

FONT SARADE

VACQUEYRAS

フォン サラド／クレール ビュルル



「有名なアペラシオンではなくとも、良いワインは造れます。
開けて、飲んで、すぐに楽しめる。そんなワインが私は好きです」

Font Sarade



若き女性醸造家「クレール ビュルル」が紡ぐ物語

ドメヌ フォン サラドは、ヴァケラスの北のポンシュの高地に位置する家族経営のワイナリーです。1936 年の創業時の所有面積は約 10ha でしたが、現在は約 41ha にまで拡大しています。2002 年にアニエス・ドゥヴィーヌがベルナール ビュルル（上写真左）と結婚し、新たにビュルル家がオーナーに加わりました。ベルナールはヴァケラスに新たな区画を取得し、父からコート デュ ローヌ、ヴァケラス、ジゴンダスの区画を相続しました。さらに貯蔵施設の建設、古い地下貯蔵庫の改修、空気圧式プレス機と冷却システムの導入、白葡萄の植樹など、様々な改革を行い、ドメヌの基礎を築きました。

2014 年、ベルナルの娘クレール（上写真右）がドメヌに参加し、2015 年に共同オーナーとなりました。クレールは 1992 年 9 月生まれの 33 歳です。モンペリエ醸造大学を卒業後、オーストラリアのワイナリーで研修しました。クレールは、近年のフォン サラドのワイン造りに大きな影響を与えています。非常にしっかりとおり、私たちが訪問した際には、おしゃべり好きな父とその兄弟たちが大騒ぎするのを一喝する場面もあるほどです。聡明な彼女の働きが、フォン サラドのワインをさらに磨きがかかったものになっています。クレールが参加してからの赤ワインは、南ローヌらしい豊かな果実の風味を持ちながらも洗練されており、エレガントで素晴らしい味わいです。また、フレッシュな酸とミネラルを感じさせる美しい白ワインも見逃せません。

「ワイン造りそのものは難しいことではありませんが、数多くの正しい選択をしなければなりません。失敗はできませんからね」

クレール ビュルル



ドメヌ フォン サラドのワイナリーの入り口。“Font Sarade”はプロヴァンス語の名称で、その意味はフランス語で「閉ざされた噴水“Fontaine fermée”」または「乾いた地区“Quartier sec”」を指している。

「家族や友人と過ごす時間を大切にしています」

クレール ビュルル



VACQUEYRAS BLANC CUVÉE LE PENCHANT

ヴァケラス ブラン キュヴェ ル パンシャン 2023



フォン
サラドの
白の
トップ
キュヴェ

「パンシャン」とは傾斜、斜面の意味です。2013VT から造り始めたキュヴェです。畑は、粘土質の多いマール土壤です。2016VT からクレレットを加えているため、さらにフレッシュさが出ています。収量は 32hL/ha、収穫は手摘みで行います。収穫後、葡萄が酸化しないようドライアイスで温度を低く保ちます。低温で静置して澱を沈めます。全体の 80%はステンレスタンクで、残りの 20%は新樽で発酵、6 ヶ月熟成させています。清澄、軽くフィルターをかけてボトリングしています。青りんごを思わせるピュアなアロマ、非常にフレッシュでありながら、まろやかさも感じられます。余韻にかすかに感じるほろ苦さが、ワインに複雑さを与えています。

【白・辛口】<Alc. 14.0%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.

葡萄品種：ルーサヌ、クレレット、他

熟成：ステンレスタンク 80%、新樽 20%で 6 ヶ月

品番：FD-045/JAN：4935919960458/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



LE BLANC VIOGNIER

ル ブラン ヴィオニエ 2024

ヴァケラスのウヴェーズ川の外れにある畑の葡萄を使います。土壤は、川からの堆積物である砂利とシルトです。早朝に収穫し、収穫量は、33~40hL/ha です。圧搾し、冷却装置の付いたステンレスタンクに入れて、発酵前に 4~5 度で、24 時間かけて不純物を沈殿させます。その後 14 度で 3 週間発酵させ、途中でバトナージュします。酸が多くないので、フレッシュさを生かすためマロラクティック発酵はさせません。ステンレスタンクで 4~5 ヶ月熟成させます。フレッシュさをキープするため、早めに瓶詰めします。ヴィオニエの個性的な香りが特徴です。ミネラル感と洋ナシ、白桃の香り。味わいは凝縮感が高く、アルコールもあって余韻の長いワインです。

【白・辛口】<Alc. 14.0%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

I.G.P.ヴォークリューズ 葡萄品種：ヴィオニエ 100%

熟成：ステンレスタンクで 4~5 ヶ月

品番：FC-963/JAN：4935919319638/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



ヴィオニエで仕込む
代表作

「ヴァケラス ブランはクレレット ブランシユの比率を上げており、以前よりフレッシュさが表現できました。さらに、将来的にジゴンドス ブランを生産するために、クレレット ブランシユを新たに植樹しています」

クレール ビュルル

VAUCLUSE "B"

ヴォークリューズ “ベ” 2023

“B”ERNARD
“B”URLE

ベルナール ビュルル

日本市場のためだけに瓶詰めするワインで、作柄が良くない年はほかの生産者にバルクで売ってしまいます。ヴァントゥーのオービニャン（メルロ）、ヴァケラス（グルナッシュ、シラー）、ジゴンダス（マルスラン、カラドック、シラー）など、様々な畑の葡萄をブレンドしています。南ローヌらしい充実感がありながら重くはなく、洗練された、綺麗な酸のあるモダンなスタイルのワインです。フォン サラドの象徴であり、クレールの父でもあるベルナール ビュルル（“B”ernard “B”urle）にちなんだ名前をつけました。ベルナールは62歳ですがまだまだ元気で、畑仕事をしたり、ペタンク（南フランス発祥の球技）をしたり、孫と遊んだりしています。15～20日間醸しをし、その間毎日モニタージュします。ステンレスタンクで6～8ヶ月熟成させます。

※なくなり次第、2024VTに切り替わります。

【赤・フルボディ】＜Alc. 14.0%＞

国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ

I.G.P.ヴォークリューズ

葡萄品種：メルロ、シラー、グルナッシュ、他

熟成：ステンレスタンクで6～8ヶ月

品番：FD-046／JAN：4935919960465／容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

PLAN DE DIEU CUVÉE EGOÏSTE

プラン ド デュー キュヴェ エゴイスト 2022

ベルナールが学生の頃から好きで好きでたまらない 1ha の畑で、一人で最初から最後まで全ての作業をしています。父エドモンが、いとこの所有する森の土地を借り受け、いとこが亡くなった後貰い受けました。1971 年にベルナールが父エドモンと共に植樹し、学生ながら初めて任された思い出の畑です。当初はアペラシオンもない手付かずの土地でしたが、エドモンはそのポテンシャルを見抜いていました。また、ベルナールは、シラーだけの畑に、A.O.C.になればグルナッシュやムールヴェードルが必要になると考え、それらを植えました。ヴィオレス村に位置するプラン ド デューの丘の単一の区画です。小石と砂利土壌で、シャトーヌフ デュ パブと同様に大きな丸石があります。収穫の際に選別します。収穫量は 40hL/ha です。100%除梗、コンクリートタンクで 25 日間発酵、醸しをします。毎日ルモンタージュします。圧搾前に澱引き、90%フリーランワイン、10%プレスワインを使います。ブレンドし、タンクでマロラクティック発酵後、コンクリートタンクで 12 ヶ月熟成させます。プラムを思わせるアロマ、バランスがよくしっかりとした骨格があります。

【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：グルナッシュ 50%、ムールヴェードル 50% 熟成：コンクリートタンクで 12 ヶ月
品番：FD-049/JAN：4935919960496/容量：750ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)



エゴイストのお気に入り
グルナッシュ&ムールヴェードル

シラー & グルナッシュ
ヴァントウーのエントリークラス



VENTOUX LES TERRES ROUGES

ヴァントウー レ テール ルージュ 2022

レ テール ルージュと呼ばれる畑で、土壌は砂と粘土です。収穫量は 35～40hL/ha。シラーはアロマを抽出するために、4 日間 10～14 度でコールド マセレーションを行います。ミクロ ビュラージュしています。香り高く、カシスや赤い果実、さらに花のアロマが感じられます。赤い果実や胡椒の味わいがあります。

★「アシェット 2025」1 星

【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、グルナッシュ、他 熟成：コンクリートタンクで 7～8 ヶ月
品番：FC-626/JAN：4935919316262/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)



VENTOUX LE CARIGNAN

ヴァントウー ル カリニャン 2022

カリニャンはベルナールが好きな品種で、樹齢 50 年の葡萄が主体です。砂と粘土の土壌です。収量は 35～40hL/ha。コールド マセレーションを行います。熟したプラムやブラックチェリーを思わせる華やかなアロマがあり、非常にフレッシュです。かすかにスパイシーな要素も感じられてバランスがとれています。

★「アシェット 2025」1 星

【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：カリニャン、他 熟成：コンクリートタンクで 6 ヶ月
品番：FD-047/JAN：4935919960472/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)



カリニャンの個性を表現した
年産 4000 本の希少品

VACQUEYRAS

LES HAUTES DE LA PONCHE

ヴァケラス レ オート ド ラ ポンシュ 2022

※なくなり次第 2023VT に切り替わります。

ヴァケラス A.O.C.の北、ドメーヌの裏にある標高の高い畑「ラ ポンシュ」からのワインです。畑は粘土質マールと丸い小石が混ざり、周辺はガリーグ（野生のハーブ）が自生しています。葡萄の平均樹齢は 30 年、収量は 35hL/ha。コールド マセレーションします。発酵はコンクリートタンクで行い、醸しの期間は 18～25 日間。毎日ルモンタージュします。コンクリートタンクで 10～12 ヶ月熟成させます。ろ過せず瓶詰めします。紫がかった色。熟した赤いフルーツのアロマ、果実味は非常にピュア、しっかりとした骨格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／A.O.C.

葡萄品種：グルナッシュ 50%、シラー25%、

ムールヴェードル 25%

熟成：コンクリートタンクで 10～12 ヶ月

品番：FD-048／JAN：4935919960489／容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



平均樹齢 50 年の標高の高い単一畑
シラーのアクセントが光るヴァケラス

GIGONDAS

CUVÉE LES PIGIÈRES

ジゴンダス キュヴェ レ ピジェール 2024

畑は、標高 200mの丘にある、ジゴンダス村のレ ピジェールと呼ばれる区画です。面積は、1. 25ha。下層土に粘土を持つ、石灰質マール（泥灰）土壌で、ガリーグも見られます。ガレールと呼ばれる石灰岩の石がごろごろしています。また、非常に風の強い場所です。仕立てはゴブレ、1本の樹に5房付けます。収穫の際に、選別します。収穫量は、35hL/haです。100%除梗し、コールド マセレーションを行います。コンクリートタンクで 25 日発酵、醸しをします。毎日ルモンタージュします。圧搾前に澀引き、90%フリーランワイン、10%プレスワインを使います。ブレンドした後、タンクでマロラクティック発酵させます。スパイシーで熟した香り、パワフルな風味があり、余韻は長く続きます。

【赤・フルボディ】＜Alc. 15.0%＞

国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ／A.O.C.

葡萄品種：グルナッシュ 60%、ムールヴェードル 35%、シラー5%

熟成：コンクリートタンクで 10 ヶ月

品番：FD-672／JAN：4935919966726／容量：750ml

¥6,050(本体価格¥5,500)

ムールヴェードル比率が高く、
パワフルでクリーミーなジゴンダス





DOMAINE COLBOIS

ドメーヌ コルボワ

ブルゴーニュの忘れられた村、シトリー ル フォールの個人生産者が造る
知名度ではなく品質で選べる
探す価値のある AOC “ブルゴーニュ シトリー” からのワイン

Key Points

シャブリの隣にありながら、世界がまだそれ程注目していないブルゴーニュの産地シトリー。人口 300 人のこの小さな村で、4 世代 120 年以上にわたりワインを造り続けるのがドメーヌ コルボワです。シャブリと同じキンメリジャン土壌から生まれるブルゴーニュ シトリーの個性を磨き続けています。オーガニック栽培を中心に行っているがゆえに、収量の大半を失ったヴィンテージもある中で、それでも残った一本一本に妥協のない姿勢には、4 世代続く農夫の DNA がしっかりと受け継がれています。知名度ではなく品質で選べる、知る人ぞ知るブルゴーニュの生産者です。

120 年の家系と「自家元詰め」への先駆的転換

ドメーヌ コルボワは、ブルゴーニュのヨンヌ県オーセロワ地区に位置する、シトリー ル フォールの家族経営の生産者です。シトリー ル フォールは、シャブリから 12km ほど南西に位置し、非常に古くからワイン造りが行われていた歴史的な村です。1900 年代初頭、エドモンとイボンヌが葡萄栽培を始めました。長い混合農業の時代を経て 1968 年、現当主バンジャマンの祖父ポールがこのエリアでいち早くドメーヌ元詰め販売をスタートさせました。その後、バンジャマンの父ミシェルがドメーヌを立ち上げ、ワイン造りに注力すると大きく発展をとげました。バルク販売が一辺倒だった時代に品質と独立を選んだ家系の DNA が、今のバンジャマンにも流れています。



ワイン造りで最も重要なこと

「私たちは、オーガニック栽培が中心なので通常は化学的な対策をしません。しかし、まずはワインが造れることが何よりも重要です。気候変動や天候不順などがある中で、まず何よりも葡萄が収穫できること、そしてワインが得られ、そこから私たちのワインを造ることこそが重要だと考えています」

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 9 月時点のものです。

シトリー村とワインの歴史

フランス ブルゴーニュ地方北部、シャブリの南西約 12km に位置するシトリー ル フォール (Chitry-le-Fort) は、中世の面影を残す小さなワイン村です。かつてこの村は人や物資が行き交う重要な場所として発展しました。シトリーの葡萄栽培の歴史は中世まで遡ります。近くを流れるヨンヌ川を利用してワインがパリへ運ばれたことから、古くからワイン産地として知られていました。現在は静かな小さな村ですが、かつてはパリ市場を支える重要なワイン供給地の一つだったのです。シトリーの魅力は、その恵まれたテロワールにもあります。畑は標高 195~300m の丘陵地に広がり、シャブリと同じキンメリジャン石灰質土壌を持っています。この土壌がワインに爽やかな酸味と豊かなミネラル感を与え、特にシャルドネはシャブリに通じる個性を持ちながらも、より親しみやすい果実味を備えています。



しかし、19 世紀後半にはフィロキセラの被害によって多くの畑が失われました。それでも生産者たちは畑を守り続け、品質向上に努めた結果、1993 年には「Bourgogne Chitry (ブルゴーニュ シトリー)」の名称が認められました。これは長い歴史の中で、シトリーがようやく自らの名前で評価されるようになった大きな転機でした。現在の栽培総面積は約 90ha と非常に小規模で、生産されるワインの多くは村の外では見かけることがありません。そのためシトリーは、シャブリのすぐ近くにありながら、その名が広く知られることはありません。限られた生産量のため流通量も少なく、出会えたら幸運とも言えるブルゴーニュの希少な産地です。

このエリアでいち早く元詰めをスタート 人口 300 人の村から世界へ、120 年の歴史がシトリーで開花する



コルボワ家は 4 世代にわたりこの地で葡萄栽培を行ってきました。現当主バンジャマンの祖父パールの時代は混合農業を実践しており、葡萄栽培の他に穀物やサクランボの栽培、酪農を行っていたため、ワインは少量しか生産していませんでした。また、当時はバルクでの販売だけでしたが、1968 年からは、このエリアではいち早くドメヌ元詰めでの販売をスタートさせました。その後、ミシェルがドメヌを立ち上げ、ワイン造りに注力すると大きく発展をとげました。2001 年には、ミシェルの息子バンジャマンがワイン造りに加入しました。現在、年間生産量は約 10 万本、そのうち 80%がフランスの国内で消費され、20%が輸出です。彼の参画以降、ワインは毎年のように『Guide Hachette』をはじめとするワインガイドで高い評価を獲得しており、120 年以上続く家族の歴史とシトリーの伝統を次世代へと受け継いでいます。バンジャマン コルボワのワインは、そんな歴史あるシトリーの魅力を映し出す一本です。グラスの中から、この小さな村が歩んできた長い歴史とテロワールの個性を感じることができるでしょう。

ドメヌ コルボワは現在、シトリー ル フォールとシャブリに合計 20ha の畑を所有しています。シトリーには 13.3ha を所有しており、その内訳はシャルドネが 4.1ha、アリゴテが 4.6ha、ピノ ノワールが 4.6ha です。シャブリには 6.7ha を所有しており、その内訳はシャブリが 5.6ha、ブルミエ クリュが 1.1ha となっています。シトリーの土壌は、このエリアに典型的なキンメリジャンの石灰岩とマール（泥灰土）です。現在、HVE のレベル 3 を取得しており、高品質の葡萄を得るため、厳しく収量を制限しています。数年前より大型フードル（大樽）を毎年増やし、樽香に頼ることなくテロワールの個性を表現することを目指しています。



ヴィンテージについて

2024VT

「シャブリの畑で霜害があり、ヴィエイユ ヴィーニュ の畑で 50%ほどダメージを受けた。2023 年は暖かいヴィンテージだったが、2024 年は正反対でとてもフレッシュでミネラル感が強く、クラシカルなヴィンテージ。収量の面では大きなダメージでしたが、品質の面ではとても良い出来だった。まだとても若い（硬い）状態だ」

2023VT

「とても暑く乾燥したヴィンテージ。初期は雨が多かったが、7~8 月の収穫前の大事な時期は乾燥していた。2022VT、2023VT はどちらも暖かいヴィンテージで似ている。特に赤ワインにとっても良いヴィンテージだった」



「まず何よりも収穫ができること、 そして、ワインが得られることが重要だ」

バンジャマンが語るのは、「まず何よりも葡萄が収穫できること、そしてワインが得られることが重要」という言葉です。この言葉に、すべてが込められています。気候変動の影響が大きくなる中でも有機栽培を中心とし、派手な技術や流行を追うのではなく、畑と真摯に向き合う姿勢を大切にしています。「私たちは、オーガニック栽培なので通常は化学的な対策をしません。しかし、まずはワインが造れることが何よりも重要です。オーガニック栽培は手段で、目的はワインです。気候変動や天候不順などがある中で、まず何よりも葡萄が収穫できること、そしてワインが得られ、そこから私たちのワインを造ることこそが重要だと考えています」とバンジャマンは話します。2016年に90%、2024年に80%の収量を失いながら、それでも残った一本一本に妥協はない姿勢を見せてくれました。その哲学は、120年以上にわたりこの土地でワイン造りを続けてきた家族だからこそ生まれたものと言えるでしょう。

シャブリの名声の陰に隠れながらも、確かな品質で評価を高め続けるシトリー。その歴史とテロワールを守り続けるコルボワ家は、まさに「まだ世界に知られていないブルゴーニュの魅力」を体現する存在です。



シトリー ル フォールの魅力が感じられる スタンダード クラス ドメーヌ コルボワを知るのに相応しい1本です

2024VT は収量が 80%減となり、
生産量が少ない貴重なヴィンテージとなりました

ブルゴーニュ シトリー ブラン 2024 Bourgogne Chitry Blanc

土壌はキンメリジャンの石灰岩と泥灰土です。葡萄の平均樹齢は30年、栽植密度は6,000本/haです。収穫は機械で行います。発酵は野生酵母を使用し、温度コントロールされたステンレスタンクで行います。熟成も同じステンレスタンクで行います。発酵後、綺麗な澱と共に約7ヶ月熟成させます。金色を帯びた輝きのある淡い黄色、白い果実や花と柑橘系の果物の要素が混ざる複雑かつ洗練されたアロマがあります。口に含むと非常にフレッシュなアタックがあり、その後から白い果実のフレーバーが現れ、余韻にはたいへん心地よい丸みとボリュームが感じられます。

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：ステンレスタンクで約7ヶ月

品番：FD-596/JAN：4935919965965/容量：750ml **¥4,400**(本体価格¥4,000)

コルボワが造るシトリー ブランの 最上級ワイン

樽を使用することで深みと複雑さを引き出しています



ブルゴーニュ シトリー ブラン アルモニ 2021
Bourgogne Chitry Blanc Harmonie

「アルモニ」に使用するのは 1.40ha、南西向きの区画です。土壌はキンメリジャンの石灰岩と泥灰土です。葡萄の平均樹齢は 40 年、栽植密度は 6,000 本/ha です。収穫は機械で行います。発酵は野生酵母を使用し、ステンレスタンク 50%とオーク樽 50%で行います。樽の大部分は 228L の樽、一部 500L、新樽は使用していません。熟成も同じステンレスタンクとオーク樽で 18 ヶ月行います。金色を帯びた輝きのある黄色、洋梨やリンゴなど白い果実のアロマと樽熟成による心地よい木のアロマがバランスよく混ざり合っています。フレッシュかつまろやかな口当たりがあり、ほどよいボディと骨格が感じられます。



【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクとオーク樽で 18 ヶ月
品番：FC-923/JAN：4935919319232/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

高品質なアリゴテの産地として高く評価されていたシトリー
平均樹齢 50 年のアリゴテが生む
素晴らしい凝縮感と深みが魅力です

ブルゴーニュ アリゴテ ヴィエイユ ヴィーニュ 2024
Bourgogne Aligoté Vieilles Vignes

アリゴテの畑はシトリーにあります。土壌はキンメリジャンの石灰岩と泥灰土です。平均樹齢は 50 年ですが一部 65 年の葡萄もあります。栽植密度は 6,000 本/ha です。収穫は機械で行います。発酵は野生酵母にて、温度コントロールされたステンレスタンクで行います。熟成も同じステンレスタンクで行います。発酵後、綺麗な澱と共に約 7 ヶ月熟成させます。輝きのあるグリーンを帯びた淡いイエロー。柑橘系の果実や白い花、ミネラルを感じる洗練されたアロマがあります。口に含むとアロマと同じ柑橘系果実のフレーバーが広がり、非常にフレッシュな味わいです。



【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.
葡萄品種：アリゴテ 100% 熟成：ステンレスタンクで約 7 ヶ月
品番：FD-526/JAN：4935919965262/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



平均樹齢 25 年の単一区画「レ ダーム」から造られるシトリー ルージュ
「チェリーの要素やペッパーのような味わいが感じられます」

ブルゴーニュ シトリー ルージュ レ ダーム 2023 (左) Bourgogne Chitry Rouge Les Dames

このワインは「レ ダーム」と呼ばれる 2.02ha の南向きの単一区画で葡萄の平均樹齢は 25 年、栽植密度は 6,000 本/ha です。収穫は機械で行います。発酵は野生酵母を使用し、温度コントロールされたステンレスタンクで行います。発酵後、228L のオーク樽に移し約 12 ヶ月熟成させます。紫を帯びた深い赤、黒い果実やスパイスのアロマに樽のローストの要素が混ざりあっています。口当たりはジューシーで丸みがあり、非常になめらかで溶け込むようなタンニンがあります。余韻にもアロマと同じ黒い果実の要素が漂います。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：オーク樽で約 12 ヶ月
品番：FD-597/JAN：4935919965972/容量：750ml
¥4,950(本体価格¥4,500)

コルボワが造るシトリー ルージュの 最上級ワイン

ブルゴーニュ シトリー ルージュ アルモニ 2022 (右) Bourgogne Chitry Rouge Harmonie ※無くなり次第 2023VT に切り替わります

アルモニに使う葡萄は 0.5ha の単一区画、平均樹齢 65 年、日当たりの良い南向きです。発酵は野生酵母を使います。温度管理したステンレスタンクで発酵させます。熟成はオーク樽（新樽なし）で 18 ヶ月行います。紫を帯びた輝きのある濃い赤、黒い果実と樽熟成によるスパイシーな要素が混ざる複雑なアロマがあります。口に含むと丸みがありたっぷりとしたボディを感じ、しっかりとしつつもしなやかなタンニンが心地よく感じられます。余韻にもアロマに感じた黒い果実のニュアンスが漂います。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：オーク樽で 18 ヶ月
品番：FD-347/JAN：4935919963473/容量：750ml
¥7,150(本体価格¥6,500)

“レ ダーム” より軽やかでフルーティな個性をもっています

ブルゴーニュ ルージュ ロンブル ダーヌ 2023 Bourgogne Rouge L'Ombre d'Ane

「ロバの影」というユニークな名前を持つキュヴェです。葡萄の収穫は機械で行います。発酵は野生酵母を使用します。フレッシュさを保つために発酵、熟成はステンレスタンクで行います。輝きのあるルビーレッド、レッドチェリーやブラックチェリーの豊かなアロマが広がります。非常にしなやかで丸みのある口当たり、アロマと同じ赤や黒の果実のフレッシュなフレイバーが広がります。心地よく落ち着いた酸が全体を支えています。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：ステンレスタンク
品番：FD-528/JAN：4935919965286/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)





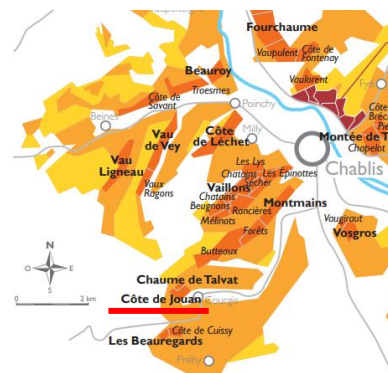
シャブリ村の南西、モンマンの近くに位置する プリミエ クリュからの隠れた逸品

ドロワン、ピクなどの一流生産者を扱う当社があえて輸入する
コルボワのシャブリの品質の高さをぜひ知ってください！

シャブリ プルミエ クリュ コート ド ジュアン 2023

Chablis Premier Cru Coté de Jouan

シャブリのプルミエ クリュ「コート ド ジュアン」はシャブリ村の南西、モンマンの近くに位置しています。土壌はキンメリジャンの粘土石灰質です。コルボワが所有しているのはクールジ村の約 1.1ha の区画で葡萄の平均樹齢は 25 年、栽植密度は 6,000 本です。収穫は機械で行います。発酵は野生酵母を使います。フレッシュさを保つために発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。熟成は綺麗な澱と共に 7 ヶ月行います。グリーンを帯びた淡い黄色、白い花や柑橘系の果実にミネラルの要素が素晴らしく調和しています。口に含むとフレッシュでバランスが良く、グレープフルーツを思わせる柑橘系のフレーバーが広がります。長く心地よい余韻が感じられます。



【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで 7 ヶ月
品番：FD-527/JAN：4935919965279/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

単一区画の樹齢の古い葡萄を使用して造る、シャブリの上級キュヴェ

シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ 2022

Chablis Vieilles Vignes

ヴィエイユ ヴィーニュはベヌ村の 1.60ha の単一区画「レ ヴォー ラゴン (Les Vaux Ragons)」の葡萄を使用しています。土壌はキンメリジャンの石灰岩と泥灰土、葡萄の平均樹齢は 50 年、栽植密度は 6,000 本/ha です。収穫は機械で行います。発酵は野生酵母を使用し、ステンレスタンク 50%とオーク樽 50%で行います。樽の大部分は 228L の樽、一部 1200L、新樽比率は 5%です。金色を帯びた淡い黄色、最初に樽熟成によるオークの後から、白い果実やトロピカルフルーツのアロマが広がります。口に含むと、樽熟成によるとても心地よいしなやかさが感じられます。余韻にはバランスのとれた酸と樽のバニラや香ばしさがうまく混ざり合っています。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクとオーク樽で熟成
品番：FC-920/JAN：4935919319201/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)



素晴らしいクオリティのシャブリで、ミネラルがしっかりと感じられます

シャブリ 2022

Chablis

シャブリ、ベヌ、クールジの村の葡萄を使っています。土壌はキンメリジャンの石灰岩と泥灰土です。葡萄の平均樹齢は 30 年、栽植密度は 6,000 本/ha です。収穫は機械で行います。発酵は野生酵母を使用し、温度コントロールされたステンレスタンクで行います。熟成も同じステンレスタンクで行います。発酵後、綺麗な澱と共に約 7 ヶ月熟成させます。金色を帯びた美しい麦わら色、非常にフレッシュ、熟した柑橘系の果実のアロマにミネラルが混ざっています。非常にフルーティで生き生きとした口当たり、長い余韻が感じられます。

■「アシェット 2024」1 星

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで約 7 ヶ月
品番：FC-919/JAN：4935919319195/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

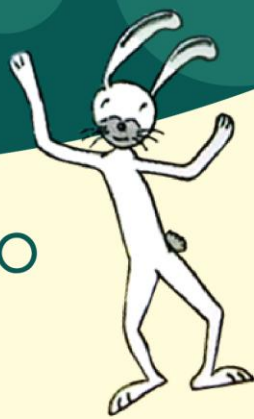


Sigue al Conejo Blanco

スペインの土着品種とシャルドネをブレンド
フレッシュで心地よい口当たりの
スパークリングワイン

Brut

Parajes del Vino



Parajes Del Vино

パラヘス デル ヴィノ

スペインに根を張り、各産地を知り尽くしたダビドフランコが見出したコストパフォーマンスの高いワイン。不思議の国のアリスに出てくる白いウサギからインスピレーションを得たラベルの「Sigue al Conejo = 白いウサギを追え」シリーズや、有機栽培の葡萄で造るオーガニックワインのシリーズ「El Niño y La Luna = 少年と月」など特徴的なラベルデザインもさることながら、手頃な価格ながらクオリティが高く、誰にでも親しみやすいワインを送り出しています。



スペインの土着品種とシャルドネを
ブレンドした、フレッシュで心地よい
口当たりのスパークリングワイン

シゲ アル コネホ ブランコ ブルット NV

Sigue al Conejo Blanco Brut

シャルマ方式によるフレッシュなスパークリングです。スペインの土着品種とシャルドネのブレンドです。レモンやグレープフルーツを思わせる柑橘系の果物に加え、トロピカルフルーツのような豊かで熟した果実味が感じられます。素晴らしくフレッシュで心地よい口当たりをお楽しみください。

【白・スパークリング・辛口】＜シャルマ＞ ＜Alc.11.0%＞

国/地域等：スペイン 生産者：パラヘス デル ヴィノ

葡萄品種：アイレン、シャルドネ、マカベオ

品番：S-297/JAN：4935919072977/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 9 月時点のものです。

NEW 新入荷

注目の 1000 円台ワイン
是非お試しください！

パオロレオが手掛ける シチリア ワインが新入荷！

このワインは、パオロレオのワインメーカー、ニコラが、フィレンツェの醸造学校時代から親交のある友人とのコラボレーションによって生み出したワインです。ニコラは、ブーリア以外でもワイン造りに挑戦したいという思いから、友人と共にこのプロジェクトを立ち上げました。葡萄畑はシチリア島西部のトラパニに位置し、ニコラの友人が所有しています。全ての畑でギョー仕立てを採用しています。「Palma Nera」とは「黒い松の木」を意味します。葡萄畑のそばには一本の古い松の木が立っており、朝日が昇ると、その松が畑一面に黒く長い影を落とします。ワイン名は、この印象的な風景に由来しています。グリッロにはクリオ マセラシオンを施し、品種本来のアロマとフレッシュな果実味を引き出しています。ネーロ ダーヴォラは、温暖な産地ならではの豊かな果実味を持ちながらも、エレガントでやわらかな味わいに仕上げられており、パオロレオらしい洗練されたスタイルを感じられる一本です。

ワインメーカーを担う、ニコラ

クリオ マセラシオンを施し、きれいなアロマを表現

パルマネーラ グリッロ 2024 (左)

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

収穫は 9 月初旬に畑で選別しながら収穫します。セラーに運ばれた葡萄は除梗し、柔らかく圧搾します。その後果汁を低温で 24 時間静置します。アルコール発酵は 17 度に温度管理したステンレスタンクで行います。発酵後、綺麗な澱と共に 3 ヶ月熟成させ、複雑さとアロマを抽出します。かすかにグリーンを帯びた輝きのある淡い黄色、フルーティで華やかなアロマが広がります。心地よく丸みのある口当たり、パイナップルやタンジェリンオレンジ、レモンを思わせるフレーバーが感じられます。心地よく長い余韻があります。

【白・辛口】<Alc. 12.0%> <スクリューキャップ>

国/地域等：イタリア/シチリア/D.O.C.

葡萄品種：グリッロ 100%

品番：IA-205/JAN:4935919942058/容量：750ml **¥1,925**(本体価格¥1,750)

パオロレオの特徴であるエレガントさが、このワインにもしっかりと表現されています

パルマネーラ ネーロ ダーヴォラ 2023 (右)

Palmanera Nero d'Avola

収穫は 9 月中旬に畑で注意深く選別しながら手摘みで行います。セラーに運ばれた葡萄は除梗、破碎した後、ステンレスタンクで発酵させます。アルコール発酵は 23~24 度に温度管理しながら 10~12 日間行います。発酵の初期段階ではアロマと柔らかいタンニン抽出するためにルモンタージュとデレスターージュを行います。澱引き後、マロラクティック発酵を行います。野生のベリーやブラックカラントにスパイスの混ざるアロマがあります。口に含むと非常に親しみやすく、しなやかなタンニン、ダークベリー系の果実が鋭刺と広がります。

【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/シチリア/D.O.C.

葡萄品種：ネーロ ダーヴォラ 100%

品番：IA-206/JAN:4935919942065/容量：750ml **¥1,925**(本体価格¥1,750)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 9 月時点のものです。

Around 1500

「この品質で、この価格」

ワイン輸入歴 46 年、1000 円台ワインの品質も譲れません。
生産者との信頼関係がなければ実現しない、こだわりのワイン。



エルキ ヴァレーの特異な自然環境が生む “個性溢れるカルムネール”

「高くても良いワインを造るのは難しくない。リーズナブルで質の高いワインを造るのは大変だが、それが私の挑戦だ。私にとっても幸せだし、飲む方々も嬉しいだろう」と話すファレルニアのエントリークラス。この価格とは思えないほど充実したボディを持つリッチなワインです。チリの主要なワイン産地マイポ ヴァレーから北へ 550km 離れた場所に位置するエルキ ヴァレーの特異な自然環境が生む、“個性溢れるカルムネール”です。

カルムネール レセルバ 2021

Carménère Reserva

※無くなり次第 2022VT へ切り替わります

畑はブクラロとペドリスカルにあります。岩の多い土壌と乾燥した渓谷の中間部の畑で、これらの気候条件が成熟したタンニンをもたらします。収穫の際は、糖分より、フェノール類やタンニンが熟しているかを重視します。除梗して、破碎します。26〜28 度に保ちながらステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵は 100%行います。30%を小さなアメリカンオークの樽で、70%をステンレスタンクで 4 ヶ月熟成させます。ブレンドの後、清澄し、静かにろ過します。濃い色合い、ダークチョコレートやバニラの香り、しっかりとしたボディがあり、リッチで、熟して複雑なタンニンが感じられます。他の生産者のようなニューワールドスタイルでなく、樽の抽出が強くなり過ぎない、本来のテロワールを伝えることを目指しています。「シンプルだが洗練された味わい。オークがこなれていると感じるだろう」とジョルジョは話していました。



オーナーのジョルジョ フレッサティ

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー/D.O.

生産者：ビーニャ ファレルニア

葡萄品種：カルムネール 100%

熟成：30%をアメリカンオークの小さな樽、70%をステンレスタンクで熟成

品番：W-045/JAN：4935919080453/容量：750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)



現地で少し寝かせてからリリースしている こだわりの 1 本

「ヴァインヴィルツシャフト (Weinwirtschaft)」でイタリア最高の共同組合に 2 度 (2020 年、2023 年) 選ばれた、テッレ デル バローロが造っています。日本市場のためにタンクと瓶で数年熟成させた後に出荷されるため、常に味わい深いヴィンテージが入手できるのも魅力です。

ピエモンテ バルベーラ 2020

Piemonte Barbera

スタンダードなキュヴェながら、イタリア市場で出回っているヴィンテージより約 2 年遅らせて日本向けにリリースしています。畑はアルバ周辺のランゲの丘にあります。土壌は粘土石灰質、仕立てはギヨーです。バルベラの持つ典型的な果実味を抽出するため、短期間 (4 日間) で発酵させます。マロラクティック発酵の期間も短くしています。タンクで熟成させます。しっかりとしていながら、フレッシュな果実味が感じられ、重すぎず、ストレートに美味しさが伝わってくるワインです。



ワインメーカーの、アンドレア モツ

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.

生産者：テッレ デル バローロ

葡萄品種：バルベーラ 100% 熟成：タンクで熟成

品番：I-483/JAN：4935919054836/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

コストパフォーマンスの高さが光る 注目のモルドバ ワイン

2024 年より取り扱いをスタートし、瞬く間に注目を浴びる生産者となったシャトー ヴァルテリーが造るエントリークラスのカベルネです。「ワイン王国」の 5 星を採すブラインド テイスティング企画の「カベルネ ソーヴィニヨン特集」でも 4.5 星の高評価を獲得いたしました。

カベルネ ソーヴィニヨン 2023

Cabernet Sauvignon

畑は南西部のヴァルル ルイ トラヤンに位置し、温暖な大陸性気候です。標高は 150~175m、日当たりの良い南向き、土壌は典型的なチェルノーゼム (肥沃な黒土) と石灰質です。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。発酵と醸しは 26~30 度に管理したステンレスタンクで 4 週間行います。熟成もステンレスタンクです。黒い果実、特にカシスを思わせるリッチで複雑なアロマが広がります。持続性のあるタンニン、力強さがありつつも、繊細できめ細かな口当たりが心地よく感じられます。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> <スクリューキャップ>

国/地域等：モルドバ 生産者：シャトー ヴァルテリー

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100%

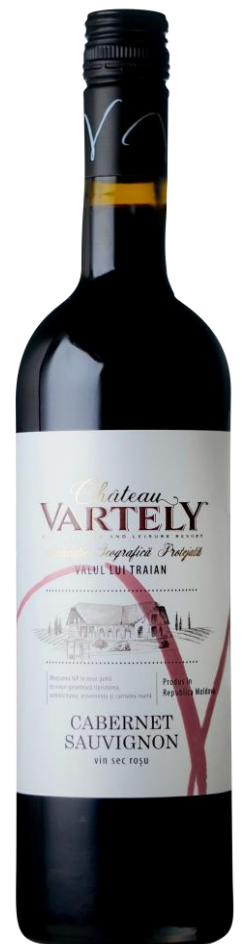
熟成：ステンレスタンク

品番：M-009/JAN：4935919980098/容量：750ml



ワインメーカーのヴァレンティン ヴランセアヌ

¥1,650(本体価格¥1,500)





季節にかかわらず楽しめる、定番に出来るロゼ

「このロゼのコンセプトは、一杯飲んだら喜びを与えてくれること。とにかく私たちが造りたいのは美味しいワインだ!」と語る、シャトー デ ゼサールの自信作です。

シャトー デ ゼサール ロゼ 2024

Château des Eyssards Rosé

それぞれの葡萄は適切なタイミングで収穫しています。まずメルロを収穫してプレスし、ジュースを低温で保管しておきます。それから、カベルネの成熟をきちんと待ってから収穫し、プレスしたジュースをブレンドすることで造り上げています。収穫は夜間に機械で行います。24 時間果皮浸漬を行い、色とアロマを抽出してから圧搾し、ステンレスタンクでアルコール発酵を行います。熟成もフレッシュさを保つため、ステンレスタンクで行います。この工程は美しいロゼカラー、そして赤い果実のアロマを引き出すために大変重要です。レッドカラントやチェリーを思わせる豊かな果実味があり、非常に爽やかな口当たりが魅力です。

■「コンクール デ ヴァン ドゥ シュッドウエスト2025」金賞

【ロゼ・辛口】<Alc.12.5%> <スクリュューキャップ>

国/地域等：フランス/南西地方/ベルジュラック/A.O.C.

生産者：シャトー デ ゼサール 葡萄品種：メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン

熟成：ステンレスタンク

品番：FD-381/JAN：4935919963817/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



エノログの名を冠した自信作

ヒル ファミリー エステーツが造るエントリー クラスでも妥協のないワインで、所有する自家畑の葡萄 100%で造っています。華やかに広がるアロマと、フレッシュな酸が楽しめる、親しみやすい 1 本です。

ラ フラウタ デ バルトロ ブランコ 2024

La Flauta de Bartolo Blanco

葡萄をプレスする前に、慎重に期間を見極めながら低温でスキンコンタクトを行います。圧搾して澱下げをし、12~14 度に温度管理しながら、ステンレスタンクでゆっくり発酵させます。白ワインの醸造では温度管理が非常に重要で、温度が低いほど葡萄の持つ繊細な果実味が保たれます。マロラクティック発酵は行わず、3~4 週間澱を攪拌します。グリーンがかった黄色。花やグレープフルーツ、かすかにバニラの要素も感じられるエレガントでクリーンなアロマがあります。しっかりとした心地よい酸があり、長い余韻が感じられます。ワイン名のフラウタ デ バルトロは、「バルトロのフルーツ」の意味で、エノログのバルトロがワインを造る(=フルーツを吹く)と皆がついてくる」という意味を込めています。

【白・辛口】<Alc.12.0%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：スペイン/フミーリャ/D.O.

生産者：ヒル ファミリー エステーツ

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン、ピウラ、モスカテル 熟成：ステンレスタンク

品番：S-206/JAN：4935919072069/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



2026 ✈️
イタリア
現地視察

AZIENDA AGRICOLA
CORTESE
BIODIVERSITÀ DI SICILIA
アジエンダ アグリコーラ
コルテーゼ

醸造家のマッティア ジャコメッリ

厳格なエトナと対照的な個性を持った注目産地“ヴィットーリア” “フラッパートの故郷”で造る、砂のエレガンスを持つワイン

エトナとは異なる透明感やしなやかさを武器に、 新たなシチリアワインの価値を提示する生産者

シチリアのワイン産地といえば、現在その筆頭として名が挙がるのは「エトナ」です。標高の高い斜面に広がる畑、火山性土壌がもたらす緊張感のあるミネラル、ネレッロ マスカレーゼやカリカンテによる長期熟成型のワインは、世界中のワイン愛好家や評論家の注目を集めています。エトナのワインはしばしば「シチリアのブルゴーニュ」とも称され、その硬質なミネラルがもたらす骨格と高い熟成能力によって国際市場で確固たる地位を築いています。

一方、ヴィットーリアは全く異なる魅力を持つ産地です。地中海由来の砂質と石灰質土壌を基盤とし、フラッパートやネーロ ダーヴォラといった品種から、より開放的で芳香豊かなワインを生み出します。エトナが「緊張感と長期熟成のポテンシャル」を語るワインであるなら、ヴィットーリアは「エレガンスとフードフレンドリーな飲み心地の良さ」を語るワインといえるでしょう。ヴィットーリアのワインが持つ、若いうちから香りが開き、果実や花のアロマ、海風を思わせる塩味を備えたワインは、現代の消費者が求めるフードフレンドリーなワイン像と高い親和性を持っています。近年、ヴィットーリアの生産者たちは砂質土壌から生まれる透明感やしなやかさを武器に、新たなシチリアワインの価値を提示しています。特に、フラッパートの赤ワインが持つ華やかな香りと食事に寄り添う軽やかさは、エトナとは異なる方向性で国際市場の評価を高めています。

つまり、エトナが「火山の偉大さ」を体現する産地だとすれば、ヴィットーリアは「砂のエレガンス」を体現する産地なのです。両者は、シチリアという島が持つ多様なテロワールの豊かさを示す、対照的な二つの偉大なテロワールといえるでしょう。また、ヴィットーリアには、シチリア唯一のDOCG チェラスオーロ ディ ヴィットーリアがあります。コルテーゼが造るこのDOCGのワインは、ネーロ ダーヴォラの豊かな果実味とフラッパートの繊細さとエレガンスが混ざり合い、さらに、アンフォラ、バリック、大樽を組み合わせることで、唯一無二の個性を持ったワインに仕上げられています。なおラインナップは、フラッパートの最上級品「ボスコピアーノ」を筆頭に、上級品「ラ セレツィオーネ」シリーズと、より気軽に親しみやすい価格帯の「ノストル」、「オレンジウータン」に分かれています。



醸造家を務めるマッティア ジャコメッリは、2016 年からコルテーゼで勤務しています。「素晴らしいワインを造るためには、葡萄の選別が重要だ」と話します。また、醸造コンサルタントは、過去にパーカー100点を獲得した「レディガフィ」の醸造家「ステファノ キョッチョリ」が担当しています。必要なタイミングごとに試飲して品質を確認していますが、最終的な決定はコルテーゼが行っているそうです。

シチリアのもうひとつの銘醸地「ヴィットーリア」のテロワールを活かし、 コルテーゼならではの独自の手法を加えた個性的なワイン造り

★フラッパート：ノストルの淡く華やかなスタイルは、ヴィットーリアならではの特徴

醸造家のマッティアは、ヴィットーリアのフラッパートは特別な存在だと語ります。「同じシチリアでも、他の地域で造られるフラッパートはもっと色が濃くなることがあります。遺伝的な違いも一部にはありますが、この違いを生み出している大きな要因の一つはヴィットーリアの土壌です。他の地域のフラッパートは色が濃く、香りが控えめな傾向がありますが、淡い色調と華やかな香りを兼ね備えたフラッパートは、ヴィットーリアならではの個性だと考えています」。

本来フラッパートは色素が豊富で、しっかりと色が出る品種です。しかしコルテーゼでは、その個性をあえて抑えながらエレガンスを引き出すため、特別な醸造方法を採用しています。その一つが発酵前低温浸漬です。果皮と果汁を一緒にタンクへ入れ、低温の状態で一定期間保持した後に発酵を開始します。高温下で強く抽出するのではなく、低温で穏やかに果皮から成分を引き出すことで、フラッパート本来の繊細な香りと質感を表現しています。



さらに発酵中の温度管理も重要なポイントです。発酵前低温浸漬の後、7〜8度という低い温度で発酵を行い、その温度を維持しながらルモンタージュを実施します。発酵が進んだ段階で果皮を取り除くことで、色の抽出を必要以上に進ませず、淡く美しい色合いとエレガントな味わいを生み出しています。マッティアによれば、こうした手法はヴィットーリアで伝統的に行われてきたものであり、この地域ならではのスタイルを形作る重要な要素となっています。また、発酵を低い温度で完了させることにも大きな意味があります。色やタンニンなどの抽出量は温度と時間によって決まるため、7〜8℃という低温を保つことで抽出は穏やかになります。その結果、色の抽出も抑えられ、フラッパート特有の軽やかさや香りの美しさを損なうことなく、色が濃くなりすぎない上品なスタイルのワインに仕上がるのです。

★カリカンテ：エトナの厳格さに対し、ヴィットーリアは塩味と華やかさが楽しめる

カリカンテといえばエトナが筆頭産地として挙げられます。醸造家のマッティアは、「カリカンテはエトナのものが有名ですが、エトナの場合は火山性土壌で標高が高いことから、閉じた印象があり、開くまでに時間がかかります。そのため、若いうちには香りはそれほど出てきません。また、カリカンテ 100%ではなく、他の品種とブレンドされている場合が多いです。一方、ヴィットーリアのカリカンテは、海に近いことで海風の影響があり、塩味やミネラルがもたらされます。私たちのカリカンテの畑は、丘の上にあり標高は 400m です。砂質と粘土の土壌のおかげで若いうちから開いていて、香りがとても良いのが特徴といえます」と話します。

★カタラット ルチド：一般的なカタラットよりも収量が低く、フレッシュな酸とミネラルがある

カタラット コムーネ、カタラット ルチド、カタラット エクストラ ルチドのうち、品質のためにカタラット ルチドを選択しています。カタラット コムーネは収量が多く扱いやすい反面、高温にさらされると酸が急速に失われて平坦な味わいになりがちです。カタラット エクストラ ルチドはフレッシュでミネラルが強く出ますが、非常に熟しづらいため栽培が難しいという特徴があります。カタラット ルチドは、カタラット コムーネよりも低収量で酸とミネラルがあり、カタラット エクストラ ルチドほど熟しづらくないため、安定して品質の高いワインを造ることができます。

★オレンジワイン：欠陥のない香りと味わいが、ファインダイニングのペアリングで活躍できる

コルテーゼでは、オレンジワインを一過性のトレンドではなく、ガストロノミックなワインとして構築するため、「純粋な美しさ」を追求しています。「イタリアにもナチュラルワインの市場がありますが、香りに欠陥があるものがあります。私たちはそうしたワインではなく、クリーンなオレンジワインを目指しています。インツォリアとジビッボを使い、6〜8週間にわたり果皮と漬け込みます。毎日手作業で果帽管理を行い、液体中のフェノールの変化を観察します。漬け込みを長く続けると、果皮から旨味とともに不快な渋みや雑味も徐々に溶け出していきます。しかしある時点で、旨味だけが純化された状態になる均衡点が訪れます。このタイミングはヴィンテージごとに異なり、日付による管理では捉えられません。そのため日付管理を完全に排し、毎日のテイastingだけを判断基準として、最適なタイミングを見極めて果皮を分離します。この感覚的規律がオレンジワインの品質を決定的に左右するポイントです」とマッティアは話します。また、イタリアではオレンジワインを多国籍料理に合わせることにトレンドとなっているそうです。コルテーゼの Instagram では、ピザとオレンジウータンの相性について、「意外な組み合わせですが、驚くほど自然な味わいです。柑橘系の爽やかさ、優しいスパイスの香り、そしてこのワインのテクスチャーが、ピザの濃厚さと個性と見事に調和し、もう一口、もう一口と飲みたくなる絶妙なバランスを生み出します」と紹介されています。



「このワインがどれほど食事と寄り添うかは、 どれだけ語っても語り尽くせない」 — 『Jancis Robinson.com』より (※2019VT) フラッパートをアンフォラで熟成させたトップ キュヴェ



ボスコピアーノ フラッパート 2020

Boscopiano Frappato

限定
70本

2005年に植樹した約1haの単一畑「ボスコピアーノ」で育つフラッパート100%で造られる最上級ワインです。畑の名前はヴィットーリアにある森の名前にちなんでいます。年間僅か2,000本しか造られない、たいへん希少なワインです。自家畑の葡萄から採取された穂木によるクローンで、仕立てはギヨー、栽植密度は4,500本/haです。フラッパートはやや晩熟のため、収穫は10月初旬に行います。葡萄の熟度や葡萄の個性に合わせて何回にも分けて、手摘みで収穫を行います。15~18kgのバスケットに入れ、保冷庫に一晩置きます。葡萄の温度が6~8度に下がったら除梗し、選別を行います。柔らかく破碎した葡萄を700Lの小型のアンフォラに入れて発酵させます。発酵中、複数回のルモンタージュを行います。発酵が終わりに近づいたら果帽が液体に浸るまでアンフォラの蓋を下げます。ワインはそのまま果皮と共に翌年の秋までアンフォラに入れておきます。その後、ラッキングを行い、異なるアンフォラのワインをブレンドし、ステンレスタンクに移し6ヶ月熟成させます。「ボスコピアーノ」は他とは違う個性を持った唯一無二のワインです。紫を帯びた透明感のあるルビーレッド、赤い果実やスパイス、花のアロマに加え、オレンジやアーモンドの要素が混ざっています。口を含むとブラッドオレンジやジンジャーの風味も感じられます。極めて上品でしなやか、長い余韻が感じられます。

★「ジェームス サックリング.com」92点 ★「デカンター 2025.7」92点

★「ジャンシス ロビンソン.com」16.5点

参考：2019VTも「ジャンシス ロビンソン.com」で16.5点を獲得＆「驚くほどフードフレンドリーなワインだ。メネメン（トルコ風スクランブルエッグ）との相性は見事で、レアの薄切りサーロインには圧倒的な適性を見せた。シンプルなトマトと赤タマネギ、ハーブのサラダでさえしっかり受け止める。このワインがどれほど食事と寄り添うかは、どれだけ語っても語り尽くせない」とコメント。

【赤・フルボディ】＜蠟キャップ＞＜Alc.13.5%＞

国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P.テッレ シチリアーネ

葡萄品種：フラッパート100% 認証：ユーロリーフ

熟成：果皮と共に翌年の秋までアンフォラで、その後ステンレスタンクで6ヶ月

品番：IA-120/JAN：4935919941204/容量：750ml

¥13,200(本体価格¥12,000)

エトナのネレロ マスカレーゼのように、ヴィットーリアといえばフラッパートです
少し冷やして魚介類にも合わせられる、フルーティでエレガントな赤ワイン
※再入荷は9月を予定しております。ご予約を承ります。

ノストル フラッパート 2025

Nostru Frappato

※欠品中の商品です。

9月中旬～下旬頃
入荷予定

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は。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。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。

★「ジェームス サックリング.com」90点

参考：2024VTが「The Wine Merchant Top 100 Wines 2026」に選出

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P.テッレ シチリアーネ

葡萄品種：フラッパート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/JAN：4935919941563/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年9月時点のものです。

シチリア唯一の DOCG チェラスオーロ ディ ヴィットーリア

ネーロ ダーヴォラの豊かな果実味に、フラッパートの華やかさと繊細さを加え、
アンフォラ、バリック、大樽を組み合わせることで、複雑で深い味わいを表現しています



ラ セレツィオーネ サブーチ

チェラスオーロ ディ ヴィットーリア クラッシコ 2022

La Selezione Sabuci Cerasuolo di Vittoria Classico

「サブーチ」は 1930 年以來、コルテーゼのワイナリーがある場所の名前にちなんでいます。この場所はチェラスオーロ ディ ヴィットーリアの生産に特に適しているため、この名前をつけました。古代ギリシャの都市だったカマリナがすぐ近くにあり、古代ギリシャの文化の影響を深く受けています。葡萄は 9 月末から 10 月初旬にかけて手摘みで丁寧に収穫します。収穫した葡萄は小さなバスケットに入れ、保冷庫で温度を 10 度まで下げます。ネーロ ダーヴォラとフラッパートは別々に醸造します。ネーロ ダーヴォラは解放式のバリック（225L）で発酵させます。発酵中、人の手でやさしく果房を突き崩します。一方、フラッパートは 700L のアンフォラで発酵させます。アンフォラは多孔性のため、発酵期間中に理想的な空気交換が行われます。また同時に、ワインは果皮と共に 12 ヶ月間浸漬させておきます。その後、ブレンドを行いバリックと様々なサイズの大樽で 6 ヶ月熟成させます。ボトリングの後、3 ヶ月瓶熟させてからリリースします。ガーネットを帯びた輝きのあるルビーレッド、様々な種類のチェリーやザクロなどの豊かな果実味が全面的ですが、それに加えてカカオやなめし皮、カaramelの要素も感じられます。口当たりはとてもエレガントで複雑さもあります。素晴らしい集約があり、しっかりとしたタンニンが感じられます。年間生産量は約 7,000 本です。

★「ジャンシス ロビンソン.com」17 点

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

葡萄品種：ネーロ ダーヴォラ 70%、フラッパート 30% 認証：ユーロリーフ 熟成：バリックと大樽で 6 ヶ月

品番：IA-119/JAN：4935919941198/容量：750ml



¥4,950(本体価格¥4,500)

「砂質土壌なので白ワインのようにエレガントなスタイルになります」

それぞれの区画ごとに葡萄を開放式のバリックに入れ、人の手で優しく果皮を突き崩し、
ソフトなタンニンを持ったワインを小ロットで造り分け、ブレンドすることで複雑さを表現しています



ラ セレツィオーネ セーニャ ネーロ ダーヴォラ 2022

La Selezione Senia Nero d'Avola

葡萄の樹齢は 15～30 年です。収穫は葡萄が潰れないように小さなバスケットを使い、注意深く選別しながら手摘みで行います。葡萄はバスケットごと保冷庫に入れ 10 度に冷却します。発酵は解放式のバリック（225L）に約 150L ずつの少量で発酵を行います。樽発酵の場合、温度をコントロールすることが出来ませんが、18～24 度以上にはなりません。少ない量で仕込むことで自然に温度が調整されるためです。発酵はおおよそ 10～12 日間続きます。開いている樽の上から人の手で果皮を突き崩します。果皮からのタンニンを出来る限り優しく抽出するためにこの作業を行います。発酵期間中、機械は一切使用していません。つまりワインは出来る限り優しく扱われます。アルコール発酵後、約 20 日間果皮浸漬を行います。発酵と醸しは全体で 30～35 日間です。果皮との醸しが終わったら、バリックでマロラクティック発酵、その後同じバリックで 12 ヶ月熟成させます。その後さらに 6 ヶ月瓶熟させてからリリースします。ブラムやブラックベリーなどの深いアロマにリコリスの要素が混ざっています。しっかりとフルボディですが爽やかな酸が全体を支えています。豊かですが非常にやわらかなタンニン、長い余韻が感じられます。生産量は極めて少ないワインで、毎年約 8,000 本しか生産されません。

★「ジャンシス ロビンソン.com」17 点 ★「ジェームス サックリング.com」91 点

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

葡萄品種：ネーロ ダーヴォラ 100% 認証：ユーロリーフ 熟成：バリック（新樽 30%）で 12 ヶ月

品番：IA-118/JAN：4935919941181/容量：750ml



¥4,950(本体価格¥4,500)

「ここ数年で味わったシチリア産の白ワインの中でも、 最も感動的な一本です」——『Tim Atkin.com』より マッティアが「上質なブルゴーニュと間違える人もいる」と語る白の最上級品



ラ セレツィオーネ ヴァネッダ ビアンコ 2022

La Selezione Vandedda Bianco

ヴァネッダは、シチリアの言葉で「路地」や「小さな通り」を指します。「赤ワインのように造る白ワインで、発酵の初期段階に果皮を2〜3日ほど果汁に漬け込みます。その後、果汁だけを樽に移し替えて発酵を継続します。シュール リを行いつつ、樽で微妙に酸化させながら熟成させます。週に2〜3回バトナージュを行います。カタラットとグリッロでこのようなスタイルのワインを造っている生産者は他にはいません」と醸造家のマッティアは話していました。収穫は葡萄が潰れないように小さなバスケットを使い、注意深く選別しながら手摘みで行います。葡萄はバスケットごと保冷庫に入れ10度で24時間冷却します。その後、除梗し最低でも2日間果皮浸漬を行います。その後、果皮を取り除き、果汁を30hLのオークの大樽に移し、発酵を最後まで終わらせます。発酵後、澱と共に最低でも7ヶ月熟成させます。ボトリング後、最低6ヶ月瓶熟してからリリースします。輝きのある濃いイエロー、濃い色合いはスキンコンタクトと大樽での熟成によるものです。豊かなブーケにはトロピカルフルーツやココナッツを思わせる要素、さらに奥から優しいスパイスのニュアンスが感じられます。口に含むとリッチなテクスチャーがあり、バランスのよい酸が全体を支えています。素晴らしい骨格、余韻があります。年間生産量は僅か10,000本です。

★「ジャンシス ロビンソン.com」17.5点 ★「ジェームス サックリング.com」92点

★「ティム アトキン.com」93点 ★「ファルスタッフ」92点

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P.テッレ シチリアーネ

葡萄品種：カタラット、グリッロ 認証：ユーロリーフ 熟成：30hLの大樽で7ヶ月

品番：IA-117/JAN：4935919941174/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

エトナの厳格さに対し、若いうちから華やかで塩味がある“カリカンテ”と、 通常よりも収量が低く、フレッシュな酸とミネラルが得られる“カタラット ルチド”

ノストル カリカンテ 2024 (左) Nostru Carricante

カリカンテの名前は、一説によるとシチリアの方言で“u carricanti”に由来し、この品種を何も制限せずに育てた場合、非常に生産量が多くなることを指しています。この品種はエトナ山の斜面で多く栽培されていますが、近年、シチリアの他のエリアでも栽培されるようになりました。カリカンテの畑は標高400mに位置しています。葡萄の仕立てはギョー、収量をコントロールするため栽培密度を高く(5200本/ha)し、品質の高い葡萄を得られるようにしています。収穫は9月初旬に手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗し、空気圧プレスでゆっくりと圧搾します。発酵は17〜19度に温度管理したステンレスタンクで約20日間行います。桃やリンゴ、柑橘系の果実のエレガントなアロマがあります。素晴らしい酸がありジュシーで、しっかりとした骨格が感じられます。

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P.テッレ シチリアーネ

葡萄品種：カリカンテ 100% 認証：ユーロリーフ 熟成：ステンレスタンクで澱と共に5ヶ月以上

品番：IA-154/JAN：4935919941549/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

ノストル カタラット ルチド 2023 (右) Nostru Catarratto Lucido

最も広く栽培されているカタラット コムーネは収量が多く、カタラット ルチドは房と粒が小さく、収量は低くなりますが、その品質の高さで再注目されるようになっていきます。「ルチド」という名前は葡萄の皮がかなり輝いて見えるためです。畑は標高400mに位置しています。収穫は9月中旬に畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄を出来るだけ冷たい状態に保つため、収穫は早朝に行います。収穫した葡萄を除梗した後、空気圧プレスでゆっくりと圧搾します。プレス果汁は48時間静置して澱上げします。発酵は17〜19度に温度管理したステンレスタンクで約20日間行います。その間、定期的にバトナージュを行います。ジャスミンの花、香り高いハーブ、ナツメグのような少しスパイシーなアロマに繊細な白桃の要素が混ざっています。口に含むと非常に調和のとれた生き生きとした酸が感じられ、全体を支えています。長く複雑な余韻には心地よいアーモンドを思わせるフレーバーが漂います。

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P.テッレ シチリアーネ

葡萄品種：カタラット ルチド 100% 認証：ユーロリーフ 熟成：ステンレスタンクで澱と共に5ヶ月以上

品番：IA-155/JAN：4935919941556/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



大好評！ クリーンな味わいが楽しめる“オレンジウータン” 最新 2025VT も素晴らしい品質に仕上がっています！ ※再入荷は 9 月を予定しております。ご予約を承ります。



オレンジウータン 2025

ORANGE-utan

※欠品中の商品です。

9月中旬～下旬頃
入荷予定

収穫は9月中旬に手摘みで行います。葡萄が潰れないように小さなケースに入れてセラーに運びます。収穫した葡萄は除梗、破碎し、品種ごとに醸造します。発酵は果皮と共に 17～19 度に温度管理しながら行います。インツォリアは 2～3 週間、ジビッポは 6 週間、果皮浸漬を行います。発酵開始から 7 日～10 日間は毎日、やさしくパンチングダウンを行います。発酵終了後、両方の品種をブレンドし、澱と共に 3 ヶ月熟成させてからボトリングします。輝きのある美しいオレンジ色、グレープフルーツやレモンの柑橘系のアロマに加え、かすかにスパイスやミント、ホワイトペッパーの要素が混ざります。口に含むと素晴らしい骨格があり、チャーミングな果実のフレイバーが広がります。バランスのとれたフレッシュな酸が全体を支えています。



【白（オレンジ）・辛口】国／地域等：イタリア／シチリア／I.G.P. テッレ シチリアーネ

葡萄品種：インツォリア、ジビッポ 認証：ユーロリーフ 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-157／JAN：4935919941570／容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



<https://youtu.be/M1rZU60hHAQ?si=n2-kKUMAYmcgoInb/>より

イギリスのワイン専門家が運営するワインのプラットフォーム“Wine Alive”。イギリス各地でワインイベントやマスタークラスを開催する他、試飲の動画を Youtube に投稿しています。この動画では、オズ クラークとトム サージェイによってコルテーゼのカタラットルチド、フラッパート、オレンジウータンが紹介され、特にオレンジウータンについては「素晴らしい香り。ハーブっぽさもある。ジュシーで柑橘系の要素を感じる。オレンジの果実ほど強くはない。マンダリン。苦みも微かで、桃の皮のような、または柿を思い起こさせる。このワイン、素晴らしいくない？」とコメント。

【11 月入荷予定】新商品のご案内

ノストル シリーズにネレロ マスカレーゼが登場します！

ノストル ネレロ マスカレーゼ 2024 Nostru Nerello Mascalese

ネレロ マスカレーゼは葡萄の成熟の最終段階で昼夜の気温差が大きいほど、その品種の個性を最大限に発揮します。畑の標高は 400m、葡萄の仕立てはギョーです。収穫は 9 月末から 10 月初旬に畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄の房が潰れないよう 10～15kg のケースに入れてセラーに運びます。除梗、破碎した後、温度管理したステンレスタンクで約 5 日間、発酵させます。発酵中 1 日 1 回の非常に柔らかいポンピングオーバーを行います。果皮と果汁を分けたのち、マロラクティック発酵を行います。熟成はステンレスタンクで美しい澱と一緒に 6～8 ヶ月間行います。様々な赤い果実を思わせる複雑なアロマに加え、洗練されたスパイスのニュアンスが感じられます。火山性土壌らしいエレガントな口当たり、タンニンはシルクのようにしなやかで、非常に調和のとれた味わいです。シチリアに広く自生するアガベ（リュウゼツラン）はシチリアの風景の象徴と言える植物であることから、ラベルに採用しています。

【赤・フルボディ】国／地域等：イタリア／シチリア／I.G.P. テッレ シチリアーネ

葡萄品種：ネレロ マスカレーゼ 100% 認証：ユーロリーフ

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6～8 ヶ月

品番：IA-237／容量：750ml



※価格未定



アルファ ゼータ

ALPHA ZETA/VENETO



左から、ルカ デガーニ（栽培担当）
マット トムソン（醸造担当）
デイヴィッド グリーヴ（販売担当）

「良い品質と手頃な価格のワインを提供したい」という2人の思いから設立
「持たない」からこそ、品質にこだわる
“ファブレス型” から生まれる、驚きのコストパフォーマンス

現代的な発想をワイン造りに取り入れた「ファブレス型」のワイナリー

アルファ ゼータは、マスター オブ ワイン (MW) のデイヴィッド グリーヴと、ニュージーランド出身の醸造家マット トムソンによって 1999 年に設立されたブランドです。その出発点にあったのは、「市場には、高品質でクリーン、そして手頃な価格のワインがまだ足りない」というデイヴィッド グリーヴのシンプルな市場分析でした。そこで二人が目指したのは、ただ手頃なワインを造ることではありません。品質には一切妥協せず、その一方で、ワイン造りに必要なものを自社ですべて所有する必要はないと考えました。これが、アルファ ゼータの大きな特徴である「ファブレス型」のワイン造りです。

自社で畑や醸造設備を抱えるのではなく、優れた葡萄を生み出す畑と、必要な醸造設備を外部から確保する代わりに、品質を左右する部分には徹底的に関与します。葡萄は、条件の良い斜面に位置する畑からのものを厳選します。契約農家の畑はヴァルペンテーナ渓谷にあり、標高は 100~300m です。日照はありますが山からの涼しい風が吹くことで、アロマが豊かな葡萄が育ち、健全な状態の葡萄を収穫することができます。マット トムソンが現地に常駐し、栽培にも深く携わります。収穫量を制限し、必要に応じて収穫を遅らせることで、葡萄が十分に熟すまで待つなど、品質を高めるための栽培指導を行っています。そこには、「品質の高い葡萄を造れば、必ず買い取ってもらえる」という契約農家との強い信頼関係があります。この約束を守り続けることで、農家との信頼を築き上げ、高品質な葡萄を安定して確保することにつながっています。

そして、アルファゼータの「持たない」という考え方は醸造設備にも貫かれています。醸造は、小規模なガレージワイナリーを新たに建設するのではなく、地元の協同組合が所有する最先端の醸造設備を借りて行います。自社で設備を抱えるための大きな投資や維持費を抑え、良質な葡萄を使い最新の設備を活用して高品質なワインを造り上げています。

もちろん、設備を借りるだけでは高品質なワインは生まれません。醸造を担うのもマット・トムソンです。例えば白ワインでは、収穫した葡萄をワイナリーへ運び、約12度まで冷却してから醸造を行います。低温で丁寧に扱うことで、葡萄が持つ繊細な香りと味わいを引き出し、デリケートで洗練されたワインに仕上げます。さらに、シュールリーによってワインに適度な厚みとリッチさを加え、リーズナブルな価格でありながら、物足りなさを感じさせない味わいを追求しています。

「持たない」ことは、決して品質に妥協することではない

アルファゼータが持たないのは、品質に必要なコストです。自社の畑や醸造設備を持たないという一見シンプルな選択は、実はアルファゼータのワイン造りを支える大きな強みです。設備や土地への膨大な投資を必要としないからこそ、限られたコストを葡萄の品質やワインそのものに集中させることができます。自社の畑を持たず、醸造設備も所有しない。その一方で、葡萄畑には人を送り、栽培を指導し、収穫時には自ら良い葡萄を選び、醸造も自ら手掛ける。つまり、コストを削る場所と削らない場所を明確にしているのです。それこそが、アルファゼータが誇る「高品質でありながら、圧倒的なコストパフォーマンスの秘密」です。市場のニーズを起点に、畑、葡萄、設備、そして人とのつながりを巧みに組み合わせてワインを造る。アルファゼータは、現代的な「ファブレス型」の発想をワイン造りに取り入れて成長をしてきた、まさに新しい時代のワイナリーと言えます。

<ヴィンテージ情報>

2025 ヴィンテージ（2026年現地訪問時のコメント）

冬に雨が多かったため、土壌には十分な水分が蓄えられました。年明け頃から徐々に気温が上昇し、夏は極端な暑さになることもなく、乾燥した気候が続きました。白ワインではガルガネガが良い出来となり、赤ワインではコルヴィーナやヴァルポリチェッラにとって、非常に恵まれたヴィンテージとなりました。約27年間ワインメーカーを務めているマット・トムソンも、「香り、フェノールともに十分で、満足のいく仕上がりです」と話しています。

2024 ヴィンテージ（2025年現地訪問時のコメント）

この年は一時的な熱波に見舞われたというよりも、涼しい時期がほとんどなく、年間を通して暑さが続いた難しいヴィンテージでした。また、湿度が高く、病害のプレッシャーも強かったため、畑では多くの作業が必要となりました。アルファゼータの契約農家が所有する畑は丘陵地に位置しており、平地と比べて比較的冷涼な気候条件に恵まれています。そのため、難しい年ではありましたが、健全な葡萄を収穫することができました。収穫量は例年と比べて約10%減少しました。一方、晩熟品種であるガルガネガにとっては、良いヴィンテージだったと言えます。ガルガネガはやや厚めの果皮を持つため暑さへの耐性があり、暑い年でも十分な果実味を保ちながら、フレッシュさを維持することができます。



ヴァルバンテーナ溪谷の斜面に位置する契約農家の畑



火山性土壤に典型的な繊細な花の香りと際立つミネラル感を完璧に封じ込めた ミネラリーでピュアなスタイルのソアーヴェ

この価格帯で充実したクオリティを持つソアーヴェが楽しめるのも
アルファ ゼータの魅力の一つです

エッセ ソアーヴェ 2024

'S' Soave

畑は、ソアーヴェ東の丘陵地の斜面にあります。標高 100~300 mで、南東向き。平均樹齢は 20~30 年です。気候は穏やかです。土壌は火山性で痩せていて花崗岩であるため、葡萄樹にストレスを与え、素晴らしい品質の果実を造り出します。SO₂を加えず、ブヌマティックプレスで全房圧搾します。1,200hL のステンレスタンクで、選別酵母を使い、果実味を残すため 12~14 度で発酵させます。数週間、温度管理したステンレスタンクで澱と共に寝かせ、より深みを出します。これにより、花崗岩質土壌由来の際立つミネラル感と、花やアーモンドを思わせる繊細な香りが与えられます。口に含むとさわやか、フィニッシュには白い花やアーモンドのフレーバーを感じます。



【白・辛口】<Alc.12.5%> <スクリューキャップ>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

葡萄品種：ガルガネガ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：I-541/JAN：4935919055413/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



一部を樽で熟成させ、エッセ ソアーヴェとの違いを表現しています ソアーヴェに全く引けをとらない品質です

ジ ガルガネガ 2023

'G' Garganega

※無くなり次第 2024VT に切り替わります

ワインに丸みを与え、“S ソアーヴェ (I541)”との違いを出すために、少しだけ樽を使います。畑は、ソアーヴェ エリアの外でヴァルパンテーナの丘の斜面に位置します。標高は 100~300m、南東向きです。冷涼で穏やかな気候は、葡萄をゆっくりと成熟させ、香りと酸を保ちます。土壌はやせていて白亜質、葡萄樹にストレスを与え、素晴らしい品質の果実を造り出します。SO₂を加えず、ブヌマティックプレスで全房圧搾します。果汁はすぐに冷却し、自然に落ち着かせます。1,200hL のステンレスタンクに入れ、12~14 度で発酵させます。4 ヶ月澱と共に寝かせます。丸みを与えるため、20%を 500L の樽（新樽でない）で 2~3 ヶ月熟成させます。瓶詰までステンレスタンク（1,200hL）で温度管理の下、寝かせます。ソアーヴェに全く引けをとらない品質です。

【白・辛口】<Alc.12.5%> <スクリューキャップ>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/I.G.P.

葡萄品種：ガルガネガ 100%

熟成：20%を 500L の樽で 2~3 ヶ月

品番：I-540/JAN：4935919055406/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



樽熟成とタンク熟成の良いところを引き出した、絶妙なブレンド フレッシュかつ複雑さが楽しめる 1 本

チ シャルドネ 2024

'C' Chardonnay

ヴェローナ郊外のヴァルパンテーナ渓谷の丘にある畑のシャルドネを 100%使用しています。標高は 200m、畑は南～南東向きです。ドロミテ山脈からの冷たい風が渓谷を吹き抜けるため、葡萄はゆっくりと成熟し、香りと酸を保ちます。土壌は痩せていて白亜質であるため、葡萄樹にストレスを与えて、素晴らしい品質の果実を造り出します。プヌマティックプレスで全房圧搾します。選別酵母を加え、1,200hL のステンレスで、12～14 度に温度管理して発酵させます。50%は大樽（新樽ではない）で熟成し、丸みとパワフルさを出します。樽はニュアンスを与えるために使い、樽の風味が強くないようにします。残りの 50%は、1,200hL のステンレスタンクを使います。ブレンドして、1/3 は複雑さを増すために、マロラクティック発酵させます。それにより、単にタンクで造ったものより、フレッシュで複雑なものになります。

【白・辛口】<Alc.13.0%> <スクリューキャップ>

国／地域等：イタリア／ヴェネト／I.G.P.

葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：50%を大樽（新樽ではない）、残りはステンレスタンクで熟成

品番：I-542／JAN：4935919055420／容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



冷涼なヴァルパンテーナ渓谷が生むコルヴィーナ シンプルですがエレガントで食事に合わせやすい 1 本

チ コルヴィーナ 2024

'C' Corvina

※無くなり次第 2025VT に切り替わります

「C コルヴィーナ」は、ヴァルパンテーナ渓谷の冷涼さを大胆に表現し、そのテロワールのポテンシャルを最大限に引き出した赤ワインです。ドロミテ山脈からの冷たい風が渓谷を吹き抜けるため、葡萄はゆっくりと成熟し、香りと酸を保ちます。畑は斜面にあり、土壌は痩せていて白亜質のため、葡萄樹にストレスを与えて素晴らしい品質の果実を造り出します。標高は 200～400m。除梗、破碎します。1,200hL のステンレスタンクで 30 度までに温度管理して発酵、果皮と 7 日間接触させます。その間、定期的にルモンタージュを行います。ステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。チェリーやプラムなど果実味に微かにスパイスのニュアンスが感じられます。シンプルですがエレガントで食事に合わせやすい 1 本です。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.12.5%> <スクリューキャップ>

国／地域等：イタリア／ヴェネト／I.G.P.

葡萄品種：コルヴィーナ 100%

熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月

品番：I-543／JAN：4935919055437／容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

INABA
BEST
SELLER
売れているワインには理由がある

LES FONTANELLES

Pinot Noir

PAYS D'OC

INDICATION
GEOGRAPHIQUE
PROTEGEE

CUVÉE SPÉCIALE

Point 02

世界で絶賛される生産者組合

フォンカリユは 1967 年に、モーリス グリニョンによって設立された生産者組合です。フランスワイン専門誌「ラルヴェデュ ヴァンド フランス」で『2012 年度年間最優秀生産者組合』に選出。さらに、「Drinks International」にて『世界で最も評価されているワインブランド TOP50』に選出。南仏の中では、フォンカリユが唯一選ばれました。

Point 01

1,000 円台で楽しめる 本格的なピノ ノワール

フォンカリユは 650 人の栽培農家が 4,000ha もの広大な葡萄畑を管理しています。その中でも、ピノ ノワールに最適な白亜系の土壌で栽培し、収量制限を行い、丁寧に醸造することで果実の深みを引き出しています。ピノ ノワールらしい果実のキャラクターが楽しめる、コストパフォーマンスの良い 1 本です。

Point 03

プロフェッショナルも高く評価

「ワイン王国 2025 年 11 月号/No.149」5 ッ星を探索！ブラインド・テイステイング企画「秋に恋しいピノ・ノワール」において、このワインの 2023VT が 5 ッ星を獲得。「サクランボやクランベリーフレッシュな赤い果実とスパイスの香りが調和。伸びのあるすっきりした口当たりで、きめ細かいタンニンが溶け込んでいる」などと絶賛されました。

ペイ ドック ピノ ノワール 2024

Pays d'Oc Pinot Noir

土壌、葡萄樹、微気候のバランスが最も良い区画を選択します。畑は、北向きの丘にあります。ピノ ノワールにとって理想的な、白亜系の「テール ブランシュ（白い土地）」土壌です。収量を制限しています。5〜6 日間、果実味を抽出するためにブレマセレーションさせます。温度管理したステンレスタンクで発酵させます。穏やかな抽出のために、1 日に 2 回短いモンターージュをしながら、2 週間醸しをします。マロラクティック発酵させます。6 ヶ月ステンレスタンクで熟成させます。スミレやチェリーを思わせる香りが広がります。タンニンは控えめで舌触りが良く、果実味がしっかりと感じられる飲みやすい味わいです。

【赤・メディアムボディ】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ラングドック
等級：I.G.P. 生産者：フォンカリユ 葡萄品種：ピノ ノワール 100%

熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月

品番：FB-381/JAN：4935919213813/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



CHÂTEAU DES EYSSARDS

Point 01

ボルドーの栄光の陰に隠れた産地

ベルジュラックは、ボルドーの中心から100kmほど東へいった場所にあります。14世紀頃には銘醸地として広く知られていましたが、ボルドーの商人たちが自分たちに有利な特権を得て、ベルジュラックを含む上流域のワインをすぐに出荷出来ないように定めたことから、名声を失いました。それゆえにコストパフォーマンスに優れたワインが多く存在します。

Point 02

ベルジュラックの異端者

パスカルはベルジュラックの中でも異端者として知られています。型にはまらず、オープンマインドでワイン造りに取り組む稀有な人物で、葡萄、そしてワインの品質のために常に考え、変化を続けてきました。その哲学は娘のフラヴィーにも受け継がれています。このことが、シャトー デ ゼサールのコストパフォーマンスの良さにつながっています。

Point 03

ペサック レオニャンを超えた白

「このワインは、イギリスのワイン雑誌で、ペサック レオニャンのブラインドテイastingで No.1 になったことがあるんだ。2本だけベルジュラックのワインが混ぜられていたんだよ!」。完熟葡萄を使用し、樽で発酵・熟成を行うことで、フルーツそのものの力強さと、樽由来の複雑さ、リッチな味わいを表現した素晴らしい1本です。

シャトー デ ゼサール ブラン

キュヴェ プレステージ 2024

Château des Eyssards Blanc Cuvée Prestiger

遅く収穫し、完熟した葡萄を使っているのが特徴です。毎年一番良い葡萄を使っています。オークの樽で発酵させます。新樽、1回使用樽、2回使用樽各1/3で、澱と共に攪拌しながら、6~12ヶ月熟成させます。洋梨のような完熟したフルーツにスモーク、ナッツ、蜂蜜の風味があります。濃く、豊かな個性があり、滑らかで焦がしたオークの風味の後口が感じられます。

★「コンクール ド ヴァン デュ シュッド ウェスト2025」金賞

【白・辛口】<Alc. 14.0%>

国/地域等：フランス/南西地方/ベルジュラック 等級：A.O.C.

生産者：シャトー デ ゼサール 葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン、セミヨン

熟成：オーク樽で澱と共に6~12ヶ月

品番：FB-237/JAN：4935919212373/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)





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

～ ドメーヌ ブレル ～



Alsace

若きヴィニュロンが醸す ナチュラルなアルザスワイン



モルス ブラン 2023

Molse Blanc



ドメーヌの当主ジュリアン ブレルは、モルスハイムのテロワールやヴィンテージの特徴をありのままにワインにしています。発酵の際には、あらかじめ一部の葡萄を収穫して潰しておき、果皮に付着する野生酵母によって自然発酵させ、それをスターターとしてプレス果汁に加えています。収穫については、糖度が十分に上がっていたとしても、葡萄が最大限にアロマを発揮できるように、フェノールが成熟するのを待ちます。そのため、ワインのアルコール度数が高くなる年もあります。しかし、ジュリアンは、これこそがナチュラルで、テロワールのありのままの姿を映したワイン造りだと考えています。

ジュリアンは、「私にとって、ワイン造りで最も大切なものは畑です。畑に出て、テロワールを理解し、個々のヴィンテージを感じる必要があります。そして、偉大なテロワールを表現したワインにするには、ワインをあるがままに任せることです」と語ります。

今回ご紹介するモルス ブランは、モルスハイムの畑の複数の葡萄品種のブレンドによるワインです。150 年程前には畑が小さく、すべての品種をブレンドしたワインを造り、モルスハイムのワインとして親しまれていました。それを再現したいと思い、「モルス」と名付けたワインをリリースしました。品種や比率はヴィンテージによって変わります。標高は 200～330m、平均樹齢 25 年です。土壌は 50%が粘土、50%が石灰岩です。収穫した葡萄はすぐにセラーに運び、品種ごとに 4 時間半程かけ压榨します。ブレンドして、22 度以下に温度管理しながら、ステンレスタンクで発酵させます。収穫の翌年の 8 月まで澱と共に熟成させます。アロマティックかつ芳醇でしなやかな味わいを感じさせてくれます。

■「メイユール ヴァン ド フランス 2026」91 点

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域：フランス/アルザス/ A.O.C.

生産者：ドメーヌ ブレル 葡萄品種：ピノ ブラン、他

熟成：ステンレスタンク 認証：ユーロリーフ、AB

品番：FD-107/JAN:4935919961073/容量：750ml



¥3,080(本体価格¥2,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 9 月時点のものです。



ヴィンテージごとの違いを含め テロワールを素直に表現したナチュラルな味わい



モルス ピノ ノワール 2023 Molse Rouge Pinot Noir

モルส์ハイム村の複数の区画の葡萄から造られています。標高は200～330m、土壌は石灰岩質、平均樹齢は25年です。畑で丁寧に選別しながら収穫します。葡萄の85%を除梗し、残りは全房です。温度管理したステンレスタンクで約12日間発酵させます。その間、ルモンタージュを行います。5回使用樽で数ヶ月熟成させます。フィルターをかけずに瓶詰めします。

「ピノ ノワールを植えている畑は、南向きで日当たりが良く、非常に良く熟するため、ヴィンテージによってはワインがパワフルになります。テロワールがこういったスタイルなので、私はそれをそのまま醸造しています。これはアルザスだけではなく、他の産地での醸造経験からも導き出した結果なのです」とジュリアンは話します。

つまり、ジュリアンは「ピノ ノワールとはこうあるべき」という固定観念にとらわれず、その土地が育んだ葡萄の個性をそのままワインに映し出すことを大切にしています。そのため、ヴィンテージごとの違いも含め、テロワールを素直に表現したナチュラルな味わいが生まれるのです。

■「マイユール ヴァン ド フランス 2026」91点

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

生産者：ドメヌ プレル 葡萄品種：ピノ ノワール 100%

熟成：樽で数ヶ月 認証：ユーロリーフ、AB

品番：FD-531/JAN：4935919965316/容量：750ml



¥4,180(本体価格¥3,800)

畑の日当たりがたいへん良いため、
ワインに熟した果実やスパイスの要素があるのが特徴です

タウベンシュタイン ピノ ブラン 2023 Taubenstein Pinot Blanc

モルส์ハイム村の「タウベンシュタイン (鳩の石)」はシェーファーシュタインの高台に位置し、非常に日当たりの良い区画です。この変わった名称は、表土に細かい小石や砂利が多く見られ、鳥が餌を食べる際に小石が必須であることに由来しています。下層は泥灰土(マール)です。標高は260m、グランクリュのブリュデルタールに向かい合っています。標高200～220mの「ファン」より少し標高が高いタウベンシュタインは、土壌はファンと同じですが、表土が約20～30cmと浅いため、樹勢が弱く、葉と果実の比率も低く、収穫時期が近づくにつれて光合成が弱まるため、糖度が穏やかになります。葡萄の平均樹齢は40年です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄を5時間かけて柔らかく圧搾します。発酵は野生酵母により、温度管理したステンレスタンクで行います。マロラクティック発酵および熟成もステンレスタンク、熟成は澱と共に翌年の5月まで行います。畑の日当たりがたいへん良いため、ワインに熟した果実やスパイスの要素があるのが特徴です。ふくよかでリッチな口当たりがあります。



【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/アルザス/A.O.C.

生産者：ドメヌ プレル 葡萄品種：ピノ ブラン 100%

熟成：ステンレスタンク 認証：ユーロリーフ、AB

品番：FD-586/JAN：4935919965866/容量：750ml



¥4,620(本体価格¥4,200)



ラヴノー、ドーヴィサに次ぐトップ生産者“ドロワン” 最上級のレ クロ 2023VT を数量限定でご案内します！



ブノワ ドロワン (2026年現地視察にて撮影)
ワイナリーの眼前にはレ クロの畑が広がっている



シャブリ グラン クリュ レ クロ オマージュ ア ルイ 2023 Chablis Grand Cru Les Clos "Hommage à Louis"

- ★「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2026」 97 点 ★「ティム アトキン.com」 96 点
- ★「ジャスパー モリス インサイド バーガンディ」 94-97 点&5 星
- ★「ワイン アドヴォケート 2025.3.7」 95 点 ★「ベタンヌ&ドゥソーヴ 2026」 95 点
- ★「ヴィノス 2024.6」 94 点 ★「アレン メドゥズ バーグハウンド.com」 93 点
- ★「ル ギド アシェット デ ヴァン 2026」 2 星&Coupe de Coeur

限定
120 本

白・辛口 <Alc.13.0 %> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/シャブリ 等級：A.O.C.
生産者：ドメヌ ジャン ポール エ ブノワ ドロワン
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：タンクと樽で 8~10 ヶ月
品番：FD-383/JAN：4935919963831/容量：750ml

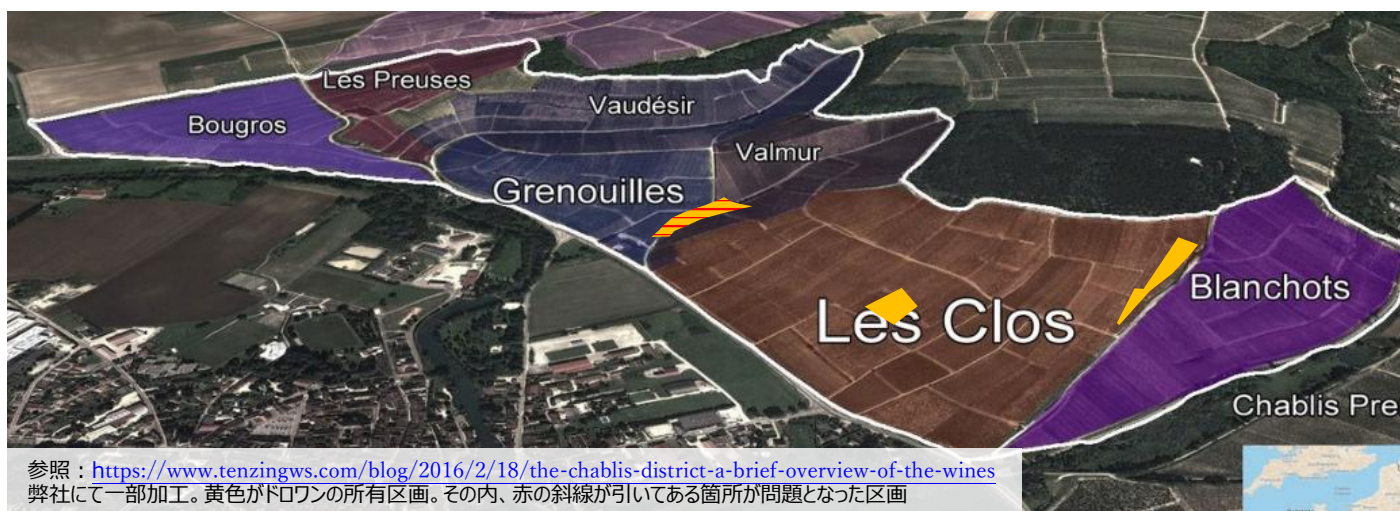
¥26,400(本体価格¥24,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 9 月時点のものです。

CHABLIS GRAND CRU LES CLOS “HOMMAGE À LOUIS”

シャブリ グラン クリュ レ クロ “オマージュ ア ルイ”

ジャン ポール エ ブノワ ドロワンは、1620 年にまで遡る歴史的なドメーヌです。1866 年 5 月 6 日には、ナポレオン三世がオーセロワ地区を訪れた際に、当時の当主エドム オーギュスト ドロワンがワインを献上し、帝国の紋章が刻まれた銀のタストヴァンを授けられたというエピソードもあります。およそ 400 年の歴史の中で少しずつ畑を買い足し、現在ではシャブリの 7 つのグラン クリュの内、5 つの畑からワインを造る稀有な個人生産者となりました。ドメーヌは、シャブリの中心地を流れるスラン川を渡ってすぐのところにあり、目の前には、まるでドロワンのためにあるかのようにレ クロの畑が広がっています。ブノワは、「私がレ クロを好きな理由は、骨格がありながらエレガントで、バランスが取れている上にミネラルがしっかりと感じられるからです」と話します。所有する区画は合計で 1.4195 ha で、年間生産本数は 9,000 本〜1 万本しかありません。



ドロワンが所有するレ クロの区画は3つに分かれています。すべての区画でキンメリジャン期に由来する複数の種類の土壌が共存しており、斜面上部のブランショとの境界線部分では浸食が激しく、土壌は小石が多く石灰質である一方、中央部には青色の粘土層が見られ、斜面下部のヴァルミュールとの境界線部分では土壌が深く粘土質となっています。これにより、このクリュの特徴を余すことなく表現することができています。ドロワンはこのワインを、2019VTまでは「レ クロ」、2020VT〜2022VTまでは「オマージュ ア ルイ」、2023VTからは「レ クロ オマージュ ア ルイ」として生産しています。きっかけとなったのは、ヴァルミュールとの境界線にある区画について、AOCの制定と管理を管轄するINAOが、この区画をレ クロに認めない、と主張したことでした。歴史をさかのぼると、10代目当主ルイ ドロワンが1920年にこの区画を取得した際の公正証書には、“Au Clos, lieu-dit Les Clos”（オー クロ、レ クロのリューディ）と記載されていました。ドロワン家では、この区画を名称としても、テロワールとしてもレ クロであるとして、100年以上の間、レ クロとして生産をしてきました。

一方、INAOがシャブリのAOCを制定するにあたり、参考にしたのが19世紀前半に作成されたナポレオン地籍でした。そこには、この区画が“Envers de Valmur”と記されていたため、ヴァルミュールとして格付けしたという経緯があります。しかしその後、この区画の葡萄をレ クロとしてリリースすることに対し、禁止措置はとられませんでした。ところが、2013年にフランスの行政側がこれを問題視し始めたのです。ブノワは必要なすべての書類を提示し、「レ クロのテロワールを持つ区画」として異議を唱えてきました。INAOはその主張に反論しなかったものの決定には時間を要したため、2020VT〜2022VTでは公的に認可されませんでした。ブノワはこの区画からの葡萄をブレンドせずに、他の区画だけで「レ クロ」をリリースすることも可能でしたが、それは彼の信条に逆らうことになります。そこで「自分達が造り続けてきた伝統的なレ クロ」を守ることにしました。そして、この区画を取得したルイに敬意を表し、グラン クリュ「オマージュ ア ルイ」としてのリリースを決めたのです。2025年2月、ついにINAOはブノワの主張を認めた公示を発表し、2つのクリュの境界線を変更してこの区画をレ クロとして公的に認定しました。

「(前略) 最後に、レ クロがその本来の圧倒的な力強さを見せつける。
わずかに還元香があるが、豊かでふくよかな果実味が堂々と表現されている。
深みがあり大地のエネルギーを感じさせる、まさに偉大なシャブリの典型例だ」

——『ル ギド デ メイユール ヴァンド フランス 2026』より「レ クロ オマージュ ア ルイ」2023VTについてのコメント

「ミシュラン グレープ」にて

1 GRAPE を獲得！

ミシュランが2026年より開始したワイナリーの格付けについて、第一弾となるブルゴーニュの内容が発表されました。レストランガイドは星の数で格付けされますが、この格付けでは“3 MICHELIN GRAPES”、“2 MICHELIN GRAPES”、“1 MICHELIN GRAPE”のように葡萄の数で評価が示されます。今回の発表では、THREE MICHELIN GRAPES は 9 軒、TWO MICHELIN GRAPES は 20 軒、ONE MICHELIN GRAPE は 33 軒、SELECTED が 30 軒です。その中で、弊社が取り扱うヴァンサン ジラルダンが“1 MICHELIN GRAPE”に格付けされました。ミシュランのレストランガイドで1つ星を取ることがどれほどすごいかを考えると、ONE GRAPEの評価の価値は非常に高いことが分かります。



ヴァンサン
ジラルダン

生産者のコメント

「今週火曜日、7月7日に、私たちはミシュランガイドで1グレープを受賞するという大変光栄な機会に恵まれました。この栄誉は、葡萄畑からセラーに至るまで、チーム全体の忍耐強さ、厳しい仕事を認めるものです。これはワイナリーの歴史における重要な節目であり、皆様と共に祝いできることを大変嬉しく思います」

補足：

ミシュラン グレープとは、ミシュランガイドが2026年より新たに開始した、ミシュラン史上初となるワイン生産者に対する評価制度。第一弾として、ブルゴーニュを対象とした評価が発表。

3 グレープ：ヴィンテージを問わず、ワイン愛好家からの深い信頼を得ている、卓越した生産者。

2 グレープ：品質と一貫性において、その地域や生産者の中で際立つ、素晴らしい生産者。

1 グレープ：良質なヴィンテージにおいて、個性とスタイルを備えたワインを造り出す、優れた生産者。

セレクトッド：定期的なレビューの対象に選ばれ、価値のある良質なワインを造り出す、信頼のおける生産者。



レオ ポール ジェルマン（左/エリックの息子）、エリック ジェルマン（右）

自社畑の葡萄を 100%使用 エリックが「スモール ムルソー」と呼ぶ自信作！

近年、ヴァンサン ジラルダンは自社畑の葡萄から造るドメーヌ ワインに回帰しています。納得のいく品質レベルの葡萄を確保することが最も重要と考えており、しっかりと手の届く範囲で畑を管理し、葡萄の品質を高めていくことを重視しているためです。また、以前は約 100 万本あった生産量も現在は 40 万本程度までに抑えています。今回ご紹介するエモーション ブルゴーニュ ブランも例外ではなく、2023VT はムルソー村に古木区画を主体にサン ロマン村の畑を葡萄を加えた、自社畑のシャルドネ 100%で造っています。

エモーション ブルゴーニュ ブラン 2023 Emotion Bourgogne Blanc



ヴァンサン ジラルダンは現在、自社畑 24ha と契約畑 9ha の計 33ha を管理しており、ネゴシアンとしてだけでなくドメーヌとしてもトップ生産者となっています。このエモーション ブルゴーニュ ブランも自社畑の葡萄 100%で造ります。ブルゴーニュ キュヴェ サン ヴァンサンは「コストパフォーマンス」を、エモーション ブルゴーニュは「クオリティ」を追求しています。

エノーション ブルゴーニュ ブランは、エリックいわく「スモール ムルソー！」です。軽く澱引きした後、500 L の樽で発酵させ、樽（新樽でない）で 12 ヶ月熟成させます。エリックは 2023VT について「手頃な価格で村名ワインに極めて近い味わいが楽しめます。柑橘類の皮、ほのかな甘み、塩味、ジューシーさを味わえる、若い世代やガストロノミー向けワインです」と話していました。

【白・辛口】＜Alc.13.0%＞＜蠟キャップ＞

国／地域等：フランス／A.O.C.ブルゴーニュ

生産者：ヴァンサン ジラルダン 葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：500 L の樽（新樽でない）で 12 ヶ月

品番：FD-651／JAN：4935919966511／容量：750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)



ジョージアで「ビジネス オスカー」と例えられるほどの権威を持つ “No.1 GOLDEN BRAND 2025”に選出されました！



GOLDEN BRAND

ゴールデン ブランドは、ジョージアで「ビジネス オスカー」と例えられる、最も権威と影響力があるビジネスアワードで、専門家と消費者の公開投票で決定されます。2025 年のワイン部門で、ルトヴェリシが No.1 Golden Brand に選出されました。2023 年に同賞を受賞して以来、2 度目の快挙です。

ルトヴェリシが所有する中で最も古く、特に優れた葡萄を使用
フレンチオークの樽で熟成させた“サペラヴィの上級キュヴェ”

サペラヴィ プレミアム コレクション カヘティ 2022 Saperavi Premium Collection Kakheti

ルトヴェリシが所有する自家畑の中でも最も古い、40ha の畑の特に優れた品質の葡萄を使用しています。熟したベリーやカシス、プラムの果実に加え、樽由来のバニラやスパイスの要素があります。ベルヴェットのようにしなやかなでありながら、しっかりとしたタンニンがあり、長期熟成のポテンシャルを感じさせてくれます。非常に調和のとれた味わいで長い余韻が感じられます。畑の標高は 500m、土壌は沖積土です。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。発酵はステンレスタンクで 18～25 度に温度管理しながら約 14 日間行います。熟成は 225L のフレンチオーク樽で 12 ヶ月行い、ワインに複雑さ、骨格を与えます。

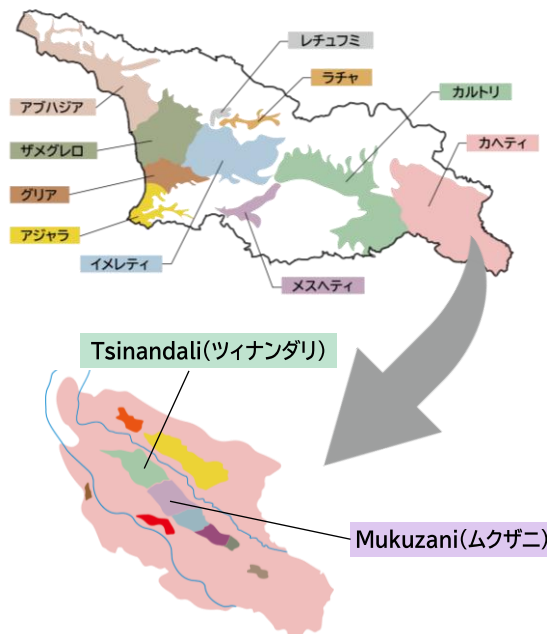
【赤・フルボディ】＜Alc.13.0%＞ 国／地域等：ジョージア／カヘティ
葡萄品種：サペラヴィ 100% 熟成：225L のフレンチオーク樽で 12 ヶ月
品番：GE-009／JAN：4935919990097／容量：750ml
¥3,300(本体価格¥3,000)



最も重要な産地「カヘティ」

カヘティ地方はジョージアワインを語る上で最も重要な産地で、葡萄栽培面積の70%以上、収穫量の93%を占めています。29あるPDOのうち20がカヘティにあります。内陸で黒海の影響をほとんど受けず、大コーカサス山脈からの寒気も加わる為、西部より乾燥しています。全般的に穏やかな亜熱帯性気候となり、年間降水量、積算温度は南フランスと同じくらいです。

高品質なカヘティのワインは、ルカツィテリ、ムツヴァネ、サペラヴィ等、カヘティの土着品種を使って、ヨーロッパ式と伝統式醸造のどちらからも造られます。現在、多くのカヘティワインはヨーロッパ式で造られていますが、クヴェヴリを用いた醸造法は歴史的にみても非常に重要で、世界でも類をみない独特な製法となっています。クヴェヴリを用いた醸造法は幾つかありますが、その中でもカヘティの製法が歴史的に最も古く実用的で海外でも注目されています。



<カヘティ地方のPDO>

- | | | | |
|-----------------|---------------|----------------------|-------------------|
| 1. Tsinandali | 6. Kardenakhi | 11. Vazisubani | 16. Tarapi |
| 2. Mukuzani | 7. Tibaani | 12. Akhasheni | 17. Zegaani |
| 3. Kindemarauli | 8. Teliani | 13. Napareuli | 18. Akhmeta |
| 4. Kakhet | 9. Manavi | 14. Kvareli | 19. Akhoebi |
| 5. Kotehi | 10. Gurjaani | 15. Saperavi Khashmi | 20. Kisi Magraani |

過去に 2019VT が“Decanter WWA 2021”で 97 点&プラチナメダルを獲得
カヘティの伝統的なクヴェヴリ製法で造る、もう一つの上級品



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イバーがあります。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、果汁と共に土に埋めたクヴェヴリで約 14 日間、醸し発酵を行います。発酵は葡萄の果皮についた自然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、骨格を与えられます。クヴェヴリの中で自然に澱が沈むため、フィルターや清澄のための添加物を加える必要がありません。

【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)

PDO ムクザニの力強い味わいを活かし、樽熟成させた 1 本



ムクザニ カヘティ 2023

Mukuzani Kakheti

紫を帯びた深みのある濃い赤色、ブラックベリーやカシス、プラムを思わせる豊かなアロマにかすかに樽によるバニラが感じられます。口に含むとたっぷりと熟した果実味があり、長い余韻にはしっかりとしたタンニンが感じられます。畑は標高 300~800m の間に位置し、土壌は沖積土です。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行います。収穫後、セラーに運び選別を行います。発酵はステンレスタンクで 18~25 度に管理しながら約 14 日間行います。熟成はフレンチオーク樽で 3~6 ヶ月行い、ワインに複雑さと骨格を与えます。最後に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.13.0%> 国/地域等：ジョージア/カヘティ/PDO ムクザニ

葡萄品種：サペラヴィ 100% 熟成：フレンチオーク樽で 3~6 ヶ月

品番：GE-007/JAN：4935919990073/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

PDO ムクザニ

カヘティにある赤ワインの PDO で使用品種はサペラヴィのみが認められており、力強い赤ワインが生まれる。

ポルトガルの隠れた優良産地

ベイラ インテリオール

標高 700m、昼夜の寒暖差と複雑な土壌が生む、素晴らしい品質の

“シャルドネ” & “ソーヴィニヨン ブラン”



(写真) オーナーの
ルイ ロボレド マデイラ



私たちがワインの輸入を始めた 1980 年代と比べ、日本市場で出会うワインは実に多種多様になりました。一方で、世界的な需要の高まりによって、名だたる産地だけでなく、様々な地域でワイン価格が上昇しています。私たちは 45 年にわたり、「世界には、まだ知られていない素晴らしいワインがある」と信じ、生産者を訪ね歩いてきました。今回ご紹介するベイラ インテリオールも、ポルトガル国内でさえまだ広く知られていない産地の一つです。しかし、ルイ ロボレド マデイラのワインは、この地が秘める大きな可能性を見事に証明しています。土着品種はもちろん、シャルドネやソーヴィニヨンブランといった国際品種からも、この土地ならではの素晴らしいワインが生まれています。知られざる産地の魅力を、ぜひ皆様にも感じていただければ幸いです。

ベイラ インテリオール BEIRA INTERIOR

DOC ドウロの南に位置し標高は 650~700m、D.O.C.ベイラ インテリオール地区の中で最も高い場所に位置します。粘土質土壌に花崗岩、シスト、石英が混ざる土壌です。ポルトガルのワイン産地の中では標高が高く、昼夜の気温差が大きいため高い酸のレベルを保つことができます。また、夜間の気温が低いと、葡萄の成熟はゆっくりと進み、アロマとフレイバーの集約がもたらされます。『The World Atlas of Wine（世界のワイン図鑑）第 8 版』では、「やせた花崗岩と片岩の土壌と大陸性気候という条件は確実に可能性を秘めている」と記されていますが、産地として大きく取り上げられてはおらず、まだまだその知名度は高くはありません。『ワイン アドヴォケート』の 2022 年 7 月 30 日付の記事では、ベイラについて、「これはマイナーな土地や知名度の低い生産者から、非常にコストパフォーマンスが高いワインが入手できる素晴らしい良い例だ。ここには良い価格の美味しいワインがたくさんある」と賞賛されています。ルイ ロボレド マデイラは、現在ベイラ インテリオールに 28ha の自家畑を所有しています。



ベイラ インテリオールのテロワールの特徴である しっかりとした酸と熟度が表現されています

標高の高さがもたらす高い酸とミネラル感、しっかりと熟した果実の風味が心地よく、この価格帯にして非常に素晴らしい味わいのワインとなっています。



ベイラ シャルドネ 2024

Beyra Chardonnay

ベイラ インテリオールの冷涼な気候を活かしたシャルドネです。レモンやグレープフルーツなど柑橘系の果実に加え、リンゴ、メロン、桃のフレッシュで生き生きとしたアロマが広がります。口に含むとたっぷりとボリュームがありますが、しっかりとした酸が全体を支えています。非常に長い余韻が心地よく感じられます。シャルドネの畑の標高は 650 m、土壌はシストです。手摘みで収穫した葡萄はセラーに運んだ後、100%除梗し、プレスします。ステンレスタンクで 16~17 度にコントロールしながら約 25 日間発酵させます。発酵後、澱と共に熟成させます。その間、バトナージュを行い、澱を攪拌します。瓶で 3 ヶ月熟成させてからリリースします。

【白・辛口】<Alc. 14.0%> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで澱と共に熟成

品番：PA-046/JAN：4935919360463/容量：750ml

2,860(本体価格¥2,600)



ボルドーやサンセール、プイイ フュメのトップ生産者をはじめ
これまで様々な産地のソーヴィニヨン ブランを扱ってきたインポーターとして
自信を持っておすすめ出来る 1 本です

ベイラ ソーヴィニヨン ブラン 2023

Beyra Sauvignon Blanc

ベイラ インテリオールの冷涼な気候を活かしたソーヴィニヨン ブランです。グレープフルーツやライムなど柑橘類の清涼感のあるアロマにタンジェリンオレンジの皮やパッションフルーツの要素が混ざります。口当たりは非常にフレッシュで、フレイバーの中にも柑橘系果実の要素、さらにかすかにジンジャーを思わせるニュアンスがワインにアクセントを与えています。畑の標高は 750m、土壌はシストです。手摘みで収穫した葡萄はセラーに運んだ後、100%除梗し、プレスします。ステンレスタンクで 16~17 度にコントロールしながら約 20 日間発酵させます。発酵後、澱と共に熟成させます。その間、バトナージュを行い、澱を攪拌します。瓶詰後、5 ヶ月ボトルで熟成させます。

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に熟成 認証：ユーロリーフ

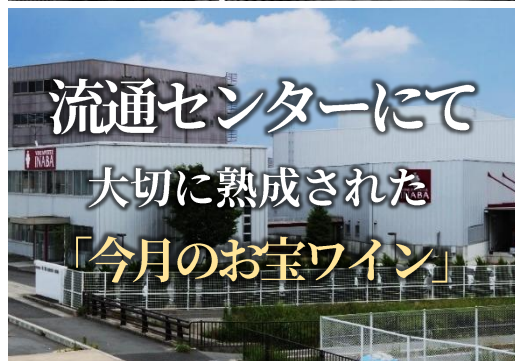
品番：PA-047/JAN：4935919360470/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)





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！



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

ベルンハルト コッホ
シルバーベルク ヴァイスブルグンダー レゼルヴ トロッケン 2022

ドメヌ ド ラ シュヴァルリー
ブルグイユ シュヴァルリー 2014

白桃と金木犀の複雑なアロマ、シャブリのようなミネラルの香りが心地よいワイン

シルバーベルク ヴァイスブルグンダー レゼルヴ トロッケン 2022

【88 本限り】

Silberberg Weissburgunder Reserve Trocken

ヴァルスハイム村の「シルバーベルク」の区画の葡萄から造られています。土壌は石灰岩とレス（黄土）で、わずかに北東向きです。1992 年に植樹しました。黄色い果実とヘーゼルナッツのほのかな香りを感じる複雑なノートがあります。リッチでミネラルを感じる心地よい味わいがいつまでも感じられます。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収量 55 hl/ha です。アルコール発酵前に 4 時間のコールド マセレーションを行います。1200L の木樽を使用し、20 度にコントロールしながら 14 日間発酵させた後、同じ樽で 8 ヶ月熟成させます。濾過を行った後、ボトリングし約 3 ヶ月瓶熟させます。

白桃を思わせるフルーティなアロマに、白い花やほんのり金木犀が混ざる複雑な香りが広がります。さらにヘーゼルナッツやアーモンドの香ばしさ、シャブリを彷彿とさせる石灰質系のミネラルが重なり、香りだけでその「厚み」に圧倒されます。口に含むと、厚みのあるリッチなボディ。さわやかなメロンやライムの果実味を、バランスの良い酸味と、西洋わさびを思わせる心地よいスパイスのアクセントが絶妙に引き締めます。ふくよかさとシャープなキレが同居する、実に見事な構成のワインです。(2026.8.5 浅井 修)

【白・辛口】<Alc. 13.0%> <スクリューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ファルツ

葡萄品種：ヴァイスブルグンダー100% 熟成：1200L の木樽で 8 ヶ月 残留糖度：1. 1g/L 酸度：6. 0g/L

品番：KA-861/JAN：4935919198615/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

浅井のおすすめポイント

ワインだけでも、食事と一緒にでも楽しめる、爽やかさと厚みの絶妙なバランス



Roter Riese
Bernhard Koch,
Hainfeld
(Pfalz)

Bernhard Koch
ベルンハルト コツホ (ドイツ/ファルツ)

コツホ家は 1610 年から葡萄栽培に携わってきた長い歴史を持っています。1911 年から自社醸造を始めました。現オーナーのベルンハルト コツホが 1980 年に若くしてワイナリーを引き継ぎました。当時の畑面積はわずか 3ha ほどでしたが、一代で約 50ha を所有するまでになり、年間約 60 万本のワインを生産しています。2018 年には、ガイゼンハイム大学で栽培、醸造を学び、卒業後はブルゴーニュ、ファルツ、バーデンで修業を経て、長男のアレクサンダーが後継者としてワイナリーに加わりました。さらに 2020 年に次男のコンスタンティンもマーケティングの担い手としてワイナリーに加わり、今後更なる躍進が期待されます。また、2013 年よりベルンハルト コツホで働く日本人の坂田千枝さんが醸造責任者として活躍しており、ワイナリーの躍進に貢献しています。

熟成による滑らかさと複雑さ 既に完成度は高いが、さらに熟成できるポテンシャル

ブルグイユ シュヴァルリー 2014

【86 本限り】

Bourgueil Chevalerie

ドメヌ ド ラ シュヴァルリーでは、所有する畑をテロワールによって分け、それぞれの個性を引き出したワイン造りを行なっています。このワインは、その中でも最上の区画である「シュヴァルリー」で育つ、樹齢約 70 年の古木のカベルネ フランを 100%使用した最高峰のブルグイユです。「シュヴァルリー」は、ドメヌの目の前の斜面中腹に位置しており、南から南西向きの区画です。表土は砂と粘土で、後期白亜紀チューロニアン層のテュフォーを覆っており、粘土には火打石（シレックス）と海洋化石を含む多孔性の石灰石が混ざっています。この土壌からのワインは、豊かな果実味にあふれ、しなやかで丸みがあり、スパイシーな特徴を持ちます。「ブルグイユ シュヴァルリー」は、常にシルクのようになめらかなタンニンを持ち、繊細で落ち着いたスタイルのワインを生み出します。このワインは、この土壌の持つ最大限の力を表現し、いつまでもエレガンスを保ち続ける長期熟成型のスタイルで知られています。

■「ワイン&スピリッツ 2020」94 点 ■「ワインアドヴォケイト 2021.8.6」91 点

10 年以上の熟成とは思えない透明感のある色合い、甘く熟した黒い果実、そして熟成による小豆やコーヒー、杉の木の複雑なアロマ。カベルネ フランらしいグリーンペッパーに山椒の爽やかさが混ざり合う、素晴らしい香りです。アタックは驚くほど滑らかで丸みがありますが、グラスの中にはまだ若ささえ感じるジューシーな果実味と、やさしい酸味が息づいています。完全に溶け込んだ落ち着きのあるタンニンが、余韻の豊かなコクとなって続く素晴らしいワイン。(2026.8.5 浅井 修)

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ロワール/AOC ブルグイユ

葡萄品種：カベルネ フラン 熟成：樽で 8 ヶ月

品番：FC-715/JAN：4935919317153/容量：750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)



浅井のおすすめポイント

まさに言葉が出ない美味しさ！私が個人的に好きなタイプの味わいです。

Domaine de la Chevalerie

ドメヌ ド ラ シュヴァルリー
(フランス/ロワール/ブルグイユ)

「カスロ家のステファニー、エマニュエル、ローリーは、この歴史あるブルグイユのドメヌの 14 代目として 3 人が丸となって運営している。カベルネ フランは砂、粘土、石灰岩の土壌に植えられ、斜面の低・中・上部の異なるテロワールの特徴を表現し、真の柔らかさを持つように造られる。(中略) これらの絶対的なブルグイユは、カベルネ フランの持つ繊細かつ冷厳な個性を見事な柔らかさで包んでいる」

——『ル ギド デ メイユール ヴァンド フランス 2021』

