

2026年干支 「午」

うま



今年、弊社のトレンドとなつたモルドバの生産者シャトーヴァルテリーから
2026年の干支である「午（うま）」ラベルがリリース！
夜空に輝く星と今年の干支である「午」をかけ合わせ
幸運を呼ぶ星座としてラベルにデザインしました。
新しい年の始まりにふさわしいワインとして、是非ともお楽しみください！



ふくよかな果実味に、程よい酸が全体のバランスをまとめています

シャルドネ コンステレーション リミテッド エディション 2024

Chardonnay Constellation Limited Edition

収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。アルコール発酵前に短時間(2~5時間)スキンコンタクトを行います。圧搾後、14~16度に管理しながらステンレスタンクで発酵します。熟成もステンレスタンクで行います。繊細でエレガントなアロマがあり、口に含むと調和のとれたふくよかな味わい。程よい酸が全体のバランスをまとめています。

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

生産者：シャトー ヴァルテリー 葡萄品種：シャルドネ 100%

品番：M-023/JAN：4935919980234/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

リッチで複雑なアロマ、熟した果実感があり
この価格帯としては充実した1本



カベルネ ソーヴィニヨン コンステレーション リミテッド エディション 2023

Cabernet Sauvignon Constellation Limited Edition

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

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

生産者：シャトー ヴァルテリー 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100%

品番：M-022/JAN：4935919980227/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

Chateau Vartely シャトー ヴァルテリー

MOLDOVA

モルドバの首都キシナウから北に44km離れたオルヘイに位置するワイナリーです。設立は1996年ですが「シャトー ヴァルテリー」としてスタートしたのは2004年です。現在、合計520haの自家畑を所有しており、すべてのワインを自家畑の葡萄で造っています。シャルドネ、カベルネ ソーヴィニヨンなどの国際品種の他、フェテアスカ レガーラ、ララ ネアグラといった土着品種にも注力し、モルドバのワインの魅力を国内外へ広めたリーダー的存在です。2023年10月には、高品質なワイン生産への貢献、モルドバへの関心を世界的に高めたことが評価され、「Wine of Moldova」の「ベストワイナリー オブザ イヤー」に選出されました。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年12月時点のものです。



干
支
ラ
ベ
ル

2
0
2
6
年
午
うま

POGGIO CAVLLI

キアンティ コッリ セネージ

ポッジョ カヴァッリ 2023

Chianti Colli Senesi Poggio Cavalli

畠の標高は350m、土壌は粘土を多く含む石灰岩とスケレトロ（細かい砂利質）、栽植密度は3,800本/ha、葡萄の仕立てはコルドンです。収穫は畠で選別しながら手摘みで行います。発酵は温度管理したステンレスタンクで約20日行います。発酵後、大樽で3~6ヶ月熟成させています。輝きのある紫を帯びたルビーレッド、スミレの花やベリーを思わせるアロマが広がります。やわらかく非常にバランスの良い口当たり、余韻には心地よい赤い果実のニュアンスが漂います。

【赤・フルボディ】国／地域等：イタリア／トスカーナ／D.O.C.G.

葡萄品種：サンジョヴェーゼ80%、残りはカナイオーロ、コロリーノ、他

熟成：大樽で3~6ヶ月

品番：IA-169／JAN：4935919941693／容量：750ml

¥2,640 (本体価格¥2,400)

DI MAJO NORANTE

ディ マーキ ノランテ



DI MAJO NORANTE



モリーゼのトップ生産者が造る
満足度の高いスタンダードクラス！
聖ゲオルギウスのドラゴン退治の伝説が
ラベルに描かれています。
2026年の干支ラベルのワインとしても
お役立てください！



ファランギーナ テッレ デリ オシ 2023 Falanghina Terre degli Osci (左)

10~12時間、コールドマセレーションさせてから、ステンレスタンクに入れ16~18度で発酵、及びマロラクティック発酵させます。ステンレスタンクで、澱と共に3ヶ月寝かせます。爽やかなシトラスと甘い花が混ざった香りが印象的です。

【白・辛口】<Alc.13.0%>国/地域等:イタリア/モリーゼ/I.G.P.

葡萄品種:ファランギーナ 100% 熟成:ステンレスタンクで3ヶ月

品番:I-363/JAN:4935919053631/容量:750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

サンジョヴェーゼ テッレ デリ オシ 2021 Sangiovese Terre degli Osci (中央)

約1ヶ月醸しを行います。マロラクティック発酵させ、骨格を与えるために古い大樽に3ヶ月入れ、さらに瓶で3ヶ月熟成させます。すみれや野生のベリーの香り。素晴らしい濃縮された果実味、バランスのとれたタンニンがあり、リッチでまろやか、エレガントさも備えています。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%>国/地域等:イタリア/モリーゼ/I.G.P.

葡萄品種:サンジョヴェーゼ 100% 熟成:大樽で3ヶ月

品番:I-327/JAN:4935919053273/容量:750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)

カベルネ テッレ デリ オシ 2023 Cabernet Terre degli Osci (右)

10~15日醸しを行います。23~24度に保ちながらステンレスタンクで発酵させます。500Lのトノーで3ヶ月熟成させます。口に含むとチョコレートのリッチなアロマとブラックベリーの香りが広がり、長く印象的な余韻まで続きます。

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

葡萄品種:カベルネ ソーヴィニヨン 100% 熟成:500Lのトノーで3ヶ月

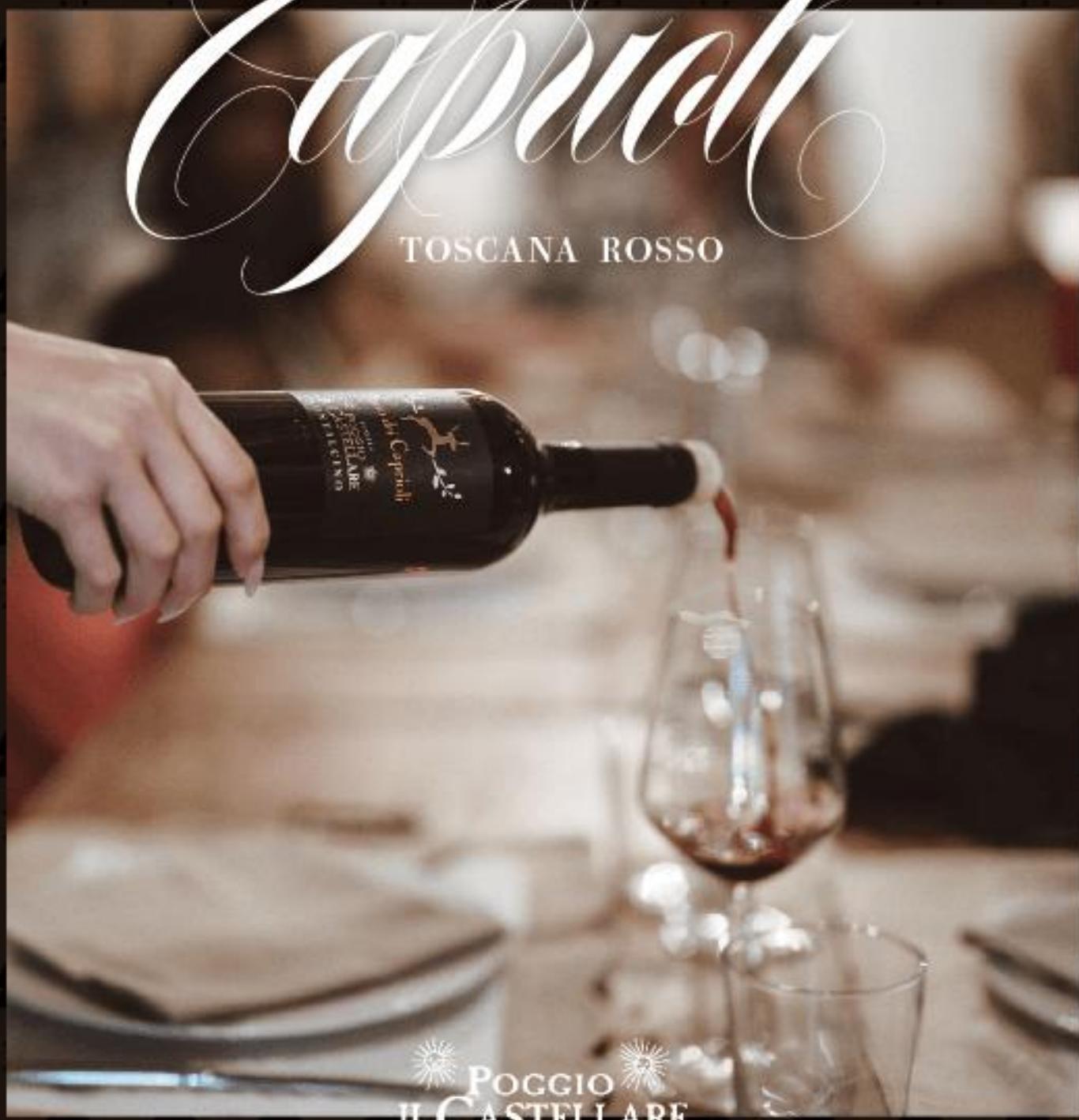
品番:I-562/JAN:4935919055628/容量:750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年12月時点のものです。

Passo dei Godei

TOSCANA ROSSO



POGGIO
IL CASTELLARE



ブルネッロで高評価を得る生産者が造る こだわりのトスカーナ ロッソ クリスマスの乾杯にもおすすめ

パッソ デイ カプリオーリ トスカーナ ロッソ 2023

Passo dei Caprioli Toscana Rosso

「モンタルチーノにはハイクラスのワインだけでなく、気軽に楽しめるワインもあることを知ってほしい」という思いから、このエリアの高貴なワイン、ブルネッロ ディ モンタルチーノにも使われる、サンジョヴェーゼ グロッソにメルロをブレンドした、こだわりのトスカーナ ロッソです。プラムのジャムや野生のベリーのアロマがあります。口当たりはソフトでフレッシュ、柔らかく丸みのあるボディが心地良く感じられます。畑はモンタルチーノにあり、土壌は鮮新世（約 530 万年前～260 万年前）に形成されたもので、粘土質マールが顕著に見られます。この土壌からは深みがありミネラリティの豊かなワインが出来ます。標高 400m の丘陵地に位置し、栽植密度は 4000 本/ha です。気候は典型的な地中海性で、雨は春と秋に集中的に降ります。丘陵地帯の中間部のため、風が頻繁に畑を吹き抜け、葡萄を湿気から守り、健全に保ちます。基本的に温暖で、葡萄の生育期間は十分な日照が得られ、葡萄がしっかりと熟すことが出来ます。手摘みで収穫します。ステンレスタンクで 26 度に温度管理しながら 10～12 日間発酵させます。マロラクティック発酵もステンレスタンクで行います。

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

葡萄品種：サンジョヴェーゼ グロッソ 70%、メルロ 30%

品番：IA-033／JAN：4935919940337 容量：750ml ¥2,200 (本体価格¥2,000)



Tenuta Poggio Il Castellare

＜ポッジョ イル カステッラーレ＞

1960 年代にはジャウレス バロンチーニがトップクラスのワイン造りでの成功を目指し、カンティーナ バロンチーニを立ち上げました。現在はジャウレスの娘ブルーナと彼女の甥サムエーレが中心となり、トスカーナで 4 つのワイナリーを運営しています。ブルーナが思い描く理想像は、テロワールに密着した、土地の個性が生かされたワインです。特定の銘柄に特化した生産者が多いトスカーナでは珍しく、手頃なワインからプレステージクラスまで幅広いラインナップを生産しています。その中で注目すべきは、イタリアでも最も高貴なワインと言われるブルネッロ ディ モンタルチーノです。モンタルチーノに所有するテヌータ ポッジョ イル カステッラーレで造られるブルネッロ ディ モンタルチーノは、過去にワインスペクターで何度も高評価を得ており、品質はもちろん、ブルネッロの中では手に取り易い価格というのもバロンチーニの魅力のひとつです。



INABA
BEST
SELLER

売れているワインには理由がある

造り手ロベルト・サロット氏の愛妻の名であり「夜明け」の意味をもつ「アウローラ」。ラベルには地平から昇る太陽が金色と赤色で描かれています。はきはきとした果実味と、グレープフルーツを思わせるさわやかな風味。豊かな果実味とみずみずしい質感が魅力です。

夜明けと共に福来る
燐々と輝く太陽のようなガヴィ



ガヴィ アウローラ 2023
Gavi Aurora

【白・辛口】 <Alc.12.5%>

生産者：ロベルト・サロット

国／地域等：イタリア／ピエモンテ

葡萄品種：コルテーゼ
品番：I-623 / JAN：4935919056236
容量：750ml
¥2,530(本体価格¥2,300)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年12月時点のものです。

INABA
BEST
SELLER

売れているワインには理由がある

PRIVATE CUVÉE BRUT



グレラを 60%も使用した 贅沢なスプマンテ

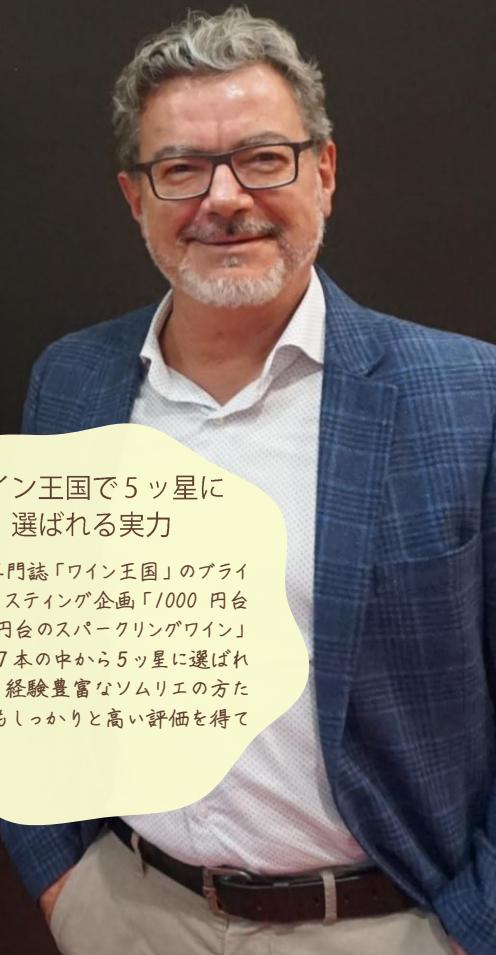
プロセッコの主要品種グレラを 60% も使用して造るこだわりのスパークリングワインで、手頃な価格ながら、プロセッコに限りなく近い味わいが楽しめるのが魅力です。青リンゴのような華やかで魅力的なフレーバーがあり、1000 円台としては満足の高い 1 本です

アペリティフだけでなく 食中酒としても活躍

ザルデットのスパークリングワインは泡が強くなく、優しい泡立ちで飲み易さがあるため、食前酒だけでなく、ランチでもディナーでもペアリングが楽しめます。乾杯の 1 杯目としてはもちろん、食中酒としても活躍出来ることが魅力で、飲食店様での採用が増えています。

ワイン王国で 5 ツ星に 選ばれる実力

ワイン専門誌「ワイン王国」のブランドティスティング企画「1000 円台 & 2000 円台のスパークリングワイン」にて、87 本の中から 5 ツ星に選ばれました。経験豊富なソムリエの方たちからもしっかりと高い評価を得ています。



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

9 月の半ばに、手摘みで収穫します。ブヌマティックプレスで柔らかく圧搾し、極上の果汁だけを抽出します。5~10 度に管理したステンレスタンクで 10~12 時間置き濾過を沈めます。18~20 度に温度管理しながら 15~20 日間発酵させます。一次発酵させたワインに選別酵母と糖分を少し添加します。14~16 度で、20~25 日間タンクで二次発酵させます。その後、マイナス 4 度に冷却し 3 日間置き、ろ過し瓶詰めします。生き生きとした細かい泡立ち、豊かな花のアロマが際立ち、フレッシュで、美味しさが広がります。洗練されていてエレガント、シンプルですが、しっかりとしたストラクチャーがあります。

【白・スパークリングワイン・辛口】 <Alc.11.0%>

国／地域等：イタリア／ヴェネト

生産者：ザルデット 葡萄品種：グレラ、他

品番：I-560 / JAN : 4935919055604 / 容量：750ml

¥1,760 (本体価格¥1,600)

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。

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、厳しいセレクションを行い、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。眞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 エンスージアスト 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／ベネデス／D.O.

葡萄品種：シャルドネ 30%、マカベオ 25%、パレリヤーダ 25%、チャレッコ 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。素晴らしい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 ヴァルテリー —



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」にも選出された経験をもつ注目のワイナリーです。弊社の今年のトレンド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、畠の標高は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12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。

土着品種スペルゴラの個性を表現したフリッツァンテ

スペルゴリーノ フリッツァンテ NV

Spergolino Frizzante

スペル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リンゴ、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。葡萄畠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壌です。収穫した葡萄は柔らかくプレスし、シャル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：スペルゴラ 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を感じられます。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になる丘陵地帯の畠とガルダ湖近くの平地の畠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。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、トレッビアーノ トスカーノ、フリウラーノ

品番：IA-141／JAN：8004349012252／容量：750ml **¥1,650** (本体価格¥1,500)

DOMAINE ROSIER

— ドメーヌ ロジエ —



シャンパニユ出身のミシェル ロジエが1982年にラングドックのリムーのヴィルロング村に移住しワイン造りをスタート。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。

**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
クマンドリーテルドヴィロワロゼブリュット 2021**

Crémant de Limoux Terre de Villelongue Rosé Brut

フレッシュなイチゴやチェリーのチャーミングなアロマ、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12月時点のものです。

BERNHARD KOCH —ベルンハルト コッホ—

ドイツ フア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 2022

Pinot Blanc Sekt Extra Brut

ピノ ブランの畠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。収穫は畠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：2.1g/L 酸度：8.0g/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。畠はハイ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、畠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 ムニエの畠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、畠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)

「このサントネは、後味にたっぷりと黒胡椒が感じられるほど
緻密な味わいを保っており、間違いなく手に入れる価値がある」

——ニール マーティン(「ヴィノス 2024.1」サントネ ルージュ プルミエ クリュ ボールガール 2022VTのコメントより)



ジュスタン ジラルダン

JUSTIN GIRARDIN

ジュスタン ジラルダン

「20歳でも、50歳であっても、
毎年挑戦を続けることができる。
——これが醸造家の醍醐味です」

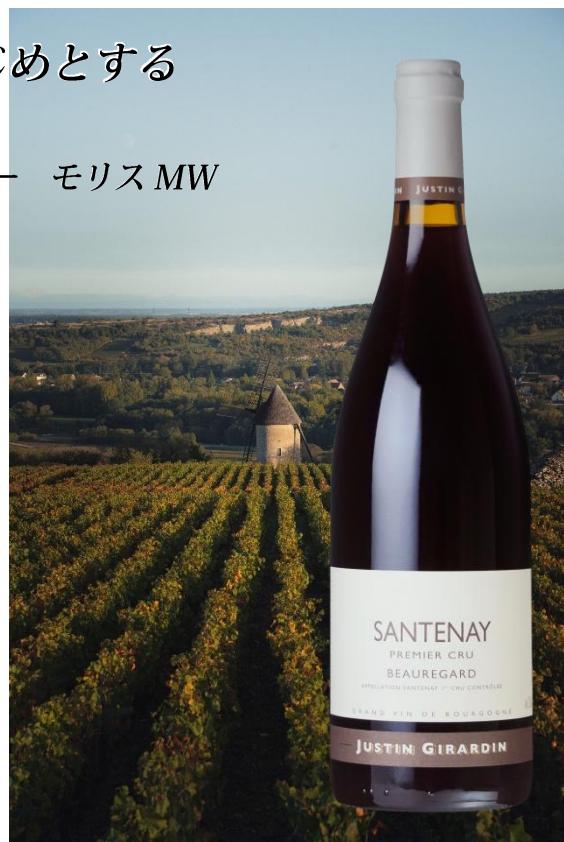
——ジュスタン ジラルダン

「サントネの次世代の生産者。
シャサーニュ モンラッシエをはじめとする
優れた赤ワインの専門家である」

——ジャスパー モリス MW

ジュスタン ジラルダンは、サントネの家族経営のワイナリーです。当主のジュスタンは、1570年から続くジラルダン一族の13世代目にあたります。1950年代から60年代に、ジャン ジラルダンがサントネの数多くの区画を手に入れ、自身のドメーヌを始めました。その後、ジュスタンの両親であるジャックとヴァレリーはドメーヌの発展に努力し、シャサーニュ モンラッシエ、ポマール、サヴィニ レボーヌの畠を手に入れることができました。2013年にはジュスタンがワイン造りに加わり、2017年にドメーヌを引き継ぎました。現在ではサントネを中心に、約17haの葡萄畠を所有しています。

ラインナップの大半が赤ワインで、ジャスパー モリス MWは「サントネの新世代の生産者」として評価しており、特にシャサーニュ モンラッシエの赤ワインを高く評価しています。また、ヴィノスのニール マーティンは、ジュスタンの「サントネ ルージュ プルミエ クリュ ボールガール 2022VT (FD-280)」に92点をつけ、「間違いなく手に入れる価値がある」と称賛しました。



2025
フランス
現地視察

「2022VTは、問題を探す方が難しいほどに
素晴らしいヴィンテージでした。
バランスが良く、誰にでも分かりやすい
美味しいワインができました」

——ジュスタン ジラルダン

- ・サントネのニュージェネレーション
- ・真面目で控えめな性格だけど、
ワインのことになると熱く語り出す
- ・「両親の時みたいにゆっくりとではなく、
常に品質を良くするために挑戦したい。
毎年少しでも良くしたいから、
やりたいことがたくさんあります」
- ・先祖代々ビオディナミで栽培
- ・野生酵母でテロワールを表現
- ・畑仕事も収穫も手作業
- ・特に赤ワインで高い評価を得ているが
白ワインの品質も向上し続けており、
現地視察時には毎年本当に驚かされる
- ・グラン クリュの葡萄も入手できる
地元でも信頼される生産者



「私たちは作業の多くを伝統的な手作業に
こだわっています。トラクター等の機械は、
畑を耕したり、病害から葡萄の樹を守ったり
するためだけに使用しています。
また代々伝わる手法も多く取り入れていて、
先祖から受け継ぎ今日に至るまで、
今では「ビオディナミ」と呼ばれている
この手法を続けています。
たとえば畑では、若い樹を剪定する時、
“月のカレンダー”の新月の時期に行います。
そうすると根が地中深くまで早く張り、
テロワールを表現することに繋がります」

——ジュスタン ジラルダン



「3回植樹しており、樹齢は35年、55~60年、85年です。
粘土、マール、石灰岩の層を成す複雑な土壌があります。
石灰岩の母岩が表土から近く、いつもエレガントになります」

——ジュスタン ジラルダン

サントネ ルージュ プルミエ クリュ ボールガール 2022

Santenay Rouge Premier Cru Beauregard

グラヴィエールのすぐ上に位置するボールガールのワインは、シャサーニュに近いのでフィネスがあり、繊細です。標高300m、南東に向いています。土壌は、ジュラ紀中部のワーライト（魚卵状石灰岩）です。収穫は、房が潰れないように小さな箱を使って手摘みで行います。収穫量は42hL/ha。除梗します。12度で5日間発酵前の醸しをします。アルコール発酵には野生酵母を使い、18度で始め、約26度で15日以上行います。ヌマティックプレスで圧搾します。マロラクティック発酵は、澱と共に樽で行います。熟成はアリ工産とヴォージュ産のフレンチオーク樽（新樽比率20%）で15ヶ月行ないます。軽くフィルターを通し、月のカレンダーに従って瓶詰します。美しいルビー色で、赤や黒色のフルーツのアロマ。デリケートなオークの風味が感じられ、素晴らしい構成があります。

★「ヴィノス 2024.1」92点（ニール マーティンが評価し、“間違いなく手に入れる価値がある”とコメント）

【赤・フルボディ】<Alc. 13.0%>国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオーク樽（新樽比率20%）で15ヶ月

品番：FD-280/JAN：4935919962803/容量：750ml

¥10,120(本体価格¥9,200)

「粘土と石灰岩が混ざる、細かくとても良い土壌です。
祖父の代に植樹しており、平均樹齢は70年です。
集約感とボディがある、典型的なサントネのスタイルです」

——ジュスタン ジラルダン

サントネ ルージュ プルミエ クリュ ラ マラディエール 2022

Santenay Rouge Premier Cru La Maladière

標高270m、南東向きの畠です。土壌はジュラ紀中期から後期、白色ワーライト石灰岩です。平均樹齢は45年、収穫量は42hL/ha。畠で2回と選果テーブルで選別します。除梗して、タンクで12度で保ち5日間マセラシオン。18度で発酵を始めます。発酵は15日間続きます。ルモンタージュを一日に何度も行います。澱を沈めた後、樽に入れます。マロラクティック発酵は、澱と共に樽で行います。アリ工産とヴォージュのフレンチオーク樽（新樽比率20%）で17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。月のカレンダーに従って瓶詰します。より甘いアタック、厚み、骨格があります。

★「アシェット ガイド 2026」1星

【赤・フルボディ】<Alc. 13.0%>国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオーク樽（新樽比率20%）で17ヶ月

品番：FD-279/JAN：4935919962797/容量：750ml

¥10,120(本体価格¥9,200)

「他の区画よりも粘土とマールが多く、土壌が深いのが特徴です。
タニックで力強く、長期熟成できるワインになります」

——ジュスタン ジラルダン

サントネ ルージュ プルミエ クリュ クロ ルソー 2021

Santenay Rouge Premier Cru Clos Rousseau

ジュスタン ジラルダンが最も多く所有する畠で、4ヶ所に分かれています、計2haです。クロ ルソーは、タニックで非常に力強い味わいが特徴です。地層は、ジュラ紀中期から後期。土壌は泥灰質層の上をワーライト（魚卵状石灰岩）が覆っています。畠は南南東向き、標高は270mです。樹齢は古く平均40年（一部は10年）で、根が深く張っているものが多くなります。収穫量は42hL/ha。除梗して、12度で5日間コールドマセラシオンします。18度で上げてスタートさせ、26度前後で15日間発酵させます。1日に数回ルモンタージュします。ヌマティックプレスで、種を潰さないよう圧搾します。アリ工産とヴォージュのフレンチオーク樽（新樽比率20%）で17ヶ月熟成させます。きれいな酸があり、スパイシーな余韻が続きます。複雑味があり、フルーツやスパイシーさを感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.0%>国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオーク樽（新樽比率20%）で17ヶ月

品番：FD-278/JAN：4935919962780/容量：750ml

¥10,120(本体価格¥9,200)





「フルミエ クリュの上部にある複数の区画からのワイン。
上部なので大きめの石があり、エレガントなワインになります。
滑らかでタンニンは柔らかいです」

——ジュスタン ジラルダン

サントネ ルージュ ヴィエイユ ヴィーニュ 2022 Santenay Rouge Vieilles Vignes

5つのリュー ディ (クロ ジュネ、サン ジヤン、ソニエール、ビエヴォー、ス ラ ロシュ) の葡萄を使います。面積は合計で 1ha です。収穫量は、45hL/ha。除梗して、12 度で 5 日間コールドマセレーションします。ステンレスタンクに入れ、18 度に上げて発酵を始め、26 度前後で 15 日間続けます。1 日に数回ルモンタージュします。ブヌマティックプレスで、種を潰さないよう圧搾します。アリ工産とヴォージュ産のオークの樽 (新樽 15%) で澱と共に 12~15 ヶ月熟成させます。ラズベリーやブラックカラントの風味がある、デリケートなワインです。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国/地域等: フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種: ピノ ノワール 100% 熟成: フレンチオーク樽 (新樽比率 15%) で 12~15 ヶ月

品番: FD-150 / JAN: 4935919961509 / 容量: 750ml

¥8,580(本体価格¥7,800)

「このワインは、私たちの白のフラッグシップといえます。
標高 400m の区画の葡萄を使用し、樽で発酵と熟成を行います。
2022VT は、オークの要素を抑えるために 400L の樽も使用しました。
これによってバランスがよくなると考えたためです」

——ジュスタン ジラルダン

サントネ ブラン レ テラス ド ビエヴォー 2022 Santenay Blanc Les Terrasses de Bievaux

テラスは「段々畑」、ビエヴォーは古いフランス語で「美しい谷」の、意味です。サントネの村名の中でも優れた白ワインが出来る畑として知られています。葡萄園面積は 2. 40ha。標高 400m の斜面にあり冷涼な気候で、しっかりとした酸が育まれます。土壌は粘土石灰質で、ストレートでシャープなミネラルが豊富です。収穫量は 45hL/ha です。プレスした後、24~36 時間澱下げします。発酵、熟成とともに樽で行います。バリック (新樽 15%) と 400L の樽で 12 ヶ月熟成させます。樽の産地は、アリエ、ヴォージュ、ベルトランジュです。生き生きとフレッシュ、花やミネラルの要素が感じられます。柑橘系の果実と樽の要素、心地よい酸のすべてが非常にバランスよく調和しています。

★「アシェット ガイド 2025」1星

【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: フレンチオーク樽 (新樽比率 15%) で 12 ヶ月

品番: FD-145 / JAN: 4935919961455 / 容量: 750ml

¥9,900(本体価格¥9,000)

「マランジュは、今人気が高まっているアペラシオンです。
祖父が植樹した、樹齢 60~65 年のピノ ノワールを使用しています。
他のワインとは異なり、花崗岩質の土壌があるためグリップがあり、
しっかりとしたタンニンが感じられます」

——ジュスタン ジラルダン

マランジュ ルージュ ヴィエイユ ヴィーニュ 2022 Maranges Rouge Vieilles Vignes

「ポマールかヴォルネイを飲む方に飲んでいただきたい。ネームバリューはないかも知れないが、品質は素晴らしい」とジュスタンは話していました。除梗し、タンクに入れます。発酵前に 12 度で 5 日間、コールドマセレーションを行います。18 度まで温度を上げてスタートさせ、26 度に温度管理しながら 15 日間発酵させます。ルモンタージュを 1 日に数回行います。スムーズなタンニンを抽出し、繊細でエレガントなスタイルにするため、ピジャージュはほとんど行いません。種からのタンニンが出ないよう、ブヌマティックプレスを使い低い圧で圧搾します。マロラクティック発酵と熟成は樽で行います。アリ工産とヴォージュ産のオーク樽 (新樽 15%) で 12~15 ヶ月熟成させます。カシスを思わせる豊かな果実味、さらにスパイスや赤いフルーツのジャムのアロマが広がります。フレッシュな口当たりの中に、リコリスの要素があり、さらに奥からスパイスの風味を感じられます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国/地域等: フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種: ピノ ノワール 100% 熟成: フレンチオーク樽 (新樽比率 15%) で 12~15 ヶ月

品番: FD-149 / JAN: 4935919961493 / 容量: 750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)



「中心からやや西側にある、平均樹齢 70 年という、とても良い区画の葡萄を得ることができました」 —— ジュスタン ジラルダン

クロ ド ヴージョ グラン クリュ 2021

Clos de Vougeot Grand Cru

【限定 3 本】

僅か 2 樽のみの生産です。葡萄の平均樹齢は 70 年という高樹齢の区画のもので、収量は低く 35hL/ha、仕立てはギヨー サンプルです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。さらに収穫後にセラーの選果テーブルで選別します。除梗した後、発酵前に 12 度で 5 日間コールドマセレーションを行った後、野生酵母を使いアルコール発酵を約 20 日間行います。熟成はアリ工産とヴォージュ産のフレンチオーク樽（新樽比率 50%）で行います。マロラクティック発酵も樽で行います。清澄はせず、軽くフィルターをかけてボトリングします。濃いルビーレッド、豊かなチェリーにクローブやモカの混ざる複雑なアロマがあります。口に含むと丸みがあり、柔らかなタンニンが心地よく感じられます。しっかりととした骨格がありフルボディ、長い余韻が感じられます。熟したタンニンは熟成が進むにつれて溶け込んでいきます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／A.O.C.
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオーク樽（新樽比率 50%）で熟成
品番：FD-284 / JAN : 4935919962841 / 容量：750ml

※オープンプライス

「タンニンの構造がすごく柔らかいのが分かると思います」

— ジュスタン ジラルダン

ヴォルネイ

Volnay

【2021VT:限定 55 本】 【2022VT:限定 51 本】

このヴォルネイは 0.25ha の区画からの葡萄で平均樹齢は 40 年です。畑で 2 度選別しながら手摘みし、選果テーブルでさらに選別し、ベストなものだけを残します。収穫した葡萄は除梗し、アルコール発酵前にステンレスタンクに入れ 12 度で 5 日間、低温マセレーションを行い、アロマを抽出します。発酵は野生酵母を用い、ステンレスタンクで 26~30 度に温度コントロールしながら約 20 日間行います。ヴィンテージや畑の個性を尊重しつつ、柔らかい抽出を目指しています。フレンチオーク樽（新樽比率 20%）で 15 ヶ月熟成させます。清澄せず、軽くフィルターをかけてボトリングします。輝きのある美しいルビーレッド、赤や黒の果実の豊かなアロマが広がります。繊細なオークの要素があり、非常にバランスのとれたワインです。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／A.O.C.
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオーク樽（新樽比率 20%）で 15 ヶ月
【2021VT】品番：FD-282 / JAN : 4935919962827 / 容量：750ml ¥12,650 (本体価格¥11,500)
【2022VT】品番：FD-152 / JAN : 4935919961523 / 容量：750ml ¥15,180 (本体価格¥13,800)



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



「丘の上にある畑のため、平地の畑よりも冷涼です。
気候変動により柔らかいタンニンが得られるようになりました」

— ジュスタン ジラルダン

ポマール レ ヴィニヨ 2022

Pommard Les Vignots

【限定 52 本】

葡萄の平均樹齢は 30 年、仕立てはコルドン ロワイヤとギヨー サンプルです。畑で選別しながら手摘みします。選別は合計 3 回、畑で 2 回、さらに収穫後にセラーの選果テーブルで選別します。除梗した後、発酵前に 12 度で 5 日間コールドマセレーションを行った後、野生酵母を使いアルコール発酵を約 20 日間行います。熟成はアリ工産とヴォージュ産のフレンチオーク（新樽比率 25%）で 15 ヶ月行います。マロラクティック発酵も樽で行います。清澄はせず軽くフィルターをかけてボトリングします。赤い果実の豊かなアロマにスパイスが混ざっています。リッチでパワフル、しっかりととした骨格があります。

★「アシェット ガイド 2026」1 星

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／A.O.C.
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオーク樽（新樽比率 25%）で 15 ヶ月
品番：FD-283 / JAN : 4935919962834 / 容量：750ml

¥14,300 (本体価格¥13,000)

「サヴィニ レ ボーヌは、マランジュとサントネの中間的な味わいです。
ブルミエ クリュのレ プイエは、いつも甘みがあります」 ——ジュスタン ジラルダン

サヴィニ レ ボーヌ ルージュ ブルミエ クリュ レ プイエ 2022

Savigny Les Beaune Rouge Premier Cru Les Peuillets

【限定 41 本】

ブイエとは「悪い土」という意味で、石灰岩が非常に多く、穀物栽培には向かない土地ですが、葡萄には適した土壌です。とてもきれいな果実味が生まれる土地なので、それを損なわないよう、テロワールに反発しないワイン造りをしています。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオーク樽（新樽比率 20%）で 17 ヶ月

品番：FD-281 / JAN: 4935919962810 / 容量：750ml

¥11,000(本体価格¥10,000)

サヴィニ レ ボーヌ ルージュ レ ゴラルド

Savigny Les Beaune Rouge Les Gollardes

【2021VT:限定 41 本】 【2022VT:限定 33 本】

イチゴなどのベリーの甘みがしっかりとあり、樽はほのかに感じる程度、すっと入ってくるエレガントなスタイルです。集約していますが、ボリュームだけでなくフィネスがあります。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオーク樽（新樽 15%）で 12～15 ヶ月

【2021VT】品番：FD-277 / JAN: 4935919962773 / 容量：750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)

【2022V】品番：FD-151 / JAN: 4935919961516 / 容量：750ml

¥8,800(本体価格¥8,000)



「“これぞムルソー”と思うような昔ながらのムルソーを造りたい」 ——ジュスタン ジラルダン

ムルソー ブラン 2022

Meursault Blanc

仕立てはギヨー、平均樹齢は 40 年、収量は 48hL/ha です。手摘みした葡萄を圧搾しステンレスタンクに入れ、アロマを保つために低温で発酵させます。発酵が始まったらフレンチオーク樽（新樽比率 25%）に移します。濾しと共に 24 ヶ月熟成させます。清澄し、軽くフィルターをかけてからボトリングします。桃、メロン、アプリコットなどのエキゾティックなフルーツの豊かなアロマが広がります。非常に集約のある味わい、透明感のある長い余韻を感じられます。

【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：フレンチオーク樽（新樽比率 25%）で 24 ヶ月

品番：FD-146 / JAN: 4935919961462 / 容量：750ml

¥19,800(本体価格¥18,000)

※単一区画からの「ムルソー ブラン レ クルー」の 2022VT は、品番 FD147：本体価格¥19,000 でご用意がございます。

AC ブルゴーニュのクオリティも毎年向上し続けています！

ブルゴーニュ シャルドネ 2022 (左)

【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：一部は樽、残りはステンレスタンクで 12 ヶ月

品番：FD-143 / JAN: 4935919961431 / 容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

ブルゴーニュ シャルドネ サン マルタン 2022 (中央)

サントネとの境界線近くのとても良い区画で、昔の人はサントネとしてブレンドしていたそうです。

【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：樽で 12 ヶ月

品番：FD-144 / JAN: 4935919961448 / 容量：750ml

¥6,600(本体価格¥6,000)

ブルゴーニュ ピノ ノワール 2022 (右)

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：樽 40%、タンク 60% で 12 ヶ月

品番：FD-148 / JAN: 4935919961486 / 容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 12 月時点のものです。

MAS DES BRESSADES

マス デ ブレサド



- ・ワイン造りの歴史に名を残す銘家
- ・コステイエール ド ニームのパイオニア
- ・世界が奪い合うワイン
- ・丸石があり、畑はまるでシャトーヌ デュ パプ
- ・有機栽培、ビオディナミも実践
- ・SO2フリーも手掛けける
- ・「私のワインを飲む人々が喜んでくれること」が幸せ

コステイエール ド ニームを代表する生産者

マス デ ブレサドは、コート デュ ローヌ最南端の AOC コステイエール ド ニームの家族経営の生産者で、マレス家が代々引き継ぎました。マレス家は、確認できる一番古い文書によると、1240 年代にはラングドックの地に住んでいたという記録が残っており、ワイン造りに関しては 1760 年代に造り始めたという記録が残っています。シリルの高祖父であり、うどん粉病の防除方法を発見し、レイ パスツールとも交流のあった偉大な人物としても知られるアンリは、北アフリカがフランスの植民地になったことをきっかけに、よりよい葡萄栽培地、新しいテロワールを求めてアルジェリアに入植しました。そして 1 世紀ほど後、北アフリカがフランスから独立した頃に、シリルの祖父アンリと父ロジェがより良いテロワールを求めてボリドーのオーメドックに移住しました。その後、ロジェがコステイエール ド ニームの地へと辿り着きました。ロジェは、1975 年に初めてカベルネ ソーヴィニヨンを植えたり、樽熟成の白ワインを造るなどこの地で成功を収めたパイオニア的存在として知られていました。

現在は 7 世代目シリル マレスがオーナーを務めています。1996 年よりドメーヌを引き継ぎ、栽培・醸造を担っています。「全てのワインに同じ労力をかけ、同じ思いを込めてワインを造っています。毎年少しでもより良くなるように努力しています」と語る通り、父の時代以上に品質を向上させ、世界が奪い合う生産者にまで成長させました。こうした活躍が同エリアの生産者たちの信頼を集め、2023 年にコステイエール ド ニーム協会会長に就任しました。シリルはワイン造りについて次のように語ります。



「ひとりのワイン生産者としての私の基盤となるものは、7 世代にわたって続く家族の歴史にさかのぼります。堅実な良い仕事をするという感覚や、祖父や父から受け継いだワインと土地への愛情に他なりません。それは何よりも、私が生まれたマス デ ブレサドというドメーヌの情熱の物語で、私は 25 年以上にわたってワイン造りの喜びに取りつかれています。ワインを醸造し、熟成させてブレンドするという喜び。それぞれのヴィンテージには独自の個性と特徴があります。この全ての仕事とそれにかける情熱の集大成とは、それがニームであっても、ニューヨークであっても、そして東京であっても、私のワインを飲む人々が喜んでくださることなのです」

——シリル マレ

特異なテロワール **Galets Roulés** (ガレ ルレ)

コスティエール ド ニームの特異なテロワールとしては、ガレ ルレと呼ばれる丸石が葡萄畠を覆っていることが挙げられます。この丸石は第四紀に、約 30km 離れたアルプスから、ローヌ川によって運ばれて堆積したもので、シャトーヌフ デュ パプで知られています。昔は広い面積を覆っていましたが、何千年の間に浸食され、現在ではシャトーヌフ デュ パプ、タヴェル、コスティエール ド ニーム等にしかありません。中でも、コスティエール ド ニームは最も広い範囲に残っているため、このテロワールをしっかりと表現したワインになります。丸石は手のひらに乗るものもあれば、両腕で抱えるほどの大さなものもあります。この丸石が太陽熱を蓄え、夜間にゆっくりと放熱することで、畠が寒くなりすぎないようにしてくれます。



「丸石で覆われているため、雑草は生えないのではないかと思われるかもしれません、石と石の間から生えてしまうのです。私たちは除草剤を使用せず、毎年、石を掘り返すようにして雑草のケアを行いますが、この作業は農機具へのダメージが大きいため苦労しています。私は、ガレ ルレの特別なテロワールそのものを表現できるような葡萄造りを続けていきたいと思っています」とシリルは話してくれました。また害虫対策に殺虫剤は使用せず、フェロモン カプセルで対応しています。有機栽培自体は父の時代から続けて来ましたが、認証を取得しても良いだらうと思い、2017 年に正式な申請を出しました。2020VT から、AB マークとユーロリーフがバックラベルに表示されていますが、現在はビオディナミ栽培も実践しており、将来的にはそちらの認証取得も目指しています。

冷涼感をもたらす「ミストラル」と「地中海からの午後の風」

ワイナリーの名前である“Bressades”は、プロヴァンス地方の方言で「揺さぶる」という意味があります。これは、この地域に特有の「ミストラル」が葡萄樹を揺さぶるように吹くことに由来しています。ミストラルは、北から地中海側へと吹き下ろす冷たく乾燥した風で、葡萄の水分を飛ばし、カビなどの病害を防いでくれます。フランス南東部に広く吹く風ですが、コスティエール ド ニームの場合は、午後になると南の地中海からの涼しい風も吹くため、夏の暑い時期でさえも涼しさがもたらされます。例えば、2003 年はフランス全土で猛暑の年として知られますが、より北部に位置するブルゴーニュより、コスティエール ド ニームの方が涼しかったという記録が残っているほどです。ミストラルは、葡萄樹の枝を折ってしまうほど強い風ですが、これによりもたらされる冷涼な気候と、“ガレ ルレ”による蓄熱効果が組み合わさることにより、フレッシュな酸がありながら果実味のあるワインが生み出されています。このため、コスティエール ド ニームは、一般的に赤ワインの生産に適しているとされるコート デュ ローヌ南部にありながら、生産量はごく少量ではあるものの、素晴らしい品質の白ワインを造ることが出来ます。

醸造設備の刷新により、 今後の品質向上にも期待できます

前回の現地訪問時（2023 年）

は建設途中だったテイスティングルームが完成しました。中世の石造りのスタイルをイメージした建物です。



また、アンフォラや、バリック型のステンレスタンクに加え、新たに小型のステンレスタン

ク、フードル、コンクリートタンクを購入し、これまでよりも小ロットでワインを仕込めるようになりました。コスティエール ド ニーム ブラン キュヴェ エクセレンス 2023 は、アンフォラ、樽、ステンレスタンクでそれぞれ熟成させた後、ブレンドしますが、「最高のバランスを見ついた！」とシリルが語るほど、その成果が表れており、今後も更なる品質の向上が期待できます。

また、シリルのアシスタントとして醸造をサポートしているレミーの存在も大きいです。彼はマス デ ブレサドで 30 年にわたり勤務するベテランで、コスティエール ド ニームの会長も務める多忙なシリルにとって彼の活躍は品質をキープする上で不可欠となっています。

（写真右）シリルのアシスタントとして活躍するレミー



シラー99.9%で造り上げる力強く凝縮感のある味わい

コスティエール ド ニーム ルージュ キュヴェ エクセレンス 2022
Costières de Nîmes Rouge Cuvée Excellence

3区画からのシラーを使用、個性が異なるので区画別に醸造します。ラ ジャスは、ミネラル、フローラルで、北部ローヌのシラーの味わい。ラ カヴォは、凝縮感、リッチで地中海シラーの特徴。ル ブラニヨールはタンニン、力強さがあります。樹齢は25~55年です。温度管理しながらコンクリートタンクで5週間醸しを行います。バリック(1~4回使用樽)で12ヶ月熟成させます。微かにキャラメルを思わせるミルキーさと甘さのある香り。樽熟による心地よいアクセント、たっぷりした複雑な果実味があります。

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

葡萄品種:シラー99.9%、グルナッシュ 0.1%

熟成:樽で12ヶ月 認証:ユーロリーフ、AB

品番:FC-733/JAN:4935919317337/容量:750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)



樽熟成をメインに、アンフォラとバリック型ステンレスタンクのキュヴェをブレンド
「最高のバランスを見つけたよ！」と語る自信作

コスティエール ド ニーム ブラン キュヴェ エクセレンス 2023
Costières de Nîmes Blanc Cuvée Excellence

このキュヴェ エクセレンスでは樽を使用していますが、酸素を取り入れるために樽の風味をつけたいとは考えていません。その証拠に、以前ロバート パーカーがワインナーを訪ねてこのワインを試飲した時、「樽を使っていない」とコメントしたそうですが、実際には90~100%使っていると教えたそうです。華やかな甘いプラムやピーチのアロマとほんのりスパイスの風味があります。口当たりはまろやかで、かすかに樽の風味が感じられます。収穫は3回に分け、1~2回目は部分的に収穫し、3回目はより熟した葡萄を収穫します。収穫時期をずらし、全てをブレンドすることで、フレッシュかつコクのあるワインに仕上げます。

【白・辛口】<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:ルーサンヌ 70%、ヴィオニエ 30%

熟成:樽(ごく一部ステンレスタンクとアンフォラ)で4~5ヶ月

認証:ユーロリーフ、AB

品番:FC-729/JAN:4935919317290/容量:750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)



「すべてのワインに同じだけの労力をかけ、同じだけ思いを込めてワインを造っています」
その言葉通り、スタンダードキュヴェのコストパフォーマンスの高さは随一です
実際にコストパフォーマンスの高さは全世界で高く評価されおり、白も赤も取引開始直後は入手困難なワインでした。

コスティエール ド ニーム ルージュ キュヴェ トラディション 2022
Costières de Nîmes Rouge Cuvée Tradition

グルナッシュはスパイスのニュアンス、シラーは若い樹齢のものであればカシスのような味わい、古いものはフローラルなニュアンス、サンソーは果実味をもたらしてくれます。フレッシュで熟したブラックカラントの果実の香りがあり、熟成によって次第にガリーヴのハーブの香りが現れます。丸さがありフレッシュで、バランスが良いワインです。グルナッシュは三つの異なる区画から使用し、ステンレスタンクで2~3週間発酵させますシラーは五つの異なる区画からのものを、コンクリートタンクで発酵させます。発酵後ブレンドし、その後6ヶ月コンクリートタンクで熟成させます。

【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 55%、シラー40%、サンソー5%

熟成:コンクリートタンクで6ヶ月 認証:ユーロリーフ、AB

品番:FA-679/JAN:4935919096799/容量:750ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)



コスティエール ド ニーム ブラン キュヴェ トラディション 2023
Costières de Nîmes Blanc Cuvée Tradition

暖かい南ローヌの白ワインですが、フレッシュで心地よい飲み口が楽しめます。葡萄は夜が明ける直前、番気温が下がっている時間帯に収穫します。ルーサンヌはエルミタージュで有名ですが、ここでも非常に良く育ち、ワインに骨格を与えます。グルナッシュ ブランは、丸さとミネラル感をもたらします。ヴィオニエは、コンドリューの伝統的な品種で、桃やアプリコットの香りを与えてくれます。

【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50%、グルナッシュ ブラン30%、マレサンヌ10%、ヴィオニエ10%

熟成:タンクで澱と共に2ヶ月 認証:ユーロリーフ、AB

品番:FA-678/JAN:4935919096782/容量:750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年12月時点のものです。



1975年に父が植えたカベルネ ソーヴィニヨンを主体にシラーをブレンド 家族の歴史に敬意を表して造るパワフルなキュヴェ

ペイ デュ ガール レ ヴィーニュ ド モン ペール 2021 Pays du Gard Les Vignes de Mon Père

コスティエール ド ニームのエリアで造られていますが、カベルネ ソーヴィニヨンが A.O.C.に認められないため、I.G.P.となります。「私の父の葡萄樹」の名前の通り、1975年に父ロジェが植樹したカベルネ ソーヴィニヨンを使っています。ロジェはかつて祖父アンリと共にオーメドックにシャトー ピュイ カステラ（現在シリルの従兄弟が経営）を所有していて、移住する際にボルドーのパワフルなカベルネの苗を持ってきました。このエリアにカベルネはとても相性が良く、よく熟した葡萄を得ることが出来ます。シラーはエレガントさを与えています。ステンレスタンクで 5 週間かけマロラクティック発酵まで行い、パリックで 12 ヶ月熟成させます。カベルネはタンニンとボディがたくましいので、新樽と 1 回使用樽を使用。シラーはエレガントなので、2~4 回使用樽を使います。黒に近い赤色。心地よい樽の香り、しっかりととした飲み応えのある力強さと、果実のまろやかさがバランスよく集中しています。アフターにカベルネのスパイシーさとタンニンが感じられます。

【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／I.G.P.
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 70%、シラー 30%
熟成：樽で 12 ヶ月 認証：ユーロリーフ、AB
品番：FC-728／JAN：4935919317283／容量：750ml



¥3,850(本体価格¥3,500)



サンソー100%で仕込むヴァン ド フランス 2020年がファーストヴィンテージとなる、マス デ ブレサドの新たな挑戦といえる1本

ヴァン ド フランス レ サンク サンス サンスルフィット 2020 Vin de France Les 5 Sens Sans Sulfite

1.5haの単一区画で育つサンソー100%で造られるワインです。プロヴァンスの方言では「サンソー」は5感を意味する「5 Sens (サンク サンス)」に似た発音になるため、この名前をつけました。造り手のシリルは、この畠のサンソーの素晴らしいを最大限に表現するため、サンソー100%のキュヴェを造ることに決めました。2020年がファーストヴィンテージです。AOCコスティエール ド ニームでは、サンソーを50%以上使用することは認められていないため、ヴァン ド フランスとしてリリースしています。熟した赤い果実のアロマや森の下生えの要素に少しへいが加わります。口に含むと肉厚でしっかりとボディがありますが、同時にフレッシュさも感じられ、集約とエレガントを併せ持つ印象的なワインです。畠は「グラン ブラニヨル」と呼ばれる単一区画です。平均樹齢40年、収量は30hL/haです。収穫した葡萄は振動式の選果テーブルで厳しく選別し、100%除梗します。発酵、熟成はコンクリートタンクで行いますがその間、SO2は添加しません。発酵は10~15日間、その間、ルモンタージュを行います。発酵終了後、空気圧プレスで圧搾し、フリーランワインのみを約6ヶ月コンクリートタンクで熟成させます。

【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
葡萄品種：サンソー100% 熟成：コンクリートタンクで約6ヶ月
認証：ユーロリーフ、AB
品番：FC-522／JAN：4935919315227／容量：750ml



¥4,400(本体価格¥4,000)

「口ゼは最も難しく、興味深いワインです。だからこそ面白いといえます」
そう語るシリルですが、毎年素晴らしい口ゼワインを造ってくれます

コスティエール ド ニーム 口ゼ キュヴェ トラディション 2024 Costières de Nîmes Rosé Cuvée Tradition

ワイナリーを引き継いだ当初は「口ゼなんてワインじゃないし、つまらない！」と造らずにいましたが、年を重ね造りたい気持ちになり復活させました。いざ造ってみると、どんなワインを造るよりも美味しい口ゼを造ることが一番難しいということに気が付きました。何故なら、美しい色合いとアロマのちょうどよいバランスを見極めなければいけないからです。「口ゼは最も難しく、興味深いワインです。タンニンや色を抽出し過ぎてもダメだし、酸化してもダメで最高のバランスを見つけるのがとても難しい。だからこそ面白いといえます」と2023年の訪問時にシリルは話していました。グルナッシュがまろやかさを、シラーが色の鮮やかさを、そしてサンソーが果実と新鮮さを与える、全体で素晴らしいバランスを造り出しています。赤いフルーツ、イチゴや黒スグリの風味があります。フレッシュで、程よい酸を感じられます。サラダ、魚、バーベキュー、グリルしたものなど、強い料理以外なら何とでも相性の良いことが特徴です。エレガントにするために、セニ工法で造っています。

【口ゼ・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：グルナッシュ、シラー、サンソー
熟成：ステンレスタンク 認証：ユーロリーフ、AB
品番：FD507／JAN：4935919965071／容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年12月時点のものです。

INABA 厳選 熟成ワイン

生産者がセラーで大切に熟成させ、飲み頃になってからリリースしたワインや、弊社が自社倉庫の
メリットを活かし熟成させていたアイテムなど、個性溢れる『熟成ワイン』をご紹介いたします。
繁忙期の需要に是非お役立てください。



INABA
熟成

数量限定 マグナムサイズ

樹齢の古いグルナッシュで造った、マス デ ブレサドの上級ワインを
2017年から現在まで弊社で8年間熟成させた《限定品》

コスティエール ド ニーム ルージュ
カンテサンス 2015
Costières de Nîmes Rouge Quintessence

1本単位で
発送

本領を発揮するようになった高樹齢のグルナッシュを使ってワインが出来ないかと考え、
造りました。カンテサンスは、ギリシャ語で「五つの要素」を意味します：①ユニークな
土壌ガレ、②ミストラル、③地中海の太陽、④時に夏場に激しく降る雨、⑤それらによつ
てもたらされるワイン。

畑は表土が砂、下層土に丸石を含む土壌で、シャトーヌフ デュ パプに近いものです。
しかし、こちらの方が涼しくなっています。この土壌からはしっかりとしたタンニンを持つ
葡萄が出来ます。10月上旬に収穫します。収穫量は僅か 15hL/ha です。特別なピラミッド
型のコンクリート製オープンタンクで発酵させます。2週間後、バリック（4~5回使用
樽）に移し 12ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。熟したベリーやハーブのアロ
マ、かすかにスパイスのニュアンス。やや強めのタンニンがありますが、アルコールはさ
ほど感じません。

【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. 生産者：マス デ ブレサド

葡萄品種：グルナッシュ 90%、ムールヴェードル 5%、シラー 5%

熟成：樽で 12 ヶ月

品番：FC-066 / JAN:4935919310666 / 容量:1500ml **¥9,900** (本体価格¥9,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 12 月時点のものです。



生産者が秘めたテクノロジーと豊かなテロワールを
生産量の倍以上、セラーセル販売させたノーストア

2018 VT が入荷いたしました！

＼新入荷／

レスプリ テロワール ガイヤック ルージュ 2018 L'Esprit Terroir Gaillac Rouge

日照条件の良いヴェール渓谷側のスエル、ドナザックの畠の葡萄で造ります。畠の標高は280m～300m、南西向き、土壌は粘土石灰質、樹齢は15～30年です。収穫は畠で選別しながら手摘みで行い、セラーに運んでからも選別し最も良い葡萄のみを残します。収穫した葡萄は除梗します。野生酵母を使い、ステンレスタンクで25度に温度コントロールしながら1～2ヶ月発酵させます。コンクリートタンクと600Lの古樽で18ヶ月熟成させます。集約のある黒い果実のアロマ、たっぷりとふくよかな口当たり、フレイバーにも豊かな果実のアロマが広がります。

【赤・フルボディ】<Alc.15.5%>

国／地域等：フランス／南西地方／A.O.C. ガイヤック

生産者：ダーム ド サッラシ 葡萄品種：ブローコル、シラー

熟成：コンクリートタンクと樽で18ヶ月

品番：FD-402／JAN：4935919964029／容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)

ガイヤックの底力を感じさせる赤のトップ キュヴェとロワン ド ルイユ 100%の白の上級品も
新入荷いたしました！

ダーム ド サッラシの赤のトップ キュヴェ。このワインに適したヴィンテージにしか生産しません。

ル スクレ ド サンタンドレ ガイヤック ルージュ 2022 Le Secret de Saint André Gaillac Rouge

New

ヴェール渓谷側のスエルとドナザックにあるブローコルの畠の中の最良の区画を選んでいます。畠の標高は280～300m、南西向き、粘土石灰質土壌です。葡萄の樹齢は20～40年です。完熟した葡萄を選別しながら手摘みで収穫し100%除梗します。発酵は野生酵母を使い、ステンレスタンクに入れ25度に温度管理しながら1～2ヶ月行います。600Lの新樽で23ヶ月熟成させます。イチゴやカシスのフルーティなアロマに樽熟成による甘いスパイスの要素が混ざっています。口に含むとふくよかで、心地よいフレッシュさがあり洗練されています。上質なタンニンがあり、熟成するにつれてさらにしなやかになります。

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

生産者：ダーム ド サッラシ 葡萄品種：ブローコル、シラー

熟成：600Lの新樽で23ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：FD-394／JAN：4935919963947／容量：750ml



¥4,950(本体価格¥4,500)

土着品種のロワン ド ルイユをアンフォラで熟成させた、個性溢れる白ワイン

メリジアンヌ ガイヤック ブラン 2023 Méliejanne Gaillac Blanc

New

スエルの一部とフローセイユ、アマランの葡萄を使用しています。周囲に2つの川が流れ、森に囲まれている冷涼なテロワールは白葡萄の栽培に適しています。畠の標高は280m～300m、非常に石が多くみられる粘土石灰質土壌です。葡萄の樹齢は20～40年です。収穫は畠で選別しながら手摘みで行い、セラーに運んでからさらに選別し最も良い葡萄のみを使用します。除梗した後、発酵前に10～15度でスキンコンタクトを行います。発酵は野生酵母を使い、ステンレスタンクとアンフォラで約2～3ヶ月行います。アンフォラで10ヶ月熟成させた後、ステンレスタンクで1～2ヶ月落ち着かせてから瓶詰めします。

【白・辛口】<Alc.14.0%> 国／地域等：フランス／南西地方／A.O.C.

生産者：ダーム ド サッラシ 葡萄品種：ロワン ド ルイユ 100%

熟成：アンフォラで10ヶ月熟成後、ステンレスタンクで1～2ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：FD-395／JAN：4935919963954／容量：750ml



¥4,400(本体価格¥4,000)



11年
熟成

私の熟成ワインを見ゆる」と語るパオロレオの最高級サルティーノ
熟成による、しなやかなタンニンと複雑さが楽しめる1本

ネリマッティ サリチェ サレンティーノ リゼルヴァ 2014
Nerimatti Salice Salentino Riserva

畑はブーリア南部のレッチエとプリンディシにあります。栽植密度は4500本/ha、仕立ては伝統的なアルベレッコです。収穫は気温が高くなる前の早朝に手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗、破碎した後、18度に温度コントロールしたステンレスタンクで発酵と醸しを12日～15日間行います。その後25度でマロラクティック発酵を行います。熟成はパリックで12ヶ月、大樽で6ヶ月、その後ステンレスタンクに移し4ヶ月、さらにボトリングしてから4ヶ月瓶熟させています。熟したブラックチェリーやプラムの豊かなアロマにリコリスやバニラの要素が混ざっています。口に含むとしっかりとした骨格がありフルボディ、ベルベットのようにしなやかなタンニンが感じられます。余韻にもアロマと同じ黒い果実やスパイスのニュアンスが感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等:イタリア/ブーリア/D.O.C.

生産者:カンティーネ パオロレオ 葡萄品種:ネグロアマーロ 85%、他

熟成:パリックで12ヶ月、大樽で6ヶ月、その後ステンレスタンクで4ヶ月

品番:IA-044/JAN:4935919940443/容量:750ml

¥6,050(本体価格¥5,500)



8年
熟成

私の熟成ワインを見ゆる」と語るパオロレオの最高級プリティーヴォ
70年樹齢の古木からの豊かなボディが楽しめる1本

ジュノニコ プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア リゼルヴァ 2017
Giunonico Primitivo di Manduria Riserva

葡萄はタラント県のサーヴァにあり、砂質土壌です。栽植密度は4,500本/ha、樹齢は約70年、仕立ては伝統的なアルベレッコです。収穫は気温が高くなる前の早朝に手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗、破碎した後、果皮とコンタクトさせながら醸しを行ない、豊かなアロマを引き出します。その後、25度に温度コントロールしながら8日から10日間、発酵を行います。熟成は5,000Lの大樽で20ヶ月、その後、ステンレスタンクに移しさらに4ヶ月熟成、ボトリングしてから3ヶ月瓶熟させます。ブラックベリーやブラックチェリーの豊かなアロマが広がります。さらにその後から長期間の樽熟成によるバニラやタバコ、なめし皮を思わせる複雑なアロマが感じられます。口に含むとベルベットのようにしなやかでエレガントなタンニンが感じられます。しっかりとした骨格があり、しなやかで豊かなボディを持っています。黒系果実や甘いスパイスの要素が香る長い余韻があります。 ■「ビベンダ 2023」5房/5房

【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域等:イタリア/ブーリア/D.O.C.

生産者:カンティーネ パオロレオ 葡萄品種:プリミティーヴォ 100%

熟成:5,000Lの大樽で20ヶ月、その後、ステンレスタンクで4ヶ月

品番:I-975/JAN:4935919059756/容量:750ml

¥6,600(本体価格¥6,000)



16年
熟成

ロベルトが素晴らしいと判断したヴィンテージの一部を残し、
さらに熟成させて、飲み頃を迎えた『貴重なバルバレスコ』

バルバレスコ リゼルヴァ 2009
Barbaresco Riserva

特別な時のためにとておき、熟成させたサロット家のリゼルヴァです。ロベルトの父、アンジェロ サロットは、良いヴィンテージのバルバレスコの一部をセラーでキープしていました。その後、これらのワインの存在は忘れられてしまい、数年後に発見されたものを試してみるとワインはさらに素晴らしいっていました。そこでロベルトも父がやっていたように素晴らしいヴィンテージは一部を残し、さらに熟成させることにしました。葡萄は10月末に収穫し、発酵前にコールド マセレーションします。その後、29度に温度管理しながら15日間、発酵と醸しを行います。発酵終了後、果皮と共にさらに10日間長いマセラシオンを行います。伝統的なスラヴォニアノークの樽で48ヶ月以上熟成させます。樽のサイズは様々で、7hL～50hLです。やわらかなタンニンがありフルボディ、抜きんでた品質を持っています。

【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.

生産者:ロベルト サロット 葡萄品種:ネッビオーロ 100%

熟成:スラヴォニアノーク樽で48ヶ月以上

品番:IA-002/JAN:4935919940023/容量:750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年12月時点のものです。



14年
熟成

サッシカイアに匹敵する評価を得る、モリスファームズの最高峰ワイン
120本のみ特別に入手出来た『貴重なバックヴィンテージ』

アッヴォルトーレ 2011
Avvoltole

「アッヴォルトーレ」はマレンマに生息する鷹で、畑のある小高い丘に飛んできます。ラベルの A と E は鷹の鋭い爪を、文字の上下にある曲線は樽をイメージしています。素晴らしいワインと認め、祖父のサインを入れています。良いヴィンテージにしか造りません。土壌は、化石が豊富にみられる粘土質で、わずかに酸性です。南西向きです。収穫量は 17hL/ha。温度管理したコンクリートタンクで発酵させ、初めの 10 日間は 1 日に 2 回ルモンタージュし、さらに 15 日間醸しを続けます。225L のバリック（新樽 80%）でマロラクティック発酵させ、さらに 12 ヶ月熟成。その間 1 回ラッキングします。6 ヶ月瓶熟させます。シラーがスパイシーさをもたらします。紫がかったルビーレッド。熟したフルーツやバニラの複雑な香りがあります。フルボディなのにソフト、ベルベットのような口当たりです。

■「ファルスタッフ 2014.8」94点 ■「ヴィノス 2014.12」92点 ■「ジャンシス ロビンソン.com」16点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国／地域等：イタリア／トスカーナ／I.G.P.

生産者：モリスファームズ 葡萄品種：サンジョヴェーゼ、カベルネ ソーヴィニヨン、シラー

熟成：バリックで 12 ヶ月

品番：IA-010／JAN：4935919940108／容量：750ml

¥13,750(本体価格¥12,500)



13年
熟成

フレッシュな酸を保ちつつ、程よい熟成感も楽しめる 1 本で
コストパフォーマンスの高さが感じられる「熟成ボルドー」です

シャトー フルール オー ゴーサン 2012
Château Fleur Haut Gaussens

畑は南向きで日当たりのよい場所にあります。栽植密度は 4,500 本/ha、収穫量は 48hL/ha です。質の高い葡萄を得るため、芽かき、グリーンハーベストを行い、葡萄が完熟するよう葉落としを丁寧に行います。発酵前に 7 度で 48 時間、コールド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。50%をフレンチオークの樽で 6 ヶ月、残りはステンレスタンクで熟成させます。カシスやブラックベリーのピュアなアロマ、繊細な樽の香り、しなやかな口当たりです。バランスのとれたやわらかいタンニン、エレガントで洗練された長い余韻があります。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%>

国／地域等：フランス／ボルドー／A.O.C. ボルドー シュペリュール

生産者：シャトー フルール オー ゴーサン

葡萄品種：メルロ 85%、カベルネ フラン 5%、カベルネ ソーヴィニヨン 5%、マルベック 5%

熟成：50%をフレンチオーク樽で 6 ヶ月

品番：FC-953／JAN：4935919319539／容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



11年
熟成

グララン レセルバの規定は樽熟成 18 ヶ月以上ですが
このワインは 48 ヶ月も寝かせています

ドラゴン グラン レゼルバ 2014
Dragon Gran Reserva

ステンレスタンクで発酵させます。アメリカンオークの 3 回使用樽とフレンチオークの 2 回使用樽で 48 ヶ月熟成させます。熟成中、6 ヶ月に 1 回濾過を行います。それぞれの樽からのワインをブレンドし、しばらく休ませてから瓶詰めします。輝きのある明るいチェリーレッド。樽熟成によるアーモンドやチョコレート、バニラ、コーヒーのアロマ。口に含むと非常にバランスが良く、甘く丸みのあるタンニンが感じられます。様々な要素が混ざりあつた複雑さのある余韻があります。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国／地域等：スペイン／カタルーニャ／D.O.

生産者：ベルベラーナ 葡萄品種：テンプラニーリョ、ガルナッチャ、カリニエナ、シラー

熟成：アメリカンオークとフレンチオークで 48 ヶ月

品番：S-232／JAN：4935919072328／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 12 月時点のものです。



マディラン "19.10" 2021 MADIRAN "19.10"



マディランは歴史の長い産地で、今でも生産者は 20~30 年前のタンニンが強く、骨格のしっかりしたスタイルを造る生産者が多いです。そうした状況下で、世代交代を経て、伝統的なスタイルに縛られない、新しいスタイルのマディランを表現する生産者が増えつつあります。ドメーヌ ラウゲもその一人で、マディランでは一般的な技法であるミクロ オキシジェナシオンは行っていません。しかし、シルヴァンが造るマディランは、若いうちからタンニンがとてもしなやかで、スムーズな口当たりを楽しむことができます。

アルコール発酵は葡萄に付着している野生酵母で行います。毎年、収穫の 2 週間前に畑に入り、少量の葡萄を摘み取り「ピエ ド キューヴ」と呼ばれる種酵母（スターター）を作ります。少量ずつ作った複数のロットの中から最も良いものを選び、発酵の際に加えています。こうすることで、発酵が迅速かつ順調に進むようにしています。赤白共に全てのワインで、SO2 はボトリング時にごく少量使用するだけです。なんと樽熟成中にも SO2 は添加していません。「SO2 を添加せずに熟成させることのメリットとして、タンニンがスムーズに感じられるという点が挙げられます。タナは力強くタンニンも強い品種ですが、適切に抽出し、SO2 を添加せずに造ることで、スムーズな口当たりのワインを造ることができます。言るのは簡単ですが、実際には気を付けることが多く、常にワインの状態をチェックし、コントロールすることが非常に重要となります」とシルヴァンは話していました。

今回ご紹介するマディランは、粘土と砂利土壌で、ピレネー山脈に面した丘陵地の南向きの斜面中腹から下段の畑で、平均樹齢 25 年以上の葡萄を使用します。100% 除梗し、発酵前に 48 時間コールドマセレーションを行い、アロマを抽出します。その後、25 度に温度管理しながらコンクリートタンクで 21 日間発酵、さらにコンクリートタンクで 12 ヶ月熟成させます。しっかりと濃いダークレッド、カシスやブルーベリーなど黒い果実のコンポートを思わせるアロマが広がります。口に含むと、アロマと同じ黒い果実のフレイバーが感じられ、さらにスパイスやリコリスの要素が混ざります。口当たりは丸みがあつてエレガントです。余韻にはシルクのようにしなやかなタンニンが感じられる、非常に調和のとれたワインです。ワイン名の「19.10」はシルヴァンの祖父の生まれ年を示しています。

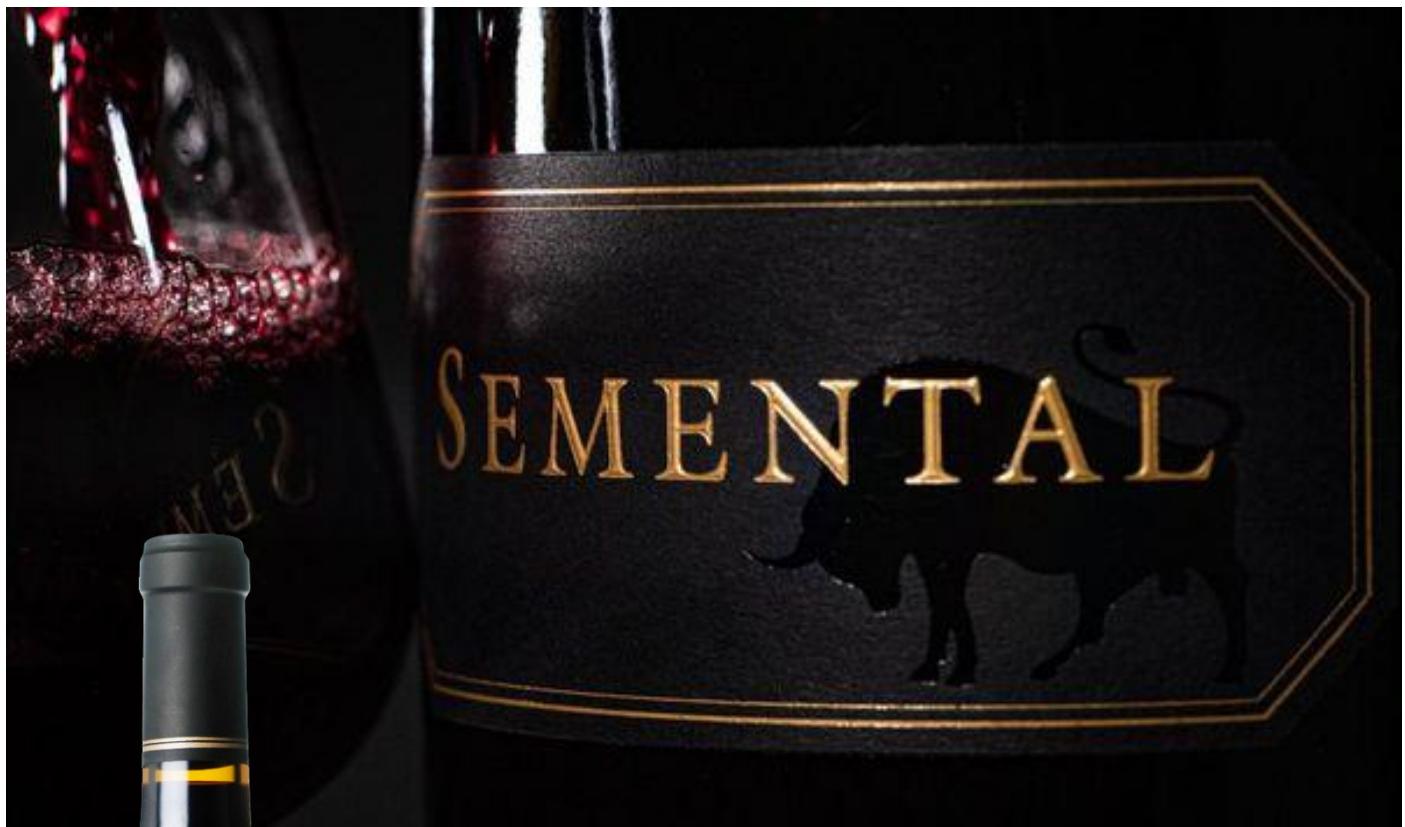


【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国／地域：フランス／南西地方／AOC
生産者：ドメーヌ ラウゲ 葡萄品種：タナ、他
熟成：コンクリートタンクで約 12 ヶ月

品番:FD-326/JAN:4935919963268/容量:750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

シャトー デ ゼサールが造る最高傑作 “キュヴェ セメンタル”が入荷しました！



最良のヴィンテージにのみ生産する“最上級品”
カベルネ ソーヴィニヨン 100%の力強い味わい



シャトー デ ゼサール キュヴェ セメンタル 2022

Château des Eyssards Cuvée Semental

良い年のみ造るスペシャル キュヴェです。コンセプトはアダージョと同じで、「完璧を求める」です。2010VTに初めて生産しました。その後、2015、2016、2018、2019、2020、2022VTと7ヴィンテージのみ手掛けています。「近年は気候変動の影響で収穫期の気温が高くなっていますが、これは晩熟型のカベルネ ソーヴィニヨンに向いており、質の良いタンニンが得られるようになっています」と、2024年の訪問時にフラヴィは話していました。生産量は6,000本です。セメンタルとは、スペイン語で闘牛用の種牛のこと、男性的でパワフルであることを表しています。このキュヴェ用に小さなタンクを買入れ、良い区画のものを手摘みで選び造っています。12ヶ月バリック（50%フレンチオークの新樽）で熟成させています。紫がかったガーネット色。チェリーやブルーン、こけのもも等の赤や黒い果実、また白胡椒や甘草などのスパイス、さらにトーストの香りがあります。バランスのとれたワインです。フレッシュで、パワーとボリュームを兼ね備え、素晴らしいタンニンがあります。赤身肉はもちろん、チヨコレートを使ったデザートにも合います。

【赤・フルボディ】 <Alc. 15.0 %>

国／地域等：フランス／南西地方／A.O.C.ベルジュラック

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100%

熟成：バリック（新樽 50%）で 12 ヶ月

品番：FD-576 / JAN : 4935919965767 / 容量：750ml ¥5,280 (本体価格¥4,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年12月時点のものです。

Les Peyrautins

レ ペイロタン



「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス」に掲載され、近年注目を浴びる醸造家が手掛ける
1000円台のコストパフォーマンスの高い南仏ワイン



LES PEYRAUTINS
© Nos Vignobles Réserves



レ ペイロタン シリーズについて

「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス」に掲載され、近年注目を浴びるドメーヌ ガラブーのオーナー、フレデリック ガラブーが手掛けるワインです。彼がワインメーカーを務める LGI ワインズのプレミアム ヴァラエタル シリーズです。フレデリック自身が醸造を手掛けており、ラベルには彼の名前が記載されています。現代的な技術を活用しつつ、伝統的なフランスワインの良さを表現したワインを目指しています。それぞれの品種が持つ香りや味わいの個性が生かされています。



ガスコーニュはラングドックよりも涼しいため、度数も低くエレガントなワインに仕上がります

コート ド ガスコーニュ ブラン 2024 Côtes de Gascogne Blanc

きれいなアロマを最大限に抽出するため 6 時間のスキンコンタクトを行った後、やさしくプレスします。果汁を落ちさせた後、低温に管理しながらステンレスタンクで発酵を行い、きれいな澱と共に 5 ヶ月に寝かせます。ライムやハーブを思わせる香り、はつらつとした風味とフルーティな味わいです。

【白・辛口】<スクリューキャップ> <Alc.11.0%> 国／地域等：フランス／南西地方／I.G.P.

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン、他 熟成：ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月

品番：FC-281／JAN：4935919312813／容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

熟成中にバトナージュして、深いアロマを引き出しています

ペイ ドック シャルドネ 2023 Pays d'Oc Chardonnay

葡萄をやさしく圧搾した後、質の良い果汁だけを選んでワインにします。15 度の低温に管理しながらステンレスタンクで発酵後、綺麗な澱とともに 5 ヶ月熟成させます。柑橘系の果実や青りんごのアロマの中に、かすかにハーブのニュアンスが感じられます。口に含むとジューシーでとてもバランスが良く、余韻はフレッシュです。

■「ベルリナー ワイン トロフィー 2024」金賞

【白・辛口】<スクリューキャップ> <Alc.13.5%> 国／地域等：フランス／ラングドック／I.G.P.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月

品番：FC-186／JAN：4935919311861／容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

ジューシーな果実味としなやかなタンニンを持つ、親しみやすいシラー

ペイ ドック シラー 2023 Pays d'Oc Syrah

果実のアロマを引き出すため、一部の葡萄は発酵前に高めの温度でスキンコンタクトを行います。3 週間ほど発酵と醸しを行い、ステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。スマレの花やブラックベリーの豊かな香りの中に、かすかにココアやリコリスのニュアンスが感じられます。リッチで、タンニンはとてもしなやかです。余韻にかすかにスパイシーな要素が感じられます。

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

葡萄品種：シラー 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：FC-187／JAN：4935919311878／容量：750ml

¥1,595(本体価格¥1,450)

やさしい酸とタンニン、まろやかな果実味が広がります

ペイ ドック メルロ 2023 Pays d'Oc Merlot

果実のアロマを引き出すため、一部の葡萄は発酵前に高めの温度でスキンコンタクトを行います。3 週間ほど発酵と醸しを行い、ステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。カシスやラズベリーのアロマの中にかすかにスパイシーなニュアンスがあります。口に含むとたっぷりの果実味が広がり、スモーキーでスパイシーな余韻が感じられます。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.14.0%> 国／地域等：フランス／ラングドック／I.G.P.

葡萄品種：メルロ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：FC-188／JAN：4935919311885／容量：750ml

¥1,595(本体価格¥1,450)



お手頃価格で満足感が味わえるカベルネ ソーヴィニヨン

ペイ ドック カベルネ ソーヴィニヨン 2023 Pays d'Oc Cabernet Sauvignon

カベルネ ソーヴィニヨンはしっかりと完熟させることでその本領を発揮します。そのため、収穫のタイミングを注意深く見計り、最良の状態で摘み取ります。除梗、破碎し、約 4 週間の発酵、醸しを行います。全体の 1/3 をフレンチオークで熟成させ、ワインに複雑さと深みを与えます。カシスを思わせる豊かな果実味の中に、かすかにペッパーのスパイシーな要素が混ざっています。口当たりはスムーズでやわらかく、余韻にもスパイクを感じます。

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

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100% 熟成：全体の 1/3 をフレンチオーク樽

品番：FC-244／JAN：4935919312448／容量：750ml

¥1,595(本体価格¥1,450)



冷涼な気候を持つリムーにある畑のピノ ノワールを使い、繊細さを表現しました

ペイ ドック ピノ ノワール 2023 Pays d'Oc Pinot Noir

繊細でエレガントなスタイルを持つワインにするため、収穫は 2 度に分けて行います。一部の葡萄は、通常よりも早めに収穫し、低温で発酵させることで果実のアロマを保ちます。それ以外は、完熟した状態で収穫し、発酵させます。一部はフレンチオークで熟成させ、ワインに複雑さを与えています。ラズベリー・チェリーのチャーミングなアロマの中にかすかにスモーキーなニュアンスが感じられます。口当たりはフルーティで非常にエレガントです。

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

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：一部フレンチオーク樽

品番：FC-245／JAN：4935919312455／容量：750ml

¥1,925(本体価格¥1,750)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 12 月時点のものです。



TROCKENE SCHMITTS

トロッケネ シュミツ



ローター シュミット

ランダースッカーヴィルの「ゾンネンシュトゥール」の畑の中でも樹齢の古い区画（1967年に植樹。アルテ レーベンに使用）。畑に木くずや藁を撒き、土壤流出を防ぐ。また、水分を保持して土壤の乾燥を防ぐ役割もある。

—現地視察レポート—

「辛口のシュミツ」というあだ名が由来のワイナリーまるでモーゼルのような急斜面の葡萄畑から、何も加えず、ありのままのワインを造り出す、「トロッケネ シュミツ」についてお伝えします。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年12月時点のものです。

“何も足さないワイン造り”が純粹なテロワールを表現する ありのままに造るからこそ辛口にこだわるワイナリー

地元の人がつけたあだ名が ワイナリーの名前に！

2025年4月、フランケンのランダースアッカー村にあるワイナリー「トロッケネ シュミツ」を訪問しました。フランケンといえば辛口の白ワインが有名ですが、トロッケネ シュミツも辛口のワインに強いこだわりを持っています。ランダースアッカー村には、シュミツという名前がつくワイナリーが数軒あったため、地元の人がそれらを区別するためにあだ名をつけていました。フランケン地方といえば辛口のワイン。そんな中で「トロッケネ（辛口の）」というあだ名をつけられて区別されたということは、彼らが辛口ワインのスペシャリストとして認められていたことの証といえます。そのあだ名が、現在のワイナリー名の由来となりました。このワイナリー名はドイツ人にとっても一風変わっているようで、カール エルベスのシュテファンに訪問予定先のひとつだと何度伝えても、「OK、フランケンに行くんだね。ところで、そのワイナリーの名前をなんで教えてくれないの？」と尋ねられるほどでした。感覚的には、「スウィートなエルベス」というワイナリー名をつけるのに近いのでしょうか。もともとあだ名であることが良く分かるエピソードでした。



ブルーノ シュミット、ローター、アンジェラ



葡萄畑からランダースアッカー村を望む景色

トロッケネ シュミツのポリシーは、その名前が示すとおり「辛口」を造ることです。曾祖父の時代から今日までずっと補糖は一切せず、何も加えずに完全発酵させて、しっかりとした辛口のワインを造り続けています。ドイツワインの規定では、トロッケンの残糖は9g/L以下となっていますが、トロッケネ シュミツのワインの残糖は、ほとんどのアイテムが0～2g/L以下です。当主のひとり、ブルーノは「どうして私たちのワインがこのような味わいになるのか」というと、それはメイクアップしていない、そのままのナチュラルなワインだからだ。補糖せず、何も添加せずにワインを造るのは本当に大変だよ。私たちのワイン造りの哲学は、自然のままであること。私たちはワインメーカーの腕前を見せたいわけではない。ヴィンテージや、テロワール、そして葡萄そのものの特徴を表現したいと思っているんだ」と話してくれました。また、ブルーノはこうも話します。

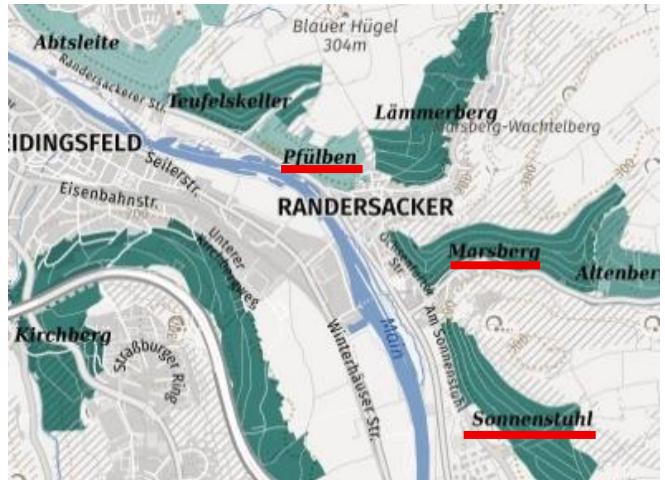
「私たちの哲学を実現するためにはシルヴァーナーがとても重要なんだ。

この品種はそれほど酸が高くならない。ほとんど残糖を残さない造りなので、酸が穏やかな方が味わいのバランスが取れる。また、私たちは発酵を途中で止めたりせず、完全にドライになるように造っているが、こうした造りをしているところはほとんどない。こうしてワインを造っているからこそ、葡萄の品質には特にこだわっているんだ。収穫は一度ではなく、同じ畑に何度も入って、何回も行なっているよ」。何も足さないからこそ、素材の質が重要です。そして良い素材、つまり良い葡萄を得るために、畑が非常に重要だと話します。

- ・辛口ワインにこだわる理由は、
“ありのままのワインを造りたい”から
- ・フランケンでもトップの畑を所有
- ・モーゼルのような急斜面の葡萄畑
- ・ムッシェルカルク（貝殻石灰岩）土壌
シャブリが好きな方にもおすすめの味
- ・野生酵母で品種と畑の個性を表現
発酵が終わったか確認するために
最後に選別酵母を追加して様子を見る
- ・残糖ゼロでもバランスが良い辛口ワイン
酸っぱくて飲みづらいワインではない
- ・熟成させても素晴らしい



ランダースアッカー村（ワイナリーの前での一枚）



フランケンのワイン生産地域は、ジグザグに蛇行するマイン川沿いに3つのベライヒ、①マイン・フィアエック（四角地帯）、②マイン・ドライエック（三角地帯）、③シュタイガーバルト、に分かれています。その中でも最も多くのワインが造られている中心的エリアが、マイン・ドライエックです。トロッケネ・シュミツツがあるランダースッカーヴ村もこのエリアにあります。トロッケネ・シュミツツの所有する畠は、ランダースッカーヴ村周辺のマイン川沿いの渓谷に広がっています。日照条件の良い斜面にあり、土壌は今から2億4,500万年前、三畳紀（トリアス）に形成された貝殻を含む石灰岩（ムッセルカルク）と堆積岩です。フランケンというとシルヴァーナーをイメージしますが、実際に植えられている品種は非常に多く、トロッケネ・シュミツツでは白葡萄だけでもシルヴァーナー、リースリング、ミュラー・トゥルガウ、リースラーナー、トラミナー、ショイレーベ、ヴァイスブルグンダー、グラウブルグンダー、バッフスを栽培しています。

フルベン（単一畠）

ランダースッカーヴでトップの畠で、フランケンでもトップ5に入る畠です。VDPではグローセ・ラーゲ（特級）に格付けされています。トロッケネ・シュミツツは0.9haを所有しています。名前は畠の形に由来しており、「Pfulwen」は古代の高地ドイツ語で「ダブルベットの枕（Ehbettkissen）」と言う意味で、その形がベッドに置かれた大きな枕に似ているそうです。川を眺める急斜面の部分にはリースリング、道路を隔てて上部斜面にはシルヴァーナーが植えられています。上部の畠はトラクターが入れるように畝を広くして仕立てており、緑がなく、茶色の土だけになっているところがありました。ローターは「この区画は、古い樹を抜いて植え替えているところです。作業したばかりのところは濃い茶色をしていますが、これは水分を含んでいるからです。樹齢が古くなりすぎると葡萄が生産できなくなり、放置しておくと畠全体のバランスが悪くなるので植え替えを行ないます。植え替えを行う目安となる樹齢は特に決めていません。フルベンは表土が浅く、1mも掘ると母岩にあたります。そのため出来上がるワインはピュアで、果実味よりもミネラルの要素が多く感じられます」と話していました。



ゾンネンシュトゥール（単一畠）

トロッケネ・シュミツツを代表する畠で、VDPではエアステス・ラーゲ（1級）に格付けされています。合計5haを所有しており、見学したのは1967年に植樹した樹齢の古い葡萄が植えられている区画です。エーヴィヒ・レーベンとしてリリースするキュヴェにも使用されます。葡萄の植え替えを行っているため、若い樹もあります。土壌流出を防ぎ、土に直接雨が当たらないようにするため、木くずや藁を撒いていました。また、これにより雑草が生えすぎないようにになるそうです。水が土に浸透し過ぎないようになると同時に、暑い夏には土壌が乾燥し過ぎるのを防ぐこともできます。さらに藁はそのまま肥料になります。ブルーノは、「このゾンネンシュトゥールの畠から出来るワインは、バナナやパイナップル、洋梨のようなトロピカルなアロマがあり、パワフルなのが特徴だ。収量が低くなるためとても深みがあり、集約した味わいになる」と話していました。



マルスベルク（単一畠）

フルベンとゾンネンシュトゥールの間に位置する畠で、石壁によって仕切られています。マイン川に向かって急勾配になっているこの丘は、テイルハイムに向かう谷へと続いています。畠の標高は250m、土壌は石が多く、葡萄が根を深く伸ばします。ショイレーベが植えられています。ブルーノはこの畠のショイレーベについて「ランダースッカーヴにルーツがあると知って誇らしくなったよ。爆発的なアロマがあり最も表現力がある葡萄で、ソーヴィニヨンブランにも似ている。シルヴァーナーとリースリングの交配品種だといわれていたが、DNA検査によってブッケトローブ（ブケットトラウベ）とリースリングの交配品種だと判明した。フランケンの人でもショイレーベと聞くと甘口だと思うので、辛口だと知ると喜んでくれるよ。ショイレーベは、ソーヴィニヨンブランに対するドイツのアンサーだ。この葡萄から造られるワインは、非常に香り豊かで、開けるタイミングが数ヶ月違うだけでもどんどん変化していく。まるでディーヴァ（オペラ歌手の歌姫）のようなワインだよ」と話します。



エーヴィヒ・レーベン（集合畠）

「永遠の命」という意味の集合畠で、ランダースッカーヴ村の単一畠（Teufelskellerm, Pfülbene, Lämmerberg, Marsberg, Sonnenstuhl, Dabug, Ewig Leben）と、ゲルブルン村のHummelbergとタイルハイム村のAltenbergを含む広い範囲を総称しています。1668年の記録が残っており、この畠がもともとは“zum ewigen Lehen geben（永遠の領地として与える）”という言葉に由来していることが分かれています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年12月時点のものです。

セラー

1910年にローターの曾祖父が建てた家が始まりで、それ以来ずっとシュミット家はこの家に住んでいるそうです。向かいには祖父が1936年に買った建物があり、ここにワイナリーを拡張しました。また1975年には、農協がセラーを手放して、ゾンネンシュトゥールの近くに引っ越ししたので、その建物を買ってリノベーションして使っています。2000年にはローターの父、パウルがもう一つ建物を購入してさらにワイナリーを拡張しています。

「ランダースッカーにずっと住み続けると決めています。6年前にヴィノテークをマイン川の近くに建てたのですが、それぞれの建物が少し離れているので仕事が大変です。私の祖父には兄弟がいて、それぞれに家を持っていましたがあまり仲が良くありませんでした。そのままでセラーに行けなかったので、許可を取らずに地下にトンネルを掘って通れるようにしました」とローターが話してくれました。また、2020年にはブルーノがもう一つトンネルを掘り、それぞれのセラーを行き来しやすいようにしました。今回の視察ではそれぞれのセラーを見学しましたが、複雑に入り組んでおり、入った建物とは違う建物から出てくることもあります。地下のトンネルがなければもっと大変なのだろうと思われる訪問でした。また、セラーから少し離れたヴィノテーク（上の4枚の写真の内、右下のもの）は大賑わいで、ランダースッカーにとってなくてはならない生産者なのだと実感できました。



「ランダースッカーは1200年くらい前にできたとても古い村なので、建物は小さく、道は狭いです。2年ごとにマイン川が氾濫するので川から100m以内にはあまり建物を建てられません。村が小さいのに、スペースが欲しくても拡げるのが難しいという問題があります。ランダースッカーでは歴史的に、ワイン、魚、石の3つが有名です。昔は石切り場がありました。50年ほど前に閉鎖されました。しかし、今でも畠から石が出てきます。畠の近くには、100年以上前から畠から出てきた石を捨てている場所があり、石が積み上げられています。たくさんの丘があり、畠に行くのにアップダウンがとても激しいのもこの村の特徴です。斜面には葡萄が、平地には別の作物が植えられています」とローターは話していました。

「トロッケン シュミットに於て最も重要なワインのひとつで、一番売れている」
辛口のスペシャリストとしてのスタイルを知るのにおすすめの1本です

ランダースッカー エーヴィヒ レーベン シルヴァーナー カビネット トロッケン 2023

Randersacker Ewig Leben Silvaner Kabinett Trocken ※無くなり次第24VTに切り替えます。

「エーヴィヒ レーベン（永遠の命）」は集合畠で、複数の単一畠を含みます。土壌はムッセルカルク（貝殻石灰岩）です。9月上旬に収穫し、葡萄をプレスします。シルヴァーナーは果皮が固いため、リースリングやミュラー・トゥルガウなど他の葡萄よりもプレスに時間がかかります。絞った果汁をステンレスタンクに移し、17~19度で温度を保ちながら4週間発酵させます。全体の50%をステンレスタンク、残りを木樽に入れ、5ヶ月熟成させます。青りんごを思わせるフレッシュなアロマ、口当たりはさわやかで透明感があり、フランケンらしい味わいを持ったワインです。「私たちにとって最も重要なワインのひとつで、一番売れている。フランケンの伝統的なボックスボイテルに詰めている。多くの方がこのボトルのことを実用的ではないから好きではない。しかし、遠くから見てもフランケンのワインだとすぐに分かる。多くの生産者がこのボトルに詰めるのを止め始めているが、自分たちは好きなので続けている。青りんごや洋梨のような果実のフレッシュさがある。若くフレッシュだが、リラックスできるスタイルで、ホワイトアスパラガスと合わせるのが定番」とブルーノは話していました。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> <スクリューキャップ> <ボックスボイテル>

国/地域等: ドイツ/フランケン 葡萄品種: シルヴァーナー100%

残糖: 0.3g/L 酸度: 4.9g/L

熟成: 全体の50%をステンレスタンク、残りを3000Lの樽で約5ヶ月

品番: KA-832 / JAN: 4935919198325 / 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12月時点のものです。

「シルヴァーナーよりもハーブのニュアンスがあり、酸は穏やかで丸みがある」
世界中でわずかに 20ha ほどしか栽培されていない、極めて珍しい品種からのワイン

ランダースアッカー エーヴィヒ レーベン
ブラウアー シルヴァーナー カビネット トロッケン 2022
Randersacker Ewig Leben Blauer Silvaner Kabinett Trocken

ブラウアー シルヴァーナーは、シルヴァーナーの突然変異によって、果皮の色が青っぽく変化したものです。この品種はたいへん珍しく、栽培面積は世界中で約 20ha、しかもそのほとんどがヴュルツブルク周辺にしかありません。果皮の持つ色素が赤ワインにするには薄いため、白ワインとして造られます。「もともとのシルヴァーナーの原種は、実はこのブラウアー シルヴァーナーなのではないかと思っている。古い畠では青色だけではなく、緑色、赤色、黄色など様々な色のシルヴァーナーのクローンがあった。1960 年代に、苗木屋が古い畠でセレクションを行なった時、青色だけをマークして苗木をつくったのでブラウアー シルヴァーナーが独立し、1965 年から単独の品種として育てられるようになった。収穫後、破碎して、果皮の色を少しだけ抽出する。プレス果汁はロゼワインくらいの色になるが、酵母が吸収するため最終製品の色はそれほど濃くならない。通常のシルヴァーナーよりもハーブのニュアンスがあり、酸は穏やかで丸みがある」とブルーノは話していました。畠の土壌はムッセルカルク（貝殻石灰岩）です。9 月中旬に収穫します。収穫した葡萄をプレスした後、ステンレスタンクに入れます。17~19 度に温度を保ちながら 4 週間発酵させます。ステンレスタンクで 5 ヶ月熟成させます。かすかにスパイシーで、豊かな風味と心地よい柔らかな酸があります。少し土っぽく、ミネラルの要素があります。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> <スクリューキャップ> <ボックスボイテル>
国／地域等：ドイツ／フランケン 葡萄品種：ブラウアー シルヴァーナー 100%
残糖：0. 5g/L 酸度：5. 4g/L 熟成：ステンレスタンクで 5 ヶ月
品番：KA-833／JAN:4935919198332／容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



樹齢 40 年以上の葡萄を使用して造る、上質なミュラー トゥルガウ

ランダースアッカー エーヴィヒ レーベン
ミュラー トゥルガウ カビネット トロッケン 2023
Randersacker Ewig Leben Müller-Thurgau Kabinett Trocken

畠の標高は 220m、土壌はムッセルカルク（貝殻石灰岩）です。ミュラー トゥルガウの樹齢は 40 年以上です。9 月中旬に収穫した葡萄は 18~20 度に温度管理したステンレスタンクで 20 日間発酵させます。熟成もステンレスタンクで 8 ヶ月行います。フレッシュかつフルーティ、まとまりのある酸が感じられます。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> <スクリューキャップ> <ボックスボイテル>
国／地域等：ドイツ／フランケン 葡萄品種：ミュラー トゥルガウ 100%
残糖：0. 4g/L 酸度：4. 7g/L 熟成：ステンレスタンクで 8 ヶ月
品番：KA-919／JAN:4935919199193／容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



石灰岩土壌のシャルドネを樽発酵・樽熟成させた、ブルゴーニュ スタイルの 1 本

ランダースアッcker エーヴィヒ レーベン
シャルドネ カビネット トロッケン 2023
Randersacker Ewig Leben Chardonnay Kabinett Trocken

畠の土壌はムッセルカルク（貝殻石灰岩）です。石灰岩を含むランダースアッckerの土壌はシャルドネの栽培にも非常に適しています。畠の標高は 250m、葡萄の平均樹齢は 10 年です。9 月中旬に収穫した葡萄は 1,200L の木樽でアルコール発酵を行い、熟成も同じ樽で 6 ヶ月行います。調和のとれた酸、しっかりとした骨格が感じられます。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> <スクリューキャップ>
国／地域等：ドイツ／フランケン 葡萄品種：シャルドネ 100%
残糖：1. 0g/L 酸度：4. 9g/L 熟成：樽で 6 ヶ月
品番：KA-921／JAN:4935919199216／容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 12 月時点のものです。



「フランケンでトップ5に入るランダースアッカー最良の畑、“フルベン”からのワイン 「表土が浅く、1mも掘れば母岩にあたります。果実味よりもミネラルが感じられます」

ウニヴェルズイテツ ヴァイン フルベン リースリング シュペートレーゼ トロッケン 2022 Universitäts-Wein Pfülben Riesling Spätlese Trocken

9月下旬に収穫します。ステンレスタンクで18~20度に温度管理しながら5週間発酵させます。ステンレスタンクで10ヶ月熟成させます。豊かな果実味があり、パワフルで洗練された酸があります。熟成させるとさらに素晴らしい香りになります。本領を発揮します。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> <スクリューキャップ> <ボックスボイテル>

国/地域等: ドイツ/フランケン 葡萄品種: リースリング 100%

残糖: 0. 6g/L 酸度: 7. 5g/L 熟成: ステンレスタンクで10ヶ月

品番: KA-924/JAN: 4935919199247/容量: 750ml ¥5,280(本体価格¥4,800)

1402年に設立されたヴュルツブルクで最も古い大学のひとつ、ユリウス・マクシミリアン大学の公式ワインに選ばれています。ランダースアッカーヴィルにあるフルベンは、フランケンの中でもトップ5に入る最高の畑のひとつです。1818年まではユリウス・マクシミリアン大学が所有し、葡萄を栽培してワインを造っていました。トロッケン・シュミッツは、数世代前から0.9haを所有しています。

ウニヴェルズイテツ ヴァイン フルベン シルヴァーナー カビネット トロッケン 2023 Universitäts-Wein Pfülben Silvaner Kabinett Trocken

9月中旬~下旬に収穫します。ステンレスタンクで18~20度に温度管理しながら5週間発酵させます。ステンレスタンクで5ヶ月熟成させます。ムッセルカルク(貝殻石灰岩)土壤の特徴が素晴らしい表現されています。熟した果実、調和のとれた酸、豊富なミネラルの要素が特徴的です。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> <スクリューキャップ> <ボックスボイテル>

国/地域等: ドイツ/フランケン 葡萄品種: シルヴァーナー 100%

残糖: 0. 9g/L 酸度: 5. 3g/L 熟成: ステンレスタンクで5ヶ月

品番: KA-923/JAN: 4935919199230/容量: 750ml ¥4,400(本体価格¥4,000)



「“ゾンネンシュトゥール”からのワインはトロピカルなアロマがあり、パワフルなのが特徴」

ランダースアッカー ゾンネンシュトゥール シルヴァーナー シュペートレーゼ トロッケン コンセクエント 2023 Randersacker Sonnenstuhl Silvaner Spätlese Trocken Konsequent

このワインは、「コンセクエント(一貫した)」という名前がついた上級クラスのシリーズで、その年に出来た最高の葡萄で造ります。畑の土壤はムッセルカルク(貝殻石灰岩)です。9月下旬に収穫します。木樽で、18~20度に温度を保ちながら5週間発酵させます。熟した黄色いフルーツを思わせる新鮮な果実味、やわらかな酸が感じられます。タイトに引き締まり、非常に集約のある味わいです。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> <スクリューキャップ> <ボックスボイテル>

国/地域等: ドイツ/フランケン 葡萄品種: シルヴァーナー 100%

残糖: 0. 6g/L 酸度: 4. 8g/L 熟成: 木樽(新樽ではない)で5ヶ月

品番: KA-922/JAN: 4935919199223/容量: 750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



「ソーヴィニヨンに対するドイツのアンサーだ。ディーヴァ(歌姫)のようなワインだよ」

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

「ソーヴィニヨンに対するドイツのアンサーだ。ランダースアッカーヴィルにルーツがあると知って誇らしくなったよ。非常に香り豊かで、開けるのが数ヶ月違うだけでもどんどん変化する。まるでディーヴァ(歌姫)のようなワインだよ」とブルーノは話します。土壤は石が多く、葡萄が根を深く伸ばします。畑の標高は250m、平均樹齢は25年です。9月末に収穫した葡萄は18~20度に温度管理したステンレスタンクで20日間発酵させます。熟成もステンレスタンクで5ヶ月行います。エルダーフラワーのアロマが広がり、グレープフルーツのフレイバーに繊細な桃の要素が感じられます。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> <スクリューキャップ> <ボックスボイテル>

国/地域等: ドイツ/フランケン 葡萄品種: ショイレーベ 100%

残糖: 0. 4g/L 酸度: 5. 0g/L 熟成: ステンレスタンクで5ヶ月

品番: KA-920/JAN: 4935919199209/容量: 750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年12月時点のものです。



マルケでトップ生産者の地位を確立 新世代の活躍で更なる躍進に期待

近年では、トップクラスのロッジョやルディだけでなく
ニンファやソレスタといったミドルクラスのワインも高評価を得ています

マルケのトップ生産者になるまでの40年の道のりは、苦労の連続でした

- ・親の反対を押し切り
20歳でワイナリーを設立
- ・全てのワインに同等の力を注ぐ
ワイン造り
- ・「ガンベロ ロッソ」も認める
マルケを代表する生産者
- ・国際的に高い評価を得る
- ・新世代の活躍に期待
- ・ミドルクラスのワインに注目

ワイン造りに身を投じることを、アンジェラの両親もエルコレの両親も反対でした。アンジェラの実家は靴のビジネスを、エルコレの実家は食品関係の仕事をしていました。親たちは自分たちの跡を継いでくれることを希望していましたが、アンジェラ達は、親の決めた道ではなく、自分たちがやりたいと思う分野で成功を収めたいと思っていたのです。2人は抑えきれない情熱と共に1984年にヴェレノージを設立、エルコレは25歳、アンジェラは20歳でした。僅か9haの畠から、3種類のワイン（ロッソ ピチェーノ スペリオーレ ブレッチャヨーロ、ファレーリオ、ヴェレノージ シャルドネ）でのスタートでした。ワイン造りを始めた当初は本当に大変でした。お金も無く、有名な畠を所有している訳でもなく、ワイン造りの家系でもなかったため、自分達で勉強するしかありませんでした。昼間は畠とセラーで働き、夜は懸命にワイン造りの勉強をしました。

それから20数年後、その努力が実り、ようやく親たちも認めてくれましたが、長い年月がかかりました。現在は、自家畠を160ha所有、その他に賃貸契約の畠もあります。家族経営のワイナリーとしてはマルケ州で2番目の規模となり世界約55ヶ国に輸出するまでになりましたが、ワインへの情熱は当初と変わりません。

エントリークラスからトップ キュヴェまで全てのワインに同じ労力をかける そうした姿勢が実り、国際的なコンペティションでも高く評価されています

最新の「ガングロッソ 2026」にてロッジョ デル フィラーレ 2022VT が最高評価トレビキエーリを獲得いたしました。過去には 12 年連続、今回の受賞で通算 21 回となるなど、ヴェレノージはイタリア国内のワイン評価本では定評を得ています。近年では、国際ワインコンクールでも高い評価を得ています。ベルリン国際ワインコンペティション 2019 では「Italian winery of the year」に、同コンペティション 2020 では「Italian white wine winery of the year」に選出されました。



近年は、ミドルクラスのワインも注目を集めています

また、高い評価を得ているのはロッジョ デル フラーレやルディのようなトップ キュヴェだけではありません。例えば、2021 年にリリースした“ニンファ シビッラ”はルディの弟分のような存在ですが、「ルカ マローニ」の 2023 年版から 2025 年版にて 3 年連続で満点の 99 点を獲得しています。さらに、ラクリマ ディ モッロ ダルバ スペリオーレも「ルカ マローニ」にて 99 点満点を 5 回獲得、2021VT は「デカンター ワールドワインアワード 2022」プラチナム/97 点の評価も得ています。また、ロッソ ピチエーノ スペリオーレのミドルクラス “ソレスター”においては 2019VT が、デカンター ワールド ワインアワード 2021」96 点/ゴールド、「サクラアワード 2022」ダブルゴールドを受賞するなど、ミドルクラスのワインにおいても品質の高さが証明されています。



ヴェレノージのワインがここまで広く受け入れられた背景には、彼らの哲学があります。それは、生産量を増してもエントリークラスからトップ キュヴェまで、全てのワインに同じ姿勢で向き合い、同じ労力をかけ、品質の向上に注力しているということです。

現在は、アンジェラの 2 人の子供、マッテオとマリアンナもワイナリーに加わり、マッテオはエノログとして醸造に携わり、マリアンナはマーケティングを担っています。さらに今年、2 人は自分達のアイデアによるワイン、エスクトラ オーディナリー (品番 : IA138) をリリースするなど、将来のヴェレノージを担う新世代として活躍しています。

ヴィンテージについて

＜2024VTについて＞ — 2025 年 4 月現地訪問より —

とても暑いヴィンテージでしたが、すべての白ワインがジューシーで酸があり、昔のクラシカルな白ワインを思い出させるようなスタイルになりました。通常よりも早い収穫となりましたが、良いレベルの酸がキープでき、アルコール度数を 12~13%と低く抑えることができました。



＜2023VTについて＞ — 2024 年 4 月現地訪問より —

5 月から 6 月は雨が多く、湿度が上がり、葡萄の病害のリスクが高まりました。栽培チームは葡萄が耐えられるよう対策を取りました。7 から 9 月にかけての天候は完璧だったため、最終的に健全な葡萄を収穫することができました。収穫量は通常よりも 15% 減少しました。土着品種よりも国際品種 (シャルドネ、ピノ ノワール、カベルネ ソーヴィニヨン) の方が天候の影響を大きく受けました。またパッセリーナも大きく影響を受けました。

＜2022VTについて＞ — 2023 年 4 月現地訪問より —

非常に素晴らしいヴィンテージ。暑い年でしたが、赤ワイン全体について葡萄が良い水分量と熟度を得ることができ、タンニンがやわらかく、余韻も長くなりました。過去 6 年で最も暑いヴィンテージでした。春は全く雨が降りませんでしたが、初夏から夏にかけて雨が降ったことで、葡萄は十分な水分をキープしました。収穫時期は 2021 年よりも 18 日早く、特にアスコリ ピチエーノの畑からの葡萄で造る白ワイン (ファーリオとヴェレノージ シャルドネ) はフレッシュさをキープするために通常よりも早く収穫をしました。温暖化の影響で、今後収穫時期はさらに早くなると思います。収穫を早めるだけではなく収穫量を制限することでも葡萄の熟度にバラツキが無くなり、品質をキープ出来るように対策をしています。以前は 1ha あたり 90hl のところ、現在は 70hl まで制限しています。



60ヶ月瓶熟成

ジャンパーニュに見劣りしない、ヴェレノージのこだわりが詰まったスプマンテ

グラン キュヴェ ヴェレノージ 2017

Gran Cuvée Velenosi

※無くなり次第 2019VT に切り替わります

アスコリ ピチェーノの自家畠で、南向き、標高 200m の比較的砂の多い土壌です。昼と夜の気温の差が激しく、酸の減少やアロマ成分の欠乏を引き起こすことなく完熟します。すべて手摘みで、厳しく選別します。柔らかくプレスし、低温で一次発酵させます。二次発酵後 60 ヶ月瓶熟成することで、ワインに深みときめ細やかな泡立ちをもたらします。ルミアージュは手で行います。また、デゴルジュマンもエノログのフィリッポ自身が手作業で行います。その後、5~6 ヶ月寝かせてから出荷します。とてもきめ細かな小さな泡が途切れることなく立ちのぼります。香りはとてもフルーティで、黄色い果実、アプリコット、そしてパンやクッキー、蜂蜜のアロマがあります。口に含むと、非常にフレッシュで、ミネラルの塩味、充分な酸が感じられます。ボトルの裏には、デゴルジュマンした年が表示され、現在のワインの状態を知る手掛かりとなります。

【白・スパークリング・辛口】 <Alc.12.5%> 国／地域等：イタリア／マルケ

葡萄品種：シャルドネ 70%、ピノ ネーロ 30%

品番：I-256／JAN：4935919052566／容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



「アスコリ ピチェーノの平均樹齢 40 年の単一畠のワイン。エレガントさと、完熟したフルーツのしかりとした味わい、そして樽熟成による骨格がある。酸と果実味を兼ね備えた、素晴らしいバランスのとれたワイン」

— 2024 年現地視察でのコメント —

レーヴェ ペコリーノ 2022

Rêve Pecorino

レーヴェはフランス語で「夢」という意味で、樽熟成の白ワインで成功したいというアンジェラの夢から名付けました。40 年樹齢の葡萄を使います。標高 200m で、比較的砂の多い土壌です。気温の低い早朝、もしくは夕方に手摘みで収穫します。小箱に入れ、低温でセラーへ運びます。除梗し、コールド マセレーションします。50%はフレンチバリックの新樽で、残りの 50%をタンクで発酵させます。共に 6 ヶ月熟成させます。樽熟成させたワインは澱と共に別のタンクに移し、さらに 9 ヶ月熟成させます。両方をブレンドし、ろ過せず瓶詰めします。樽熟成は柔らかさ、タンク熟成はフレッシュさをもたらします。バナナやパイナップルの香りの後から、エニシダの花やサンザシ、樽の心地よいバニラの香りが広がります。とてもエレガントな骨格を持ちながら、しっかりと持続性のあるワインです。

★「サクラアワード 2025」コールド

【白・辛口】 <Alc.13.0%> 国／地域等：イタリア／マルケ／D.O.C.G.

葡萄品種：ペコリーノ 100% 熟成：フレンチオークとタンク各 50% で 6 ヶ月

品番：I-612／JAN：4935919056120／容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



「ペコリーノが持つブーケ、アロマ、飲み進みやすさなど、すべての要素を兼ね備えるワイン。2023VT に比べるとドライな印象だが、長期熟成のポテンシャルがある」

— 2024 年現地視察でのコメント —

ヴィッラ アンジェラ オッフィーダ ペコリーノ 2024

Villa Angela Offida Pecorino

畠の標高は 200~300m、砂質土壌で、栽植密度は 5,000 本/ha です。畠で選別しながら、葡萄が潰れないよう小さな箱を使い、手摘みで収穫します。ペコリーノは糖度が高くなりがちなので、少し早めに収穫し、エレガントなスタイルを目指しています。発酵の最初は、野生酵母だけで行い、アルコール度数が 4~5 度になった時点で、選別酵母を加えます。発酵終了後、タンクの温度を 10 度まで下げ、寝かせます。その間、3~5 日おきに澱を攪拌し、ワインに滑らかさを与えます。黄色のフルーツや花の洗練されたエレガントなアロマに、セージやタイムなどのハーブの香りが混ざっています。口に含むと非常になめらかで、ジューシーな果実味は持続性があります。しっかりと骨格があり、心地よいミネラルがワインにフレッシュさを与えています。 ★「フルスタッフ 2025.5」92 点

【白・辛口】 <Alc.13.0%> 国／地域等：イタリア／マルケ／D.O.C.G.

葡萄品種：ペコリーノ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-063／JAN：4935919940634／容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



ヴェレノージを代表する上級キュヴェ「ロッジョ デル フィラーレ」の弟分と言えるワイン
ロッジョにより近い味わいを、リーズナブルに楽しんでいただけます

ロッソ ピチェーノ スペリオーレ ソレスタ 2022 Rosso Piceno Superiore Solesta

畑は、オッフィーダとアスコリ ピチェーノ、カステロ ディ ラーマにあり、標高は 200~300m です。主に粘土土壌、オッフィーダは花崗岩、アスコリは砂が混じっています。10月半ばの早朝か夕方に収穫して、小さな箱に入れ、冷却して運びます。除梗し、100hL のタンクに入れます。このタンクは、発酵中の果皮を壊し、マストと果皮をより接触させ、色やポリフェノールの抽出を促進します。約 20 日間醸しを行います。フレンチオークのバリック（新樽）で約 16 ヶ月熟成させます。バニラ、ブラックベリーやプラムを思わせる香りが広がります。カシスやリコリス、ナツメグ、シナモンなど様々な風味が感じられます。持続性のある味わいは温かみがあり、リッチで調和の取れたワインとなっています。「ソレスタ」は、トロント川に架かるローマ時代の橋の名前にちなんでいます。

★「ヴェロネッリ 2025」3星/91点 ★「ジルベル&ガイヤール 2024」ダブルゴールド

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

葡萄品種：モンテブルチャーノ 70%、サンジョヴェーゼ 30%

熟成：フレンチオークのバリック（新樽）で約 16 ヶ月

品番：I-878 / JAN : 4935919058780 / 容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

「暑いヴィンテージらしい、強い味わいのニンファとなった。モンテブルチャーノは、昔から良い葡萄が育つとされてきた“コッリーネ テラマーネ”的のものを使用している」

— 2024 年現地視察でのコメント —

ニンファ シビッラ 2022 Ninfa Sibilla

カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、シラーはオッフィーダとカステル ディ ラーマにある自家畑のものです。畑の標高は 200~250m、土壌は粘土と石灰岩です。発酵は小型のステンレスタンクで行います。品種ごとにマセラシオンの期間が異なり、メルロは 15 日間、シラーとカベルネは 20~25 日、モンテブルチャーノは 30 日間です。熟成は 300L のフレンチオークの新樽で 18~24 ヶ月行います。品種別に仕込んだワインをブレンドし、ボトリング後、3 ヶ月寝かせます。果肉の厚い果実、ブラックベリーやチェリー、かすかにリコリス、ブラックペッパーなどの要素があります。バルサムのニュアンスがワインに複雑さを与えています。エレガントで持続性のあるアロマです。温かみがあり、エレガントかつリッチでインパクトのある口当たりです。洗練されたソフトで丸みのあるタンニンが感じられます。長い余韻には心地よい果実味が漂います。22VT から等級が VINO ROSSO となり、ヴィンテージ表記ができなくなったため、L.22 のように裏ラベルにロット NO.として表記されています。

★「ルカ マローニ 2025」99点 ★「サクラアワード」ゴールド ★「ムンドウス ヴィニ 2025」金賞

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

葡萄品種：モンテブルチャーノ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、シラー

熟成：300L のフレンチオーク樽 18~24 ヶ月

品番：I-939 / JAN : 4935919059398 / 容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

「通常のキュヴェは若い葡萄を使用するが、このワインには樹齢 40 年の葡萄を使う。これにより、しっかりと充実感のある果実味が得られる。さらに葡萄をセレクションして造るため、アロマ、果実の風味はさらにワンランク上のものとなる」

— 2024 年現地視察でのコメント —

ラクリマ ディ モッロ ダルバ スペリオーレ 2021 Lacrima di Morro d'Alba Superiore

一般的にフレッシュで比較的軽やかなワインとなります。このスペリオーレは収量制限を行うため、ワインに力強さがあります。アンコーナにある標高 100~150m の自家畑で、主に粘土質土壌です。葡萄の実が理想的な成熟度に達する 9 月に収穫します。除梗後、発酵前に 3 日間コールド マセレーション。ラクリマが持つフルーティで花のような香りを引き出すために、100hL のステンレスタンクで、20 度に保ちながら 20 日間醸しを行います。ストロベリーや、チェリー、ブラックベリー、ブルーベリー、すみれや野生のバラの上品な香りが漂います。フルボディでドライ。非常にバランスの良いタンニンがあり、風味はふくよかで持続性があります。

★「デカンターWWAS 2022」プラチナム/97点 ★「ルカ マローニ 2023」99点

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/マルケ/D.O.C.

葡萄品種：ラクリマ ディ モッロ ダルバ 100%

品番：I-762 / JAN : 4935919057622 / 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 12 月時点のものです。

実は12月、ロゼが売れるんです!!

1年のうちで
12月はロゼの出荷量が
3番目に多い月



春先から夏のイメージが強いロゼワインですが、様々な料理との相性がよく、実は年間を通して楽しめるのが魅力のひとつです。実際に弊社でも12月は、1年のうちでロゼワインの出荷量が3番目に多い月というデータもあり、意外かもしれませんが12月にも活躍するのがロゼワインなのです。これから厳しい寒さが続くシーズンですが、ロゼワインは温かい室内での食事やパーティーシーンを華やかに彩ります。そんな時期でも楽しめる、ロゼワインを厳選してご紹介いたします。

赤い果実の風味が広がる、フレッシュで繊細な味わい

バルドリーノ キアレット 2024

Bardolino Chiaretto

畑はガルダ湖の東側、バルドリーノ、ラツィーゼ、カヴァイオングエロネーゼに位置しています。収穫した葡萄はやわらかく圧搾し、温度コントロールされたステンレスタンクで発酵、熟成させます。輝きのある美しいロゼカラー、イチゴやチェリーの繊細で魅力的なアロマとフレイバー、綺麗な酸が感じられます。口当たりは非常にフレッシュかつ繊細、心地よく長い余韻が感じられます。童話「ピノッキオ」をモチーフとしたラベルです。



ロゼ・辛口 <スクリューキャップ> <Alc.12.5%>

国／地域等：イタリア／ヴェネト／D.O.C.

生産者：カンティーナ ディ クストーツァ

葡萄品種：コルヴィーナ、モリナーラ、ロンディネッラ

熟成：ステンレスタンク

品番：I-944／JAN：4935919059442／容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年12月時点のものです。



印象的なラベルが目を惹く『オノロ ベラ』のロゼ
プレスとセニ工の果汁使用、果実の風味溢れる爽やかな味わい

オノロ ベラ ロサド 2023

Honoro Vera Rosado

※無くなり次第 2024VT に切り替わります

テンプラニーリョとシラーのブレンドによるロゼワイン。果汁はプレスによるものとセニ工の両方を使用しています。収穫後ワイナリーに葡萄が到着してから、一切酸素に触れずに醸造出来る最新の設備を導入しています。タンクなどは窒素で満たされています。最大限のアロマを得るために18~20度に管理し、ステンレスタンクで発酵させます。きりりとした心地よい酸のあるさわやかな味わい。誰でも親しみやすく、飲みやすいワインです。赤い果実やチェリーの風味、さらにイチゴやスイカを思わせる風味も感じられます。余韻は非常になめらか。非常にすっきりした味わいです。



ロゼ・辛口 <スクリューキャップ> <Alc.13.5%>

国／地域等：スペイン／フミーリャ／D.O. 生産者：ヒル ファミリー エステーツ

葡萄品種：テンプラニーリョ、シラー

熟成：ステンレスタンク 認証：ユーロリーフ

品番：S-304／JAN：4935919073042／容量：750ml



¥2,090(本体価格¥1,900)



毎年多くの方にご好評いただいている、ファンティーニのチェラズオーロ
フレッシュな果実味が楽しめる、バランスのとれたロゼワイン

ファンティーニ チェラズオーロ ダブルツオ 2024

Fantini Cerasuolo d'Abruzzo

チェラズオーロ ダブルツオは、キエティ、ラクイラ、ペスカラ、テーラモで造られたワインに認められる D.O.C. です。「チェラズオーロ」は、イタリア語でサクランボ色を意味し、ラチウムの方言の「チェラーザ」に由来します。力強く、リッチなロゼです。10月初めに収穫し、除梗、破碎します。約 6 時間の短い果皮との醸しをします。果皮を除き、12 度で 15 日間発酵します。濃いラズベリー色。小さな赤い果実を思わせる、強くて持続性があり、繊細でフルーティな香りです。バランスがとれ、ソフトでまろやかな、長い余韻があります。



ロゼ・辛口 <Alc.12.5%> 国／地域等：イタリア／アブルツオ／D.O.C.

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：ステンレスタンク

品番：IA-065／JAN：4935919940658／容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



土着品種プリエト ピクードの個性が表現されています
しっかりと濃い色合いとコクのある風味が楽しめる口ゼ

パルデバジエス ロサド 2023

Pardevalles Rosado

ラベルの花はユリです。プリエト ピクードのアロマにはユリの花の香りの要素を持っています。畑は自家畑（コンセヒル、エル ガモナル）で、標高 820m。丸石の多くみられる沖積土壌で、垣根仕立てのダブルギヨーです。樹齢は 10~20 年です。気候は大陸性です。収穫は 10 月初旬に、機械で夜間行います。12 時間スキンコンタクトを行い、その後タンクに移し圧搾。48 時間静置して、濾下げします。13 度に温度管理しながら、ステンレスタンクで発酵します。清澄とろ過をして、瓶詰めします。苺のようなしっかりと濃いバラ色で、透明感と輝きがあります。苺を思わせるフレッシュで豊かなアロマ、かすかに柑橘類のニュアンスがあります。味わいはフレッシュでコクがあります。



口ゼ・辛口

<Alc.13.5%> 国／地域等：スペイン／レオン／D.O.

生産者：パルデバジエス 葡萄品種：プリエト ピクード 100%

熟成：ステンレスタンク

品番：S-300／JAN：4935919073004／容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



骨格があり、集約していながらエレガント
タヴェルのトップ生産者の実力を感じる“最高峰の口ゼ”

タヴェル ロゼ

ラ ダム ルス 2024

Tavel Rosé La Dame Rousse

ヴァロングとヴェスティードの畑の葡萄を使用します。3 種の土壌が混ざり合っていて、ガレ ルレ（丸石）、平らな白い石灰岩、砂質土壌です。収穫量は 42hL/ha。100%除梗します。低温で 36~48 時間醸しをすることで、複雑さが生まれます。ブヌマティックプレスで圧搾。プレスジュースも使い、より骨格のある味わいにします。18 度で、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させません。誰もが認める最高のタヴェル ロゼです。 ★「ワイン アドヴォケイト 2025.6.27」92 点



口ゼ・辛口

<Alc.14.5%>

国／地域等：フランス／コート ド ローヌ／A.O.C.

生産者：ドメーヌ ド ラ モルドレ

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー、他

熟成：ステンレスタンク 認証：ユーロリーフ、デメター

品番：FD-503／JAN：4935919965033／容量：750ml



¥6,160(本体価格¥5,600)

＼年末年始に飲みたい“贅沢”なワインから“コスパ重視”のワインまで／

高評価ワイン特集



2019VT
40本限り



ロバート・パーカーが「若い頃の私自身のようだ」と評し、
ワインアドヴォケイトのメインレビューも務めた人物、
ジェブ・ダナックによって99点を与えられたシャトーヌフの最高峰

Jeb Dunnuck.com

99
pts

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ
ラ キュヴェ デュ パペ 2019
Châteauneuf du Pape Rouge La Cuvée du Papet

【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 等級：AOC
生産者：クロ・デュ・モン・オリヴェ 葡萄品種：グルナッシュ 75%、ムールヴェードル 15%、シラー 10%
熟成：主に古樽のフードル、一部をドウミ・ミュイ、ステンレスタンク、テラ・コッタで18ヶ月
品番：FC-533 / JAN：4935919315333 / 容量：750ml

¥19,800(本体価格¥18,000)

「深い色合いのシャトーヌフ・デュ・パプ・ラ・キュヴェ・デュ・パペ 2019VTは、グルナッシュ 75%、ムールヴェードル 15%、シラー 10%のブレンドで、梗をたっぷりと使用し、主にフードルで熟成され、少量をドウミ・ミュイとバリックで熟成させている。グラスからは、ブラックカラント、挽いたコショウ、ギャリーグ、レザー、グラファイトといったセンセーショナルな香りがストレートに広がり、口に含むと、フルボディの豊かさ、凝縮感と濃密さ、力強い口当たり、深みのあるタンニン、そして素晴らしい余韻が広がる。長期熟成に耐え得るワインで、2016VTと並んで、この才能豊かな一族が生み出したワインの中でも最高の一本だ。7~8年間ボトルで寝かせ、その後20~25年以上かけて楽しめる」

——『ジェブ・ダナック.com』

＜その他評価＞ ★「ジェブ・ダナック.com：“Top 100 Wines of 2021”」4位
★「ワイン・スペクテーター2021.12.31」96点 ★「ヴィノス2021.8」95点



2022VT
7本限り



ラインガウ最高の葡萄畠のひとつ、「マルコブルン」のリースリングで造るGG
シュロス・シェーンボルンとの賃貸契約によって実現した
最高の畠と最高の生産者の組み合わせというべき傑作がこのワインです

James Suckling.com

97
pts

エアバッハ・マルコブルン リースリング
グローセス ゲヴェックス 2022
Erbacher Marcobrunn Riesling Grosses Gewächs

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国／地域等：ドイツ／ラインガウ
等級：クヴァリテツヴァイン 生産者：プリンツ
葡萄品種：リースリング 100% 認証：ユーロリーフ
熟成：樽で熟成 残糖：7.0 g/L 酸度：5.6 g/L
品番：KA-849 / JAN：4935919198493 / 容量：750ml

¥19,800(本体価格¥18,000)



「非常にコンパクトで凝縮感のある、この素晴らしいラインガウ産の辛口リースリングは、鉄の風味を魂に宿しながらも、マンダリンオレンジとマンゴーチャツネのアロマが瞬時に口の中に広がっていく。ミディアムボディからフルボディの飲み口で、センセーショナルな口当たりだ。非常に長く、完璧な余韻は、この傑作の長い余韻を約束する。有機栽培の葡萄を使用。リリース直後から楽しめる」

——『ジェームス・サックリング.com』

＜その他評価＞ ★「ヴィノス2024.8」94点



2016~2021 VT の 6 年連続で「ルカ マローニ」99/99 点を獲得!
「イタリア最高級の赤ワインのひとつ」と絶賛されています

ランゲ ロッソ エンリコ プリモ 2021
Langhe Rosso Enrico I

LUCA MARONI 2023
99 pts

【赤・フルボディ】<Alc. 15.5%> 国/地域等: イタリア/ピエモンテ
等級: D.O.C. 生産者: アジエンダ アグリコーラ ロベルト サロット
葡萄品種: カベルネ ソーヴィニヨン 70%、ネッビオーロ 30%
熟成: ステンレスタンクで 2 ヶ月、バリックで 18 ヶ月、再びステンレスタンクで 6 ヶ月、瓶で 6 ヶ月
品番: I-856 / JAN: 4935919058568 / 容量: 750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

「この濃密感と凝縮感でありながら、このワインのフルーティさは驚異的に感動的な喜びの頂点に達している。(中略)
密度、滑らかさ、そして透明感において最高の規範であり、ピエモンテという地域とその産地の素晴らしい葡萄品種
を称える、ワイン醸造学の傑作だ。イタリア最高級の赤ワインのひとつとして、常に高い評価を得ている」
——『ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023』



1400 年頃から伝わる伝統的製法“ゴヴェルノ”によって造られるワイン
乾燥させた葡萄のマストを加え、深い香りと骨格を与えています

ゴヴェルノ アッルーゾ トスカーノ
ポッジョ チヴェッタ 2020
Governo All'Uso Toscano Poggio Civetta

LUCA MARONI 2023
98 pts

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等: イタリア/トスカーナ
等級: I.G.P. 生産者: テヌーテ ロセッティ (ファンティーニ)
葡萄品種: サンジョヴェーゼ、メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン、シラー
熟成: 一部をフレンチオークのバリックで 5 ヶ月
品番: I-823 / JAN: 4935919058230 / 容量: 750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

「堂々としたタンニンの密度を持つワインが、その力強さを包み込み、バランスの取れた説得力のある味わいを伝える
ことは極めて稀だ。丸みを帯びた、極めて滑らかな全体的なまろやかさには脱帽する。まさに素晴らしいワイン。イ
タリアの最高の赤ワインのひとつだ」
——『ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023』



「悪魔に魂を売ってでも手に入れたいクリュ」と称される伝説の畠
“カンヌビ”の唯一無二の個性を表現したクリュ バローロ

バローロ カンヌビ アルナルドリヴェラ 2020
Barolo Cannubi Arnaldo Rivera

James Suckling.com
95 pts

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等: イタリア/ピエモンテ
等級: D.O.C.G. 生産者: テッレ デル バローロ
葡萄品種: ネッビオーロ 100% 熟成: 樽で 32 ヶ月
品番: IA-116 / JAN: 4935919941167 / 容量: 750ml

¥22,000(本体価格¥20,000)

「グラスに注がれたカンヌビの芳醇な味わいは、ダーク ドライチェリー、ミント、そして土の香りと調和している。
シナモンとココアのニュアンスも感じられる。力強い風味と、埃っぽさがありながらも熟したタンニン、そして程よ
く爽やかな酸味が特徴のフルボディのワイン。熟成にも耐えうる豊かな味わいでありながら、今飲んでも優雅な味わ
いだ」
——『ジェームス サックリング.com』

＜その他評価＞ ★「ワイン スペクテーター 2024.12.15」93 点 ★「ジャンシス ロビンソン.com」17++点
★「ヴェロネッリ 2025」3 星/93 点



2021~2024VTの4年連続で「ルカ マローニ」99/99点を獲得！
ペコリーノのイメージを覆す豊かなアロマが特徴的です

カラレンタ ペコリーノ 2024
Calalenta Pecorino

【白・辛口】<ヴィノロック> <Alc. 13.0%> 国／地域等：イタリア／アブルッツォ
等級：I.G.P. 生産者：ファンティーニ 葡萄品種：ペコリーノ 100%
品番：I-904/JAN：4935919059046/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



2020~2024VTの5年連続で「ルカ マローニ」99/99点を獲得！
ロゼワインの魅力を堪能できるファンティーニの自信作！

カラレンタ ロザート 2023
Calalenta Rosato

【ロゼ・辛口】<ヴィノロック> <Alc. 13.5%> 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：メルロ 100% 熟成：ステンレスタンク
品番：IA-098/JAN：4935919940986/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



樹齢70~100年の葡萄で造る、こだわりのクリュ デュ ボージョレ
オリヴィエ デパルドンで最も売れている自信作が“アシェット”2星を獲得！

モルゴン キュヴェ ヴィエイユ ヴィーニュ
ドメーヌ ド ラ ベッシュ 2023
Morgon Cuvée Vieilles Vignes Domaine de la Bêche

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.0%> 国／地域等：フランス／ボージョレ 等級：A.O.C.
生産者：オリヴィエ デパルドン 葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：オーク樽で9ヶ月
品番：FD-015/JAN：4935919960151/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



ACブルゴーニュやACシャブリの価格高騰が著しい中、
ブルゴーニュ シトリーはおすすめの選択肢のひとつです

ブルゴーニュ シトリー ブラン 2022
Bourgogne Chitry Blanc

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国／地域等：フランス／ブルゴーニュ
等級：A.O.C. 生産者：ドメーヌ コルボワ
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで約7ヶ月
品番：FC-921/JAN：4935919319218/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



「ヴィヌム2024」で97点&今年のベストアウスレーゼ第8位を獲得！
カール エルベスが造り上げる、特別な区画“クランクライ”的甘口ワイン

ユルツィガー イン デア クランクライ
リースリング オウスレーゼ ☆ 2022
Urziger in der Kranklei Riesling Auslese ☆

【白・極甘口】<Alc. 7.5%> 国／地域等：ドイツ／モーゼル 生産者：カール エルベス
葡萄品種：リースリング 100% 残糖：134.9 g/L 酸度：9.9 g/L
品番：KA-857/JAN：4935919198578/容量：750ml

¥8,800(本体価格¥8,000)

<その他評価> ☆「ヴィヌム2024：Die Besten Weine des Jahres Auslese」で第8位





Osamu Asai's Experience



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。

流通センターに眠っていた「今月のお宝ワイン」



MAS DES BRESSADES ～マス デ ブレサド～

マス デ ブレサドは、コート デュ ローヌ最南端の AOC コスティエール ド ニームの家族経営の生産者で、マレス家が代々引き継ぎきました。現在のオーナーはシリル マレスで、1996 年、彼が 27 歳の時に父から引き継ぎました。マレス家は、確認できる一番古い文書によると、1240 年代にはラングドックの地に住んでいたという記録が残っており、ワイン造りに関しては 1760 年代に造り始めたという記録が残っています。

香りも味わいも抜栓してすぐに楽しめ
それでいて長くキープできるポテンシャルがある

コスティエール ド ニーム ルージュ カンテサンス 2019 【60 本限り】

Costières de Nîmes Rouge Quintessence



カンテサンスは、ギリシャ語で「五つの要素」を意味します：①ユニークな土壌ガレ、②ミストラル、③地中海の太陽、④時に夏場に激しく降る雨、⑤それらによってもたらされるワイン。アルル村で 17 世紀に見つかったボトルを真似て造った美しい形の瓶を使っています。本領を発揮するようになった高樹齢のグルナッシュを使ってワインが出来ないかと考えて 2008VT から造り始めました。畑は表土が砂、下層土に丸石を含む土壌で、シャトーヌフ デュ パプに近いのですが、こちらの方が涼しくなっています。この土壌からはしっかりとタンニンを持つ葡萄が出来ます。10 月上旬に収穫します。収穫量は僅か 15hL/ha です。特別なピラミッド型のコンクリート製オープンタンクで発酵させます。足でピジャージュを行います。それにより、タンニンをソフトに抽出できます。2 週間後、バリック（4~5 回使用樽）に移し 12 ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。

抜栓してすぐの香りから熟した黒い果実、ミネラルやスパイスにカカオやミルクのニュアンスが混ざる複雑さ、そして全体を上品にする酸が感じられる。アタックはなめらかで厚みがあり、力強いボディとカシスを思わせる酸味、なにより落ち着いたタンニンがこのワインのコクとなっている。(2025.11.10 浅井 修)

【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.
葡萄品種：グルナッシュ 95%、シラー 5% 熟成：バリック（1~4 回使用樽）で 12 ヶ月

品番：FC-625 / JAN：4935919316255 / 容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

浅井のポイント

15hl/ha でアルコール度 15% の割に驚くほどスムーズな味わいは、グラスでもボトルでも良い。

WEINGUT KARL ERBES

～ ヴァイングート カール エルベス ～

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



2014年ヴィンテージで 若々しいという表現が当てはまることが凄い

ユルツィガー ヴュルツガルテン リースリング オースレーゼ 2014 Ürziger Würzgarten Riesling Auslese 【36本限り】

果実の若々しい味わいを堪能出来るオースレーゼ。甘み厚く、果実の若々しい味わいを持つエルベス自慢のオースレーゼ。最大1,000Lの樽を使い、9~10度で発酵させています。

瑞々しいリンゴの様なフレッシュなアロマ、ミネラルやシナモンなどのスパイスが混ざる複雑さを感じられます。白桃やパイナップルの果実味、しっかりととした蜜の甘さと熟した丸い酸味のバランスが良く、アフターにはグレープフルーツの皮の苦みが、このワイン全体を引き締めてくれます。
(2025.11.10 浅井 修)

【白・甘口】<Alc. 8.5%> 国／地域等：ドイツ／モーゼル 等級：オースレーゼ

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：103.0g/L 酸度：8.9g/L

品番：KA-965/JAN：4935919199650/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

浅井のポイント

わざわざ紹介するまでもないぐらいのお宝ワイン。まさに早い者勝ちです。

お宝ワイン番外編

今回は飲んではいませんが、個人的に購入して自宅のセラーに入れられたお宝ワイン。

【9本限り】

バローロ ウンディチコムーニ

アルナルドリヴェラ 2018

Barolo Undicicomi Arnaldorivera

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%>

国／地域等：イタリア／ピエモンテ

葡萄品種：ネッビオーロ

品番：I-988/JAN：4935919059886/容量：750ml

¥9,680(本体価格¥8,800)

バローロを産することの出来る「11の」(ウンディチ) + 「村」(コムーニ)から、その年の最高の葡萄を選んで造られるワイン。



流通センターの案内動画
配信しています。
是非ご覧ください！

