

FANTINI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

ファンティーニが表現する
モンテプルチャーノの世界



ジュリア ショッティ



「3人の夢見る男たち」彼らの情熱からスタートしたワイナリー

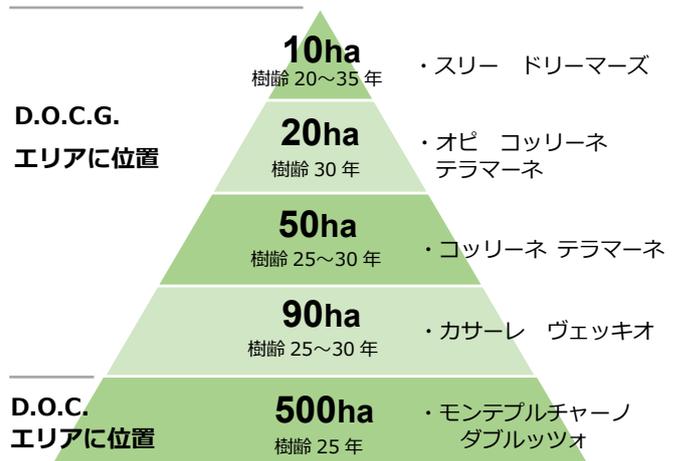
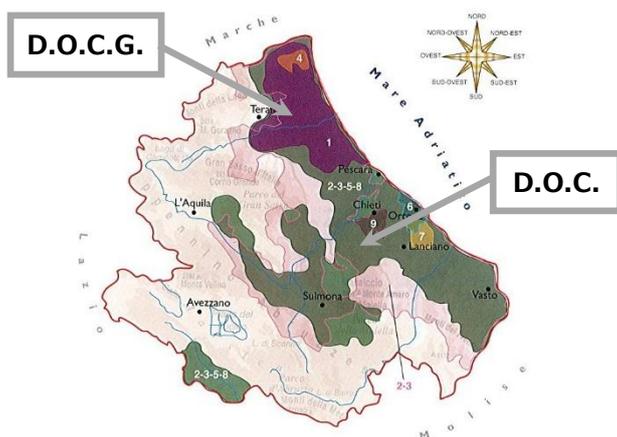
イタリア アブルツォ州の大地から世界へと広がったワイナリー、ファンティーニ。その物語は、創立者の一人であるカミッロ デ ユリウスの強い郷土愛から始まります。若くしてイギリスへ渡ったカミッロは、現地で3軒のレストランを経営し、さらにワイン輸入事業でも成功を収めました。異国の地で実業家としての確かな地位を築きながらも、彼の胸には常に一つの想いがありました。「いつか故郷アブルツォへ戻り、この土地のために何かを成し遂げたい」 その願いを実現するため、1994年、カミッロは故郷へ帰郷します。

同じ頃、アブルツォのワイナリーで働いていたヴァレンティーノ ショッティとフィリッポ バッカラーロもまた、この土地の可能性を信じていました。彼らが思い描いていたのは、単なる地元ワインではなく、世界に通用する高品質なワインをアブルツォから生み出すことでした。

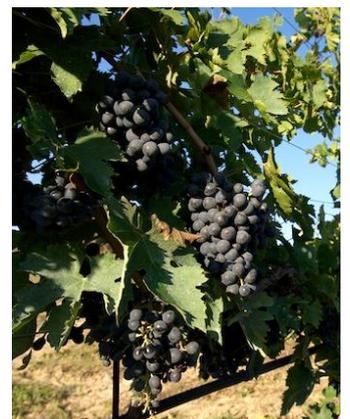


こうして志を同じくする3人が出会い、ファンティーニ（当時ファルネーゼ）が誕生します。創業当初、資金は決して潤沢ではなく、造ることができたのはエントリーレベルのワインだけでした。しかし、彼らには揺るぎない信念がありました。それは、「アブルツォのポテンシャルを世界に示すワインを造る」という情熱でした。その情熱はやがて世界の注目を集めます。世界的なワイン評論家ロバート パーカー Jr.が彼らのワインを試飲し、その品質に深い感銘を受け、「車に積めるだけ買いたい」と評したのです。この言葉は瞬間に広まり、まだ無名だったワイナリーの名は国際的なワイン界で知られるようになりました。その時、評価されたワインこそ、エントリーレベルのモンテプルチャーノ ダブルツォでした。限られた環境の中で造られた一本が、彼らの可能性を世界に証明したのです。1994年には、イギリスでは著名なワイン評論家ヒュー・ジョンソン、日本では株式会社稲葉が輸入を開始しました。こうしてファンティーニのワインはヨーロッパ、そして日本へと広がっていきました。

ファンティーニの名を広めるきっかけとなった葡萄品種“モンテプルチャーノ” 代々受け継がれてきた、家族単位で丁寧に管理されている畑



ファンティーニの名を世界に広めたワインといえば、やはりモンテプルチャーノ ダブルツォでしょう。同ワイナリーにとってモンテプルチャーノは、単なる主要品種ではなく、まさにブランドの代名詞とも言える存在です。力強さと豊かな果実味を備えたこの葡萄を通じて、ファンティーニはアブルツォのポテンシャルを世界に示してきました。上の図では、ファンティーニがモンテプルチャーノ 100%で造るワインと、それぞれに使用される畑の平均樹齢と栽培面積を示しています。一見すると、その総面積は非常に大規模なものに見えるかもしれませんが、その背景にはファンティーニ独自の栽培哲学があります。実際には、ファンティーニが契約している栽培農家は、1軒1軒が小規模で、各農家が所有する畑の面積は平均約2haと小さく、家族単位で丁寧に管理されている畑がほとんどです。この仕組みによって、ファンティーニは量よりも質を重視した栽培管理を実現しています。収穫はワイナリーの求めるベストなタイミングで行われ、各畑は長くても2日ほどで収穫を終えられる規模です。もし仮に、ワイナリーが自社で400haもの広大な畑を所有していたとしたらどうでしょう。すべてを短期間で収穫することは難しく、葡萄が最適な成熟状態を迎える瞬間を逃してしまう可能性もあります。ファンティーニはその代わりに、地域の小規模農家と契約し、先祖代々受け継がれてきた畑で葡萄を栽培してもらうという形を選びました。長年土地を知り尽くした栽培農家と協力することで、畑ごとの個性を最大限に活かした葡萄が生まれるのです。



さらに注目すべき点は、スタンダードクラスを除く多くのワインが「コッリーネ テラマーネ D.O.C.G.」エリアの畑の葡萄から造られていることです。この地域は、アブルツォの中でも特に優れたモンテプルチャーノを生み出すことで知られています。

日本市場でも高い人気を誇るカサーレ ヴェッキオもまた、このD.O.C.G.エリアの葡萄を使用して造られています。こうした厳選された畑の葡萄こそが、ファンティーニのワインに確かな品質と個性をもたらしているのです。今回は、そんなファンティーニがモンテプルチャーノ 100%で造る5種類のワインを、それぞれの特徴とともにご紹介します。同じ品種でありながら、畑やスタイルによって表情を変えるモンテプルチャーノの魅力、ぜひ感じてください。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年4月時点のものです。

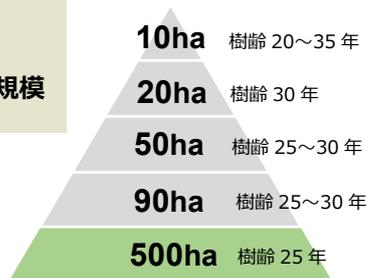


- 🍇 設立当初から造り続ける、モンテプルチャーノのワイン。
- 🍇 タンニンを抽出しすぎないように、ひと手間をかけるスタンダードクラス。

栽培面積 **500ha**
 契約農家が所有する畑の栽培面積は、平均 2ha と非常に小規模

平均樹齢
25年

熟成
**ステンレスタンク
 6ヶ月**



ジュリア ショッティのコメント

このワインは、モンテプルチャーノという品種の個性を、最もストレートかつオーセンティックに表現した一本。あえて樽熟成を行わず、葡萄本来の果実味を最大限に引き出すことで、フレッシュでなめらかな飲み心地を実現しています。口当たりは軽やかでバランスが良く、誰にとっても親しみやすいスタイル。ピザやパスタなどのシンプルでカジュアルな料理と相性が良く、食卓を気軽に華やかにしてくれます。モンテプルチャーノの魅力、最も楽しく、最も身近に感じられる1本です。

ファンティーニ モンテプルチャーノ ダブルッツォ 2023
Fantini Montepulciano d'Abruzzo

畑はキエティのオルトーナ、サン サルヴォとポツトリにあります。手摘みで収穫します。注意深く除梗、破碎します。発酵前に5度で4日間コールド マセレーションします。24~26度で温度管理しながらステンレスタンクで10日間発酵させます。モンテプルチャーノは種にタンニンが多く含まれているので、発酵2日目に専用の粗めのフィルターを通し、種を取り除きます。 ■「ルカ マローニ 2025」94点

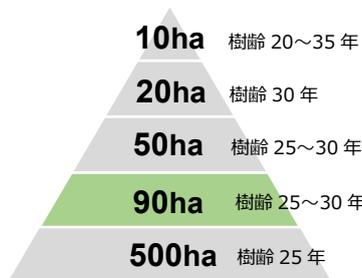
【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ/D.D.C. 葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%
 品番：I-056/JAN：4935919050562/容量：750ml **¥1,980**(本体価格¥1,800)



- 🍇 不動の人気を誇るベストセラー。
- 🍇 実はコッリーネ テラマーネ D.O.C.G.エリアの葡萄を使用。

栽培面積 **90ha**
 平均樹齢 **25~30年**

熟成
バリック6ヶ月



ジュリア ショッティのコメント

カサーレ ヴェッキオは、ファンティーニのモンテプルチャーノのラインナップの中で次に複雑さのあるワインです。畑はコッリーネ テラマーネ D.O.C.G.のエリア内のロゼートにあります。フレッシュでフルーティ、滑らかなワインを目指しているため、D.O.C.G.ではなくあえてD.O.C.としてリリースしています。スタンダードクラスよりもしっかりとした骨格、ボディ、丸みがあります。オーク樽での熟成により素晴らしい飲みやすさがありつつ、スパイシーなノートが加わり、やわらかい口当たりがあります。バランスが良く、さらにリッチで骨格がしっかりとしたワインを求める方におすすめするモンテプルチャーノを目指しています。

カサーレ ヴェッキオ モンテプルチャーノ ダブルッツォ 2022
Casale Vecchio Montepulciano d'Abruzzo

ファンティーニを代表する1本です。畑はコッリーネ テラマーネ D.O.C.G.のエリア内のロゼートにあります。いずれも契約農家で、山と海に囲まれた畑が多く、樹齢の古い良い葡萄の同じ区画を契約します。手摘みで収穫します。除梗し、発酵前に5度で4日間、コールド マセレーションします。27度で温度管理しながらステンレスタンクで11日間発酵させ、バリックで6ヶ月熟成させます。

■「ルカ マローニ 2025」95点 ■「ヴィノス 2024.7」91点

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ/D.D.C.
 葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%
 品番：I-091/JAN：4935919050913/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4月時点のものです。



- アブルッツォ最高格付けを生む、凝縮感あふれる本格派。
- タイプの異なる土壌からの葡萄を巧みにブレンド。

栽培面積
50ha

平均樹齢
25～30年

熟成
バリック 12ヶ月



ジュリア ショッティのコメント

コッリーネ テラマーネ DOCG は、アブルッツォにおいてモンテプルチャーノの品質を象徴する、最も優れた生産地域です。このワインは、垣根仕立てによる低収量栽培を行うことで、凝縮感と高い品質を備えた葡萄を収穫しています。バリックで約12ヶ月熟成させ、よりワインに深みと骨格、そして複雑さが加わり、この葡萄本来の力強さをより洗練された形で表現しています。テロワールの個性を明確に感じさせる味わいと、しっかりとした構造、そして長期熟成のポテンシャルを備えたこのワインは、モンテプルチャーノの真価が楽しめる1本です。

モンテプルチャーノ ダブルッツォ コッリーネ テラマーネ 2017
Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane

アブルッツォ北部、テーラモ県のノタレスコ、コロナ、ロゼートの3ヶ所の畑からの葡萄を使います。一つは、山と海に近く、風通しが良く乾いた土地で、石灰質と粘土質の土壌です。ボディがあり、長期熟成可能なタイプとなります。もう一つは砂質土壌でフルーティなタイプとなります。収穫は手摘みで、ワイナリーで2回選別します。除梗、破碎し、セメントタンクで25日間発酵と醸しをします。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ/D.O.C.G.

品種：モンテプルチャーノ 100%

品番：I-457/JAN：4935919054577/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



- D.O.C.G.エリアの選ばれた畑。
- 厳しい収量制限と長い熟成期間。
- 深みと複雑さを備えた“プレミアム DOCG”。
- ラインナップの中で、最もクラシカルな味わい。

栽培面積
20ha

平均樹齢
30年

熟成
バリック 18ヶ月



ジュリア ショッティのコメント

オピは、コッリーネ テラマーネのテロワールを体現するモンテプルチャーノです。コッリーネ テラマーネ(I457)より樹齢が古く、より厳しく収穫制限をします。この地域の葡萄が持つ優雅さとクラシカルなスタイルを最大限に表現しています。ワインは力強さを備えながらも、完璧にこなれたタンニンと見事なバランスを持ち、深みと複雑さを兼ね備えた完成度の高い味わいが特徴です。しっかりとした骨格があり、リッチで複雑な料理と素晴らしい調和を見せる一方、ワイン単体でもじっくりと味わう「瞑想的なワイン」として楽しむことができます。卓越した構造とバランスにより、長期熟成ポテンシャルを備え、時間とともにさらに奥行きのある表情へと進化していきます。

オピ モンテプルチャーノ ダブルッツォコッリーネ テラマーネ リゼルヴァ 2016
Opi Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Riserva

アブルッツォ北部、テーラモ県のノタレスコにあるカンタルーポの畑「オピ」の葡萄を使用します。手摘みで収穫し、小さなバスケットに入れて、ワイナリーへ運びます。除梗し、2度手で選別します。やさしくに破碎し、25日間発酵と醸しをします。バリックで18ヶ月熟成後、12ヶ月瓶熟させます。 ■「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2024」96点 ■「ヴィノス 2025.5」92点

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ/D.O.C.G.

葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%

品番：I-432/JAN：4935919054324/容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年4月時点のものです。

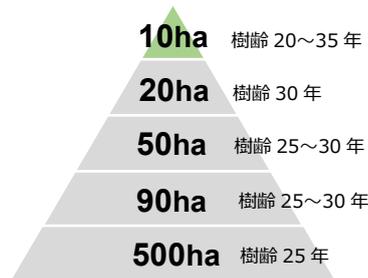
THREE DREAMERS

モンテプルチャーノの 最高傑作

- ✿ D.O.C.G.エリアの葡萄を厳選し、120日間のアパッシメント。
- ✿ 6ヶ月間の長い醸しと、バリックで18ヶ月熟成。
- ✿ 驚くほど広がるアロマ
モンテプルチャーノの最高峰。



栽培面積 10ha	平均樹齢 20~35年
120日間の アパッシメント	熟成 バリック18ヶ月



ジュリア ショッティのコメント

ファンティーニの創設者、フィリッポ バッカラーロ、カミッロ デ ユリウス、ヴァレンティーノ ショッティの3人をテーマに造り上げた「モンテプルチャーノのトップ キュヴェ」です。モンテプルチャーノをアパッシメントすることで、甘みを感じるほどの濃縮感とボディが楽しめる特別なワインに仕上げられています。葡萄は120日間の乾燥の工程（アパッシメント）を経て、醸造前に全体の約30%の水分を失います。これによりアロマが集約し、骨格と複雑さがもたらされます。その結果、力強く深みのあるワインが生まれます。驚くほどリッチで、印象的で極めて長い余韻が感じられます。肉の煮込み料理、濃厚な味わいの料理との相性は素晴らしく、また瞑想のためのワインとしても印象的です。葡萄の潜在能力を最大限に表現しており、モンテプルチャーノの「フェラーリ」的存在と言えるかもしれません。

スリー ドリーマーズ 2020 Three Dreamers

アブルッツォ北部、テラモ県のノタレスコにあるカンタルーポの畑は丘陵地で日当たり、水はけが良く、葡萄栽培に最適の場所です。収穫は9月の第3週に行います。畑で選別しながら手摘みで収穫します。葡萄が傷つかないように5kgの小ケースに入れセラーに運び、品質の高い葡萄のみを選別します。その後、温度と湿度をコントロールできる乾燥庫で葡萄をアパッシメントさせます。アパッシメントの過程で状況に合わせて湿度や温度を調整します。その後、やわらかく圧搾し、ステンレスタンクで25~30度に温度管理しながら6ヶ月発酵、醸しを行った後、アメリカンオーク樽に移し、18ヶ月熟成させます。

■「ルカ マローニ 2024」99点

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

■葡萄種：モンテプルチャーノ 100%

品番：I-957/JAN：4935919059572/容量：750ml

¥13,200(本体価格¥12,000)

圧倒的 カジュアル

飲みきりサイズ
250ml 缶

Sweet CAN Sparkling



Aromatic
&
Sweet

ミス ジュリア モスカート スウィート スパークリング *Miss Giulia Moscato Sweet Sparkling*

輝きのあるイエロー、トロピカルフルーツや白い花のフレッシュで華やかなアロマに加え、生き生きとしたライムを思わせる柑橘系のフレーバーが広がります。口当たりは非常にフレッシュでバランスが良く、心地よい泡立ちが感じられます。

【白・甘口】 <Alc. 10.0%>

国/生産地域：イタリア

生産者：ファンティーニ 葡萄品種：モスカート

品番：I-963 / JAN：4935919059633 / 容量：250ml

¥715 (本体価格¥650)



Sweet
&
Spicy

ミス ジュリア レッド スウィート スパークリング *Miss Giulia Red Sweet Sparkling*

紫を帯びた輝きのある赤色、カシスやブルーベリーなど紫の果実、スマイレの花、甘いスパイスの豊かなアロマが広がります。フレッシュでとても心地よい口当たり、甘くスムーズで、きめ細かな泡が心地よく感じられます。

【赤・甘口】 <Alc. 7.5%>

国/生産地域：イタリア

生産者：ファンティーニ 葡萄品種：ランブルスコ

品番：I-964 / JAN：4935919059640 / 容量：250ml

¥715 (本体価格¥650)

※上記 2 アイテムは混載不可、ケース単位 (24 本) での出荷とさせていただきます。

味わいに自信

さすがファンティーニ！
間違いなしの美味しさ



程よいサイズ感！

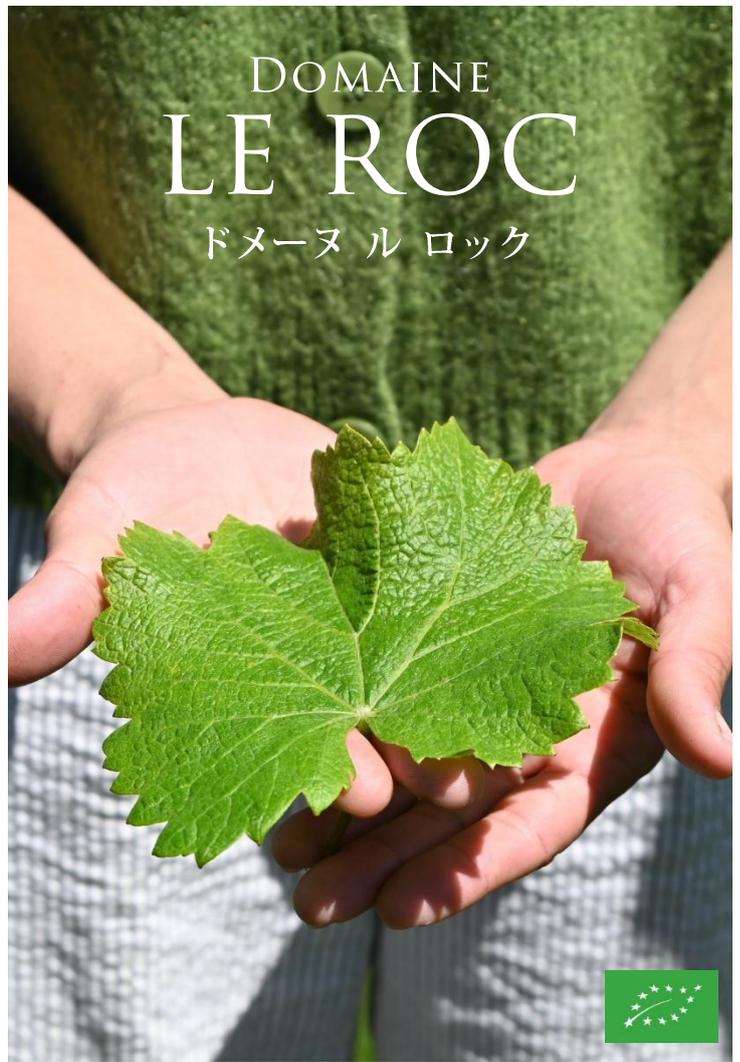
※1 本でグラス 2 杯分(目安)



割れる心配がなく
どこへでも気軽に持っていける！
行楽シーズンのお供に最適！



アンヌ、カトリーヌ、フレデリック



ドメーヌ ル ロックは、南西地方のA.O.C.フロントンの中心、ガロンヌ川とタルン川の間位置する家族経営のドメーヌです。この土地の土着品種ネグレットを中心に、個性的なワインを手掛けています。38haの畑を所有し、年間約15万本のワインを生産しています。ドメーヌは1980年代にジャン-リュック リブとフレデリック リブの兄弟によって「シャトー ル ロック」として設立されました。その後、ル ロックから西に4kmの場所にあるカステルノー デストレットゥフォンに「シャトー フロティス」を購入し、統合して「ドメーヌ ル ロック」が生まれました。1974年に兄弟の祖父がセラーと畑を購入しましたが、彼らの父親の時代まではフロントンの協同組合に葡萄を売っていました。兄のジャン-リュックは父と一緒に畑で働いていました。フレデリックが醸造学の勉強を終えて大学を卒業し、フロントンのいくつかのワイナリーで働いた後、兄弟は、協同組合を離れて自分達のドメーヌを設立することを決意しました。初めて二人が造ったワインのファーストリリースは1986年です。

それから30年以上にわたり、ジャン-リュックとフレデリック、フレデリックの妻カトリーヌを中心にずっと家族経営でワイン造りを行ってきました。数年前に、フレデリックとカトリーヌの



末娘のアンヌ、ジャン-リュックとフレデリックの甥のグレゴワールが加入しました。現在、ドメーヌはフレデリックとカトリーヌ、アンヌ、グレゴワールが共同で運営しています。

- ジャン リュックとフレデリック兄弟ふたりが設立したドメーヌ
- 新世代のアンヌとグレゴワールが加入し現代的で味わい深いスタイルに
- オーガニック認証取得
- 除草剤を使わず羊に草を食べてもらう
- 「もっと葡萄があったら良いのに！」それでも収量を制限して品質を高める
- SO2は収穫直後に少量のみ使用
- すべてのワインを野生酵母で発酵
- 鉄分や石英を多く含む砂利質土壌
- 土着品種“ネグレット”と“ブイスレ”
- “フロントンのドン キホーテ”
- 現地ワインガイドでも高い評価を得る
- アートセンスあふれる家族のワイン
- 家もセラーも自分たちで建設
- INABA NATURE 生産者

約 20 年の時を経て再び挑む、フロントンのワイン

弊社では、ドメヌ ル ロックのワインを、1999 年～2005 年にかけて輸入していました。ジャン-リュックとフレデリックが手掛けていた当時のワインは濃密で力強いスタイルでした。その頃からすでに高い品質ではあったものの、やはり知名度の低さからなかなか定着せず、残念ながら輸入継続を断念するに至りました。グレゴワール、醸造を担当するアンヌという新たな世代が入ったことで、以前のパワフルなスタイルとは異なり、より現代的でソフトな質感、味わい深さを感じられるスタイルに変化していることを実感し、2023 年に取引を再開することになりました。また、2025 年 5 月には、27 年ぶりに彼らのワイナリーに訪問することが叶いました。

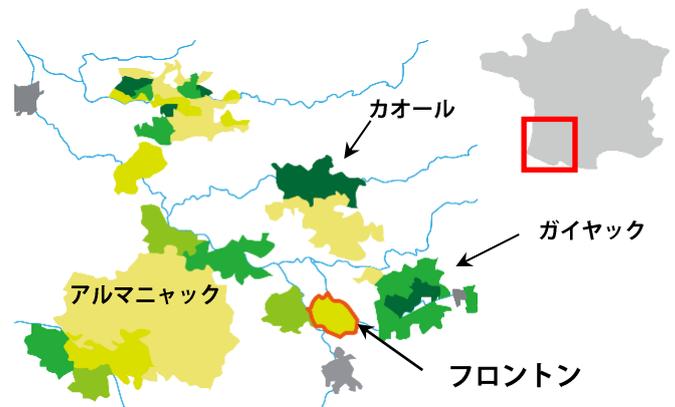


若かりし日のフレデリック リブ
過去に訪問した際の一枚（年代不明）

ドメヌ ル ロックは現在、フランス現地で高い評価を得ています。『ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2023.3/No.668』では、「騎士道風のフロントン (Le Fronton Chevaresque) ”として紹介され、5 ページにわたる特集記事が組まれました。この特集のタイトルは、彼らがネグレットにシラーをブレンドして造り出したオリジナリティあふれるキュヴェ「ドン キショット (FD-110)」にちなんでいます。AOC のルールに対し保守的な人々から「冒険的だ」、「ドン キホーテのようだ」と言われたことから、あえてそう名付けましたが、今ではこの地域を代表する銘柄として知られるようになりました。この特集では 1996VT、1998VT、2000VT、2006VT、2009～2012VT、2014～2016VT、2018VT、2019VT まで、13 ヴィンテージの「ドン キショット」の試飲コメントが掲載され、最高点 96 点、平均点 93.46 点の評価を獲得しています。さらに、『ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2026』では、「長年にわたり、リブ家はフロントンのアペラシオンで最も個性的で卓越したワインを造り続けてきた」と書かれ、見事に 2 星生産者へと昇格しています。

ネグレットを主体とする赤とロゼの産地 “フロントン”

フロントンは、フランス・南西地方に位置する小規模な生産地域です。土着品種のネグレットを主要とする赤ワイン、ロゼワインが A.O.C.として認可されています。ガロンヌ川とタルン川に挟まれた場所に広がり、土壌は砂利質で鉄分や石英を多く含んでいます。カオールよりもさらに南側にあり、西にはブランデーで有名なアルマニャックが広がっています。1975 年に A.O.C.コート デュ フロントネとして認定された後、2005 年に現在の名称である A.O.C.フロントンに変更されました。南西地方の中でも知名度は決して高くはありませんが、ドメヌ ル ロックはこの地で素晴らしいワインを手掛けています。



「畑で多くの仕事をするのが私たちの哲学です。それは設立当初から変わっていません」



アンヌ、グレゴワール

ル ロックでは、1981 年からオーガニックに近い栽培を行ってきました。2022VT から公的認証が表示出来るようになります。畑の畝と畝の間には草を生やしています。冬の間は、飼育している 50 頭の羊を畑に放しています。羊に草を食べてもらうことで、科学的な除草剤を使用せずに自然なやり方でカバークロップの量をコントロールしています。「この羊の放牧については、同じエリアの他の生産者がやっていないことで、私たち独自の取り組みです。私たちの哲学は設立当初から何も変わっていません。生き物すべてを尊重し、自然環境に配慮したワイン造りを目指しています。この土地は自分達だけのものではなく、より良い自然環境を保ちつつ、次世代に引き継いでいくべきだと考えています。畑では出来るだけ多くの手をかけ、反対にセラーではなるべく介入しません」とアンヌは話します。日々の作業は年によって異なります。雨が多い年は、夏の間は房の周りの葉を落とし、葡萄が乾くようにしています。一方、暑い年は逆に葉を残して、強い日照や熱さから葡萄を守るようにしています。フロントン

でしか主に栽培されていない葡萄品種、ネグレットをメインに、シラーやカベルネ ソーヴィニオンからのワインを造っています。多くは赤ワインで、少しのロゼワインとロゼのスパークリングワイン（ペット ナット）、そして少量の白ワインを造っています。

畑は 3 つのエリアに分かれており、それぞれ土壌タイプが異なっていて 3 つのテロワールがあります。異なるテロワールから、それぞれの特徴を持ったアロマの異なるワインを造ることが出来ます。自社で栽培している葡萄はすべて自社のワインに使っています。「オーガニック栽培を行なっていることもあり、低収量なので、時にはもっと葡萄があったらいいのと思うくらいです。そのため、他の生産者に売る葡萄はありません」。

収穫は若い葡萄の区画や特定の区画は手摘み、それ以外は、機械で行います。また、収穫した葡萄はすべて除梗（破碎はしない）します。葡萄は完熟の状態収穫し、丁寧にセラーに運びます。集約のあるワインにするため、発酵には長い時間（4～5 週間）をかけています。また発酵はすべて葡萄の果皮についている野生酵母で行います。赤ワインはすべてコンクリートタンクで発酵させてからプレスしています。発酵・熟成させる数ヶ月の間、それぞれのタンクの温度をチェックして、ワインの状態についてモニタリングしています。このように、醸造では出来る限り介入しないことによって、テロワールがしっかりと表現されると考えています。

アートセンスが光る印象的なラベルデザイン



ドメーヌ ル ロックのほとんどのワインが、家族や親戚の誰かが描いた絵をラベルデザインに採用しています。例えば、「ラ ヴィエイユ シラー ド デリエール シェ マムート」(A)に描かれた“マムート(マンモス)”は、アンヌの甥、ジャン リュックのニックネーム。子供の頃からマムートと呼ばれていたようで、ラベルのマンモスのイラストはジャン リュック本人が描いたものです。高級品の「オデュ ボワ」(B)のラベルは、ブドウの樹とワインメーカーの手をイメージしています。「ラ フォル ノワール ダンバ」(C)は収穫が終わった時の喜びの顔を表現。「ドン キショット」(D)は1995年に美術学校の先生がこのワインのために描いてくれたものです。「レ プティ カユ デュ ロック」(E)の石のイラストは従弟が描いた絵です。



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2000円台からお買い求めいただけます

土着品種ネグレット100%で造る、珍しいペット ナット！

ロック アンビュル ペティアン ナチュレ 2023

Roc Ambulle Petillant Naturel ※無くなり次第、2024VTに切り替わります。

このエリアの土着品種、ネグレット100%で造られるペット ナットです。畑の土壌は、礫質とこの地方特有のブルベージュ(小石、砂利、砂、シルトを含む土壌)が混ざっています。葡萄が完熟する少し手前(8月の最終週)で収穫することで酸を保ち、アルコール度を低くしています。収穫した葡萄は除梗した後、直接圧搾し、SO2を添加せずにステンレスタンクに入れます。発酵は葡萄の果皮についている野生酵母を使い、18度で約3週間行います。発酵の途中、残糖が20~30gになった時点で温度を3度に下げます。軽くフィルターをかけ、酵母の働きを止めます。その後、ボトルに移します。冬の間にボトルの中で再度発酵が始まり、二酸化炭素が発生し、おだやかな発泡ワインが出来ます。ザクロや小さな赤い果実を思わせる香り高いアロマが広がります。エレガントで繊細な泡がたいへん心地よいワインです。年間生産量は約1万本です。

★「ル ギド デ メイユール ヴァンド フランス 2025」90点

【ロゼ・スパークリング・辛口】<王冠><Alc.10.5%>

国/地域等：フランス/南西地方 葡萄品種：ネグレット100% 認証：ユーロリーフ

品番：FC-948/JAN：4935919319485/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



「ブルゴーニュのシャルドネを意識した樽発酵・樽熟成がコンセプト」

ル ロック ブラン 2023

Le Roc Blanc ※無くなり次第、新品番(FD-590・2024VT・本体価格¥3,300)に切り替わります。

礫質とこの地方特有のブルベージュ(小石、砂利、砂、シルトを含む土壌)がみられる土壌です。葡萄の平均樹齢は25年です。バリックに入れ発酵、熟成させます。発酵は約18度で3週間ゆっくりと行います。定期的にバトナージュを行い、澱を撹拌します。清澄はせず、軽くフィルターをかけてボトルリングします。洋梨やトロピカルフルーツを思わせる甘く華やかなアロマが広がります。凝縮された果実味を程よい酸が支えています。年間生産量は約4000本です。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/南西地方 熟成：樽で澱と共に7~8ヶ月

葡萄品種：シャルドネ、セミヨン、ミスカデル、ヴィオニエ 認証：ユーロリーフ

品番：FD-300/JAN：4935919963008/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年4月時点のものです。

フロントンの土着品種“ブイスレ”を、樽発酵・樽熟成させました

「すべての生産者の畑をあわせてもわずか 26ha しかありません」と語る希少な品種です

ル ブイスレ ブラン 2023

Le Bouysselet Blanc

【限定 94 本】

土着品種のブイスレはほとんど忘れ去られていた品種でしたが、もともとフロントンの地で栽培されていました。近年になってフロントンのワイン生産者によって偶然に再発見され、再び注目を集めるようになりました。畑の土壌はブルベージュ（小石、砂利、シルトを含む）とルージェ（粘土とシルトが混ざる、一部鉄分を含む赤粘土）です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。発酵、熟成ともに樽で行います。全体の 50%のみ除梗します。葡萄を压榨した後、400L のオーク樽に入れ発酵させた後、同じ樽で 12 ヶ月、澱と共に熟成させます。白い果実やレモンやグレープフルーツなど柑橘系の果物に甘いスパイスの要素が混ざる複雑なアロマがあります。樽熟成によるしっかりとしたボディ、かすかにスモーキーなニュアンスが感じられます。爽やかな余韻がいつまでも続きます。

★「ル ギド デ メイユール ヴァンド フランス 2026」93 点

【白・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方

葡萄品種：ブイスレ 100% 認証：ユーロリーフ

熟成：400 L のオーク樽で 12 ヶ月

品番：FD-591/JAN：4935919965910/容量：750ml



LE GUIDE DES MEILLEURS
VINS DE FRANCE

93
/100



写真はブイスレの畑です。仕立てはグイヨ ブーサーールで、毎年 2 本の枝を伸ばすという点でグイヨ ドゥブルと同じですが、2 本の枝をバランス良く丈夫に育てるため、1 年ごとに伸ばす枝を交互に変えています。「この仕立ては難しいため、採用する生産者は少ないです」とアンヌは話してくれました。ブイスレは他の品種よりも収穫時期が 10 月初旬と遅いものにも関わらず、非常に酸が高いことが特徴的な品種です。絶滅の危機にありましたが、約 10 年前に再発見されました。フレデリックは、「このような個性のある品種をポートフォリオに持つことができ、本当に幸せです」と語っていました。ラベルは、葡萄の樹とワインメーカーの手を表現しています。食事に合わせられるプレミアムな白ワインです。A.O.C.フロントンには赤とロゼしかないため、ヴァンド フランスとしてリリースされています。

¥6,380(本体価格¥5,800)

ネグレット 100%で仕込む赤ワインの最上級品

ドメヌ ル ロックが造り上げた、ネグレットの到達点といっても過言ではありません

ル オー デュ ボワ 2020

Le Haut du Bois

※2020VT は限定 30 本。無くなり次第 2022VT に切り替わります。

2019VT に初めて生産した、ドメヌ ル ロックの赤ワインの最上級品です。フロントンの畑は 3 段のテラスから構成されていますが「オー デュ ボワ」は 3 段目に位置しています。土壌は、砂利の比率の多いブルベージュ（小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌）です。葡萄の樹齢は 40 年と古いため、自然に集約がありリッチな実をつけます。収穫した葡萄は除梗しますが全体の 15% は全房を使用します。発酵は 20~25 度に管理しながら 15hL のコンクリートタンクで 5~6 週間行います。ピジャージュを行いながらマセラシオンをします。発酵後、20hL のフードルに移し 14 ヶ月熟成させます。ネグレットに特徴的な黒い果実とスパイスの混ざる複雑なアロマが広がります。タンニンはしっかりと存在していますが、ベルベットのようになかなか、同時に驚くほどフレッシュな軽やかさがあります。キャップシールには、「Le Collectif Négrette (ネグレット集団)」のロゴシールが貼られています。この団体は、A.O.C.フロントンの基準よりもさらに厳格な規定（収量は 35hl/ha を超えない、有機栽培または有機栽培に転換中であること/環境保全を行なっていること、最低熟成期間は 14 ヶ月等）を独自に定めており、ネグレット主体の高級赤ワインを手掛けています。

★「ラルヴュ デュ ヴァンド フランス 2023.3」94 点

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

葡萄品種：ネグレット 100% 熟成：20hL の樽で 14 ヶ月

品番：FC-947/JAN：4935919319478/容量：750ml

COLLECTIF
AOP
FRONTON
NÉGRETE

LA REVUE DU VIN
DE FRANCE

94
/100



¥5,720(本体価格¥5,200)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 4 月時点のものです。



「他のネグレットのワインと比べて、果実味や厚みが感じられる」
現地で試飲し、品質の高さに驚かされた “ネグレット 100%の上級品”

シャトー フロティス シ ノワール 2020 Château Flotis Si Noire

ドメヌ ル ロックが所有するワイナリーで、シャトー フロティスの名前でリリースしています。ネグレット 100%で仕込んでいるため、キュヴェ名はネグレットにちなんだものになっています。「Si Noire」は、「とても黒い」という意味です。しっかりと濃い色合い、赤や黒の豊かな果実にスパイスの要素が混ざるアロマがあります。口に含むと素晴らしい集約が感じられ、丸みのあるしなやかな口当たりです。なめらかなタンニンが心地よく感じられます。若いうちから楽しめますが、熟成も出来るポテンシャルを持っています。畑はカステルノー デストレトウフォンに位置しています。収穫した葡萄は除梗、破砕し、重力を利用して発酵タンクに移します。野生酵母による偶発発酵を約6週間行い、その間、定期的にルモンタージュを行います。発酵後、樽（新樽ではない）で12~18ヶ月熟成させます。清澄せず、ノンフィルターでボトルングします。



★「ル ギド アシェット デ ヴァン 2024」1星

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.フロントン

葡萄品種：ネグレット 100% 熟成：樽で12~18ヶ月

品番：FD-510/JAN：4935919965101/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

「粘土質土壌が特徴的で、独自の個性を持ったネグレットができる」
ネグレット 100%で仕込む、エントリークラスのワインです



ラ フォル ノワール ダンバ 2021 La Folle Noire d'Ambat

ネグレット 100%で仕込んでいるため、キュヴェ名はネグレットにちなんだものになっています。「フォル ノワール」は「Crazy Black」、つまり真っ黒という意味で、ネグレットを指す古い名前でもあります。「アンバ」は、ネグレットが植えられている畑の名前です。土壌はブルペーヌ（小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌）で、表土はルジェと呼ばれる粘土シルト、さらに酸化鉄を多く含む粘土も見られます。平均樹齢は20年です。葡萄の果皮についている野生酵母を使い、開放式の小型タンクで25~28度に温度管理しながら2週間発酵させます。20hLの樽で8~10ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽くろ過して瓶詰めします。ブラックチェリーや繊細な花の豊かなアロマが広がります。口に含むと豊かな個性が感じられ、ベルベットのようにしなやかなタンニンがあります。



★「ル ギド デ メイユール ヴァンド フランス 2023」92点

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.フロントン

葡萄品種：ネグレット 100% 熟成：20hLの樽で8ヶ月~10ヶ月

品番：FD-109/JAN：4935919961097/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

ドメヌ ル ロックが惚れ込む葡萄品種“ネグレット (Negrette) ”

この品種はキプロス原産の古代品種であるマヴロの子孫であり、伝説によると、テンプル騎士団によってキプロスからガイヤックに持ち帰られたと言われています。その後、時を経て近隣のフロントンへと広がり、今日ではフロントンの品種として定着しています。砂利、石質シルト、粘土といった難しい土壌を好み、特にフロントンの鉄分を豊富に含む土壌でよく育ちますが、フランス南西地方意外の産地ではほとんど見られない品種です。一般的には、アントシアニンが豊富に含まれているため色合いが濃く、際立ったスミレの香りとスパイシーな後味があり、タンニンと酸が控えめなワインになります。ドメヌ ル ロックは、フルーティで飲み進みやすいタイプから、凝縮感のある力強いタイプ、さらにはシラーをはじめとした他の品種とのブレンドによってその個性をさらに活かしたワインを手掛けています。まさに「ネグレットのエキスパート」と言えるでしょう。



ル ロックを象徴するもう一つの品種 シラーを 100%使用した特別なキュヴェ

ラ ヴィエイユ シラード デリエール シェ マムート 2020 La Vieille Syrah de Derriere chez Mammoth

「マムート (マンモス)」は、前オーナーのジャン リュック (右写真) のニックネームです。シラー100%で造るため、A.O.C.フロントンを名乗ることは出来ず、ヴァンド フランスとしてリリースしています。このキュヴェは 1ha の単一区画の葡萄から造られます。様々な花やスパイスのアロマが広がります。口に含むとシラーらしいスパイスの要素が感じられます。ボディはしっかりとしていますが、上品さを兼ね備えています。洗練されたタンニンはバランスがよく、豊かで力強い余韻が感じられます。土壌は小石を多く含むブルベージュです。葡萄の果皮についている野生酵母を使い、開放式のコンクリートタンクで 25~28 度に温度管理しながら 4~5 週間発酵させます。途中、ピジャージュを行い、アロマやタンニンを抽出します。20hL と 400L の樽で 20 ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もせず瓶詰めします。

★「ル ギド デ メイユール ヴァンド フランス 2023」91 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/南西地方

葡萄品種：シラー100% 熟成：20hL と 400L の樽で約 20 ヶ月

品番：FD-111/JAN：4935919961110/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



LE GUIDE DES MEILLEURS
VINS DE FRANCE

91
/100



フロントンのネグレットとマルシャックのフェル セルヴァドゥをブレンド 2つのワイナリーが生んだ創造性溢れるキュヴェ

クロ ロック 2022 Cros' Roc

フレデリックが 30 年来の友人であるマルシャックのドメーヌ デュ クロのフィリップ トゥリエ氏とのコラボレーションで造り出したキュヴェです。葡萄に対する好奇心と情熱に溢れるワインメーカーである二人は 10 年以上前から、ネグレットとフェル セルヴァドゥをブレンドし、一つのワインを造るという構想を温めてきました。毎年、テイスティングを繰り返し、話し合い、時には失敗しながら試行錯誤を重ねた結果、この「クロ ロック」が誕生しました。ラベルはフレデリックとフィリップを表しています。ネグレットはフロントンのドメーヌ ロック、フェル セルヴァドゥはドメーヌ デュ クロで別々に醸造し、フロントンのドメーヌ ロックのセラーでブレンドし、コンクリートタンクで熟成させています。スパイシーで力強いアロマがあり、しっかりとした骨格が感じられます。フレッシュかつストレートな味わいですが、口当たりは非常にしなやかです。バランスのとれた表現が楽しめるワインです。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/南西地方

葡萄品種：ネグレット 60%、フェル セルヴァドゥ 40% 熟成：コンクリートタンク

品番：FD-324/JAN：4935919963244/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



カベルネ フランを少量ブレンドし、より親しみやすいスタイルに仕上げました

ル クラシック フロントン 2019

Le Classique Fronton ※無くなり次第、2020VT に切り替わります。

カシスを思わせる豊かなアロマが広がります。黒い果実のコンポートやスパイスの要素が感じられます。口に含むとアロマと同じフレーバーが広がり、繊細なタンニンのある非常にバランスのとれた味わいです。表土は白色のブルベージュ (小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌)、下層土はマール (泥灰土) と砂利、そしてグレップと呼ばれる様々な大きさの砂利、砂、シルトの混ざる固い土で構成されています。栽植密度は 4,500~5,000 本、収量は 40hL/ha です。収穫した葡萄は品種ごとに別々のコンクリートタンクに移します。発酵は 25~28 度に温度管理しながら 3~4 週間行います。熟成もコンクリートタンクで 12~18 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.フロントン

葡萄品種：ネグレット 70%、シラー20%、カベルネ フラン 10%

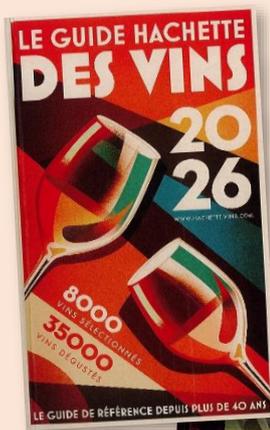
熟成：コンクリートタンクで 12~18 ヶ月

品番：FC-946/JAN：4935919319461/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 2026 年 4 月時点のものです。



「ル ギド アシェット デ ヴァン」 高評価獲得ワイン

フランスのアシェット社が 1986 年から毎年出版するフランスワインガイド。2026 年版を例に挙げると、1,500 人程の専門家が 35,000 本のワインを試し、8,000 本程のワインが掲載されています。ドメーヌやシャトーの評価ではなく、地区やアペラシオンごとにワイン単位で記述されています。ワインには、醸造法などのデータのほか、無署名の注釈、星無しから 3 星までの 4 段階の評価がなされています。加えて、審査員が気に入り、一目惚れしたワインには「クー ド クール (coup de coeur)」というハートマークが付けられます。アペラシオンごとに数本しか選ばれず、2026 年版では 500 本のみで、高い評価の証となっています。



LE GUIDE HACHETTE DES VINS 「アシェット ガイド 2025」

3 星 ★ ★ ★

♥ COUP DE COEUR

「シャトー オー カントループ」が造る、赤ワインの最上級品
平均樹齢 40 年以上、新樽 100% の力強さが感じられる自信作です

シャトー レ ピエーレレ ブライ 2022 Château Les Pierres Blay

このワインは 2003 年から造る最上級品です。畑はフル村の 1ha の区画です。土壌は粘土石灰質、葡萄の平均樹齢は 40 年以上、栽植密度は 6,000 本/ha です。収穫は機械で行います。アルコール発酵は 28 度にコントロールしながら行います。発酵と醸しの期間は 3 週間です。熟成はオーク樽で 15 ヶ月、100%新樽を使用します。生産本数は 1 万本です。

★「アシェット 2025」3 星 & Coup de Coeur

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー
等級：A.O.C. 生産者：シャトー オー カントループ
葡萄品種：メルロ 85%、マルベック 15% 熟成：新樽で 15 ヶ月
品番：FC-803 / JAN：4935919318037 / 容量：750ml



アレクサンドル ボルドナウ、ヴァンサン

¥4,400 (本体価格¥4,000)

メルロ主体 (85%) のこの素晴らしいブライは、オーク樽で熟成され、素晴らしい骨格と深みを混えている。フルボディで肉厚、リッチでありながら非常にバランスの取れたワインだ。しっかりとした塩気のあるタンニンが、驚くほど長く余韻を残している。熟成に最適な、まさに最高の喜びを味わえるワインである。

—「アシェット 2025」より

LE GUIDE HACHETTE DES VINS
「アシェット ガイド 2026」

2星 ★★☆☆
♥COUP DE COEUR

限定
240本



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



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畑の中の最良の区画を選んでいきます。畑の標高は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の樽(100%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。

★「アシェット 2026」2星&Coup de Coeur

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

生産者：ダーム ド サラシ 葡萄品種：ブローコル、シラー

熟成：600Lの樽で23ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：FD-394/JAN：4935919963947/容量：750ml



マリー モントル



¥4,950(本体価格¥4,500)

LE GUIDE HACHETTE DES VINS
「アシェット ガイド 2026」

2星 ★★☆☆
♥COUP DE COEUR

プルミエ クリュが新たに認定され、注目を集めるブルゴーニュ南部のエリア
昔のマコネの印象を覆す注目の生産者「ダヴィド ビアンフェ」のワイン

マコン ビュシエール 2023
Mâcon Bussières

ヴェルジッソン村の北隣に位置するビュシエール村の単一畑からのワインです。ビュシエールは、アペラシオン名のマコンの後にコミューン名を付記することが認められているエリアです。ビュシエール村は、マコネ南部の最初の有名な丘として知られており、西側ではマコン ピエールクロとマコン ミリー ラマルティーヌの最初の区画と接しています。フランスにおける近代抒情詩の祖といわれるアルフォンス ド ラマルティーヌは、1830年に発表した誌「Milly ou la terre natale (ミリー、あるいは我が故郷)」において、ミリーの高台からビュシエール村のモンサールを見下ろした際の厳しい景色を眺めています。ダヴィド ビアンフェが所有する畑はまさに厳しい斜面に広がっており、葡萄は1990年に植樹されました。貝の化石を含む石灰岩が見受けられる土壌で、急斜面に位置していることから、土壌流出を防ぐために一列おきに草を生やしています。ワインはフレッシュかつ豊かでふくよかな味わいで、充実したボディが感じられます。全体の60%をオーク樽で熟成させます。

★「アシェット 2026」2星&Coup de Coeur

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ

等級：A.O.C. 生産者：ダヴィド ビアンフェ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：全体の60%を樽で熟成

品番：FD-090/JAN：4935919960908/容量：750ml



ダヴィド ビアンフェ (ビュシエールの畑にて)

¥5,940(本体価格¥5,400)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年4月時点のものです。

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

「アシェット ガイド 2024」

3 星 ★★

サン ジョゼフ拡大前のオリジナルの村「モーヴ」のトップ生産者

「クルソドン」が造るマルサンヌ 100%のサン ジョゼフ ブランは高い品質を誇ります



サン ジョゼフ ブラン シリス 2021

Saint Joseph Blanc Silice

「シリス (Silice)」はシリカのことで、花崗岩はシリカを多く含むことから、土壌に由来する名前がついています。畑はモーヴ村にあり、標高 120~200m に位置し、南/南東向き、土壌は粘土と花崗岩の混ざる組成です。平均樹齢は 35 年、葡萄の仕立てはゴブレ、栽植密度は 7,500 本/ha、収量は 38hL/ha です。急斜面にあり、機械を入れることが出来ないため、畑仕事は手作業で行います。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。さらにセラーに運んでから選果テーブルで 2 度目の選別を行います。選別した葡萄は空気圧プレスでゆっくりとやわらかく圧搾します。澱引きをした後、ステンレスタンクに入れ 18 度で発酵させます。マロラクティック発酵は自然に起こるのを待ちます。熟成もステンレスタンクで行います。白い花のアロマが広がり、口に含むと集約のある果実のフレーバーがあり、アルコールと酸のバランスは非常に良く、とてもピュアでエレガント、洗練されたスタイルのワインです。

★「アシェット 2024」3 星 ★「デカンター 2023.6」91 点

★「WANDS 2024.9-10」の「WANDS BUYER'S GUIDE」3 位/92.5 点

★「ラルヴェド ヴァンド フランス No.672」90 点

【白・辛口】 <Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.

生産者：ドメヌ ピエール エ ジェローム クルソドン

葡萄品種：マルサンヌ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：FC-453/JAN：4935919314534/容量：750ml

¥6,820(本体価格¥6,200)



ジェローム クルソドン

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

「アシェット ガイド 2023」

2 星 ★★

タヴェル、リラック、シャトーヌフ デュ パプの全てで最高峰の評価を得る

「ドメヌ ド ラ モルドレ」が手掛けるリラックの上級品



リラック ルージュ ラ レイヌ デ ボワ 2020

Lirac Rouge La Reine des Bois

このアペラシオン最上のワインと言えるモルドレのリラック レイヌ デ ボワは、古い樹齢の区画の葡萄を使っています。小石混じりの、粘土質白亜、粘土質石灰岩土壌です。100%除梗します。収穫量は、30hL/ha です。温度管理の下、ステンレスタンクで 30 日の発酵と長い醸しをします。グルナッシュはシラーと、ムールヴェードルは遅摘みのシラーと混醸することで複雑さが出ます。15%を樽(新樽でない)、残りはステンレスタンクで熟成させています。クレーム ド カシヤブラックベリーの甘い香りが感じられます。リッチな味わいでボリュームがあり、フルボディです。ピュアで長い余韻が続きます。シャトーヌフ デュ パプを彷彿とさせる香りと味わいです。

★「アシェット 2023」2 星 ★「デカンター 2022.04」92 点

★「ワインアドヴォケート 2023.9.30」93 点

【赤・フルボディ】 <Alc.15.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

等級：A.O.C. 生産者：ドメヌ ド ラ モルドレ

葡萄品種：グルナッシュ 40%、シラー30%、ムールヴェードル 30%

熟成：全体の 15%を樽で熟成 認証：ユーロリーフ、デメター、AB

品番：FC-823/JAN：4935919318235/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)



アンブル デロルム



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 4 月時点のものです。



「ルカ マローニ 2026」にて、

満点評価

最高得点 (99 pts)

を獲得



ファンティーニ グループの一員となった2017年以降、テヌーテ ロセッティのワインが初めてルカ マローニで99点満点を獲得！南イタリアのみならず、伝統的な産地のトスカーナにおいてもファンティーニ グループの存在感を示しています。果実味に溢れ、ジューシーで骨格のあるファンティーニ スタイルのトスカーナワインをお楽しみください。

ゴヴェルノ アッルーゾ トスカーノ
 ポッジョ チヴェッタ 2021
 Governo All'Uso Toscano Poggio Civetta

「ゴヴェルノ」は、1400年頃から、キアンティをはじめこのエリアのワイン造りに用いられてきた伝統的な製法で、アマローネより長い歴史があります。干し葡萄状まで乾燥させ糖度の高くなった葡萄、またはそれを压榨したマストをすでに出来あがったワインに加え、再びゆっくりと発酵させ、ワインにより深い香りと骨格を与え、魅力的な味わいをもたらす製法です。鮮やかなルビーレッド色、熟した赤い果実や花を思わせる香りの混ざる複雑なアロマを持っています。フルボディでしなやか、非常にフルーティな味わいです。9月前半にメルロを、9月後半に残りの葡萄を収穫します。一部の葡萄は摘み取らず、樹上に残し4~5週間乾燥させます。収穫した葡萄は品種ごとに別々のタンクで、選別酵母を使い発酵させ、プレスして、ブレンドします。そこに、遅摘みにして乾燥させた葡萄を压榨したマストを加え、2度目の発酵を起こさせます。この過程は25度に温度管理しながら3週間、ゆっくりと行います。一部のワインをフレンチバリックに入れ5ヶ月程熟成させます。生産量は24,000本です。

<その他の評価> ■「ジェームス サックリング.com」91点

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/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70%、メルロ20%、カベルネ ソーヴィニヨン5%、シラー5%

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)



「ガンベロ ロッソ 2025」にて、

最高評価

トレ ビツキエーリ (3 グラス) を獲得

さらに、ラツィオのベストワイン 10 にも選出!

豊かなミネラルだけでなく、しっかりとしたボディと
やわらかくエレガントな余韻が感じられる、
一般的なフラスカーティのイメージとは一線を画す上質な 1 本です。

フラスカーティ スペリオール 2023 Frascati Superiore

カサーレ マルケーゼの看板となるエントリークラスのワインで、生産本数は 12 万本です。魚料理、肉料理、カルボナーラやアマトリチャーナなど、様々な料理と併せられます。また、ガンベロ ロッソで「ポモドーロ」の最高のペアワインとして取り上げられました。トロピカルフルーツに加え、かすかにハーブや花のニュアンスが混ざるアロマが広がります。しっかりとしたボディ、やわらかくエレガントな余韻が感じられます。土壌は火山性、仕立てはコルドン、樹齢は 25~30 年です。栽植密度は 4,000 本/ha です。収穫は 100% 手摘みで行います。葡萄が傷つかないように 15kg 入りのケースを使います。収穫した葡萄は空気圧プレスでやさしく圧搾します。澱引きした後、温度管理したステンレスタンクで約 1 週間発酵を行います。熟成もステンレスタンクで行います。



<その他の評価> ■「ベレベーネ 2025」95 点&クアリタ/プレッツォ
■「ルカ マローニ 2025」94 点

【白・辛口】 <Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/ラツィオ/D.O.C.G.

生産者：カサーレ マルケーゼ

葡萄品種：マルヴァジア デル ラツィオ、トレツビアーノ トスカーノ、ボンビーノ、ベッローネ

熟成：ステンレスタンク

品番：IA-127/JAN：4935919941273/容量：750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)

Obaya

1,000 円台で
楽しめる



コストパフォーマンスが魅力の スペインワイン



デ アンドレス シスターズ



姉のルートと妹のアナのデ アンドレス姉妹が展開するブランドです。スペイン各地を訪ね歩き、土着品種で造られるその土地ならではの豊かな個性が光るワインを探し出し、世界に紹介しています。「スペインには個性あふれる魅力的なワインが沢山あります。その土地ならではの特徴を尊重し、その価値を人々に伝えたいと考えています。各地を訪れ、その土地について学び、比較し、生産者とじっくりと話をします。生産者だけでなく、様々な人々の意見を大切にしています。消費者の皆様の声に耳をかたむけ、ワイン業界の経験豊富な人々の意見を聞き、また新規参入する人々とも話をします。これが私たちが常に大切にしていることです」



OBAYA

「Obaya (オバヤ)」は手頃な価格で楽しめて、どのようなシチュエーションにも合わせられる守備範囲の広いオーガニックワインのシリーズ。OBAYA はスペイン北部のアストゥリアにある小川の名前で、ルートとアナが子供の頃、家族と一緒に夏に川遊びに出かけた思い出の場所です。



程よく、まろやかな果実味があり
軽快でバランスのよい 1 本

オバヤ ブランコ ベルデホ 2024

Obaya Blanco Verdejo

トロピカルフルーツを思わせる豊かなアロマが広がります。口に含むと程よいボリューム、十分な酸があり、非常にバランスの良い軽快な味わいです。収穫した葡萄は压榨する前に数時間、低温マセラシオンを行い、アロマを引き出します。アルコール発酵はステンレスタンクで 15 度に管理しながら行います。ボトリングの前に軽く清澄を行います。

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

葡萄品種：ベルデホ 100% 熟成：ステンレスタンク

認証：ユーロリーフ

品番：S-306 / JAN：4935919073066 / 容量：750ml



¥1,650 (本体価格¥1,500)



やわらかなタンニンがあり
非常にスムーズな口当たりです

オバヤ テンプラニーリョ ガルナッチャ 2024

Obaya Tempranillo Garnacha

輝きのある濃い紫色、レッドベリーのフルーティなアロマにかすかに樽のトーストのニュアンスが混ざります。口に含むとフレッシュで、やわらかなタンニンがあり、非常にスムーズな口当たりです。樹齢が約 50 年の古い葡萄は畑で選別しながら手摘み、樹齢が若いものは機械収穫して選別します。発酵と醸しはステンレスタンクとコンクリートタンクで行います。アルコール発酵が終わったら压榨します。熟成は樽（新樽でない）で約 3~4 ヶ月行います。

■「ワイン エンスージアスト」90 点

【赤・ミディアムボディ】 <スクリュューキャップ> <Alc.13.0%> 国/地域等：スペイン

葡萄品種：テンプラニーリョ、ガルナッチャ 熟成：樽で 3~4 ヶ月

認証：ユーロリーフ

品番：S-307 / JAN：4935919073073 / 容量：750ml



¥1,650 (本体価格¥1,500)

1000円台で楽しめる！コストパフォーマンスが魅力のフランスワイン

個性ある土着品種 100%で仕込んだ魅力溢れる赤ワイン

Alicante Bouschet



果肉や果汁まで赤い「アリカンテ ブーシェ」

たっぷりとしたボディで、

豊かな味わいが楽しめる1本です

過去にリアルワインガイドで「旨安大賞」も獲得した
コストパフォーマンスの高さも魅力です。

🍇 アリカンテ ブーシェ

アリカンテ ブーシェはグルナッシュとプティ ブーシェによる交配品種です。果肉も赤く色の濃いワインに仕上がるのが特徴です。栽培も醸造も非常に難しく、良いワインにするのはさらに難しい品種です。フランス語で“染め物屋・染料” という意味を持つ『タンテュリエ』と呼ばれる葡萄の一種で、豊富なアントシアニンにより、皮だけでなく果肉や果汁にも色がついています。そのため完熟すればとてもきれいで強い色のワインに仕上がります。スペインではガルナッチャ テイントレラとも呼ばれ、弊社が取り扱うスペインワイン「ラヤ (品番: S160) / 本体価格¥2,000」にも使われている品種です。ラヤと飲み比べていただくと品種の魅力を一層感じていただけます。



ペイ ドック アリカンテ ブーシェ セパージュ ウーブリエ No.5 2024

Pays d'Oc Alicante Bouschet Cépages Oubliés No.5

アリカンテ ブーシェ単一で造られるこのワインは、深みがあり、おおらかで南仏らしい暖かみを感じられます。葡萄は完全に熟すのを待って収穫します。100%除梗します。一部は伝統的な方法で醸造し、一部はマセラシオン ア ショー(マストに熱を加える)を行い、豊かな色合いとアロマ、タンニン抽出します。発酵後、フレンチオークで4ヶ月熟成をさせることでワインに複雑さを与えています。紫を帯びた深いルビーレッド、赤や黒のベリーの非常に華やかアロマに加え、かすかにスミレの花の要素も感じられます。さらにかすかに樽のスモーキーなニュアンスもあります。しっかりと厚みがあり、豊かな味わいが楽しめる1本です。

【赤・ミディアムボディ】<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 ルシヨン/I.G.P.

葡萄品種：アリカンテ ブーシェ 100%

熟成：フレンチオークで4ヶ月

品番：FC-916/JAN：4935919319164/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

次世代の国際品種として脚光を浴びる“マルスラン”

Marselan

カベルネの力強さとグルナッシュの華やかさを併せ持つ
南フランスが生んだ、濃厚でエレガントな赤ワイン

マルスラン

マルスランはカベルネ ソーヴィニオンとグルナッシュによる交配品種です。病害に強い品種で、湿度の高い環境、温暖な気候にも適応しているため、地球温暖化に耐えられる新しい品種として注目されています。ボルドーでは気候変動に最も対応でき、既存のボルドー品種を補完することのできる品種として、2021年にマルスランのAOC ボルドーへの使用が認められました。また、ナパ ヴァレーのワインメーカーも気温の上昇に対する有効な手段として、マルスランに関心を寄せています。

ペイ ドック マルスラン セパージュ ウーブリエ No.7 2023 Pays d'Oc Marselan Cepages Oublies No.7

マルスランは日当たりが良く、砂利や石の多い痩せた土地で良く育ち、この品種のポテンシャルを十分に発揮します。色は濃く、程よい酸があり、非常にスムーズな口当たりのワインになります。葡萄は完熟するまで待ってから収穫します。100%除梗します。アルコール発酵前に5度で低温マセラシオンを行い、アロマと洗練されたタンニン抽出します。その後、26~28度に温度管理しながらステンレスタンクでアルコール発酵を行います。約30日間の醸しを行い、綺麗な澱とともに6ヶ月ステンレスタンクで熟成させます。紫を帯びた濃い色、スマイルの花やスパイシーなブラックペッパーに加え、ブラックベリーやカシスのアロマが混ざります。口に含むとリッチで深みがあり、集約のあるフレイバーが心地よく感じられます。余韻は長く、非常にしなやかなタンニンが感じられます。

■「ベルリナー ワイン トロフィー」金賞

【赤・ミディアムボディ】<スクリュューキャップ> <Alc.13.5%>
国/地域等：フランス/ラングドック ルション/I.G.P.
葡萄品種：マルスラン 100% 熟成：ステンレスタンクで6ヶ月
品番：FC-915/JAN：4935919319157/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



Sauvignon Blanc

石灰質土壌と昼夜の気温差が生む、充実した味わいの1本
爽やかな酸、華やかな果実味、親しみやすさが魅力

ペイ ドック ソーヴィニオン ブラン 2024 Pays d'oc Sauvignon Blanc

畑はソーヴィニオン ブランの栽培に適した石灰質土壌です。風通しが良い比較的涼しい場所を選んでこの品種を植えました。昼夜の気温差が大きいため、葡萄はゆっくりと熟すことが出来、豊かなアロマが保たれます。フレッシュさを保ち、複雑なアロマを表現するために、注意深く醸造します。アルコール発酵前にスキンコンタクトを行います。優しく圧搾した後、低温で発酵させます。輝きのある淡い黄色、桃やパッションフルーツを思わせる華やかなアロマが広がります。口に含むときりりと爽やかで、心地よい酸が感じられます。非常にバランスのとれた口当たりがあり、野生の花のハチミツやかすかにバニラを思わせるニュアンスが感じられます。

【白・辛口】<スクリュューキャップ> <Alc.12.0%>
国/地域等：フランス/ラングドック ルション/I.G.P.
生産者：ヴィーニュ デュ トラン 葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン 100%
熟成：ステンレスタンク

品番：FC-914/JAN：4935919319140/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年4月時点のものです。

「Forbes」が選ぶ“イタリア優良企業 100 選”
ワイナリー33軒のうちの1軒に、
ルカ フェラリスが選ばれました！



ピエモンテの知られざるもう一つの黒葡萄
薔薇の香りを持つ“ルケ”の伝道師

「Forbes : Speciale 100 Eccellenze 2025 (フォーブスが選ぶイタリア優良企業 100 選)」に選出！

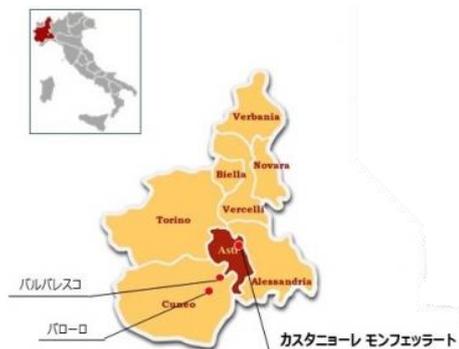
Forbes 誌の「100 Italian Excellences」では、飲料、ワイン、体験、食事のカテゴリーで、最高の製品やレストラン、ビジネスの分野から 100 軒を選出しています。ワイナリーは 33 軒で、ルカ フェラリスは「ユニークでありながらあまり知られていない、ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラートの再発見と成功に大きく貢献した。彼の献身的な努力、葡萄園での実験、精密な葡萄栽培などの近代技術の導入により、ワイナリーは急速に成長し、現在では米国を主要市場として 35 ヶ国に輸出しています」と紹介され、そのうちのひとつに選ばれました。



薔薇の香りを持つ葡萄“ルケ”

ルケの特徴は、なんといってもその芳香で、薔薇の花を思わせる強い香りを感じられることです。また、糖度が高いため、アルコール度数が高く、ボディがしっかりとしたワインが出来上がります。非常に個性的な葡萄品種でありながら、1960 年代にはほとんど忘れ去られてしまっていました。その理由は、ルケが非常にデリケートな葡萄であり、栽培することが非常に難しいためです。例えば、同じピエモンテ州の黒葡萄バルベーラと比較すると、ルケを育てる労力やコストは 4 倍かかると言われています。ルケは糖度が高いため、蜂が集まってきて、葡萄の実が傷つけられてしまい腐敗するリスクが高くなります。また、果皮が薄いため、収穫期を見逃してしまうと、葡萄が割れて腐敗してしまいます。そのため、収穫のタイミングが難しいという点も指摘できます。

「ルケはとてもユニークな品種で、世界中どこを探しても見つけることが出来ない品種です。アロマティックで強い香り、味わいも独特なのが特徴です。特に香りが特徴的で、白ワインのような香りが広がります。食事との相性もよく、熟成したチーズ、トリュフ、バーニャカウダ、様々なお肉、ビーフシチューとも良く合います。肉料理のソースなどにルケのワインを少し入れて、食べるより一層旨みが引き出せます。また、特に相性が良いのは、ジビエで、スパイスとルケの香りとの相性が非常に良いです。最初から最後までこのワイン一本で楽しめるのがルケの魅力でもあります。また、ルケは繊細なワインですが、同時に複雑さを持ったワインです。ですから、スパイスやハーブを用いた複雑味のある料理とよく合います。日本に来て思いましたが、日本の料理は繊細で深みがありますから、ルケとよく合うと感じています」とルカ フェラリスのオーナー、ルカは話していました。



ルケは、DOCG ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラートの主要品種です。ルケを 90%以上使用しなければならず、酸味を補うためにバルベーラを 10%までブレンドすることが出来ます。また、2020 年 3 月以降、リゼルヴァ表記が出来るようになりました。リゼルヴァと表記する場合は、24 ヶ月以上の熟成が必要となり、その内 12 ヶ月は木樽を使用しなければなりません。カスタニョーレ モンフェッラートは、アスティ県モンフェッラートの丘の上にある人口わずか約 1,000 人の小さな村です。トリノまで車で 1 時間、パローロやバルバレスコまでは 20 分ほどの距離です。夏は暑くなり、冬には雪が降るほど気温は下がるという季節の寒暖差があります。この美しい風景を持つカスタニョーレ モンフェッラートは 2014 年にユネスコの世界遺産に選ばれました。葡萄畑の美しい丘陵地だけではなく、フェラリス家の歴史のある古い地下セラーも含めて世界遺産となっています。

ルケの生産者協会の会長を務めるリーダー的生産者

1979 年生まれのルカ フェラリスは、フェラリス アグリコラの 4 代目当主として活躍する人物です。ルカは、ルケの生産者協会の会長を務めており、この地域を代表する生産者として知られています。ワイナリーの歴史は、今からおよそ 100 年前の 1921 年にまでさかのぼります。1899 年にアメリカへ移り住んだルカの曾祖父、ルイジが得た資金を元手に妻のテレザ（曾祖母）と息子のマルティーノ（祖父）が畑と建物を購入しました。しかし、マルティーノの息子ルイジ（父）は、ワイナリーを継がず、トリノへ移り住み別の仕事についていました。葡萄の栽培は行なっていたものの、収穫した葡萄は協同組合に販売していました。



ルカと妻のキアラ（2017 年訪問時）

「父の世代の人々は、トリノに出稼ぎに行っていました。しかしここ 10 年ほどでルケが人気になったおかげで、人々が地元ワイナリーで働くようになってきています。それぞれが植樹を行いエリア全体が復活したのです。ルケが国際的に成功したことで簡易的な宿泊施設やレストランができ、観光地としても栄え、経済も活性化するようになったのです」。トリノで生まれ育ったルカは、幼い頃、週末や休暇中に祖父母の家に行っては、洞窟のようなセラーや葡萄畑で遊んでいました。そしていつしかワイン造りの道を志すようになっていました。「父は、私がワインメーカーとして働きたいと言ったとき大反対しました。しかし、ルケという葡萄が頭の中から離れることはなく、父の反対を押し切って葡萄栽培者としての道に進むことを決意したのです。そして 2001 年から正式に祖父母のカンティーナを引き継ぎました」。当時、ルケは最後まで発酵させる技術がなかったため、甘口のワインとして生産されていました。ルカは、このエリアで初めてグリーンハーベストを行い、収量制限によって葡萄の品質を高めました。

ピエモンテを代表する高級スパマンテの D.O.C.G.「アルタ ランガ」 ルカ フェラリスの新たな表現をご体感ください！

アルタ ランガ ブリュット サンタ キアラ 2021

Alta Langa Brut "Santa Chiara"

このワインは、ルカ フェラリスが初めて生産する瓶内二次発酵のスパマンテです。ルカの妻、キアラの名にちなんで「サンタ キアラ」と名付けました。ピエモンテの瓶内二次発酵によるスパマンテに特化した「D.O.C.G.アルタ ランガ」のワインです。現在の生産量は1万本ほどですが、今後は4万本ほどに増産する計画を立てており、非常に力を入れていることが分かります。アルタ ランガは、規定上シャルドネかピノ ノワールを90%以上使用しなければなりません。ルケでも、ヴィオニエでもない、ルカ フェラリスの新たな表現です。また、瓶での熟成期間は最低30ヶ月と定められており、シャンパーニュの最低熟成期間である15ヶ月と比べると倍となっています。また、最低標高は250mと定められています。2011年にD.O.C.G.に認定されて以来、重要な高級スパークリングワインの代名詞として知られるようになりました。畑はリグーリア州に近いモナステロー ボルミダに位置し、標高500m、山に近い場所にあります。土壌は水はけのよい砂質、仕立てはギヨーです。標高が高いため、葡萄の成熟がゆっくりと進みます。糖度がすぐには上がらず、フェノールの成熟を待つことが出来、酸度と糖度のバランスのよい葡萄が得られます。ベースワインは低温で発酵させ、二次発酵は澱と共にボトルで30ヶ月行います。

★「ワイン エンスージアスト」92点

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.12.5%>

国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.

葡萄品種：ピノ ネーロ 70%、シャルドネ 30% 熟成：瓶で30ヶ月

品番：IA-159/JAN：4935919941594/容量：750ml

¥8,580(本体価格¥7,800)

黄金色のリングとフレッシュなブリオッシュのアロマが広がり、レモンカードと砕いた石の層が重なり合う。口当たりは驚くほど繊細で、きめ細やかで持続性のある泡が、熟した洋ナシとローストアーモンドのニュアンスを漂わせる。アルタ ランガの石灰質のテロワールを余すところなく表現した、力強い味わい。
——ジェフ ポーター (ワイン エンスージアスト 2025.12.31)

樹齢100年以上のバルベーラで造る、年間生産量4,000本の限定品 現地視察の際に試飲して、驚かされた1本です

バルベーラ ダスティ スペリオール

ヴィーティ チェンテナーリエ 2022

Barbera d'Asti Superiore "Viti Centenarie"

「ヴィーティ チェンテナーリエ」は100年の葡萄という意味で、1916年に植樹した葡萄から造られています。畑はモンテグロッソ ダスティに位置しており、標高200~230m、土壌は石灰岩とマール、葡萄の仕立てはギヨーです。発酵は54hLのフレンチオークの大樽で行い、マロラクティック発酵と熟成は500Lのフレンチオークのトノーで34ヶ月行います。ボトリング後、6ヶ月瓶熟させた後、リリースします。熟したブラックベリーやプラムのジャムを思わせるパワフルなアロマはバラやスマイレの花、樽熟成による木のニュアンスとバランス良く混ざり合っています。口に含むと非常にエレガント、素晴らしく長い余韻があります。年間生産量は4,000本です。

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

葡萄品種：バルベーラ 100% 熟成：500Lのフレンチオークで34ヶ月

品番：IA-160/JAN：4935919941600/容量：750ml

¥8,580(本体価格¥7,800)

ルカ フェラリスの赤ワインといえばルケですが、このワインはバルベーラ100%。樹齢100年を超える葡萄ならではの凝縮感や深み、ミネラルがあり、果実の豊かな風味を持ちながらもしなやかに仕上げられています。15%という高いアルコール度数を感じさせないバランスの良さがあり、心地よい飲み口と複雑さは、若いヴィンテージにも関わらず既に完成された表情を見せています。2021VTはトレ ビッキエーリを獲得したとのことですが、まさに納得の出来ばえです！
——2025年現地視察スタッフより



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



ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート リゼルヴァ
オペラ プリマ 2021

Ruchè di Castagnole Monferrato Riserva Opera Prima

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



★「ワイン スペクテーター 2025.4.30」92点

【赤・フルボディ】<蠟キャップ><Alc.16.5%>

国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G. 葡萄品種：ルケ100%

熟成：500Lの樽（新樽40%）で24～32ヶ月、ボトルで12ヶ月

品番：IA-145/JAN：4935919941457/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

「私のお気に入りのワインです」とルカが語る 新樽で熟成させたモダンスタイルのルケの上級品



カステレット ディ モンテマーニョ

ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート リゼルヴァ 2020

Castelletto di Montemagno Ruche di Castagnole Monferrato Riserva

単一畑「カステレット ディ モンテマーニョ」の葡萄からのワインです。「もともと借りていた畑でしたが、買い取りました。リゼルヴァを造るのに適した良い土壌で、南向きです。2020VTは6,000本生産しました。私のお気に入りのワインです」とルカは話していました。輝きのあるルビーレッド、バラの花びらやさくらんぼのジャムを思わせるアロマに心地良いスパイスのニュアンスが混ざっています。口に含むと非常にフレッシュ、果実味と調和した樽の要素が感じられます。標高260m、石灰質のマールと粘土を多く含む土壌です。温度コントロールされたロータリーファーマンター（回転式発酵槽）で25日間発酵させます。マロラクティック発酵と熟成は500Lのトノー（新樽）で行います。熟成期間は12ヶ月です。ボトリング後、さらに12ヶ月瓶熟させてからリリースします。



【赤・フルボディ】<Alc.16.0%>

国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G. 葡萄品種：ルケ100%

熟成：500Lのトノー（新樽）で12ヶ月、瓶で12ヶ月

品番：IA-031/JAN：4935919940313/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

ルカ フェラリスの代表作「クラシック」

2019~2021VT が 3 年連続でトレ ビッキエーリを獲得しました



ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート
クラシック 2022

Ruchè di Castagnole Monferrato Clàsic

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

★「ガンベロ ロッソ 2024」赤 2 グラス

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

葡萄品種：ルケ 100% 熟成：大樽で 6~9 ヶ月

品番：I-635/JAN：4935919056359/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

ルケが持つ特徴的な薔薇のアロマを楽しむのなら
まずはこのエントリークラスがおすすです

ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート
ブリク ド ビアंक 2024

Ruchè di Castagnole Monferrato Bric d'Bianc

クラシック (I635) との違いを大きくするために、発酵温度を下げて、よりエレガントでフレッシュ、モダンなスタイルにしました。ブリク ド ビアंकは、「ビアंकさんの丘」という意味です。畑は、標高 260m の南西向きで、土壌は軽くエレガントなスタイルになる砂質と、パワフルになる粘土質の混合です。コンピューターにより、熟した実だけ収穫できる機械を使っています。発酵前のスキンコンタクトは行いません。品種の特性を生かすため、発酵は 10~15 日間、熟成は 6 ヶ月、共に温度管理機能のついた垂直のステンレスタンクで行ないます。マセラシオンの期間は、1 週間にわたり、1 時間毎に 10 分、ルモンタージュを行います。ろ過せず瓶詰して、3 ヶ月寝かせます。紫がかかったルビーレッド色、バラの花やスミレ、チェリーを思わせる非常に華やかでアロマティックな香り。かすかにタニックですが、ドライでバランスのとれた味わい。ベルベットのようになややかな口当たりがあります。2~3 年後が飲み頃です。また、熟成するかもあり、2017 年に訪問の際、2004VT を試飲させていただきましたが、熟成香と共に、フレッシュさと甘みを感じました。



2017 年に試飲した 2004VT。スタンダードクラスですが高い熟成ポテンシャルを備えていました。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.
葡萄品種：ルケ 100% 熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月、瓶で 3 ヶ月
品番：I-634/JAN：4935919056342/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 4 月時点のものです。

「コンドリュエを思い起こさせるようなスタイル」 香る葡萄のスペシャリスト、ルカ フェラリスが造り上げた逸品 妻キアラの幼少期の愛称をキュヴェ名にした、ヴィオニエの上級キュヴェ

ビズ ピエモンテ ヴィオニエ 2021
Bisou Piemonte Viognier

「ビズ (Bisou)」とはキスの意味で、頬と頬を合わせて「チュッ」と音を立てる挨拶のこと。ルカの妻のキアラが子供の頃、両親から「ビズ」という愛称で呼ばれていたことにちなんでいます。完熟したヴィオニエを使い、コンドリュエを思い起こさせるようなスタイルを目指しています。洋梨やアプリコット、ライムの花やハチミツを思わせる豊かなアロマが広がります。口当たりはフレッシュかつエレガントですが同時に複雑さや丸みを感じられます。フェラリスでは2006年に初めてヴィオニエを植え、それ以来この品種のポテンシャルを強く確信しています。このワインに使用するヴィオニエは標高250m、丘の頂上にある最も日当たりの良い畑のものを使用します。土壌は赤い砂と粘土です。収穫した葡萄は優しく压榨した後、全体の2/3をステンレスタンクに入れ、約15度に温度コントロールしながら発酵させます。残りの1/3はトノーの新樽で発酵させます。熟成は綺麗な澱と共に12ヶ月、その間バトナージュを行います。12~18ヶ月瓶熟成させます。

【白・辛口】 <Alc.15.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.

葡萄品種：ヴィオニエ 100%

熟成：2/3はステンレスタンク、1/3は樽で12ヶ月、その後瓶で12~18ヶ月

品番：IA-030/JAN：4935919940306/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



ルケとヴィオニエ、“香る葡萄のスペシャリスト” ルカ フェラリスが造る白のスタンダード

センサツィオーニ ピエモンテ ヴィオニエ 2024
Sensazioni Piemonte Viognier

センサツィオーニは、「感覚」を意味します。最初はシャルドネを植えるつもりでしたが、世界中どこにもある品種なので、他と差別化を図るために、ヴィオニエにしました。2019ヴィンテージから、ピエモンテD.O.C.となりました。単一畑「クリヴェッロ」からのワイン。西向きの丘で、標高150m、粘土質土壌です。2006、2016年に植えました。熟した実だけ収穫できる機械を使っています。ソフトにプレスした後、18度で3週間発酵。その後、ステンレスタンクで2ヶ月熟成させます。その間、週に1回バトナージュし、澱をかき混ぜます。エキゾチックな果実や花の豊かなアロマが漂います。ミネラル豊富で、スパイシーなニュアンスも感じられます。しっかりとボディのあるワインです。「2024VTは、雨が多く難しいヴィンテージでしたが、しっかりと対策を行うことで良いワインが得られました。白ワインについては、収量も十分で、アロマティックなヴィンテージになりました。センサツィオーニにとってアロマが豊かなことは重要で、後味でもしっかりと香りを楽しんでいただけるワインになりました」とルカは話していました。

【白・辛口】 <Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.

葡萄品種：ヴィオニエ 100%

熟成：ステンレスタンクで約2ヶ月

品番：I-670/JAN：4935919056700/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年4月時点のものです。



ROBERTO SAROTTO



Point 01

バローロに負けない品質

「低価格のバローロが欲しい」という顧客からの要望がありましたが、バローロはDOCGの規定上、リリースするまでに長く熟成させなければならず、どうしてもコストがかかります。「価格を下げるために品質の低いバローロは造りたくない。バローロと同じくらい高品質なテールワインを造ろう」と考えて誕生した“スペシャルなハウスワイン”です。

Point 02

日本市場限定のキュヴェ

当初はスキャンディナビアの顧客からの要望で生産していましたが、今では日本市場限定のキュヴェとして特別に生産しています。バローロを生産可能な村のネッピオーロを100%使用し、樽で24ヶ月、その後ステンレスタンクで6ヶ月、さらに瓶詰め後も2ヶ月は熟成させており、決して品質に妥協しないロベルトの哲学が体感できます。

Point 03

誰もが楽しめる “サロット スタイル”

祖父の一言がきっかけとなり、「誰にとっても飲みやすく美味しいワインを造ろう」と決意したロベルトの想いが込められたワインは“サロットスタイル”として知られています。このワインも同様に、「自由な発想」がコンセプトです。ネッピオーロでありながら、優雅なタンニンが楽しめるこだわりの逸品です。

INABA
BEST
SELLER

売れているワインには理由がある

ペツォーレ ロッソ NV

Pezole Rosso

バローロに負けない品質で、日常楽しめるワインがあってもよいと考え、誕生したスペシャルなワイン。すべてバローロのエリア内にて栽培するネッピオーロから造ります。微かにバナナやなめし皮、ロースト香、たばこのニュアンスがあります。また、複雑性のある熟成香があり、ネッピオーロらしい香りが楽しめます。口中ではまずタンニンの柔らかさが感じられます。飲んだ時に、バランスが優れていることが分かります。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ
生産者：ロベルト サロット 葡萄品種：ネッピオーロ 100%
熟成：樽で24ヶ月、ステンレスタンクで6ヶ月、更に瓶で最低でも2ヶ月
品番：I-744/JAN：4935919057448/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



Point 01

**ファンティーニが造る
トスカーナワイン**

1994年の設立からすぐにロバート パーカーの目に留まり、そのコストパフォーマンスの高さが絶賛されたファンティーニ。『ルカ マローニ』でも最優秀生産者に9度選出されるほどの実力派です。そんなファンティーニが、10世紀にまでさかのぼる歴史を持つテヌーテ ロセッティとともにワインを手掛けました。

Point 02

**熟した果実味にあふれる
モダンでクリーンな味わい**

「他のトスカーナワインにはしばしばクリーンでない香り、酸化のニュアンスを感じることがありますが、ロセッティはそうではありません。ファンティーニ スタイル、すなわち熟した果実味にあふれ、クリーンなアロマを持ち、ジューシーで骨格のある味わいのワインです」と生産者は話します。

Point 03

**ルカ マローニで95点の
コストパフォーマンス**

ファンティーニの醸造家の頂点であり、ファンティーニ創設者のひとり、フィリッポ バッカラーロを派遣し、ファンティーニ スタイルのオリジナリティあふれるトスカーナワインを造り上げました。それまでよりも収穫を7~10日間遅らせ、果実の凝縮感を高めた結果、専門誌でも高い評価が得られるようになりました。



ロッソ トスカーナ NV

Rosso Toscana

一般にロッソ トスカーナはタンニンが青っぽく、酸が強いものが多いのですが、このワインは1週間程収穫時期を遅らせ、葡萄をしっかり成熟させることで、果実味の集約したワインにしています。除梗、破砕した後、果皮と共にステンレスタンクで、1~2週間発酵させます。輝きのあるルビーレッド、赤のフルーツや野生のベリーを思わせるフレッシュなアロマが広がります。フレッシュな口当たりで程よいボディがあり、スムーズなタンニンが心地良く感じられます。ロセッティのエントリークラスにあたるワインですが、ファンティーニの理想とするクオリティを保つために、あえてヴィンテージに縛られずに造り上げています。品質への妥協のない姿勢が、コストパフォーマンスの高さに繋がっています。

★「ルカ マローニ 2025」95点

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/I.G.P.トスカーナ

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

品番：I-819/JAN：4935919058193/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)





ZARDETTO
CONEGLIANO LA TERRA, PROSECCO IL VINO.

クリアな果実味が楽しめる、ザルデットのプロセッコ



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 4 月時点のものです。

ZARDETTO

ザルデット

プロセッコの魅力を広めた生産者



1969年にピノザルデットにより設立されました。この年はプロセッコがDOCに認定された年で、地元以外では無名でしたが、彼はフレッシュでアロマティックな良さが理解されると信じ、イタリア中を周り、プロセッコを広めていきました。その良さに最初に気づいたのは、イタリア料理の巨匠と言われたグアルティエーロマルケージで、彼のレストランで扱うようになり、ザルデットの名がイタリアで知られるようになりました。その後、ピノの息子のファビオ（写真の人物）がワイン造りを受け継ぐと、スパークリングワインに重点を置き、プロセッコ専門のワイナリーとなり、高品質なプロセッコを世界に広めました。畑のほとんどは急斜面にあるため、管理は手作業で行います。また、使用する酵母やフィルターを自ら開発するなど、これらの要素がザルデットの特徴である雑味のないクリアな果実味を生み出しています。こうした取り組みが実を結び、今では高品質なプロセッコを生み出す生産者として高い評価を得ています。2019年にラテンティアワイナリー（現在のMack&Schuhle Italia）の傘下となりましたが、現在もファビオがワインメーカーとしてワイン造りを継続しています。



＼ ザルデットの魅力を知るにはこの1本 ＼

優しい泡立ちで飲み易さがあり 食事と共に楽しめる1本

スパークリングワインは最初一杯で満足してしまうことがありますが、ザルデットのプロセッコはクリアな果実味と優しい泡立ちで、飲み易さがあり、アペリティフとしてだけでなく、食事を通して楽しんでいただけます。

プロセッコ ブリュット NV

Prosecco Brut

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

【白・スパークリング・辛口】<シャルマ方式> <Alc.11.0%>

国/地域等：イタリア/D.O.C. プロセッコ 葡萄品種：グレラ85%、シャルドネ&ピノピアンコ15%

品番：I-715/JAN：4935919057158/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)

「レストランでの乾杯用」 「ホテルの客室用」

「宿泊施設のウェルカムドリンク用」など、

様々な場面でご活用いただけます。

廃棄ロス対策にも役立ちます。是非ご活用ください。

プロセッコ ブリュット 200ml (IA-150) は、他の生産者のハーブサイズとの混載も可能です。1ケース（24本）単位にて承ります。

品番：IA-150 容量：200ml

JAN：4935919941501

¥1,100(本体価格¥1,000)

200ml
↓



＼ ソフトな口当たりがお好みなら、エクストラ ドライがおすすめ ＼

ほのかに甘みを残すことで グレラの持つ華やかなアロマをしっかりと表現



プロセッコ エクストラ ドライ NV Prosecco Extra Dry

ブリュットの残糖が 12g/L に対し、エクストラ ドライは 17g/L あります。グレラは、僅かな残糖の違いで色々なアロマが出せる葡萄で、ブリュットよりも若干残糖が多いエクストラ ドライは、最もアロマティックでフルーティなプロセッコになります。ボディの果実味がより丸く感じられ、多くの人に親しまれる味わいに仕上がっています。

【白・スパークリング・辛口】 <シャルマ方式> <Alc.11.0%>
国/地域等：イタリア/D.O.C. プロセッコ
葡萄品種：グレラ 85%、シャルドネ&ピノ ビアッコ 15%
品番：I-504/JAN：4935919055048/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

＼ さらに品質にこだわりたい方はこちら ＼

ザルデットが造るプロセッコの上級品 D.O.C.G.エリアのグレラ 100%で造ります



モリン プロセッコ スペリオール エクストラ ドライ 2024 Molin Prosecco Superiore Extra Dry

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

【白・スパークリング・辛口】 <シャルマ方式> <Alc.11.5%>
国/地域等：イタリア/D.O.C.G. コネリアーノ ヴァルドッピアードネ
葡萄品種：グレラ 100%
品番：I-711/JAN：4935919057110/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

＼ プロセッコよりも気軽に楽しみたいならコレ！ ／

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

「ワイン王国 2024.7」のブラインドテイस्टینگ企画でも5星ワインに選ばれました！

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

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

【白・スパークリング・辛口】＜シャルマ方式＞＜Alc.11.0%＞ 国/地域等：イタリア
葡萄品種：グレラ60%、他

品番：I-560/JAN：4935919055604/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



＼ 個性的な味わいを楽しみたいならこちら！ ／

地元でも親しまれているノンフィルターの 味わい深いフリッツァンテ

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

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

【白・スパークリング・辛口】＜王冠＞＜Alc.11.0%＞ 国/地域等：イタリア
葡萄品種：グレラ主体

品番：I-761/JAN：4935919057615/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



＼ フレッシュで繊細な口当たりのロゼもおすすめてです ／

土着品種で造る、爽やかなロゼ スパマンテ 味わいの決め手は“エクストラ ドライ仕立て”

ピノ ネーロがブレンドされ、より繊細さが表現されました

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

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

【ロゼ・スパークリング・辛口】＜Alc.11.0%＞ 国/地域等：イタリア

葡萄品種：ラポーソ ヴェロナーゼ、ピノ ネーロ、グレラ

品番：I-851/JAN：4935919058513/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



NEW

シャトー ヴァルテリーより リースリング100%の アイスワインが新入荷

アイス ワイン リースリング 2023 Ice Wine Riesling

桃やリンゴ、白い花を思わせる豊かなアロマが広がります。ハチミツを思わせる自然な甘さはきれいな酸と素晴らしく調和しています。複雑で心地よい余韻がいつまでも感じられます。畑の標高は150~175m、日当たりの良い南向き、気候は穏やかな大陸性気候です。土壌は典型的なチェルノーゼム（肥沃な黒土）です。収穫は11月、凍った葡萄を手摘みで選別しながら行います。収穫した葡萄は潰れないよう小さなケースに入れてセラーに運びます。压榨した後、14度~16度に温度管理したステンレスタンクで発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。

【白・極甘口】 <Alc.8.0%> 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：リースリング100%
残留糖度：240g/L 酸度：9.4g/L
品番：M-025/JAN：4935919980258/容量：375ml
¥7,150(本体価格¥6,500)



良い年のみ生産される特別なワイン
「タラボステ」よりもさらに収穫量を制限して造る
素晴らしく洗練された1本



タラボステ トリブート サペラヴィ 2018
Taraboste Tribut Saperavi

「タラボステ トリブート」は「タラボステ」よりもさらに収穫量を厳しく制限し、良いヴィンテージにだけ生産される素晴らしく洗練された特別なワインです。ブラックベリーやブルーベリーを思わせる黒い果実のアロマとフレイバーが広がります。口に含むと様々なスパイス、野生のフルーツの甘さ、杉の木の要素。複雑さがあり、フルボディ、非常に調和のとれた味わいです。畑は南西部のヴァルル ルイ トライヤンの3つのサブリージョンのひとつ、ブジャクに位置し、穏やかな大陸性気候です。標高は130~170m、日当たりの良い南向き、土壌は典型的なチェルノーゼム（肥沃な黒土）です。トリブートに使う葡萄は2002年に植樹されたもので、栽植密度は3000本/haです。収穫は10月中旬に手摘みで行います。アルコール発酵は26~30度に温度管理したステンレスタンクで4週間行います。発酵後、225Lのフランス産のオーク樽に移し22ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：モルドバ/ヴァルル ルイ トライヤン

生産者：シャトー ヴァルテリー 葡萄品種：サペラヴィ 100%

熟成：225Lのフランス産オークで22ヶ月

品番：M-024/JAN：4935919980241/容量：750ml

¥8,800(本体価格¥8,000)

Chateau Vartely

シャトー ヴァルテリー



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 ソーヴィニオ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。



3代目のマルクス ファフマン



ラインラント フアルツ州の品評会にて

「スターツエーレンプライズ」を受賞

今回で通算22回目の受賞

地元で根強い人気を誇る生産者

- 様々な品種の特徴を表現した
バラエティ豊富なワイン
- サステナブルなワイン造り
- スタダードクラスから驚くような完成度
コストパフォーマンスの良さも魅力
- 3年連続でDLGの「TOP100 生産者」に選出
「ファインシュメッカー」でもドイツ No.1 に選出
- 地元でも根強い人気



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 4 月時点のものです。

「ワイン造りは、お客様と一緒に味を造り上げていく共同作業だと思っています」

— マルクス ファフマン

ワイナリーは、1955年にカール ファフマンによって、ファルツ州のヴァルスハイム村に設立されました。現在は3代目のマルクス ファフマンが中心となりワイン造りを行っています。所有する畑は83haで、他の栽培農家からも一部の葡萄を購入しています。非常に厳しい品質基準を設けており、自家畑の葡萄と買い葡萄の品質の違いはありません。葡萄は、リースリング、ピノブラン、ピノグリ、シャルドネ、ピノノワールなど様々な品種を栽培しており、バラエティに富んだワインを造っています。ワインの販売先は、国内市場が55%、輸出市場が45%の割合です。国内市場のうち約10%はワイナリーの直売所での販売分が占めています。直売所は、消費者の意見をダイレクトに聞くことが出来るため、注意深く観察してマーケットを把握する参考にしています。

ワイン造りの哲学について、マルクスは次のように語ります。「まず消費者の声に耳を傾けます。そして、消費者がどういう味を好むのかということを考えます。私たちは料理人と同じで、お客様がこういう味で食べたいという風にワインをある程度コントロールして、お客様のニーズに合わせた味に上げることが出来ます。特に重要なのは、私の作りたいワインを追及して、それをお客様に理解してもらおうとするのではなく、お客様と一緒に味を作り上げていく共同作業だという風に思っていることです。皆が飲みたいワインを私も一緒に楽しめる、そんなプロジェクトに参加するようにワインを作っています」。

2015年より Fair'N Green 認証を受けています

Fair'N Green は、サステナブルなワイン造りのための認証です。カール ファフマンは2015年から認証され、メンバーとして加盟しています。サステナビリティのための目標設定（例えば、CO2 排出量、生物多様性の高度化、社会的なコミットメントなど）を測定し、評価できるようにし、総合的に達成できるようにするものです。消費者はサステナブルなワインをバックラベル上の認証マークで識別することが出来、サステナブルな商品を選択したうえで選ぶことが出来ます。



シルバーベルクでは、1本の木に枝を2本まで残すようにしています。剪定で切り落とした枝は、そのまま有機肥料として使用しています。また、地中の水分を調節するため、畝の間には草を生やしています。

機械による短時間の収穫で酸を保った葡萄を得る

カール ファフマンでは朝、晩の温度が低いタイミングで収穫を行います。手摘みではなく機械を使って一気に短時間で摘み取ります。機械を使用して短時間で収穫することにより、天候による葡萄のダメージを防ぎ、収穫のタイミングを外すことなく、きれいな酸をより保った葡萄が収穫できます。また、収穫前に個々の葡萄の実りをチェックして、厳密に選別した品質の良い葡萄のみをそのまま樹に残すという品質に大変重要な作業も行っています。



高性能のボトリングシステムと地下倉庫

ボトリングマシンとボトルの掃除を行う際にオゾン水を使います。これによりボトル内の空気が綺麗になりバクテリアも発生しません。ボトリング時は二酸化炭素を含む不活性ガスを極少量注入し、フレッシュな状態をキープしています。また、ワインの保管用倉庫は地下5mにあり、夏でも室温は17度程度、最大でも20度を越えることはありません。



「マルクス ファフマンのワインは、極めて透明感があり、

葡萄本来の味が完璧に表現されている」 — 『ゴエミヨ』の生産者コメントより抜粋



カール ファフマンは、ドイツワインガイドや国内の品評会などで高い評価を得ています。「ヴィヌム 2026」で3/5星、「アイヒェルマン 2026」3/5星、「ゴエミヨ 2025」で赤3房の評価を与えられ、上記のようなコメントが紹介されています。また、DLG（ドイツ農業協会）が選ぶ「トップ100生産者」に、3年連続（2018-33位、2019-29位、2020-29位）選出、ファインシュメッカーでは「2014 ドイツトップ生産者」のひとりに選ばれました。さらに、2025年のラインラント・ファルツ州の品評会では、2000年の受賞から通算22回目となる「スターツエーレンプライズ」を受賞しました。この賞はファルツ州農業会議所による賞で、出品した全てのワインの総合平均得点が高いワイナリーに与えられるものです。カール ファフマンのワインは、どれか1つだけではなく、満遍なく評価されているということになります。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年4月時点のものです。

様々な品種のバリエーションが楽しめる カール ファフマンの“エントリークラス”



“フレッシュでフルーティなピノ グリ”が、カール ファフマンのスタイル

グラウブルグンダー（ピノ グリ）は、ボリュームとしっかりとした骨格のあるスタイルが大半ですが、ファフマンはフレッシュでフルーティな要素を大切にしています。「グラウブルグンダーは開けたてよりも、2日目の方が開いていてよりふくよかです」とマルクスは話していました。黄色い果実の香りに、ルバーブやミントも感じられます。軽やかで、フルーティ、フレッシュです。畑は南向きで、標高 170~200m です。土壌は石灰岩を含む砂質ロームです。ステンレスタンクで 18 度に温度管理しながら 6 週間発酵させます。

グラウブルグンダー トロッケン 2023 Grauburgunder Trocken

【白・辛口】 <スクリューキャップ> <Alc.12.5%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ピノ グリ 100%
熟成：ステンレスタンク 残留糖度：6.5g/L 酸度：6.2g/L
品番：KA-459/JAN：4935919194594/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



フレッシュな酸と繊細なフルーティさがある、親しみやすい 1 本

黄色い桃の香り、レモンのニュアンス。フレッシュな酸味と繊細なフルーティさがある親しみやすいワインです。畑は南東向き、標高 180~195m。平均樹齢は 15 年です。土壌は石灰岩を含む砂質ローム。ステンレスタンクで 18 度に温度管理しながら、6 週間発酵させます。

ヴァイスブルグンダー ビショッフスクロイツ トロッケン 2024 Weissburgunder Bishofskreuz Trocken

【白・辛口】 <スクリューキャップ> <Alc.12.5%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ピノ ブラン 100%
熟成：ステンレスタンク 残留糖度：6.6g/L 酸度：6.3g/L
品番：KA-462/JAN：4935919194624/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



シルバーベルクで育つリースリングは、トロピカルなニュアンスが特徴です

ファルツは、世界最大のリースリング生産地域です。シルバーベルクの畑は、トロピカルなニュアンスが特徴です。柑橘類や青リンゴの香り。フレッシュで、黄色い果実の風味があります。畑からのミネラルも感じられます。畑は北西向き、標高 160~180m です。土壌は石灰岩を含む砂質ローム。ステンレスタンクで 16 度に温度管理しながら 6 週間発酵させます。

リースリング シルバーベルク トロッケン 2024 Riesling Silberberg Trocken

【白・辛口】 <スクリューキャップ> <Alc.12.5%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：リースリング 100%
熟成：ステンレスタンク 残留糖度：7.3g/L 酸度：7.1g/L
品番：KA-461/JAN：4935919194617/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



慎重にスキンコンタクトを行い、品種の特徴的な香りを引き出しました

ゲヴェルツトラミナーは華やかな花の香りがはっきりと感じられる、とてもエレガントなワインとなります。繊細なバラの香りが広がり、グリーンバナナやスモモの香りも次第に現れます。柑橘系の爽やかな酸味も加わり、ついもう一口飲んでしまいたくなる味わいです。品種の特徴的な香りを引き出すためにスキンコンタクトを行います。その後、果皮から抽出した香りの要素を失わないように、温度管理したステンレスタンクで発酵させます。

ゲヴェルツトラミナー トロッケン 2023 Gewürztraminer Trocken

【白・辛口】<スクリュューキャップ> <Alc.13.0%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ゲヴェルツトラミナー100%
熟成：ステンレスタンク 残留糖度：6.9g/L 酸度：5.6g/L
品番：KA-558/JAN：4935919195584/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



きれいでエレガントな酸、クリーンな果実味があります

フレッシュでフルーティ、レモングラス、イラクサの花、オレンジが感じられます。土壌は石灰岩を含む砂質ロームです。北側の斜面の葉は取りますが、日光の当たる他の部分の葉は残しています。そのため青っぽいトーンが出ません。畑の区画は三つに分かれており、それぞれ成長スピードなどが異なるため、同じ作業でも違う時期に行わなければなりません。理想的な時期を見定めるため頻りに畑へ行きます。ステンレスタンクで16度に温度管理しながら、3週間発酵させます。

ソーヴィニヨンブラン トロッケン 2023 Sauvignon Blanc Trocken

【白・辛口】<スクリュューキャップ> <Alc.12.5%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ソーヴィニヨンブラン100%
熟成：ステンレスタンク 残留糖度：7.6g/L 酸度：6.7g/L
品番：KA-463/JAN：4935919194631/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



果実の甘みが感じられる、スムーズで親しみやすいスタイルです

ドイツは世界第3位のピノノワールの生産国でファルツでも重要な品種です。特に南ファルツの石灰岩質で熱を蓄える土壌は、この品種に向いています。赤い果実と控えめなタンニンの調和が、見事です。ブルゴーニュのピノノワールよりも果実の甘みを感じ、やわらかく飲みやすいスタイルです。畑の区画は北東向きで、標高は160~180mです。土壌は石灰岩を含む砂質ロームです。発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。26度に温度管理しながら発酵させます。醸しは1~2週間です。瓶詰の際にろ過します。

シュペートブルグンダー トロッケン 2023 Spätburgunder Trocken

【赤・ミディアムボディ】<スクリュューキャップ> <Alc.13.0%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ピノノワール100%
熟成：ステンレスタンク 残留糖度：6.8g/L 酸度：5.1g/L
品番：KA-466/JAN：4935919194662/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

収量制限をより厳しく行い、良質な葡萄で造る “上級クラス”



遅摘みした葡萄を使用した、充実した味わいの辛口リースリング

通常より遅摘みにしたリースリングを使った上級ワインです。黄色い果実の風味と典型的なリースリングの酸の組み合わせが見事です。畑は、単一畑ヌスドルファー ヘレンベルクです。平均樹齢は 22 年。東向き、標高 200~210m、土壌は石灰岩を含む砂質ロームです。収量は 45hL/ha。ステンレスタンクで 16 度に温度管理しながら 6 週間発酵させます。

リースリング ヘレンベルク セレクション トロッケン 2023 Riesling Herrenberg Selection Trocken

【白・辛口】 <スクリュューキャップ> <Alc.13.5%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：リースリング 100%
熟成：ステンレスタンク 残留糖度：7.4g/L 酸度：7.2g/L
品番：KA-464/JAN：4935919194648/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



シルバーベルクに特徴的なトロピカルな風味が感じられるピノ グリ

単一畑ヴァルスハイマー シルバーベルクの葡萄から造られています。マンゴーやパイナップルなど少しトロピカルフルーツを思わせる豊かなアロマにエレガントなミネラルの要素が混ざります。口に含むとアロマと同じ豊かな果実味が広がると共に、かすかにハーブの要素、複雑さも感じられます。土壌は石灰質土壌です。品質を高めるため収量を厳しく制限しています。温度管理したステンレスタンクで発酵させます。全体の 95%をステンレスタンク、5%のみ樽で熟成させます。

グラウブルグンダー シルバーベルク セレクション トロッケン 2022 Grauburgunder Silberberg Selection Trocken

※無くなり次第 2023VT に切り替わり

【白・辛口】 <スクリュューキャップ> <Alc.13.5%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ピノ グリ 100%
熟成：全体の 95%をステンレスタンク、5%のみ樽で熟成
残留糖度：5.0g/L 酸度：6.2g/L
品番：KA-784/JAN：4935919197847/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



石灰質土壌で育ったピノ ノワールを使用し、樽で 12 ヶ月熟成させました

ピノ ノワールは、多くの世話を必要とし、気候や土壌に高い要求をします。また出来上がったワインに産地の特徴がよく表れる品種です。ヴァルスハイマー シルバーベルクは良質の石灰質土壌で、皮が薄く繊細なピノ ノワールの栽培に適しています。ブラックチェリーやブラックベリーノート、そしてモカのヒントがあります。ボリュームとエレガントさの素晴らしいバランスがあります。ステンレスタンクで発酵後、2,400L と 500L の大樽で 12 ヶ月熟成させます。さらに 12 ヶ月瓶熟します。

シュペートブルグンダー シルバーベルク トロッケン 2021 Spätburgunder Silberberg Trocken

【赤・フルボディ】 <スクリュューキャップ> <Alc.13.5%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ピノ ノワール 100%
熟成：2,400L と 500L の樽で 12 ヶ月 残留糖度：5.4g/L 酸度：5.5g/L
品番：KA-497/JAN：4935919194976/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 4 月時点のものです。

フレンチオークの新樽で発酵・熟成させた“最上級クラス”



新樽で発酵、約6ヶ月熟成 力強い味わいのリースリング

リースリング ロスベルク グランデ レゼルヴ 2018
Riesling Rossberg Grande Réserve

桃やグレープフルーツ、ベルガモットの豊かなアロマが広がります。口に含むとバニラや樽のニュアンスが柑橘系の果実を引き立てています。力強く、持続性のある余韻が感じられます。このワインに使うリースリングの畑は日当たりの良い南向きの斜面に位置しています。この場所はレス（黄土）と粘土に石灰の層が混ざり、リースリングの生育に理想的な土壌です。ここではリースリングしか栽培していません。品質を高めるため、厳しく収量を制限しています。発酵は225Lと500Lのフレンチオークの新樽で行い、熟成も同じ樽で約6ヶ月行います。

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：リースリング 100%
熟成：フレンチオークの新樽で約6ヶ月
残留糖度：2.8g/L 酸度：7.4g/L
品番：KA-705/JAN：4935919197052/容量：750ml

¥5,940(本体価格¥5,400)

香り高くチャーミングな果実味が楽しめる“甘口ワイン”



ホワイト ヴィンヤード モリオ ムスカート 2023 (左)
White Vineyard Morio Muskat

モリオ ムスカートはマスカートを思わせる豊かでリッチなアロマが特徴的です。はっきりと分かる花のアロマ、少しエキゾチックなニュアンスも感じられます。エルダーフラワーに加え、微かにレモンのアロマが混ざります。口に含むとエルダーフラワーのフレーバーがより強く感じられ、非常にクリーンでフレッシュです。ほんのりとした甘さが非常に心地よく染みわたります。

【白・やや甘口】<スクリュューキャップ><Alc.10.5%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：モリオ ムスカート 100%
熟成：ステンレスタンク 残留糖度：22.9g/L 酸度：6.4g/L
品番：KA-718/JAN：4935919197182/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

レッド ヴィンヤード ドルンフェルダー 2022 (右)
Red Vineyard Dornfelder

※無くなり次第 2023VT に切り替わり

ドルンフェルダーはブラックチェリーやカシスのフレーバーを持つことで知られています。ワインに豊かなフレーバーを持たせるため、畑で何度も不要な房を落とし、収量制限を行います。そうすることで残された葡萄に多くの栄養分が行きわたり、一粒、一粒のフレーバーが集約されます。口当たりは非常にスムーズで、余韻にかすかにブラックチョコレートを思わせるニュアンスが漂います。

【赤・甘口】<スクリュューキャップ><Alc.11.0%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ドルンフェルダー100%
熟成：ステンレスタンク 残留糖度：38.3g/L 酸度：5.5g/L
品番：KA-717/JAN：4935919197175/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

Château HAUT-CANTELOUP



シャトー オー カントループ

- ・ 19 世紀から葡萄栽培する家系
- ・ 「アシェット」も認める実力派シャトー
- ・ 品質にこだわった葡萄から造る上質なボルドー
- ・ HVE 認証を取得
- ・ セミヨン 100%で造るクレマンにも注目

シャトー オー カントループは A.O.C. ブライ コート ド ボルドーエリアのフル村 (Fours) に拠点を置く家族経営の生産者です。2003 年からアレクサンドルとヴァンサン兄弟が両親からワイン造りを引き継ぎ、シャトーを運営しています。ボルドー家は 19 世紀からこの地で葡萄栽培を行ってきました。1972 年に兄弟の祖父母が自家元詰めワインの販売を始め、シャトー オー カントループとしての歴史が始まりました。その後、兄弟の両親がシャトーの発展に力を注ぎ、フル村の畑に加え、母方の持っていたサン パレ ド ブライ (Saint-Palais-de-Blaye) の畑を新たに手に入れました。



現在、合計で 51ha の畑を所有しています。フル村の畑は 33ha、赤ワインに使用する黒葡萄を栽培しています。栽培比率はメルロ 85%、カベルネ ソーヴィニヨン 10%、マルベック 3%、カベルネ フラン 2%です。畑は粘土石灰質土壌の台地に広がっており、葡萄はこの土壌に非常によく適応し、良い成熟を見せてくれます。ワインはフルーティで集約があり、エレガントなスタイルになります。



一方、サン パレ ド ブライに所有する 18ha の畑では白ワイン用の葡萄を栽培しています。畑のほとんどは南向きの丘陵地に広がっています。砂利とシリカの混ざる土壌で、特に白葡萄の栽培に適しています。18ha の畑は、主にソーヴィニヨン ブランを栽培しています。セミヨンは 0.9ha でクレマンに使用しています。その他はソーヴィニヨン グリ、ミュスカデルも栽培しています。

葡萄の栽植密度は 1ha 当たり 4,500 本から 6,000 本です。20 年以上前から畝の間に草を生やしています。これにより樹勢をコントロールすることが出来、より高い熟度の葡萄を得ることが出来ます。収量をコントロールし、より品質の優れた葡萄を得るために剪定、芽掻き、葉落とし、グリーンハーベストを行っています。白葡萄は手摘み、黒葡萄は機械で収穫しています。また葡萄の育つ自然環境に配慮し、HVE (環境価値重視) 認証を取得しています。酵母は自家畑から採取した酵母を培養して使っています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 4 月時点のものです。

「アシェット ガイド」も認める 実力派シャトーから スタンダードクラスが待望の入荷！

ソーヴィニヨン ブランのお手本のような白と
2020VT でしっかりと飲み応えのある赤を、是非お試しください！

NEW



シャトー オー カントループ ブラン キュヴェ トラディション 2024 (左) Château Haut Canteloup Blanc Cuvée Tradition

畑はアペラシオンの北部サン パレ ド ブライ村に位置しています。土壌はシリカと砂利を含む組成です。葡萄の樹齢は15~40年、栽植密度は5,000本/haです。葡萄をプレスする前にスキンコンタクトを行い豊かなアロマを引き出します。発酵は低温に温度管理しながらステンレスタンクで行います。熟成も綺麗な澱と共にステンレスタンクで行います。輝きのある麦わら色、白い花や柑橘系の果実のエレガントなアロマが感じられます。口に含むと生き生きとフレッシュ、非常にバランスの良い味わいです。

■「パリ農産物コンクール 2025」金賞

【白・辛口】<Alc.13.0%>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.ブライ コート ド ボルドー
葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 85%、ソーヴィニヨン グリ 15%
熟成：ステンレスタンク

品番：FD-523/JAN：4935919965231/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

シャトー オー カントループ ルージュ キュヴェ トラディション 2020 (右) Château Haut Canteloup Rouge Cuvée Tradition

土壌は粘土石灰質、葡萄の樹齢は15~40年、栽植密度は4,500本/haです。発酵は28度以下に温度管理しながら行います。発酵と醸しの期間は3週間です。熟成はステンレスタンクで15ヶ月行います。カシスを思わせる、熟した果実のアロマが広がります。バランスが良く丸みのある口当たり、余韻に心地よいタンニンによる骨格が感じられます。

■「チャレンジ インターナショナル デュ ヴァン 2022」金賞

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.ブライ コート ド ボルドー
葡萄品種：メルロ 88%、カベルネ ソーヴィニヨン 12%
熟成：ステンレスタンクで15ヶ月

品番：FD-524/JAN：4935919965248/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

生産者のフラッグシップで、「アシェット」にて
3年連続（2018VT~2020VT）で★★評価を獲得しています



シャトー オー カントループ キュヴェ プレスティージュ
ブライ コート ド ボルドー 2021
Château Haut Canteloup Cuvée Prestige Blaye Côtes de Bordeaux

しっかりとした濃い色合い、カシスやプラムのジャムを思わせるアロマにスパイスが混ざっています。口に含むとフレッシュで持続性があり、非常に長い余韻が感じられます。このワインに使用するのはフル村の7haの畑からの葡萄です。土壌は粘土石灰質、葡萄の平均樹齢は20~40年、栽植密度は4,500本/haです。収穫は機械で行います。アルコール発酵は28度に温度管理しながら行います。発酵と醸しの期間は3週間です。オーク樽で12ヶ月（新樽1/3）で熟成させます。

■「ボルドー コンクール 2023」金賞

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.ブライ コート ド ボルドー
葡萄品種：メルロ88%、カベルネ ソーヴィニヨン7%、マルベック5%
熟成：樽で12ヶ月

品番：FC-802/JAN：4935919318020/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

「アシェット 2025」3星&♥COUP DE COEUR

A.O.C. ブライで造る、上位クラス
新樽を使い15ヶ月熟成させた上質な1本



シャトー レ ピエーレレ ブライ 2022
Château Les Pierres Blaye

このワインは2003年から造っています。畑はフル村の1haの区画です。土壌は粘土石灰質、葡萄の平均樹齢は40年以上、栽植密度は6,000本/haです。収穫は機械で行います。アルコール発酵は28度に温度管理しながら行います。発酵と醸しの期間は3週間です。熟成はオーク樽で15ヶ月、100%新樽を使用します。

■「アシェット 2025」3星& Coup de Coeur

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.ブライ
葡萄品種：メルロ85%、マルベック15% 熟成：樽で15ヶ月

品番：FC-803/JAN：4935919318037/容量：750ml



¥4,400(本体価格¥4,000)

セミヨン100%で造る、フルーティで心地よい飲み口のクレマン

クレマン ド ボルドー オー カントループ ブラン ド ブラン ブリュット NV
Crémant de Bordeaux Haut Canteloup Blanc de Blancs Brut

きめ細かく繊細な泡立ちがあります。非常にフルーティな味わいで、クリーミーで軽やかな泡が心地よく感じられます。このワインに使用するのはサン パレ ド ブライにある1haの畑の区画です。土壌は粘土石灰質、葡萄の平均樹齢は15~40年、栽植密度は4,500本/haです。収穫は手摘みで行います。収穫した葡萄は全房のまま空気圧プレスでやさしく圧搾します。ベースワインの発酵は低温で行います。発酵後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。熟成は瓶内で12ヶ月行います。

【白・スパークリング・辛口】<Alc.11.0%>
国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.クレマン ド ボルドー
葡萄品種：セミヨン100%

品番：FD-593/JAN：4935919965934/容量：750ml

¥3,740(本体価格¥3,400)



リースリング愛あふれるマティアスが手掛ける 11年熟成の希少なシュペートレーゼが**限定入荷!**



ケステナー パウリンスホフベルク シュペートレーゼ 2014 *Kestener Paulinshofberg Riesling Spätlese*

ケステン村で最も優れた畑とされるパウリンスホフベルクの葡萄で造られています。畑の土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。触るとすぐに崩れる細かく砕かれた粘板岩土壌です。葡萄の平均樹齢は50年です。標高120m、南向きの斜面に位置しています。収穫は手摘みで行います。収穫の前の9月から10月にかけて異なる区画の葡萄を分析し、味や香り、品質をチェックします。シュペートレーゼには貴腐菌のついた葡萄を一部(20%)使用しています。アルコール発酵は野生酵母、伝統的な古い1000Lフーダー(木樽)で行います。マロラクティック発酵はしていません。

【白・辛口】<スクリュューキャップ> <Alc.7.0%>

国/地域: ドイツ/モーゼル 生産者: マイアーラー

葡萄品種: リースリング100% 残糖: 85.6g/L 酸度: 8.8g/L

品番: KA-938/JAN: 4935919199384/容量: 750ml **¥5,720**(本体価格¥5,200)

マティアスの新たな取り組み: “リースリングの熟成”

マティアスは、フリッツ・ハークでの修行経験をもとに、モーゼルのクラシックなリースリングワインの魅力を伝えています。それだけでなく、リースリングという品種そのものにフォーカスし、リースリングのポテンシャルの高さを知らしめるべく、様々な取り組みを行なって来ました。たとえば、リースリング100%のオレンジワイン、リースリング100%のペットナット、ビールに使用するホップを入れたリースリングのスティールワイン、ミッケラーとコラボレーションして造る、リースリング果汁を加えたクラフトビール……など、マティアスのリースリングへのこだわりが自由に表現されています。そして今回、新たに取り組みを始めたのが“リースリングの熟成”です。「セラーを新たに拡張し、保管スペースができたため、10年熟成させたリースリングをリリースすることにしました。たとえば2021VTは2031年にリリースします。今回の2014VTのシュペートレーゼは、まだセラーが狭かったので、300本しか保管できませんでした」。今回は貴重な300本の内、120本を特別に分けていただきました。熟成したリースリングの美味しさをぜひご堪能ください。



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」



CRASS ~クラス~

1630 年からヴィンケル、ハッテンハイム、そして 1850 年に現在のエアバツハーで畑を所有し、現オーナーでありケラーマイスターを務めるマティアスクラスの曾祖父の時代にワイン造りをスタートしました。2014 年に父のヴォルフガングから、マティアスがワインゴートを引き継ぎました。畑での作業だけでなく、品種やワインの等級ごとで、発酵に使用する酵母、発酵させるタンクや樽、熟成の仕方など最適な醸造方法を見極め、最良のワインを造り上げることが彼の哲学です。「一種類に特化した生産者もいますが、大切なことは、その時々、シチュエーションにあった最良のものを造ること」とマティアスは語ります。

上品で優しいカモミールやジャスミンを思わせるソーヴィニヨン ブラン



ハルガルテナー ヘンデルベルク ソーヴィニヨン ブラン トロッケン 2022

Hallgartener Hendelberg Sauvignon Blanc Trocken

【96 本限り】

タウヌス山の森に近い畑ヘンデルベルクからのワイン。スレート土壌の急斜面に位置しています。平均樹齢は 20 年です。手摘みで収穫した葡萄を压榨し、フランス産の 300L のアカシア樽（新樽でない）で、14~16 度で 8 週間発酵させます。アカシアはオークよりも目が詰まっており、酸素交換が少なく、樽からの影響が強くなりすぎないため、ソーヴィニヨンブランに向いていると考えています。同じ樽で 8 ヶ月熟成させます。白桃を思わせる甘い香り、口に含むと非常に上品でスムーズ、深みとコクが感じられます。とてもエレガントな仕上がりです。

蜂蜜のような甘いアロマ、ホホワイトペッパーなどのスパイスと鉱物系のミネラルの香りはしっかりと、ジャスミンやカモミールなどの上品で優しいハーブはほんのり感じられます。アタックはまろやかで、厚みもしっかり、木のニュアンスはあまり感じられませんが、このワインが樽で熟成されたことが、ふくよかなアタックから容易に想像できます。長い余韻まで続く穏やかな酸味とライムなど柑橘系の苦みが全体のバランスをとっています。（2026.3.9 浅井 修）

【白・辛口】 <Aic.13.0%> 国/地域等ドイツ/ラインガウ 等級：クヴァリテーツヴァイン
生産者：クラス 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100% 熟成：樽で約 8 ヶ月

品番：KA-914/JAN：4935919199148/容量：750ml

¥3,960 (本体価格¥3,600)

浅井のポイント

まろやかでコクがあるのに上品な仕上がりのソーヴィニヨン ブランは使い勝手が良いワイン

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 4 月時点のものです。

NALS MARGREID ~ナルス マルグライド~

ナルス マルグライドは、イタリアのトレンティーノ アルト アディジェで高品質ワインを手掛ける生産者組合です。1932年設立の「カンティーナ ナッレス」と、1954年設立の「マグレーニ クラウラ」が、1985年に合併したことで誕生しました。約130軒もの栽培農家が所属しており、約170haの畑から、素晴らしいワインを生産しています。それぞれのワインに対してベストなエリアの葡萄を選び抜いた上、品種ごとに異なる5つのプレス機、エリア別、区画別で仕込める150個もの発酵用のステンレスタンクを揃えるなど、個人生産者には出来ない、協同組合ならではの醸造も品質のカギとなっています。



思わず価格を二度見した、衝撃コスパのピノ ノワール

ユラ ピノ ノワール リゼルヴァ 2021

[94 本限り]

Jura Pinot Noir Riserva

トラミン村の近くのアップアーノは、温暖な気候で、氷河によって削られた石や砂が堆積して形成されたモレーン（氷堆石）土壌です。日々、畑で葡萄の状態を細かくチェックし、最適な状態に熟したところで収穫を行います。ステンレスタンクで発酵させ、その後500Lのオークの樽で15ヶ月熟成させます。イチゴやチェリー、ベリーの深いアロマがあります。口当たりはフレッシュで、洗練されたタンニンが感じられ、力強さと同時にエレガントさも兼ね備えています。「複雑で、フルボディだが飲みやすい。コースをこの1本で通すこともできる」と生産者は話していました。

■「ヴェロネッリ 2024」3星/90点 ■「ガンベロ ロッソ 2025」2グラス

今年最初の衝撃はこのピノ ノワール。香りの高さや複雑さだけで1万円以下なのが信じられないほどのコストパフォーマンスを感じさせてくれます。色は淡く鮮やかで、アタックから余韻にかけて全体的に優しくスムーズな味わい、甘く熟したチェリーの風味が口いっぱいに広がります。酸味やタンニンもまろやかで、既に美味しく楽しめますが、あと数年熟成させる事も期待できるワイン。(2026.3.9 浅井 修)

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/D.O.C. アルト アディジェ
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：500Lのオークの樽で15ヶ月

品番：IA-022/JAN：4935919940221/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

浅井のポイント

1万円以下で今飲んで美味しいピノ ノワールをお探しの方は是非！私はもう1本買って熟成させます。

「浅井厳選」倉庫に眠るお宝フランスワイン一覧

商品コード	VT	商品名	生産者名	本体価格(税抜)	在庫	国/地域	色	飲み口	容量(ml)	リサ	JANコード
FC968	2021	サンセール フラン シェーヌ マルシャン Sancerre Blanc Chene Marchand	ヴァンサン ビナール	¥13,000	15	フランス/ロワール	白	辛口	750	94	4935919319683
FC997	2019	プイイ フュメレ フィーユ Pouilly Fumé Les Filles	セルジュ ヴァグナー エ フィーユ	¥13,000	38	フランス/ロワール	白	辛口	750	99	4935919319973
FC872	2020	オーセイ デュレス フランシ ヴァイユ ヴァイユ Auxey Duresses Blanc Les Vieilles Vignes	ヴァンサン ジラルダン	¥9,500	80	フランス/ブルゴーニュ	白	辛口	750	145	4935919318723
FC341	2022	ランド ラマルティエヌ タンデム Blanc de Lamartine Tandem	シャトー ラマルティエヌ	¥2,800	98	フランス/南西地方	白	辛口	750	117	4935919313414
FD063	2020	シャトー デュ オー マレ ルージュ コンフィダンス Château du Haut-Maray Rouge Confidence	シャトー デュ オー マレ	¥8,500	40	フランス/ボルドー	赤	フルボディ	750	104	4935919960632
F778	2019	ラスト キュヴェ プレステージ Rasteau Cuvée Prestige	ドメーヌ ラスマド	¥4,200	94	フランス/コートデュロース	赤	フルボディ	750	171	4935919047784
FC533	2019	シャトーヌフデュパペ ラージュ ラージュ デュ ハン Châteauneuf du Pape Rouge La Cuvée du	クロ デュ モン オリグエ	¥18,000	22	フランス/コートデュロース	赤	フルボディ	750	180	4935919315333
FC207	2018	カオール エクスプレッション Cahors Expression	シャトー ラマルティエヌ	¥6,500	40	フランス/南西地方	赤	フルボディ	750	118	4935919312073
FC505	2018	マディラン アルビゾン Madiran Arbisson	ドメーヌ ラウゲ	¥8,500	36	フランス/南西地方	赤	フルボディ	750	123	4935919315050
FC212	2018	モルゴン コートデュピ Morgon Côte du Py	ドメーヌ シャサーニユ	¥3,500	80	フランス/ボージョレ	赤	フルボディ	750	165	4935919312127

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年4月時点のものです。