファレーリオ ペコリーノ 2024
Montagna Falerio Pecorino

【白・辛口】＜Aic.15.0%＞ 国／地域：イタリア／マルケ／D.O.C. 生産者：ヴェレノージ
葡萄品種：ペコリーノ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-158／JAN：4935919941587／容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 11 月時点のものです。

「ペコリーノが持つすべての要素を引き出したワインです」

2020年に購入した標高の高い山の畑のペコリーノで造られた、生産量限定の特別なワインです。畑は標高 560~700mの高地にあります。“モンターニャ”=“山”という意味の通り、ラベルデザインでも山を表現しています。「遅摘みではなく、自然にアルコール度数が 15%にも達するほど熟す素晴らしい畑です。標高が高く、完熟しても豊かな酸を保つことができ、バランスの良いワインになります。ペコリーノが持つすべての要素を引き出したワインです」とマリアンナは話していました。グリーンを帯びた輝きのある麦わら色。ミントやセージなどのハーブ、アカシアやサンザシ、ジャスミンの花に加え、洋梨や青リンゴの要素が混ざる複雑で調和のとれたエレガントなアロマが広がります。非常にフレッシュで生き生きとした酸を感じる一方で、非常にやわらかくエレガントな口当たりがあります。

栽植密度 3,300 本/ha、土壌は水はけのよい粘土、ローム質です。収穫は 9 月の初旬、注意深く選別しながら手摘みで行います。収量はおよそ 4t/ha です。葡萄が潰れないよう小さいケースに入れてセラーに運び、さらに選別します。葡萄を柔らかく圧搾し、低温で数時間置き、不純物を沈殿させ清澄します。発酵は 14~15 度に温度管理したステンレスタンクで行います。発酵後、10 度前後に保ちながら熟成させます。熟期間中、バトナージュを行います。ボトリング後、6 ヶ月瓶熟させてからリリースします。2024VT がファーストヴィンテージです。



「ペコリーノに捧げる新しいワインを造りたかったのです。これまでとは全く違うワインを」

——マリアンナ ヴェレノージ

ペコリーノが再発見された当時、ピチエーノはアブルッツォに近いことから、トレヴィピアーノが最も広く栽培されていました。しかし、この場合でも、サンジョヴェーゼと同じ生産方針が踏襲され、品質ではなく量のみに重点が置かれていました。「当時、ペコリーノの探求を始めたのは、この葡萄が真にユニークなアロマパレットを持っていることにすぐに気づいたからです。再発見から半世紀が経った今も、私たちはその真のポテンシャルを解き明かすために研究を続けています。グラスに注ぐと、私たちが生産する他のペコリーノとは全く異なるミネラル感、そしてより複雑なフルーティーさと独特のアロマが感じられます」

——“WINE couture”の 2025 年 1 月 7 日付の記事より



ヴェレノージがペコリーノ単一で仕込む 2 つのキュヴェ、ヴィッラ アンジェラ オフフィーダ ペコリーノ（左）とレーヴェ ペコリーノ（右）。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 11 月時点のものです。

TERRE DEL BAROLO

— テッレ デル バローロ —



バローロを産出する 11 の村すべてに葡萄畑を所有 ピエモンテの優良生産者

- ・ 葡萄農家を守るためにできた
協同組合
- ・ バローロを産する全ての村に
畑を所有
- ・ ダニエーレのおかげで品質が向上
- ・ 日本市場は特別！
熟成品が楽しめる
- ・ ファヴォリータとナシェッタ
2つの白ワインが新入荷

葡萄農家の救世主 “アルナルド リヴェラ”

1958年12月8日、アルナルド リヴェラは、生産者組合としてテッレデル バローロを設立しました。バローロのエリアでは当時、葡萄の売買はアルバ市内のサヴォーナ広場（現在のミケーレ ファレロ広場）を中心に行われており、農家たちは荷車に葡萄を積んでこの広場まで足を運んでいました。葡萄は生鮮食品であり、長く保管することは出来ません。そのため、農家たちはブローカーがどれだけ安く買いたたいても、生活のために葡萄を売らなければならませんでした。このような状況で、**葡萄農家たちの尊厳と生活を守るために立ち上がったのがアルナルドでした。**彼は、バローロを産出する村のひとつ、カスティリオーネ ファレット村に生まれ、この地で小学校教師として勤務し、後に36年もの間村長を務めた人物です。彼はカスティリオーネ ファレット村を含め、バローロのエリアの人々のために組合を造ることを思いつきました。



葡萄を安く買いたたかれる現状を変え、農家たちが自らの手でワインを造り、適切な価格で販売する——こうして、彼の意見に賛同した22軒の葡萄農家とともに、生産者組合テッレ デル バローロが誕生しました。農家たちの尊厳と生活を守るアルナルドの姿はまさしく救世主であり、設立より65年以上を経た今日においても契約を続ける農家の存在が、このことを証明しています。

組合員にはテッレ デル バローロの株券を買うことが義務付けられています。誰かひとりだけが特別なのではなく、組合員全員が対等な立場であることを示すこのルールは、現在でも大切な決まり事として続いています。農家1軒1軒が誇りを持って、皆の力を合わせてワインを造っているというのが大きな特徴です。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年11月時点のものです。

設立当初 22 軒だった組合員も、現在では 300 軒を超えるほどとなりました。所有する葡萄畑は、バローロを産出できる 11 の村全てにあり、合計で 600ha にも及びます。1978 年より、参加する組合員に栽培面での技術サポートとして、有機化合物や天然肥料を使用する等、今日のワイン市場を想定した指導を行なって来ました。栽培農家は、ほとんどの作業を手で行っています。枝をワイヤーに結ったり、枝の選定作業を行ったり……**偉大なワインは、栽培農家が手塩にかけて育てた葡萄から生まれます。こうした葡萄をブレンドし、ひとつのワインに仕上げるのは協同組合ならではの。**



テッレ デル バローロの品質の向上に貢献したワインメーカー ダニエーレ ポンツォ

ワインの品質の鍵となる重要な人物が、醸造家のダニエーレ ポンツォです。ダニエーレはアルバの醸造学校を卒業した後、カ ヴィオラやガヤで経験を積み、2003 年よりテッレ デル バローロで働き始めました。2007 年からは、醸造責任者としてワイナリーを牽引してきました。弊社がテッレ デル バローロのワインの取り扱いを開始してから 30 年以上が経ちますが、ダニエーレが参加してからのワインは明らかに品質が向上しており、ワイナリーとしての評価も高くなっています。ドイツのマイニンガー出版社が発行する有力なワイン専門誌『ヴァインヴィルトシャフト』の 2020 年版と 2023 年版で、イタリアの生産者組合の第 1 位にテッレ デル バローロが選出されており、世界中から注目を集めています。残念ながら 2025 年 8 月をもってダニエーレ ポンツォはテッレ デル バローロを去りましたが、彼が品質向上に大きく貢献したことは間違いないでしょう。

さらに高品質なワイン造りへの新たなステップ

これまで育んできた組合としてのノウハウをさらに活かすため、2013 年より新たな取り組みを始めました。それは、創設者のアルナルド リヴェラに捧げる「最高品質の葡萄から、最高のワインを造る」という目的を持った、主にバローロに特化したプロジェクトです。最高のテロワールを持つ区画（クリュなど）を所有する数軒の栽培農家と特別な契約を交わし、その畑の面積に対して対価を支払います。これによって栽培農家は収入減の心配なく、思い切った収量制限を行うことが出来ます。「アルナルドリヴェラ シリーズ」では、複数区画をブレンドして造る「ウンディチコムーニ」の他に、7 つの単一畑からのクリュ バローロもリリースしています。全生産量の内、約 4%がアルナルドリヴェラです。

当初と比べると、別の生産者かのように 品質が向上している。——稲葉 吉彦

イタリアワインを扱い始めた最初の年、つまり 1991 年からの付き合いで、もう 34 年ほどになる。25 年ほど前にダニエーレ ポンツォが加わってから、毎年少しずつ、確実に品質レベルが高くなっている。当初と比べると、別の生産者かのように品質が向上している。彼らは私たちの要望に応え、ほとんどすべてのワインを飲み頃になるまで待ってからリリースしてくれている。ダニエーレは、バローロの 2014VT の品質レベルが私たちの満足できるものではないと判断し、次の 2015VT を出荷するようにしてくれた。彼の活躍のおかげで、今ではトップクラスのワインはもちろん、スタンダードクラスのワインでさえ高い品質を誇っている。バローロを産するすべての村に畑を持つ唯一無二の生産者であり、大規模でありながら高品質なワインを生む生産者である。

テッレ デル バローロにしかできない特別なキュヴェ

バローロ ウンディチコムーニ アルナルドリヴェラ 2019 Barolo Undicicomuni Arnaldorivera

ウンディチコムーニはバローロを産することの出来る「11 の村」という意味です。ラベルの円形のロゴは、それぞれの村を表現しています。11 の全ての村から、その年の最高の葡萄を選んで造ります。テッレ デル バローロは、11 の村に葡萄畑を持つ唯一の造り手という強みを活かし、ヴィンテージによって左右される葡萄の品質を見極め、最も良い葡萄を選択してワインを造ることが出来ます。ウンディチコムーニは、生産者組合のメリットを最大限に活かして造る、誰にも真似できない唯一無二のバローロと言えます。熟した果実味の中にスパイスの要素が感じられ、しなやかでエレガント、持続性があります。土壌は粘土石灰質。除梗、破碎します。発酵前に、12~14 度の低温で 2 日間コールド マセレーションさせます。20~30 度に温度管理しながら 13 日間発酵させます。マロラクティック発酵と熟成はフレンチオーク樽で行います。熟成は 20 ヶ月、25%に 500L のトノー（2~3 回使用樽）、50%に 25hL の大樽、残り 25%は 50hL の大樽を使います。更に 8 ヶ月瓶熟させます。★「ヴェロネッリ 2024」3 星/90 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.
葡萄品種：ネッビオーロ 100% 熟成： フレンチオークの樽で 20 ヶ月、瓶で 8 ヶ月
品番：I-989/JAN：4935919059893/容量：750ml **¥12,100**(本体価格¥11,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 11 月時点のものです。

日本市場のために、ほとんどのワインを飲み頃になるまで待ってから出荷してくれています

この価格で楽しめるバックヴィンテージの バローロやバルバレスコは本当に貴重です



バローロ 2017

Barolo

バローロの複数のエリアの葡萄をブレンドするのが特徴で、畑はヴィンテージによって異なります。石灰岩粘土土壌です。28〜30度で、16〜20日間発酵させます。38ヶ月熟成させ、その内18ヶ月以上は25〜50hLのフレンチオークの樽を使います。エレガントで、スミレ、小さな赤い果実、革の香りがあります。ソフトなタンニンです。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.バローロ
葡萄品種：ネッビオーロ 100%

熟成：38ヶ月熟成、内18ヶ月以上は25〜50hLのフレンチオークの樽

品番：I-270/JAN：4935919052702/容量：750ml **¥4,950**(本体価格¥4,500)

【ハーフサイズ 375ml・2019VT】 <Alc.14.0%>

品番：I-631/JAN：4935919056311/容量：375ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)

バローロ リゼルヴァ 2013

Barolo Riserva

通常のバローロ（品番：I270）と同じく、複数のエリアのブレンドとなりますが、より地質年代が古い土壌の葡萄を使います。熟成は62ヶ月行い、その内18ヶ月以上は25〜50hLのフレンチオークの樽を使います。

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

葡萄品種：ネッビオーロ 100%

熟成：62ヶ月、その内18ヶ月以上は25〜50hLのフレンチオークの樽

品番：I-391/JAN：4935919053914/容量：750ml **¥5,940**(本体価格¥5,400)

バルバレスコ 2017

Barbaresco **※無くなり次第 2018VT に切り替わり**

このワインはバルバレスコ地域の4つの村の葡萄を使用しています。25hLと50hLの大樽で12ヶ月熟成させています。バルバレスコの葡萄はマセラシオンを長く必要としないので、ストラクチャーはバローロより少なめです。風味豊かで力強くかつエレガントで、すみれのような香りがあります。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.バルバレスコ

葡萄品種：ネッビオーロ 100% 熟成：25hLと50hLの大樽

品番：I-380/JAN：4935919053808/容量：750ml **¥4,400**(本体価格¥4,000)

バルバレスコ リゼルヴァ 2016

Barbaresco Riserva

バルバレスコ地域の2つの村（ネイヴェ、トレイゾ）の葡萄を使っています。バローロと比較して地質年代が若い土壌です。フレンチオークとスラヴォニアンオークを組み合わせで造った昔ながらの大樽（25〜50hL）で熟成させています。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.

葡萄品種：ネッビオーロ 100% 熟成：25〜50hLの大樽

品番：I-435/JAN：4935919054355/容量：750ml **¥4,620**(本体価格¥4,200)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年11月時点のものです。

“クリュ バローロ”の貴重なバックヴィンテージ

ヴェルドゥーノ村の「真のグラン クリュ」と称される特別な畑

バローロ モンヴィリエーロ 2016

Barolo Monvigliero

モンヴィリエーロはバローロ地区最北端に位置するヴェルドゥーノ村の著名なクリュです。モンヴィリエーロの葡萄は、ネゴシアンやブローカーに高く買い取られてきた歴史があり、村でも別格の扱いを受けています。アレッサンドロ マスナゲッティは、著書『BAROLO MGA』で、「悪名とその名前を使用する生産者の数に関して、モンヴィリエーロは、ヴェルドゥーノの真の“グラン クリュ”であり、この町のバローロの主要な特徴である優雅さの最も優れた例と考えることができる」と評しています。



土壌はサンタガタ フォッシーリ泥灰土で、近くにタナロ川が流れている影響もあり、ミネラルが豊かです。3軒の農家の葡萄を使っています。収穫は10月に行ないます。除梗し、やわらかく圧搾します。エレガントでデリケートなスタイルを目指し、発酵温度を低くし（20～28度）、発酵期間も短めにしています。フレンチオークのトノー（500～700L、20%新樽）で32ヶ月熟成させます。

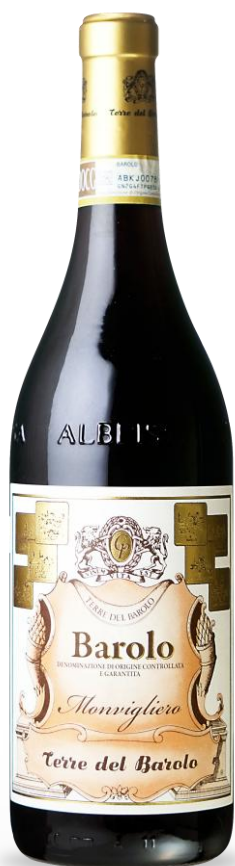
「スミレやバラのニュアンスの他にも、白胡椒の特徴がよく出ているのはこのエリアの特徴と言えます。タンニンがとてもデリケート、骨格がしっかりとしすぎず飲みやすい味わいです。比較的若いうちからでも楽しめるタイプです」とダニエーレ ポンツォは話していました。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.

葡萄品種：ネッピオーロ 100% 熟成：フレンチオークのトノー（500～700L、20%新樽）で32ヶ月熟成

品番：I-999/JAN：4935919059992/容量：750ml

¥9,020(本体価格¥8,200)



地元の栽培農家からは常に最も良い畑だと考えられてきた ノヴェッロ村を代表するクリュ

バローロ ラヴェーラ

Barolo Ravera

ラヴェーラは、バローロエリアの南西に位置するノヴェッロ村にあり、一部バローロ村にまたがる規模の大きな畑です。テッレデルバローロはノヴェッロ村に3.64haを所有しています。ラヴェーラは地元の栽培農家から、常にノヴェッロ村で最も良い畑だと考えられてきました。土壌は比較的若く、その意味ではモンヴィリエーロに似ています。『ヴィノス』のアントニオ ガッローニは、「気候変動による利益を得られる可能性がある」と指摘しています。土壌は白いマール主体で粘土が混ざる組成です。10月に収穫します。除梗、破碎した後、28～30度に温度管理しながら14～18日間発酵させます。タンクを移しながらラッキングし、樽に移しマロラクティック発酵させます。熟成は38ヶ月。その内18ヶ月はフレンチオークとスラヴォニアンオークの大樽を使用します。



「ラヴェーラは、よりフレッシュでタンニンがまろやかです。一番親しみやすいバローロと言えます」とダニエーレ ポンツォは話していました。

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

葡萄品種：ネッピオーロ 100% 熟成：熟成は38ヶ月、その内最低18ヶ月は樽で熟成

【2012VT】品番：I-967/JAN：4935919059671/容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)

【2015VT】品番：IA-001/JAN：4935919940016/容量：750ml

¥9,020(本体価格¥8,200)





ダニエーレが惚れ込んだ、満足度の高い“ネッビオーロ ダルバ”

ネッビオーロ ダルバ 2020

Nebbiolo d'Alba

醸造責任者のダニエーレ ポンツォは、価格以上のものになると考え、このワインに力を入れました。パローロのセカンド的なポジションではなく、ネッビオーロ ダルバとして第一線に立てると考えています。畑は、ランゲの様々な村にあり、粘土質石灰岩土壌です。収穫時に選別します。発酵前にコールド マセレーションし、色とアロマを抽出します。26～28度で、8～10 日間発酵させます。トノーと大樽で短期間熟成させています。また、ワインに甘さが出て、タンニンが丸く柔らかくなるよう、半分の樽のロースト温度を低くし、焼き入れの期間を長くしています。ススミレやバラ、ベリーの香りに、熟成による樽の風味が感じられます。程よいタンニン、味わいは力強く、しかもデリケートです。

【赤・フルボディ】＜Alc.14.0%＞ 国／地域等：イタリア／ピエモンテ／D.O.C.ネッビオーロ ダルバ

葡萄品種：ネッビオーロ 100% 熟成：樽で数ヶ月

品番：I-621／JAN：4935919056212／容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



ダニエーレが日本を訪問したことをきっかけに 日本の食卓に寄り添うようなブレンドを考えた“日本市場限定ワイン”

ランゲ ロッソ 2018

Langhe Rosso

醸造責任者のダニエーレは来日した際、日本の食文化に触れ、日本のお客様のための特別なワインを造りたいと考えました。2017VT では、ピノ ネーロとネッビオーロをブレンドしてランゲ ロッソを造りましたが、今回の 2018VT はドルチェット、バルベラ、ネッビオーロをブレンドして造り上げました。ダニエーレは、「ネッビオーロのスミレとスパイス、バルベラの果実味とフレッシュさ、ドルチェットの若々しさが表現されています」とコメントしています。土壌は粘土石灰質、剪定はギヨーです。収穫は 9 月～10 月にかけてすべて手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗、破碎します。アルコール発酵は 28～30 度に温度コントロールしながらステンレスタンクで 6～8 日間行います。マロラクティック発酵の後、ステンレスタンクで熟成させます。

【赤・フルボディ】＜Alc.13.0%＞ 国／地域等：イタリア／ピエモンテ／D.O.C.ランゲ

葡萄品種：ドルチェット 40%、バルベラ 40%、ネッビオーロ 20%

熟成：ステンレスタンク

品番：I-990／JAN：4935919059909／容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

日本市場のために特別に約 2 年リリースを遅らせることで、飲み頃のワインを出荷しています

ピエモンテ バルベラ 2020 (左)

Piemonte Barbera

畑はアルバ周辺のランゲの丘にあります。土壌は粘土石灰質、仕立てはギヨーです。バルベラの持つ典型的な果実味を抽出するため、短期間 (4 日間) で発酵させます。マロラクティック発酵の期間も短くしています。タンクで熟成させます。しっかりとしていながら、フレッシュな果実味が感じられ、重すぎず、ストレートに美味しさが伝わってくるワインです。

【赤・ミディアムボディ】＜Alc.13.0%＞ 国／地域等：イタリア／ピエモンテ／D.O.C.

葡萄品種：バルベラ 100% 熟成：タンクで熟成

品番：I-483／JAN：4935919054836／容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

ピエモンテ バルベラよりもさらに複雑で味わい深く、上級キュヴェであることが良く分かるスタイルです

バルベラ ダルバ スペリオーレ 2018 (右)

Barbera d'Alba Superiore

畑はランゲ地区で、石灰質粘土土壌です。10 月前半に収穫し、除梗し破碎します。26～28 度に温度管理しながら、5～6 日間発酵させます。マロラクティック発酵させ、4 ヶ月フレンチオークのトノー (500L) で熟成させます。オークの香りを付けすぎず、攻撃的な酸を抑えまろやかさを出すために樽を使っています。さらに、瓶詰前に 8～10 ヶ月タンクで寝かせます。濾過も清澄もしません。

【赤・ミディアムボディ】＜Alc.14.0%＞ 国／地域等：イタリア／ピエモンテ／D.O.C.

葡萄品種：バルベラ 100% 熟成：500L の樽で 4 ヶ月、その後タンクで 8～10 ヶ月

品番：I-861／JAN：4935919058612／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 11 月時点のものです。

LANGHE

FAVORITA / NASCETTA



今年のイタリア現地視察でクオリティの高さを実感し、取り扱いを決めた“注目の白ワイン”

テッレ デル バローロから 品種の個性を表現した白ワインが待望の入荷！

「サルデーニャやトスカーナのヴェルメンティーノは、より線の細いフレッシュなタイプになるが、ピエモンテでは丸みが出る」

醸造家ダニエレ ポンツォのコメント (2025 年現地視察にて)

ランゲ ファヴォリータ 2024 (左) Langhe Favorita

ファヴォリータは遺伝子的にヴェルメンティーノと同じ品種とされています。非常にフルーティでクリーンなアロマに白い花を思わせる要素があります。繊細かつエレガントな優しい口当たりが魅力です。畑の土壌は砂と石灰質、仕立てはギヨーです。収穫は9月上旬に畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗、破碎し、16～18度の低温に管理し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は行いません。綺麗な澱と共にステンレスタンクで少なくとも2ヶ月熟成させます。その間、バトナージュを行い、澱を攪拌します。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/DOC ランゲ
葡萄品種：ファヴォリータ 100% 熟成：ステンレスタンクで最低2ヶ月
品番：IA-152/JAN：4935919941525/容量：750ml
¥2,640(本体価格¥2,400)



「ヴィンテージが若いうちはトロピカルフルーツの要素を感じるが熟成するとリースリングのようなミネラル的要素が生まれる」

醸造家ダニエレ ポンツォのコメント (2025 年現地視察にて)

ランゲ ナシェッタ 2022 (右) Langhe Nascetta

ナシェッタはランゲ地方の土着品種の白葡萄です。このワインはノヴェッロ、アルバの畑の葡萄から造られています。新鮮で豊かな柑橘系の果実のアロマに加え、白い花の要素が混ざっています。口当たりはジューシーでフレッシュ、長い余韻が感じられます。土壌は粘土と砂の混ざる組成、葡萄の仕立てはギヨーです。収穫は9月の下旬に畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗、破碎して圧搾します。発酵は16～18度の低温に温度管理したステンレスタンクで行います。熟成もステンレスタンクで5ヶ月、綺麗な澱と共に寝かせます。その間、バトナージュを行い、澱を攪拌します。

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/DOC ランゲ
葡萄品種：ナシェッタ 100% 熟成：ステンレスタンクで5ヶ月
品番：IA-153/JAN：4935919941532/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11月時点のものです。



左から、現オーナーのマルチェロ（兄）とマッシミリアーノ（弟）

1

収穫量を抑え、大樽発酵による伝統的な醸造 ボトルでの長い熟成も想定しコルクにもこだわったワイン造り

イタリア歴史認定協会に認定されているワイナリー

ロッカ デイ モリは1870年に設立されました。実際に1870年に設立されたという記録が残されており、イタリア歴史認定協会(Unione Imprese storiche Italiane)によってその歴史が正式に認められています。イタリアのワイナリーの中でこのように正式な歴史認定を受けているのはロッカ デイ モリの他、アンティノリ、リカーゾリ、チェッキなど約10軒の生産者にすぎません。現在は4代目のマルチェロとマッシミリアーノの兄弟によって運営されている家族経営のワイナリーです。

ロッカ デイ モリでは、プーリアの土着品種（プリミティーヴォ、ネグロアマーロ、マルヴァジア ネーラなど）を主体にワイン造りを行っています。そして、それらの葡萄を「アルベレッロ プリエーゼ (Alberello Pugliese)」という伝統的な仕立て方法で栽培します。また、ロッカ デイ モリのワインは毎年造られているわけではありません。品質の良い年にだけ「ロッカ デイ モリ」として瓶詰めします。納得のいかない品質のヴィンテージは格下げをし、別のラベルでリリースします。

- ・イタリアでも数軒しかない
歴史認定を受けたワイナリー
- ・土着品種にこだわった造り
- ・プーリアの伝統的な仕立て
- ・大樽での発酵
- ・品質高いものを「Rocca dei Mori」ラベルでリリース
- ・ボトル熟成も想定した造り
- ・コルクにもこだわる

アルベレッロ プリエーゼの特徴

「アルベレッロ プリエーゼ」という仕立ての特徴は、葡萄の葉が生い茂っているため、葡萄の房に直射日光が当たるとのを防いでくれるという点です。そのかわり、地面からの日光の反射によって、葡萄はゆっくりと成熟します。プーリアの日中は非常に気温が高いため、収穫は暑さを避けて夜間に行います。すべて手摘み、よい葡萄だけを選別しながら行います。アルベレッロ プリエーゼ仕立ての場合、収量は非常に低くなりますが、品質のよい葡萄を得ることが出来ます。一般的な仕立て（スパリエーラ、グイヨ等）の場合、1ha 当たり 15,000kg から 20,000kg の収穫量のところ、アルベレッロ プリエーゼの場合は1ha あたり、僅か 5,000kg（通常の3分の1から4分の1）という低さです。また、アルベレッロ プリエーゼはワイン造りの面での重要性の他に、その希少性、葡萄畑の景観の美しさから、現在、ユネスコの世界遺産に申請されています。



伝統的な造り（発酵、熟成）

ロッカ デイ モリは流行を追うのではなく、伝統的なワイン造りを今も引き継いで行っています。「伝統的」とは、例えば、発酵を 125hL のスラヴォニア産の大樽で行う点です。また、醸しは、通常ですと平均 7 日間で行いますが、ロッカ デイ モリでは 30～45 日間と非常に長く行っている点です。そして、熟成はバリックで 6 ヶ月～24 ヶ月（ワインによって熟成期間は異なる）行います。その後、ブレンドして 55hL の大樽でさらに数ヶ月寝かせ、ワインを落ち着かせます。ボトリングの際は、清澄せず、フィルターもかけません。つまり、ワインは限りなく自然な状態で瓶詰めされ、さらに最低でも 6 ヶ月瓶熟を行います。



ボトルでの長期熟成を想定した造り、コルクにもこだわる

ロッカ デイ モリ シリーズはボトルでの長い熟成を想定しているため、最高品質のコルクを使用しています。このコルクは通常のものよりも数倍の値段がするものです。右写真の手前 2 つがロッカ デイ モリ シリーズに使われているコルクです（一番奥はフォルティンカント シリーズに使うもの）。長期熟成が出来るワインであること、そして品質の高いコルクのおかげで、ロッカ デイ モリのセラーには 1938 年のワインが残っています。その他にも家族の生まれ年や記念の年のワインをセラーでキープしています。



「私たちは、葡萄の品質だけではなく、コルクにもこだわっています。長期熟成できるワインを造るという哲学があるので、微量の酸素供給ができるようにしたいですが、酸素の入りすぎも良くないため、瓶詰め時には酸素を抜いて窒素置換が出来る機械を使用します」とマッシミリアーノは話します。

本当に良いヴィンテージのみ生産するワインだからこそ樽やコルクにもこだわっています

スクインツァーノ リゼルヴァ ウイリエーザ 2018 Squinzano Riserva Ujliesa

良い年にしか造らないトップ キュヴェです。畑は石灰質主体で、いくつかの部分を除いて、ほとんどが岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されています。収穫時期が少し遅く、葡萄が乾燥します。厳しく選別します。スラヴォニアンオークの大樽（12,500L）で 30～45 日間発酵させます。その後フレンチオークのバリック（225L）で 24 ヶ月、ブレンド後、スラヴォニアンオークの大樽（55hL）に移して数ヶ月熟成させます。清澄もろ過もせず瓶詰めし、12 ヶ月寝かせます。バリックは、フランスのジュピユ産のもので、現地を訪問し木材で購入し、4～5 年寝かせてから樽に仕上げてもらっています。すこし野生的でスパイシーな風味、分かりやすいバニラ香が感じられます。強めのタンニン、口当たりは甘さがあります。

マッシミリアーノのコメント（2025 年現地視察にて）

「DOC スクインツァーノは、生産者の数は少ないものの歴史ある地域です。サレントの中でも古い生産地域で、このワインからはバリエーションのニュアンスが感じられます。木目が細かく繊細な空気交換が可能で長期熟成に最適なフランスのジュピユ産のオーク樽を使用しています。素晴らしいワインと、素晴らしい樽が合わさることによって素晴らしいものができました。2018VT ですが、まだ若さを感じられると思います。私たちは、毎年良いヴィンテージにできるように努力していますが、その中でもスクインツァーノは最も厳格な判断基準を設けています。葡萄の樹齢も古く、収量も低いので本当に良いヴィンテージにしか造れないですが、他のワインと差別化してトップクオリティとして造り上げたいと考えています」

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

葡萄品種：ネグロアマーロ 70%、サンジョヴェーゼ 30%

熟成：フレンチオークのバリックで 24 ヶ月、スラヴォニアンオークの大樽で数ヶ月

品番：I-555/JAN：4935919055550/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



「プーリアの品種プリミティーヴォでビッグなワインを造りたい」 という思いが込められた 1 本

プリミティーヴォ サレント ブリアコ 2022

Primitivo Salento Briacò

「カベルネやメルロからビッグワインを造るのは、プリミティーヴォやネグロアマーロといった品種から造るより簡単なことです。私達にしか出来ない特殊なワインを造りたいという思いから、この地域にしかないプリミティーヴォを使いました」という思いの詰まったワインです。ブリアコは、プーリアの言葉で「ウブリアーコ=酔っ払い」という意味です。畑は、石灰質主体で、いくつかの部分を除いてほとんどが岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されています。スラヴォニアンオークの大樽（125hL）で 30～45 日間発酵させます。アメリカンオークのバリック（225L）で 12 ヶ月、その後スラヴォニアンオークの大樽（55hL）に移して数ヶ月熟成させます。清澄もろ過もせず瓶詰めし、12 ヶ月寝かせます。少しアマローネのような凝縮感が感じられます。スモーキーでビターなタンニンがあります。酸は角がなく、飲みやすい味わいです。

マッシミリアーノのコメント（2025 年現地視察にて）

「プリミティーヴォはタンニンとアントシアニンのバランスが良いです。赤い果実ではなく、ブルーのような香りが特徴的。プリミティーヴォはイタリア全土で知られる品種ですが、もともとはプリマティツジョという方言から名づけられました。イタリアの品種は、もともとその地域に根差した方言のような言葉が変化したり、あるいはそのまま使われたりしています。プリマティツジョは、最初に収穫できるという意味の言葉で、言葉が変化してプリミティーヴォと呼ばれるようになりました。プーリアのプリミティーヴォは酒質が強く、プリミティーヴォの果実味を表現するためにアメリカンオークの樽で熟成させます」

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

葡萄品種：プリミティーヴォ 100%

熟成：アメリカンオーク樽で 12 ヶ月、スラヴォニアンオークの大樽で数ヶ月

品番：I-556／JAN：4935919055567／容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



品種ごとに熟成に使用する樽を使い分け、巧みにブレンド ロッカ デイ モリの自信作

サレント ロッソ スムサム 2019

Salento Rosso Sursum

畑は石灰質主体で、幾つかの部分を除いてほとんどが岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されています。気候はおだやかな冬と乾燥した春と夏が特徴です。スラヴォニアンオークの大樽（125hL）で 30～45 日間発酵させます。その後、プリミティーヴォはアメリカンオークのバリック（225L）、モンテプルチャーノはフレンチオークのバリック（225L）で 12 ヶ月熟成。ブレンド後スラヴォニアンオークの大樽（55hL）に移して数ヶ月寝かせます。清澄もろ過もせず瓶詰めし、12 ヶ月寝かせます。ルビーレッドで、甘い樽の香り、まろやかなタンニンです。ロッカ デイ モリで最も良く知られ、一番売れているワインです。「ロッカ デイ モリで何かおすすめワインの一つ挙げてくれませんか？と聞かれたらこれをおすすめします」とマッシミリアーノは話していました。

マッシミリアーノのコメント（2025 年現地視察にて）

「プリミティーヴォとモンテプルチャーノのブレンドです。モンテプルチャーノを加えることが大事で、ワインに深みを与えています。果実の風味とエレガントさを持ち合わせたワインです」

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

葡萄品種：プリミティーヴォ 50%、モンテプルチャーノ 50%

熟成：アメリカンオーク(PR)、フレンチオーク(MP)で 12 ヶ月、ブレンド後大樽で数ヶ月

品番：I-581／JAN：49359190555819／容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

「規定では国際品種をブレンドできますが、 私たちはあえて伝統的なブレンドにこだわっています」

サリチェ サレンティーノ ロッソ 2021

Salice Salentino Rosso

畑は石灰質主体で、いくつかの部分を除きほとんどが岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されます。スラヴォニアンオークの大樽（125hL）で発酵させ、30～45 日醸しをします。発酵後、フレンチオークのバリックで6ヶ月、ブレンド後スラヴォニアンオークの大樽（55hL）に移して数ヶ月寝かせます。清澄も、ろ過もせず瓶詰めし、6ヶ月寝かせます。ブラックベリーとプラムのエレガントで強いアロマ。口の中では心地よくまろやかで、酸はバランスが取れています。滑らかでしっかりとしたタンニン。香りも味わいも素晴らしいワインです。

マッシミリアーノのコメント（2025 年現地視察にて）

「ネグロアマーロは、プリミティーヴォほど知名度はありませんが、10 年でも 20 年でもしっかりと熟成できるワインになります。大昔の話ですが、ネッビオーロが熟さなかった時に、パローロの生産者たちは柔らかさを出すためにネグロアマーロをブレンドしてワインを造っていたほどです。近年、ネグロアマーロの栽培を止めてしまう生産者もいますが、私たちは熟成によって非常に良い状態になると分かっているので、これからもずっと栽培を続けて行くつもりです」

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

葡萄品種：ネグロアマーロ 80%、マルヴァジア ネーラ 20%

熟成：フレンチオークのバリックで6ヶ月、スラヴォニアンオークの大樽で数ヶ月

品番：I-557/JAN：4935919055574/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



実は、数軒の生産者しか生産していない、 プーリアの希少なD.O.C.ワインです

コペルティーノ ロッソ 2022

Copertino Rosso

畑は石灰質主体で、いくつかの部分を除いてほとんどが岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されています。スラヴォニアンオークの大樽（125hL）で30～45 日間発酵させます。フレンチオークのバリックで6ヶ月熟成、ブレンド後、スラヴォニアンオークの大樽（55hL）に移し数ヶ月寝かせます。清澄もろ過もせず、6ヶ月瓶熟させます。濃いルビーレッド。瓶内の長い熟成のおかげで、酸味のあるジャムのアロマやシナモンや乾燥無花果の魅力的な香りを持っています。力強くしっかりとしまり、よいタンニンがあります。

マッシミリアーノのコメント（2025 年現地視察にて）

「DOC コペルティーノは、5 軒の生産者しか造っていないです。とても小さなアペラシオンですが、長期熟成できるワインが出来ます。ネグロアマーロはタンニン豊富でアントシアニンが少ないですが、モンテプルチャーノはタンニンが少なくアントシアニンが豊富なため、ブレンドすることでバランスが良くなります。この2つの品種をブレンドすることで、サリチェ サレンティーノよりも骨格があり、しっかりとした味わいになります」

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

葡萄品種：ネグロアマーロ 70%、モンテプルチャーノ 30%

熟成：フレンチオークのバリックで6ヶ月、スラヴォニアンオークの大樽で数ヶ月

品番：I-558/JAN：4935919055581/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)





「人の記憶に残るワインを造りたい」という思いから誕生したワイン
使用する樽の割合を固定したことで、より品質が安定し、余韻もなくなりました

サレント ビアンコ エレナ 2022

Salento Bianco Jelena

良いワインを造ることも重要だが、人の記憶に残るワインが造りたい、と考えたことがきっかけで出来ました。グリッロは、マルサラに使う葡萄で、シチリアの地葡萄のように言われますが、元々はプーリアの品種です。マッシミリアーノの好きな品種です。畑は、石灰質で、いくつかの領域を除き殆どが岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されています。仕立てはギョーです。全ての品種は一緒に（混醸）樽発酵、樽熟成させます。樽は、ヴェネト北部のコネリアーノの樽会社製の、スラヴォニア産のアカシアを使ったバリックです。12ヶ月樽熟成した後、ろ過せずすぐに瓶詰めします。アカシアの樽を使うのは、樽の香りが付き過ぎず、ソフトでエレガントなスタイルに仕上がるからです。黄桃のシロップ漬け、バニラの香りがあります。丸みのある果実感があり、レモンのようなしっかりとした酸、僅かにタンニンを感じます。

マッシミリアーノのコメント（2025年現地視察にて）

「これまでは熟成に使う樽はヴィンテージ毎に様々でしたが、味のばらつきを抑えるために固定しました。新樽、1年樽、2年樽のキュヴェをブレンドしています。桃の香りがあり、ミネラルがしっかりと感じられます。これまでと比べて余韻も非常に長くなりました。他の生産者がやっていない唯一無二のワインなので、このワインを販売し続けていただけて本当にありがたく思っています。今の時代は似通ったスタイルのワインが多くなっていますが、このワインはキャラクターが際立っています」

【白・辛口】＜Alc.14.0%＞ 国／地域等：イタリア／プーリア サレント／I.G.P.

葡萄品種：グリッロ 40%、ピアンコ ダレッサーノ 30%、シャルドネ 30%

熟成：アカシアの樽で 12ヶ月

品番：I-582／JAN：4935919055826／容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

妥協のない造りで、価格以上の満足感が味わえる ロッカ デイ モリのエントリー クラス “フォルテ インカント” ロッカ デイ モリの華やかで充実した果実味が、このクラスでもしっかりと表現されています

サリチェ サレンティーノ ロッソ フォルテ インカント 2021

Salice Salentino Rosso Forte Incanto

畑は、サリチェ サレンティーノ、ヴェーリエ、グアニャーノ、サン パンクラーツィオ、サン ドーナチにあります。土壌はチョークと粘土で、仕立てはスバリエーラです。温度管理のもと大樽で 30～45 日間発酵。3ヶ月スラヴォニアンオークの大樽で熟成させます。フリージアや繊細な野性のスミレ、豊かなプラム、土を思わせる香りが混ざり合ったアロマ。力強いタンニンに支えられたしっかりとした骨格があります。非常にバランスのとれた味わいで、完熟したブラックベリーの果実は、しだいにブラックカラントのジャムや、クロウヴを思わせる風味へと変化します。

マッシミリアーノのコメント（2025年現地視察にて）

「ネグロアマーロは、ラテン語の黒とギリシャ語の黒という言葉が合わさってできました。このワインには、ネグロアマーロが持つブルーベリーの典型的なアロマがあります。マルヴァジア ネーラは、ネグロアマーロとマルヴァジアの交配品種で生まれたと考えられおり、マルヴァジアよりも香りは控えめだが口当たりが柔らかいです」

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

葡萄品種：ネグロアマーロ 80%、マルヴァジア ネーラ 20%

熟成：スラヴォニアンオークの大樽で 3ヶ月

品番：I-583／JAN：4935919055833／容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 11 月時点のものです。

1000 円台後半で楽しめる
コストパフォーマンスが高いスペインワインが新入荷！

MARQUES DE GRIÑON BARRICA



5 種類の葡萄を巧みにブレンド

フレンチオークで 8 ヶ月熟成

フレッシュで豊かな果実味にほのかな樽香

親しみやすくフードフレンドリーな 1 本



マルケス デ グリニョン
クリアド エン バリッカ NV

Marqués de Griñon Criado en Barrica

スペインの土着品種テンブラニーリョ、グラシアーノに国際品種のシラー、カベルネ、プティ ヴェルドをブレンドしたモダンなスタイルの赤です。しっかりと濃いルビーレッド、フレンチオーク樽で 8 ヶ月熟成させます。豊かな赤い果実味の要素と樽のニュアンスがバランス良く調和しています。

【赤・フルボディ】 <Alc.12.5%>

国/地域等：スペイン/ビノ デ ラ ティエラ デ カスティーリャ

生産者：マルケス デ グリニョン

葡萄品種：テンブラニーニョ、グラシアーノ、シラー、カベルネ ソーヴィニオン、プティ ヴェルド

熟成：フレンチオーク樽で 8 ヶ月

品番：S-323/JAN：4935919073233/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



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 年より流通センターの管理責任者に就任する。

Osamu Asai's Experience

流通センターに眠っていた「今月のお宝ワイン」



左：ジェローム ルーカス（兄）
右：ジュリアン ルーカス（弟）

CHÂTEAU DU HAUT-MARAY

～シャトー デュ オー マレ～

ジェロームとジュリアンの兄弟がグラヴで営む、年間生産量数万本のマイクロシャトーです。2014VT について「収穫時期に理想的な天候に恵まれたため、熟度の高い葡萄を得ることが出来ました。力強さだけでなくフィネスも兼ね備えています」と醸造を担うジュリアンは話します。シャトー パヴィでエノログとして働いた経験がある彼の手腕がワインに余すところなく表れています。

流通センターのメンバー達も絶賛の一本 これからのシーズンに抑えておきたいワイン

シャトー デュ オー マレ ルージュ コンフィダンス 2020 **【80 本限り】**

Château du Haut-Maray Rouge Confidence

コンフィダンスとは「秘密」という意味で、造り手のジェロームとジュリアンの二人の秘めたる想いを込めたワインです。良い VT にしか造られず、有名レストラン等に納品されています。土壌は白垂の混ざる粘土質、最も優れた区画の葡萄をセレクションして、手摘みで収穫。500L のフレンチオークで 4～5 週間という長い期間かけて発酵、醸しを行います。凝縮を高めるため、全体の 20%はセニエを行い、250L のフレンチオーク（新樽 50%）で 22 ヶ月熟成させます。

甘く熟した黒い果実に、ミントやハーブ、胡椒やスパイスに樽の風味も混ざる複雑なアロマ。なめらかでボリュームと厚みのあるアタック、酸味はおだやかで、タンニンもしっかりあるが、全体的なボディと上手くバランスが取れている。カカオ思わせるビターさが長く続くのが特徴的で、シンプルに塩胡椒でグリルした牛肉や仔羊とあわせたいワイン。
(2025.10.10 浅井 修)

【赤・フルボディ】＜Alc.15.5%＞国／地域等：フランス／ボルドー／A.O.C. グラヴ

生産者：シャトー デュ オー マレ 葡萄品種：メルロ 70%、カベルネ ソーヴィニヨン 30%

熟成：フレンチオークの樽（新樽 50%）で 22 ヶ月

品番：FD-063／JAN：4935919960632／容量：750ml

¥9,350(本体価格¥8,500)

浅井のポイント

ハイクラスのボルドーワインに期待する要素をしっかりと感じさせる、期待を裏切らない一本

CLAUDE LAFOND

〜クロード ラフォン〜

1960 年アンドレ ラフォンによって設立されたドメーヌです。当初は僅か 2.5ha の畑でのスタートでした。その後、1977 年息子のクロードがドメーヌを引き継ぎました。彼がドメーヌを引き継いだ時、所有する畑は 6 ha でしたが、ルイイという産地のポテンシャルを信じて、少しずつ小さな区画を買い足していき、世界にルイイのワインを推進してきました。こうした長年にわたる、クロードの品質向上への努力と活躍により、現在は 43ha の畑を所有するまでに成長し、ルイイを代表する生産者として様々なワインガイドに掲載されています。また 2006 年にルイイの東約 40km に位置する産地ヴァランセに 3ha の畑をフェルマーージュ契約し、ルイイ以外でもワイン造りを行っています。



これがロワールの赤ワインなの？ 濃厚さと繊細さを兼ね備えた絶妙なバランス



ヴァランセ ルージュ ル クロ デュ シャトー 2018 【80 本限り】 Valencay Rouge Le Clos du Château

標高 120m のゆるやかな南向きの斜面で、土壌は粘土とシリカ。3ha のうち 1.5ha にピノ ノワール、コット（マルベック）、ガメイを植えています。仕立てはギヨーです。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。発酵と醸しは 15 日間、マロラクティック発酵もステンレスタンクで行います。10～12 ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽くろ過して瓶詰めします。

スパイスやメンソール、鉄分を含んだミネラルを感じる複雑なアロマ、ロワールの赤ワインのイメージを覆す様な濃厚な果実味、酸味はやわらかく、タンニンもこなれてきて、非常に良い熟成をしている。全体的にはドライな印象があり、アフターまでスムーズでバランスの良いワイン。赤身の牛肉や鴨などをキノコと一緒にソテーして合わせたい。(2025.10.10 浅井 修)

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.ヴァランセ

生産者：クロード ラフォン

葡萄品種：ピノ ノワール 50%、コット、ガメイ

熟成：ステンレスタンクで 10～12 ヶ月

品番：FC-649 / JAN：4935919316491 / 容量：750ml

¥2,970 (本体価格¥2,700)

浅井のポイント

ワインのプロなら売れるはず！？ 差別化を図りたい方には是非とも挑戦いただきたいワイン



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

