

「Alimentos de España (スペイン食品アワード)」にて
2025年 **最優秀赤ワイン賞 (赤ワイン部門)** 受賞

「サクラアワード2025」にて
ダイヤモンドトロフィー & 女性ワインメーカー賞

PREMIO
#alimentosdespaña
MEJORES VINOS
2025
VINO TINTO



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

SAKURA 2025
Japan Women's Wine Awards



▼ワイン専門誌「ジルベール&ガイヤール」
でも特集記事が掲載！

BODEGA INURRIETA,
A JEWEL IN NAVARRE'S CROWN

One of the region's rising stars, with its multi-award-winning, extensive range of wines and cutting-edge technology, Bodega Inurrieta is a great illustration of Navarre's emergence and its commitment to global wine markets. We take a look at the winery's approach to quality and the challenges it faces.



ALTOS DE
INURRIETA

RESERVA

BI

フランスのワイン専門誌 「ジルベール&ガイヤール／2023 春 スペイン」にて表紙を飾りました



フランスのワイン専門誌「ジルベール&ガイヤール 2023 春 スペイン」でも表紙を飾り、注目を浴びました。また 5 ページあたり特集記事が掲載されました。彼らは、SNS で下記のようにコメントしています。



「世界で最高の出版物の一つであるフランスの名門ワイン雑誌「ジルベール&ガイヤール」の表紙になることにとっても胸が熱くなっています。表紙では、私たちは『ナバラの王冠の宝石・ボデガ イヌリエータ』と称されています。私たちはそこにいるために働き続けます。それを可能してくれたすべての方に感謝します」



オーナーのアントニオ アントニャーナ

異業種からワイン生産者へ

ボデガ イヌリエータは、アントニャーナ家が所有しているワイナリーです。ワイナリーの設立は 2001 年でそれほど古くはありませんが、現在のオーナー、ファン マリアとアントニオの兄弟の父は 1940 年代に畑を所有し、葡萄の栽培を行っていました。しかし、現在のオーナーである息子たちは父の仕事を引き継がず、パンブローナでスーパーマーケットのビジネスを始め、26 店舗のチェーンを経営するまでとなり成功を収めていました。そんな中、アントニャーナ兄弟は、若い頃は父を手伝って葡萄畑で働いていたこともあり、かねてから家族のルーツに戻りたいと考えていました。そして、2001 年に成功していたスーパーマーケットの事業すべてを売却し、ボデガ イヌリエータを設立することにしました。ワインに対する情熱を持っていた先祖への賛辞として、かつて葡萄畑のあった土地の名前である“イヌリエータ”をボデガ名に選びました。

ボデガの前に広がる素晴らしい葡萄畑

イヌリエータの畑は、ワイナリーの正面の小さな渓谷に広がっており、標高約 300m ~500m の間にあります。気候は大陸性気候で、夏は暑く、冬は非常に寒くなります。雨が非常に少なく、乾燥した土地であり、畑に十分な水分量を供給するために約 300ha の畑すべてに灌漑設備を巡らせています。北西から、ピレネー山脈からくる強い風が吹きます。夏の暑い時期には、畑が涼しい状態に保たれるため、たいへん重要な要素です。また、土壌は砂、粘土、石灰岩と石で構成されています。標高が異なる畑は土壌の組成も異なります。イヌリエータでは、自然の生態系を大切に考え、可能な限り自然の環境を尊重した栽培を目指しています。正式なオーガニック認証は取得していませんが、畑には草花が生え、自然そのものが保たれるようにしています



※紫色の部分に畑が広がっています。○ がボデガ



標高 300~350m の畑

砂を多く含む粘土質土壌。この畑では、赤のノルテ (S-104)、スール (S-103)、ナバエルス (S-107)、そしてロゼのメディオディア (S-301) に使う葡萄を栽培しています。



標高 400m の畑

標高が高くなるにつれて石が多くみられるようになります。石灰岩を多く含む粘土質土壌です。赤のクアトロシエントス (S-196)、そして白のオルキデア (S-102) に使う葡萄を栽培しています。



標高 500m の畑

一番標高の高い畑で石灰岩質の痩せた土壌。育つ葡萄は収量が低く、最も質の高いものが出来ます。白のオルキデア キュヴェ (S-124)、赤のアルトス (S106)、ミマオ (S-233) に使う葡萄を栽培しています。

世界で評価される『2人の醸造家』が生み出す、親しみやすいワイン



ハビエル マルキネス

30年以上スペイン各地でワインメーカーをしてきた豊富な経験を持ち、2020年にイヌリエータに加入しました。中国最大の国際ワインコンクール「China Wine and Spirits Awards」にて『ベスト ワインメーカー オブ ザ イヤー 2023』を受賞し、その手腕が注目されました。ハビエルは、イヌリエータについて次のように語ります。「ワインの品質を安定させるには、良い畑、確かな醸造技術、そしてそこで働く優れた人材が揃っていることが欠かせません。イヌリエータはそれら全てが揃っており、ある程度生産量があるにも関わらず、毎年品質が安定していることが強みです。イヌリエータは約300haもの畑を所有する、非常に珍しいワイナリーです。私は32年間、スペイン各地でワイン造りに携わってきましたが、イヌリエータは本当に良い畑を数多く所有しています。」



エイダ ロドリゲス

チリのペレス クルス、ボルドーのシャトー ペイラボン、アメリカのソノマやオレゴン、オーストラリア、ニュージーランドなど、世界有数のワイン産地で複数回の収穫を経験。この経験を通じ、様々な気候や地形における多様な技術やスタイルを学びました。スペインに戻った後はリアス バイシャスやモンテレイで高品質なワイン造りを経験、冷涼な気候における葡萄栽培の専門知識に磨きをかけました。2019年からはイヌリエータの醸造チームの一員として、世界中で得た経験と技術的な思考を活かし、卓越したワインを造り続けています。「サクラアワード2025」では、女性ワインメーカー賞が与えられました。

イヌリエータのワイン造りのポリシーは、国や文化を問わず誰にも愛される、親しみやすいワインを手に取りやすい価格で提供することです。そのため、イヌリエータのワインには、どれも非常にフレッシュでフルーティであるという特徴があります。加えて、毎年セパージュや比率が同じとは限りません。年によって品種の出来栄は様々であり、素晴らしいワインメーカーが最良のブレンドで最適な味わいのワインを造ります。そこには、安定した品質で、飲んでいて楽しい、飲む人に喜びを与えてくれるワインをお届けしたいという思いが込められています。



「Alimentos de Espana」にて、2025年の最優秀赤ワイン賞 「サクラアワード2025」ダイヤモンド トロフィー & 女性ワインメーカー賞 最も標高が高い畑の葡萄を選別して造る『上級キュヴェ』

アルトス デ イヌリエータ レセルバ 2020 Altos de Inurrieta Reserva

アルトスは「高い」という意味で、所有する最も標高の高い傾斜地（500m）の畑の厳選した葡萄を使っています。石灰岩質の土壌で、地質は非常に痩せていて収量が低くなりますが、最も質の高い葡萄が出来ます。発酵とマロラクティック発酵は、別々にステンレスタンクで行い、その後ブレンドします。フレンチオークのバリック（新樽）で約14ヶ月、その後24ヶ月瓶熟させます。瓶で長く寝かせ、タンニンを丸くし、市場に出たらず楽しめるようにしています。熟した赤い果実、タバコ、レザーなどの香りがあります。熟したタンニンが口の中を包みこみ、ふくよかな味わいです。洗練されて心地よい、絹のようなフィニッシュが感じられます。「特にオイリーな料理にとても合う。時間をかけてゆっくりペアリングを楽しめるワイン」とワインメーカーのハビエルは話していました。

- 「バックス国際コンクール2025」グラン バックス デ オロ（大金賞）
- 「ワイン エンスージアスト」90点

【赤・フルボディ】 <Alc.15.0> 国/地域等：スペイン/ナバラ/D.O.
葡萄品種：グラシアーノ、カベルネ ソーヴィニヨン
熟成：フレンチオークのバリックで約14ヶ月、その後瓶で24ヶ月
品番：S-106/JAN：4935919071062/容量：750ml



¥4,400(本体価格¥4,000)

理想の樹齢になるまで辛抱強く待ってから造り上げた こだわりの“ガルナッチャ”



ミマオ 2021 Mimaò

ミマオは、mimar「可愛がる」という動詞の変化形で、愛おしさや大切さの想いを込めて名付けました。若過ぎないガルナッチャで造りたいと考え、樹齢が上がるまで15年間待ったワインです。ガルナッチャ25haの内、区画の頂上の部分の葡萄を使用します。上部にあるため表土が浅く、房が小さくなります。土壌は石灰質粘土。木の桶で、発酵前に5度で8日間、コールドマセレーションし、その後発酵させます。マロラクティック発酵はフレンチオークの新樽で行い、澱と共に定期的にバトナージュします。同じ樽で8ヶ月熟成させます。花や果実のアロマの中にかすかにミネラルの要素が感じられます。口に含むと非常に生き生きとしています。よく熟していますが、同時にとてもフレッシュ、なめらかで深みがあります。長い余韻の中に、ミネラルや熟したガルナッチャの果実味を感じます。

- 「ペニンガイド 2023」90点
- 「コンクール モンディアレ ブリュッセル2024」金賞

【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域等：スペイン/ナバラ/D.O.
葡萄品種：ガルナッチャ 100% 熟成：フレンチオークの樽で8ヶ月
品番：S-233/JAN：4935919072335/容量：750ml



¥3,080(本体価格¥2,800)

ワインメーカーのブレンド技術とコストパフォーマンスの高さを 感じさせてくれる1本



クアトロシエントス クリアンサ 2021 Cuatrocientos Crianza

※無くなり次第2022VTに切り替わります

クアトロシエントスとは「400」の意味で、畑の標高が400mであることを意味します。標高が高くなるにつれ石が多くみられるようになります。石灰岩を多く含む粘土質土壌です。カベルネソーヴィニオンは非常にパワフル、シラーはフレッシュさを保ちます。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。フレンチオークの樽とアメリカンオークの樽で約14ヶ月熟成させます。赤いベリー系の果実、香りのよい木、スパイスがバランスよく混ざり合ったエレガントな香りです。生き生きとしてバランスがとれています。フレッシュで肉付きがよく、熟したタンニンからくるやさしい甘さがあります。余韻は長く、いつまでも飲み続けたいようなベルベットを思わせる口当たりです。他のキュヴェより樽熟成期間が長いので、樽の要素を感じます。

- 「コンクール モンディアレ ブリュッセル2024」金賞

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：スペイン/ナバラ/D.O.
葡萄品種：カベルネソーヴィニオン、メルロ、グラシアノー、ガルナッチャ、シラー
熟成：樽で約14ヶ月
品番：S-196/JAN：4935919071963/容量：750ml



¥2,530(本体価格¥2,300)

ガルナッチャとシラーを主体に造ります
パワフルさよりも、やわらかさ、バランスを求めたワイン

スール 2022

Sur ※無くなり次第 2023VT に切り替わります

標高 350m の畑で、砂を多く含む粘土質土壌です。アメリカンオークで約 6 ヶ月熟成させます。輝きのある濃い赤。スマイルの花やチェリーの混ざりあった香り。バニラとココアの香りが少し感じられます。グリセリン、ふくよかさがあり、生き生きとしてわくわくするようなワインです。素晴らしいバランスをもったワインを作り出すために、注意深いマセラシオンによって得られたそれぞれの品種のタンニンが、バランス良く混ざり合っています。

■「コンクール モンディアル ブリュッセル 2024」グランゴールド (大金賞)

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：スペイン/ナバラ/D.O.

葡萄品種：シラー、ガルナッチャ、他

熟成：アメリカンオークで約 6 ヶ月

品番：S-103/JAN：4935919071031/容量：750ml¥1,980(本体価格¥1,800)

カベルネ ソーヴィニヨンとメルロを主体に造るボルドースタイルを表現
スールよりもスパイスとボディを感じます

ノルテ 2022

Norte ※無くなり次第 2023VT に切り替わります

標高 350m の畑で、砂を多く含む粘土質土壌です。フレンチオークの樽（新樽少々、残りは 2、3 回使用樽）で約 6 ヶ月熟成させます。明るいろビーレッド。ブラックベリーやブルーベリーといった黒い果実の熟した香りは、次第にスパイシーになっていきます。果実味の下から軽くスモーキーな香りが感じられます。力強いアタックとたっぷりのポリウム、粘性があり、丸く熟しすぎないタンニンがあります。

■「コンクール モンディアル ブリュッセル 2024」金賞

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：スペイン/ナバラ/D.O.

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、他

熟成：フレンチオーク樽で約 6 ヶ月

品番：S-104/JAN：4935919071048/容量：750ml¥1,980(本体価格¥1,800)

この 2022VT は、樽で 12 ヶ月熟成させています

この価格帯でありながら、充実したボディと果実味があり、
充実した味わいが楽しめる“旨安ワイン”

ナバエルス 2022

Navaelus

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

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：スペイン/ナバラ/D.O.

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、他 熟成：樽で 12 ヶ月

品番：S-107/JAN：4935919071079/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



ナバラにおいてソーヴィニヨン ブランでいち早く成功を収めたパイオニア
この価格帯としては素晴らしいクオリティを持っています



オルキデア 2024
Orchidea

ソーヴィニヨン ブランは冷涼な気候を好むため、他の産地よりも暑いナバラで栽培するのはとても難しく、フレッシュでフルーティなスタイルに仕上げるのは大変で、リリースまで4年かかりました。「オルキデア」は、蘭の花の意味です。標高300mと350~380m、400~440mとテロワールの異なる三つの畑の葡萄を使用し、区画ごとに選別酵母か野生酵母かを選択します。複数の酵母を用いることが、成功のカギとなっています。13度に温度管理したステンレスタンクでゆっくり発酵させます。澱と共に4ヶ月寝かせ、その間試飲しながら攪拌します。その後、0~4度で10日間酒石を落とします。グリーンがかった麦わら色。複雑で強い花のようなアロマは、次第にパッションフルーツ、ライム、パイナップル等の熟したトロピカルフルーツへと変わります。その奥に熟した果実のアロマが絶え間なく続きます。広がりのあるアタック、かすかな甘さとはっきりとしたフルーティなアロマが広がり、バランスのよい酸に支えられています。

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：スペイン/ナバラ/D.O.

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100% 熟成：ステンレスタンクで澱と共に4ヶ月

品番：S-102/JAN：4935919071024/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

ソーヴィニヨン ブランを新樽で熟成させた、イヌリエータの傑作
集約のある果実味と樽の風味のバランスが見事な1本



オルキデア キュヴェ 2022
Orchidea Cuvée

丘の頂上にある4haの区画の葡萄を使用します。石と粘土のやせた土壌で、葡萄がゆっくりと熟します。葡萄の実は小さく、果皮からのタンニンが強く、ワインにボディを与えています。150hLの台形の大樽で発酵させます。その後、フレンチオークのバリック(新樽)で8ヶ月熟成させます。様々な会社の樽を使用することにより、複雑さが出ます。熟成中は手でパトナージュを行うことで、バランスのよい味わい、骨格をワインにもたらしめます。温度を低く保ち、マロラクティック発酵が起こらないようにします。トロピカルフルーツやリングのアロマ、さらに蜂蜜やバニラの繊細な香りがあります。肉付きがよく官能的で、しかもフレッシュな酸があります。



【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：スペイン/ナバラ/D.O.

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成：フレンチオークのバリック(新樽)で8ヶ月

品番：S-124/JAN：4935919071246/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

しっかりと色合いと旨みがあり、季節にかかわらず定番に出来るロゼ

メディオディア ロサド 2024
Mediodia Rosado

「メディオディア」とは、スペイン語で「正午、昼」を意味します。ナバラは良質なロゼワインの産地として知られています。セニエ法で造っています。品種により24~48時間、低温でスキンコンタクトします。低温で14~20日間発酵させます。発酵後にブレンドし、澱と共に3ヶ月寝かせます。深い色合い、花やチェリー、イチゴの香りが感じられます。「非常にナバラ的なロゼ。見た目だけでなく、強いアロマ、しっかりとしたタンニン、ポリウムもあり、すべての要素が詰まったロゼワイン」とワインメーカーのハビエルは話していました。

【ロゼ・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：スペイン/ナバラ/D.O.

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、ガルナッチャ、他 熟成：ステンレスタンク

品番：S-301/JAN：4935919073011/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)





ワイン王国

「2026年5月号/No.152」5ツ星を探す！ブラインド・テイスティング企画

87本から選んだコスパワイン 1000円台 & 2000円台

お花見に持っていききたい “春のロゼワイン” 特集

4人のテイスターがブラインド ティスティングによって選んだ、お花見や BBQ など、これから増えるイベントに持っていききたいコストパフォーマンスの高いロゼワイン。ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ロゼが、三竹 桃果氏の「MY BEST」に選出されました！

4 星 & ティスターの ベストワイン



ワイン王国 No.152 ブラインド・テイスティング
1000円台の
お花見に持っていききたい春のロゼワイン

★★★★★
ヴィーニョ・ヴェルデ・
ハーザ・ロゼ 2024年
Vinho Verde Raza Rosé

生産者：キンタ・ダ・ハーザ
生産地：DOCヴィーニョ・ヴェルデ
ブドウ品種：パティロ、エスパティロ、
ヴィニャン(比率非公開)
問い合わせ先：編集部
価格：1650円(税込)

乾杯にもぴったりな
微発泡ロゼ

ドライで軽やか、白ワインの
ようなさわやかさを持つ微発泡ロゼ。
チェリーや白桃、柑橘類のピュアな
香りにほのかな甘さが重なる。
みずみずしい果実味ときりとした酸、
ミネラル感が調和し、余韻には
酵母由来のフレッシュなニュアンスを
添える。



Best Marlage
豚肉のショウガ焼き
豚肉のグリル
フックチーズのカプレーゼ
タコのカルパッチョ



味わいタイプ 甘口 辛口
ボディ ライト ミディアム フル
スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 濃厚



三竹 桃果

ホテル虎ノ門ヒルズ「ル・プリスティン東京」ソムリエ
2022年にアンダーズ 東京に入社、「ルイナールソムリエチャレンジ2024」で優勝、第14回「JSAソムリエ・スカラシップ」候補生に選出。2025年5月より現職

My Best! 1000円台

ヴィーニョ・ヴェルデ・
ハーザ・ロゼ 2024年
★★★★★
生産者：キンタ・ダ・ハーザ
価格：1650円(税込)

サクランボや白桃の、
ピュアで華やかな香り、
味わいほろほろやかな
酸とみずみずしい果実
味のバランスがよく、
フレッシュでジューシーな
味わい、しっかりと
冷やして乾杯から、
お友達とみんなでワイワイ
飲みたいロゼ!

Tasting Comments

乾杯にもぴったりな微発泡ロゼ
ドライで軽やか、白ワインのようなさわやかさを持つ微発泡ロゼ。
チェリーや白桃、柑橘類のピュアな香りにほのかな甘さが重なる。
みずみずしい果実味ときりとした酸、ミネラル感が調和し、余韻
には酵母由来のフレッシュなニュアンスを添える。
—「ワイン王国 No.152」より抜粋

ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ロゼ 2024 Vinho Verde Raza Rosé

【ロゼ・辛口】 <スクリュューキャップ> <Alc.11.5%>

国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C. 生産者：キンタ ダ ハーザ

葡萄品種：パティロ、エスパティロ、ヴィニャン

品番：PA-050/JAN：4935919360500/容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)

畑の標高は平均 200~250m、緩やかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、葡萄がつぶれないように20kgのケースに入れてセラーに運びます。除梗した後、低圧でゆっくりと圧搾、14~16度で温度コントロールされたステンレスタンクで発酵させます。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 5 月時点のものです。



Decanter

デカンター 2026年3月号



● Roberto Sarotto, Srei Langhe Arneis, Piedmont, Italy 2024

Made from Arneis grown on hillside vines in Neviglie near Alba in the Langhe hills, this is an effortlessly graceful, gently mouthfilling dry white with a deliciously pure burst of pear fruit juiciness and a delicately racy fluency that can't help but make you think of an early-spring Alpine stream in full, snowmelt-filled flow.
Drink 2026-2030 Alc 13%

「20£以下で楽しめる
春におすすめの白ワイン20本」

と題した記事で紹介されました！

ランゲ丘陵地帯のアルバ近郊、ネヴィーリエの丘陵地で栽培されたアルネイス種から造られたこのワインは、軽やかで優雅、口当たりが優しく、洋梨の果実味が弾けるように広がる、繊細でキラのある滑らかな口当たりが特徴の辛口白ワインです。まるで雪解け水で満ち溢れた、早春のアルプスの小川を思わせるような味わいです。

—「デカンター 2026.3」のコメント

91
pts

ランゲ アルネイス スレイ 2024 Langhe Arneis Srei

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

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国・地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.

生産者：アジエンダ アグリコーラ ロベルト サロット

葡萄品種：アルネイス 100%

熟成：ステンレスタンクと大樽（各50%）で4ヶ月

品番：IA-101/JAN:4935919941013/容量：750ml **¥3,630**(本体価格¥3,300)



ジェオグラフィコ



- トスカーナで約 60 年の歴史を持つ、注目の生産者組合
- 16 年ぶりに取り扱いを再開
コストパフォーマンスの高さに注目
- イタリアを代表するエノロゴ
リカルド コタレッラがコンサルタント
- アパッシメントした葡萄で造る
ユニークなワインも生産
- シャルドネやメルロといった
国際品種のクオリティも高い



エノロゴを勤めるアレッサンドロ バラベージ

ジェオグラフィコは 1961 年に 17 人のワイン農家によって
ガイオレ イン キアンティに設立された歴史ある生産者組
合で、現在は 60 のメンバーを擁しています。キアンティ ク
ラッシコ、キアンティ コッリ セネージ、ヴェルナツチャ
ディ サンミジニャーノといったこのエリアの歴史的なアペ
ラシオンを中心にワインを生産しています。ジェオグラフィ
コのラベルは、生産エリアであるラダ、ガイオレ、カステッ
リーナの 3 つの紋章をモチーフとしています。

現在、ガイオレ イン キアンティとサン ジミニャーノの
2 カ所にセラーを所有しています。2018 年に以前より協力
関係にあったピッチェーニ グループの傘下となり、**国内外で
活躍する著名なエノロゴ、リカルド コタレッラをコンサル
タントに迎えています。**また、トスカーナ出身のエノロゴ、
アレッサンドロ バラベージが醸造チームを率いています。
アレッサンドロ バラベージはトスカーナの名門フレスコバルディでアシスタントワインメーカーを務めた後、ジェオグラフィコへ加わりました。「この場所は歴史的に見てキアンティ クラッシコのみならず、トスカーナ中のワインメーカー達が何世代にもわたり注目してきたエリアです。そのため、大きなリスペクトを持って接する必要があります。私の使命は古い伝統の価値、味わいを再発見し、現代の技術とリンクさせて人々を満足させるものを造り上げることです。歴史と伝統の尊重、品質すべてをワインに反映させるよう努めています」とエノロゴを勤めるアレッサンドロ バラベージは話します。



醸造家が語る 2024 ヴィンテージ

「ジェオグラフィコにとって、2024VTはこの10年間で最も良いヴィンテージになりました。実験的に、ヴェルメンティーノとサンジョヴェーゼから、ブランド ノワールを造ってみたほどです。特に白ワインとロゼワインが素晴らしく、非常に良いアロマを得ることができました。収穫量も十分にあります。赤ワイン用の葡萄は、収量は平均より少なくなりましたが、醸し発酵の期間を短くすることで果実味を抽出し過ぎないようにしました。白とロゼ用葡萄は8月末~9月初旬、赤用葡萄は9月初旬から収穫しました」

— アレッサンドロ パラベージ

16年ぶりに取り扱いを再開。多くの皆様からご好評いただいております。

弊社では1999年頃から2008年頃にかけてジェオグラフィコのワインを輸入していました。組合として初めてガンベロ ロッソでトレ ビッキエーリを獲得した「キアンティ クラッシコ リゼルヴァ モンテジアカ」を産するなど、当時から品質本位のワイン造りを行なっていましたが、価格高騰などを理由に残念ながら継続を断念しました。あれから16年が経ち、アバッシメントした葡萄を使用したワインなど新たなラインナップも増え、エノログの交代など様々な改革が行われたことを知りました。そして、歴史的な円安の状況下でも、何とか魅力的な1000円~2000円台前半のトスカーナ ワインをお届けしたいとの思いから、多数のトスカーナ ワインをテイスティングした中で、ジェオグラフィコのワインをもう一度挑戦する価値があると判断し、2024年より取り扱いを再開しました。

ジェオグラフィコの実力を知るに相応しい コストパフォーマンスの高いキアンティ



ジェオグラフィコ ボルゴ アッラ テッラ キアンティ 2024 Geografico Borgo Alla Terra Chianti

赤い果実のフルーティなアロマにスパイスの要素が混ざります。口を含むと生き生きとしたダークチェリーやハーブの要素が感じられます。とても爽やかな余韻があります。土壌は砂と粘土が混ざる砂利質です。畑を注意深く観察し、ベストなタイミングで品質の高い葡萄を収穫します。発酵および熟成はステンレスタンクで行います。

【赤・フルボディ】 <Alc.12.5%> 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 90%、マルヴァジア ネーラ 5%、カナイオーロ 5%
熟成：ステンレスタンクで熟成

品番：IA-109/JAN：4935919941099/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)

ジェオグラフィコ ボルゴ アッラ テッラ キアンティ コッリ セネージ 2023 Geografico Borgo Alla Terra Chianti Colli Senesi

熟したチェリーやワイルドベリー、アニスの豊かなアロマに加え、微かにスパイスの要素が混ざっています。口を含むとラズベリージャムや地中海のハーブを思わせるフレーバーが広がり、ベルヴェットのようになややかなタンニンが心地よく感じられます。キアンティ D.O.C.G.のサブゾーンのひとつ、コッリ セネージの畑は、キアンティ クラッシコ D.O.C.G.の南西、シエナの町を囲む標高約300mの丘陵地帯に位置しており、土壌は砂と粘土を含む砂利質です。キアンティ D.O.C.G.よりも厳しい規定があり、高い品質のためにより厳しい選別が行われています。発酵はステンレスタンク、熟成はステンレスタンクとコンクリートタンクで行います。

■「ルカ マローニ 2025」96点

【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 90%、カナイオーロ 10%
熟成：ステンレスタンクとコンクリートタンクで熟成

品番：IA-110/JAN：4935919941105/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)

GEOGRAFICO

Vernaccia di San Gimignano

Governo all'Uso Toscano



赤ワインで知られるトスカーナで唯一の『白のD.O.C.G.』
きれいな酸と柑橘類の豊かなフレーバーを持つ、充実した味わいのヴェルナッチャ

ジェオグラフィコ ボルゴ アッラ テッラ
ヴェルナッチャ ディ サン ジミニャーノ 2024
Geografico Borgo Alla Terra Vernaccia di San Gimignano ※無くなり次第 2025VT に切り替わり

葡萄畑はシエナとフィレンツェの間に位置する歴史的な街、サン ジミニャーノの丘陵地に広がっています。土壌は砂と粘土を含む砂利質です。葡萄の収穫は9月中旬に行います。柔らかく压榨した果汁をステンレスタンクに移し、葡萄品種の持つ特徴をそのまま引き出すため低温で発酵させます。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豊かなアロマが広がります。非常にフレッシュな口当たり、余韻にはこの品種に特徴的な心地よい苦みを感じられます。

【白・辛口】 <Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/ ヴェルナッチャ/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-146/JAN：4935919941464/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

トスカーナの伝統製法「ゴヴェルノ」で仕込み
しなやかな口あたりに仕上げました

ジェオグラフィコ ボルゴ アッラ テッラ ゴヴェルノ アッルーズ 2024
Geografico Borgo Alla Terra Governo all'Uso

このワインは最初にワインを発酵させた後、少量の乾燥させた葡萄を加えて再度発酵させる、「ゴヴェルノ」という伝統製法を採用しています。これにより、ワインは複雑で調和のとれたフルボディなスタイルに仕上がります。このワインの場合、1ヶ月半、乾燥庫で乾燥させた葡萄を加えています。発酵および熟成はすべてステンレスタンクで行います。ブラックチェリーやプルーンを思わせるスパイシーかつフルーティな深いアロマがあります。口に含むとスムーズで深みがあり、ダークチェリーやハーブの要素と共にベルヴェットのようにしなやかなタンニンが感じられます。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/I.G.P.
葡萄品種：サンジョヴェーゼ 80%、マルヴァジア ネーラ 10%、カナイオーロ 10%
熟成：ステンレスタンク

品番：IA-111/JAN：4935919941112/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

熟したチェリーやプラムを思わせる
柔らかく豊かな果実味が楽しめる 1 本

5 月上旬
入荷予定

ジェオグラフィコ キアンティ スペリオール 2024 Geografico Chianti Superiore

土壌は砂と粘土を多く含むシルトが混ざっています。サンジョヴェーゼを主体に、一部チリエジョーロをブレンドすることでワインに深みと独自のフレーバーを与えています。完熟した葡萄を手摘みで収穫します。ステンレスタンクで発酵、熟成はステンレスタンクとコンクリートタンクで約 8 ヶ月行います。フローラルでフルーティなアロマには熟したチェリーやプラムの要素、さらにかすかに甘いスパイスが感じられます。口当たりは非常に柔らかく、洗練されています。豊かな果実味はフレーバーにも反映され、良くこなれたタンニンが全体を包み込んでいます。



【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、チリエジョーロ
熟成：ステンレスタンクとコンクリートタンクで約 8 ヶ月
品番：IA-112/JAN：4935919941129/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

樹上で軽く乾燥させた葡萄を使って造る ユニークなワイン

葡萄は通常の収穫時期よりも 1 ヶ月ほど遅らせ、樹上で乾燥させた葡萄を使用します。
しっかりとタンニンはありつつ、リッチでしなやかな口当たりが魅力の 1 本です。



ジェオグラフィコ フェランテ レツジェルメンテ アッパッシーテ 2023 Geografico Ferrante Leggermente Appassite

葡萄は通常の収穫時期よりも 1 ヶ月ほど遅らせ、樹上で乾燥（軽いアパッシメント）を行うことで葡萄の水分の一部が抜け、糖度が上がります。こうすることでワインにより深い赤い果実の香りや複雑さ、しっかりとしたタンニンが与えられます。葡萄は柔らかく破碎し温度コントロールしながらステンレスタンクで発酵させます。発酵終了後、ステンレスタンクとコンクリートタンクで熟成させた後ボトリングします。レッドチェリーやブラックチェリーのはっきりとしたアロマにかすかにスパイスの要素が混ざります。フルボディで洗練された味わいを持っています。シルキーなタンニンを感じる長い余韻があります。



【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.
葡萄品種：サンジョヴェーゼ 50%、カベルネ ソーヴィニヨン 40%、シラー10%
熟成：ステンレスタンクとコンクリートタンク
品番：IA-113/JAN：4935919941136/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

シャルドネやメル口の品質の高さも、取引再開の決め手となりました！

大変バランスがよく、ジェオグラフィコの実力が感じられる2本です

ジェオグラフィコ コンテッサ ディ ラッダ シャルドネ 2024

Geografico Contessa di Radda Chardonnay

「コンテッサ ディ ラッダ」はラッダを含むキアンティの土地の歴史に深い繋がりを持つトスカーナ伯爵夫人、ウィツラへのオマージュを込めてラベルに採用しています。洋梨やリンゴ、桃を思わせる果実のアロマに加え、杉の木の爽やかなノート、微かにパイナップルを思わせるエキゾチックな要素も感じられます。また、ハチミツやヘーゼルナッツのニュアンスも感じられます。豊かな果実味とミネラル、心地よい樽の要素がバランス良く調和しています。収穫された葡萄は発酵前に低温で6時間スキンコンタクトを行い、葡萄の持つアロマを引き出します。その後、压榨し、温度管理されたステンレスタンクで発酵させます。熟成はステンレスタンク、一部はトノーで約3ヶ月行います。その間、バトナージュを行い、澱を攪拌し、ワインの味わいに複雑さ、まろやかさをもたらします。

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/I.G.P.

葡萄品種：シャルドネ 90%、マルヴァジア 10% 熟成：ステンレスタンクと一部樽で約3ヶ月

品番：IA-107/JAN：4935919941075/容量：750ml **¥2,860**(本体価格¥2,600)

ジェオグラフィコ コンテッサ ディ ラッダ メルロ 2021

Geografico Contessa di Radda Merlot

メルロ主体、カベルネ ソーヴィニオンとプティ ヴェルドを少しブレンドしワインにフレッシュさとエレガントさを与えています。ステンレスタンクで発酵、熟成は225Lのバリック（新樽30%）で12ヶ月行います。繊細なダークベリーのアロマにリコリスやたばこのニュアンスが混ざっています。口に含むとフレッシュでありながら、しっかりとしたタンニン、複雑さが感じられます。

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

葡萄品種：メルロ 90%、カベルネ ソーヴィニオン 5%、プティ ヴェルド 5%

熟成：225Lのバリックで12ヶ月

品番：IA-108/JAN：4935919941082/容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)



ジェオグラフィコのエントリークラス フレッシュで生き生きとして、親しみやすいスタイルが魅力です

ジェオグラフィコ レ ミレ ビアンコ トスカーナ 2024

Geografico Le Mire Bianco Toscana

桃や青リンゴ、白い花を思わせるアロマに加え、かすかに香り高いハーブの要素が混ざっています。口に含むとフレッシュかつ風味豊か、心地よい余韻には、アロマと同様青リンゴやハーブのニュアンスが感じられます。どのようなシチュエーションにも合わせやすい軽快なスタイルが魅力です。

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/I.G.P.

葡萄品種：トレッピアーノ 90%、シャルドネ 10%

熟成：コンクリートタンク

品番：IA-105/JAN：4935919941051/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

ジェオグラフィコ レ ミレ ロッソ トスカーナ 2022

Geografico Le Mire Rosso Toscana

生き生きとしたレッドカラントやジューシーなブラムを思わせるフルーティなアロマが広がります。よくこなれたタンニンはスムーズで心地よく、非常にバランスのとれた味わいです。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.0%>

国/地域等：イタリア/トスカーナ/I.G.P.

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 70%、メルロ 30% 熟成：コンクリートタンク

品番：IA-106/JAN：4935919941068/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



TUSCAN VIBES

GEOGRAFICO



トスカーナの Vibes(魅力、楽しさ、居心地)を
モダン&カジュアルなラベルで表現した

『タスカン ヴァイブス』

柑橘や桃のアロマに地中海のハーブのニュアンス
ヴェルメンティーノの魅力が詰まっています

ジェオグラフィコ タスカン ヴァイブス ヴェルメンティーノ 2024

Geografico Tuscan Vibes Vermentino

グレープフルーツやレモンピールを思わせる生き生きとした柑橘系のアロマに加え、桃や地中海のハーブがアクセントを与えています。素晴らしくフレッシュな口当たり、白い果実のフレーバーが感じられます。収穫は8月末、葡萄のアロマとフレーバーを保つため、気温が低い時間帯に行います。収穫した葡萄はセラーに運んだ後、除梗、圧搾します。発酵前に数時間低温マセラシオンを行い、アロマを抽出します。アルコール発酵は14~15度の低温で管理したステンレスタンクで行います。

【白・辛口】 <Alc.12.5%> <スクリューキャップ>

国/地域等：イタリア/トスカーナ/I.G.P.

葡萄品種：ヴェルメンティーノ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-143/JAN：4935919941433/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)

熟した赤い果実が、丸みのあるタンニンとうまく調和しています

ジェオグラフィコ タスカン ヴァイブス サンジョヴェーゼ 2021

Geografico Tuscan Vibes Sangiovese

ブラックベリーの子じゅーシーなアロマに樽由来のクリーミーなバニラの要素が混ざり、スパイスがアクセントを与えています。口に含むとスムーズで、熟した赤い果実が丸みのあるタンニンとうまく調和しています。決してフレッシュさを失うことなく深みを感じるモダンな魅力を持つワインです。葡萄は注意深く選別しながら手摘みで収穫します。品種ごとに温度管理したステンレスタンクで発酵させます。熟成は全体の30%をバリック、70%を大樽で9ヶ月行います。熟成後、ボトルで短時間落ち着かせてからリリースします。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.5%> <スクリューキャップ>

国/地域等：イタリア/トスカーナ/I.G.P.

葡萄品種：サンジョヴェーゼ、カベルネ ソーヴィニオン 熟成：樽で9ヶ月

品番：IA-144/JAN：4935919941440/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)

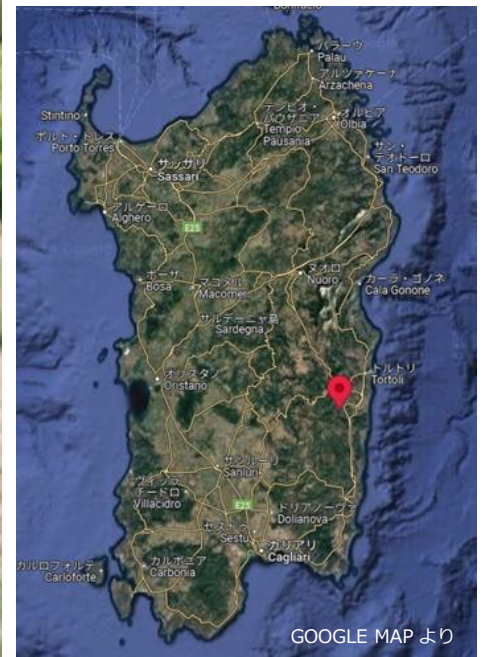


ANTICHI PODERI

JERZU

アンティキ ポデリ
イェルツ

イタリア／サルデーニャ

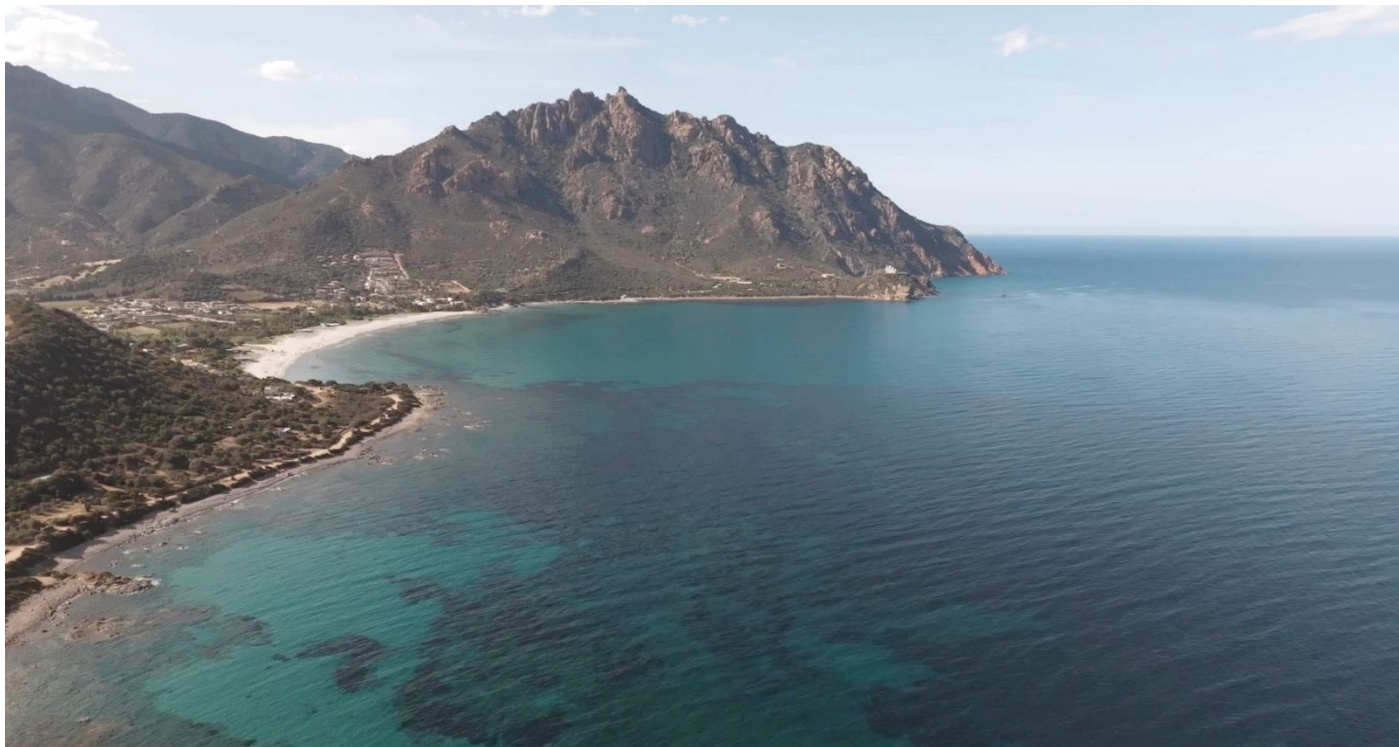


フランコ ウガイ

- ・サルデーニャの中でも異質なエリア「島の中の島」とたとえられる、外界から隔絶された“イェルツ”
- ・1130年にまでさかのぼるワイン造りの歴史ある土地
- ・標高30mから783mに達するダイナミックなテロワール 迫りくる“海”と“山”がもたらす 唯一無二の個性を持った味わい
- ・“サンジョヴェーゼのスペシャリスト” フランコ ベルナベイが表現する 美しい酸とミネラルを持つワイン
- ・生産者組合だからこそできる 無数の葡萄畑の組み合わせ

アンティキ ポデリ イェルツは、サルデーニャ島東海岸のイェルツに位置する生産者組合です。イェルツは人口約3,000人の小さな村で、現在も数多くの古い伝統が守られています。外部から孤立したエリアで、海と山が接しており、島の中の島ともたとえられるほどです。イェルツには、1130年にまでさかのぼるワイン造りの歴史があり、その記録が文書として残っています。この地に住むどんな家族も、皆この地に葡萄畑を持っていて、先祖代々葡萄を栽培してきました。教会に葡萄畑を寄進した人や、ワイン造りの道具を寄付した人もいます。

1950年、地元の医師ヨスト ミリオールが中心となり、18名の栽培農家によって生産者組合が設立されました。ヨストは、より良い品質のワインを安全かつ効率的に造るという目的のために栽培農家に働きかけました。その当時から、誰もが自分のワインを造っていたものの、アマチュアな方法でした。設立当初はコーポラティブァ ヴィティヴィニコラ イェルツという名前でしたが、2005年に現在の名称となりました。設立当初の組合員は18軒しかいませんでしたが、現在は408軒、畑面積は460haにまで及びます。イェルツはサルデーニャの中でも、歴史的にもとてもユニークなエリアです。海と山に近く、非常に急斜面で円形劇場のような形で畑が広がっています。海のすぐ近くに急斜面があり、外部に出るのが大変難しい地形で、ほとんど外部からの影響を受けないままの特異な土地となっています。畑の標高差が非常に大きいため、標高が低い土地、高い土地とで収穫時期も全く異なります。



畑は Jerzu, Ulassai, Osini, Gairo, Cardedu, Tertenia の複数の村に位置しています。栽培面積 460ha という、とても広いスペースに思えるかもしれませんが、実際には約 600 平方メートルほどに満たない、急斜面にある小さな畑の集合体です。畑仕事は非常に大変な作業になります。標高は 30m から 786m まで大きな高低差があり、異なる気候、土壌があります。標高の高い場所では葡萄が最初の実をつけている頃、低いところではすでにグリーンハーベストを行っているという違いがあります。そのため、様々なスタイルのワインを造ることを可能にしています。葡萄の仕立ての多くはギヨー、そして一部はアルベレッロです。葡萄にダメージが無いように、またいくつかの畑はトラクターが入れないほど険しい場所にあるため、収穫はすべて手摘みで行います。「すべての畑はイェルツの栽培農家が所有しており、先祖代々、大切に受け継がれてきました。それぞれの家族が自分達自身の経験、知識を持っています。それぞれの家族がそれぞれの情熱を持ち、全ての家族が集まり、ひとつの方向性をもってワイン造りを行っています。イェルツの強みは、これらの情熱を持った栽培農家の人々のコミュニティにあります。ワイナリーが目指しているのは、単に農業活動だけでなく、村の栽培農家の人々に経済的な安定を与え、人々がこの土地に残り続けてくれることです。ワイナリーではアートの展示会を行うなど、外部の人も参加できるような文化的活動も行っています」と、プロジェクトマネージャーのエミリアーノ ピロツディは話します。



組合には二人の専門家がいます。一人は定期的に畑に行き、栽培をチェックしています。葡萄がどのくらい成熟しているのかを確認したり、今この処置をすべきだと判断したりします。もう一人は、コンサルタントのフランコ ベルナベイで、サンジョヴェーゼのスペシャリストとして国際的に知られる人物です。彼がワインの品質をチェックしています。どのタンクのワインをどのレベルのキュヴェに使用すべきかの判断をしています。なお、ワインの最終的なブレンドは、別のチームが行っています。フランコとは 30 年以上の付き合いで、彼もしくは彼のチームが実際にワイナリーに来るのは 1 年に 1 回程度ですが、「エノプロジェクト」という分析機関を持っているため、常にコンタクトを取ってワインの分析をしてもらっています。私たちの葡萄畑は、様々なゾーン、土壌に分かれています。また、栽培農家一軒ごとに自分たち自身の伝統とノウハウを持っています。

そのため、葡萄の品質は異なってきます。こうした事情から、詳細な土壌分析を行いました。これにより、様々な土壌組成があることが分かりました。たとえば、この土壌からは非常にパワフルな葡萄が出来るなど、どのエリアの葡萄でどんなワインを造れば良いかがすでに分かっています。このため、品質レベルの高い畑はより厳しくチェックを行うなど、以前よりも効率的に栽培を行うことが出来るようになりました。高品質な葡萄が得られる畑の場合、収穫期が近づくと専門家が毎日畑に行き、熟度を細かくチェックしていきます。もちろん生産本数の多いワインを生む畑についても、葡萄のサンプルをとって分析を行なっています。

アンティキ ポデリ イェルツで使用しているステンレスタンクにはすべて温度管理機能がついています。これにより、品質の高いワイン生産が可能となります。アルコール発酵の後、ソフトにプレスして固形物と分離させ、フィルターを通します。その後樽入れするワインもあれば、フレッシュさを楽しんでもらいたいワインの場合はすぐにボトリング作業に移ります。ボトリングラインは 2022 年に刷新し、「モノブロック」という、通常瓶以外の大型ボトル (3L や 5L) にも対応できるものを導入しました。今後は、パイプラインの洗浄を夜間にコンピュータで行うなど省人化する予定です。収穫した葡萄の内、選り抜いた 15%ほどを樽で熟成させています。樽は、バリック、トノー、さらに大きな 10,000L のものまで、さまざまな容量のものを使用しています。トップクラスのワインは約 25 日間と長い発酵期間をとっています。





サルデーニャを代表する芸術家「マリア ライ」に捧げるワイン

「500Lの新樽で熟成させているため、エレガントでフィネスがあり、カンノナウで出来る最高の表現。
赤い果実やプルーンのしっかりとした風味がある」—2025年現地視察でのコメント

チンクエッセ カンノナウ ディ サルデーニャ 2020

Cinquesse Cannonau di Sardegna

チンクエッセは、サルデーニャ島出身の芸術家マリア ライ (Maria Lai : 1919-2013) に捧げられたワインです。サルデーニャの美しさ、世界的に知られている歴史ある文化を広めたいというワイナリーの使命から生まれました。ラベルには、彼女の1999年の作品である、“le Cinque Esse” (5つのS) が描かれており、QRコードからその朗読を聞くことができます。アンティキ ボデリ イェルツのラインナップでも最上級キュヴェのひとつとなっており、このヴィンテージの生産本数は、6,000本しかありません。熟したチェリーやブラックベリー、黒胡椒、グラファイト、ハーブの凝縮した香りがあり、爽やかな酸味と熟したタンニン、フレッシュなタイムを思わせる風味があります。畑はイェルツ村の丘陵地にあります。標高は400m、片岩と粘土を含む土壌、平均樹齢30年です。収穫は9月下旬に畑で選別しながらすべて手摘みで行います。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクで最低でも25日間行います。マロラクティック発酵は樽で行います。熟成は全体の50%は500Lのフレンチオークのトノー、50%は5,000Lの大樽で12ヶ月行います。さらにボトルで6ヶ月熟成させます。



★「ファルスタッフ 2023.10.16」で91点

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/サルデーニャ/D.O.C.

葡萄品種：カンノナウ 100% 熟成：500Lと5,000Lの樽で12ヶ月、ボトルで6ヶ月

品番：IA-126/JAN：4935919941266/容量：750ml

¥8,580(本体価格¥7,800)

石灰と片岩の混ざる土壌で育つ、平均樹齢40年のカンノナウで造るリゼルヴァ

「カンノナウ ディ サルデーニャのフラッグシップ」—2025年現地視察でのコメント

チュエツラ カンノナウ ディ サルデーニャ リゼルヴァ 2021

Chuerra Cannonau di Sardegna Riserva

イェルツ村の標高の高い丘陵地のカンノナウのセレクションです。「チュエツラ」とは土地の名前にちなんでいます。この場所は昔から品質の高いワインを生む場所として知られていました。そのため農家が大切な客をもてなす時、チュエツラからのワインを提供するのが決まりで、最高のワインがサービスされていることが一目瞭然でした。スマレやブラックベリーの暖かみのある柔らかなアロマが広がります。口に含むとしっかりとボディが感じられ、洗練された心地よいタンニンがあります。畑の標高は500m、石灰岩と片岩の混ざる土壌、平均樹齢は40年、仕立てはギヨー、栽植密度は4500本強/haです。収穫は9月下旬に畑で選別しながらすべて手摘みで行います。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクで20日間行います。全体の50%を500Lのフレンチオークのトノー、50%を5000Lの大樽で12ヶ月、瓶で6ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/サルデーニャ/D.O.C.

葡萄品種：カンノナウ 100% 熟成：500Lと5,000Lのオーク樽で12ヶ月、ボトルで6ヶ月

品番：IA-125/JAN：4935919941259/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



イェルツ村の寓話をモチーフにした、シスト土壌のスモーキーなミネラルが特徴のキュヴェ
「エレガントで、この土地らしさ、テロワールをしっかりと表現している」—2025年現地視察でのコメント

マルギア カンノナウ ディ サルデーニャ 2020

Marghia Cannonau di Sardegna

昔々、イェルツ村の夏が非常に暑かった時、喉が渇いたキツネが新鮮な水を求めて泉に集まってきました。村人たちがキツネの後をつけてみたところ、キツネが住む洞窟を見つけました。それから月日が過ぎ、村人たちはその洞窟に備蓄用の食べ物や大切なワインを貯蔵するようになりました。この寓話にちなんでサルデーニャ語で「キツネ」を意味する「マルギア」という名前をこのワインにつけました。イェルツ村のカンノナウのセレクションです。集約のあるブラックベリーやラズベリー、イチゴを思わせるアロマがあります。口に含むと豊かな果実味があり、バランスが良く、しっかりとタンニンが感じられます。畑の標高は400m、片岩(シスト)土壌、平均樹齢は30年です。収穫は9月下旬に畑で選別しながらすべて手摘みで行います。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクで20日間行います。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/サルデーニャ/D.O.C.

葡萄品種：カンノナウ 100% 熟成：5,000Lのオークの大樽で12ヶ月、ボトルで3ヶ月

品番：IA-124/JAN：4935919941242/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年5月時点のものです。

チンクエッセと双璧をなす、ヴェルメンティーノの最上級品

「樽熟成により色合いは濃くなっているが、酸とフルーティさを保っている。
クリームのような滑らかさと、力強いボディが魅力」—2025年現地視察でのコメント



フィラーレ ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ 2021

Filare Vermentino di Sardegna

アンティキ ポデリ イェルツが造るヴェルメンティーノの最上級キュヴェです。柑橘系の果実のフレッシュな酸が保たれ、エレガントな樽の要素があり、非常にやわらかくクリームのように滑らかな口当たりが魅力です。このワインに使うのは標高 300mの丘陵地に位置する 4ha の畑の葡萄です。土壌は花崗岩由来の砂質ローム、葡萄の平均樹齢 30 年、仕立てはギヨー、栽植密度は 4500 本/ha です。収穫は 9 月の中旬に畑で選別しながら手摘みで行います。発酵前に 6~8 時間、コールド マセレーションを行い、アロマを引き出します。ゆっくりと時間をかけた柔らかい圧搾によって得られた果汁のみ（搾汁率 40%）を使います。プレス果汁を 8~10 度の低温に管理したステンレスタンクに入れ澱下げします。その後、3,000L のフレンチオークの大樽に移して発酵させ、12 ヶ月以上熟成させ、さらにボトルで 6 ヶ月熟成させます。

【白・辛口】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/サルデーニャ/D.O.C.

葡萄品種：ヴェルメンティーノ 100% 熟成：フレンチオークの大樽で 12 ヶ月以上、瓶で 6 ヶ月

品番：IA-163/JAN：4935919941631/容量：750ml **¥8,580**(本体価格¥7,800)

サンタ クリスティーナの聖なる井戸神殿をモチーフにした、ヴェルメンティーノの上級キュヴェ
「アプリコットや桃のアロマがあり、余韻にも香りがしっかりと感じられる」—2025年現地視察でのコメント



ルチェアン レ ステッレ ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ 2023

Lucean Le Stelle Vermentino di Sardegna

ラベルは紀元前 1000 年頃に造られたサンタ クリスティーナの聖なる井戸神殿をモチーフとしています。今から 3000 年以上前、ヌラーゲ時代のサルデーニャ人は水に対する信仰があったとされていました。レモンやグレープフルーツを思わせる柑橘系の果実の上品なアロマが広がります。口に含むとフレッシュで、柔らかくフルーティな味わいがあります。畑の標高は 300m、土壌は風化した花崗岩と砂を含む白亜質、平均樹齢は 20 年です。収穫は 8 月~9 月にかけて、すべて手摘みで行います。優しく圧搾した後、澱下げしステンレスタンクで 14~16 度に温度管理しながら 30 日間発酵を行います。

【白・辛口】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/サルデーニャ/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

品番：IA-122/JAN：4935919941228/容量：750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)

最も親しみやすい価格ですが、ミドルクラスに該当する“Selezione”シリーズのワインです

テラヴェ ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ 2023 (左)

Telave Vermentino di Sardegna

ワイン名の「テラヴェ (Telave)」はヌラーゲ時代の遺跡がある場所を指します。1500 年頃、テラヴェの白ワインが教皇庁に送られたという記述が残っています。洗練されたアロマがあります。骨格があり非常にバランスの良い味わいです。標高 200m、土壌は風化した花崗岩と砂を含む白亜質、平均樹齢 20 年です。8~9 月にかけてすべて手摘みします。優しく圧搾した後澱下げし、ステンレスタンクで 14~16 度で 30 日間発酵を行います。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/サルデーニャ/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

品番：IA-121/JAN：4935919941211/容量：750ml **¥2,860**(本体価格¥2,600)

バントゥ カンノウ ディ サルデーニャ 2022 (右)

Bantu Cannonau di Sardegna

イェルツ村の葡萄を使っています。集約のあるレッドベリーやラズベリー、イチゴなどの果実や地中海のハーブの灌木を思わせるアロマがあります。豊かなフレイバーがあり、暖かみを感じる調和のとれた味わいが魅力です。畑の標高は 250m、片岩土壌、平均樹齢は 20 年です。収穫は 9 月下旬、すべて手摘みで行います。アルコール発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。発酵期間は 15 日間です。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/サルデーニャ/D.O.C.

葡萄品種：カンノウ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-123/JAN：4935919941235/容量：750ml **¥2,860**(本体価格¥2,600)



栽培専門家の
ヴィクトール エフロス

Point 01

香り高さが特徴の葡萄

このワインに使用されているのは、アロマティックな特徴を持つ「ヴィオリカ」です。この品種は白葡萄ですが、2つの黒葡萄（セイベル 13-666 とアレアティコ）の交配品種です。シャトー ヴァルテリーが造るトテム ヴィオリカは、マスクットや花を思わせるアロマがあり、フルーティで調和のとれた味わいで、万人受けする魅力があります。

Point 02

コストパフォーマンスの高さと 印象に残る味わいが、 各地の試飲会で話題に！

2024年に初めて輸入して以来、大ヒットを記録し続けるシャトー ヴァルテリーのワインの中でも、特に注目を集めているのがこのワイン。100種類のワインが並ぶ試飲会でも、そのはっきりとした個性と分かりやすい風味、コストパフォーマンスの高さが話題になっています。

Point 03

“ベスト ワイナリー オブ ザ イヤー”受賞生産者

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年のこと。合計520haの自家畑を所有しています。品質重視のワイン造りによって急成長を遂げ、35ヶ国に輸出するまでに至りました。2023年には「Wine of Moldova」の「ベストワイナリー オブザ イヤー」に選出されています。

トテム ヴィオリカ 2025

Totem Viorica

畑の土壌は主にチェルノーゼム（肥沃な黒土）です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。アルコール発酵前に短時間(2~5時間)スキンコンタクトを行います。圧搾した後14~18度に管理しながらステンレスタンクで発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。グリーンを帯びた淡い麦わら色、アカシアの花を思わせる豊かなアロマが広がります。フルーティで調和のとれたフレーバーが感じられ、余韻には熟した洋梨のニュアンスが漂います。エレガントで複雑さのあるワインに仕上がっています。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> 国/地域等：モルドバ
生産者：シャトー ヴァルテリー 葡萄品種：ヴィオリカ 100%
熟成：ステンレスタンク
品番：M-007/JAN：4935919980074/容量：750ml
¥1,760(本体価格¥1,600)

ATALAYA

Point 01

ヒット作「ラヤ」の上級品

スペイン各地で、その土地ならではの
高樹齢の土着品種から素晴らしいワイン
を造り上げる「ヒル ファミリー エステー
ツ」。中でもアルマンサで造られる「ラ
ヤ」は彼らのヒット作として知られていま
す。「エル ビヒア デ ラ アタラヤ オー
ガニック」は、ラヤの上級品として登場
した新しいキュヴェですが、その美味し
さからすでに人気商品になっています。

Point 02

ガルナッチャ ティントレラ 100%の贅沢なキュヴェ

果皮だけでなく、果肉まで色づいた葡萄
品種「ガルナッチャ ティントレラ」。栽培
の難しさはさることながら、美味しいワイ
ンを造るのも難しいといえます。しかしこ
のワインは、有機栽培のガルナッチャ
ティントレラを 100%使用し、その濃密で
深みのある味わい、滑らかな口当たりを
引き出した贅沢な 1 本となっています。

Point 03

印象的なフクロウラベルも 人気の理由です

ワイナリー名の「アタラヤ」は、監視に使
われる塔のこと。この地の標高が非常に
高いことに由来しており、このワインに
使われる葡萄畑も標高 700~1000m にあ
ります。そのため、ラベルには常に監視
の目を光らせるフクロウがデザインされ
ています。印象的なラベルもまた、この
ワインが手に取られる理由の一つです。

エル ビヒア デ ラ アタラヤ オーガニック 2024 El Vigia de la Atalaya Organic

アタラヤは塔、ビヒアは監視を意味していて、ラベルには常に監視するフクロウをデザインしています。フクロウは昔から縁起の良い、幸福の象徴と言われています。標高 700~1000m に位置する畑で、オーガニック栽培された葡萄から造られています。土壌は石灰岩です。発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。熟した赤い果実や花を思わせるエレガントでフレッシュなアロマが広がります。ベルベットのようになややかな口当たり、非常にソフトなタンニンがあり、長い余韻が心地よく感じられます。「ガルナッチャ ティントレラ 100%」での醸造は困難でしたが、研究を重ねることで良いワインを造ることができるようになりました。難しかった理由は、タンニンがとにかく強烈で荒々しくて、飲みづらいワインになってしまったからです。数年の歳月をかけ、素晴らしいワインを造り上げることができるようになりました」とローレン ヒルは話していました。

★「ベニングайд 2026」91 点



【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%> 国/地域等：スペイン/D.O.アルマンサ
生産者：ボデガス アタラヤ 葡萄品種：ガルナッチャ ティントレラ 100%
認証：ユーロリーフ

品番：S-285/JAN：4935919072854/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 5 月時点のものです。



PRINZ

ヴァイングート プリンツ



1970 年生まれのフレート プリンツは、1991 年に趣味で、自宅のガレージでのワイン造りを始めました。その後、有名なクロスター エーバーバッハでの勤務を開始します。それからわずか数年の間に、フレートは、ラインガウのワイン造りに重要な変革をもたらした人物として知られるようになりました。当時のクロスター エーバーバッハでは、ワインに甘みを残すためにズースレゼルヴ（発酵前のブドウ果汁）を加えており、フレートはこれに異論を唱え、偉大な畑「シュタインベルガー」を持つ特別な土壤の個性、ミネラル感を最大限に引き出す努力を行ったのです。その結果、シュタインベルガーはかつての威光を取り戻すこととなりました。この功績が認められたフレートは、2002 年にケラーマイスター（醸造責任者）に就任しますが、2004 年 9 月に醸造所を退社しています。その理由は、ハルガルテン村にある自身のワイナリーに専念するためでした。

フレートは、その才能を自身のワイナリーでも発揮します。独立して間もない 2005 年 1 月には、厳しい認定条件を持つ VDP（ドイツ優良ワイン生産者協会）への加入が認められ、同年より、クロスター エーバーバッハで開催されるオークションでも彼のワインが競売にかけられるようになりました。ドイツの著名なワインガイドの内、最も権威ある『ヴィヌム』での評価は上がり続けており、2021 年版で 3.5 星、2022 年版で 4 星、2023 年版ではついにフリッツ ハークと並ぶ 4.5 星を獲得し、2024~2026 年版でもこれを維持しています。しかしフレートは、「私はワインメーカーではない」と言います。「品質が最高値なのは収穫直前だ。収穫した葡萄に、ワインメーカーが手を加えれば加えるほどワインの品質は落ちる。つまり、畑の仕事が何より大切ということだ」。今では、フレートが造る珠玉のワインは、生産される前に予約で埋まってしまうほどの人気を博しています。

- 『ヴィヌム 2026』 4.5 星（準最高評価）
2022 年版で“今年のライジングスター”
- ラインガウのトップ生産者のひとつ
- ユーロリーフの認証を取得
- 2018 年からビオディナミ栽培を開始
- クロスター エーバーバッハの元醸造長
「シュタインベルガー」を復活させた男
- アパートとその地下から始まった、
“ドイツ版ガレージワイン”といえここ！
- ラインガウのグラン クリュと呼べる
銘醸畑のワインを生み出す稀有な生産者
- 現地では、生産前に予約完売することも
- 年間生産量はわずか 75,000 本のみ
- INABA NATURE 生産者



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



「色とりどりの粘板岩から」という意味を持つキュヴェ 食事に合わせやすいファインヘルプ（繊細な辛口） ミネラル感、フレッシュでフルーティな味わいが楽しめます

プリンツ リースリング ファインヘルプ
フォン ブンテン シーファー 2024
Prinz Riesling Feinherb vom bunten Schiefer



フォン ブンテン シーファー「色とりどりの粘板岩から」と名付けたワイン。スレートの色は、土壌のミネラルに応じて、灰色、緑、青紫に変わります。土壌は細かな粘板岩で、上部に行く程その比率は高くなります。主にヘンデルベルクの斜度 30~40%の、シーファー土壌の若い葡萄樹から造ります。南~南西向きです。いつも最後に収穫しますが、それでいて健康な葡萄です。全房圧搾し、選別酵母で最長で 8 週間発酵させ、1 月まで上質の澱と寝かせます。ミネラルがあり、しっかりとした味わいです。余韻には花のような綺麗な香りが残ります。「辛口が好きな方、そうでない方にも喜んでもらっています。ワイン雑誌でも私のワインはグーツワインが高く評価されます。恐らく、全て自分たちで作業を行うためだと思います。フルーツ感、スレートによるフレッシュさが感じられます」とフレートは話していました。

【白・やや辛口】<スクリュューキャップ> <Alc.12.0%> 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 葡萄品種：リースリング 100%
残糖：9.9 g/L 酸度：6.6 g/L 認証：ユーロリーフ
品番：KA-994/JAN：4935919199940/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



リースリングらしい酸とミネラルが際立つトロッケン プリンツが造るワインは、昔のラインガウのような重苦しさはなく、 モーゼルにも似た繊細さがあながらも十分なボリュームがあります

プリンツ リースリング トロッケン 2024
Prinz Riesling Trocken



グーツヴァインは、VDP の格付けの最もベーシックなランクで、村名、畑名の表示は出来ず、ワイナリー名、葡萄品種を表記します。「グーツリースリングはスタートライン、入り口のようなもの。気に入ってくれたら上のワインも選んでもらえるので重要」とフレートは話しています。軽いパウダー状の土、ローム層、砂、丸石、粘土質土壌で、10~15%の斜度の畑です。9月中旬~下旬に収穫します。全房圧搾して、選別酵母を使用し、ステンレスタンクで3~6週間発酵、上質の澱と共に1月まで熟成させます。大変ボリュームのある辛口です。香りは甘い果実、ミネラルと生き生きとしたフレッシュ感があります。



【白・辛口】<スクリュューキャップ> <Alc.12.0%> 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 葡萄品種：リースリング 100%
残糖：4.0 g/L 酸度：6.2 g/L 認証：ユーロリーフ
品番：KA-863/JAN：4935919198639/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



AMBER WINE

8000年の歴史を持つワイン産地で急成長を遂げる生産者から
個性溢れる『アンバー ワイン』

🍷 オレンジワインの原点

ジョージアでは、紀元前から受け継がれてきた、クヴェヴリと呼ばれる卵型をした素焼きの甕でワインを醸造する伝統的なワイン造りは今もなお続いています。クヴェヴリで果汁を果皮、果梗、種とともに漬け込み、醸しを行います。卵型の形状が果汁と果皮等の循環を促し、土の中で低温に保たれるため、発酵と熟成がゆっくりと進行します。白ワインは、黄金から琥珀の色調を帯びた豊富なフェノールと独特のアロマ、程よいタンニンを持つワインが出来上がります。これがオレンジワインの原点と言われおり、ジョージアではこれらを「アンバー ワイン（琥珀色のワイン）」と呼びます。

🍷 ジョージアの権威ある賞に選出

このワインの生産者ルトヴェリシは、ジョージアの東部カヘティ地方に位置し、品質重視したワイン造りを行うワイナリーです。年間生産量 400 万本、世界各国に輸出しており、設立からわずか 5 年ですが、ジョージアで最も権威があり、影響力があるビジネスのアワードで「GOLDEN BRAND」に選出されています。



畑は標高 300~800mの間に位置し、土壌は粘土質です。樹齢は 15~20 年、垣根仕立て、栽植密度は 4,000~5,000 本/ha です。収穫は気温がまだ低い早朝に行います。収穫後、セラーに運び選別を行います。発酵はクヴェヴリで約 14 日間行い、熟成もクヴェヴリで 5~6 ヶ月行います。



キシ クヴェヴリ カヘティ アンバー ワイン 2023 Kisi Qvevri Kakheti Amber Wine

オレンジピールやドライアプリコットなど熟した黄色の果実を思わせる柔らかなアロマが感じられます。口当たりはフルボディでバランスが良く、長い余韻が感じられます。最小限のフィルターにしているため自然の澱が見られる場合があります。

【白（オレンジワイン）・辛口】 <Alc.12.5%> <蠟キャップ>

国/地域等：ジョージア/カヘティ 葡萄品種：キシ 100%

熟成：クヴェヴリで 5~6 ヶ月

品番：GE-003/JAN：4935919990035/容量：750ml **¥3,630**(本体価格¥3,300)

ルカツィテリ クヴェヴリ カヘティ アンバー ワイン 2023 Rkatsiteli Qvevri Kakheti Amber Wine

様々なドライフルーツを思わせるアロマとフレーバーがあります。余韻にしっかりとしたタンニンが感じられます。最小限のフィルターにしているため自然の澱が見られる場合があります。

【白（オレンジワイン）・辛口】 <Alc.12.5%> <蠟キャップ>

国/地域等：ジョージア/カヘティ 葡萄品種：ルカツィテリ 100%

熟成：クヴェヴリで 5~6 ヶ月

品番：GE-004/JAN：4935919990042/容量：750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)

QVEVRI WINE

サペラヴィをクヴェヴリで仕込んだ、伝統的なスタイル
ジョージアの個性溢れる 1 本



サペラヴィ クヴェヴリ カヘティ 2023 Saperavi Qvevri Kakheti

ブラックベリーやチェリー、プラムの深いアロマに土っぽさ、スパイスの要素が混ざっています。口に含むとフルボディで骨格があり、熟した黒い果実やスパイス、アロマに感じた土っぽいフレーバーがあります。よくこなれたタンニン、長い余韻と調和のとれた酸が感じられます。畑は標高 300~800m の間に位置し、粘土質土壌です。樹齢は 15~20 年、垣根仕立て、植密度は 4,000~5,000 本/ha です。収穫は気温がまだ低い早朝に手摘みで行います。収穫後、セラーに運び選別を行います。破碎した葡萄は果皮、種、果汁と共にクヴェヴリで約 14 日間、醸し発酵を行います。発酵は葡萄の果皮についた野生酵母によって行われます。熟成も同じクヴェヴリで 5~6 ヶ月行います。粘土製のクヴェヴリのおかげで微量のマイクロ オキシジェネーションが自然に行われ、タンニンを和らげ、ワインに複雑さ、骨格が与えられます。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：ジョージア/カヘティ
葡萄品種：サペラヴィ 100% 熟成：クヴェヴリで 5~6 ヶ月
品番：GE-008/JAN：4935919990080/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



大変好評いただいております！
葡萄の搾り滓を原料にして造る、ジョージアの蒸留酒

CHACHA

— チャチャ —

Chacha (チャチャ) は、ジョージアの伝統的な蒸留酒で、主にワイン造りで压榨された後に残る葡萄の搾り滓を蒸留して造られますが、他の果物を使用する場合があります。ジョージアでは消化不良などにも効果がある医療酒と言われ、多くの家庭でも自家製のチャチャが造られるほど、ジョージアの人々に親しまれています。

ルカツィテリの搾り滓を使用した蒸留酒。豊かなフレーバーと余韻が楽しめる！本 チャチャ クラシック (左)

Chacha Classic

葡萄の搾り滓を蒸留して造るジョージアの伝統的な蒸留酒で「グレープ ウォッカ」とも呼ばれます。また、ジョージアでは葡萄の搾り滓自体も「チャチャ」と呼ばれます。ルカツィテリの搾り滓を使用し、発酵させて得られたアルコールを蒸留器で 2 度蒸留します。リッチで非常にバランスのとれた味わい、フレーバーがあり、スムーズで長い余韻が楽しめます。

【辛口】 <Alc.40.0%> 国/地域等：ジョージア

品番：GE-010/JAN：4935919990103/容量：500ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)

樽で熟成させた、よりリッチで深みのある！本 チャチャ オーク バレル (右)

Chacha Oak Barrel

葡萄の搾りかすを発酵させて得られたアルコールを蒸留器で 2 度蒸留します。ルカツィテリの搾り滓を使用しています。オーク樽で 3 ヶ月から最大 6 ヶ月熟成させます。樽熟成によりかすかに樽の要素が感じられる複雑なアロマがあります。口当たりはスムーズ、よりリッチで深みのあるフルーツ、樽由来の木やバニラの要素がフレーバーに感じられます。

【辛口】 <Alc.40.0%> 国/地域等：ジョージア

品番：GE-011/JAN：4935919990110/容量：500ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)



JEAN PERRIER ET FILS

ジャン ペリエ エ フィス



- 1853年まで遡る、歴史あるワイナリー
- サヴォワでは最大規模、そして重要な生産者
- ジャケールやアルテスの個性を表現
- 「アシェット 2024」では
“VIGNERON DE L'ANNE” に選出！
- 「ワインスペクテーターTOP100」にも
選出される実力者！

1853年にカセラン ペリエ (Catherin Perrier: 1820年生まれ) は、サンタンドレ レ マルシェにセラーを購入しモン グラニエの山の麓で葡萄栽培をスタートしました。その後、4代目のジャン=ヴィクトール (Jean-Victor Perrier) 時代には、サヴォワで最初にボトル売りをするワイン生産者となりました。1964年、ジャン=ヴィクトールの息子であり、現在のオーナーのジルベール (Gilbert Perrier: 5代目) がワイナリーに加わり、その後ボトリングラインに投資を行いました。そして、サヴォワが A.O.C. に認められた 1973 年にボトリングラインが完成、生産量が増えました。その後もワイナリーに意欲的に投資を行い、現在、サヴォワ全体で約 350 の生産者がいますが、その中で最大規模のワイナリーへと成長しました。現在はジルベール

と3人の息子、フィリップ (長男)、クリストフ (次男)、ジル (三男) が中心となってワイナリーを運営しています。2015年からは、将来ワイナリーを引き継ぐべく、クリストフの息子アレクサンドルも加わりました。

62haの畑を所有する、サヴォワでは最大規模のワイナリー

葡萄の栽培面積は62ha、12の村に120区画の畑を所有しています。栽培品種は、ジャケール、アルテス、ルーサンヌ、シャルドネ、モンドゥーズ、ガメイ、ピノ ノワールです。収穫は、急斜面の畑は機械が入れないため手摘みで行い、残りは機械で摘み取ります。常勤は25名、収穫時期は、さらに50名ほどを雇います。醸造はオーナーであるジルベールの長男フィリップが担当、アレクサンドルも醸造をしています。年間生産量は約60万本、そのうち、白ワインが70%、赤ワインが20%、スパークリングワインが10%です。生産量の90%は国内向けで、そのうち60%が地元サヴォワのスキーリゾートのレストラン向けです。



サヴォワの代表品種ジャケールやアルテスにこだわる

ジャン ペリエ エ フィスでは、ジャケールやアルテス(ルーセット)に注力しており、畑は、アビムやアプルモンに所有しています。ジャケールとアルテスの平均樹齢は35年から40年です。ジャケールのワインはミネラリーで、さらにアビム、アプルモンは、グラニエ山の断崖の崩落による様々な泥と石灰石で構成される混沌とした土壌で、それらから火打ち石のノートがもたらされます。また、これらの品種を単一で仕込むことで個性を表現しています。



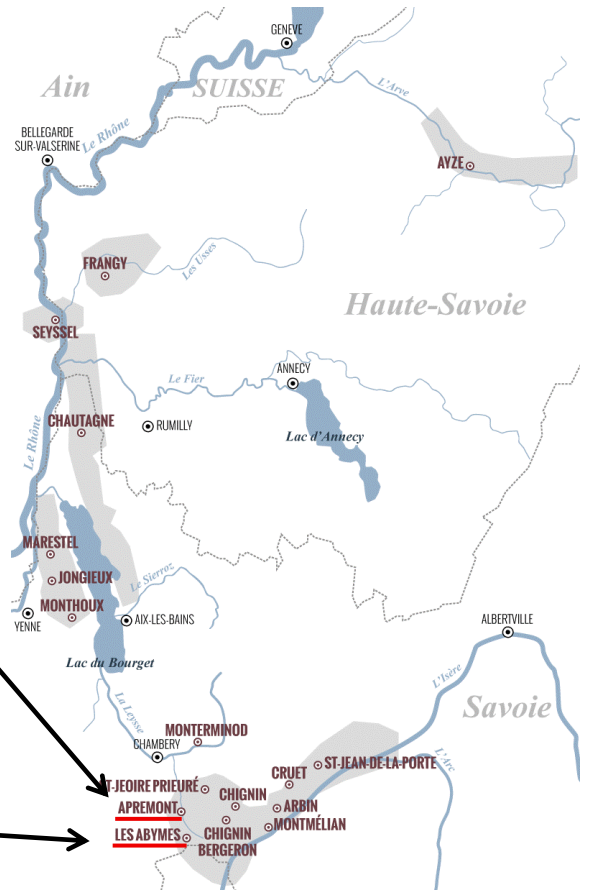
アプルモン

畑は山の斜面に広がる。13世紀にグラニエ山の断崖の崩落によりできた斜面、標高250~500mに広がる畑。骨格のしっかりとしたワインになる。



アビム

土壌組成、葡萄品種はアプルモンと同じ。アプルモンとの違いは、畑の位置。アビムはグラニエ山の裾野に広がる緩やかな平地にあり、よりフレーバーの豊かなワインになる。



「アシェット 2024」にて、アレクサンドルが、“その年の注目のワインメーカー”に選出！

「アシェット 2024」では、醸造を担うアレクサンドルが『Vegneron de l'Anne』に選出され、その年のサヴォワの最も注目されるワインメーカーとして、サヴォワのページの冒頭で紹介されています。

1853年に創業したメゾン・ペリエは、ワインネゴシアンとしての活動に加え、何よりもまず、サヴォワ地方のほとんどのAOCに50haの自社畑を所有するワイン生産者です。2015年以降、アレクサンドル・ペリエ(7代目当主)がワイン醸造を成功裏に指揮しています。控えめながらも闘志あふれる彼は、ボーンヌのワイン専門学校出身で、熟練のラグビー選手でもあり、遠回しな表現をせず率直に語ってくれます。



また、同書では、アビム キュヴェ ガストロノミーの2022VTが3星&Coupe de Coeurの評価を得ており、アレクサンドルは、アビムのワインについて同記事内で次のように語っています。

「アビムはこれまで、火打ち石のような香りと生き生きとした個性で知られる、アプルモンに常に影を潜めてきました。しかし、マルシュ地方には、グラニエ山の岩屑斜面ほど石が多くはないものの、絶好の立地にある美しいテロワールがいくつかあります。そこで造られるジャケールのワインは、ミネラル感はやや劣るかもしれませんが、軽やかで繊細、そして非常に心地よい花や果実の香りが特徴です」

その他にも、ヒュー ジョンソンの「ポケットワインブック 2022」のアビムとアプルモン項で「試すべき生産者」のひとりとしてその名が挙げられ、「ワインスペクテーター」では度々掲載され、アプルモンは過去3度「ワインスペクテーター TOP100」に選出されるなど、サヴォワの重要な生産者としての地位を得ています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年5月時点のものです。



土着品種にこだわり
規定よりジャケールの比率を高くして仕上げた
渾身のクレマン

クレマン ド サヴォワ NV
Crémant de Savoie

クレマン ド サヴォワは 2015 年 9 月に A.O.C.に認定されました。クレマンの産地としては 8 番目となります。土着品種のジャケールとアルテスが単独または合わせて 60%以上、しかもジャケールは 40%以上使用という規定がありますが、ジャン ペリエ エ フィスではジャケールを 85%も使っています。手摘みで収穫、さらに人の手で厳しく選別し、注意深くゆっくりとプレスします。ベースとなるワインを発酵させた後、瓶内二次発酵を行い、18~24 ヶ月熟成させます。豊かな果実味があり、しっかりとした個性が感じられます。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.12.5%>
国/地域等：フランス/サヴォワ/A.O.C.
葡萄品種：ジャケール 85%、シャルドネ 15%
品番：FC-300/JAN：4935919313001/容量：750ml



¥4,180(本体価格¥3,800)

アビムはグラニエ山の裾野に広がる緩やかな平地にあり、
豊かなフレイバーを持つワインが生まれます

サヴォワ アビム キュヴェ ガストロノミー 2024 (左)
Savoie Aymes Cuvée Gastronomie

ジャケールはサヴォワの典型的な葡萄品種で、他の土地ではほとんど栽培されていません。心地よいミネラルと果実味が感じられる品種です。このワインはレ マルシュ、シャパレイヤン、そしてミヤンの村の葡萄を使います。土壌は粘土石灰質です。手摘みで収穫します。ブヌマティックプレスで压榨し、20 度に温度管理したタンクで澱を沈めます。3 週間発酵させ、ステンレスタンクで 2 ヶ月熟成させます。新鮮なアーモンドとセイヨウサンザシ、オレンジの果物の香り。親しみやすい口当たり、生き生きとして、ミネラルが感じられ、丸みを帯びた心地よい果実味のあるフィニッシュ、躍動感と丸みと果実味がバランス良くまとまっています。

【白・辛口】<Alc.11.5%> 国/地域等：フランス/サヴォワ/A.O.C.
葡萄品種：ジャケール 100% 熟成：ステンレスタンクで 2 ヶ月
品番：FC-262/JAN：4935919312622/容量：750ml **¥2,860**(本体価格¥2,600)

アビムより標高が高く、斜面に広がる畑で
骨格がしっかりとしたスタイルに仕上がります

サヴォワ アプルモン キュヴェ ガストロノミー 2024 (右)
Savoie Apremont Cuvée Gastronomie

このワインはレ マルシュ、サン バルドフ、そしてアプルモンの村の葡萄を使います。土壌は粘土石灰質です。白い花とセイヨウサンザシ、テロワールを感じさせる香り。生き生きとして、ミネラルやレモンの味わいがします。手摘みで収穫します。ブヌマティックプレスで压榨し、20 度に温度管理したタンクで澱を沈めます。3 週間発酵させ、ステンレスタンクで 2 ヶ月熟成させます。

■「ワインスペクテーター 2025.8.31」90 点

【白・辛口】<Alc.11.5%> 国/地域等：フランス/サヴォワ/A.O.C.
葡萄品種：ジャケール 100% 熟成：ステンレスタンクで 2 ヶ月
品番：FC-263/JAN：4935919312639/容量：750ml **¥2,970**(本体価格¥2,700)



サヴォワを代表する品種アルテス 100%

香り高く、生き生きとした口当たりが特徴です

ルーセット ド サヴォワ キュヴェ ガストロノミー 2024

Rousselle de Savoie Cuvée Gastronomie

アルテスは、ルーセットのサヴォアでの別名で、「殿下」を意味します。キプロスの王女アンヌ ド リュジニャンが婚姻の際に持参したとも言われます。収穫量が少なく、病害に弱いため栽培が難しい品種です。急斜面の畑で優れた品質となります。畑の土壌は粘土石灰質です。手摘みで収穫し、压榨します。澱を沈めた後、16~20度で発酵させます。アルコール発酵が終了したら、そのままステンレスタンクでマロラクティック発酵させます。それにより、余韻がより長いワインになります。ステンレスタンクで4~5ヶ月熟成させます。瓶詰後3ヶ月寝かせてからリリースします。白い果物、洋ナシ、スマイレの香り。生き生きとした口当たり、美しい構成、アルテス特有の心地よい苦味が感じられます。

■「ワインスペクテーター 2025.8.31」91点



【白・辛口】 <Alc.12.0%> 国/地域等：フランス/サヴォワ/A.O.C.

葡萄品種：アルテス 100%

熟成：ステンレスタンクで4~5ヶ月、瓶で3ヶ月

品番：FC-264/JAN：4935919312646/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

冷涼なサヴォワの気候が生んだピノ ノワール

フルーティで繊細、エレガントで飲み心地の良さがあります

サヴォワ ピノ ノワール キュヴェ ガストロノミー 2024

Savoie Pinot Noir Cuvée Gastronomie

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



【赤・フルボディ】 <Alc.12.0%> 国/地域等：フランス/サヴォワ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100%

熟成：ステンレスタンクで4~5ヶ月、瓶で3ヶ月

品番：FC-265/JAN：4935919312653/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



クリュの特別なテロワールを表現 ミュスカデの底力を感じさせてくれる高品質なワイン

二人のジェレミーの出会いから始まったプロジェクト

「レ ベット キュリウーズ (Les Bêtes Curieuses)」は、ロワールの偉大な白ワインに情熱を傾ける二人のヴィニユロン、ジェレミー ユシエ (Jérémie Huchet) とジェレミー ムーラ (Jérémie Mourat) による共同プロジェクトです。主にミュスカデのクリュ コミュノール (Crus Communaux) にフォーカスした、高品質かつ長期熟成の高いポテンシャルを持ったワインを世に送り出しています。二人は 2005 年の、ロンドンの展示会で出会いました。偶然にも同じ年に生まれ (1977 年)、同じ名前を持つ二人はすぐに意気投合しました。出会ってからまもなく、ミュスカデ セーヴル エメヌのテロワールの多様性に光を当てるプロジェクト、「レ ベット キュリウーズ」をスタートしました。その品質の高さが認められ、「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2020」で 3/5 星の評価を得るまでに成長しました。また、「ルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2024 年 2 月号」でも「シャトー テポー 2018」「クリッソン 2018」が 91 点の評価を得ました。さらに同号では写真と共に紹介され注目を集めました。2023 年末にレ ベット キュリウーズとしてのワイン生産は終了しており、現在はこのプロジェクトを引き継いだジェレミー ユシエの名でリリースしています。

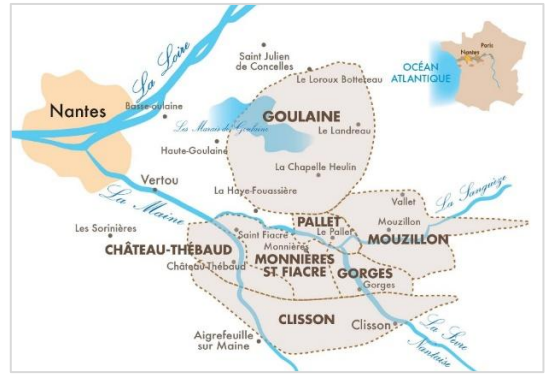
ミュスカデのテロワール

ミュスカデのエリアは、ロワール河の河口に位置しており、大西洋に近いためその影響を強く受けます。深成岩 (斑れい岩や花崗岩) と変成岩 (片麻岩や雲母片岩、角閃岩) を基盤とする珍しい土壌の組み合わせが見られるのも特徴です。このモザイク状の土壌と、ムロン ド ブルゴーニュのコンビネーションにより、素晴らしい白ワインが生まれています。ミュスカデといえば、ひと昔前までは「薄くて酸っぱいワイン」というイメージで広く知られていました。しかし、近年では気候変動による影響もあり、ボディのある素晴らしいワインが造られるようになってきました。さらには、2011 年 11 月 9 日の政令により、特別なテロワールを持つ村を対象として 3 つのクリュ コミュノールが認定され、現在では 7 つの村がクリュ コミュノールとして制定されています。



ミュスカデの上級品を生む、クリュ コミュノー

ミュスカデ セーヴル エ メーヌはナントの南東に広がるペイ ナンテ地区最大の A.O.C.です。この広いアペラシオンの中でも特別なテロワールを持つ村が、クリュ コミュノーとして認定されています。2011 年に「クリッソン」、「ゴルジュ」、「ル パレ」、その後「グーレーヌ」、「シャトー テボー」、「モニエール サン フィアクル」、「ムズイロン-ティリエール」、「ラ エ ファシエール」、「ヴァレ」、「シャントソー」の7つが加わり、計 10 つのクリュが認定されています。また、これらのクリュ コミュノーは、「AOC ミュスカデ セーヴル エ メーヌ クリッソン」というように、コミューン名を付記する形式となっていますが、現在、「AOC クリッソン」のように単独名の AOC として一部のクリュ コミュノーを階層化する動きもあり、注目を集め続けています。



ジェレミー ユシエとジェレミー ムーラは 2005 年に出会ってすぐ、クリュに注力した「レ ベット キュリウーズ」のプロジェクトのために、土壌の調査を始めました。これは、クリュ コミュノーが INAO によって認定されるよりも前のことです。彼らが選んだ場所は、後にクリュに認定されることになったコミューンの中でも最も代表的なテロワールを表現しています。

グーレーヌ / Goulaine

エレガントで調和のとれたグーレーヌのワインは、豊かさとバランスを兼ね備えています。熟した果実、洋ナシ、桃、カリン、ドライフルーツ、ハチミツのアロマが続き、フィニッシュには美しい緊張感が漂います。グーレーヌの低湿地帯を見下ろす丘に位置するこのクリュは、特異な地形と気候を享受しています。季節によって風景が大きく異なり、土地はしばしば水中に沈んでいます。他の地域よりも穏やかな微気候のため葡萄は早く熟し、計画的に最初に収穫されるコミューンとなっています。土壌は浅いところから中程度の深さまであり、ほとんどが砂で構成され、その一部は粒子が粗くなっています。下層土は主に珪酸質の変成岩（片麻岩と雲母片岩）です。

モニエール サン フィアクル / Monnières Saint-Fiacre

モニエール サン フィアクルのワインは、肉付きがよくクリーミーなテクスチャーで、フィニッシュに繊細かつ爽やかなタッチの苦みが感じられます。柑橘類、オレンジの花、エキゾチックなフルーツなどのアロマに、蜜蝋やハチミツ、バリスムのような香りが混ざります。セーヴル川の左岸にそびえる丘とその支流に沿った丘が連なるモニエール サン フィアクルは、この地域のクリュ コミュノーの中心に位置し、「フォリー ナンテーズ (folie nantaises)」と呼ばれる荘園や古い風車の跡地がセーヴル川に面しています。この急斜面のシルト質、砂質の土壌は、きめが細かく、適度に深く、片麻岩が分解してできたアルテライト（脈状片麻岩）には粘土が多く含まれています。

シャトー テボー / Château-Thébaud

シャトー テボーのワインは、フェネルやリコリスといった植物的な香りと、アニスのようなスパイスの香りを醸し出します。口当たりはバランスが良く、エレガントな張りがあり、後味にはほのかな塩味を感じさせます。シャトー テボーの、木々に覆われた、時に急峻な丘陵地帯は、メーヌ川に沿ってうねるように広がっています。葡萄は、遠くの地平線に隣接する村々の鐘楼を見下ろすように開けた急勾配の斜面で育ち、やがてメーヌ川とセーヴル川の左岸へと伸びていきます。土壌は主に（風化した岩石由来の）砂質ですが、所々で石が多く、深さは浅いのが特徴です。下層土は、グラノダイオライト（石灰アルカリ性花崗岩）と、この花崗岩から生成された片麻岩で構成されています。

※グーレーヌ、モニエール サン フィアクルについての上記の説明文は、「MUSCADET VIN DE NANTES」 <https://www.muscadet.fr> の「THE CRUS COMMUNAUX」のページを参考に、弊社にて内容を翻訳したものです。

ニュートラルな品種だからこそ、テロワールを表現できる



ムロン ド ブルゴーニュは、このエリアにとって非常に重要な葡萄品種です。ブルゴーニュ原産の品種で、1635 年頃にロワール河畔のペイ ナンテ地方に持ち込まれたという説があります。海洋性の冷涼な気候とペイ ナンテ地方の土壌に順応し、現在でも広く栽培されています。この品種がセーヴル エ メーヌで花開き、多様な側面を見せるのは特徴的な土壌のおかげです。ジェレミー ユシエは、「ムロン ド ブルゴーニュは、アロマティックではないニュートラルな品種だからこそ、テロワールの個性を表現することができます」と語ります。

畑には除草剤、化学肥料は一切使用していません。除草剤のかわりに土を耕して草を刈り取ります。葡萄の平均樹齢は 40~90 年、収穫は手摘みで行います。収穫した葡萄は、葡萄の果皮についている野生酵母で発酵させます。熟成は気温の変化を避けるため、地下のセラーで行われます。醸造に使用するコンクリートタンクは、内側をガラスコーティングしています。ワインは、澱とともに熟成（シュール リ）させますが、テロワールの特徴を覆い隠さないよう、パトナージュは行いません。シュール リの期間については、スタンダード クラスで 6~12 ヶ月、クリュ コミュノーで 4~5 年行います。「テロワールとヴィンテージという 2 つの側面から熟成期間を決めています。モニエール サン フィアクル (FC-605) とグーレーヌ (FD-306) は、しっかりと造りのワインができるため、長い間澱とともに接触させています。クリッソン (未扱い) は、とても暖かいテロワールで葡萄が熟し、開くのが早いワインになるため、それほど長く澱と寝かせません。また、ヴィンテージについてですが、暑い年にはフレッシュさがなくならないよう、シュール リの期間は短めにしています」と話してくれました。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 5 月時点のものです。

クリュ コミュノーに認定された3つの区画の個性を表現したキュヴェ 長期間のシュール リを行うことで、その魅力をさらに引き出しました

4~5年にも及ぶ長期間のシュール リを経てリリースされた個性的なミュスカデです。
集約感、しっかりと酸もキープされており、これまでのミュスカデのイメージを覆す、感動的な3本です。



『11年熟成』熟成したミュスカデのポテンシャルの高さを感じさせてくれる | 本 |

ミュスカデ セーヴル エ メーヌ モニエール サン フィアクル 2015 Muscadet Sèvre et Maine Monnières Saint Fiacre

120本
限り

非常に複雑でミネラル豊か、クリーンで明確で、少し塩っぽさを感じるのが特徴です。平均樹齢は50年です。土壌はオレンジ色の片麻岩で、この土壌で育つ葡萄はワインにリッチで綿密な要素、そして特徴的な塩っぽいニュアンスを与えます。畑で選別しながら手摘みで収穫した後、空気圧プレスで全房圧搾します。発酵、熟成ともに温度変化の少ない地下のコンクリートタンクで行います。野生酵母で約3週間から4週間発酵させます。マロラクティック発酵はしません。4~5年もの間、シュール リを行いますが、バトナーージュは行ないません。



【白・辛口】 <Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.
葡萄品種：ムロンド ブルゴーニュ 100% 熟成：澱とともに4~5年
品番：FC-605/JAN：4935919316057/容量：750ml

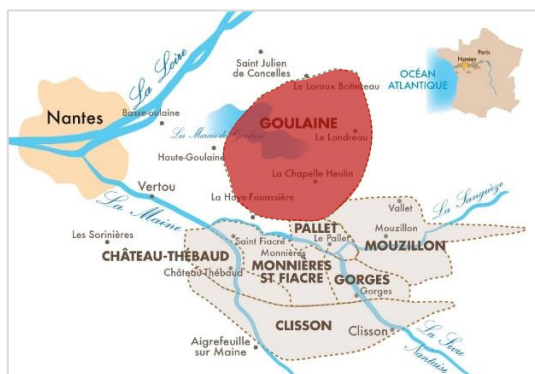
¥4,620(本体価格¥4,200)



熟成による豊かな風味と深み、バランスを兼ね備えた | 本 |

ミュスカデ セーヴル エ メーヌ グーレーヌ 2018 Muscadet Sèvre et Maine Goulaine

レモンやグレープフルーツを思わせる柑橘系の果実のアロマとフレーバーが広がります。非常に洗練された、エレガントでバランスのとれた味わいを持っています。平均樹齢50年です。ナントを流れる小さなグーレーヌ川流域に位置する畑で、土壌はシストと片麻岩の混ざる土壌です。鉄分を含む緑色の石が見られます。畑で選別しながら手摘みで収穫した後、空気圧プレスで全房圧搾します。発酵、熟成ともに温度変化の少ない地下のコンクリートタンクで行います。野生酵母で約3週間から4週間発酵させます。マロラクティック発酵はしません。4~5年もの間、シュール リを行いますが、バトナーージュは行ないません。



【白・辛口】 <Alc.12.5%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.
葡萄品種：ムロンド ブルゴーニュ 100%
熟成：澱とともに4~5年 認証：ユーロリーフ
品番：FD-306/JAN：4935919963060/容量：750ml



¥4,950(本体価格¥4,500)

／ ジェレミー ユシエの本拠地、ドメヌが位置するシャトー テボーからの自信作 ／

ミュスカデ セーヴル エ メヌ シャトー テボー 2019 Muscadet Sèvre et Maine Château Thebaud

アロマには砂糖漬けのレモンやオレンジに加えフェネルやアニスなどのハーブ、かすかにスモーキーなニュアンスも感じられます。口に含むとフルボディですが非常にバランスがとれ、張りがあります。少し塩っぽさを感じる非常に長い余韻があります。平均樹齢 50 年です。土壌は花崗閃緑岩です。これは深成岩の一種で、地中のマグマが結晶化して出来たものです。石英、雲母などを含み、花崗岩に似ていますが、粒子はもっと粗く、黒っぽい色をしています。畑で選別しながら手摘みで収穫した後、空気圧プレスで全房圧搾します。発酵、熟成共に温度変化の少ない地下に設置したコンクリートタンクで行います。野生酵母で約 3 週間から 4 週間発酵させます。マロラクティック発酵はしません。4~5 年もの間、シュール リを行います。バトナーージュは行いません。



■「マイユール ヴァンド フランス 2025」94 点

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.

葡萄品種：ムロンド ブルゴーニュ 100%

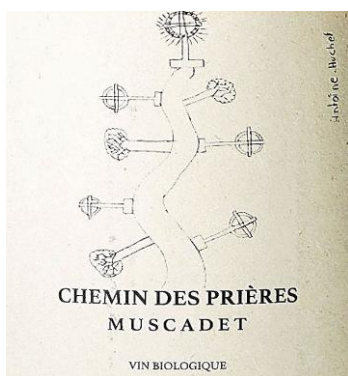
熟成：澱とともに 4~5 年 認証：ユーロリーフ

品番：FD-307/JAN：4935919963077/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



クリュ コミュノーのひとつ「シャトー テボー」の葡萄を使用
上級品と比べ、シュール リの期間は短いですが、豊かな風味がしっかりと感じられます



▲ラベルは、ジェレミー ユシエの息子が描いたもので、シャトー テボーにあるワイナリーに続く「プリエール通り(Chemin des Prières)」の様子です。

ミュスカデ シュマン デ プリエール 2021 Muscadet Chemin des Prières

240 本
限り

ミュスカデの上級格付け「クリュ コミュノー」のひとつ、シャトー テボーの畑から造られています。ナント近郊の畑のわずか 4%にしか見られない花崗岩、そして片麻岩を下層土とし、表土は砂、砂利と粘土が混ざる組成です。出来る限り人の介入を避けるワイン造りを目指しており、マロラクティック発酵も、バトナーージュもしません。桃を思わせる豊かなアロマがあります。リッチで素晴らしくミネラルが豊かな口当たり、たいへんバランスが良く洗練されており、長い余韻が感じられます。収穫した葡萄はセラーに運び、空気圧プレスで圧搾します。発酵、熟成とも温度変化の少ない地下のコンクリートタンクで行います。発酵は野生酵母で約 3~4 週間、熟成は澱と共に最低 8 ヶ月行います。

■「ベタンヌ+ドウソーヴ 2024 2024」92 点

■「マイユール ヴァンド フランス 2024」90 点

【白・辛口】<Alc. 12.0%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.

葡萄品種：ムロンド ブルゴーニュ 100%

熟成：コンクリートタンクで澱と共に最低 8 ヶ月

有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-021/JAN：4935919960212/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



弊社にて11年の熟成を経て輝きを放つ
大変貴重な「シャトーヌフ デュ パプ」



シャトーヌフ デュ パプ レ カイユ 2012

Châteauneuf du Pape Rouge Les Cailloux

「レ カイユ (小石・砂利) と名付けられたブルネル家を代表するワインです。故アンドレ ブルネルは、「2012 年は春の寒さにより付ける実が少なくなったが、健康的で質の高い葡萄が収穫できた」と語っていました。2012 年 4 月から 7 月にかけての平均最低気温は 13℃、平均最高気温は 24.7℃でした。収穫量は平均 30hl/ha と少ないのですが、2012 年はさらに少なく 25hl/ha でした。夏は乾燥していたものの、8 月末と 9 月末の降雨により、危険な水不足を回避することができ、結果として葡萄は完璧な成熟に達しました。

【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/シャトー ヌフ デュ パプ
生産者：アンドレ ブルネル 葡萄品種：グルナッシュ 70%、ムールヴェードル 17%、シラー10%、サンソー3%
熟成：シラーは樽 (1~2年)、他はコンクリートタンクで 18 ヶ月熟成

品番：FB-764 / JAN：4935919217644 / 容量：750ml

¥10,780 (本体価格¥9,800)

弊社にてゆっくりと大切に熟成させた特別な 1 本

弊社では、熟成ワインの魅力を知っていただくため、自社倉庫のメリットを活かし、長期間ゆっくりと熟成させました。このアンドレ ブルネルのシャトーヌフ デュ パプ レ カイユは、若いヴィンテージでも美味しく楽しめるワインですが、熟成させることで深みが増し、複雑さとエレガントさが感じられるようになります。今回弊社で入荷してから 11 年寝かせた 2012VT を魅力的な価格でご提供いたします。これぞまさに「お宝ワイン」と言っても過言ではない貴重な熟成ワインです。ぜひお確かめいただけましたら幸いです。



現在のヴィンテージと比較したい方はこちら

2022年は「秀逸なヴィンテージ」で、 最上級クラスのキュヴェ サントネールも生産することができました

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ レ カイユ 2022 Châteauneuf du Pape Rouge Les Cailloux

温暖化の影響で力強いワインになりがちで、特に石の多い畑は太陽熱を蓄積します。また、樹齢の高い葡萄が多いため、さらに集約が強くなります。そのような条件の中で、エレガントでフレッシュなワインを作るのは簡単ではありません。「若くても十分に楽しめますが、5年後以降からその真価が発揮され、10年から15年は素晴らしく熟成する力を持っています」とオーナーのファブリスは話していました。

- 「メイユール ヴァン ド フランス 2026」95点
- 「バタンヌ+ドゥソーヴ 2026」94点
- 「ワインスペクテーター 2025.3.31」93点
- 「ヴィノス 2024.8」91点

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

葡萄品種：グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー、他

熟成：シラーは樽、他はコンクリートタンクで18ヶ月

品番：FD-470/JAN：4935919964708/容量：750ml

¥12,650(本体価格¥11,500)



さらに品質にこだわった、最上級も楽しみたい方はこちら

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

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ キュヴェ サントネール 2019 Châteauneuf du Pape Rouge Cuvée Centenaire

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



- 「ジエブ ダナック.com」98+点
- 「ジェームス サックリング.com」96点
- 「ワインアドヴォケイト 2022.5.6」95+点
- 「ヴィノス 2023.4」95点
- 「バタンヌ+ドゥソーヴ 2023」95点
- 「ジャンシス ロビンソン.com」17.5+点

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

葡萄品種：グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー

熟成：グルナッシュはタンク、他は古樽で18ヶ月

品番：FD-072/JAN：4935919960724/容量：750ml

¥33,000(本体価格¥30,000)





熟成を待たなくても楽しめるシャトーヌフ デュ パプをお求めの方はこちら

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

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ キュヴェ レゼルヴェ 2022
Châteauneuf du Pape Rouge Cuvée Réservee

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

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

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル

熟成：樽とコンクリートタンクで 18 ヶ月

品番：FD-469/JAN：4935919964692/容量：750ml **¥9,020**(本体価格¥8,200)



希少なシャトーヌフ デュ パプの白も揃えています

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

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

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

■「メイユール ヴァンド フランス 2026」95 点

■「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2026」94 点 ■「ヴィノス 2025.10」92 点

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

葡萄品種：ルーサンヌ、グルナッシュ ブラン

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6 ヶ月

品番：FD-472/JAN：4935919964722/容量：750ml **¥12,650**(本体価格¥11,500)

VIN DE PAYS DE MÉDITERRANÉE

GRENACHE

Romain Pitaud
ロマン ピトー

2016年よりアンドレ・ブルネルでエノログを勤める。先代のアンドレと共にブルネル家のワイン造りを支えてきたチームの一員で、現在は彼が中心となってワイン造りを行っている。ブルネル家の哲学をしっかりと継承しており、アンドレ亡き後も、安定した品質をしっかりと保ち、ドメーヌを引き継いだアンドレの息子ファブリスと共にブルネル家の発展に貢献している。

1,000 円台で楽しめる
トップ生産者のワイン

先代アンドレの思いがしっかりと継承された、
コストパフォーマンスの高い、エントリークラス

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

最上級ワイン「キュヴェ サントネール」が過去に2度、ワイン アドヴォケイトで100点を与えられ、シャトーヌフ デュ パブのトップ生産者のひとりとしてゆるぎない地位を確立しているブルネル家が造る、ジューシーな果実味とスパイシーな味わいを持つ、見事なグルナッシュです。ラズベリーやチェリー、ミネラルやスパイスの風味もあり、良質でしかも出しゃばらない酸が感じられます。「グルナッシュは様々な土地で育つが、自分はローヌこそが最高の土地だと思う。だからこのワインをグルナッシュで造った」と先代のアンドレは自信を持って語っていました。

トラヴァイアンにある畑からの葡萄を使っています。土壌はエギュ川からの堆積土で、下層土は粘土石灰質です。収穫は主に手摘み、100%除梗し、軽く破碎します。葡萄品種ごとにタンクで発酵させ、3週間醸しをします。デレスタージュとルモンタージュします。ステンレスタンクで6ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽くフィルターを通します。

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

¥1,870(本体価格¥1,700)



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 CHASSAGNE
～ドメーヌ シャサーニユ～

3 世代にわたるドメーヌで、レニエに近く、最高の品質のボージョレ ヴィラージュを産出することで有名なランディニエ村にてワイン造りを行っています。1997 年と 2002 年、ボージョレ ヴィラージュのコンクール (Concours des 2 Bouteilles) で第 1 位に選出されました。清澄もろ過もしないヌーヴォーにいち早く取り組んだ他、2019 年にフランス農業省が自然環境を尊重し、持続可能な農業を行う従事者に与える HVE 認証を取得するなど、自然環境や生態系を重視したワイン造りを行っています。

熟成させて本領発揮するモルゴン最上の畑



モルゴン コート デュ ピイ 2018

【24 本限り】

Morgon Côte du Py

モルゴンの中で最も素晴らしいワインが出来るとされる「コート デュ ピイ」は、アペラシオンの南に位置します。シャサーニユの区画は 1ha、フェルマージュによる契約畑です。標高 270m で、南東向き、土壌は花崗岩、青色シスト、火山性の石の混ざる組成です。畑で選別しながら手摘みで収穫します。全体の 80%は除梗します。コンクリートタンクに入れ、マセラシオン カルボニックを行います。発酵期間は全体で 18 日間です。プレスした後、フリーランワイン (2/3) とプレスワイン (1/3) をブレンドします。全体の 70%をコンクリートタンク、残りの 30%は 500L のトロンセのデュミ ムイ (1~2 年使用樽) に入れ 18 ヶ月熟成させます。瓶詰め前の 2 ヶ月前にタンクと樽のワインをブレンドします。清澄はせず、珪藻土フィルターで軽くフィルターをかけてから瓶詰めします。

深みのある黒い果実の甘さと、新鮮な赤い果実の爽やかさが感じられるアロマ、ホワイトペッパーやシナモンなどのスパイスに、シダや苔などしっとりとした植物の風味が混ざります。熟成によるなめらかなアタック、カシスやさくらんぼ等の果実味、上質なクリュボージョレに期待する鉄分と心地よい酸味が、全体の味わいにバランスを与えます。タンニンは非常に穏やか、アロマから最後のフィニッシュまで一貫して可愛らしい酸味を感じさせてくれます。(2026.4.9 浅井 修)

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域：フランス/ボージョレ/A.O.C.

生産者：ドメーヌ シャサーニユ 葡萄品種：ガメイ 100%

熟成：70%をコンクリートタンク、30%を 500L の樽で 18 ヶ月

品番：FC-212/JAN：4935919312127/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

浅井のポイント

2018 年ヴィンテージのモルゴンを手に入れる最後のチャンス？ しかも 3,000 円台！

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 5 月時点のものです。

MARQUES DE GRIÑON

～マルケス デ グリニョン～

カルロス ファルコ侯爵は 1963 年に、近代的なワイン醸造学で有名なカリフォルニア大学デイヴィス校で、暑い気候のもとで高品質なワインを造る技術と温度調節機能が付いたステンレスタンクでの発酵技術、イリゲーション（灌漑）技術等をいち早く研究しました。スペインのラマンチャなどの無名なエリアでは「量より質を求める」という考え方が無い中、1974年にドミニオ デ バルデプーサにカベルネ ソーヴィニヨンを植え、先進的な試みをスタートしました。ワイン法にとらわれず、革新的なワイン造りに挑戦し、従来とは全く違う新しいスタイルを築き上げ、瞬く間に世界中から絶賛されることになりました。



スペインでシラーの栽培を始めたパイオニア

マルケス デ グリニョン シラー 2020

【74本限り】

Marqués de Griñon Syrah

アリエ産のフレンチオーク樽で 15 ヶ月熟成させます。深い紫色。ブラックベリーのジャムや、スミレの花、カシスや挽きたての白胡椒の複雑なアロマが広がります。ブラックベリーの味わい。ジビエや野禽、ミネラル、トーストのアクセントがあります。目の詰まったタンニンや、上質な酸も感じられます。力強い果実の凝縮感があり、ベルベットのように滑らかな口当たり。生き生きとした酸が全体を引き締め、驚くほど豊かで長い余韻が続きます。

まるでコートロティやエルミタージュの様な鉄分を多く含む土壌で栽培されたことを連想させる、しっかりとしたミネラルを感じさせるアロマ。さわやかなハーブとスモーキーさもあり、非常に複雑な香り。厚みとボリュームのあるアタック、ほんのリミルキーで、穏やかな酸味があり、余韻に濃厚で熟した甘い果実が感じられます。全体的には濃厚でパワフルですが、純粹さも感じられる素晴らしいシラー。(2026.4.9 浅井 修)



【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：スペイン/ドミニオ デ バルデプーサ 葡萄品種：シラー

品番：S-320/JAN：4935919073202/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

浅井のポイント

濃厚なだけのシラーが欲しい方にはおすすめしません。北ローヌの様なミネラル感が欲しい方には是非！

「浅井厳選」倉庫に眠るお宝ドイツ・スペイン・イタリアワイン一覧

商品コード	VT	商品名	生産者名	小売価格(税別)	在庫	国/地域	色	飲み口	容量(ml)	入数(本)	リサ	JANコード
KA914	2022	ハルガルトナー ヘンデルベルグソーヴィニヨン ブラン トロッケン Halgartener Hendelberg Sauvignon Blanc Trocken	クラス	¥3,600	66	ドイツ/ラインカウ	白	辛口	750	12	0	4935919199148
KA780	2020	グアイサー アルガンダー シュペートレーゼ トロッケン Weisser Burgunder Spätlese Trocken	ワインガート ラインホルト コーネリア シュナイダー	¥4,200	55	ドイツ/バーデン	白	辛口	750	12	234	4935919197809
S289	2022	エドゥアルド ペニャ Eduardo Peña	ボデガ エドゥアルド ペニャ	¥4,000	11	スペイン/リベロ	白	辛口	750	12	0	4935919072892
S320	2020	マルケス デ グリニョン シラー Marqués de Griñon Syrah	マルケス デ グリニョン	¥6,800	74	スペイン/ドミニオ デ バルデプーサ	赤	フルボディ	750	12	250	4935919073202
IA022	2021	ジュラ ピノ ノワール リゼルヴァ Jura Pinot Noir Riserva	カルス マルグライド	¥6,800	45	イタリア/アルト ア ディジェ	赤	フルボディ	750	12	28	4935919940221
I969	2017	バルロ カステロ アルナルドリベラ Barolo Castello ArnaldoRiviera	ラッセル デル バロロ	¥10,000	14	イタリア/ピエモンテ	赤	フルボディ	750	12	16	4935919059695
IA082	2019	アヴォルトレ Avvoltore	モリスファームズ	¥11,000	17	イタリア/トスカナ	赤	フルボディ	750	12	52	4935919940825

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 5 月時点のものです。