

# féfé

SÉLECTION DU CHAT

ねこラベル



2/22は  
「猫の日」!

# féfé

## SÉLECTION DU CHAT



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

Point

### 01 肩肘張らず気軽に楽しめるコスパワイン

白はフレッシュで爽やか、赤はチャーミングなアロマと豊かなベリーの果実味があり、どちらも親しみやすく分かり易い味わいが魅力です。昨今、物価高騰が続く中で、1000円台前半で楽しめる貴重なワインとして好評いただいています。

Point

### 02 可愛いネコが描かれたキャッチャーなラベル

2024年1月に入荷して以降、多くの皆様にご好評いただいている“フェフェ シリーズ”。可愛らしいネコが描かれたオレンジラベルが印象的。親しみやすい味わいだけでなく、遊び心が感じられるラベルデザインもリピートに繋がっています。

Point

### 03 些細な取り組みがGood Valueを実現

良い品質と価格を実現するために細かな取り組みもしています。例えば、白用葡萄は酸化を防ぐため夜間に収穫、ぐに圧搾し、良質な果汁のみを選びます。エントリークラスでも、こうした些細な取り組みがコストパフォーマンスの高さに繋がっています。



## フェフェ コンテ トロザン ブラン 2024

### Féfé Comte Tolosan Blanc

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

【白・辛口】<スクリューキャップ> <Alc. 11.0%>

国／地域：フランス／南西地方／I.G.P. コンテ トロザン

葡萄品種：ユニ ブラン、コロンバール

品番：FD-154／JAN：4935919961547／容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)

## フェフェ ヴァンド フランス ルージュ 2024

### Féfé Vin de France Rouge

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

【赤・ミディアムボディ】<スクリューキャップ> <Alc. 12.0%>

国／地域：フランス／ラングドック 葡萄品種：グルナッシュ、シラー

品番：FD-155／JAN：4935919961554／容量：750ml

¥1,375(本体価格¥1,250)

斬新な  
ラベル。



その奥にある、確かな品質。  
飲む人を夢中にさせるワインです。

comoloco

# Comoloco

“このワインに首ったけ・夢中！”

印象的なキツツキのラベルでお馴染みの人気商品。



## コモロコ 2022

Comoloco

※無くなり次第 2023 VT に切り替わります

「comoloco」とは英語でいう mad や crazy、つまりこのワインに「首ったけ・夢中」という意味を表しています。ラベルはウッドペッカー（キツツキ）です。フローラルなアロマと共に熟したチェリーの香り、豊かな果実の風味と甘くエキゾティックなスパイスが一杯に広がります。口に含むとフレッシュで、バランスのとれたタンニンが心地よく感じられます。畠はフミーリヤの北部にあり、面積は 40ha。半分が自家畠で、半分は契約農家の葡萄を使っています。標高 700m の北向きの斜面です。大陸性気候の影響を受け、雨が非常に少なく、年間降雨量が僅か 250mm という極端に乾燥した土地です。土壌は石灰質でモナストレルに最適な畠です。コモロコには樹齢の若い葡萄を使いますが、それでも 25~30 年です。手摘みで収穫します。発酵前に 2 日間、8 度でブレマセラシオンします。発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。軽くろ過します。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 14.5%> 国／地域：スペイン／フミーリヤ／D.O.

生産者：ヒル ファミリー エステーツ 葡萄品種：モナストレル 100%

熟成ステンレスタンク

品番：S-159 / JAN : 4935919071598 / 容量 : 750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

SO2 無添加で造る  
もうひとつの「Comoloco」

## コモロコ オーガニック 2023

Comoloco Organic



有機栽培の葡萄を使い SO2 無添加で造られたワインです。近年、ワインを飲んだ時に頭痛が誘発される原因物質として、ヒスタミンなどの生体アミンが挙げられることがあります。こうした時流にも対応して、ラベルには「Low Histamine Wine (ヒスタミン含有量の少ないワイン)」と書かれています。口当たりはフレッシュで非常にバランスが取られています。程よい酸と熟した果実味、タンニンがうまく調和しています。標高 800m、白亜を多く含む石灰質土壌の畠です。このエリアは大陸性気候の影響を受け冬は寒く夏は非常に暑く乾燥し、年間 3,000 時間以上の日照があります。手摘みで収穫した葡萄はステンレスタンクで発酵、熟成させています。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 14.5%> 国／地域：スペイン／フミーリヤ／D.O.

生産者：ヒル ファミリー エステーツ 葡萄品種：モナストレル 100%

熟成：ステンレスタンク 認証：ユーロリーフ、ヴィーガン

品番：S-294 / JAN : 4935919072946 / 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 2026 年 2 月時点のものです。

# CHÂTEAU DES EYSSARDS

## シャトー デ ゼサール



パスカル キュイセ



### 稻葉が輸入するフランスワイン生産者の中で“最も売れている”ワイナリー フラヴィが加わり、さらに進化を続けています！

シャトー デ ゼサールは、ベルジュラックで 1929 年からワイン造りを行なう生産者です。オーナーで醸造家、世界市場への販売担当も兼ねるパスカル キュイセは、ベルジュラックの持つポテンシャルを信じて挑戦し続け、素晴らしいワインの生産者として世界的に知られるようになりました。パスカルは情熱にあふれ、時には豪快な物言いのオープンマインドな人物で、「私の工場は外にある！」「畑に足を踏み入れなくなったときが、私がワイン造りをやめるときだ」、「私たちは、一つのものに縛られるのではなく、品質の為に良いと思ったものは全て取り入れている」等、「パスカル語録」として親しまれるほど数々の名言を生んできました。シャトー デ ゼサールのワインはコストパフォーマンスの高さで知られていますが、それは「マイナーな産地だから価格が安い」のではなく、「常に品質向上に挑戦し続けている」ためだと言えます。

そして 2015 年には、パスカルの娘であるフラヴィがワイナリーに参加しました。フラヴィは 1993 年 2 月生まれの 32 歳。パスカルに似て、はっきりと物を言う性格で「ハードワークが大好き！」と話します。2024 年の現地訪問時には、「昔より、オークの需要は減っていると思う。20 年前の私たちのスタイルは、フルボディでバターのような風味が強く、アルコール度数も高く、重たい味わいだった。バトナージュによる澱からの抽出も強すぎた」、「私たちが過去に造っていた赤ワインは抽出し過ぎていて、飲みにくかった。今は葡萄とワインをさらにリスペクトし、飲み心地の良いものにしている」と話しており、新世代の造り手らしい新たな視点でワイン造りを担っています。パスカルもそれを否定することはありません。なぜなら、パスカルもフラヴィ同様に、常にオープンマインドで物事を考え、必要なことと、必要でないことをその都度判断しながら、ワイン造りを変化させ続けてきたからです。常に考え、変化を恐れずに良いものを造ることこそが、パスカルとフラヴィの哲学と言えます。

- ・フラヴィが生まれたばかりの頃、1994 年に輸入を開始して 32 年目
- ・“稻葉取り扱いのフランスワインの生産者の中で最も売れている”！
- ・エントリークラスの赤と白は、“INABA BEST SELLER”にも選出！
- ・コストパフォーマンスといえばシャトー デ ゼサール
- ・“語録”が出来るほどの情熱を持つパスカル＆フラヴィが活躍！
- ・クオリティのカギはこの二人です！

パスカルとフラヴィの哲学は、  
ぜひ 2024 年現地視察レポート  
にてお確かめください！



# 「ソーヴィニヨン ブランには、 壮大な情熱を持っている！」——パスカル キュイセ

「20年以上前、ニュージーランドのソーヴィニヨン ブランを飲んで、そのパワフルさ、可能性の大きさに感銘を受けた。しかし、それをコピーしたいとは考えていないかった。幅広いアロマの多様性を持つソーヴィニヨン ブランは私にとって素晴らしい葡萄だ。ソーヴィニヨンが好きなのは、どの品種よりもアーミングな品種だから。緑豊かなアロマから始まり、熟すと白い花を連想させる味わいが生まれる。その中間には、トロピカルフルーツのニュアンスが生まれる。自分のソーヴィニヨンには、パイナップルやライチなどのトロピカルなニュアンスを表現している。ソーヴィニヨンのワインを造り始めてから、醸造技術ではなく、畑に力を入れなければ感じたようになった。畑に力を注ぐことにより、味わいを良くすることができると確信している。人はいつも、品質=テロワールという。テロワールの意味は、土壤を強調している場合が多いが、太陽の日射や雨量などのすべてが組み合って、私は、土壤的なテロワールは特に重要ではないと感じている」

——2013年 来日時のパスカルのコメント



## パスカルとフラヴィが愛する葡萄品種「ソーヴィニヨン ブラン」からのワイン それぞれ異なる個性を表現しており、どれも素晴らしい味わいに仕上げています

### シャトー デ ゼサール ブラン 2024 (左)

#### Château des Eyssards Blanc

GUIDE HACHETTE 2026



2/3 星

ソーヴィニヨン ブランにセミヨンをブレンドして造るエントリークラスのワインです。真夜中に機械で収穫します。フルーティで熟した洋ナシや白桃のようなはっきりとした甘い香りと、余韻にはローズマリーのようなハーブの香りもあります。酸味は穏やかで凝縮度の高い目の詰まった味わいです。★「アセット2026」2星

【白・辛口】<スクリューキャップ><Alc.13.0 %> 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: ソーヴィニヨン ブラン、セミヨン 熟成: ステンレスタンクで3ヶ月

品番: FA-238 / JAN: 4935919092388 / 容量: 750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

品番: FB-493 / JAN: 4935919214933 / 容量: 375ml

¥1,045(本体価格¥950)



### シャトー デ ゼサール ブラン キュヴェ プレステイジュ 2023 (右)

#### Château des Eyssards Blanc Cuvée Prestige

スタンダードキュヴェと同じくセミヨンとのブレンドですが、遅く収穫し、完熟した葡萄を使っているのが特徴です。さらに濃厚な味わいですが、バランスの良さは見事です。洋梨のような完熟したフルーツにスモーク、ナッツ、蜂蜜の風味があります。新樽、1回使用樽、2回使用樽各1/3で、澱と共に6~12ヶ月熟成させます。

【白・辛口】<Alc.14.0 %> 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: ソーヴィニヨン ブラン、セミヨン 熟成: オーク樽で澱と共に6~12ヶ月

品番: FB-237 / JAN: 4935919212373 / 容量: 750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

### マノ ア マノ ソーヴィニヨン ブラン 2023 (左)

#### Mano A Mano Sauvignon Blanc

ロワールのワインのように、酸とミネラルが際立ったスタイルです。畑は石を多く含む白亜質土壤で、ミネラル感の強い葡萄が出来ます。毎年、同じ区画の葡萄を使います。パイナップルやパッションフルーツを思わせる甘い果実味、酸は穏やかで、ミネラルの要素を感じられます。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。

【白・辛口】<Alc.14.0 %> 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: ソーヴィニヨン ブラン 100% 熟成: ステンレスタンク

品番: FC-286 / JAN: 4935919312868 / 容量: 750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



### イリコ プレスト ソーヴィニヨン ブラン 2024 (右)

#### ILLICO PRESTO Sauvignon Blanc

※残りわずか。2025VTが2月中旬頃に入荷予定

収穫してすぐに醸造し、即座にリリースすることで、フレッシュでジューシーな味わいに仕上げています。美しい酸とミネラルが感じられます。比較的樹齢の若い葡萄(15年)を使い、レモンやグレープフルーツなどの非常にフレッシュな柑橘系のアロマを引き出しています。収穫した葡萄はすぐにプレスし、ステンレスタンクを使い16度の低温で発酵を行います。フレッシュさと酸を保つため、シュールリは行っていません。

【白・辛口】<スクリューキャップ><Alc.13.5 %> 国/地域等: フランス/南西地方/I.G.P.ペリゴール

葡萄品種: ソーヴィニヨン ブラン 100% 熟成: ステンレスタンク

品番: FD-180 / JAN: 4935919961806 / 容量: 750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

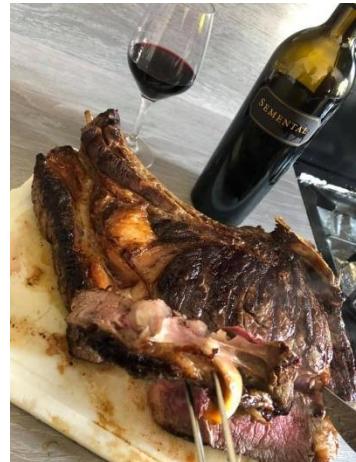
## カベルネ ソーヴィニヨン 100%で仕込む、パワフルなスタイルの最上級品



### シャトー デ ゼサール キュヴェ セメンタル 2022

Château des Eyssards Cuvée Semental

シャトー デ ゼサールのラインナップで唯一、カベルネ ソーヴィニヨン 100%で仕込む最上級品で、良い年にのみ造るスペシャル キュヴェです。フラヴィの加入によってエレガントさが加わっているものの、パワフルで凝縮したスタイルには変わりありません。昨今、このようなスタイルのワインはむしろ探すのが困難になっており、非常に貴重なワインと言えるでしょう。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で、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い入れ、良い区画のものを手摘みで選び造っています。バリック（50%フレンチオークの新樽）で12ヶ月熟成させています。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、チョ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)

## シャルドネとメルロ、それぞれを単一で仕込む辛口ワインの上級品

### アダージョ デ ゼサール ブラン 2023 (左)

L'Adagio des Eyssards Blanc

パスカルが「俺たちのシャブリ！」と表現する、驚きのシャルドネです。しかし、シャブリの真似をするつもりはなく、パワフルで持続性があり、長期熟成出来るワインを目指しています。葡萄は完熟してから収穫します。シャルドネはタンニンが出てしまうのでスキンコンタクトは行わず、プレスしてすぐに1回使用樽へ入れます。樽で発酵させます。

★「アセット2026」1星



【白・辛口】<Alc.13.0 %> 国／地域等：フランス／南西地方

I.G.P.ペリゴール 葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：樽で10ヶ月

品番：FB-275 / JAN：4935919212755 / 容量：750ml ¥2,970(本体価格¥2,700)

### アダージョ デ ゼサール ルージュ 2018 (右)

L'Adagio des Eyssards Rouge

シャトー デ ゼサールが造るメルロのトップ キュヴェです。試飲してベストな樽しか使いません。50～60%をアダージョとして使い、その他はプレスティージュにブレンドします。アダージョは、音楽用語で「ゆるやかに」という意味です。ブラックベリーやスパイスの香り。力強いタンニンがあり、圧倒的な迫力を持っています。パスカルは、5年間熟成させることを薦めています。VTにかかるわらづくりも良い果実が生る、丘の上にある2つの特別な区画の葡萄を使用します。平均樹齢は20年です。果皮が厚く、小さな良い実を付けます。収穫は40hl/ha。ステンレスタンクで28度に保ちながら発酵、2ヶ月以上の長いマセラーションを行います。

【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：メルロ 100%

熟成：フレンチオーク樽（新樽2/3、1年使用樽1/3）で14ヶ月

品番：FB-238 / JAN：4935919212380 / 容量：750ml ¥3,630(本体価格¥3,300)





## アダージョの弟的存在として造られるメルロ主体のワイン 日本市場向けに限定生産している特別なキュヴェ

### メッツォ ベルジュラック ルージュ 2022

#### Mezzo Bergerac Rouge

このワインは、日本市場限定で生産している特別なキュヴェです。メッツォとは、音楽用語で「やや、少し」という意味で、音楽好きで、仲間と演奏を楽しむパスカルならではの命名です。力強いアダージョの弟的存在になるよう、抽出もソフトに行ってます。熟したタンニンがあり、滑らかでスムーズ、柔らかくバランスが取れています。28度に保ちながら、ステンレスタンクで発酵させます。3回使用樽50%、タンク50%で10ヶ月熟成させています。瓶詰前にタンクで寝かせます。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等:フランス/南西地方  
A.O.C.ベルジュラック 葡萄品種:メルロ80%、カベルネ フラン20%  
熟成:タンクと樽各50%で10ヶ月  
品番:FB-276/JAN:4935919212762/容量:750ml  
¥1,980(本体価格¥1,800)



シャトー デ ゼサールの  
美しいメルロ。

## シャトー デ ゼサールが昔から生産し続けている2つの赤ワイン 力強く凝縮感がありながらも、しなやかさが感じられる素晴らしいワインです

### シャトー デ ゼサール ルージュ (左)

#### Château des Eyssards Rouge

シャトー デ ゼサールが造る赤ワインのエントリー キュヴェです。同価格帯のボルドーでこのクオリティのワインを探すのは困難といえます。ほのかにスパイシーな香り、フルーティでカシスや黒い果実を思わせる風味、甘さをほとんど感じず、切れが良く、口の中をぐっと締めるドライなタンニン、魅力的な濃縮した味わいがあり、心地よい広がりを感じます。後味もとても良いワインです。発酵が始まる前に4~5日マセラシオンします。ステンレスタンクに入れ28度で発酵させます。タンクと、一部は樽で熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等:フランス/南西地方  
A.O.C.ベルジュラック 葡萄品種:メルロ70%、カベルネ フラン30%  
熟成:タンクと樽(一部)で熟成  
【2021VT】品番:FA-236/JAN:4935919092364/容量:750ml ¥1,760(本体価格¥1,600)  
【2022VT】品番:FB-313/JAN:4935919213134/容量:375ml ¥1,045(本体価格¥950)

### シャトー デ ゼサール ルージュ キュヴェ プrestige 2019 (右)

#### Château des Eyssards Rouge Cuvée Prestige

メルロを主体に、カベルネ ソーヴィニヨンとカベルネ フランをブレンドして造る上級キュヴェです。力強く、濃厚なスタイルに仕上げられています。濃く、透けて通らない深いルビー色。リッチでありながら、エレガントな風味が感じられます。初めに洗練されたバニラのような樽の風味があり、適度にまろやかな酸味と果実味とのバランスがとれています。凝縮した果実味に由来するほのかな甘い風味はありますが、全体的にはタニックで、飲み応えは抜群です。ステンレスタンクで28度に保ちながら発酵させます。フレンチオークの樽(新樽、1回使用樽、2回使用樽各1/3)で12ヶ月熟成、その後タンクで5~6ヶ月寝かせます。

【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 熟成:フレンチオーク樽で12ヶ月、その後タンクで5~6ヶ月  
葡萄品種:メルロ75%、カベルネ ソーヴィニヨン15%、カベルネ フラン10%  
品番:FA-239/JAN:4935919092395/容量:750ml ¥2,640(本体価格¥2,400)  
品番:FB-274/JAN:4935919212748/容量:375ml ¥1,540(本体価格¥1,400)

※FB-274(375mL)は無くなり次第2020VTに切り替わります。



## フラヴィの祖父、レオンスが大切にしていた畑からのワイン マルベックを単一で仕込んだ挑戦的なキュヴェ

### マルベック ラ ヴィーニュ ア レオンス 2020

Malbec La Vigne à Leonce

このワインはバスカルの父であり、フラヴィの祖父、レオンス キュイセに捧げるワインです。彼はドメーヌのために生涯を畑仕事に費やし、家族のために働きました。2015年、レオンスが一番大切にしていた区画にマルベックを植えました。残念ながら彼は同じ年の7月にこの世を去りましたが、彼に対する敬意をこめて「レオンスの葡萄」という意味の「ラ ヴィーニュ ア レオンス」という名前を付けました。

マルベックは条件の厳しい、瘦せた土壌に適しているため、石の多い石灰岩質土壌の畑に植えました。葡萄の収穫は10月上旬に行います。アルコール発酵はステンレスタンクで22度から24度にコントロールしながら行います。発酵が始まつから最初の1週間は、柔らかく、やさしく抽出するために1日4回の短いリモンタージュを行います。醸しの期間はおよそ4週間です。発酵後プレスを行い、同じステンレスタンクでマロラクティック発酵を行います。熟成のほとんどはステンレスタンクで行いますが、やわらかなタンニンと甘さを出すため、一部のみフレンチオーク樽を使用します。



レオンス キュイセ



【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 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: マルベック 100%

熟成: 主にステンレスタンク、一部樽で熟成

品番: FC-423 / JAN: 4935919314237 / 容量: 750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

### バスカルが好きなカベルネ フランの魅力を引き出しました 力強いスタイルですが、熟成によって飲み頃となっています

### レ フラン 2018

Les Francs

カベルネ フラン 100%で造るワインです。シャトー デ ゼサールらしい力強いスタイルで、熟成によってさらに複雑で素晴らしい味わいになっています。「カベルネ フランはポムロルの品種で、大好きです。温暖化の影響で熟した葡萄が収穫出来るようになり、良い熟しをして、青っぽいニュアンスが抑えられるようになりました。フレッシュでミントのテイストがあるのが特に好みで、それをイメージして造っています」とバスカルは話していました。このエリアでは、カベルネ フランを、レ フランと呼びます。そして、鶏はフランスの象徴で、バスカルが幼い頃の1 フラン硬貨には鶏がデザインされていたので、ゴロワ(=フランスの先住民)という種類の雄鶏のラベルとしました。



カベルネ フランのモストに、手作業でピジャージュを行う様子。

樹齢30年の区画と25年の区画があります。畑はワイナリーがある丘の上にあり、東西に向いているため、太陽が畑の真上を通り、常に陽が当たります。標高は100mです。味は皮にあるため、クリスマス頃まで2ヶ月の長いマセラシオンを行い、抽出します。葡萄が充分に熟していないと、ここまで長く出来ません。ステンレスタンクで熟成させます。複雑でボリュームがあり、フレッシュな果実味が楽しめます。



【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 フラン 100%

熟成: ステンレスタンクで熟成

品番: FC-203 / JAN: 4935919312035 / 容量: 750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)

## パスカルとフラヴィが自信を持って造り出した辛口のロゼ 定番のロゼとしてお取り扱いいただきたい高品質な1本です

### シャトー デ ゼサール ロゼ 2024

#### Château des Eyssards Rosé

「ロゼのコンセプトは、一杯飲んだら喜びを与えてくれること。めちゃくちゃ良いプロヴァンスのロゼもあるが、それは古い、昔のワインだ。また、ほとんどの産地の良いとされるロゼワインを試したが、どれも味のない水のようなワインで同じ味だった。昔はロゼといえばフランスだったが、今はどこでも造っている。なぜならフランスで大成功を収めたからだ。とにかく、私たちが造りたいのは美味しいワインだ」とパスカルは話していました。ダイレクトプレスのロゼワインです。まずメルロを収穫してプレスし、ジュースを低温で保管しておいて、次にカベルネ・フランを収穫してプレスし、それぞれのジュースをブレンドしています。また、このワインにはしっかりと酸は必要ないと考えており、残糖はないものの丸みのあるスタイルに仕上げています。醸造期間はとても短く、1~2月頃にボトリングしています。「ドイツはこのロゼワインの大きなマーケット。ベルギーのレストランやバーでも、スクリューキャップで気軽に開けることもあり人気がある」とフラヴィは話します。

土壤は粘土石灰質、栽植密度は5000~6000本/ha。夜間に機械で収穫した後、葡萄は24時間、果皮浸漬を行い、色とアロマを抽出します。この工程は美しいロゼカラー、そして赤い果実のアロマを引き出すために大変重要です。その後、圧搾し、ステンレスタンクでアルコール発酵を行い、熟成もフレッシュさを保つため、ステンレスタンクで行います。輝きのある淡いロゼカラー、レッドカラントやチェリーを思わせる豊かな果実味があり、非常に爽やかな口当たりが魅力です。

★「コンクール デ ヴァン ドゥ シュッド ウエスト 2025」金賞

【ロゼ・辛口】<スクリューキャップ> <Alc.12.5 %> 国/地域等: フランス/南西地方

A.O.C.ベルジュラック 葡萄品種: メルロ、カベルネ・フラン

熟成: ステンレスタンクで熟成

品番: FD-381 / JAN: 4935919963817 / 容量: 750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



## 貴腐葡萄と樹上乾燥葡萄をブレンドして仕込む甘口ワイン 一般のお客様向けの試飲会で人気NO.1に輝きました

### シャトー デ ゼサール キュヴェ フラヴィ 2018

#### Château des Eyssards Cuvée Flavie

パスカルの娘で、一緒にオーナーも務めるフラヴィの名を冠した自信作です。弊社が開催した一般消費者向けの試飲会では、シャトー デ ゼサールのスタンダードクラスのワインと一緒に出品しましたが、なんとこのワインの方がよく売れて、販売本数1位を記録しました。その際、アンケートでは「コストパフォーマンス部門」、「最も印象的だったワイン部門」のどちらにも投票があり、特に「最も印象的だったワイン部門」では1位となりました。貴腐葡萄（ジャムのような味）と、樹の上で乾燥した陰干し葡萄（ドライフルーツの味）をブレンドした甘口ワインです。

セミヨンは、皮が薄く非常に繊細で、貴腐が付きやすい品種です。シュナン・ブランは、貴腐は付かず、酸をもたらします。ソーヴィニヨン・ブランも酸をもたらします。白桃、パイナップルの風味、酸がワインをエレガントにします。1回目は干し葡萄状に乾燥した葡萄を、2回目と3回目は貴腐菌のついた葡萄を収穫します。熟練の摘み手を雇い、厳しく選別します。プレスし、2日間静置後、フレンチオーク樽（新樽2/3、2~3回使用樽1/3）で発酵、12ヶ月熟成させます。

【白・甘口】<Alc.12.5 %>

国/地域等: フランス/南西地方/A.O.C.ソーシニヤック

葡萄品種: セミヨン、シュナン・ブラン、ソーヴィニヨン・ブラン、他

熟成: フレンチオーク樽で12ヶ月

品番: FB-239 / JAN: 4935919212397 / 容量: 500ml



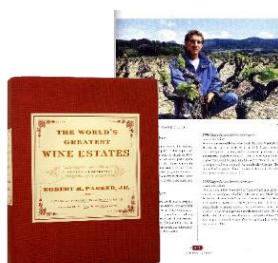
貴腐菌が付いたセミヨン。見た目は良くないが極上の甘口ワインを産む。



# DOMAINE SANTA DUC

## ドメーヌ サンタ デュック

ドメーヌ サンタ デュックは、1874年に創設されました。歴史のあるドメーヌですが、その名が世界的に知られるようになったのは、現オーナーのイヴ グラが、1985年に引き継いで以降のことです。彼は、引き継いだ当時、生産量のほとんどがネゴシアンに売られていたのを止め、品質を重視し、自分で瓶詰めすることを決意しました。イヴ グラのエネルギーで新しい挑戦は多くのワイン評論家を魅了し、生産者元詰めワインをスタートしてから僅か 10 年足らずで、瞬く間にジゴンダスの重要なドメーヌとなりました。ロバート パーカー Jr. もドメーヌ サンタ デュックを 5 ツ星生産者として高く評価し、著書「ワールド グレイテスト ワイン エステート」でも世界の素晴らしいワイン生産者約 170 軒のうちのひとつとして掲載しました。また、イヴ グラはネゴシアンとしても優れたワインを供給しています。「ドメーヌは畑仕事、ネゴシアンはブレンドが重要。畑では常に葡萄の成長を見守り、ネゴシアンは畑の作業こそ少ないが、ブレンドに多くの労力がかかる。しかし、常に葡萄やワインと寄り添えるから素晴らしいワインが出来る。これこそが私たちのような小さなドメーヌの強みだ」とイヴ グラは語ります。近年、理想のワインを追求するために熟成方法の変更を試み、またシャトーヌフ デュ パプにも畑を購入し、新たな挑戦を続けています。



- ・ロバート パーカー Jr.も認めるジゴンダスを代表する生産者
- ・ドメーヌの名声を築いたイヴ グラ
- ・野生酵母と最小限の SO<sub>2</sub>
- ・バリック熟成から、フードルとアンフォラへ変更
- ・ムーンカレンダーを参考に瓶詰め
- ・目指したのはブルゴーニュ スタイル
- ・後継者バンジャマンの活躍

## イヴ グラが情熱を注いできたアペラシオン ジゴンダスのテロワール

ジゴンダス村はダンテル ド モンミライユの山を中心に起伏の激しい土地が広がっています(右図参照)。3,000haの面積がありますが、そのうち葡萄畠になっているのは約1,200haです。残りはほとんどが森や林で、こうした環境がジゴンダスのミクロクリマを形成しています。土壤は粘土石灰質で、赤ワイン用の葡萄を栽培するには最適です。日夜の気温差が激しく、葡萄がゆっくりと成熟するため、深い味わいをもちながら、フレッシュな酸の効いた、複雑なアロマを持つ葡萄を造ることが出来ます。また、長期熟成に向けたワインを造る事が可能となります。

## 野生酵母と最小限の SO<sub>2</sub>

月の満ち欠けにしたがって作業を行う

「毎回同じワインではなく、ヴィンテージごとの葡萄の特徴やテロワールを表現し、生物多様性を尊重したい」と言う思いから、野生酵母を使用しています。選別酵母では安定した品質にはなりますが、ヴィンテージの違いなどの個性が出にくくなると考えているからです。また、葡萄は破碎するとすぐに傷んでしまうため、SO2を防腐剤として使う必要があります。サンタ デュックでは収穫は手摘みにこだわり、選別しながら行います。良い葡萄のみ使用することで、使用する SO2 は最小限に抑えられます。また、葡萄の発育時期や瓶詰めのタイミング

を見極めるため、ムーンカレンダーを参考にしています。「近年、ビオディナミとして注目を浴びていますが、実は祖父の時代では一般的に行われていて、目の溝ち欠けにしたがって生活することは至って普通のことでした」とイヴ・グラは語ります。

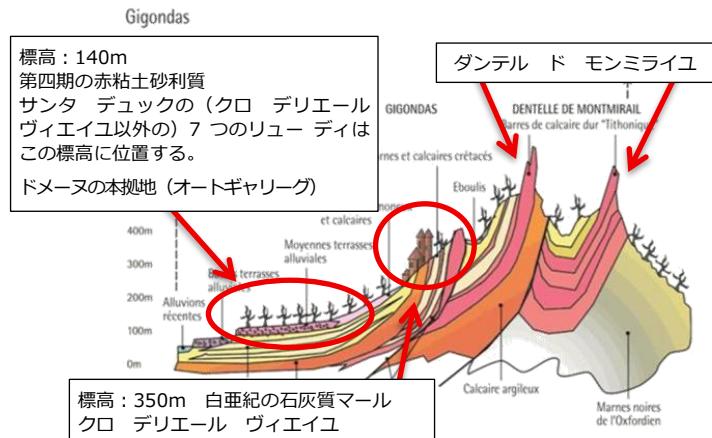
目指すは『ローヌのブルゴーニュワイン』

「良い酸と良いストラクチャーを持った、南口ーヌでもしなやかでエレガントなワインを目指している。理想はブルゴーニュワイン、一杯ではなく一本飲めるワインを造りたい」とイヴ グラは語っていた通り、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。具体的には、長い醸しへはタンニンが強くなりすぎてしまい果実と酸を失ってしまうので短くし、熟成は樽を利かせると力強くなり過ぎるため、容器をバリックからフードル（36hL）とテラコッタ（8hL）に移行しました。ほんの10年前まではバリックで埋め尽くされていたセラーは、一部を残し大半はこの2つとなっています。特に2014年から使用しているテラコッタは中性的な素材であるため、バリックのように樽香などがつかず、よりテロワールを表現し、素材本来の味を生かすことができます。ブルゴーニュやボルドーでは酸が多く糖が少ないため、それを補うために樽を使用している事が多く見られます。しかし、ローヌの場合は元々果実味とタンニンが豊富にあるため、樽を効かせると力強くなりすぎてしまいます。テラコッタを使用することで、アルコールが高まりすぎず、張りとフレッシュ感のある味わいになると考えています。

こうしたスタイルの変化は「ワインアドヴォケイト」でも言及されており、レビュー  
ターのひとり、ジョー・チャエルワインスキーは2024年5月17日付けの記事で次  
のようにコメントしています。

「父イヴ・グラが今も畠を歩き回る姿を見かけることはあるが、彼の力強く時に重厚なワインへの嗜好は、息子バンジャマンの低アルコールで優雅なスタイルへの追求に完全に取って代わられた」

## ジゴンダスを横から見た断面図



## 現在のワイン造りの中心を担うバンジャマン 偉大な父の後継者として、各誌で高い評価を得ています

イヴ グラがドメーヌを引き継いで 30 年の間に、サンタ デュックはジゴンダスのトップのひとつとして名声を得るまでになりました。そして、2017 年からイヴ グラの息子であるバンジャマン グラがドメーヌに加わり、サンタ デュックは更なる飛躍を遂げています。バンジャマンはディジョンの大学で醸造学を学んだ後、研修期間を経て、父と共に働く決意しました。バンジャマンがドメーヌに加わったことで、ビオディナミの畑の管理や醸造に磨きがかかる。サンタ デュックのワインがさらに研ぎ澄まされたものになりました。父のイヴ グラも彼に信頼をよせており、現在ではドメーヌの中心を担う一人として活躍しています。そうした中、「ワインスペクター 2020.1.31-2.29」の南ローヌ 2017 ヴィンテージ特集の中で、『バンジャマン グラは彼の父、イヴからドメーヌ サンタ デュックを引き継ぎ、難しい年だった 2017 年を乗り切り、数多くの素晴らしいワインを送り出している』と、写真と共に大きく紹介されました。また、「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス No.675/2023 年 11 月号」では『ジゴンダスの若き守護者』と題した記事でバンジャマンが紹介されました。2017 年にワイナリーに加入して以降、偉大なドメーヌの後継者として既に高い評価を得ており、今後も目が離せない存在となっています。

# AUX LIEUX DITS / A.O.C. GIGONDAS

8つの区画の葡萄を使用し、大樽とアンフォラで熟成させた

## 味わい深いジゴンダス

ジゴンダス オー リュー ディ 2022

Gigondas Aux Lieux Dits

ジゴンダスの 8 カ所の異なる区画の葡萄から造られるワインです。全体の畠面積は 7ha です。葡萄の平均樹齢は 40 年です。収穫は畠で選別しながら手摘みで行います。さらに収穫後、選果テーブルで二度目の選別を行います。一部の葡萄は除梗します。その年の葡萄の状態、区画によって比率を変えています。発酵は温度管理したステンレスタンクで 20~30 日間、その間、ルモンタージュを 1 日 2 回行います。発酵後、空気圧プレスで圧搾し、マロラクティック発酵はタンクで行います。冬の間はタンク寝かせ、春になったら熟成容器に移します。熟成は 36hL の円錐型のフードルと 8hL のアンフォラで 18 ヶ月行います。フードルは丸みやバランスをもたらし、アンフォラからはピュアな酸や緊張感のあるテイストが現れます。清澄なし、フィルターをかけずにボトリングします。

■「ワインアドヴォケイト 2024.10.11」93 点 ■「ヴィノス 2024.10」92 点

■「ワインスペクター 2024.12.2」92 点

待望の再入荷

180 本限り

砂質土壤と粘土質土壤に植えられた葡萄から造られた 2022 年ジゴンダス・オー・リュー・ディは、花、スミレ、ダークチェリー、メントールの活き活きとしたブーケを放つ。ミディアムからフルボディで、包み込むような力強さとエネルギー感のある味わい。生き生きとした鋭いミッドパレットには、完璧に熟したタンニンと芯の深みが感じられる。最後には、ダークベリーのアロマが引き立つ、垂直的でエレガント、そして優美なフィニッシュで締めくくられる。この見事なジゴンダスは、グルナッシュ 80%、ムールヴェードル 10%、サンソー 5%、シラー 5% のブレンドで、全房 (80%) で醸造される。今後 10 年間は熟成を続けることを推奨する。

— 「ワインアドヴォケイト 2024.10.11」—

【赤・フルボディ】 <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、ムールヴェードル、他

熟成：フードルとアンフォラで 18 ヶ月



認証：ユーロリーフ、デメタ

品番：FD-536 / JAN : 4935919965361 / 容量：750ml ¥9,680(本体価格¥8,800)



「ルヴュ デュ ヴァン ド フランス」(左) や「ワインスペクター」(右) といった有力なワイン専門誌で紹介されて注目を集めています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 2 月時点のものです。

# LES QUATRE TERRES

/A.O.C. CÔTES DU RHÔNE

ヴァケラス、ラストーなど土壌の異なる4村の葡萄のブレンドした

## 渾身のコート デュ ローヌ

コート デュ ローヌ ルージュ レ カトル テール 2024

Côtes du Rhône Rouge Les Quatre Terres

チャーミングな花のアロマ、赤や黒の果実にガリグの要素が混ざっています。ピュアでエレガントであります。しっかりとしたタンニンも感じられます。「カトル テール」とは4つの土壌の意味で、ヴァケラス、ロエックス、セギュレ、ラストーの4つの村の区画のブレンドです。各区画は、村名ワインや村名付きコート デュ ローヌ ヴィラージュとしてリリースも出来ますが、それぞれの生産量が極めて少ないので、ブレンドして A.O.C.コート デュ ローヌとしてリリースします。土壌は、ヴァケラスとロエックスが中新世の砂質、セギュレは粘土石灰質、ラストーはウヴェーズ段丘の砂岩層に露出した赤色石灰岩です。葡萄の平均樹齢は40年です。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、選果テーブルで二回目の選別を行います。一部の葡萄は除梗します。その年の葡萄の状態、区画によって比率を変えています。発酵は温度管理したステンレスタンクで20~30日間行います。その間、ルモンタージュを1日2回行います。発酵後、空気圧プレスで圧搾し、マロラクティック発酵はタンクで行います。冬の間はタンクで寝かせ、春になったら熟成容器に移します。熟成は36hLの円錐型のフードルと8hLのアンフォラで18ヶ月行います。清澄なし、フィルターをかけずにボトリングします。

【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、他

熟成: フードルとアンフォラで18ヶ月



認証: ユーロリーフ、デメター

品番: FD-537 / JAN: 4935919965378 / 容量: 750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

待望の再入荷  
300本限り



# LES BLOVAC

/A.O.C. RASTEAU

生産者のセラーで大切に熟成させてからリリースした

## ラストーの貴重なバックヴィンテージ

ラストー レ ブロヴァック 2018

Rasteau Les Blovac

160本  
限り

葡萄はラストー村の斜面のプロヴァック地区の畠から収穫されています。南向きで、粘土、砂、小石混じりの土壌です。半分を除梗し、温度管理の下でゆっくりと発酵させ抽出します。澱と共にタンクで熟成させ、ろ過せず瓶詰めします。黒スグリや黒チェリー、エスプレッソ、チョコレートを思わせる香り。グルナッシュの甘さ、ポートワインのような上質な風味。タンニンはしなやかで、舌触りの綺麗なボディが感じられます。まさに良い熟成の見本のようです。

【赤・フルボディ】 <Alc.15.0%>

国/地域等: フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.

葡萄品種: グルナッシュ、シラー、他 熟成: タンク

品番: FD-179 / JAN: 4935919961790 / 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2026年2月時点のものです。

# LES VIEILLES VIGNES

/A.O.C. CÔTES DU RHÔNE

コート デュ ローヌ ヴィラージュを名乗れるエリアの  
優れた葡萄を巧みにブレンドした自信作

コート デュ ローヌ ルージュ レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2020

Côtes du Rhône Rouge Les Vieilles Vignes

※無くなり次第 2021VT に切り替わります

A.O.C.コート デュ ローヌとしては傑出した品質です。「スパイシーだしギャリーグだし、ブチ シャトーヌフです！」とイヴは話していました。プラン ド デュ、ケラース、ラストーの葡萄を使って造るワインで、コート デュ ローヌ ヴィラージュと呼べるブレンドです。土壤は、砂質、泥灰土、赤色粘土です。除梗して、温度管理の下発酵、長い醸しをします。タンクで澱と共に熟成させます。ろ過せず瓶詰めします。スパイスやサラミを思わせる香りが、程よい熟成を感じさせ、とても魅力的です。果実やタンニンもしっかりと感じられ、厚みもあります。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ／A.O.C.

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、他 熟成：タンク

品番：FD-178／JAN：4935919961783／容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



# LES PLANS

/I.G.P. VAUCLUSE

厳選した葡萄で造る、ヴァン ド ペイとしては傑出した1本  
2021VT は、ナチュラルワイン ファンにもおすすめ

ヴァン ド ペイ ヴォークリューズ レ プラン 2021  
Vin de Pays de Vaucluse Les Plans



非常にバランスのとれた、ヴァン ド ペイとしては傑出したワインです。自家畠の葡萄と買い葡萄を50%ずつブレンドしています。自家畠はロエックスのレ プランというリューディで、グルナッシュ、メルロ。買い葡萄は、グルナッシュはロエックスとクルテゾン、シラーとカベルネはリュベロン、メルロはロエックスとラストーからです。澱と共にタンクで熟成します。若々しい色合いと風味があり、適度なタンニンと少し甘みを感じる果実味を合わせ持っています。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 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、シラー、メルロ、他 熟成：タンク

品番：FD-177／JAN：4935919961776／容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



# HERITAGE

/VIN DE FRANCE

イヴやバンジャマンのワインメーカーとしての才能が發揮された

もうひとつの代表作

エリタージュ 2022

Heritage



このワインは、難しい天候であった2002VTに、コート デュ ローヌ レ カトル テールとして充分な品質ではないものを、ヴァン ド ターブルとして瓶詰めしたのが始まりです。イヴ グラのワインメーカーとしての才能が発揮されたコストパフォーマンス抜群の1本で、このワインのクオリティはバンジャマンにもしっかりと引き継がれています。コート デュ ローヌやラストーなどテロワールの異なるエリアの葡萄をブレンドして造ります。澱と共にタンクで熟成し、果実味と新鮮さを保つために早めに瓶詰めします。チェリーを思わせる新鮮な香りと、スパイスの風味が感じられます。甘酸っぱい果実味とエレガントなボディがあります。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%> 国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、その他 熟成：澱と共にタンクで熟成

品番：FA-885／JAN：4935919098854／容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年2月時点のものです。

# 『ワイン アドヴォケイト』でヴァンサン ジラルダンの特集記事が掲載！

ムルソー ペリエールとレ ナルヴォー、ピュリニー モンラッシャ レ コンベットの垂直試飲で、現編集長のウィリアム ケリーが合計 30 本のワインを試飲。素晴らしい評価を獲得しました！

## “ドメーヌ & メゾン ヴァンサン ジラルダン

### - 高みへの進化”

—『ワイン アドヴォケイト』

Burgundy: Domaine & Maison Vincent Girardin – Evolving to Excellence

ブルゴーニュは世界で最も厳しく精査されるワイン産地のひとつだ。そのため、ここ十数年にわたるドメーヌ/メゾン ヴァンサン ジラルダンの進化が、あまり注目されてこなかったのは驚くべきことだ。おそらく、エステート ディレクターのエリック ジエルマンがワインそのものに語らせることを好んだため、進化が慎重に進められてきたからだろう。あるいは、ロバート パーカーが 1996 年に「芳醇でスモーキー、オークの香りが強いワイン」と評した、1990 年代から 2000 年代初頭にかけての彼らの評判が、なかなか払拭されなかったからかもしれない。しかし理由はともかく、今日のワインは大いに期待を抱かせる魅力に溢れている。

### エリック ジエルマン

「バーガンディア醸造研究所」勤務時代に、ダヴィド デュバンやジョルジュ ルーミエなどの著名なドメーヌで、3 年の間に毎年 40 回もの醸造経験を積む。その後、ヴァンサンからスカウトされ、2002 年に参加。『テロワールを表現したピュアでエレガントなスタイル』を目指し改善を重ねる。2011 年のヴァンサン引退後、ドメーヌを牽引し評価を高め、トップ ドメーヌとしての地位を築き上げた。「すべてのワインが、お客様のテーブルに届いた時にパーフェクトでなければならない」。『ワイン&スピリッツ』トップワイナリー100 (2019)、『RVE』年間最優秀ネゴシアン (2023)、『マイユール』2 星 (2025)、『ベタンヌ+ドウソーヴ』4 星 (2026)。



## ヴァンサン ジラルダンのムルソーのフラッグシップ“レ ナルヴォー” 標高の高さと痩せた土壤が、緊張感のある味わいを生み出します

### ムルソー ブラン レ ナルヴォー Meursault Blanc Les Narvaux

ブルミエ クリュ ジュヌヴィリエールの上に位置し、トップクラスのブルミエ クリュに匹敵するような秀逸なワインを生む村名格の畠です。丘の頂上にあり、粘土と石灰岩土壤で、とても痩せています。澱引きした後、228L のフレンチオーク樽 (新樽 15%) で発酵、17 ヶ月熟成させます。「果実の日」に瓶詰します。甘さを感じさせるコシ、酸も充分、しっかりとコクがあります。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/ムルソー 級級：AOC  
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：228L のフレンチオーク樽で 17 ヶ月

【2022VT:72 本】<Alc. 13.5 %> 品番：FD-215/JAN：4935919962155/容量：750ml ¥26,400(本体価格¥24,000)

※2022VT よりラベルデザインが変更 & 蟻キヤップに変更

★「ワイン アドヴォケイト 2025.12.5」93 点、「ジャスパー モリス インサイド バーガンディ」90-92 点

【2021VT:9 本】<Alc. 13.0 %> 品番：FC-892/JAN：4935919318921/容量：750ml ¥26,950(本体価格¥24,500)

★「ワイン アドヴォケイト 2025.12.5」91 点、「ジャスパー モリス インサイド バーガンディ」92-95 点

【2020VT:32 本】<Alc. 13.0 %> 品番：FD-245/JAN：4935919962452/容量：750ml ¥22,000(本体価格¥20,000)

★「ワイン アドヴォケイト 2025.12.5」93 点、「ジャスパー モリス インサイド バーガンディ」92 点、「ジャンシス ロビンソン.com」17 点

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 2 月時点のものです。

「ここ十数年にわたるドメーヌ／メゾン ヴァンサン ジラルダンの進化が、あまり注目されてこなかったのは驚くべきことだ」

——ウィリアム ケリー (『ワイン アドヴォケイト』2025.12.5 付の特集記事より)

「ムルソー レ ナルヴォーは3つの区画から造られており、合計でわずか1ha強だ。最大の区画は1959年と1994年に植樹され、残りの区画はそれぞれ1985年と1995年に植樹された。標高の高い丘陵地にあるこのリュー ディは、常に緊張感とテクスチャーを兼ね備えたワインを生み出す素晴らしい場所となっている。ムルソー ブルミエ クリュ レ ペリエールは、わずか0.5ha強の区画から造られており、1957年と1962年にSO4台木にマサル セレクションで植樹された。濃厚で切れ味鋭く、焼き付くようなミネラル感の余韻を持つワインだ。ドメーヌの所有するピュリニー モンラッシェ ブルミエ クリュ レ コンベットの0.75ha弱の区画は1999年に植樹された。呼称が正式に制定される以前は「ムルソー コンベット」として販売されることもあった、この素晴らしいブルミエ クリュは、顕著なテクスチャーの豊かさと密度が特徴だ」

——ウィリアム ケリー

『ワイン アドヴォケイト』の特集記事に掲載されたヴァンサン ジラルダンの評価は、コント ラフォン、ルーロ、ルフレーヴといった超一流の生産者に肩を並べています！

VT	品名	V.Girardin	C.Lafond
2022	Meursault 1er Cru Les Perrières	96	93-95
2021	Meursault 1er Cru Les Perrières	94	93-94
2020	Meursault 1er Cru Les Perrières	95+	92-94
2019	Meursault 1er Cru Les Perrières	94	94-96
2018	Meursault 1er Cru Les Perrières	94	93-95
2017	Meursault 1er Cru Les Perrières	95	95
2016	Meursault 1er Cru Les Perrières	90	91-93
2015	Meursault 1er Cru Les Perrières	94+	94
2014	Meursault 1er Cru Les Perrières	93	96
2013	Meursault 1er Cru Les Perrières	93	?

VT	品名	V.Girardin	Roulot
2022	Meursault Les Narvaux	93	90-92
2021	Meursault Les Narvaux	91	88-90
2020	Meursault Les Narvaux	93	89-91
2019	Meursault Les Narvaux	92	—
2018	Meursault Les Narvaux	91	—
2017	Meursault Les Narvaux	93	—
2016	Meursault Les Narvaux	90	—
2015	Meursault Les Narvaux	92	—
2014	Meursault Les Narvaux	92	—
2013	Meursault Les Narvaux	92	—

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年2月時点のものです。

VT	品名	V.Girardin	Leflaive
2022	Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes	96	92
2021	Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes	95	94+
2020	Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes	96	96
2019	Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes	94	96
2018	Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes	93	93
2017	Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes	94	92-94
2016	Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes	91	93
2015	Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes	94	93
2014	Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes	92	91-93
2013	Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes	93	93-95

もはやグラン クリュのような評価を得る、最高峰のプルミエ クリュ  
貴重な“レ コンベット”的ワインもぜひご検討ください！

### ピュリニー モンラッシェ プルミエ クリュ レ コンベット

Puligny Montrachet Blanc Premier Cru Les Combette

レ コンベットは村の境界線を挟んで、ムルソーのプルミエ クリュ「レ ペリエール」と「レ シャルム」に続いており、エレガントでとても繊細、ムルソーに近い味わいと言われます。豊富な粘土質、痩せた土壤のため、葡萄の根が強く育ちます。従ってキレがあり、リッチでミネラル豊富な葡萄が出来ます。全房圧搾します。12 時間低温で置き、228L のフレンチオーク樽（新樽 25%）で発酵とマロラクティック発酵させます。18 ヶ月樽で熟成させます。

【白・辛口】<Alc. 13.5 %>

国／地域等: フランス／ブルゴーニュ／ピュリニー モンラッシェ 等級:AOC

葡萄品種: シャルドネ 100% 熟成: 228L のフレンチオーク樽で 18 ヶ月

【2022VT:89 本】品番: FD-223/JAN: 4935919962230/容量: 750ml

¥50,600(本体価格¥46,000)

※2022VT よりラベルデザインが変更 & 蟻キアップに変更

★「ワイン アドヴォケイト 2025.12.5」96 点、「ルヴュ デュ ヴァン 2023.03」96 点、  
「ベタンヌ+ドウソーヴ 2025」95 点、「ヴィノス 2023.10」92-94 点

【2021VT:15 本】品番: FC-902/JAN: 4935919319027/容量: 750ml

¥52,800(本体価格¥48,000)

★「ワイン アドヴォケイト 2025.12.5」95 点、「メイユール 2025」96 点



「この 3 つの比較試飲ではどのボトルも適切な熟成を経ており、これは今日のブルゴーニュにおいて稀有な成果と言えるだろう。栽培や醸造のすべての結果によって、テクスチャー、密度、そしてストラクチャーを兼ね備えたワインが誕生した。テロワールの純粋主義者にも魅力的な、クラシカルで控えめな雰囲気と、現代的な精密さと純粋さが融合している」

——ウィリアム ケリー（『ワイン アドヴォケイト』2025.12.5 付の特集記事より）

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 2 月時点のものです。



# 熟成 BORDEAUX

生産者のセラーで大切に熟成  
飲み頃ボルドー

# 2014 VT

## ＜エルヴェ リュイエ（オーナー）のコメント＞

輝きのある深いルビーレッド。チェリーやブラックベリー、ブルーベリーを思わせる赤や黒の果実に加え、ハーブやスパイスの要素を感じられます。生き生きとした口当たり、洗練されたタンニンと果実味、酸が非常に良いバランスを保っています。フレッシュでジューシーなフレイバーがあり、微かに感じるミネラルの要素がワインに複雑さを与えています。

## シャトー フルール オー ゴーサン 2014

Château Fleur Haut Gaussens

畠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に、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。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.5%>

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：メルロー 85%、カベルネ ソーヴィニヨン 5%、カベルネ フラン 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-959 / JAN : 4935919319591 / 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 2026 年 2 月時点のものです。



## 納得のいくヴィンテージにしか生産されない“上級品”

「フラッグシップのシャトー フルール オー ゴーサンよりも、ミネラルと酸がしっかりとしたスタイルを造りたいと考え生み出した」語る自信作

### テール シャトー フルール オー ゴーサン 2018 Terre Château Fleur Haut GausSENS

「テール」は、地球という意味で付けました。素晴らしい深く美しいガーネット色。エレガントで調和のとれたアロマには、黒い果実、そしてかすかに森の下生え、そして樽の要素を感じられます。口に含むと丸みがあり、ベルベットのようにしなやか。よく熟してしなやかなタンニンのおかげで、豊かな骨格がもたらされています。繊細なミネラルのキャラクターはこのエリアの特徴です。長く心地よい余韻があります。

仕立てはダブル ギヨーです。植密度は 4,500 本/ha、収穫量は 45hL/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に葉落としの作業を丁寧に行います。収穫は葡萄の温度が上がらないように夜間に行います。アルコール発酵前に 7 度で 48 時間、低温マセラシオンを行います。発酵は温度コントロールしたステンレスタンクで行います。熟成は 400L のフレンチオーク樽で 6 ヶ月行います。清澄せず、フィルターもかけません。

【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：メルロー 90%、カベルネ ソーヴィニヨン 5%、カベルネ フラン 5%

熟成：400L のフレンチオーク樽で 6 ヶ月

品番：FD-407 / JAN：4935919964074 / 容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

CHÂTEAU  
FLEUR HAUT GAUSSSENS

～シャトー フルール オー ゴーサン～

### かつて A.O.C. フロンサックだった 日当たりが良い好立地の葡萄畠

フロンサックの西へ 5km ほどのヴェラック村に位置する家族経営の生産者で、現在はエルヴェ リュイ工がシャトーを引き継ぎ、ワイン造りを行っています。ワイナリーや畠がある場所は、1941 年までは AOC フロンサックとして認められていたエリアですが、その後境界線が変わったことで、AOC ボルドー シュペリュールとなりました。畠は、石灰岩が多く含まれる粘土石灰質土壌です。

ワイナリーは、1990 年より全面的な改革を行い、葡萄の栽培方法も一新しました。また数年間をかけてセラーに投資を行い、最新設備を整え、現代的なワイナリーへと生まれ変わりました。数種類の品種を混ぜて造るボルドーブレンド、「シャトー フルール オー ゴーサン」の他に、ボルドーでは珍しい単一品種によるキュヴェ、マルベック 100%による“ラヴィミニエール”やカベルネ フラン 100%による“ラ ベルジュロネット”でも注目を浴びています。近年では、フランス農水省が促進するサステナブル認証 HVE のレベル 3 を取得し、環境保全の配慮、自然環境を尊重したワイン造りを行っています。



# SELECTION BORDEAUX 2026

ボルドーワイン委員会がおすすめする  
2026年の“顔”となるボルドーワイン

## 厳選77本に 6本が選出！



ボルドーワイン委員会が2006年より選出している「SELECTION BORDEAUX」の2026年版が発表されました。日本のワイン業界を代表する4名のスペシャリストがカテゴリー別にブラインドティスティングを行い、選定された77本に、弊社取り扱いのボルドーワイン6本が選出されました。ボルドーワインの“今”を知るのにふさわしいワインばかりです。ぜひ販促にお役立てください。



樹齢30~120年の葡萄を厳選し、SO2無添加で仕込んだ1本

### シャトー ロシェ コルバン 2020

Château Rocher Corbin

シャトー ロシェ コルバンはモンターニュ サンテミリオンの中心に位置するワイナリーです。2017年からはSO2を一切添加していません。樹齢は30年から120年です。丘の西側の斜面に位置し非常に日当たりが良く、土壌は粘土石灰質でたいへん水はけのよい畑です。完熟した葡萄を畑で選別しながら手摘みで収穫し、傷がつかないよう小さなケースに入れてセラーに運びます。除梗前に選果テーブルを使い、萎んだ粒や枝などを取り除き、除梗後、さらに完璧な粒だけを選び分けます。メルローとカベルネ フランは別々に発酵させます。発酵は28度以下に温度コントロールしたコンクリートタンクで約15日間行います。発酵後、全体の3/4をフレンチオーク樽、1/4をコンクリートタンクで約12ヶ月熟成を行います。熟した赤い果実や心地よい樽の香ばしさの混ざる複雑なアロマが広がります。口に含むとたっぷりと豊かな果実味があり、シルクのようにしなやかでスムーズなタンニンが感じられます。

★「ワイン エンスージアスト 2023.12.1」91点

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等: フランス/ボルドー/AOC

生産者: シャトー ロシェ コルバン 葡萄品種: メルロー、カベルネ フラン

熟成: 全体の3/4をフレンチオーク樽、1/4をコンクリートタンクで約12ヶ月

品番: FC-976 / JAN: 4935919059763 / 容量: 750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

樹齢30~120年！ 3度にわたる厳しい選別を経た葡萄にこだわる

モンターニュ サンテミリオンの家族経営の生産者

シャトー ロシェ コルバン/CHÂTEAU ROCHER CORBIN

葡萄は、合計3回の厳しい選別を行い、手間をかけて完璧なものだけを残します。まず、畑で選別しながら手摘みで収穫します。葡萄が傷つかないよう10kgのケースを使いセラーに運びます。除梗する前に選果テーブルを使い、人の手で丁寧に、しぼんだ粒や、枝や茎などを取り除きます。除梗した後、さらに人の手で粒ごとに選り分け、枝や梗が一切残らないようにし、完璧な葡萄だけを残します。このように手間暇をかけて選び抜いた最高の葡萄だけを使用することで、高品質なワインを造り出しています。このように厳しい選別を行うことで、SO2無添加でのワイン造りを行うことが出来ています。



2024年に訪問しました！

樽発酵、樽熟成に加え、バトナージュも行うリッチなスタイル

フレッシュな果実味と樽香の調和が見事な1本です



### シャトー ブリュルセカイユ ブラン 2023

*Château Brûlé-Sécaïlle Blanc*

土壤は砂利と粘土質石灰岩土壤です。収穫は手摘みで行います。葡萄は除梗せず、全房プレスします。その後、10~12度の低温に置き、一晩漬け下します。発酵、熟成ともに樽で行います。その際、酵母を死なせないため、低温で行うことが最も重要です。発酵は400Lの樽で10~14日間、温度は21~22度にキープします。その内25%は、フレンチオークの新樽を使用します。醸造の初期段階から樽に接触させておく方が、樽の影響が少くなります。熟成中、バトナージュを行います。期間は10月~翌1月までの約4ヶ月です。最初は2日おきに行いますが、回数は徐々に減らしていきます。こうした工程を経た後、ステンレスタンクへ入れてブレンドします。その後、清澄してボトリングします。熟した柑橘類やグレープフルーツ、マンゴーの香り、完熟した果実の味わいとボディがあり、長くフレッシュな余韻があります。樽の風味も感じられます。

【白・辛口】<Alc. 14.5%> 国/地域等: フランス/ボルドー/AOC

生産者: シャトー ブリュルセカイユ

葡萄品種: ソーヴィニヨン 75%、ソーヴィニヨン グリ 25%

熟成: 400Lの樽(25%新樽)で漬と共に熟成 認証: HVE



品番: FD-408/JAN: 4935919964081/容量: 750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



### アメリカンオークとフレンチオークを50%ずつ使用 ブリュルセカイユらしさが詰まった味わいです

### シャトー ブリュルセカイユ 2018

*Château Brûlé-Sécaïlle*

土壤は、粘土質石灰岩と粘土混じりの砂礫質土壤です。滑らかなメルロと、フィネスと頑強さのカベルネをブレンドすることで、土壤の特徴が表現されます。全て除梗します。発酵とマロラクティック発酵は、ステンレスタンクで行います。発酵と醸しは3週間行います。マロラクティック発酵の後、どのキュヴェをどのワインに使うか選別します。キュヴェ毎に樽熟成させます。熟成期間は12ヶ月です。樽は全体の1/3に新樽を使います。アメリカンとフレンチを50%ずつの比率で、アメリカンはワインに甘みを、フレンチはタンニンなどの骨格を形成します。樽メーカーは、タランソー、カントン、ソーリーです。アメリカンとフレンチを使うことは、2005年頃から行っており、こうすることで自分達の求めるスタイルが確立できるようになりました。熟成後、もう一度150hLの大きなタンクに移して、1ヶ月静置させてから瓶詰します。紫がかった色。甘いスパイス、ブルーンの強く豊かな香り。黒い果実の風味、熟したタンニンがあります。長い余韻が感じられます。しっかりとしたワインで、熟成させることができます。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等: フランス/ボルドー/AOC

生産者: シャトー ブリュルセカイユ

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

熟成: アメリカンオーク樽 50%、フレンチオーク 50%樽で 12ヶ月 認証: HVE



品番: FD-142/JAN: 4935919961424/容量: 750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

コート ド ブールのトップ生産者として名が挙げられる

家族経営のワイナリー

シャトー ブリュルセカイユ/CHÂTEAU BRÛLÉ-SÉCAÏILLE

シャトーは、コート ド ブールの中心にあります。ブリュルセカイユは二語からなる名前で、「ブリュレ」が燃やす、「セカイユ」はラテン語でセカレ=切るという意味です。自然を尊重し、生育から収穫までの生物学的なバランスを大切にしています。特に、摘葉とグリーンハーベストに気をつけています。熟成用の樽にはフレンチオーク、アメリカンオークを使用します。アメリカンオークはワインに甘みを、フレンチオークはタンニンなどの骨格を与えます。これは15年前から行っており、樽の比率のバランスをとることで自分達の求めるスタイルが確立できるようになりました。



## 爽やかな果実の味わいが表現されたボルドー ブラン

### シャトー ヴェルモン ブラン アントル ドゥ メール 2024

Château Vermont Blanc Entre-deux-Mers

シャトー ヴェルモンはアントル ドゥ メールのタルゴン村に4代続く生産者で、現在 40 ヘクタールの畠を所有しています。彼らは 1880 年代からこの地を代表するトップシャトーとして知られており、『フェレ (Féret)』の 1874 年出版の“Bordeaux et ses vins”の第 3 版にも掲載されています。畠の土壌はシルトを含む粘土石灰質、葡萄の仕立てはギヨー ドゥーブル、栽植密度は 4,700 本/ha、収量は 50hL/ha です。発酵前に低温でスキンコンタクトを行い、アロマを抽出します。圧搾後、温度管理したステンレスタンクで 15 度の低温で発酵を行います。発酵後、澱と共にステンレスタンクで熟成させます。レモンやグレープフルーツなど柑橘系の果実や白い花のアロマが広がります。口に含むとセミヨンがもたらす丸み、ソーヴィニヨン ブランのフレッシュさ、そしてソーヴィニヨン グリの柑橘系果実やバッショングルーツの要素がバランス良く混ざり合っています。年間生産量は 45,000 本です。

【白・辛口】<Alc. 12.5 %> 国/地域等：フランス/ボルドー/AOC

生産者：シャトー ヴェルモン 熟成：ステンレスタンクで澱と共に数ヶ月

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

品番：FD-412/JAN：4935919964128/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



## 有機栽培と野生酵母での発酵がテロワールを表現しています

### パシイヨン ド シャトー レスカドリー 2019

Passion de Château l'Escarderie

シャトー レスカドリーはフロンサックのサン ジエルマン ド ラ リヴィエール村に位置する、家族経営のワイナリーです。畠は日当たりの良い南向き、なだらかな斜面に位置しています。土壌は粘土石灰質です。収穫は畠で選別しながら 100% 手摘みで行います。アルコール発酵は葡萄の果皮についている野生酵母で行います。発酵、熟成とともに伝統的なコンクリートの発酵槽で行います。熟成期間は 11 ヶ月です。健全な葡萄だけを使用し、セラーにて厳格な衛生管理を行うことで亜硫酸の添加量を最小限に抑えています。レッドベリーの豊かなアロマとフレイバーを持つふくよかなワインで長い余韻が感じられます。

★「ル ギド アシェット デ ヴァン 2023」2 星

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0 %> 国/地域等：フランス/ボルドー/AOC



生産者：シャトー レスカドリー 熟成：コンクリートタンクで 11 ヶ月

葡萄品種：メルロー 60%、カベルネ フラン 25%、マルベック 15% 認証：ユーロリーフ、AB

品番：FC-971/JAN：4935919319713/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



## セミヨン主体の瓶内二次発酵のクレマン ド ボルドー

### ペルル ド ラ ブランド クレマン ド ボルドー ブリュット NV

Perle de la Branche Crémant de Bordeaux Brut

畠は南向きの斜面、粘土石灰質土壌です。葡萄の平均樹齢は 25 年です。セミヨンとソーヴィニヨン グリのブレンド、伝統的な瓶内二次発酵によるスパークリングワインです。収穫は手摘みで行います。ペースワインの発酵はステンレスタンクで 14 度の低温で約 15 日間行います。その後、ボトルに移し、瓶内二次発酵を行います。澱と共に 9 ヶ月熟成させています。輝きのあるゴールデンイエロー、繊細な泡立ちがあります。フローラルでデリケートなアロマの中にかすかにアカシアの花、白桃やハチミツの要素がアクセントを与えています。非常にきめ細かな泡立ち、アカシアの花や白桃、ハチミツを思わせる繊細なアロマ、とてもクリーミーで滑らかな口当たりです。程よいボディが感じられ、フレッシュでフルーティな余韻があります。生産量は年間約 5,000 本です。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.0 %>

国/地域等：フランス/ボルドー/AOC クレマン ド ボルドー

生産者：シャトー ラ ブランド 葡萄品種：セミヨン、ソーヴィニヨン グリ

熟成：瓶で澱と共に 9 ヶ月 認証：ユーロリーフ、AB

品番：FD-304/JAN：4935919963046/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 2026 年 2 月時点のものです。

# Morellino di Scansano

## “Campo della Paura”

### Selezione 2023

モレッリーノ ディ スカンサーノ  
カンポ デッラ パウーラ セレツィオーネ



2025年の現地視察で出会い、取り扱いを決めたワインが待望の入荷  
モレッリーノ ディ スカンサーノの最上級品

畑はモレッリーノ ディ スカンサーノのエリアの南部で海に近いマリアーノ イン トスカーナに位置しています。気候は典型的な地中海性気候で夏は暑く乾燥しており、秋から冬は温暖で雨が降ります。畑の土壌は標高 250m、土壌は砂と粘土、石灰岩で、石灰岩を多く含んでいます。栽植密度は 5,000 本/ha、葡萄の仕立てはコルドンです。収穫は畑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行い、熟成はフレンチオークで 12~18 ヶ月行います。深みのある濃いルビーレッド、ブラックチェリーにブラックペッパーを思わせるスパイシーな要素が混ざるアロマとフレイバーがあります。余韻には非常に柔らかくしなやかなタンニンが心地よく感じられます。

■「ジェームズ サックリング.com」90 点

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

生産者 : ファットリア クエルチャロッサ (テヌーテ トスカーネ バロンチーニ)

葡萄品種 : サンジョヴェーゼ 90%、メルロ 5%、カベルネ ソーヴィニヨン 5%

熟成 : フレンチオークで 12~18 ヶ月

品番 : IA-170 / JAN : 4935919941709 / 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 2026 年 2 月時点のものです。



# TENUTE TOSCANE BARONCINI

テヌーテ トスカーネ バロンチーニ

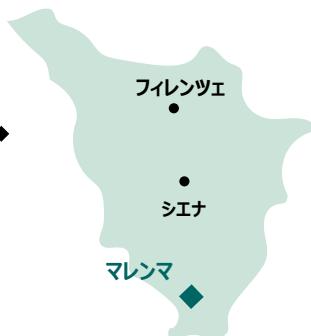
バロンチーニ家はサン ジミニヤーノの地に、1489 年から所有権を得た記録があります。1960 年代にはジャウレス バロンチーニがトップクラスのワイン造りでの成功を目指し、カンティーナ バロンチーニを立ち上げました。恵まれた土地と家族の協力、先を見越して少しづつ畠を買い足していきました。現在は、トスカーナで 5 つのワイナリー（トッレ テルツア、カズッチョ タルレッティ、テヌータ イル ファッジエート、テヌータ ポッジョ イル カステッラーレ、ファットリア クエルチャロッサ）を運営し、トスカーナに根付く葡萄品種サンジョヴェーゼの個性を表現しています。



## FATTORIA QUERCIA ROSSA

ファットリア クエルチャロッサ

マレンマにあるワイナリーです。ワイナリー名のクエルチャロッサ（レッドオークの農園の意）は、日光に照らされた丘の葡萄畠の真ん中に立つ、大きな 2 本のオークの木が由来です。



**バランスがよく、心地よい口当たりが魅力  
食事と共に楽しみたいヴェルメンティーノ**

ヴェルメンティーノ ディ マレンマ フォンテ デッレ セルビ 2024

*Vermentino di Maremma Fonte delle Serpi*

レモンやライムを思わせる柑橘系の果実のフレッシュなアロマとフレイバーがあります。非常にエレガントで心地よい口当たりが魅力です。畠の標高は 250m、石灰岩を多く含む土壌で栽植密度は 5,000 本/ha です。葡萄の収穫は畠で選別しながら手摘みで行います。発酵は 18 度に温度管理しながらステンレスタンクで行います。綺麗な濁と共に 3 ヶ月ステンレスタンクで熟成させます。

【白・辛口】 <Alc.13.0%> 国/地域等 : イタリア/トスカーナ/D.O.C.

葡萄品種 : ヴェルメンティーノ 100% 熟成 : ステンレスタンクで約 3 ヶ月

品番 : IA-084 / JAN : 4935919940849 / 容量 : 750ml **¥2,420** (本体価格¥2,200)



**「マレンマのイメージを伝えたくて  
このワインを造りました」 ブルーナ バロンチーニ**

オーサ マレンマ トスカーナ 2021

*Osa Maremma Toscana*

このワインは現地価格の高騰により、2016VT を最後に一旦は取り扱いを終了いたしましたが、トスカーナワインのサンプルを複数試した中で品質の向上を再確認出来、再び取り扱いをスタートいたしました。オーサとは、醸造所の近くを流れている川の名前です。「このワインを飲むとマレンマの太陽を思い出すようなワインで、マレンマのイメージを伝えたくて造りました」とオーナーのブルーナは話します。輝きのある赤色、熟した赤い果実のアロマが広がります。フルーティな味わいの中にスパイスが混ざり、口当たりはやわらかく持続性があります。畠は標高 250m の場所に位置し、葡萄の仕立てはコルドーネ スペロナート、栽植密度は 5,000 本/ha です。機械で収穫します。発酵と熟成は温度管理しながらステンレスタンクで行います。

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

葡萄品種 : サンジョヴェーゼ、他 熟成 : ステンレスタンク

品番 : IA-083 / JAN : 4935919940832 / 容量 : 750ml

**¥2,420** (本体価格¥2,200)

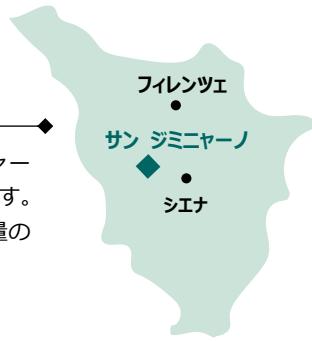
※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 2 月時点のものです。

TORRE  
TERZA

## TORRE TERZA

トッレ テルツア

1489 年から土地を所有し、バロンチーニ家のルーツとなったサン ジミニヤーノにあるワイナリーです。「トッレ テルツア」とは、「三番目の塔」の意味です。今日でも、この畠は、情熱を持って運営されており、個性と味わい豊かな少量のワインを生産しています。



### バロンチーニ家の歴史が始まった地 サン ジミニヤーノの魅力が詰まった 1 本

ヴェルナッチャ ディ サン ジミニヤーノ トッレ テルツア 2024  
*Vernaccia di San Gimignano Torre Terza*

このワインは現地価格の高騰により、2016VT を最後に一旦は取り扱いを終了いたしましたが、トスカーナワインのサンプルを複数試した中で品質の向上を再確認出来、再び取り扱いをスタートいたしました。サン ジミニヤーノはバロンチーニにとってルーツといえる土地です。微かにパインアップルのようなフレッシュな果実のアロマが広がります。きりっとした辛口、長い余韻には少しアーモンドを思わせるフレイバーが感じられます。畠の標高は 350m、粘土質主体で石灰岩と石を含む土壤です。仕立てはコルドン、栽植密度は 3,800 本/ha です。収穫は畠で選別しながら手摘みで行います。圧搾した後、温度管理したステンレスタンクで発酵させます。

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

品番：IA-085／JAN：4935919940856／容量：750ml **¥2,310** (本体価格¥2,100)



### キアンティのサブゾーンのひとつ コッリ セネージの特徴を表現しています

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*

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。畠の標高は 350m、土壤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。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国／地域等：イタリア／トスカーナ／D.O.C.G.  
葡萄品種：サンジョヴェーゼ 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)



#### ～ キアンティの 7 つのサブゾーン ～

キアンティ DOCG には、コッリ アレティーニ、コッリ フィオレンティーニ、コッリ セネージ、コッリーネ ビザーネ、モンタルバーノ、モンテスペルトリ、ルフィナの 7 つのサブゾーンがあります。それぞれに異なるテロワールがあり、その土地ならではのキアンティが生み出されます。コッリ セネージは、サン ジミニヤーノ、モンタルチーノ、モンテプルチャーノのエリアを含んでいます。温暖な気候と、主に粘土質の土壤の影響で果実味が前面に感じられ、タンニンがソフトなキアンティを生み出すとされています。

# Tenuta La Viola

テヌータ ラ ヴィオラ



テヌータ ラ ヴィオラは、1998年にエミリア ロマーニャ州南部のベルティノーロの丘陵地に設立されました。丘の斜面からは、東にアドリア海を見下ろすことが出来ます。また一方でアペニン山脈にも近いことから、独自のマイクロクライメイトがあり、日々、穏やかな風が吹き抜けるエリアです。言い伝えによると、ローマ皇帝テオドシウス1世の娘、ガッラ プラキディアがこの地にやってきた際に質素なカップで出されたワインを飲み、「このワインは、そのような粗末なカップにはふさわしくなく、金のカップで飲むに値する (berti in oro)」と称賛したことが地名の由来とされています。現在、ベルティノーロはワインの町としても知られており、白はアルバーナから、赤はサンジョヴェゼから素晴らしいワインが造られています。

ワイナリーのオーナーであるガベッリーニ家は、エミリア ロマーニャ州の内陸部からベルティノーロに移住し、1962年に畑を購入しました。現在、ワイナリーを牽引するのは、ステファーノ ガベッリーニです。ステファーノは幼い頃から畑仕事を手伝っていたものの、電気技師としての道を歩んでいました。その後、父の死をきっかけに実家のワイナリーを継ぐことを決意しました。「ワイン造りはガベッリーニ家の伝統の重要な一部を占めていました。ゲストに自家製ワインを提供することは、労力をかけた葡萄に対する愛と誇りを、ゲストと分かち合うことを意味していました。その当時から、ワインはただの飲み物ではなく、人と人を結び付け、かけがえのない時間を一緒に過ごす手段のひとつでした」とステファーノは語ります。ガベッリーニ家は現在、およそ 23ha (自家畑 17ha、レンタル 6ha) を所有しており、年間生産量は 60,000 本から 75,000 本ほどと小規模なワイン造りを行なっています。目指すワインは、「タンニンはしっかりとといながら、クリアで、上品な果実味がありジューシーなワイン」です。そのために樽の比率を抑えながら、ステンレスタンクの他に、コンクリートタンクや、ジョージア産のアンフォラを使用しています。

- 1600 年前の言い伝えが残るほど 古くから知られる銘醸地
- ベルティノーロを特徴づける 「スプンゴーネ (石灰を含む土壌)」
- ビオディナミ栽培
- 集約感のあるスタイルながらエレガント
- 歴史あるロマーニャの「今」を感じさせる生産者
- 「スロー ワイン」で『TOP WINE』、『ヴィーテ』でも『最高の 100 本』に選出
- INABA NATURE 生産者

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 2 月時点のものです。

## 海風が吹き付ける、美しい畠

1999年から葡萄畠は全て有機栽培で管理しており、2016年には有機認証（ユーロリーフ）を取得しています。また、2018年からは、地中の微生物の活動を活性化するため、ビオディナミ栽培を始めました。除草剤は使用せず、畠の間に生やした草を刈り取って土にすき込み、土の養分になるようにしています。日々の畠仕事や収穫はすべて手作業で行っており、選果テーブルは使用せず、収穫の際に畠で選別を行っています。「アドリア海から15km程の場所だが、海風が吹き付けるとても風通しの良い丘の斜面に私たちの畠は位置している。この風があるおかげで畠を湿度から守り、ビオディナミ栽培が実現できた。葡萄の健康を維持し、葡萄が自然なアロマや鮮やかな色合い、包み込むような調和を保つことを目指している」と2024年の現地訪問の際にワインメーカーのエミリオは話していました。



ワインメーカーのエミリオ・タマーニ

## ベルティノーロを特徴づける「スパンゴーネ」

ベルティノーロのテロワールを決定づける重要な要素は、「スパンゴーネ」と呼ばれる石灰を含む砂岩です。このエリアはかつて海底だったため、スパンゴーネには貝殻や砂などの古代の海洋性堆積物が豊富に含まれています。もともとは鮮新世の中期ごろに出来た海洋性の堆積物で、今から300万年ほど前の時代のものです。スパンゴーネはスponジ状という意味で、地元では「スプーニョ」または「スパンゴ」と呼ばれています。ベルティノーロ周辺に多く存在しており、このエリアの丘を構成している石灰を含む砂岩を指し、この土地の地質を特徴づけ、農産物、特にワインやオリーブオイルの生産に影響を与えています。「スパンゴーネの影響でワインにジューシーさとミネラルが与えられる。このエリアの土壌はトスカーナのボルゲリに似ているが、恐らくボルゲリにスパンゴーネはない。もし存在したとしても、地中の深い場所だから、葡萄に影響を与えることはない」とワインメーカーのエミリオは話していました。



## なるべく手を加えない昔ながらの醸造

ラ ヴィオラでは、ワインの醸造の際には野生酵母による偶発的なアルコール発酵の方が好ましいと考えています。野生酵母の方がヴィンテージや土地の特徴をよりよく表現できると思っているためです。ただし、野生酵母だけでは発酵がどうしても上手く行かない場合には、選別酵母で対応しています。野生酵母による発酵は完全にコントロールすることが難しいため、時には予期せぬ事態に直面します。例えば、イル・コロンバローネは、通常なら発酵に3週間はかかっていたのに対し、2018VTは僅か10日間で終わってしまったそうです。基本的に温度コントロールできるステンレスタンクで発酵させますが、ペトラ・オノリー、イル・コロンバローネは一部（20～25%）トノーを使用します。トノーで発酵を行う葡萄については、プレス機は使わず、樽を縦にして葡萄を入れ、手動でプレスしています。ヴェンティチング工の熟成に使用したトノーを、ペトラ・オノリーとイル・コロンバローネの発酵で使用します。また、一部のワインは発酵や熟成にアンフォラを使用します。アンフォラはジョージアまで行って探してきました。「樽を使うことを悪いと思っていない。樽を使うことは素敵な服を着せるようなもの。一方でアンフォラは裸、ピュアな姿を表現できる」とステファーノは話していました。大樽やコンクリートタンク、アンフォラを使うことで、木樽の風味が付き過ぎないようにしています。



## 近年、様々なワインガイドで高い評価を得ています

ラ ヴィオラの取扱いを開始した当初はどのワインも硬さがあり、良さが發揮されるまで時間がかかるワインという印象でしたが、ここ数年は若くてもタンニンがやわらかく、果実の豊かさと力強さが見事に表現されていると伝えると「自分達がレベルアップしているから」と返答が返ってきました。実際に、ラ・ヴィオラは近年様々なワインガイドで高い評価を得ています。例えば、フランジパーネ・アルバーナ2023が、スローフード協会が出版する、持続可能な高品質でワイン生産者を評価・紹介したワインガイド「スロー・ワイン」2025年版で、イル・コロンバローネ2023が2026年版で、いずれも『トップワイン-ヴィーノ・スロー』に選出されました。「トップワイン-ヴィーノ・スロー」は味わいが素晴らしいだけでなく土地、歴史、環境に関わる特徴が表現されており、さらに畠で化学合成物質を使用していないワインに選ばれます。

その他にも、ペトラ・オノリー2021がイタリアのソムリエ協会が発行するワインガイド「ヴィーテ2026」の『テロワール（土地）を代表する最高の100本』のうちのひとつに選出されました。「ガンベロ・ロッソ」の最新版2026においても、イル・コロンバローネ2023が「赤2グラス」を獲得しており、目覚ましい活躍を見せています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年2月時点のものです。



## 現地で見て、聞いて、感じて、試飲したからこそ分かる インポーターが選ぶ “INABA NATURE”

“ナチュラルワインがお好きな方にもおすすめのワインが3000円台からお買い求めいただけます



### ラ ヴィオラを知るなら、まずはこの1本

オッドーネの畑よりスプンゴーネの比率が多く、  
ベルティノーロのテロワールがより表現されています

#### イル コロンバローネ ロマーニャ サンジョヴェーゼ 2022 Il Colombarone Romagna Sangiovese

「イル コロンバローネ」は、ラベルに描かれている、畑からベルティノーロの丘の上へと続く道の名前に由来します。二つの小さな畑の葡萄で造っています。畑の標高は海拔 100m、南東向き、栽培はコルドン スペロナートで、栽植密度は 5,000 本/ha です。9 月に収穫します。攪拌しながら、温度管理の下ステンレスタンクで 14~21 日間発酵させます。主にステンレスタンク、残り（ヴィンテージによって異なりますが 50%以下）を 2 回使用したフレンチオークのトノーで 6 ヶ月熟成



させ、さらに 6 ヶ月瓶熟させます。新鮮なチェリーのアロマにエレガントなスミレの香りやスパイス、かすかにミネラルのニュアンスが感じられます。口に含むと、たっぷりとリッチ、瑞々しい果実味が感じられます。非常にエレガントで調和のとれた味わいを持っています。

■「ワイン エンスージアスト」92 点 (2022VT)



【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/D.O.C.

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100% 熟成：アンフォラで 6~7 ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：IA-069/JAN：4935919940696/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



「気軽に飲んでいただきたいサンジョヴェーゼ。2023 年は雨が多く冷涼なヴィンテージだったため、とてもフレッシュな仕上がり、フルーティで柔らかいタンニンが特徴です」

— ステファーノのコメント —

#### オッドーネ ロマーニャ サンジョヴェーゼ スペリオーレ 2023 Oddone Romagna Sangiovese Superiore

ラベルには、ベルティノーロのもてなしの精神の象徴である「リングの円柱」が描かれています。これは 13 世紀に作られたもので、円柱に 12 個のリングがついています。個々のリングはその町の貴族に属しており、当時、この町を訪れた巡礼者は、杖をかけたリングの貴族の家から食事を提供してもらうことが出来ました。比較的樹齢の若い 10~19 年の葡萄を使用しています。畑の標高は 100~200m、南東向き、および西向きの区画です。仕立てはコルドン スペロナートで、栽植密度は 5,000 本/ha です。9 月の初旬に収穫します。繰り返し攪拌しながら、温度管理の下ステンレスタンクで 10~14 日間発酵させます。ステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。少なくとも 3 ヶ月は瓶熟させてワインを落ち着かせます。レッドチェリーやスミレの花のチャーミングなアロマがあり、たいへんフレッシュな果実味にあふれています。

■「ワイン エンスージアスト」90 点



【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/D.O.C.

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100% 熟成：ステンレスタンク

認証：ユーロリーフ

品番：IA-191/JAN：4935919941914/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 2026 年 2 月時点のものです。



## 最も樹齢の古いサンジョヴェーゼを使った樽熟成によって引き出した上級ワイン

ペトラ オノリー ロマーニャ サンジョヴェーゼ リゼルヴァ 2020  
P. Honorii Romagna Sangiovese Riserva

P. HONORII 2020  
Romagna Sangiovese  
Riserva Bertinoro DOC



ステファーノの父が1992年に植えた、最も樹齢の古い葡萄から造っています。「ペトラ オノリー」は、6世紀のゴート戦争の時代のベルティノーロの呼び名に由来しています。「ヴィーニャ ヴェッキア」という畠で、面積は1ha、標高100mで、南東向き、栽植密度は5,000本/haです。仕立てはコルドン スペロナート。9月末～10月初旬にかけて収穫します。繰り返し攪拌しながら、温度管理の下ステンレスタンクで22～25日間発酵させます。500Lのフレンチオークのトノーで12～14ヶ月熟成させます。16ヶ月以上瓶熟成させてワインを落ちさせます。スグリやブラックベリー、ブルーベリーの凝縮されたアロマ、さらにプラムのジャムを思わせる甘いアロマがあります。口当たりは非常に柔らかくエレガント、余韻にはミネラルやスパイスが感じられます。

- 「ワイン エンスージアスト」92点
- 「ビベンド 2025」5房



【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等:イタリア/エミリア ロマーニャ/D.O.C.  
葡萄品種:サンジョヴェーゼ 100%

熟成:フレンチオーク樽で12～14ヶ月 認証:ユーロリーフ

品番:IA-070/JAN:4935919940702/容量:750ml

¥6,600(本体価格¥6,000)



## 2019VTの生産量は1300本 アンフォラで発酵、熟成させた“特別な1本”

イン テッラ ロッソ ロマーニャ サンジョヴェーゼ 2019  
In Terra Rosso Romagna Sangiovese

74本  
限り

樽を使わずにどれだけサンジョヴェーゼのポテンシャルを引き出し、素晴らしいワインを造ることが出来るかを証明したいというコンセプトで造ったワインです。樽を使うことを悪いとは思っていないが、それは素敵な服を着るようなもの。一方、アンフォラは裸でピュアな姿を表現出来ます。果実そのものがストレートに表現されているワインです。「ヴィーニャ デル ソル」という0.5haの小さな畠の葡萄を使っています。標高100m、南東向きです。栽培はコルドン スペロナート、栽植密度は5,000本/haです。果皮と共に59日間ジョージアの400Lのアンフォラでマセラシオンさせた後、6ヶ月アンフォラで熟成させます。フィルターをかけずに瓶詰めし、3ヶ月以上寝かせます。芳香があり、ミネラルが感じられます。味わいは生き生きとし密度が高く、タンニンは成熟していて、機敏で非常にバランスが取れています。2019VTの生産量は1300本です。



アンフォラで発酵中のサンジョヴェーゼ。アンフォラはラヴィオラが目指しているエレガントなスタイルのワイン造りに欠かせない大切な要素のひとつ。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%>  
国/地域等:イタリア/エミリア ロマーニャ/D.O.C.



葡萄品種:サンジョヴェーゼ 100%

熟成:ジョージア産のアンフォラで6ヶ月 認証:ユーロリーフ

品番:I-855/JAN:4935919058551/容量:750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

2022VT(品番:IA-072/本体価格¥6,000/48本限り)もご発注いただけます。



「ジューシーさと酸を意識して造っています。  
酸とタンニンがあるので5年は熟成出来ます」

— ステファーノのコメント —

### フランジパーネ ロマーニャ アルバーナ セッコ 2024

Frangipane Romagna Albana Secco



「ジューシーさと酸を意識して造っています。酸とタンニンがあるので5年は熟成出来ます」とステファーノは話していました。「フランジパーネ」は、ベルティーノーの伯爵夫人の名前です。アルバーナはタンニンが豊富であることで知られています。畠は2.27ha、標高200m、西向きの区画です。裁植密度は4,500本/ha。9月末に収穫します。葡萄が潰れないよう小さいケースに入れ、セラーに運びます。温度管理しながらステンレスタンクで発酵させます。その後、コンクリートタンクに移し、澱と共に6ヶ月熟成させます。その間、バトナージュを行います。瓶詰め後、少なくとも1ヶ月は寝かせてワインを馴染ませます。フレッシュな果実味としっかりとした酸がたいへん心地よく感じられます。

- 「ベーネベーネ 2026」 プレミオ クアリタ プレツオ
- 「ワイン エンスージアスト」 92点

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等:イタリア/エミリア ロマーニャ/D.O.C.G.

葡萄品種:アルバーナ 100%

熟成:コンクリートタンクで4~5ヶ月

認証:ユーロリーフ

品番:IA-190/JAN:4935919941907/容量:750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



「フランジパーネより複雑な味わいがあるため、様々な食事と合わせて楽しめます。同じアルバーナでも、醸造方法によってこれほど異なる個性が引き出せます」 — ステファーノのコメント —

### イン テッラ ロマーニャ アルバーナ セッコ 2021

In Terra Romagna Albana Secco ※無くなり次第 2022VTへ切り替わります

2021VT  
34本限り

畠の標高は100~200m、裁植密度4,500本/haです。畠で注意深く選別しながら手摘みで行ないます。収穫した葡萄はジョージア産のアンフォラ(300L、400L、500L)に入れ、果皮と共に自然酵母(野生酵母)で発酵、醸しを約4~5ヶ月行ないます。圧搾後、ボトリングしてから最低3ヶ月瓶熟させてからリリースします。自然酵母で偶発的な発酵を行うことで、葡萄の個性がよりはっきりと出ると考えています。深みがありリッチでふくよかなボディがあります。タンニンはありますが攻撃的ではなく非常に心地よい味わいです。余韻に力強い果実味を感じられます。2021VTの生産量は1100本です。

【オレンジ・辛口】<Alc.13.5%>

国/地域等:イタリア/エミリア ロマーニャ/D.O.C.G.

葡萄品種:アルバーナ 100%

熟成:アンフォラで約4~5ヶ月

認証:ユーロリーフ

品番:IA-027/JAN:4935919940276/容量:750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年2月時点のものです。



ボルドー品種にサンジョヴェーゼをブレンドした“スーパー ロマーニャ”スタイル  
力強く凝縮していくながらもエレガントな飲み口に仕上げました

ヴェンティチンクエ フォルリ ロッソ 2018  
Venticinque Forli Rosso

ケース 6 本  
木箱入り

「ヴェンティチンクエ (25)」という名前にしたのは、土地の区画番号が 25 番だったためで、ラベルに畑の地図が描かれています。「ヴィーニャ デリ ウリーヴィ」という畑で、面積は 0.9ha、平均樹齢は 18 年以上です。標高は 100m、南東向きの区画で、栽植密度は 5,000 本/ha です。仕立ては、コルドン スペロナートです。メルロは 9 月初旬、その他の品種は 10 月初旬に収穫します。繰り返し攪拌しながら、温度管理の下ステンレスタンクで 21 日間発酵させます。500L のフレンチオークのトノー (1~2 回使用樽) で 14 ヶ月熟成させます。8 ヶ月瓶熟させます。ブラックベリーや熟したチェリーの甘いアロマにスパイシーなニュアンスも感じられます。非常にリッチな口当たりで、果実味と樽の風味が非常によく混ざり合い、調和しています。とてもしなやかで少しミネラルを感じる余韻があります。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等: イタリア/エミリア ロマーニャ/I.G.P.



葡萄品種: カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、サンジョヴェーゼ

熟成: 500L の樽で 14 ヶ月 認証: ヨーロリーフ

品番: IA-029 / JAN: 4935919940290 / 容量: 750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)

## Bolleggio



「肩肘張らずに気軽に楽しめるワイン」がコンセプト  
ライトでカジュアルに楽しめるフリッツァンテ

130 本  
限り

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

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

【白・スパークリング・辛口】 <王冠> <Alc.13.5%>



国/地域等: イタリア/エミリア ロマーニャ/I.G.P. フォルリ

葡萄品種: ピノ ネーロ 100% 有機認証: ヨーロリーフ

品番: IA-067 / JAN: 4935919940672 / 容量: 750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

80 本  
限り

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

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

【ロゼ・スパークリング・辛口】 <王冠> <Alc.13.0%>



国/地域等: イタリア/エミリア ロマーニャ/I.G.P. フォルリ

葡萄品種: サンジョヴェーゼ 100% 有機認証: ヨーロリーフ

品番: IA-068 / JAN: 4935919940689 / 容量: 750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)

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



CASTELLO  
D'ALBA

RUI ROBOREDO MADEIRA

—ルイ・ロボレド・マデイラ—



「VINUM WINE COMPETITION 2025」にて

**BEST OF PORTUGAL**

**受賞！**



「Vinum Wine Competition 2025」にて、ルイ・ロボレド・マデイラが手掛ける、“カステロ・ダルバ・レスルヴァ・ドウロ・ティント・2022”が400本以上の中から7位に選ばれ、ポルトガルのトップ10ワインにランクインいたしました。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年2月時点のものです。

## ドウロとペイラ インテリオールのテロワールを表現する生産者 “ルイ ロボレド マデイラ”

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

一方、ルイが初めて自らのブランドとして立ち上げたのは、ドウロの「カステロ ダルバ」です。ドウロは、ポートワインの供給地として有名ですが、近年では辛口のスタイルワインの品質の高さでも知られています。ルイは、87haの自家畠の葡萄に加え、契約農家や農協からも葡萄を買い付け、素晴らしい辛口のワインを造り出しています。

ヒュー ジョンソンの『ポケットワインブック 2022』では、ドウロやペイラ インテリオールの注目の生産者に、ルイのワイナリーの名前が挙げられています。また、『ワイン アドヴォケイト』の2022年7月30日付の記事では、ドウロやペイラについて、「これはマイナーな土地や知名度の低い生産者から、非常にコストパフォーマンスが高いワインが入手できる素晴らしい例だ。ここには良い価格の美味しいワインがたくさんある」と賞賛されました。さらに、「ヴィヌム ワイン コンペティション 2025」にて400本以上のワインの中から、カステロ ダルバ レゼルヴア ドウロ ティント 2022が7位に選出され、トップ10ワインのひとつとして『ベスト オブ ポルトガル』を受賞し注目を浴びています。今回は、ルイが初めて立ち上げたブランドで高評価を得たカステロ ダルバをご紹介いたします。



### 「Vinum Wine Competition 2025」にて BEST OF PORTUGAL (7位) に選出！

400本以上の中から  
ポルトガルのトップ10ワインにランクインいたしました



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

ドウロ スペリオーレの北東向きのテラスの畠で、シスト土壌。標高は300mです。葡萄の平均樹齢は20年です。灌漑をせずに栽培しています。100%除梗、破碎します。28度に温度管理しながら、小容量のステンレスタンクで発酵させます。50%はフレンチオーク樽、50%はステンレスタンクで8ヶ月熟成させます。トウリガ フランカのワイルドベリーやロックローズ(半日花)の香り、トウリガ ナショナルのスミレの花のような非常にフレッシュでエレガントなアロマ、そしてティンタ ロリスのスパイスや赤い果実が複雑に混ざりあっています。集約された果実味と、骨格のしっかりとしたリッチな味わいです。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国・地域等：ポルトガル／ドウロ  
葡萄品種：トウリガ ナショナル 50%、トウリガ フランカ 40%、ティンタ ロリス 10%  
熟成：フレンチオーク樽とステンレスタンク（各50%）で8ヶ月  
品番：PA-054 / JAN：4935919360548 / 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2026年2月時点のものです。



## ドウロ スペリオールの複雑なテロワールが表現された上級クラス

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

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

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国・地域等：ポルトガル／ドウロ

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

熟成：フレンチオーク樽（一部新樽）で 18 ヶ月

品番：PA-061 / JAN : 4935919360616 / 容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



## 土着品種の個性が最大限に表現された、アロマティックでバランスのよいワイン

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

ドウロ スペリオーレの標高 550m に位置する古くからの畠で、シスト土壤です。集約のあるアロマと高い酸を持った葡萄が出来ます。除梗せず全房圧搾し、野生酵母を使い、16 度に温度管理しながら発酵させます。25%はフレンチオークの樽（新樽でない）で発酵させ、バトナージュしながら約 4 ヶ月熟成させます。ミネラルのキャラクターに柑橘系の果物、ライムを思わせるエキゾティックなフルーツ、そして控え目なトーストのニュアンスが混ざる複雑で魅力的なアロマが広がります。口に含むとフレッシュな酸とボリュームのある果実味が感じられます。非常に長い余韻があります。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国・地域等：ポルトガル／ドウロ

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

熟成：一部をフレンチオーク樽で約 4 ヶ月

品番：PA-053 / JAN : 4935919360531 / 容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

1000 円台で楽しめる上質なワイン。スタンダードクラスでもドウロの個性がしっかりと表現されています。

### カステロ ダルバ ドウロ ティント 2022 Castello D'Alba Douro Tinto

赤や黒の果実や、ロックローズのエレガントなアロマ、スパイシーなニュアンスもあります。口に含むと非常に繊細で甘く、バランスのとれた酸とタンニンが感じられます。収穫した葡萄は 100% 除梗、破碎します。ステンレスタンクで、24 度で発酵させ、約 8 ヶ月熟成させます。一部はフレンチオークとアメリカンオークの樽で約 3 ヶ月熟成させます。

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

葡萄品種：トウリガ フランカ 60%、トウリガ ナシオナル 30%、ティンタ ロリス 10%

熟成：ステンレスタンクで約 8 ヶ月、一部をオーク樽で約 3 ヶ月

品番：PA-003 / JAN : 4935919360036 / 容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

### カステロ ダルバ ドウロ ブランコ 2023 Castello D'Alba Douro Branco

非常にフレッシュでミネラル豊富なアロマ、標高の高いドウロに典型的な、花や柑橘系の果物を思わせる香りと同じ味わいがあります。畠はシスト土壤で、標高は 550m です。アロマを逃さないよう除梗せず全房圧搾し、16 度に温度管理しながら発酵させます。その後、ステンレスタンクで約 4 ヶ月、澱と共に寝かせます。

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

葡萄品種：ラビガト 40%、ヴィオシニョ 30%、他

熟成：ステンレスタンクで澱と共に約 4 ヶ月

品番：PA-001 / JAN : 4935919360012 / 容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 2 月時点のものです。





シュテファン ユステン

# WEINGUT MEULENHOF

ヴァイングート モイレンホフ

1992 年の輸入開始から 34 年！ 近年さらに勢いを増す生産者  
『ヴィヌム』では 2.5 星 (2024) → 3 星 (2025) → 3.5 星 (2026) に昇格し続けています！

モイレンホフは、モーゼルのエルデン村でワイン造りを行う個人生産者です。モイレンホフについての最初の記録は今から 689 年前、1337 年にまで遡ることができます。1477~1802 年までは修道院によって管理されていました。その後、紆余曲折を経て 1950 年にハイント ユステンが所有者となり、1990 年に現オーナーのシュテファンが引き継ぎました。また、2002 年にはレスニッヒ村のヴァイグート シュテファン エーレンも引き継いでおり、2 軒のワイナリーでワイン造りを行なっています。エルデン村のブレラートやトレップヒエン、ヴェーレン村のゾンネンウーア、レスニッヒ村のフェルスターーライ、キンハイム村のフーベルトゥスライなど、誰もが羨むような銘醸畠を合計で 7ha 所有しています。そのうち、88% がリースリング、8% がミュラー トゥルガウ、4% がケルナーです。年間生産量は 65,000 本しかありません。弊社では 1992 年より取り扱いを始め、2026 年で 34 年目を迎えます。シュテファンは現在 65 歳ですが、これからもしばらくは自分たちでワイン造りを行い、ワイナリーを運営するつもりだと話してくれました。



1993 年訪問時に撮影

- ・輸入開始から 34 年のロングセラー
- ・『ヴィヌム 2026』で 3.5 星に昇格！
- ・1337 年にすでに記録されている歴史ある名門のワイナリー
- ・2024VT は一般的には霜害があったがモイレンホフではほとんど被害なし「スタンダードでさえ豊かな味わい」
- ・コストパフォーマンスの高さに注目！

彼が造るワインは以前より、ドイツ国内だけでなく、「ワイン & スピリッツ」や「ワイン スペクテーター」といったアメリカのワイン専門誌で高く評価されてきました。また、ドイツワインの代表的なワインガイドである「ヴィヌム」では 2.5 星 (2024) から 3 星 (2025)、3 星から 3.5 星 (2026) へと昇格し続けています。「ヴィヌム 2026」では、「シュテファン ユステンのワインの力強さ、純粋さ、そしてはっきりとした繊細さはまさに驚異的だ。私たちはリースリングの繊細で生き生きとした酸味と軽やかなアルコール感を好むことで知られているが、この魅力的なワインにも同様に惹かれている。だからこそ、星をさらに半分加えて評価するのは絶対に不可欠なことだ」とコメントされています。このように非常に高く評価されているのにも関わらず、また昨今の円安時代において、「ヴェレナー ゾンネンウーア」のカビネットが 3,000 円で入手できるという点でもコストパフォーマンスの高さが際立っています。

# ヴェレナー ゾンネンウーア WEHLENER SONNENUHR



ヴェレナー ゾンネンウーア「日時計」は、ブルゴーニュで例えればグラン クリュに匹敵するほどの超一流畠です。土壤はデヴォン紀の風化した青色粘板岩、中くらいから深めの土壤で保水性の良い区画です。出来上がるワインは柔らかな質感を持ち、華やかな香りと深い味わいが感じられます。

柔らかなコクがあり、香り、酸、甘味、果実味が品の良い調和を保っています。2018VTは熟成による深みが感じられます。

ヴェレナー ゾンネンウーア リースリング カビネット (左) Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett

【白・やや甘口】<スクリューキャップ> 国／地域等：ドイツ／モーゼル

葡萄品種：リースリング 100%熟成：ステンレスタンクで数ヶ月

【2023VT】<Alc.9.0%> 残糖：54.7 g/L 酸度：8.4 g/L

品番：KA-956/JAN：4935919199568/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

【2018VT】<Alc.10.5%> 残糖：55.3 g/L 酸度：6.6 g/L

品番：KA-957/JAN：4935919199575/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)

平均樹齢 50 年のリースリングを使用。華やかなトロピカルフルーツやアプリコットを思わせる、甘く豊かな香りがあります。

ヴェレナー ゾンネンウーア リースリング シュペートレーゼ 2023 (中央)

Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese

【白・甘口】<スクリューキャップ> <Alc.9.0%>国／地域等：ドイツ／モーゼル 葡萄品種：リースリング 100%

残糖：69.1 g/L 酸度：8.5 g/L 熟成：ステンレスタンクで数ヶ月

品番：KA-958/JAN：4935919199582/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

平均樹齢 50 年のリースリングを使用。豊かな果実味の中には干し葡萄や洋梨、微かにハチミツの要素を感じるアロマとフレイバーがあります。

ヴェレナー ゾンネンウーア リースリング アウスレーゼ 2019 (右) Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese

【白・甘口】<スクリューキャップ> <Alc.9.5%>国／地域等：ドイツ／モーゼル 葡萄品種：リースリング 100%

残糖：98.3 g/L 酸度：8.0 g/L 熟成：ステンレスタンクで数ヶ月

品番：KA-959/JAN：4935919199599/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 2026 年 2 月時点のものです。



## 残糖を限りなくゼロに抑えて造る極辛口リースリングが新入荷！

### ゼロ リースリング カビネット トロッケン 2016 <Zero> Riesling Kabinett Trocken

モイレンホフが手掛ける極辛口タイプのリースリングです。残糖がほとんど無い状態まで発酵させ、しっかりと辛口に仕立てています。畠はエルデナー トレッップヒエンの東側に位置しています。土壌はデボン紀の風化したスレート、葡萄の平均樹齢は 25 年です。発酵は 15 度に温度管理しながらステンレスタンクで 14 週間行います。キリリとした酸、ミネラル、スパイクの要素がはっきりと感じられます。10 年の熟成を経たことで、味わいに深みが出ており、今まさに素晴らしい状態になっています。

10年  
熟成

【白・辛口】<スクリューキャップ> <Alc.10.5%> 国／地域等：ドイツ／モーゼル 等級：クヴァリテーツヴァイン

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：0. 2 g/L 酸度：5. 3 g/L 熟成：ステンレスタンクで数ヶ月

品番：KA-954/JAN：4935919199544/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



## モーゼルの粘板岩土壌の特徴を表現した、ミネラル感豊かな辛口リースリング

### デヴォン シーファー リースリング トロッケン 2022 Devon Schiefer Riesling Trocken

デヴォン シーファーは、「デヴォン紀起源の粘板岩」の意味です。粘板岩の急斜面にあるレスニッヒャー フエルスターイの葡萄を使っていてます。土壌の違いを知って欲しかったので、畠名は明記していません。カビネットとシュペートレーゼクラスの葡萄を使っています。温度を低く（15~16 度）して速度を調整し、4~8 週間発酵させますが、これ以上長いと酸が減ってしまいます。またゆっくり発酵することで、ワインに炭酸ガスが溶け込み、フレッシュさを長持ちさせることができます。粘板岩を思わせる石の風味が感じられます。

【白・辛口】<スクリューキャップ> <Alc.12.0%> 国／地域等：ドイツ／モーゼル 等級：クヴァリテーツヴァイン

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：7. 9 g/L 酸度：5. 5 g/L

品番：KA-836/JAN：4935919198363/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



## エルデナー ブスライの葡萄を使用して造るスタンダードクラス 最新の 2024VT のクオリティの高さをぜひお確かめください！

### モイレンホフ リースリング トロッケン 2024 Meulenhoef Riesling Trocken

このワインに使用している葡萄は、エルデナー ブスライの畠のもので、軽いスレートに砂質ロームと砂利の混ざる土壌です。収穫した葡萄は野生酵母を使用し、温度管理したステンレスタンクで 10 週間、ゆっくりと発酵させます。リースリングに特徴的なミネラルやリンゴのアロマ、洗練された酸のしっかりとした骨格があり、リンゴやハーブを思わせる豊かな風味があります。

【白・辛口】<スクリューキャップ> <Alc.12.0%> 国／地域等：ドイツ／モーゼル

等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：リースリング 100%

残糖：7. 1 g/L 酸度：6. 0 g/L 熟成：ステンレスタンクで数ヶ月

品番：KA-953/JAN：4260300820173/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



## レスニッヒャー フエルスターイの平均樹齢 40 年の葡萄を使用 「繊細な辛口」を意味するファインヘルプは幅広い料理と合わせられます

### モイレンホフ リースリング ファインヘルプ 2024 Meulenhoef Riesling Feinherb

このワインに使用するのはレスニッヒャー フエルスターイの畠の葡萄です。南向き、土壌は風化した灰色粘板岩、平均樹齢は 40 年です。発酵は野生酵母を使い、ステンレスタンクで 15 度に温度管理しながら 15 週間行います。熟成もステンレスタンクで数ヶ月行います。フレッシュな果実味と生き生きとした酸、心地よいミネラルの要素を感じられます。

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

等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：リースリング 100%

残糖：19. 3 g/L 酸度：6. 6 g/L 熟成：ステンレスタンクで数ヶ月

品番：KA-955/JAN：4260300821019/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



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 年より自社倉庫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」

### DOMAINE FONT SARADE ～ドメーヌ フォン サラド～

ドメーヌ フォン サラドは、ヴァケラスの北のポンシュの高台に位置する家族経営のワイナリーです。オーナーのベルナール ビュルルは、弊社のローヌワインの原点と言える造り手、エドモン ビュルルの長男です。ベルナールは実家のあるジゴンダスを出て、隣村のヴァケラスにあるフォン サラドを 2002 年に義父から引き継ぎました。その後の 2004 年にエドモンが他界し、実家のワイナリーであるドメーヌ ビュルルが残されましたが、弟たちが後を継いでいます。

### ブルゴーニュ好きに試してもらいたい 繊細でバランスのとれた味わいのローヌワイン

#### ヴァケラス キュヴェ プrestige 2018 【55本限り】

Vacqueyras Cuvée Prestige

標高 150m のなだらかな斜面に位置する、14 区画の葡萄をブレンドしたプレステイジュ キュヴェです。ブラックベリーのアロマ、しっかりとしたボディと骨格があります。土壌は下層土に粘土を含むマール（泥灰土）と丸い小石です。仕立てはコルドン ロワイヤで 1 本の樹に 6 房残します。収穫量は 35hL/ha です。低温で 20~25 日醸しをします。フランスのアリ工産のバリック（新樽でない）でマロラクティック発酵を行い、12 ヶ月熟成させます。

熟した黒い果実に、キノコやスパイスの混ざる複雑なアロマ、アタックから余韻まで一貫してなめらかでスムーズ、マロングラッセを思わせるまろやかな果実味に、オレンジのコンフィチュールが混ざる。南フランスらしいコクがありながら、どこか爽やかな印象があるのがこの生産者の特徴。(2026.01.12 浅井 修)

【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. ヴァケラス  
葡萄品種：グルナッシュ、シラー、他 熟成：アリ工産のバリック（新樽でない）で 12 ヶ月

品番：FB-523／JAN：4935919215237／容量：750ml

**¥4,400** (本体価格¥4,000)

#### 浅井のポイント

2018 年の南ローヌはエレガントでバランスが良く、重すぎないワインとしておすすめ

## LA PRENDINA

～アジエンダ アグリコーラ ラ プレンディーナ～

ラ プレンディーナは、イタリア北部のヴェネト州とロンバルディア州で3つのワイナリーを所有するピオーナ家によって運営されています。ピオーナ家はガルダ湖南部の産地で出来るワインのクオリティの高さを広めた生産者として、その活躍がイタリアワイン評価本「ガンベロ ロッソ」でも紹介されています。



## カベルネ ソーヴィニヨンを センスが光るピオーナ家が造ったなら間違いなく美味しい

### カベルネ ソーヴィニヨン ファルコーネ 2021 【46本限り】 Cabernet Sauvignon Falcone

単一畠ファルコーネは約2haで、カベルネ ソーヴィニヨンは1960年頃に植樹しました。低い収量(40~45hL/ha)によって、長い熟成を経ても果実味を失わない味と香りの濃縮を得ることが出来ます。カベルネ ソーヴィニヨンは、メルロより2~3週間遅く成熟します。品種の成熟時期が異なるため、別々に発酵、熟成させます。22~28度の温度で12~14日間マセラシオン、タンクでマロラクティック発酵まで行い、その後12ヶ月フレンチオークの樽(新樽30%、残りは2~3回使用樽)で熟成させます。濃く深い赤紫色、華やかで香り高く、果実味豊かでソフトな味わいです。樽熟成による香りも程良く感じられます。まさにボルドーに似てエレガントです。★「ルカ マローニ 2025」94点

甘酸っぱい赤い果実に、杉の木や苔、ホワイトペッパーの風味が混ざるアロマ、ピオーナ家らしいジューシーなアタックがあり、果実味が綺麗に表現され、樽の風味をあまり強く感じさせない。程よい酸味と落ち着いたタンニン。カベルネ ソーヴィニヨンらしいビターな余韻がありながら、イタリアワインらしい酸味が合わさることで、全体的に重くない雰囲気が感じられるワイン。(2026.01.12 浅井 修)

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%>国/地域等:イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ  
葡萄品種:カベルネ ソーヴィニヨン85%、メルロ15% 熟成:フレンチオークの樽で12ヶ月

品番: I-079 / JAN: 4935919050791 / 容量: 750ml

**¥5,280** (本体価格¥4,800)

#### 浅井のポイント

カベルネ ソーヴィニヨンをパワフルに造ろうとしているところが素晴らしい



流通センターの案内動画  
配信しています。  
是非ご覧ください！

 YouTube



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年2月時点のものです。