

# BARONE CORNACCHIA

バローネ コルナッキア

2026

イタリア

現地視察

カテリーナ、フィリッポ

INABA



NATURE



バローネ コルナッキアはエミディオ ペベと同じ、アブルツォ州の北部、テラモ県のトラーノ ヌオーヴォにあるワイナリーです。このエリアは「DOCG コッリーネ テラマーネ モンテプルチャーノ ダブルツォ」の生産地となっており、バローネ コルナッキアのモンテプルチャーノはすべてこの DOCG エリアに畑があり、高品質な葡萄を収穫することが出来ます。コルナッキア家はもともと、城砦で有名なチヴィッテラ デル トロントに居住していましたが、1488 年、ジョヴァンニ コルナッキア

が、ナポリ王フェルディナンド 1 世 の勅許を得て、ポッジョ ア ヴァラーノ、ポッジョ デ ラ カサ ノヴァ、トリ、トラーノ ヌオーヴォの封土を取得したことをきっかけとして、現在のトラーノ ヌオーヴォに移り住みました。1577 年には男爵（バローネ）の称号を授与され、サンタ マリア アポリニャーノ、クアトレッレ、サンタ クローチェの封土を取得し、領地を拡大しました。その面積は時代とともに縮小しましたが、現在でも約 100ha の農地を所有し、約 60ha を葡萄畑、約 40ha をひまわりや小麦の栽培に使用しています。常駐スタッフはわずか 7 名で、アグロノミストとエノロジストは 2 名ずつです。

ワイナリーは海拔 250m の丘の上にあり、その周囲を葡萄畑が取り囲んでいます。畑は丘陵地帯にあり、機械を入れられないため手作業で管理しています。テロワールや虫や鳥といった生き物の生態系を守るために、農薬や除草剤の散布は行なっておらず、25 年以上前からすべて有機栽培で管理されており、近年はビオディナミ栽培へと転換を行なっています。ワイナリーに近い上部の畑（上写真）は小石が多く、ほとんどにモンテプルチャーノを植えていて、丘の下部にはカベルネ ソーヴィニヨンやメルロを植えています。川に近い下部に行くほど石灰が多くなっており、トレッピアーノやパッセリーナ、ペコリーノなどの白葡萄を植えています。

## Key Points

エミディオ ペベと同じ、トラーノ ヌオーヴォの生産者。モンテプルチャーノはすべて DOCG コッリーネ テラマーネを名乗れる素晴らしい丘陵地帯のエリアにあります。約 60ha の葡萄畑を所有しており、年間生産量は約 25 万本 (31.25hL/ha)。すべて有機栽培で、イタリアのビオディナミ栽培の巨匠であり、グラヴネルのコンサルタントを務める“ミケーレ ロレンツェッティ”氏を迎え、ビオディナミ農法に転換中です。畑仕事、収穫はすべて手作業で行います。葡萄の樹齢は古いものも多く、80 年以上、中には 100 年のものもあり、凝縮感とミネラルを引き出しながら、若木をブレンドしてフレッシュさを表現しています。ワイン造りは低介入で行われており、父の時代に主力だったセガン モローのバリックは使用せず、よりピュアな表現が可能なガンバ社の樽や、アンフォラに変更しています。まさに品質重視のナチュラルワインです。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 7 月時点のものです。

「私たちのやり方は決してモダンではないかもしれませんが、  
長い歴史と受け継いできたテロワールを大事にしていきたいのです」

——カテリーナ コルナッキア



樹齢 80 年を超えるパッセリーナ  
1 本 1 本の葡萄樹が放つ存在感は圧巻

「私たちの畑の葡萄は、バローネ コルナッキアならではのクローンです。  
トレッビアーノも樹齢 80 年、中には 100 年になるものもあります。  
他の生産者の畑の葡萄とは異なる、唯一無二のものです」

——カテリーナ コルナッキア

### ＜葡萄畑＞

「私たちは畑仕事を大事にしています。良い葡萄を育てるためには、畑が良い状態であることが大切です。牛糞のコンポストや、プレパラシオンを撒くことで畑の水分量を良い状態にし、それによって根が深く伸び、ミネラルがしっかりと感じられるワインができます。コンポストは手間暇がかかりますし、乾きすぎても良くないので管理が必要ですが、資源を循環させて無駄にしないため良いと考えています。こうすることで、ワインにはふくよかさや、この土地ならではの良さが出て来てくれます。気候変動によって夏の気温が高くなっていますが、畑の環境を維持するために、植物を増やして日影をつくることで水分の蒸発を防いでいます。また、樹齢が古い葡萄樹ほど根が地中深くまで伸びており、地中の水分を吸い上げてくれます。今、新しく植樹しようとしている畑は川の近くにあるため水分が多いのですが、上部の畑は少ないのでカバークロープが大事な役割を果たしています。先祖代々受け継いできた畑を、自然な状態で将来も維持していくことが大事だと考えています」



### ＜ミケーレ ロレンツェッティ＞

2023 年より、イタリアのビオディナミ栽培の巨匠であり、グラヴネルやイ マンドルリのコンサルタントを務める「ミケーレ ロレンツェッティ」がコンサルタントとして加入しました。「彼の貢献は、土壌の活性、葡萄樹のバランス、葡萄の解釈、そして野生酵母での発酵、アンフォラの使用、低介入、ナチュラルワインの哲学にまで及んでいます。これは特に、私たちの中で最も個人的で研究志向の高い表現のひとつであるポッジョ ヴァラーノのラインナップにとって重要です」とカテリーナは話します。2023VT からはすべてのワインを野生酵母で発酵させており、テロワールをさらに表現した唯一無二のワイン造りを行なっています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 7 月時点のものです。

## <ワイナリー>



ワイナリーの外には巨大なステンレスタンクや、発酵用のステンレスタンク、プレスマシンなどが置かれていました。収穫はすべて手摘みで行います。畑とワイナリーの距離が非常に近いため、収穫した葡萄は冷やさず、白ワイン用はそのままプレスを行い、赤ワイン用は除梗機に運びます。除梗機の上、天井部分を突き破るように大木が伸びているのが印象的です（写真中央）。葡萄をソフトにプレスするため、メンブラン式（バルーン）のプレス機を採用しています。これにより、青さや嫌な要素が出ないように、少しずつ、ゆっくりとプレスすることができます。ロータリーファーマンター（写真右）は、エレガントさが必要なヴィッツァッロに使用しています。



樽熟成庫は地下にあり、様々なサイズの樽が並べられています。この樽熟成庫はカテリーナとフィリップの両親の時代に建てたもので、急激な温度変化がなく、冬も寒くなりすぎません。足元はタイルで覆っているところがほとんどですが、一部は土を露出させることで湿度を保持しているそうです。この熟成庫には樽が多く見受けられますが、実際には使っていない樽が多くなっています。4世代にわたって代々樽会社を変えてきていて、1980年代、つまり父の代はセガン モローのバリックを増やしました。しかし今ではセガン モローの樽は使用しておらず、ガンバとラドゥー、ヴィカールの樽を使い分けています。ガンバの樽はワンランク上の樽で、手作業で加工されるため少量しか生産されないそうで、レ コステをよりエレガントにするために増やしています。ラドゥーの樽はヴィッツァッロに使用しています。アンフォラはこのセラーにはなく、地上の別の部屋で管理されています。アンフォラが地下にない理由は、作業がしづらくなるということもありますが、壁で囲まれており気温が低く保たれているため、地下になくとも問題が無いからとのことでした。パローネ コルナッキアでは現在、16hLのアンフォラが4つあり、ピュアな味わいを出すために、すべて TAVA 社のものを使用しています。なお、アンフォラ1つにつき、ワインの生産本数は約 2,130 本しかありません。



ワイナリーと、その周辺を取り囲むように広がる葡萄畑の様子。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 7 月時点のものです。



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

ナチュラルワインがお好きな方にもおすすめのワインが 2000 円台からお買い求めいただけます



「樹齢 80 年、中には 100 年にもなる葡萄を使用し、若い葡萄を入れて新鮮さを出します。他の生産者のトレッビアーノとは全く異なる、唯一無二の葡萄です」——2026 年現地視察

### トレッビアーノ ダブルツツォ 2024

Trebbiano d'Abruzzo



「エノログのゴッフレード アグスティーニのアドバイスを受けながら、集約があり、果実も綺麗でリッチなスタイルを目指しています。一番に考えたのはクリーンな味わい、二番目は香りの強さ。口に含んだ時のインパクトです」とフィリップポは話していました。他の生産者と違う点は、樹齢 80 年以上の古い葡萄樹を使っていることで、収量も大変少なく、濃縮度も高くなります。また、他の多くの生産者は平地の畑ですが、コルナッキアは標高 240m の丘陵地帯で、塩を含む石灰岩質土壌です。発酵前に水平式発酵タンクに入れ、8 度でスキンコンタクトを 8~12 時間行います。垂直タンクに移し、16~18 度に温度管理しながら 12~14 日間発酵させます。その後 4 ヶ月澱と共に寝かせます。白い花を思わせる華やかな香り、クリーンでピュアな果実味、フレッシュでとてもバランスのよい味わいです。複雑でミネラル感が美しいテロワールを表現した味です。酸もしっかりとあります。

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/アブルツツォ/D.O.C.

葡萄品種：トレッビアーノ 100% 認証：ユーロリーフ、ICEA 熟成：タンクで澱と共に 4 ヶ月

品番：I-716/JAN：4935919057165/容量：750ml

**¥2,200**(本体価格¥2,000)



「樹齢 80 年以上の葡萄をメインに、一部には若い樹齢の葡萄も使用しています。

海風でエレガントさが出ます。根が深く、ミネラル感が表現されています」——2026 年現地視察

### コントログエツラ パッセリーナ 2024

Controguerra Passerina ※無くなり次第 2025VT に切り替わります。



パッセリーナは、以前はトレッビアーノのブレンド用に使っていましたが、樹齢が古くなり（最も古いもので 80 年）、単一で仕込むことにしました。畑の標高は 240m、土壌は石が多くみられる石灰質です。9 月の月上旬に、畑で選別しながら収穫します。発酵前に 6~8 度の低温で一晩スキンコンタクトを行うことで、豊かで複雑なアロマが出るようになります。その後、除梗し、柔らかく圧搾します。さらに 8 度の低温で 24 時間置き、澱下げをします。14 度に温度管理した垂直型の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、翌年の 1 月に瓶詰めします。白い花を思わせるフローラルなアロマに、熟したリンゴを思わせる果実のアロマが混ざります。口当たりはフレッシュで、洗練されています。

【白・辛口】<Alc.12.0%> 国/地域等：/アブルツツォ/D.O.C.

葡萄品種：パッセリーナ 100% 認証：ユーロリーフ、ICEA

品番：I-860/JAN：4935919058605/容量：750ml

**¥2,200**(本体価格¥2,000)



「ペコリーノはトレンドの品種です。気温が高くなりすぎたので遅摘みはやめました。

収穫は 8 月半ばくらいで、バトナージュもしていないためフレッシュです。

ビオディナミなので収量は低いですが、酸がバランスを取っています」——2026 年現地視察

### コントログエツラ ペコリーノ 2024

Controguerra Pecorino



ペコリーノはアブルツツォとマルケの土着品種で、房は小さく、成熟時期は 8 月末と早くなっています。特徴はミネラル感と複雑性があることです。コントログエツラは、アブルツツォで一番北にある、小さな村の僅かな範囲にある D.O.C. です。畑は乾いた土地質で、石の多い石灰質。畑で選別しながら収穫します。収量は 35hL/ha。除梗し、ソフトにプレス、垂直ステンレスタンクで 16~18 度に温度管理しながら 10~12 日間発酵させます。最初の 1 ヶ月は週 1 回、その後は 2 週間に 1 回と、徐々に回数を減らします。輝きのある黄色、凝縮された豊かな果実のアロマの中にミネラルの要素が感じられます。しっかりとした酸が全体を支え、非常にフレッシュで持続性があります。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/アブルツツォ/D.O.C.

葡萄品種：ペコリーノ 100% 認証：ユーロリーフ、ICEA

品番：I-717/JAN：4935919057172/容量：750ml

**¥2,640**(本体価格¥2,400)

「冷やして飲む赤ワインのようなロゼで、流行りの軽いタイプとは異なります。

フレッシュさがありますが、スパイスの風味、骨格のある味わいです」——2026年現地視察

## チェラズオーロ ダブルッツォ 2024

Cerasuolo d'Abruzzo

※無くなり次第 2025VT に切り替わります。



畑の標高は240m、小高い丘の斜面にあります。土壌は石の多い石灰岩質土壌です。栽植密度は3,700本~4,000本/ha。収穫は9月の末に、手摘みで選別しながら行います。収穫した葡萄を除梗、破碎した後、やわらかく压榨します。8度で24時間置き、澱下げをします。アルコール発酵は16度から18度に温度コントロールしたステンレスタンクで行います。翌年の1月末までステンレスタンクで熟成させた後、2月にボトリングします。輝きのある濃いチェリーレッド。チェリーやバラの花を思わせるフルーティでフローラルな強いアロマがあります。口に含むと非常にフレッシュで、とてもバランスのとれた味わいです。心地よいフレーバーがいつまでも続きます。

★「ヴィノス 2025.5」90点

【ロゼ・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ/D.O.C.

葡萄品種：モンテプルチャーノ 100% 認証：ユーロリーフ、ICEA 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-039/JAN：4935919940399/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



「色合い、タンニン、しっかりとした味わいを表現するのがこのワインのモットーです」——2026年現地視察

バローネ コルナッキアを代表するモンテプルチャーノ ダブルッツォのスタンダードキュヴェ。

日本市場には、特別に生産者のセラーで熟成させて飲みごろになったものを輸出しています。

今回のご案内では、5L ボトル (750mL 瓶で約 6.7 本分) も数量限定で販売させていただきます。

2019VT

## モンテプルチャーノ ダブルッツォ

Montepulciano d'Abruzzo



畑の標高は240m、小高い丘の斜面にあります。土壌は石の多い石灰岩質土壌です。栽植密度は3,700本~4,000本/ha。収穫は9月の末に、手摘みで選別しながら行います。収穫した葡萄を除梗、破碎した後、やわらかく压榨します。8度で24時間置き、澱下げをします。アルコール発酵は16度から18度に温度コントロールしたステンレスタンクで行います。翌年の1月末までステンレスタンクで熟成させた後、2月にボトリングします。チェリーやバラの花を思わせるフルーティでフローラルな強いアロマがあります。口に含むと非常にフレッシュで、とてもバランスのとれた味わいです。心地よいフレーバーがいつまでも続きます。

【赤・フルボディ (750ml・375ml) / ミディアムボディ (5L)】国/地域等：イタリア/アブルッツォ/D.O.C.

葡萄品種：モンテプルチャーノ 100% 認証：ユーロリーフ、ICEA 熟成：ステンレスタンク

【5,000ml】<Alc.14.5%> 品番：I-456/JAN：4935919054560/容量：5,000ml

¥16,500(本体価格¥15,000)

※バラ混載不可。1本入り段ボール箱での出荷となります。

※蠟キャップ使用。欠けがある場合がございます。

2020VT

【750ml】<Alc.14.0%> 品番：I-035/JAN：4935919050357/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

2018VT

【375ml】品番：I-236/JAN：4935919052368/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年7月時点のものです。



「アンフォラで熟成させています。プルーンの味わいが特徴的です」 —2026年現地視察

ポッジョ ヴァラーノ モンテプルチャーノ ダブルッツォ 2021  
Poggio Varano Montepulciano d'Abruzzo



コントラーダ トリ、トラーノ ノオーヴォの畑の葡萄を使用しています。標高 250m、石の多い石灰岩質土壌です。栽植密度は 4,000~4,500 本/ha です。収穫は 10 月下旬、畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗、破碎し、16hL のアンフォラで約 3 ヶ月発酵、醸しを行います。その後 9 ヶ月同じアンフォラで熟成させた後、ボトリングします。熟したプラムのジャムを思わせる豊かで複雑なアロマがあります。口当たりはとて柔らかく、素晴らしく調和のとれた味わいです。

★「ヴィノス 2023.7」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.O.C.

葡萄品種：モンテプルチャーノ 100% 認証：ユーロリーフ、ICEA 熟成：アンフォラで 9 ヶ月

品番：IA-038/JAN：4935919940382/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



「まさにコルナッキアといったクラシックなスタイルです。

ガンバ社の樽を使用するため、木の香りがなくピュアな味わいとなります」 —2026年現地視察

ヴィーニャ レ コステ モンテプルチャーノ ダブルッツォ リゼルヴァ 2019  
Vigna Le Coste Montepulciano d'Abruzzo Riserva



単一畑レ コステは、アドリア海から 15km、標高 200m にある、太陽が朝から夕方まで当る斜面の畑です。土壌は石灰質（大小の石、砂利）と粘土が混じり、とても水はけが良く、栽培に適しています。除梗、破碎して、ロータリーファーマンターで 28 度以下に温度管理しながら 20 日間発酵。デレスタージュした後、樽熟成させます。繊細でエレガントなスタイルに仕上がります。凝縮された果実の風味があります。ソフトで目が詰まっています。とても長い寿命を持っています。

★「ヴィノス 2025.5」91 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ/D.O.C.

葡萄品種：モンテプルチャーノ 100% 認証：ユーロリーフ、ICEA

熟成：30hL のフレンチオークとスラヴォニアンオークの樽で 24 ヶ月

品番：I-059/JAN：4935919050593/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



「樽熟成はワインを良くするためのもので、木の香りをつけたいわけではありません。

この考えに合うヴィカール社の樽を使用しています」 —2026年現地視察

ヴィッツァッコ コッリーネ テラマーネ モンテプルチャーノ ダブルッツォ リゼルヴァ 2018  
Vizzarro Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Riserva



創設者に捧げたワインで、ラベルに家紋をあしらっています。標高 240m、石灰岩土壌です。面積は僅か 5ha で、日当たりが良く、湿度や風の条件も良い、恵まれた条件下にあります。10 月下旬に収穫し、畑で選果します。すぐにワイナリーに運び、除梗、破碎し、ロータリーファーマンターで発酵、28 度で 15~20 日間マセラシオンをします。発酵後、果皮に漬けたまま密閉状態のタンクで 1 ヶ月おきます。その後、ヴィカール社のフレンチオークのバリック（新樽）で 30 ヶ月、瓶で 6 ヶ月熟成させます。熟した赤い果実、ジャム、黒胡椒のニュアンスがあり、力強く複雑で繊細なアロマがあります。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」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.O.C.

葡萄品種：モンテプルチャーノ 100% 認証：ユーロリーフ、ICEA 熟成：バリックで 30 ヶ月

品番：IA-064/JAN：4935919940641/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



フルーティさを表現するため、2019VT からステンレスタンク 100%に変更しました。

コントログエッラ ロッソ コッレ クーポ 2019  
Controguerra Rosso Colle Cupo

限定  
150 本



標高 240m の日当たりのよい丘の上に位置し、石だらけの石灰岩土壌です。カベルネ ソーヴィニオンは、父ピエロ コルナッキアが 25 年程前にフランスから取り寄せたクローンです。9 月末に、選別しながら収穫します。除梗、破碎して、28 度で 6~7 日間果皮と醸しをします。熟したプラムやグリーンペッパー、ソフトでフルボディ、強く持続する味わいがあります。

★「ルカ マローニ 2024」94 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ/D.O.C.

葡萄品種：モンテプルチャーノ 60%、カベルネ ソーヴィニオン 30%、メルロ 10%

認証：ユーロリーフ、ICEA 熟成：ステンレスタンク

品番：I-882/JAN：4935919058827/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

# NEW 新入荷

## Key Points

ヴィニエディレオは、マルケ州のヴェルディッキオにおける“グラン クリュ”に相当するほど評価が高い、スタッフォロ村で葡萄栽培を行う生産者です。スタッフォロ村は、標高 450m の冷涼な丘陵地帯に葡萄畑があり、風通しが良く昼夜の寒暖差が大きいため、凝縮した果実味、豊かな酸と新鮮なアロマを得ることができます。また、もともと海底だったことに由来する石灰質の土壌があり、アンモナイトやサメの歯の化石を発見することができます。この土壌がしっかりとしたミネラルを与えます。さらに、収穫した葡萄の酸化を防ぐために、気温の低い深夜に収穫を行います。このナイトハーベストによって、多くの香りの要素とフレッシュさを損なわずに葡萄をセラーに運ぶことが出来ます。こうした葡萄から得るモストは綺麗なグリーン色となりますが、これこそがヴィニエディレオのヴェルディッキオの特徴となっています。さらにスタッフォロ村の特別なテロワールを示す、「フォッシレ」シリーズが新入荷！ シャブリア好きな方に特におすすめです！



## 高級シャブリアの代替としても活躍できる スタッフォロ村のテロワールを表現したワイン



マルケ州アンコーナ県にあるイエージの町から、15km ほど離れたスタッフォロ村に位置する家族経営の生産者です。1990 年、レオナルド パルパチェリが「トレ カステリ」を設立しました。2000 年にレオナルドの息子のエマヌエーレ（兄/左）とジャンフィリッポ（弟/右）の兄弟が引き継いだ際、亡き父に敬意を払い、「ヴィニエディレオ」というブランドを立ち上げました。ヴィニエディレオは現在、自社畑 50~54ha、契約畑 16ha、合計約 70ha の葡萄畑からワインを生産しています。ほとんどの畑がスタッフォロ村にありますが、2ha のみ 8km 先の山の方にあるそうです。ただし、標高はいずれも 450m という高地にあります。「ワイナリーと葡萄畑がスタッフォロにあることは幸運でした。貝殻の化石が含まれる砂のある土壌があり、海にも近く海風の影響を受け、ミネラルと塩味を出せる

ことが特徴です。夏の暑い時期であっても、土壌に水分が含まれていて根がしっかりと伸びていることで、クオリティの高い葡萄が得られます。標高が高いことも重要で、寒暖差が大きくなり、葡萄は完璧な状態で熟します」とジャンフィリッポは話します。

### ～「丘のヴェルディッキオ」のグラン クリュ的存在!? “スタッフォロ村”の特別なテロワール～

マルケ州のヴェルディッキオは、その産地特性から海、丘、山の 3 つに分類されます。スタッフォロ村は、「丘のヴェルディッキオ」の最良産地のひとつとされており、生産されるワインの品質からも重要な産地とされていました。マルケの歴史地誌として最も権威ある文献のひとつであり、18 世紀末頃に書かれた『Antichità Picene』には「スタッフォロは優れた白ワインを産する」、「スタッフォロの修道士たちは中世からすでに葡萄畑を耕作していた」という記述があります。また、イタリア王国の農業統計地誌であり、19 世紀に書かれた『Statistica del Regno d'Italia』には、「カステリ ディ イエージの最良の白ワインはスタッフォロから産する」と記されています。さらに、同じく 19 世紀のイエージ市の歴史書『Memorie storiche della città di Jesi』でも、「丘陵地帯の中でも、スタッフォロはその極めて上質な白ワインで名高い」とされています。スタッフォロ村は、「丘のヴェルディッキオ」の中でも 450m という高地にあること、海に由来する石灰質を有する土壌があることで、酸とミネラルが豊富で極めて高い熟成能力と塩気のある複雑な味わいを持つ優れたヴェルディッキオを生む、まさに丘のヴェルディッキオのグラン クリュ的存在といっても過言ではありません。

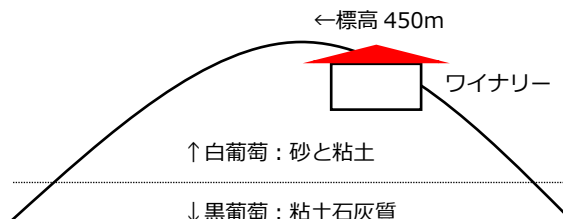


## 急斜面に広がる好条件の畑

スタッフオロ村は昔からヴェルディッキオの栽培が行われてきた歴史的な場所で、ヴェルディッキオの栽培に適したとても良い土壌があり、特に優れたワインを生む産地として知られています。葡萄の栽培面積は約 70ha です。標高は約 450m、スタッフオロ村の中で最も高い場所にあります。斜面の畑であるため、非常に風通しが良く、昼夜の気温差が大きいです。これらの要素は葡萄が完全な状態で熟すのにたいへん重要であると考えています。

ワイナリーの目の前、急こう配の場所に広がる畑。日差しも強く、風も強い。「人には厳しいが、葡萄にとってはまさに素晴らしい場所」とエマヌエーレは語ります。

主に2つのタイプの土壌があり、標高の高いところと低いところでわかれています。白葡萄（主にヴェルディッキオ）は砂質と粘土が交互に折り重なる土壌の標高の高い畑に植えています。黒葡萄（モンテプルチャーノ、サンジョヴェーゼ、メルロ）は粘土石灰質土壌の標高が少し低い畑に植えています。粘土石灰質土壌は特にモンテプルチャーノに適しています。



## 保水性の高い砂質土壌がヴェルディッキオに最適

白い砂質土壌の土を少し掘るだけで水分を含んだ茶色の土が見えます。とても保水性が高いことが分かります。砂だけでなく粘土も重なる土壌であること、そして暗渠（あんきょ）の整備の成果がよく現れていることが土壌状態からもわかります。

※土の中に管を通して水はけなど水分量を調整する技術を暗渠（あんきょ）という。



最も樹齢の古い60年樹齢の畑（2ha）。少し掘るだけで表れる茶色の土が保水性の高さを示しています。



畑のあるエリアにはカルシウム・塩分を含む地下水が流れています。7月、8月の夏場の水分不足が起こらないように、地下に管を通して水分が地中に供給されるようにしています。2013年にこの設備を整えました。生産者が「この水源はまさに我々の財産」と語るほどワイン造りに重要な要素となっています。

(写真左)  
コンクリートタンクに水が入っており、管が畑へと通じています。



(写真左下)  
畑にはこのような井戸がところどころにあります。



## このエリアでは珍しい、ナイトハーベストにこだわる生産者

ヴィニエディレオでは、収穫した葡萄の酸化を防ぐために、気温の低い深夜に収穫を行います。そうすることで、多くの香りの要素とフレッシュさを損なわずに葡萄をセラーに運ぶことが出来ます。「このエリアで、私たちのように真夜中に収穫をしている生産者はほとんどいません。このグリーンがかったきれいな色を持つワインが私たちの造るヴェルディッキオの特徴です。この色は酸化をしていない葡萄でないと出せません」とエマヌエーレは語ります。



### 品質を追求するために用意した、オーダーメイドのステンレスタンク

中が3段に分かれているステンレス製の発酵タンクを使用しています。畑ごと、区画ごとに細かくワインを仕込むために、メーカーに特注して製造してもらったものです。「畑にも人間と同じく個性がある」とエマヌエーレは語ります。タンクの周囲には冷水を流せる装置があり、これによって温度調節を行うことが出来ます。



←セラーの中には、むき出しになっている天然の岩盤が見られます。



←横に筋が入っているベージュの部分が入っているのが粘土です。壁を触ってみるとひんやりと冷たく、水分が含まれていることがわかります。

### 熟成用セラー

醸造タンクの置かれているセラーの反対側に、熟成庫、テイastingルーム兼販売所、そしてボトリング設備があります。ここは、2003年に丘の斜面を削って造られたもので、一部の壁はむき出しの天然の岩盤となっています。大昔は海だった場所のため、海由来の土壌となっています。岩盤は砂と粘土が交互に層をなしています。この半地下状態のセラーは天井がとても高く、何もなくても自然に18度に室温が保たれています。また湿度もあるため、ワインの熟成に理想的な環境と言えます。白のフロッコ (IA-048) や赤ワインの熟成はフレンチオーク樽で行います。ベルトミュウ社など様々な樽メーカーのものを使用しています。樽は毎年買い足しており、特にメーカーを決めているわけではなく、良いと判断した樽を仕入れています。



自然に一定の温度が保たれている熟成庫

**新入荷**

“フォッシレ (化石)”の名を冠する、テロワールを表現するシリーズ  
スタッフオロ村の畑に特徴的なアンモナイトの化石がラベルに描かれています



フォッシレ ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イェージ クラッシコ  
*Fossile Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico*

【白・辛口】<スクリュューキャップ> 国/地域等:イタリア/マルケ/D.O.C.  
葡萄品種:ヴェルディッキオ 100% 熟成:ステンレスタンクで数ヶ月



畑の標高はおよそ450m。すべて自社畑ですが、ヴィニエディレオの名前は表示していません。土壌は砂と粘土で構成されています。アンモナイトやサメの歯の化石が出土することから太古の昔、この場所が海底であったことを示しています。ナイトハーベストを行い、発酵は15度の低温に温度管理しながらステンレスタンクで行います。熟成もステンレスタンクで数ヶ月行います。IA-202はフレッシュな酸とミネラル、IA-203は有機栽培の葡萄を100%使用し、ほどよいボリュームも感じられます。IA-204は力強い味わいです。

フォッシレ 2025 <Alc.13.0%>

品番: IA-202/JAN: 4935919942027/容量: 750ml **¥1,980**(本体価格¥1,800)

フォッシレ ビオロジコ 2025 *Biologico* <Alc.13.5%>

認証: ユーロリーフ   
品番: IA-203/JAN: 4935919942034/容量: 750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)

フォッシレ スペリオール 2024 *Superiore* <Alc.13.5%>

品番: IA-204/JAN: 4935919942041/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7月時点のものです。



ヴィニエディレオのフラッグシップワイン“フロッコ”  
スタッフォロのテロワールならではの酸と凝縮感のバランスは、  
シャブリの上級品を思わせるクオリティの高さを感じさせます

フロッコ ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコ  
スペリオーレ 2022

*Frocco Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore*

フロッコは、この畑の元のオーナーのニックネームです。標高は442mで、砂と石灰岩土壌です。フォッシレのスペリオーレとは異なり、瓶熟成の期間を長く取っています。スタッフォロでも最高樹齢の60~70年のヴェルディッキオを使用するため、収量が低くなり、他のヴェルディッキオよりも酸が落ち着き、複雑さが出ます。10月終わりに収穫します。収穫量はヴェルディッキオ(I-796)の約半分です。ステンレスタンクで、15度の低温で15~20日間発酵させます。発酵前のスキンコンタクトは行いません。ステンレスタンクで6ヶ月熟成させます。瓶詰し、6ヶ月寝かせます。凝縮された柑橘系の果実にアーモンドペーストを思わせる香りが混ざり合っています。非常にクリーミーでしっかりとした口当たりがあります。酸とアルコールが高いため、5年以上の熟成が可能です。通常、アルコールが高くなれば酸は減りますが、どちらも高いのは土壌の特徴が表れているためです。

★「ザ ワイン ハンター アワード 2024」ゴールド

【白・辛口】<Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/マルケ/D.O.C.  
葡萄品種：ヴェルディッキオ 100% 熟成：ステンレスタンク 6ヶ月  
品番：IA-048/JAN：4935919940481/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

「ザ ワイン ハンター アワード」とは

Helmuth Köcher 率いる14の専門委員会が、1年を通してテイastingしたワイン、食品、スピリッツの中から、“優れた品質のものだけ”に与える賞の事です。審査は完全にブラインドテイastingによって行われ、90~92.99点は「Rosso」、93~94.99点は「Gold」、95点以上はPlatinumを受賞します。「ザ ワイン ハンター アワード 2024」では、8,000本以上のワインが審査され、1,423本(17%)がGoldを獲得しました。



D.O.C.区画内のヴェルディッキオの若木(10~15年)を使用し、  
その他の品種とブレンドして造る、きりっとした酸が特徴のワイン

イル ビアッコ 2025

*Il Bianco*

品質の高さを知ってもらうための最初の1本で、ラベルは、「↑」=「ここにおいしいワインがあるよ!」と店頭で目立つようにデザインしました。D.O.C.ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イエージ クラッシコの区画内の、樹齢の若い葡萄(10~15年)を使用しています。標高は442m、砂と石灰岩土壌です。ステンレスタンクで、15度の低温で10日間発酵させます。発酵前のスキンコンタクトも、マロラクティック発酵も行いません。ステンレスタンクで、3~6ヶ月熟成させます。黄緑色、新鮮な白い果実の強いアロマとフレーバー。ほどよい骨格があり非常にフレッシュな口当たり、バランスのとれた酸が全体を支えています。セレクションクラスのヴィニエディレオのラインではなく、トレ カステッリでのリリースとなっていますが、クオリティの高さが実感できる1本です。

【白・辛口】<Alc. 12.0%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：イタリア/マルケ  
葡萄品種：ヴェルディッキオ、トレッピアーノ、他 熟成：ステンレスタンクで3~6ヶ月  
品番：I-795/JAN：4935919057950/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



古代魚ラベルになり注目を集めました、リピーターの方が増えています！  
今まさに時代が求める、酸、ミネラル、果実味を持つヴェルディッキオ

## ヴェルディッキオ デイ カステッリ ディ イェージ クラッシコ 2025 Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico

畑の標高は 442m で、砂と石灰岩土壌です。以前はグリーンハーベストをして、しっかりと収量制限をしていましたが、今は酸を保つために行っていません。10 月第 1 週に収穫します。選別酵母を使い、ステンレスタンクで 15 度の低温で約 10 日間、ステンレスタンクで発酵させます。発酵前のスキンコンタクトも、マロラクティック発酵も行いません。ステンレスタンクで、3~6 ヶ月熟成させます。グリーンがかった麦わら色。青リンゴやライムの花の香りに、かすかにハーブやアニスシードのニュアンスが感じられます。飲み応えのあるたっぶりとした口当たり、後から非常にエレガントなミネラルの要素が感じられます。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/マルケ/D.O.C.  
葡萄品種：ヴェルディッキオ 100% 熟成：ステンレスタンクで 3~6 ヶ月  
品番：I-796/JAN：4935919057967/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



見事にクオリティが上がったため、取り扱いを始めた待望の赤ワインです

## エジーノ ロッソ 2023 Esino Rosso

ヴィニエディレオの赤ワインは、以前までは納得できる品質ではなく、取り扱いを見送り続けていました。しかし 2025 年の現地視察の際に、そのクオリティが目に見えて上がっていたことから取り扱いを開始することになりました。「以前はすぐにリリースしていて、熟成が足りていませんでした。そのためワインは軽く、タンニンも強く出ていました。今は収穫時期を遅くし、葡萄が熟すようにしています。また、リリースまでの時間を長くとり、最低でも 6 ヶ月熟成させるようにしたところ、良い結果が得られるようになりました」とエマヌエーレは話していました。白のヴェルディッキオの生産地域で造られる赤ワイン、「エジーノ」は 1995 年に承認されたマルケ州の DOC で、マルケ州で 2 番目に重要な河川であるエジーノ川にちなんで名付けられました。赤はサンジョヴェーゼまたはモンテプルチャーノを最低 60% 使用する必要があります。畑の土壌は粘土石灰質、葡萄の仕立てはギヨーです。収穫は気温が低い夜間に行います。品種ごとに別々に醸造します。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクで行います。熟成はコンクリートタンクで 6 ヶ月行います。レッドチェリーやブラックチェリーを思わせるフルーティなアロマが広がります。口当たりは柔らかく非常にエレガント、ソフトなタンニンが心地よく感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/マルケ/D.O.C.  
葡萄品種：モンテプルチャーノ、メルロ 熟成：コンクリートタンクで 6 ヶ月  
品番：IA-151/JAN：4935919941518/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



シャルマ方式ですが、瓶内二次発酵と同等の 5.5 気圧にしています  
ヴェルディッキオの持つ酸とクリーミーな泡が心地よい自信作です

## ヴィーノ スプマンテ ブリュット ヴェルディッキオ NV Vino Spumante Brut Verdicchio

畑は砂と石灰岩土壌で、南向き、標高は 442m です。仕立てはギヨー。スプマンテに使う葡萄は高い酸が必要なため、通常より 15~20 日早く、9 月第 1 週の夜間に収穫します。収穫量は、70hL/ha です。大型発酵タンク（オートクラヴ）で 3 ヶ月、二次発酵させます。輝きのある麦わら色、シャルマ方式ですが瓶内二次発酵と同等の 5.5 気圧あり、きめ細かく持続性のある泡が立ち上ります。熟した白い果実のアロマがあります。口当たりは非常にフレッシュでバランスがとれ、きりっとした心地よい酸が感じられます。香ばしいヘーゼルナッツを思わせる余韻が続きます。

★「ヴェロネッリ 2025」2 星

【白・スパークリング・辛口】<シャルマ> <Alc. 12.0%>  
国/地域等：イタリア/マルケ 葡萄品種：ヴェルディッキオ 100%  
品番：IA-049/JAN：4935919940498/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 7 月時点のものです。

# ファンティーニの新作

今、注目される中部イタリアの土着品種

# ペコリーノ



## POINT ココがポイント

### アブルツォやマルケの生産者が注力する品種「ペコリーノ」

ペコリーノは中部イタリアの土着品種で、豊かなアロマと酸、ミネラル感を備えた、現代の嗜好に合った注目品種です。今年 4 月に訪問したファンティーニでは、ワインメーカーのデニスが「今、最も注力している品種」と語り、ヴェレノージも「かつてはマルケの白といえばヴェルディッキオだったが、現在はペコリーノの需要が世界的規模で急増し、ヴェルディッキオ凌駕する勢いを見せている」と話します。パローネ コルナッキアも可能性を高く評価しています。今回ファンティーニが満を持してスタンダードラインに新たに加えた注目のペコリーノが入荷しました。ぜひお試しください。

## POINT ココがポイント

### ハイパー リダクション (クリオマセレーション+バキュームシステムプレス)

ファンティーニでは、最新技術ハイパーリダクションを施し、収穫した時点で 25 度の葡萄を、たった 2 秒で 0 度にまで急速に冷やします。これにより、葡萄のフレッシュなアロマを引き出すことができます。ファンティーニではペコリーノのようなアロマを大事にしたい品種について採用しています。この状態で短時間、モストを漬け込み、香りを抽出します。「この方法はコストがかかるので、効果があるものだけを見極めて行う。同じ価格帯のワインで取り入れている生産者は他にはいないだろう」とワインメーカーのデニスは話していました。



(写真中央)バキュームシステムプレス。プレス時に酸素と接触させないことで、アロマを保持し、フレッシュな状態を保つ。この技術によってプレスジュースの色合いは緑色(写真下)を保っている。



## ファンティーニ ペコリーノ 2025 Fantini Pecorino

柑橘系の果実のフルーティなアロマにかすかにパイナップルを思わせるトロピカルフルーツのニュアンスが感じられます。ほどよい酸が全体をバランス良く支えています。オルトナとクレッキオ周辺に広がる畑は標高 100~260m、西、南西向き、土壌は粘土石灰質です。葡萄の仕立ては伝統的なベルゴラ、栽植密度は 1,800~2,000 本/ha です。収穫は 9 月上旬に手摘みで行います。除梗破碎した後、柔らかくプレスします。発酵前に低温で 12 時間スキンコンタクトを行い、アロマを抽出します。澱引きした果汁はステンレスタンクに入れ 12 度に温度管理しながら発酵させます。綺麗な澱と共にステンレスタンクで 3~5 ヶ月熟成させてからボトリングします。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> <スクリュエキャップ> 国/地域：イタリア/アブルツォ/I.G.P.  
生産者：ファンティーニ 葡萄品種：ペコリーノ 100% 熟成：ステンレスタンク 3~5 ヶ月  
品番：IA-195/JAN：4935919941952/容量：750ml

**¥1,980**(本体価格¥1,800)

# EDIZIONE

## BIANCO

### 『ルカ マローニ』 99 点を獲得！ ファンティーニの“白の最高傑作” もうひとつのエディツィオーネ



#### エディツィオーネ ビアンコ 2024 Edizione Bianco

ファンティーニが長年のノウハウを結集させて造り上げた白ワインのトップキュヴェです。ラベルには、ファンティーニ グループの20名以上の醸造家を統括する、ヘッドワインメーカーのデニスヴェルデッキアのサインが書かれています。近年、ファンティーニの白ワインの品質が上がっていますが、そのノウハウを結集させた“白の最高傑作”と呼べるのがこのワインです。



赤のエディツィオーネと同様のコンセプトで、各地の最高の葡萄を厳選して、アペラシオンに縛られることなくブレンドしています。アブルツツォのパコリーノ、バジリカータのフィアーノ、シチリアのグリッコのブレンドによるワインです。完熟した葡萄は畑で選別しながら手摘みで収穫します。個々の葡萄の個性を最大限に引き出すため、品種ごとに醸造します。圧搾するまえに12時間コールドマセラシオンを行います。この手法により、葡萄の果汁は酸化から守られ、色鮮やかでフレッシュなアロマをキープすることができます。圧搾後、パコリーノは50hLの大樽で発酵、フィアーノとグリッコはステンレスタンクで10~12度の低温で発酵させます。重たさや力強さよりも、エレガントで深みのある味わいを引き出した、洗練された白ワインです。等級のないテーブルワインとなるため、ヴィンテージ表記はロットNO.として記載されています。

★「ルカ マローニ 2026」99点（通算6度目）

【白・辛口】 <Alc. 13.0%>  
国/地域等：イタリア/アブルツツォ、バジリカータ、シチリア  
等級：ヴィーノ ビアンコ 生産者：ファンティーニ  
葡萄品種：パコリーノ、フィアーノ、グリッコ  
品番：IA-137/JAN：4935919941372/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

ケース  
6本入り



## 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 1000 円台からお買い求めいただけます

**NEW**  
**新入荷**

### 葡萄の旨味がしっかりと感じられる 充実した味わいの白が入荷！

澱と共に育まれ、無濾過、無清澄による旨味と複雑さを持つ  
エステザルグの奥深い白を是非お試しください。

#### コート デュ ローヌ ブラン “エール ド ミストラル” 2025 Côtes du Rhône Blanc "Air de Mistral"

南部ローヌの伝統的な品種のブレンドによるワインです。フローラルでアカシアの花を思わせるアロマが全面的です。その後から洋梨や白桃、フェネルのニュアンスが感じられます。冬の間の熟成期間を経て、さらに味わいの深みが出てきます。葡萄は砂利を多く斜面や粘土が豊富な場所など、様々な土壌で栽培されています。収穫した葡萄は品種ごとに 16 度の低温で発酵させます。発酵後、ブレンドを行い 6 ヶ月間、澱と共にステンレスタンクで熟成させた後、フィルターをかけずにボトリングします。複数の品種をブレンドすることで複雑な味わいの調和が取れています。9 月に完熟を迎える晩熟のグルナッシュ ブランはワインに丸みとしなやかさを与えてくれます。

【白・辛口】 <Alc. 14.0%>

国/地域：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.

生産者：エステザルグ葡萄栽培者組合

葡萄品種：グルナッシュ ブラン 50%、ルーサンヌ 30%、

クレレット&ブルブルーラン&ヴィオニエ 20%

熟成：コンクリートタンクで澱と共に 6 ヶ月

品番：FD-594 / JAN：4935919965941 / 容量：750ml

**¥2,420**(本体価格¥2,200)



#### コトー デュ ポン デュ ガール キュヴェ デ ガレ 2024 Coteaux du Pont du Gard Cuvée des Galets

組合の 5 人の生産者の葡萄をブレンドしています。収穫した葡萄は 10~15 日間、22~24 度に温度管理しながらマセラシオンします。通常は 6 ヶ月タンク熟成させています。この 2024VT はナチュラルワインのような風合いが感じられ、ナチュラルワインの市場でもお役に立てる 1 本となっています。是非お確かめください。

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

生産者：エステザルグ葡萄栽培者組合 葡萄品種：グルナッシュ、他 熟成：タンクで 6 ヶ月

品番：FB-291 / JAN：4935919212915 / 容量：750ml

**¥1,760**(本体価格¥1,600)



# The Revolution

CABERNET SAUVIGNON

NEW  
新入荷

ぜひお試しください！



VINTAGE

WINE VINTAGE INFORMATION

## 2022 ヴィンテージについて アラムス ヴィンヤーズより

天候の難しさと思恵の両方の影響を受けた年でした。春は比較的雨が多かったため、葡萄が力強く生育しました。しかし、夏は雨が降らず乾燥し、気温は比較的穏やかであったため、葡萄の成熟が早く進みました。葡萄の実が小さく引き締まったため、収穫量は長期的な平均を下回りましたが、品質は抜きん出ています。通常よりも気温が低く、バランスのとれた成熟状況のおかげで、若いうちでも親しみやすく、また熟成のポテンシャルも兼ね備えています。2022年は、特に赤ワインにとって高品質なヴィンテージと言って良いでしょう。

## ザ レヴォリューション

## カベルネ ソーヴィニヨン 2022

### The Revolution Cabernet Sauvignon

単一畑のカベルネ ソーヴィニヨンを使用します。開放式の発酵タンクで発酵させ、フレンチオークの樽で18ヶ月熟成させます。集約と深みがあり、長期熟成の可能性を持っています。黒い果実の凝縮された豊かなフレーバーには杉やシガーボックス、月桂樹のニュアンスが感じられ、しっかりとしたタンニンが全体を支えています。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> <スクリュューキャップ>

国/地域等：オーストラリア/マクラレーン ヴェイル

生産者：アラムス ヴィンヤーズ

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン

熟成：フレンチオークの樽で18ヶ月

品番：AU-014/JAN：4935919340144/容量：750ml

**¥4,180**(本体価格¥3,800)

## ARAMIS VINEYARDS

- アラムス ヴィンヤーズ -

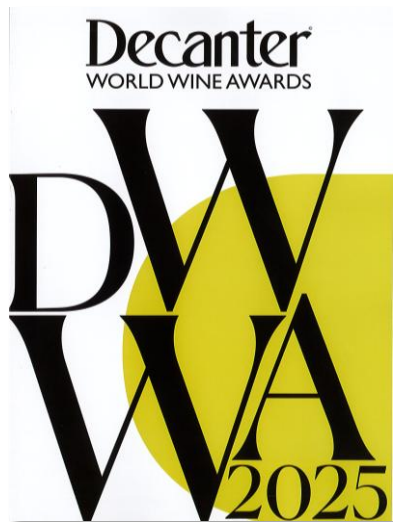
アラムス ヴィンヤーズは、建築業界で育ったリー フロレンツ (写真右) が「フィネスと力強さを兼ね備えた赤ワイン」を目指し、1998年に南オーストラリアのマクラレーン ヴェイルで創業したワイナリーです。名前はデュマ『三銃士』の登場人物アラムスに由来します。アラムスが所有する畑は、海に近い南向き斜面にあり、地中海性気候と海風、ローム土壌により、特にシラーズやカベルネ ソーヴィニヨンの栽培に理想的な環境で、これらの品種から造られる上品さと力強さを兼ね備えたワインは評価も高く特筆すべきものがあります。その証としてワイナリーは『ジェームス ハリデイ ワイン コンパニオン 2018』で最高評価の5つ星を獲得し、オーストラリア国内でも高く評価されています。



# Decanter®

WORLD WINE AWARDS

デカンター  
ワイン  
ワールド  
アワード  
2025



PORTUGAL  
**95 Rui Roboredo Madeira, Castello d'Alba Tinto, Douro 2023 (14.5%)**  
£12.99-£14.95 Berkmann, Strictly Wine  
\$13-\$14 Empire Wine, MS Walker, Princeton Corkscrew Wine Shop  
Confident, structured and layered. Fleshy dark fruit, rosemary, mint and graphite notes, along with firm tannins and a long, stony finish. True Douro power!

95 pts

## Great Value Golds 30

£15以下の「お買い得ワイン30本」に選出

自信に満ち、骨格がしっかりとしており、奥行きのある味わい。肉厚なダークフルーツ、ローズマリー、ミント、グラファイトのニュアンスに加え、しっかりとしたタンニンと長く余韻の続くフィニッシュ。まさにドウロの力強さ！

### カステロ ダルバ ドウロ テイント 2023

Castello D'Alba Douro Tinto

赤や黒の果実や、ロックローズ（半日花）のエレガントなアロマ、スパイシーなニュアンスもあります。口に含むと非常に繊細で甘く、バランスのとれた酸とタンニンが感じられます。スパイシーでフルーティなドウロの赤の個性が見事に表現されたワインです。

標高400mの、主に南向きのテラスの畑です。100%除梗、破碎します。小さめのステンレスタンクで、24度で発酵させます。ステンレスタンクで約8ヶ月熟成させます。一部はフレンチオークとアメリカンオークの樽で約3ヶ月熟成させます。品種独特の風味を消さないように、マセラシオンは比較的短めにしています。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ドウロ

生産者：ルイ ロボレド マデイラ

葡萄品種：トウリガ フランカ40%、トウリガ ナショナル40%、ティンタ ロリス20%

熟成：ステンレスタンクで約8ヶ月、一部をオーク樽で約3ヶ月

品番：PA-003/JAN：4935919360036/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



# COOL RED

## 冷やしても楽しめる赤ワイン

適度に冷やすことで、品種や産地の個性がよりクリアに表現される赤ワインを厳選いたしました。近年、日本でも猛暑の影響で夏季の赤ワイン販売にお困りの方、是非ともこのワインをご活用下さいませ。

夏季のワイン販売に  
お役立てください



おすすめは  
10~12℃

シチリアのピノ ノワールとも称される  
注目の葡萄品種“フラッパート”  
華やかなアロマと軽やかな飲み心地

ノストル フラッパート 2024  
Nostru Frappato



輝きのある明るいチェリーレッド、野生のベリーを思わせるフレッシュで生き生きとしたアロマがあります。口当たりは非常にバランスが良く、シルキーでスムーズな果実味があり新鮮、驚くほど長い余韻があります。葡萄は自分達の畑から採取した独自のフラッパートのクローンです。収穫は9月末に畑で注意深く選別しながら手摘みで行います。葡萄が潰れないよう15kgのケースに入れてセラーに運びます。発酵前に6~8度でコールドマセレーションを行います。柔らかく除梗、破碎した後、18~22度に温度管理したステンレスタンクで10~12日間発酵を行います。自然にマロラクティック発酵が行われた後、綺麗な澱と共に4~6ヶ月ステンレスタンクで熟成させてからボトリングします。自家畑の葡萄から採取したクローンを使用したこのワインは独自の個性を持っています。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P.  
生産者：アジエンダ アグリコーラ コルテーゼ  
葡萄品種：フラッパート ディ ヴィットーリア 100%  
熟成：ステンレスタンクで4~6ヶ月  
認証：ユーロリーフ

品番：IA-156/容量：750ml

JAN：4935919941563

**¥2,970**(本体価格¥2,700)





## ◆ 花束を思わせるフローラルな香りが特徴 イタリア屈指の“アロマティック レッド”

おすすめは  
10~12℃

### ラクリマ ディ モッコ ダルバ 2023 Lacrima di Morro d'Alba

「花のアロマが注目を集めますが、このワインは赤ワインにも関わらず白ワインのような酸があることも特徴で、豊かな酸とサラミや脂肪分の多い肉料理は、互いの良さを引き出し合うのでオススメです」とエノログのフィリッポは話していました。バラのようなフレッシュでフローラルな香り。味わい濃く、マスカットを思わせるような果実味があります。ラベルは畑の北側にある古いオークです。10人が手を広げて囲む程の太木で、その姿が人々の絆をイメージさせます。ラクリマは非常に個性的な特徴をもつ品種で果皮が薄いため熟した葡萄の実からは、まるで涙を流す様に果汁がこぼれ落ちます。これが「涙＝ラクリマ」と呼ばれる由縁です。アンコーナのマルチェッリにある自家畑で標高は100~150mです。何世紀にも渡って後世に残る品種としてラクリマを植えました。主に粘土土壌です。通常9月半ばに、小さなケースに入れ収穫します。念入りに選別した後、除梗して、温度管理したステンレスタンクで発酵させます。毎日ルモンターージュしながら、20日間醸しをします。

【赤・フルボディ】<Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/マルケ/D.O.C. 生産者：ヴェレノージ  
葡萄品種：ラクリマ ディ モッコ ダルバ100% 熟成：ステンレスタンク  
品番：I-584/JAN：4935919055840/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



## ◆ ドイツ・ファルツで日本人醸造家が醸す フルーティで親しみやすい1本

おすすめは  
8~10℃

### レгент プティ チェ 2024 Regent Petit Chie

フルーティでしなやか、非常に親しみやすく、飲み進みやすい味わいで、様々なシチュエーションで気軽に楽しんで頂きたい1本です。ドイツワインガイド「ヴィヌム」にて4星を獲得する実力生産者ベルンハルト コッホの醸造責任者を務める坂田千枝さんの名を冠した特別なワインです。複数の村の様々な区画の葡萄から造られています。畑の標高は平均で180mの南東向きの斜面に位置しています。収穫した葡萄はステンレスタンクに入れ平均25度に温度コントロールしながら14日間発酵させます。熟成も同じステンレスタンクで行います。熟した野生のベリーや皮の黒い果実の豊かなアロマがあります。口を含むと軽やかでジューシー、ラズベリーを思わせる優しい甘みが見事に調和しています。

【赤・フルボディ】<Alc.11.5%> <スクリューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ファルツ  
等級：クヴァリテーツヴァイン 生産者：ベルンハルト コッホ  
葡萄品種：レгент100% 熟成：ステンレスタンク  
残留糖度：10.7g/L 酸度：5.8g/L  
品番：KA-917/JAN：4935919199179/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



## ◆ ポルトガルの土着品種で造る フレッシュでフルーティな赤ワイン

おすすめは  
10~12℃

### ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ティント 2024 Regent Petit Chie

ポルトガルの土着品種2種類のブレンドによるフレッシュでフルーティな赤ワインです。畑の標高は平均で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、葡萄が潰れないように20kgのケースに入れてセラーに運びます。収穫した葡萄は除梗し、全体の33%を「ラガレス」と呼ばれる花崗岩で出来た発酵槽に入れ、人の足で潰し、そのまま発酵を行います。残りの67%はステンレスタンクで発酵を行います。プラムやレッドチェリーの生き生きとしたアロマがあります。口当たりはジューシーで爽やかな余韻が感じられます。

【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：ポルトガル/ミーニョ  
生産者：キンタ ダ ハーザ 葡萄品種：ヴィニャン、パデイロ  
熟成：ステンレスタンク  
品番：PA-064/JAN：4935919360647/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

ジョゼ ディオゴ テイシェイラ  
コエリョ (5代目)

### Point 01

#### 暑い季節にぴったりの味わい

近年日本では夏が長く感じられるほどに暑い季節が続いています。そんな中ではやはり、フレッシュで軽快な味わいの白ワインが美味しく感じられるものです。このヴィーニョ ヴェルデは、「爽やかさ」「フレッシュな酸」「ミネラル」「充分な果実味」「スクリューキャップの若いヴィンテージにあるわずかな発泡性」という条件が揃っています。

### Point 02

#### 特別なテロワールを持つ “バシュト”という産地

バシュトは、ヴィーニョ ヴェルデの9つのサブリージョンの中で最も内陸に位置しているため、大西洋からの海風から守られています。他のエリアと比べると冬は寒く、夏は非常に暑くなり、晩熟の品種の生育に非常に適しています。このテロワールが、他のヴィーニョ ヴェルデとの違いを生み出しています。

### Point 03

#### トップクラスの生産者が造る エントリーライン

キンタ ダ ハーザが造るヴィーニョ ヴェルデは、長期熟成が可能なほどポテンシャルが高く、デカンターやジャンシスロビンソン、ワイン アドヴォケイト、ワイン王国などの専門誌で高く評価されています。トップクラスの生産者が造るだけあって、コストパフォーマンスの高さが際立っているのも魅力のひとつです。

INABA  
BEST  
SELLER  
売れているワインには理由がある

## ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ブランコ 2025 Vinho Verde Raza Branco

3種類の土着品種のブレンドによる軽やかで爽やかな白ワインです。畑の標高は平均で200~250m、ゆる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ます。除梗した後、低圧でゆっくりと圧搾します。発酵は14度から16度に温度コントロールされたステンレスタンクで約15日から21日間、行います。レモンやグレープフルーツなどの柑橘系のアロマ、新鮮な青リンゴのアロマが広がります。非常にフレッシュかつフルーティで心地よいキレが感じられます。

【白・辛口】 <Alc. 11.5%> 国/地域等：ポルトガル/ミーニョ  
等級：D.O.C. 生産者：キンタ ダ ハーザ  
葡萄品種：アrinto 50%、アザル 35%、トラジャドウーラ 15%  
品番：PA-039 / JAN：4935919360395 / 容量：750ml  
**¥1,650**(本体価格¥1,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年7月時点のものです。



# ZARDETTO

CONEGLIANO LA TERRA, PROSECCO IL VINO.

ファビオ ザルデット

## Point 01

### 独自に開発したフィルターで 葡萄の美味しさを残す

「グレラの持つ繊細なアロマを残すため、私は独自のフィルターを開発することにしました。きっかけは、飛行機の中でリンゴジュースを飲んでいる時に、『どうしてリンゴジュースは濁っていないのだろう』と疑問に思ったことでした。工場を訪ね、最新のフィルターを持ち帰り、研究を重ねて開発しました。」

## Point 02

### イタリア No.1 シェフ マルケージが発見

ファビオの父ピノ ザルデットは、1952年にワイナリーを設立すると、自らの手で持ち回り、プロセッコの良さをイタリア中に広めました。その魅力に初めて気づいたのが、現代イタリア料理の先駆者“グアルティエーロ マルケージ”で、彼のレストランのプライベート キュヴェにも採用されました。

## Point 03

### 「ブリュットはとても大切」 食中酒にぴったりの味わい

ファビオは、ブリュットを「とても大切なもの」と話します。華やかなアロマに加え、残糖を抑えることでフレッシュな酸が際立ち、食中酒として非常にバランスの良い仕上がりとなっています。エクストラ ドライの甘やかな風味も人気ですが、ザルデットでは生産量の7割が辛口で、人気の高さが窺い知れます。

## プロセッコ ブリュット NV

### Prosecco Brut

「私にとって、このブリュットは、とても大切なものです。食事との相性が良いです。糖度が低いため、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。アメリカでもっとも売れているのがブリュットで、ザルデットの生産量の7割をブリュットとエクストラ ブリュットが占めています。畑は何百年も前に氷河が融けて出現した丘に位置します。粘土と石灰岩土壌で、南向き。葡萄は1995年に植えました。9月に収穫します。グレラのレモンやトロピカルな香りを増すための短い醸しの後に、ステンレスタンクで発酵させます。その後、強い香りを守るため、温度管理した大きなステンレスタンクで二次発酵させます。洗練された泡立ち。白い花やアプリコット、ハーブの香り、ソフトで調和のとれた、生き生きとした味わいを感じられます。

【白・スパークリング・辛口】 <Alc. 11.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト

等級：D.O.C. 生産者：ザルデット

葡萄品種：グレラ 85%、シャルドネ&ピノ ビアンコ 15%

品番：I-715/JAN：4935919057158/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 7 月時点のものです。

# ROBERT KÖNICH

～ ロベルト ケーニッヒ ～



## ドイツ最高峰のシュペートブルグンダーを生む銘醸地「アスマンスハウゼン」 若きフィリップが表現する特別なテロワール

### Key Points

ロベルト ケーニッヒは、ラインガウのアスマンスハウゼンを拠点とする家族経営のワイナリーで、シュペートブルグンダー（ピノ ノワール）のスペシャリストとして高い評価を得ています。1704年から続く葡萄栽培の歴史を持ち、現在は若き当主フィリップ ケーニッヒが伝統を受け継ぎながら品質向上に取り組んでいます。所有畑の大半は急斜面に位置し、低収量と厳格な選果を徹底。銘醸畑ヘレンベルクの紫色粘板岩土壌が生む独自のテロワールを活かし、「ドイツにしか表現できないパワーとエレガンスを備えたピノ ノワール」を追求しています。畑の個性を明確に表現するため、「PUR」、「EMPOR」、「ZENIT」の独自品質分類を採用し、長期熟成のポテンシャルを持つ高品質なワインを生み出しています。



2015年にロベルトが亡くなり、彼の息子のフィリップが、弱冠20歳にしてヴァイングートを引き継ぐことになりました。ガイゼンハイム大学で栽培と醸造を学び、家族のワイン造りの伝統を守りながら、さらに品質を高めようと努力を続けています。

現在、ロベルト ケーニッヒでは、アスマンスハウゼンとリュエデスハイムに合計8.2haの畑を所有しており、年間約4万本のワインを生産しています。畑は周辺を森に囲まれた理想的な場所に位置し、全体の80%が険しい急斜面、20%が斜面にあるため、畑仕事の多くは手作業で行われます。栽培する品種は85%がシュペートブルグンダーで、残りの15%はリースリング、ヴァイスブルグンダー等です。葡萄の平均樹齢は25年で、樹齢30年以上の区画も数多くあります。効率的な畑作業のために一部、植え替えも行っていますが、樹齢の古い葡萄は品質の面で優れているため、出来るだけ残すようにしています。収量は20～45hL/haですが、2020VTと2021VTはさらに収量が低くなりました。赤ワインを中心に生産しており、特にシュペートブルグンダーに注力しています。収量を低く抑え、収穫の際は何度も厳しく選別を行います。醸造工程も細心の注意を払い、個性豊かで、長期熟成のポテンシャルを持つワインを生産しています。その品質の高さが認められ、現在ではドイツ国内だけでなく、アメリカ、ヨーロッパ、アジア各国に輸出されています。「ブルゴーニュにインスパイアされましたが、ブルゴーニュのようなピノ ノワールを目指しているわけではなく、ドイツにしかできないパワーとエレガントさを兼ね備えたワインを目指しています。完熟しすぎないように注意し、アルコール度数が12～13%になるように意図的に収穫を調整しています」とフィリップは話します。

## ドイツのピノ ノワールのトップ クオリティを生み出す畑 アスマンスハウゼンの「ヘレンベルク」

ラインガウは白ワインが生産量の80%を占める地域ですが、アスマンスハウゼンは、歴史的に赤ワインの銘醸地として知られています。「この畑は昔、ブルゴーニュの修道士が来て、葡萄を植えた畑です。第一次世界大戦から第二次世界大戦の頃には、**ロマネ コンティよりも優れていると言われるくらい名声があるエリアでした**。そのこともあって、私たちはシュペートブルグンダーに注力しています。私の父は、このアスマンスハウゼンの中でも、最高のシュペートブルグンダーの造り手として知られていました」とフィリップは話します。ラインガウでのシュペートブルグンダーの栽培は900年近く続いているとされており、アスマンスハウゼンのヘレンベルクでは、少なくとも1470年頃にはすでに栽培されていたという記録が残っています。ちなみに、ヘレンベルクという名は、ラインガウの方言で急斜面や急な坂道を意味する「Halde（ハルデ）」という言葉に由来しており、実際に、ラインガウの中で最も険しい斜面のひとつとされています。

ライン川は元々まっすぐに流れていましたが、地殻変動によりプレートが動き、川の流れが蛇行するようになり、現在のような流れになりました。その際に地層が変化し、アスマンスハウゼンだけに特徴的な紫色の粘板岩が見られるようになりました。この紫色をした粘板岩が、日中に太陽の熱を蓄え、夜にその熱を放出し畑を温めます。このマイクロ気候がワインに影響を与え、独自の丸みと温かさを持つワインを生み出しています。



歴史的には、ヘッセン州立アスマンスハウゼン醸造所が造るアスマンスハウザー・シュペートブルグンダーがドイツで唯一、国際的に知られた赤ワインを造っていた。現在ではシャ・ソヴァージュ、アウグスト・ケスラー、クローネ醸造所、そしてロベルト・ケーニツヒといった生産者も、主に粘板岩質土壌の畑で育った、骨格の優れた樽熟成のシュペートブルグンダーで高く評価されている。

—ヒュー ジョンソン、ジャンシス ロビンソン共著「世界のワイン図鑑 第8版」より

## アスマンスハウゼンの「ヘレンベルク」と「フランケンタール」、 リュースハイムの「ドラーヒェンシュタイン」の違い

「ヘレンベルクとドラーヒェンシュタインの違いは土壌の影響が大きいです。ヘレンベルクの紫色の粘板岩土壌は、水はけがよく葡萄の根が深くまで伸びています。土壌が痩せており収量がとても低いです。また、急斜面に広がるヘレンベルクは作業がしづらく、その分コストもかかります。ドラーヒェンシュタインはレスとロームで粘性が高く保水性も高いです。ドラーヒェンシュタインはヘレンベルクほど急な斜面ではなく、比較的作業がし易いです。ヘレンベルク、ドラーヒェンシュタインはともに醸造などの造りは同じですから、違いはテロワールとなります。また、フランケンタールはヘレンベルクの弟的な存在で、紫色の粘板岩が主体ですが、珪岩の割合も多く、石が多く痩せた土壌から素晴らしいピュアなワインを生み出します」とフィリップは話します。

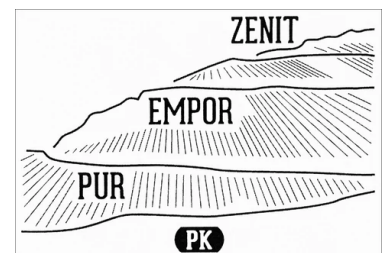
## フィリップの哲学を体現する独自の品質分類

フィリップは、ワイン造りの哲学として、「その土地ならではの味わいを持つワインを造りたい」と考えています。また、シチュエーションによって飲むワインは異なるため、そうした場面でどのワインを選ぶべきかが分かりやすいように、2017VTから、畑名入りのワインについては、3つのレベルに分けてリリースしています。どのレベルのワインも、その土地ならではの味わい、畑の特徴による味わいが感じられるようにしています。

○ZENIT (ツェニット) : 「ZENIT」は頂点という意味があり、ロベルト ケーニツヒが造る最高のワインを知っていただくための最上級ワインです。樹齢50年以上の古い葡萄を使用しています。フィリップは、「将来的には世界最高のワインにしたいと思っています」と語ります。

○EMPOR (エンプアー) : 斜面中腹の最も日当たりの良い区画の葡萄を使用したワインです。高品質で手に取りやすい価格帯で、コストパフォーマンスに優れています。「食事とともにでも、単体でも楽しめます。エントリークラスのプアーよりパワフルで果実味がありますが、樽熟成による複雑さもあります。私は、エンプアーについて説明するときは、プアーより熟して丸みがあると言っています」とフィリップは話してくれました。

○PUR (プアー) : 斜面下部や斜面の麓からの葡萄を使用したワインです。ライトでスムーズな味わいで、複雑すぎず、多くの説明を必要としない気軽に楽しめるワインです。フィリップは、「良いワインというのは、あまり多くの説明がなくても飲めるものだと思いますが、このプアーがまさしくそういったワインです」と話しています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年7月時点のものです。



銘醸畑「ヘレンベルク」の斜面中腹の葡萄を厳選し、バリックで熟成させました  
ドイツを代表する最高のクリュのピノ ノワールを表現しています

アスマンスハウゼン ヘレンベルク シュペートブルグンダー  
エンプアー トロッケン 2020 ※無くなり次第 2021VT に切り替わります  
Assmannshausen Höllenberg Spätburgunder Empor Trocken

ヘレンベルクの標高は 180m、ラインガウの中で最も険しい斜面のひとつです。風化した紫色の千枚岩スレートの土壌が日中に太陽の熱を蓄え、夜にその熱を放出します。この暖かいミクロクリマのおかげで、丸みと温かみを持つワインになります。発酵と醸しは約 10 日間行います。発酵後に圧搾し、綺麗な澱と共に 18 ヶ月、225L のバリック（新樽でない）で熟成させます。熟成後、軽ろ過して瓶詰めします。カシスやチェリー、ブラックベリーの鮮やかなアロマに、樽由来のバニラやスパイスのニュアンスが混ざります。ヘレンベルクらしい集約のある豊かな果実味とパワーが感じられるワインです。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ラインガウ  
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：225L のバリックで 18 ヶ月  
残留糖度：0. 2g/L 酸度：5. 6g/L  
品番：KA-825/JAN:4935919198257/容量：750ml



**¥5,060**(本体価格¥4,600)



「軽やかな赤ワインが好きな方のために造りました」とフィリップが語る特別な 1 本

アスマンスハウゼン ヘレンベルク シュペートブルグンダー  
ピノ ロイヤル トロッケン 2023  
Assmannshausen Höllenberg Spätburgunder Pinot Royal Trocken

「ヘレンベルク」の畑の葡萄を使用しています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。軽やかなスタイルにするためにアルコール発酵と醸しを 4 日間と短期間で行います。発酵後、プレスして別のタンクに移します。プレスをした同じ日に 30kg（全体の約 5%に相当）の葡萄を別途収穫し、手で除梗したものを 4 日間発酵させたマストに加えます。除梗した葡萄はタンクの中で細胞内発酵が起こります。これらの葡萄の果皮、種はボトリングの前までそのままにしておきます。収穫の翌年の春、ボトリングのためにフィルターをかけ、瓶詰めします。イチゴやラズベリーに少しフレッシュなハーブの混ざるアロマがあります。口に含むと非常にフレッシュで、軽やかなベリーのフレーバーが広がります。なめらかな酸が果実味と素晴らしく調和しています。

【赤・フルボディ】<Alc.12.5%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ラインガウ  
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：タンク  
残留糖度：2. 3g/L 酸度：5. 3g/L  
品番：KA-856/JAN:4935919198561/容量：750ml

**¥4,400**(本体価格¥4,000)

「ヘレンベルクの弟的な存在で、素晴らしくピュアなワインを生む」とフィリップが語る  
アスマンスハウゼンのもう一つの銘醸畑「フランケンタール」からの最上級ワイン

アスマンスハウゼン フランケンタール シュペートブルグンダー  
ツェニット トロッケン 2021  
Assmannshausen Frankenthal Spätburgunder Zenit Trocken

「フランケンタール」は「ヘレンベルク」の弟的な存在でこちらも急斜面です。紫色のスレートが主体ですが、珪岩の割合も多く、石が多く痩せた土壌から素晴らしくピュアなピノ ノワールを生み出します。冷涼なニュアンスを感じる味わいを持っています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄は一部を除梗し、発酵と醸しは約 14 日間行います。発酵後に圧搾し、綺麗な澱と共に 18 ヶ月、225L のバリックで熟成させます。熟成後、フィルターをかけずにボトリングします。レッドベリーに樽のバニラが混ざる少しスモーキーなアロマがあります。口に含むとラズベリーやハーブのフレーバーが広がり、力強いタンニンも感じられます。心地よい樽の要素と共に少しピターなアーモンドを感じる余韻があります。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：ドイツ/ラインガウ  
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：225L のバリックで 18 ヶ月  
残留糖度：0. 1g/L 酸度：6. 0g/L  
品番：KA-827/JAN:4935919198271/容量：750ml

**¥9,680**(本体価格¥8,800)





「所有する中で最も暖かく、最初に収穫する。非常に強いアロマを生む特別なテロワール」  
リュースハイムの銘醸畑「ドラーヒェンシュタイン」からのワイン  
スタンダードクラスながら、大樽で熟成させて深みを引き出しています

リュースハイム ドラーヒェンシュタイン シュペートブルグンダー  
プアー トロッケン 2020 ※無くなり次第 2022VT に切り替わります  
Rudesheim Drachenstein Spätburgunder Pur Trocken

ドラーヒェンシュタインの土壌は表土が黄土（レス）とローム、下層土に珪岩を豊富に含みます。この畑はロベルト ケーニツヒの持つ畑の中でも最も暖かく、朝から夕方まで日当たりが良い場所です。昔からこの場所の葡萄を最初に収穫します。発酵と醸しは約8日間行います。発酵後に压榨し、きれいな澱と共に1,200Lの大樽で10ヶ月熟成させます。皮の黒い果実、チェリージャム、ハーブ、樽からのチョコレートのニュアンスを感じるアロマがあります。口に含むとアロマと同じダークチョコレートの要素、ミネラルが感じられます。素晴らしくパワフルで、少し熟成させるとさらに素晴らしくなります。

【赤・フルボディ】 <Alc.12.5%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ラインガウ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：1,200Lの大樽で10ヶ月

残留糖度：0.3g/L 酸度：5.5g/L

品番：KA-823/JAN：4935919198233/容量：750ml

**¥3,520**(本体価格¥3,200)



「エンプアー」はスタンダードクラスよりも熟して丸みがあるのが特徴です

リュースハイム ドラーヒェンシュタイン シュペートブルグンダー  
エンプアー トロッケン 2021  
Rudesheim Drachenstein Spätburgunder Empor Trocken

「エンプアーは、スタンダードクラス（プアー）よりも熟して丸みがあります」とロベルトは話します。発酵と醸しは約14日間行います。発酵後に压榨し、きれいな澱と共に18ヶ月、225Lのバリックで熟成させます。熟成後、軽くろ過して瓶詰めします。ダークチェリーを思わせるアロマに加え、樽からくるバニラやチョコレートのニュアンスが感じられます。口に含むと集約のあるベリー、洗練されたタンニン、ミネラルが感じられます。非常に複雑でありながらバランスが良く、豊かなフレイバーに満ちています。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.0%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ラインガウ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：225Lのバリックで18ヶ月

残留糖度：0.1g/L 酸度：5.2g/L

品番：KA-828/JAN：4935919198288/容量：750ml

**¥4,730**(本体価格¥4,300)



ドラーヒェンシュタインの暖かいテロワールが最大限に表現された『最上級品』

リュースハイム ドラーヒェンシュタイン シュペートブルグンダー  
ツェニット トロッケン 2020 ※無くなり次第 2021VT に切り替わります  
Rudesheim Drachenstein Spätburgunder Zenit Trocken

最も樹齢の高い区画のベストな葡萄を厳選して造られるトップワインです。毎年3樽~4樽(約1000本)しか生産されていません。収穫した葡萄は一部を除梗し、発酵と醸しは約14日間行います。発酵後に压榨し、綺麗な澱と共に18ヶ月、225Lのバリックの新樽(主にフランス産)で熟成させます。熟成後、フィルターをかけずにボトリングします。ブラックベリーの新鮮なアロマに樽由来のバニラの要素が感じられます。口に含むとダークフルーツのフレイバーがあり、果実味とスパイスがバランス良く調和しています。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：ドイツ/ラインガウ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：225Lの新樽で18ヶ月

残留糖度：0.3g/L 酸度：5.5g/L

品番：KA-826/JAN：4935919198264/容量：750ml

**¥8,250**(本体価格¥7,500)



7代目のシリル マレス

フランス  
コート デュ ローヌ

# MAS DES BRESSADES

## マス デ ブレサド

### Key Points

マス デ ブレサドは、1760年代から続くワイン造りの伝統を受け継ぐ、コスティエール ド ニームを代表する家族経営の生産者です。現当主シリル マレスは、有機栽培を実践し、この地特有の丸石「ガレ ルレ」と地中海性気候が生む個性を最大限に表現し、豊かな果実味ときれいな酸を両立したワインを生み出しています。さらに、ワイナリー周辺にのみ見られる石灰岩層がワインに緻密なミネラルと骨格を与えており、これが南ローヌでありながら「果実味・酸・ミネラル」のバランスを保ったマス デ ブレサドのワインの個性を生み出しています。このような特異な気候とテロワールに加え、低収量、区画ごとの醸造、人の足によるピジャージュなど妥協のない品質追求により、彼らのワインは世界で奪い合いになるほどの評価を得ています。

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



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

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

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年7月時点のものです。

## 特異なテロワール Galets Roulés (ガレ ルレ)

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



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



## 冷涼感をもたらす「ミストラル」と「地中海からの午後の風」

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



## マス デ ブレサドの個性を表現する特異な地層

加えて、マス デ ブレサドの周辺には、丸石の上に中央山塊から風によって運ばれてきたパウダー状の石灰岩が積み重なる特異な地層が存在しています。「なぜ自分たちの畑の周辺に蓄積しているのかは説明できませんが、この石灰岩がワインに研ぎ澄まされたミネラルと骨格を与えています。毎日、神に感謝しています」とシリルは話します。このようにコスティエール ド ニームのどのワイナリーもこのような地層があるわけではなく、この特異な地層がマス デ ブレサドのワインを特徴づける要因のひとつとなっています。

## 「品質ファースト」を貫く姿勢


マス デ ブレサドでは、醸造においても「量産地」のイメージとはかけ離れた仕事をしています。トップ キュヴェの収量は 15hl/ha 以下、年によっては 5hl/ha まで落とします。ブルゴーニュの特級畑に匹敵するか、それを下回る水準です。抽出においても、種を潰さずピュアな要素だけを引き出すために、あえて伝統的な方法である人間の足によるピジャージュを続けています。セラーでは全ての樽を 4 時間かけてテイスティングし、基準に満たない樽はトップ キュヴェから外します。「どんなに収量が少なく非効率でも、区画ごとの個別醸造を続ける理由は、畑での仕事が生み出したワインにどう反映されたかを正確に検証するためです」とシリルは話します。



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

## コストイエール ド ニーム ルージュ キュヴェ トラディション 2022 Costières de Nîmes Rouge Cuvée Tradition


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

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.   
葡萄品種：グルナッシュ 55%、シラー40%、サンソー5%  
熟成：コンクリートタンクで6ヶ月 認証：ユーロリーフ、AB  
品番：FA-679/JAN：4935919096799/容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)



## コストイエール ド ニーム ブラン キュヴェ トラディション 2024 Costières de Nîmes Blanc Cuvée Tradition


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

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.   
葡萄品種：ルーサンヌ50%、グルナッシュブラン30%、マルサンヌ10%、ヴィオニエ10%  
熟成：タンクで澱と共に2ヶ月 認証：ユーロリーフ、AB  
品番：FA-678/JAN：4935919096782/容量：750ml **¥2,850**(本体価格¥2,600)

## シラー99.9%で造り上げる力強く凝縮感のある味わい

### コストイエール ド ニーム ルージュ キュヴェ エクセレンス 2022 Costières de Nîmes Rouge Cuvée Excellence


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

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.   
葡萄品種：シラー99.9%、グルナッシュ0.1%  
熟成：樽で12ヶ月 認証：ユーロリーフ、AB  
品番：FC-733/JAN：4935919317337/容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)

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

### コストイエール ド ニーム ブラン キュヴェ エクセレンス 2023 Costières de Nîmes Blanc Cuvée Excellence

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

【白・辛口】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.   
葡萄品種：ルーサンヌ70%、ヴィオニエ30%  
熟成：樽(ごく一部ステンレスタンクとアンフォラ)で4~5ヶ月  
認証：ユーロリーフ、AB  
品番：FC-729/JAN：4935919317290/容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)



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

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



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

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/I.G.P.  
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン 70%、シラー 30%  
熟成：樽で12ヶ月 認証：ユーロリーフ、AB  
品番：FC-728/JAN：4935919317283/容量：750ml

**¥4,180**(本体価格¥3,800)

### サンソー100%で仕込むSO2無添加のヴァンド フランス 2020年がファーストヴィンテージとなる、マス デ ブレサドの新たな挑戦といえる1本

### ヴァンド フランス レ サンク サンス サンスルフिट 2020 Vin de France Les 5 Sens Sans Sulfite



※なくなり次第 2021VT に切り替わります

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

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ  
葡萄品種：サンソー100% 熟成：コンクリートタンクで約6ヶ月  
認証：ユーロリーフ、AB  
品番：FC-522/JAN：4935919315227/容量：750ml

**¥4,400**(本体価格¥4,000)

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

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



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

【ロゼ・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.  
葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー  
熟成：ステンレスタンク 認証：ユーロリーフ、AB  
品番：FD-507/JAN：4935919965071/容量：750ml

**¥2,750**(本体価格¥2,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年7月時点のものです。

若いうちは果実味、熟成するとピノ ノワールを思わせる奥深さを持つ

# MORGON

クリュ デュ ボージョレは、ボージョレ地区に存在する10の村名アベラシオンの総称で、ガメイの魅力をもっと高いレベルで表現する産地です。その中でも「モルゴン」は、力強さと熟成能力を兼ね備えた代表的なクリュとして高く評価されています。凝縮した果実味、しっかりとした骨格、そして熟成によって現れる複雑な香りは、ブルゴーニュのピノ ノワールを思わせる奥深さを備えています。今回は、ボージョレ ヌーヴォーで大変ご好評いただいております 2 軒の生産者、ドメーヌ シャサーニユとオリヴィエ デバルドンが造る『モルゴン』をご紹介します。



## DOMAINE CHASSAGNE

ドメーヌ シャサーニユ

### 生態系を重視した葡萄栽培、丁寧な畑仕事が生む繊細なワイン

ドメーヌ シャサーニユは、3世代に渡り、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ティニエ村にドメーヌを構え、現在は、パトリック シャサーニユが中心となりワイン造りを行う、家族経営の小さな生産者です。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位に選ばれました。ジュリエナ、レニエ、モルゴンなどのクリュ デュ ボージョレの他、ボージョレ ヴィラージュにも畑を所有しています。栽培はリュット レゾネを実践しています。また、2019 ヴィンテージより、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 (Haute Valeur Environnementale) 認証を取得しています。

モルゴン レ シャルムのリュエ ディからのワイン  
骨格がありつつ、しなやかな口当たりです

## モルゴン レ リュイエール 2022 Morgon les Ruillères

*Vieilles Vignes*   
樹齢 50 年以上

「レ リュイエール」は、有名なクリマ「レ シャルム」の中のリュエ ディで、シャサーニユは三つの区画を所有しています。1947年~1965年に植樹した樹齢50年以上の葡萄で、仕立ては伝統的なゴブレ、栽植密度は8,500本/haです。南東および南西向き、標高は420mの丘陵地に位置します。土壌は花崗岩質、表土は石が多くみられます。収穫量は50hL/haです。コンクリートタンクに入れ、果皮に付いた野生酵母で偶発的に発酵させます。発酵は15日間行った後、コンクリートタンクで12ヶ月熟成させます。赤の果実の豊かなアロマ、タンニンもしっかりしていますが、とてもしなやかです。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.0%>  
国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ  
生産者：ドメーヌ シャサーニユ  
葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：タンクで12ヶ月  
品番：FD-019/JAN：4935919960199/容量：750ml

**¥3,630**(本体価格¥3,300)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年7月時点のものです。



# OLIVIER DEPARDON

オリヴィエ デパルドン

高樹齢の見事な品質の葡萄から造る、味わい深いワイン  
ボージョレの美味しさを伝える生産者

オリヴィエ デパルドンは、1848年にアンリ デパルドンによって設立されたワイナリーです。現当主のオリヴィエは7代目で、1985年に4haの葡萄畑を相続し、徐々に畑を増やしました。今ではモルゴンだけではなく、フルーリーやレニエ、ボージョレ ヴィラージュ、ボージョレに約26ha、また、2018年に参加した8代目であり、息子のアレクシスが購入したモルゴン コート デュ ピィの3haを合わせて、合計で約30haの葡萄畑を所有するまでに至りました。高品質なワインを手掛けており、「アシェット」や「デカンター」等、国内外のワイン専門誌で高い評価を獲得しています。なお、ワインは相続税などの関係から、オリヴィエ デパルドン名義のもの、ドメヌ ド ラ ベッシュ (Domaine de la Bêche) 名義のものに分かれています。



モルゴンの単一区画「シャルム」の樹齢約100年の葡萄を使用  
ドメヌの歴史に敬意を表して造られる特別なモルゴン

モルゴン シャルム <1848> 2023  
Morgon Charmes <1848>

*Vieilles Vignes*  
樹齢 100年

ワイン名にある「1848」はドメヌが設立された年で、これまでのドメヌの歴史に敬意が込められています。「シャルム」に所有する1haの区画の葡萄から造られています。葡萄の樹齢は約100年と非常に古く、栽植密度は10,000本/haです。土壌は変成した花崗岩で構成されています。手摘みで収穫した葡萄は100%除梗します。発酵、熟成ともに225Lのオーク樽で行い、熟成も同じ樽で11ヶ月行います。ほとんど黒に近い濃い赤色、砂糖漬けのチェリーや樽によるバニラのアロマが広がります。非常に力強い口当たりで、余韻にはしっかりとしたタンニンが感じられます。年間生産量7,000本。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%>

国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ

葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：225Lのオーク樽で11ヶ月

品番：FD-016/JAN：4935919960168/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



「私たちのワイナリーで、最も売れているワインです」  
樹齢70~100年の葡萄がもたらす凝縮した味わい

モルゴン キュヴェ ヴィエイユ ヴィーニュ  
ドメヌ ド ラ ベッシュ 2024

*Vieilles Vignes*  
樹齢 70-100年

Morgon Cuvée Vieilles Vignes Domaine de la Bêche

70年~100年と非常に樹齢の高い葡萄から造られています。土壌は片岩と変成した花崗岩で構成されています。栽植密度は10,000本/haです。手摘みで収穫した葡萄は100%除梗し、ステンレスタンクで発酵させます。熟成はオーク樽で9ヶ月行います。ブラックチェリーやフレッシュなラズベリーのアロマに少しスパイシーな要素が混ざっています。口に含むとアロマと同じ複雑なフレーバーがあり、肉厚で力強く、素晴らしくバランスが取れています。非常になめらかで溶けるようなタンニンは決して重さを感じさせません。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ

葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：オーク樽で9ヶ月

品番：FD-015/JAN：4935919960151/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

VALUE BORDEAUX

# 1000円台で楽しめる ボルドーワイン



単に安価だから仕入れたのではなく、試飲をしてしっかりと品質を確認した上で厳選した、  
こだわりのラインナップです。

ワイン輸入歴 46 年の弊社が自信を持ってお勧めする、妥協のないボルドーワインを是非お試しください。

マルゴー格付け 4 級、プリュレ リシーヌのオーナーがリリースする

## お手頃価格のボルドーワイン

品質の高さを感じさせてくれる 1 本です

シャトー レ ヴァレー ルージュ 2022

Château Les Vallées Rouge

マルゴー格付け 4 級シャトー プリュレ リシーヌのオーナーであるバランド グループが所有しています。緩やかな斜面に位置する良い土壌条件を持っています。葡萄の栽培は出来るだけ農薬を用いず、病気を防ぐために使う硫黄は、有機農法でも使われるもののみ少量使用します。平均樹齢は 25~30 年で、40 年以上のものもあります。樹齢の若い木は、畑を掘り返し、土を柔らかくすると共に、微生物の働きを活性化させます。タンクは、全て温度管理可能で、必要に応じてコンピューターで管理しながらマイクロビラージュを行うことが出来る、最新のものを導入しています。やや濃い目の赤紫色、チェリーリキュールのような凝縮感のある甘さを感じる香り、タンニンはやや控えめで、生のベリーフルーツのような生き生きとした酸味と果実味があります。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/A.O.C.ボルドー

葡萄品種：メルロ 70%、カベルネ ソーヴィニヨン 30%

熟成：タンクで熟成

品番：FD-159/JAN：4935919961592/容量：750ml

**¥2,090**(本体価格¥1,900)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 7 月時点のものです。



熟成したニュアンスも感じられ、複雑さとしなやかなタンニンが楽しめる、今まさに飲み頃を迎えた 1 本

シャトー ブルディコット キュヴェ レ テール ルージュ 2019  
Château Bourdicotte Cuvée Les Terre Rouge



「ブルディコット」はガスコーニュの言葉で小さな農園を意味します。ポルドーから東に 50km 離れたサン マーニュ ド カスティオン村に位置しています。1999 年から有機栽培を行っており 2013 年に認証を取得しました。畑には除草剤や化学農薬を使用していません。土壌は石灰岩質で水はけが良い一方、保水性も良く、暑く乾燥する夏の間、水分ストレスも大きくありません。葡萄の平均樹齢は 35 年です。発酵、熟成は温度管理したステンレスタンクで行います。カシスやブルーベリーを思わせる黒い果実にスパイスの混ざるアロマが広がります。よく熟した果実味はフレッシュで非常にバランスのよい口当たり、しなやかなタンニンが心地よく感じられます。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/A.O.C.ポルドー シュペリユール  
葡萄品種：メルロ 75%、カベルネ ソーヴィニオン 25%  
認証：ユーロリーフ、AB

品番：FD-581/JAN：4935919965811/容量：750ml

**¥2,090**(本体価格¥1,900)



ポルドーが注目を浴びた 2020VT。フレンチオークで 12 ヶ月熟成させた複雑で豊かな味わいの 1 本

シャトー メーヌ ダルマン 2020  
Château Maine d'Arman

1900 年からバセロー一家がドルドーニュ川右岸のコート ド ブールに所有するシャトーです。畑面積は 10ha、赤い粘土と砂利の混ざる土壌、平均樹齢は 15 年です。醸造は伝統的な方法で行われます。温度管理したタンクで約 15 日間発酵と醸しを行います。熟成はフレンチオーク樽で 12 ヶ月行います。赤や黒の熟した果実の豊かなアロマとフレイバーが広がります。口に含むと心地よい果実味とシルクのようになめらかなタンニンが感じられます。非常にバランスの良い仕上がりです。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/ポルドー/A.O.C.コート ド ブール  
葡萄品種：メルロ 70%、カベルネ ソーヴィニオン 20%、マルベック 10%  
熟成：フレンチオーク樽で 12 ヶ月

品番：FD-582/JAN：4935919965828/容量：750ml

**¥2,090**(本体価格¥1,900)



ステンレスタンクで果実味を引き出したメルロ 100%のキュヴェ

レ オー ド ヴェルモン ルージュ 2022  
Les Hauts de Vermont Rouge

畑の土壌はシルトを含む粘土石灰質、葡萄の仕立てはギョー ドゥーブル、栽植密度は 3000~4000 本/ha です。発酵は 28~30 度に温度管理したステンレスタンクで 21~28 日間行います。熟成もステンレスタンクで 8~12 ヶ月行います。レッドベリーやレッドチェリーの非常に豊かでパワフルなアロマが広がります。フレッシュで丸みがあり、非常にバランスの良い味わいです。柔らかく繊細なタンニンが熟した果実の要素とうまく混ざり合っています。「シンプルで飲み進むタイプ。ヴェルモンのセカンドラベル的存在」とダヴィドは話していました。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/A.O.C.ポルドー シュペリユール  
生産者：シャトー ヴェルモン 葡萄品種：メルロ 100% 熟成：ステンレスタンクで 8~12 ヶ月

品番：FD-414/JAN：4935919964142/容量：750ml

**¥1,980**(本体価格¥1,800)



「デカンター」で 91 点 (2018VT) を獲得する実力シャトー  
2021VT としては十分なボディがあり、満足度の高いクオリティ

シャトー ラリー タゴ 2021  
Château Lary-Tagot

1950 年代にアンジェロ フォルカトがアントル ド メールの高台に位置するこのシャトーを購入しました。1960 年からアンジェロの息子と孫たちが畑を広げ、伝統を尊重しながら近代化を進めました。現在、パトリック フォルカトが畑の一部を引き継ぎ、ワイン造りを行っています。畑の土壌は粘土質を多く含み、平均樹齢は 25 年です。畑仕事は手作業で行っています。発酵は温度管理したステンレスタンクで行います。発酵と醸しの期間は 3~5 週間です。マロラクティック発酵と熟成もステンレスタンクで行います。熟したブルーベリーやレッドベリーに少し土っぽいニュアンスが混ざっています。

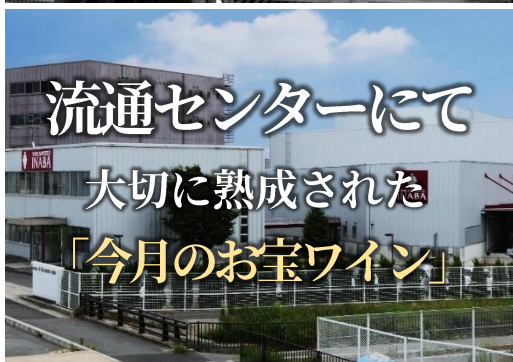
【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/A.O.C.ポルドー  
葡萄品種：メルロ、カベルネ ソーヴィニオン、カベルネ フラン 熟成：ステンレスタンク

品番：FD-580/JAN：4935919965804/容量：750ml

**¥1,870**(本体価格¥1,700)



J.S.A.認定ソムリエ エクセレンス  
流通センター責任者 浅井が厳選!



流通センターにて  
大切に熟成された  
「今月のお宝ワイン」

株式会社稲葉 流通センター  
名古屋市中川区江松五丁目 228 番地

約 800,000 本のワインを  
保管、1 日最大 20,000 本  
のワインが出荷可能な自  
社倉庫。テーブルワイン  
から高級ワインまで、す  
べてのワインを厳重に品  
質管理し、お客様に最高の状態でお届けで  
きるよう細心の注意を払っております。



時を重ねてたどり着いた  
“飲み頃ワイン”  
をご紹介します

WINE IMPORTER  
**INABA**

MORISFARM  
*Barbaspinosa*  
SANGIOVESE  
MAREMMA TOSCANA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CASTELLO  
D'ALBA  
DOURO  
VINHAS VELHAS  
2019  
*João Antunes*

モリスファームズ  
バルバスピノーサ マレンマ トスカーナ 2018

ルイ ロボレド マデイラ  
カステロ ダルバ ドウロ ブランコ ヴィーニャス ヴェーリャス 2019

和食系のお店は必見?

どことなく和のテイストを感じる、落ち着いた味わいのサンジョヴェーゼ

## バルバスピノーサ マレンマ トスカーナ 2018

【96 本限り】

### Barbaspinosa Maremma Toscana

粘土質土壌の「ファットリア ポジェッティ」からのワインです。100 年以上前に曾祖父が描いた童話があり、その物語に登場する魔法使いの名前から、「バルバスピノーサ」と名付けました。力強く、砂質土壌のモレッリーノとのスタイルの違いが感じられます。わずかにブレンドしているカベルネ ソーヴィニオンがタバコやスパイス、なめし皮の要素や、ローズマリー、ユーカリなどの風味を与えており、ジュリオは「魔法使いバルバスピノーサが、暖炉のそばでパイプ煙草を燻らせているようなイメージ」のワインだと言います。畑の向きは南西です。温度管理したセメントタンクで発酵。18 日間のマセラシオンの間、1 日 2 回ルモンタージュを行います。アツヴォルトーレで使ったフレンチオークのバリックで 12 ヶ月、瓶で数ヶ月熟成させます。

香りはブラックオリーブ、小豆、鉄分を思わせるミネラル感に、シソやお香のような和のニュアンス、複雑ながらも落ち着いた印象。口当たりはソフトなアタック。はちみつ漬けにした南高梅を連想させる甘酸っぱい風味が印象的で、その奥から熟した赤系果実のニュアンスが広がる。程よいタンニンが全体を支え、余韻にはほろ苦さと心地よい酸が長く続く。赤身肉のステーキと好相性。梅と蜂蜜、赤ワインを煮詰めた甘酸っぱいソースを合わせることで、ワインと料理の風味が美しく調和するだろう。(2026.6.10 浅井 修)

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C. マレンマ トスカーナ  
葡萄品種：サンジョヴェーゼ 90%、カベルネ ソーヴィニオン 10% 熟成：フレンチオークのバリックで 12 ヶ月  
品番：I-707/JAN：4935919057073/容量：750ml

**¥3,520**(本体価格¥3,200)

浅井のおすすめポイント

上品で落ち着いた味わいこそが、本当のコストパフォーマンス



## Morिसfarms s.r.l.

モリスファームズ (イタリア・トスカーナ)

モリスファームズは、トスカーナ州南西部、マレンマに拠点を置くワイナリーです。現在、ジュリオ パレンティーニと従兄弟のラニエリ ルイジ モリスが中心となって、ワイン造りやワイナリーの運営を行っています。モリス家は今から 200 年以上前に、スペインから移住してきました。広大な土地を所有し、代々農業に従事してきた家系です。木炭が主に使用されていた 100 年前には、その原料となる広大な森を所有しており、その土地は 6,000ha を超えていたと言います。現在では、木炭生産のための森は売却しており、所有面積は 476ha、その内 70ha が葡萄畑です。

## 2019 年と思えない爽やかさ これからの時期にピッタリの白ワイン

カステロ ダルバ ドウロ ブランコ  
ヴィーニャス ヴェーリャス 2019

**【86 本限り】**

Castello d'Alba Douro Branco Vinhas Velhas

ドウロ スペリオール地区にある標高 500m に位置する、古い畑からの葡萄を使用する上級キュヴェです。ライムを思わせる柑橘系の果実のアロマとミネラル、トーストを思わせる香りも感じられます。収穫は手摘みで、15kg 入りの小さな箱を使用します。16 度に温度管理しながら、低温で発酵させます。葡萄の持つアロマを最大限に抽出できるように、破碎とプレスは不活性ガスを満たした中で、非常にやさしく行います。発酵前浸漬が最も正確に行なわれるために、細心の注意を払っています。葡萄の一部は、フレンチオーク樽（新樽ではない）で発酵させ、ラッキングの後、澱とともに寝かせます。この間、定期的にバトナージュを行ないます。

外観は透明感のある輝きを持つレモンイエロー。香りはグレープフルーツやレモン、ライムを思わせる爽やかな柑橘類が主体で、鉱物的なミネラル香やハーブを連想させる清々しい植物系のアロマが重なる。さらに、ほのかに感じられるクリーミーな樽のニュアンスがワインに奥行きと厚みを与えている。口当たりはフレッシュで、しっかりとした酸が印象的なアタック。柑橘系果実の瑞々しい風味に続き、後半にはトーストを思わせる香ばしさが現れ、味わいに複雑さをもたらす。余韻にはミネラル感とバランスの取れた酸が心地よく持続する。(2026.6.10 浅井 修)



【白・辛口】 <Alc.12.5%> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ドウロ 熟成：フレンチオーク樽で澱と共に約 9 ヶ月

葡萄品種：コデガ ド ラリーニョ 60%、ラビガト 20%、ヴィオシニョ 20%

品番：PA-034/JAN：4935919360340/容量：750ml

**¥3,520**(本体価格¥3,200)

### 浅井のおすすめポイント

もしラベルにリアス バイシャスと書いてあったらとっくに完売していると思われる

## Rui Roboredo Madeira Vinhos SA

ルイ ロボレド マデイラ (ポルトガル・ドウロ)

ルイ ロボレド マデイラは、ポルトガルのワイン産業を牽引する注目の生産者のひとつです。1999 年の設立以来、DOC ドウロと DOC ベイラ インテリオールの 2 つのエリアで、様々なワインを造り続けています。オーナーのルイが初めてワイン造りに携わったのは、1987 年のことでした。山々に囲まれた標高 600~700m のベイラ インテリオールの土地で、葡萄を収穫し、ワインを造りました。その後、ドウロでワイン造りを経た後、2011 年に「ベイラ」というワイナリーを購入しました。ドウロは元々ポートワインを造っていたエリアで、アルコールの高いワインが出来ます。近年、甘口ワインのニーズが無くなってきたことから、良質な葡萄を使った辛口ワインが造られるようになってきました。近年、「ワインスペクテーター」でも、高い評価を得ています。

