



ZARDETTO

CONEGLIANO LA TERRA, PROSECCO IL VINO.

クリアな果実味が楽しめる、ザルデットのプロセッコ



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 10 月時点のものです。



ZARDETTO

CONEGLIANO LA TERRA, PROSECCO IL VINO.

クリアな果実味が楽しめる ザルデットのプロセッコ



プロセッコの魅力を広めた生産者

1969 年ピノ ザルデットにより設立されました。この年はプロセッコが DOC に認定された年で、地元以外では無名でしたが、彼はフレッシュでアロマティックな良さが理解されると信じ、イタリア中を周り、プロセッコを広めていったのです。その後、ピノの息子のファビオ（写真人物）がワイン造りを受け継ぐと、スパークリングワインに重点を置き、プロセッコ専門のワイナリーとなり、高品質なプロセッコを世界に広めました。

畑のほとんどは急斜面にあり、管理は手作業で行います。また、使用する酵母やフィルターを自ら開発するなど、これらの要素がザルデットの特徴である雑味のないクリアな果実味を生み出しています。こうした取り組みが実を結び、今では高品質なプロセッコを生み出す生産者として高い評価を得ています。2019年にラテンティア ワイナリー（現在の Mack&Schuhle Italia）の傘下となりましたが、現在もファビオがワインメーカーとしてワイン造りを継続しています。

「グレラの繊細なアロマを失わないために…」

特別なフィルターを開発してまで追求したアロマと果実味

「プロセッコを造る際、4～5 回フィルターを通すのが一般的なのですが、それではグレラの持つ、デリケートなアロマなどの特徴は失われてしまいます。そこで、私はフィルターを開発することにしました。このフィルターは、たった 1 回通すだけで良く、グレラの風味をしっかりと残すことが出来ます。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。そこで、リンゴジュースの工場を訪ねてみると、最新のフィルターがあったのです。そのフィルターを持ち帰らせてもらい、自分でも研究し、プロセッコのために改良を加え、さらに良いものにしていきました。だからこそ私たちのプロセッコは、香りがあり、豊かな味わいが楽しめます」



＼ ザルデットの魅力を知るには相応しい 1 本 ／

優しい泡立ちで飲み易さがあり、食事と共に楽しめる 1 本

「ホテルの客室用」「ウェルカムドリンク」など様々な場面で活躍いただける 200ml もご用意

プロセッコ ブリュット NV

Prosecco Brut

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

【白・スパークリング・辛口】＜シャルマ方式＞＜Alc.11.0%＞

国／地域等：イタリア／ヴェネト／D.O.C. プロセッコ

葡萄品種：グレラ 85%、シャルドネ&ピノ ビアンコ 15%

品番：I-715／JAN：4935919057158／容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

品番：IA-150／JAN：4935919941501／容量：200ml

¥1,100(本体価格¥1,000)

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

＼ ソフトな口当たりがお好みならエクストラ ドライ ／

ほのかに甘みを残すことで グレラの持つ華やかなアロマをしっかりと表現

プロセッコ エクストラ ドライ NV

Prosecco Extra Dry

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

【白・スパークリング・辛口】＜シャルマ方式＞＜Alc.11.0%＞

国／地域等：イタリア／ヴェネト／D.O.C. プロセッコ

葡萄品種：グレラ 85%、シャルドネ&ピノ ビアンコ 15%

品番：I-504／JAN：4935919055048／容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

＼ さらに品質にこだわりたい方はコチラ ／

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

モリン プロセッコ スペリオール エクストラ ドライ 2024

Molin Prosecco Superiore Extra Dry

畑は、サント ステファノー ディ ヴァルドッピアーデネとサン ピエトロ ディ フェレットにあり、標高は 200m です。9 月の 2～3 週に手摘みで収穫し、注意深く選別します。短期間の低温でのマセラシオンをした後、やさしく圧搾します。5～10 度に冷やし 10～12 時間置いて澱を沈めます。18～20 度に温度管理したステンレスタンクで 15～20 日間一次発酵させた後、特別に選別した酵母と必要な量の糖分を加え、14～16 度で、20～25 日間かけて二次発酵させます。その後、マイナス 4 度に冷やし、ろ過して瓶詰めします。クリーミーな泡立ち、リングを思わせるフレッシュでクリーンなアロマがあります。口に含むと、まろやかで生き生きとして、果実味はバランスがとれています。

【白・スパークリング・辛口】＜シャルマ方式＞＜Alc.11.5%＞

国／地域等：イタリア／ヴェネト／D.O.C.G. コネリアーノ ヴァルドッピアーデネ

葡萄品種：グレラ 100%

品番：I-711／JAN：4935919057110／容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

＼ プロセッコよりも気軽に楽しめる！本 ／

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

プライヴェート キュヴェ ブリュット NV Private Cuvée Brut

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

【白・スパークリング・辛口】＜シャルマ方式＞＜Alc. 11.0%＞

国／地域等：イタリア／ヴェネト／ヴィーノ スプマンテ

葡萄品種：グレラ 60%、シャルドネ 25%、モスカート 15%

品番：I-560／JAN：4935919055604／容量：750ml **¥1,870**(本体価格¥1,700)



＼ 個性的な味わいが楽しめる！本 ／

地元で親しまれているノンフィルターの 味わい深いフリッツァンテ

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

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

【白・スパークリング・辛口】＜王冠＞＜Alc.11.0%＞

国／地域等：イタリア／ヴェネト／ヴィーノ スプマンテ

葡萄品種：グレラ主体、その他

品番：I-761／JAN：4935919057615／容量：750ml **¥1,980**(本体価格¥1,800)



＼ フレッシュで繊細な口当たりのロゼ スプマンテ ／

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

ピノ ネーロがブレンドされ、より繊細さが表現されました

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

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

【ロゼ・スパークリング・辛口】＜シャルマ方式＞＜Alc.11.0%＞

国／地域等：イタリア／ヴェネト／ヴィーノ スプマンテ

葡萄品種：ラポーソ ヴェロナーゼ、ピノ ネーロ、グレラ

品番：I-851／JAN：4935919058513／容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)

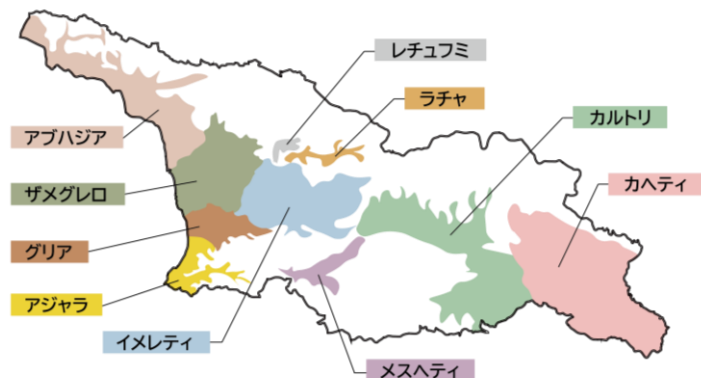




「ワイン造りの伝統と歴史を次世代へ繋いでいきたい」という思いからワイナリーを設立 徹底した品質管理と 経験豊富な醸造家が醸す注目の“ジョージア ワイン”

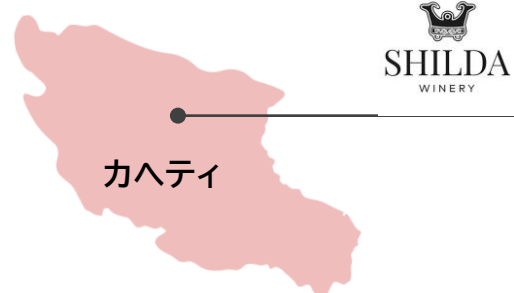
シルダ ワイナリーは2014年にジョージアのカヘティ地方に位置するシルダ村に設立されたまだ歴史の若いワイナリーです。葡萄栽培とワイン造りはジョージアの文化に深く根差しており、ジョージアの多くの人々は自分のワインを造ることによってその伝統と歴史を継続させたいと願っています。創業者であるナティア チハルチシヴィリとミヘイル チハルチシヴィリも同じ想いでした。

彼らは家族のワイン造りの伝統を守りつつ、ジョージア ワインの唯一無二の個性を世界中の人々と共有したいと考え、ワイナリーを設立するに至りました。何世紀にもわたる伝統を尊重しながら、現代的な醸造技術を融合させ、ジョージアの土着葡萄の特徴とテロワールを反映した高品質なワイン生産に注力しています。



ミヘイル チハルチシヴィリ

ナティア チハルチシヴィリ





良いワインは良い葡萄から 徹底した葡萄の品質管理

自家畑の葡萄（全体の 10%）と地元の栽培農家の葡萄を使用してワインを生産しています。栽培農家とは長期契約を行い、シルダのワインメーカーのチームが栽培農家と連携し、葡萄の品質管理を行っています。栽培は灌漑を行わないドライファーマーミングを実践、また収量制限のためにグリーンハーベストを行い、品質向上を目指しています。

経験豊富なワインメーカーが表現する ジョージア ワインの個性

醸造はチーフワインメーカーのティムラズ コルタヴァが中心となり、葡萄品種、そしてその土地の特徴を表現したワイン造りを行っています。ジョージアの州立農業大学および国立大学で葡萄栽培、醸造学を学び博士号を取得、その後、ウクライナやイギリスの大学でさらに研鑽を積みました。国内外の複数のワイナリーで経験を積んだ後、2019 年にシルダ ワイナリーに加入しました。彼にとってワイン造りは単なる職業以上の意義を持つものです。葡萄畑こそがジョージアの主要な価値の源泉であると信じています。

2023 年のインタビュー記事において彼は以下のように語っています。
「8000 年の伝統を誇る、ワイン発祥の地であるジョージアは我々に大きな強みをもたらすと同時に大きな責任も課しています。葡萄の収穫という神聖な儀式には、多大な労力と意見の交換、そして責任が求められます。私はチームと共に、一粒、一粒の葡萄が我々にどれほどの恵みをもたらしてくれるかを強く感じています。」



ワインメーカーのティムラズ コルタヴァ

カヘティが発祥といわれるジョージアを代表する白葡萄 程よい酸とフルーツの豊かな風味が特徴

シルダ ルカツィテリ 2025

Shilda Rkatsiteli

カヘティ地区の葡萄から造られています。レモンやグレープフルーツを思わせる柑橘系のアロマにかすかに白い花の要素が混ざっています。口に含むと非常にバランスのとれた酸があり、やわらかなミネラルの要素がアクセントを与えています。畑の標高 530m、栽植密度 3,500~4,000 本/ha、葡萄の仕立てはダブルギョーです。畑の土壌は腐植質を多く含む石灰岩質（レンジナ）です。収穫は9月上旬に畑で選別しながら手摘みで行います。圧搾後、アルコール発酵は 12~14 度の低温に温度管理しながら 21 日間ステンレスタンクで行います。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> 国/地域等：ジョージア/カヘティ

葡萄品種：ルカツィテリ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：GE-012/JAN：4935919990127/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)





カヘティ地方で古くから栽培されてきた、ジョージアを代表する白葡萄
アロマティックで生き生きとした酸が特徴です

シルダ ムツヴァネ 2025

Shilda Mtsvane

カヘティ地区の葡萄から造られています。ムツヴァネは生き生きとした酸が特徴です。口に含むとフレッシュでキレが良く、様々な柑橘系の果実のフレーバー、クリーンで爽やかな余韻が感じられます。畑の標高 530m、栽植密度 3,500～4,000 本/ha、葡萄の仕立てはダブル ギヨーです。畑の土壌は沖積石灰質およびシナモン質石灰岩です。収穫は 9 月上旬に畑で選別しながら手摘みで行います。圧搾後、アルコール発酵は 12～14 度の低温に温度管理しながら 21 日間ステンレスタンクで行います。



【白・辛口】<Alc. 12.0%> 国/地域等：ジョージア/カヘティ

葡萄品種：ムツヴァネ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：GE-013/JAN：4935919990134/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



カヘティのマイクロゾーン、PDO ツィナンダリからのワイン
ルカツィテリの豊かさとムツヴァネの香りの高さが
見事に調和した、バランスの良い 1 本

シルダ ツィナンダリ 2025

Shilda Tsinandali

カヘティの PDO ツィナンダリの葡萄を使用しています。柑橘系の果実、熟した洋梨、リンゴを思わせる豊かなアロマが広がります。口に含むとしっかりとした酸、さらに複雑さも感じられます。非常にバランスのとれたワインに仕上がっています。畑の標高 530m、栽植密度 3,500～4,000 本/ha、葡萄の仕立てはダブル ギヨーです。畑の土壌は沖積石灰質およびシナモン質石灰岩です。収穫は 9 月上旬に畑で選別しながら手摘みで行います。圧搾した後、アルコール発酵は 12～14 度の低温に温度管理しながら 21 日間ステンレスタンクで行います。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：ジョージア/カヘティ/PDO ツィナンダリ

葡萄品種：ルカツィテリ 90%、ムツヴァネ 10%

熟成：ステンレスタンク

品番：GE-014/JAN：4935919990141/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



程よいタンニンが心地よく感じられる 親しみやすい“オレンジワイン”

シルダ ルカツィテリ オレンジ 2023

Shilda Rkatsiteli Orange

カヘティ地方のルカツィテリで造られるオレンジワインです。ドライフラワーや熟した洋梨、スイカズラを思わせる豊かなアロマが広がります。口に含むと熟したマルメロやアブリコットのフレーバーが感じられ、非常になめらかで丸みのある口当たりです。畑の標高 530m、栽植密度 3,500~4,000 本/ha、葡萄の仕立てはダブル ギヨー、畑の土壌は腐植質を多く含む石灰岩質（レンジナ）です。収穫は 9 月上旬に畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄はステンレスタンクに入れ、16~18 度の低温に温度管理しながら果皮と共に 21 日間発酵させ、さらに 2 ヶ月の醸しを行います。果皮浸漬による程よいタンニンが心地よく感じられます。

【オレンジ・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：ジョージア/カヘティ

葡萄品種：ルカツィテリ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：GE-015/JAN：4935919990158/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

希少品種キシを使い

クヴェヴリで仕込む伝統的スタイルの

“オレンジワイン”

ルスタヴェリ キシ クヴェヴリ アンバー ワイン 2024

Rustaveli Kisi Qvevri Amber Wine

カヘティ地区の葡萄から造られます。畑は標高 600m の斜面に位置し、栽植密度 3,500~4,000 本/ha、葡萄の仕立てはダブル ギヨー、土壌は腐植質を多く含む石灰岩質（レンジナ）です。収穫は 9 月の上旬に畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄は選果テーブルでさらに厳しく選別を行います。除梗した後、全体の 70%の葡萄を破碎します。その後、伝統的なクヴェヴリに移し発酵を行います。熟成もクヴェヴリで 6 ヶ月行います。アブリコットやスパイスの混ざるアロマ、口に含むと程よい酸、なめらかで調和のとれた繊細なタンニンがあり、長い余韻が感じられます。

【オレンジ・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：ジョージア/カヘティ

葡萄品種：キシ 100% 熟成：クヴェヴリで 6 ヶ月

品番：GE-016/JAN：4935919990165/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



ソフトでフルーティなスタイルが楽しめるサペラヴィ

シルダ サペラヴィ 2025 Shilda Saperavi

カヘティ地区のサペラヴィから造られます。レッドチェリーやブラックチェリー、熟したプラムの豊かなアロマが広がります。ソフトで柔らかなタンニンと心地よい酸が素晴らしく調和し、ジュシーでしなやかな口当たりがあります。畑は標高 450m の斜面に位置し、栽植密度 3,500~4,000 本/ha、葡萄の仕立てはダブル ギヨー、土壌はシナモン質石灰岩と砂利を含む古い沖積土です。収穫は 9 月の上旬に畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄はステンレスタンクに入れ、23~26 度に温度管理しながら 18 日間発酵させます。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 12.5%> 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：ステンレスタンク

品番：GE-017/JAN：4935919990172/容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)

PDO ムクザニで育つ、豊かな果実味を持つサペラヴィが表現された 1 本

シルダ ムクザニ 2025 Shilda Mukuzani

カヘティの PDO ムクザニの葡萄を使用しています。ブラックチェリーやプラムの豊かなアロマにスパイスや微かにオークの要素が感じられます。豊かでありながら洗練されたタンニン、バランスのとれた酸が全体を支えています。畑は標高 450m の斜面に位置し、栽植密度 3,500~4,000 本/ha、仕立てはダブル ギヨー、畑の土壌はシナモン質石灰岩、目の粗い堆積土および褐色森林土で構成されています。収穫した葡萄はステンレスタンクに入れ、23~26 度に温度管理しながら 18 日間発酵させます。その後、同じステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。樽のニュアンスを与えるためにオークスターブを使用します。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 12.5%> 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：ステンレスタンクで 6 ヶ月

品番：GE-018/JAN：4935919990189/容量：750ml **¥2,200**(本体価格¥2,000)

ナイトハーベストにより、豊かなアロマとフレーバーを表現した 1 本

樽熟成による微かなバニラの要素が豊かな果実味とバランス良く馴染んでいます

キルケ サペラヴィ 2022 Kirke Saperavi

このワインに使用するサペラヴィの畑はカヘティの PDO ナパレウリにあります。標高は 550m、栽植密度 3,500~4,000 本/ha、仕立てはダブル ギヨーです。土壌は腐植質を多く含む石灰岩質（レンジナ）です。収穫は 9 月上旬、気温が低い夜間に手摘みで行います。収穫後、日の出より前に除梗破碎して醸造を行うため、すべての畑はセラーから 50km 圏内の場所にあります。手摘みで収穫した葡萄をセラーで注意深く選別します。発酵はステンレスタンクで 23~26 度に温度管理しながら 18 日間、熟成はオーク樽（新樽ではない）、一部はステンレスタンクで 6 ヶ月行います。レッドチェリーを思わせる赤い果実のアロマとフレーバーが広がります。口に含むとたっぷりとフルボディ、非常に滑らかな口当たりです。樽熟成によるかすかなバニラの要素が豊かな果実味とバランス良く馴染んでいます。心地よく、長い余韻が感じられます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：ジョージア/カヘティ

葡萄品種：サペラヴィ 100% 熟成：樽と一部はステンレスタンクで 6 ヶ月

品番：GE-019/JAN：4935919990196/容量：750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)

キルケとは、ホメロスの叙事詩「オデュッセイア」に登場する神秘的で特異な魔女です。物語の中でオデュッセウスと仲間たちがたどり着いた島は現在のジョージアの一部であったと考えられているそうです。ジョージアでは 100~150 年前に「キルケの収穫」と呼ばれる夜間収穫が行われていました。それに因み、このシリーズを「キルケ」と名付けています。



中世のジョージアの詩人、ルスタヴェリの名前を冠したシリーズで、樹齢の古い葡萄を使用します

平均樹齢 47 年の単一区画からの葡萄を使い 新樽で熟成させた上級ワイン

ルスタヴェリ サペラヴィ バレル セレクション 2022

Rustaveli Saperavi Barrel Selection

畑はカヘティの PDO ムクザニに位置しています。標高 550m、平均樹齢 47 年の単一区画、栽植密度 3,500~4,000 本/ha、仕立てはダブル ギヨー、土壌はシナモン質石灰岩と砂利を含む古い沖積土です。深い粘土ロームの層があり、葡萄が熟すのに十分な水分を保っています。8月にグリーンハーベストを行い、良い葡萄だけを残します。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄が潰れないよう 10kg の小ケースを使い、セラーに運ばれます。除梗した後、葡萄本来の個性、アロマを保つため、5 日間 1~5 度でコールドマセレーションを行います。アルコール発酵は 22~23 度に保ちながらステンレスタンクで 12 日間行います。フリーランワインをミディアムトーストのフレンチオークの新樽に入れ、12 ヶ月熟成させます。熟した甘いチェリーを思わせる豊かな果実味に樽熟成による繊細なバニラの要素が混ざっています。口に含むとヴェルヴェットのようにしなやか、エレガントなタンニンが非常に心地よく感じられます。



【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：ジョージア/カヘティ

葡萄品種：サペラヴィ、サペラヴィ ブデシュリ

熟成：フレンチオークの新樽で 12 ヶ月

品番：GE-021/JAN：4935919990219/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

ジョージアを代表する品種サペラヴィを クヴェヴリで仕込んだ、伝統的なスタイルの 1 本



ルスタヴェリ サペラヴィ クヴェヴリ 2023

Rustaveli Saperavi Qvevri

畑はカヘティの PDO テラヴィに位置しています。標高 500m、葡萄の平均樹齢は 35 年、栽植密度 3,500~4,000 本/ha、仕立てはダブル ギヨー、土壌はシナモン質石灰岩と砂利を含む古い沖積土です。収穫前の 8 月にグリーンハーベストを行い、良い葡萄だけを残します。収穫は 9 月上旬、畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄が潰れないよう 10kg の小ケースを使い、セラーに運びます。除梗した後、1~5 度でコールドマセレーションを行い、色とアロマを引き出します。その後、葡萄を伝統的なクヴェヴリに移し、発酵は 21~23 度で行います。出来る限り人的介入を避け、柔らかな抽出を行います。熟成も同じクヴェヴリで 6 ヶ月行います。熟したチェリーやプラムのジャムを思わせる豊かなアロマとフレーバーがあります。口に含むと豊かで柔らかなタンニンが心地よく感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.0%> 国/地域等：ジョージア/カヘティ

葡萄品種：サペラヴィ 100% 熟成：クヴェヴリで 6 ヶ月

品番：GE-020/JAN：4935919990202/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

伝統と革新を融合したワイン造りで、国際的な評価を集める モン ヴァントゥー山麓に位置する“ヴァントゥーのスペシャリスト”



Key Points

ドメーヌ デ ザンジュは、南ローヌのヴァントゥーに位置する家族経営のワイナリーです。1973年に英国出身のマルコム スワンによって設立され、この地区で初めて自家元詰めワインを手掛けたパイオニアとして知られています。現在はアイルランド出身のガイ マクギネスが所有し、標高 350～450m の冷涼な畑 20ha で葡萄を栽培しています。2007 年からはフランス人のフロラン シャーヴが醸造を担当し、サステナブルな栽培やアンフォラ熟成を導入。モン ヴァントゥー自然公園内の恵まれた環境から、土地の個性を映し出した高品質なワインを生み出しており、現在は 17 ケ国へ輸出されています。



モン ヴァントゥーを望む“天使のドメーヌ”

「天使のドメーヌ (Domaine des Anges)」という美しい名前は、この地を見守るノートル ダム デ ザンジュ礼拝堂に由来しています。礼拝堂はかつてローマ兵が見張りをしていた丘の頂に建ち、眼下にはモン ヴァントゥーを望む美しい葡萄畑の風景が広がっています。この地では 2000 年以上にわたり葡萄が栽培されてきました。現在のドメーヌは 1973 年、英国出身のマルコム スワンとその妻によって設立されました。当時、この地域の栽培農家の多くは収穫した葡萄を協同組合に販売していましたが、スワン夫妻はヴァントゥーの広大な産地で初めて自家元詰めによるワイン造りを始めた先駆者でした。また伝統にとらわれることなくカベルネ ソーヴィニオンを植樹し、現在も高い評価を得るワインを生み出しています。

1989 年、この地を訪れたアイルランド出身の実業家、ガイ マクギネス氏は、その幻想的な美しさに魅了されました。そして 1992 年のスワン夫妻の引退を機にドメーヌを取得し、現在に至っています。ワイン造りの経験はありませんでしたが、数々の困難を乗り越えながらワイナリーに新たな活力をもたらしました。近代的な醸造施設を建設するとともに、歴史ある石造りの建物を丁寧に修復しました。

所有地は 40ha に及び、そのうち 20ha が葡萄畑、残る 20ha は森林保護区として維持されています。ドメーヌはモン ヴァントゥー自然公園内に位置し、環境保全にも積極的に取り組んでいます。葡萄畑は標高 350～450m の東向き斜面に広がり、夜間の冷涼な気候が葡萄樹に十分な休息を与え、品質の高い葡萄を育みます。土壌は石灰岩と粘土を主体としています。



白はブルブルーラン、ルーサンヌ、グルナッシュ ブラン、ヴィオニエ、赤ワイン用葡萄は南部ローヌの伝統的品種であるシラー、グルナッシュの他に、カベルネ ソーヴィニオンを栽培しています。一部の葡萄は樹齢 50 年を超えています。栽培と醸造は 2007 年からフランス人ワインメーカーのフロラン シャーヴが担当しています。シャーヴは古木の植え替えを進めるとともに、オリーブ畑の整備や持続可能な栽培への取り組みを強化しました。またアンフォラによる熟成を導入しました。ドメヌでは現在、ステンレスタンク、セメントタンク、テラコッタ製のアンフォラ、セラミック製容器などをワインのスタイルや葡萄品種に合わせて使い分けています。年間生産量はおよそ 75,000 本で、ラインナップのほとんどが AOC ヴァントゥーです。ドメヌ デ ザンジュのワインは数々の賞を獲得するとともに国際的な評価を高めており、17 ヶ国へ輸出されています。過去には、ロバート パーカーが「美しいヴァントゥー山脈に位置するこの素晴らしいワイナリーは、(中略) 一流のワインを造り出している」と評しました。また、近年では「デカンター」で上級品の「ヴァントゥー セラファン」の 2022VT、2024VT がそれぞれ 91 点を獲得しています。常に品質を最優先に考えながら、土地の個性と造り手の情熱を映し出す、価値あるワインを生み出し続けています。

“Masterpiece (傑作/代表作)”と名付けた自信作 ヴァントゥーの魅力を表現したこだわりの 1 本です

ヴァントゥー マスターピース 2022 *Ventoux Masterpiece*

葡萄畑は「プロヴァンスの巨人」と称される標高 1,912mのモン ヴァントゥーの麓に広がっています。このワインに使用するグルナッシュとシラーの畑は標高 350mに位置しています。昼夜の気温差のおかげで葡萄に豊かなアロマがもたらされます。土壌は水はけのよい粘土石灰質とローム質、畑は斜面に位置しており、日当たりが良く葡萄がしっかりと熟します。標高が高いおかげで夕方になるとモン ヴァントゥーからの冷涼な風が吹くため、フレッシュさ、酸が保たれます。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄はセラーで選別した後、除梗、破碎し、24 度に温度管理しながらステンレスタンクとコンクリートタンクで発酵を行います。発酵中、ルモンタージュを行い、集約がありつつエレガントなタンニンを抽出します。熟成も同様にステンレスタンクとコンクリートタンクで約 24 ヶ月行います。紫を帯びたチェリーレッド、野生のブラックベリーやラズベリー、リコリスのアロマが広がります。口に含むとラズベリーなどの赤い果実の豊かでフルーティなフレーバーに微かにチョコレートのタッチがあります。タンニンはスムーズでエレガント、長い余韻が感じられます。



【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.

葡萄品種：グルナッシュ、シラー

熟成：ステンレスタンクとコンクリートタンクで約 24 ヶ月

品番：FD-640/JAN：4935919966405/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 10 月時点のものです。



バリック主体の熟成から大樽熟成に。エレガントスタイルを切り開いたパイオニア。

ラストーのトップ生産者

Domaine la Soumède

ドメヌ ラ スマド

Key Points

コート デュ ローヌのラストー村で、古樹の魅力を生かしたワイン造りを行うドメヌ ラ スマド。1979 年にアンドレ ロメロが設立し、1990 年には自家葡萄園元詰めを開始。ロバート パーカーJr.は「バイヤーズ ガイド」にて、ラストーで唯一の 5 星生産者として絶賛しました。1996 年に息子フレデリックが加わり、2002 年からステファン ドゥルノンクールとのコンサルティングを受けます。筋肉質でパワフルなワイン造りが主流だった当時ですが、フレデリックはよりエレガントで繊細なスタイルを追求しはじめました。そして 2010 年からはバリック主体の熟成をフールドへ変更し、樽香に頼らずテロワールの個性を表現しています。そうした取り組みが評価され、ラストーでエレガントスタイルを切り拓いたパイオニアとして、デカンター誌でも紹介されました。

「ラストーの粘土石灰質土壌は、生まれながらにして力強く、高い熟成の可能性を持つワインを生み出します。私たちは、テロワールの独自の個性と可能性をより良く表現するため、より穏やかで最適化された醸造技法を採用しています。間違いなく、私たちのワインはより一層の繊細さ(フィネス)と純粋さ(ピュリティ)を持つようになりました」
ーフレデリック ロメロ



コート デュ ローヌのラストー村でワイン造りをするドメヌ ラ スマドは古い樹齢の樹から素晴らしいワインを造っており、その品質には目をみはるものがあります。1979 年にアンドレ ロメロがドメヌを設立し、1990 年には自家葡萄園元詰めをスタートしました。1996 年からは息子のフレデリック ロメロもドメヌに加入し、2002 年に現在のワイナリーを建設しました。この年に大きな変革が起こります。有名なエノログである、ステファン ドゥルノンクールとそのチームがコンサルタントとして迎え入れられたことから、トップ生産者への階段を駆け上ることとなりました。その当時は、バリック熟成を用いた、いわゆる筋肉質でパワフルなワイン造りが主流でしたが、フレデリック ロメロを中心として、時代と共によりエレガントな方向性を追求し始めました。マイクロ ビュラージュやシュール リなどの、ドゥルノンクールの主だった技法を取り入れた結果、現在は、力強さとエレガンスのバランスを重視した、熟成を待たずとも楽しめるスタイルへと進化しました。こうしたスタイルの変化について、現当主のフレデリック ロメロは次のように話します。

「ラストーでエレガントスタイルを始めたパイオニア」

ドメヌ ラ スマドの取り組みは、「デカンター 2022.10」のラストーの特集において『エレガントスタイルを始めた、この地区のパイオニア』として次のように紹介されています。

この新しい、より軽やかなスタイルのラストーワインは、過去 5 年から 10 年の間に脚光を浴びるようになったが、2002 年に遡って、よりエレガントな方向性を追求し始めた先駆者が一人いた。フレデリック ロメロは、ワイン醸造を学んだ後、1996 年に父のアンドレと共に、家族経営のドメヌ ラ スマドに加わった。「当時は、少し硬く、抽出が過剰なワインばかりでした」と彼は語る。

2002 年、彼らは醸造コンサルタントを起用することを決めたが、地元の専門家ではなくボルドーに目を向け、ステファン ドゥルノンクールを迎え入れた。彼は、ワイン醸造、ブレンド、葡萄栽培に関する助言など、さまざまな面で彼らを支援した。「よりバランスの取れたワインを造るための、より穏やかな抽出」は、フレデリックが特に挙げる要素の一つである。長年にわたり、ドメヌ ラ スマドは、その比類なきエレガントなスタイルでラストーのワイン生産者の中でも際立った存在であった。しかし、その後、ロメロ家と同様に、より洗練されたワインを造るワイナリーが他にも数多く現れ、このオペレーションでは活気ある復興の兆しが見られる。

—「デカンター 2022.10」より



キュヴェによって使い分ける、2種類の発酵槽

ドメヌ ラ スマドでは重力を利用して液体を移動させるグラヴィティ フロー システムを採用しています。ドメヌの入り口を入ると 2 階につながっており、ここは醸造用のセラーになっています。コート デュ ローヌ、スタンダードのラストーの発酵にはステンレス製発酵槽を使用します。それ以外のキュヴェは円錐形の木製発酵槽を使用します。この下の 1 階は熟成用のセラーになっており、温度は 18-20 度に保たれています。熟成用セメントタンク(46-56hL サイズ)、様々なサイズの樽（フードル、バリック、トノーなど）が置かれています。発酵終了後、ワインはステンレスタンク、もしくはフードルで 1 年以上熟成させます。その後、セメントタンクに移し静置します。セメントタンクを使用する利点として、ステンレスタンクよりも外的要因の少ない状態で保存できることを挙げていました。ステンレスタンクでは、静電気などの外的要因の影響も受けてしまう為、それは自分たちの求めている事に反するそうです。



バリック主体の熟成から、フードル熟成へ変更

2010 年ヴィンテージから、それまで主流だったバリック熟成からフードルに変更しました。「樽香が強いとフィネスが隠れてしまう。」という考えから、様々な樽で試した結果、液接地面の少ないフードルを選択しました。フードルは 40hL と 12hL のサイズを使用します。また、樽の下には砂利が敷き詰められており、気温を低くし室温をキープする効果と、砂利に水を撒いてセラー内の湿度を保つのに役立っているそうです。

ラストーは粘土が多く、表層の黄色粘土、下層の青色粘土が特徴です。実は、青色粘土層はかなり深い場所に形成されています。その深さまで葡萄の根がはることによって、非常に集約した実をつけることが出来ます。その為、以前まではバリックを使用した派手さのあるワインを造っていたものの、温暖化の影響もあり、今までの造りでは重厚感が過剰になってしまうことを懸念し、小樽を使わずとも集約感を出すような造り方に変化させてきました。



2024 ヴィンテージから有機認証を取得

現在ドメヌ ラ スマドは 26ha の畑を所有し、年間 600~700hL のワインを生産しています。また、近年では所有するすべての畑で有機認証のプログラムを実践し、2024VT からラベルに有機認証の表示が可能になります。「私たちのワインは、葡萄の樹齢を重視して造られており、一部は樹齢 110 年になる古樹の葡萄も使用しています。グルナッシュをメインに、ムールヴェードル、シラーを栽培しています。ローヌ渓谷でも有数の粘土質が豊富な我々の土壌の特徴を、ワインに忠実に反映させるため、醸造面では最小限の介入にとどめています」とフレデリックは話します。





所有する最も古い樹齢の区画からの葡萄を使用
「ライバルはトップのシャトーヌフ デュ パプ」と語る
スマドの上級クラス



ラストー キュヴェ コンフィアンス 2022
Rasteau Cuvée Confiance

畑は、標高 150m、南向き斜面です。葡萄の樹齢は 62 年～103 年です。土壌は、粘土石灰岩質に、下層土は青色粘土と黄色粘土、仕立てはゴブレです。栽植密度は 4,000 本/ha、収穫量は 30 hL/ha です。開放型の円錐形の木製発酵槽に入れ、25～30 度で発酵させ、21～25 日間醸しを行います。フリーランワインのみ使用します。フードル（40hL）で 18 ヶ月熟成させます。熟した黒い果実の集約したアロマに、スパイスのニュアンスが混ざる複雑なアロマが広がります。ふくよかでリッチ、噛めるほどの個性的な味わいがあります。肉厚ながらマイルドでエレガント、余韻が長く続きます。「ライバルは、トップレベルの生産者のシャトーヌフ デュ パプです」とフレデリックは話します。2022VT の生産量は 7,000 本です。

■「ヴィノス 2026.5」93 点



【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. ラストー
葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル
熟成：フードル（40hL の樽）で 18 ヶ月
品番：FD-605/JAN：4935919966054/容量：750ml

¥6,160(本体価格¥5,600)



樹齢 30 年～50 年の葡萄を使用
大樽とタンクを巧みに使い分け
バランスよく仕上げた“ミディアムクラス”

ラストー キュヴェ プレスティージュ 2021
Rasteau Cuvée Prestige

畑は、青色粘土が混ざる土壌です。標高は 80m で、南～南西向きの斜面に位置しています。葡萄の樹齢は 30 年～50 年です。コルドン仕立てです。栽植密度は 5000 本/ha、収穫量は 35hL/ha です。開放型の円錐形の木製発酵槽に入れ、25～30 度で発酵させ、18～25 日間醸しを行います。50%をフードル（40hL）、50%をセメントタンクで 18 ヶ月熟成させます。ペッパーやジャム、ブラックチェリーの香り、完熟葡萄をぎゅっと詰め込んだような凝縮感があります。しっかりと骨格があり、凝縮した心地よい果実味があります。2021VT の生産量は 15,000 本です。

【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. ラストー
葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル
熟成：50%をフードル（40hL）、50%をセメントタンクで 18 ヶ月
品番：FD-604/JAN：4935919966047/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



青色粘土と収穫量 38hl/ha の低収量もたらす、価格以上の満足感
**フレデリックが表現したかった
エレガントさやフィネスを感じられる 1 本**

Hachette
アシェット 2026



Vinous
ヴィノス 2026.5

91 pts

ラストー 2022

Rasteau

畑は 8ha。標高 80m で南～南西向きです。葡萄の樹齢は 10 年～30 年です。粘土石灰岩土壌で、下層土には青色粘土があります。栽植密度は、5,000 本/ha。コルドン仕立てで、葡萄は 1 本に 10 房に制限します。収穫量は 38hl/ha です。ワイン造りはステンレスのオープンタンクで伝統的な方法で行います。発酵温度は 25～30 度で、醸しは 14～18 日間行います。ステンレスタンクで澱と共に 18 ヶ月熟成させます。深いガーネット色。ドライプラムやブラックチェリーにスパイスの風味が混ざります。柔らかく凝縮した心地よい果実味があり、フレッシュで、柔らかいフィニッシュです。2022VT の生産量は 30,000 本です。

■「アシェット 2026」2 星 ■「ヴィノス 2026.5」91 点



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

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 18 ヶ月

品番：FD-603/JAN：4935919966030/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

ここに注目！

A.O.C.ラストーの収量制限は38hl/haと、フランスの中でも厳しい収量制限が課されています。例えば、シャトーヌフ デュ パブは35hl/ha、ブルゴーニュの村名クラスで40～45hl/ha、ボルドーのマルゴーやポムロール、サン テミリオン グラン クリュで45～49hl/haとなっています。それでいて、ラストーのトップクラスの生産者が手掛けるスタンダード キュヴェが 3 千円台から手に入るという、コストパフォーマンスの高さが最大の魅力です。



若い樹齢の区画からの葡萄を使用し、タンクで 18 ヶ月熟成
**凝縮感がありながら、重たさを感じさせない仕上がり
エントリーレベルながら見事なバランスを持つ 1 本**

コート デュ ローヌ ルージュ 2023

Côtes du Rhône Rouge

畑は粘土石灰岩土壌で下層土には青色粘土があります。葡萄樹齢は 4 年～10 年、収穫量は 40～50hl/ha です。ワイン造りはステンレスのオープンタンクで伝統的な方法で行います。発酵温度は 25～30 度で、醸しは 14～18 日間行います。ステンレスタンクで澱と共に 18 ヶ月熟成させ、瓶詰め前に軽く濾過します。ラズベリーやブラックベリーを思わせるフルーティでなめらかな口当たり、よく熟れた赤い果実を思わせるフレーバーが広がります。きめ細かいタンニンもバランス良く溶け合っています。2023VT の生産量は 24,000 本です。

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

葡萄品種：グルナッシュ、シラー

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 18 ヶ月

品番：FD-602/JAN：4935919966023/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

「赤の産地」に広がる白の可能性
コート・デュ・ローヌの新しい潮流

コート・デュ・ローヌ 白ワイン

ローヌワイン委員会（Inter Rhône）の統計によれば、この10年間でコート・デュ・ローヌにおけるワイン生産の構成には、明確な変化が見られます。2013年には赤ワインが80%、ロゼワインが14%、白ワインが6%を占めていました。それが2023年には、赤ワイン74%、ロゼワイン13%、白ワイン13%となり、白ワインの生産比率はこの10年間で倍増しています。さらに同委員会は、2030年までに白ワインの生産比率を全体の25%に引き上げることを目標に掲げています。こうした数値からも、コート・デュ・ローヌにおいて白ワインが新たな可能性を担う存在として、その重要性を増していることがうかがえます。その動きは、現地を訪れることでより鮮明に感じられました。今年の現地視察を通じて、多くの造り手が白ワインの品質向上や生産拡大に積極的に取り組んでいる姿が印象に残りました。伝統的に赤ワインの産地として知られるコート・デュ・ローヌにおいて、白ワインは今、新たな潮流を形成しつつあります。今回は、こうした近年の動向を背景に、さらなる注目を集めているコート・デュ・ローヌの白ワインに焦点を当ててご紹介いたします。

「ワインを飲む楽しみを見出して欲しい」と生産者が語る
フレッシュで心地よい飲み口が楽しめる白ワイン



コスティエール 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

シリカを含むローヌの砂利土壌で、品種ごとに区画は点在しています。ルーサンヌからフレッシュさ、ヴィオニエからはフローラルさ、マルサンヌから花のアロマ、グルナッシュ ブランからミネラル、それぞれの品種の個性が混ざり合って完成します。夜が明ける直前、一番気温が下がっている時間帯に収穫します。葡萄が冷えているうちに、2〜3時間スキンコンタクトします。破碎せずプレスした後、10度の低温で48時間澱上げして、発酵用ステンレスタンクに移します。品種別に、18度に管理して発酵させます。白の発酵温度としては高めですが、果実味を抽出するには適温と考えています。発酵後、味を確認しながら、2ヶ月澱と寝かせます。マロラクティック発酵はさせません。12月頃にブレンドします。

■「アシェット 2026」1星 ■「James Suckling.com」91点

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

生産者：マス デ プレサド

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

¥2,860(本体価格¥2,600)





10月中旬
再入荷予定

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奥深い白

コート デュ ローヌ ブラン エール ド ミストラル 2025 Côtes du Rhone 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。葡萄は砂利の多い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ルリングします。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/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOC

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&ブルブーラン&ヴィオニエ 20%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に6ヶ月

品番：FD-594/JAN：4935919965941/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)



ヴィオニエで造る、フレッシュで香り高い白ワイン

ル ブラン ヴィオニエ 2024 Le Blanc Viognier

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。土壌は、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/IGP

生産者：ドメヌ フォン サラド

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)



アロマティック、かつフレッシュさを追求した果実味溢れる1本

コート デュ ローヌ ブラン ラ ベカソンヌ 2024 Côtes du Rhône Blanc La Bécassonne

畑の付近に野鳥のベカス（ヤマシギ）がいて、ワインの名前はそこからきています。畑は粘土土壌で、下層土は石灰質です。8月の末から早朝にのみ収穫します。ルーサンヌはアロマ、ボディとクリーミーな要素を、グルナッシュ ブランはフィニッシュに酸と苦味、スパイシーさを複雑味を、クレレットがフレッシュさをもたらします。収穫量は40hL/ha。ブヌマティックプレスで圧搾し、果汁は12度まで温度を下げ、36時間かけ澱引きします。ステンレスタンクで品種ごとに、約18度で発酵させます。ステンレスタンクで6ヶ月澱と寝かせます。瓶詰め1ヶ月前にブレンドします。ろ過し、清澄はしません。生き生きとした酸をキープするために、マロラクティック発酵はさせていません。

【白・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOC

生産者：アンドレ ブルネル 葡萄品種：ルーサンヌ、グルナッシュ ブラン、クレレット

熟成：ステンレスタンクで澱と共に6ヶ月

品番：FD-471/JAN：4935919964715/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



クレレットの比率を上げており、以前よりもフレッシュさが表現できました

ヴァケラス ブラン キュヴェ ル パンシャン 2023

Vacqueyras Blanc Cuvée Le Penchant ※無くなり次第 2024VT に切り替わり

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、それにより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ルリングしています。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。「パンシャン」とは傾斜、斜面の意味です。

【白・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOC

生産者：ドメヌ フォン サラド 葡萄品種：ルーサンヌ、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)



ステンレスタンク、樽、陶器という複数の熟成容器を使用したこだわりのリラック

リラック ブラン 2023

Lirac Blanc

60 本限り

リラックの畑はローヌ川右岸のサン ローラン デ ザルブル、サン ジェニエ デ コモラに位置しています。土壌は漸新世の砂が豊富で、そこに丸石（ガレ ルレ）が混ざっています。この土壌からワインに深みとフレッシュさが与えられます。収穫した葡萄は除梗しません。まだ気温が低い早朝に収穫した葡萄を圧搾し、果汁を一晩置いて澱下げします。全体の 80%をステンレスタンク、残りの 12%をバリックの新樽、8%は陶器製の容器で熟成させています。柑橘系の果実や白い花を思わせるアロマが広がります。口当たりは非常にフレッシュかつピュア、きりりとしたレモンや青リンゴのフルーツのフレイバーが感じられます。リッチでしっかりとしたボディ、心地よく長い余韻があります。

■「メイユール ヴァンド フランス 2026」91 点

【白・辛口】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOC

生産者：クロ デュ モン オリヴェ 葡萄品種：グルナッシュ ブラン、クレレット、他

熟成：全体の 80%をステンレスタンク、12%をバリック、残りを陶器製の容器で熟成

品番：FD-560/JAN：4935919965606/容量：750ml

¥6,050(本体価格¥5,500)



南ローヌでありながら、しっかりと酸とミネラルが感じられる素晴らしいワイン

リラック ブラン ラ レイヌ デ ボワ 2023

Lirac Blanc la Reine des Bois ※無くなり次第 2024VT に切り替わり

グルナッシュ ブラン、ヴィオニエ、ルーサンヌ、マルサンヌ、ピクブルなど多種の葡萄をブレンドして造っています。土壌は、砂と赤粘土に小石が混じっています。収量は 35hL/ha に抑えています。温度管理の下でスキンコンタクトをして、破碎せずに圧搾します。2017VT からは、樽は使わず、ステンレスタンク 100%で発酵、熟成させています。緑がかったゴールド、白い果実、桃、アプリコット、洋梨のアロマ、フレイバーに満ちた、まろやかな味わいです。長い余韻が感じられます。



【白・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOC

生産者：ドメヌ ド ラ モルドレ 葡萄品種：グルナッシュ ブラン、クレレット、ヴィオニエ、他

熟成：ステンレスタンク 認証：ユーロリーフ、デメター

品番：FD-258/JAN：4935919962582/容量：750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)



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

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

100 本限り

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

- 「ラルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2026.6/No.701」95 点
- 「メイユール ヴァン ド フランス 2026」95 点
- 「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2026」94 点 ■「ヴィノス 2025.10」92 点

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

生産者：アンドレ ブルネル 葡萄品種：ルーサンヌ、グルナッシュ ブラン

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6 ヶ月

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



トップ生産者が造る、シャトーヌフ デュ パプの白

シャトーヌフ デュ パプの白ワインに認可されている品種すべてをブレンドして造る
複雑で味わい深い 1 本

シャトーヌフ デュ パプ ブラン 2024 Châteauneuf du Pape Blanc

110 本限り

白ワインの畑は、粘土砂質土壌の斜面で、すべて南向きです。モンタリヴェ、シュマン ド ソルグ、カバンヌ、
パレストールの畑です。除梗せず全房で圧搾します。一晚置いて、澱下げします。ルーサンヌのみ樽を使用、他
はステンレスタンクで発酵、澱と共に熟成させます。瓶詰め直前に、タンクと樽のワインをブレンドします。
フレッシュさを保つため、マロラクティック発酵は行いません。「8~10 年の熟成可能なポテンシャル。蜂蜜の
風味や、ミネラルを感じさせます。ヨーロッパベストソムリエで、かつ世界 3 位のライモンズ トムソンが来
訪した際に、1984 年を試飲してもらったところ、その品質に驚きを隠せない様子だったわ」とセリーヌは話し
ていました。

- 「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2026」97 点
- 「ラルヴュ デュ ヴァン ド フランス No.701」94-95 点
- 「メイユール ヴァン ド フランス 2026」94 点

【白・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOC

生産者：クロ デュ モン オリヴェ

葡萄品種：クレレット、ルーサンヌ、他

熟成：主にステンレスタンク、一部樽で熟成

品番：FD-464/JAN：4935919964647/容量：750ml **¥14,300**(本体価格¥13,000)

2026

フランス
現地視察

JUSTIN GIRARDIN

ジュスタン ジラルダン

ジュスタン ジラルダン

「間違いなく手に入れる価値がある」

——ニール マーティン(「ヴィノス 2024.1」サントネ ルージュ プルミエ クリュ ボールガール 2022VTのコメントより)

「サントネの次世代の生産者。シャサーニュ モンラッシェを はじめとする優れた赤ワインの専門家である」

——ジャスパー モリス MW

ジュスタン ジラルダンは、サントネの家族経営のワイナリーです。当主のジュスタンは、1570 年から続くジラルダン一族の 13 世代目にあたります。1950 年代から 60 年代に、ジャン ジラルダンがサントネの数多くの区画を手に入れ、自身のドメーヌを始めました。その後、ジュスタンの両親であるジャックとヴァレリーはドメーヌの発展に努力し、シャサーニュ モンラッシェ、ポマール、サヴィニ レ ボーヌの畑を手に入れることができました。2013 年にはジュスタンがワイン造りに加わり、2017 年にドメーヌを引き継ぎました。現在ではサントネを中心に、約 18ha の畑を所有しています。直近ではポマールに約 1ha の区画を新規購入し、ポマールでの所有面積は約 2.5ha に拡大しました。サントネに所有する 14ha の中に AC ブルゴーニュとしてリリースしている畑もすべて含まれており、サントネとポマールは 100%自社畑の葡萄となっています。

ラインナップの大半が赤ワインで、ジャスパー モリス MW は「サントネの新世代の生産者」として評価しており、特にシャサーニュ モンラッシェの赤ワインを高く評価しています。また、ヴィノスのニール マーティンは、ジュスタンの「サントネ ルージュ プルミエ クリュ ボールガール 2022VT (FD-280)」に 92 点をつけ、「間違いなく手に入れる価値がある」と称賛しました。「ブルゴーニュのワインが高騰する中で、ヨーロッパのレストラン市場では、サントネはコストパフォーマンスが高いという理由で非常に好調ですよ」とジュスタンは話していました。

「私は村の個性や、それぞれのワインのキャラクターを変えたいとは思っていません。しっかりとしたタンニンがあるのなら、そのまま表現します」 ——ジュスタン ジラルダン



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 10 月時点のものです。



テロワールにこだわるジュスタンらしく、テイスティングルームには区画ごとの土壌サンプルが並べられていた。

ヴィンテージについて

2025VT・・・「収穫は8月27日頃でした。私たちが予想していたより3日早く収穫しなければならませんでした。夏が非常に暑く、特に7月が暑かったため、糖度やアルコール度数が急速に上がったのです。そのため収穫前はかなりストレスがありましたし、収穫チームの日程調整もあって物流面でも大変でした。収量という点では少し残念でした。夏が暑すぎて果粒の中の果汁が少なかったからです。でも最終的には結果にとっても満足しています。暑い夏だったので酸度について少し心配していましたが、葡萄樹が強いストレスを受けて成熟が止まったため、結果としてワインには良い酸が残りました。葡萄は十分に熟していました。ワインにはとても良いバランスがあります。この自然な酸は私たちにとって非常に重要です。シャルドネではもちろんですが、ピノ ノワールでもとても重要です」



2024VT・・・「私たちにとっては、収量面で非常に難しいヴィンテージでした。2023VTの生産量は13万～14万本ほどでしたが、2024VTは6万～6万5千本程度でした。ただ、もし2024VTの葡萄が大量に収穫できていたら、葡萄は十分に熟していなかったでしょう。だから収量が少なかったことはむしろ良いことでした。収穫の時点では、どんなワインになるのか分かりませんでした。でも最終的な結果は私の予想以上でした。すでに瓶詰めしていますが、私にとってはブルゴーニュらしいクラシックな良いヴィンテージです。2023VTのような暖かいヴィンテージとは異なり、より涼しいスタイルで、とてもフレッシュです。軽やかで、繊細なタンニンがあり、食事によく合うワインになっています。」

好きなワインについて

「とても良い質問ですね。赤ワインならバルバレスコ、白ワインならオーストリア、ドイツ、アルザスの辛口リースリングが好きです。本当に辛口のものが好きで、甘みがあるタイプではありません。それからシュナンも好きですね。もちろん私は何でも好きですし、いろいろなワインを試飲するのが好きですが、もし選ばなければならないならそのあたりでしょう。以前、2015年に赤ワインを全房発酵で醸造してみたのですが、その時の結果はあまり気に入っていませんでした。私が造る赤ワインはすべて除梗しています。私はクラシックなワインの方が好きなんです。ただ、そのことは頭の中にあります。もしかしたら、2026VTはもう一度、少し全房発酵を試してみるかもしれません。地球温暖化によって収穫はどんどん早くなっています。そのため、フレッシュさと飲みやすさを維持するために、私たちのワインのスタイルに合うかどうか試してみたいと思っています」



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年10月時点のものです。



「3 回植樹しており、樹齢は 35 年、55～60 年、85 年です。
粘土、マール、石灰岩の層を成す複雑な土壌があります。
石灰岩の母岩が表土から近く、いつもエレガントになります」

——ジュスタン ジラルダン

サントネ ルージュ プルミエ クリュ ボールガール 2022 Santenay Rouge Premier Cru Beauregard

グラヴィエールのすぐ上に位置するボールガールのワインは、シャサーニュに近いのでフィネスがあり、繊細です。標高 300 m、南東に向いています。土壌は、ジュラ紀中部のウーライト（魚卵状石灰岩）です。収穫は、房が潰れないように小さな箱を使って手摘みで行います。収穫量は 42 hl/ha。除梗します。12 度で 5 日間発酵前の醸しをします。アルコール発酵には野生酵母を使い、18 度で始め、約 26 度で 15 日以上行います。ブナマティックプレスで圧搾します。マロラクティック発酵は、澱と共に樽で行います。熟成はアリエ産とヴォージュ産のフレンチオーク樽（新樽比率 20%）で 15 ヶ月行います。軽くフィルターを通し、月のカレンダーに従って瓶詰します。美しいルビー色で、赤や黒色のフルーツのアロマ。デリケートなオークの風味が感じられ、素晴らしい構成があります。

★「ヴィノス 2024.1」92 点（ニール マーティンが評価し、「間違いなく手に入れる価値がある」とコメント）

【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：フレンチオーク樽（新樽比率 20%）で 15 ヶ月

品番：FD-280/JAN：4935919962803/容量：750ml

¥10,120(本体価格¥9,200)



「粘土と石灰岩が混ざる、細かくとても良い土壌です。
祖父の代に植樹しており、平均樹齢は 70 年です。
集約感とボディがある、典型的なサントネのスタイルです」

——ジュスタン ジラルダン

サントネ ルージュ プルミエ クリュ ラ マラディエール 2022 Santenay Rouge Premier Cru La Maladière

標高 270m、南東向きの畑です。土壌はジュラ紀中期から後期、白色ウーライト石灰岩です。平均樹齢は 45 年、収穫量は 42hl/ha。畑で 2 回と選果テーブルで選別します。除梗して、タンクで 12 度に保ち 5 日間マセラシオン。18 度で発酵を始めます。発酵は 15 日間続きます。ルモンタージュを一日に何度か行います。澱を沈めた後、樽に入れます。マロラクティック発酵は、澱と共に樽で行います。アリエとヴォージュのフレンチオーク樽（新樽比率 20%）で 17 ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽くフィルターを通します。月のカレンダーに従って瓶詰します。より甘いアタック、厚み、骨格があります。

★「アシェット ガイド 2026」1 星

【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：フレンチオーク樽（新樽比率 20%）で 17 ヶ月

品番：FD-279/JAN：4935919962797/容量：750ml

¥10,120(本体価格¥9,200)

「他の区画よりも粘土とマールが多く、土壌が深いのが特徴です。
タニックで力強く、長期熟成できるワインになります」

——ジュスタン ジラルダン

サントネ ルージュ プルミエ クリュ クロ ルソー 2021 Santenay Rouge Premier Cru Clos Rousseau

ジュスタン ジラルダンが最も多く所有する畑で、4 ヶ所に分かれていて、計 2ha です。クロ ルソーは、タニックで非常に力強い味わいが特徴です。地層は、ジュラ紀中期から後期。土壌は泥灰質層の上をウーライト（魚卵状石灰岩）が覆っています。畑は南南東向き、標高は 270m です。樹齢は古く平均 40 年（一部は 10 年）で、根が深く張っているものが多くなります。収穫量は 42hl/ha。除梗して、12 度で 5 日間コールドマセラシオンします。18 度上げてスタートさせ、26 度前後で 15 日間発酵させます。1 日に数回ルモンタージュします。ブナマティックプレスで、種を潰さないよう圧搾します。アリエ産とヴォージュ産のフレンチオーク樽（新樽比率 20%）で 17 ヶ月熟成させます。きれいな酸があり、スパイシーな余韻が続きます。複雑味があり、フルーツやスパイシーさも感じられます。

【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：フレンチオーク樽（新樽比率 20%）で 17 ヶ月

品番：FD-278/JAN：4935919962780/容量：750ml

¥10,120(本体価格¥9,200)





「ブルミエ クリュの上部にある複数の区画からのワイン。
上部なので大きめの石があり、エレガントなワインになります。
滑らかでタンニンは柔らかいです」

——ジュスタン ジラルダン

サントネ ルージュ ヴィエイユ ヴィーニュ 2022

Santenay Rouge Vieilles Vignes

5つのリュエー ディ（クロ ジュネ、サン ジャン、ソニエール、ビエヴォー、ス ラ ロシュ）の葡萄を使います。面積は合計で1haです。収穫量は、45hL/ha。除梗して、12度で5日間コールドマセレーションします。ステンレスタンクに入れ、18度上げて発酵を始め、26度前後で15日間続けます。1日に数回ルモンタージュします。ブヌマティックプレスで、種を潰さないよう圧搾します。アリエ産とヴォージュ産のオークの樽（新樽15%）で澱と共に12～15ヶ月熟成させます。ラズベリーやブラックカラントの風味がある、デリケートなワインです。

【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：フレンチオーク樽（新樽比率15%）で12～15ヶ月

品番：FD-150／JAN：4935919961509／容量：750ml

¥8,580(本体価格¥7,800)



「このワインは、私たちの白のフラッグシップといえます。
標高400mの区画の葡萄を使用し、樽で発酵と熟成を行います。
2022VTは、オークの要素を抑えるために400Lの樽も使用しました。
これによってバランスがよくなると考えたためです」

——ジュスタン ジラルダン

サントネ ブラン レ テラス ド ビエヴォー 2022

Santenay Blanc Les Terrasses de Bievaux

テラスは「段々畑」、ビエヴォーは古いフランス語で「美しい谷」という意味です。サントネの村名の中でも優れた白ワインが出来る畑として知られています。葡萄園面積は2.40ha。標高400mの斜面にあり冷涼な気候で、しっかりとした酸が育まれます。土壌は粘土石灰質で、ストレートでシャープなミネラルが豊富です。収穫量は45hL/haです。プレスした後、24～36時間澱下げします。発酵、熟成ともに樽で行います。パリック（新樽15%）と400Lの樽で12ヶ月熟成させます。樽の産地は、アリエ、ヴォージュ、ベルトランジュです。生き生きとフレッシュ、花やミネラルの要素が感じられます。柑橘系の果実と樽の要素、心地よい酸のすべてが非常にバランスよく調和しています。

★「アシェット ガイド 2025」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：フレンチオーク樽（新樽比率15%）で12ヶ月

品番：FD-145／JAN：4935919961455／容量：750ml

¥9,900(本体価格¥9,000)



「マランジュは、今人気が高まっているアペラシオンです。
祖父が植樹した、樹齢60～65年のピノ ノワールを使用しています。
他のワインとは異なり、花崗岩質の土壌があるためグリップがあり、
しっかりとしたタンニンが感じられます」

——ジュスタン ジラルダン

マランジュ ルージュ ヴィエイユ ヴィーニュ 2022

Maranges Rouge Vieilles Vignes

※2022VT 残りわずか。なくなり次第 2023VT に切り替わります。

「ボマールかヴォルネイを飲む方に飲んでいただきたい。ネームバリューはないかもしれないが、品質は素晴らしい」とジュスタンと話していました。除梗し、タンクに入れます。発酵前に12度で5日間、コールドマセレーションを行います。18度まで温度を上げてスタートさせ、26度に温度管理しながら15日間発酵させます。ルモンタージュを1日に数回行います。スムーズなタンニンを抽出し、繊細でエレガントなスタイルにするため、ピジャージュはほとんど行いません。種からのタンニンが出ないように、ブヌマティックプレスを使い低い圧で圧搾します。マロラクティック発酵と熟成は樽で行います。アリエ産とヴォージュ産のオーク樽（新樽15%）で12～15ヶ月熟成させます。カシスを思わせる豊かな果実味、さらにスパイスや赤いフルーツのジャムのアロマが広がります。フレッシュな口当たりの中に、リコリスの要素があり、さらに奥からスパイスの風味も感じられます。

【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：フレンチオーク樽（新樽比率15%）で12～15ヶ月

品番：FD-149／JAN：4935919961493／容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

「中心からやや西側、平均樹齢 70 年の良い区画の葡萄を得ることができました」

——ジュスタン ジラルダン

クロ ド ヴージュォ グラン クリュ 2021 Clos de Vougeot Grand Cru 【限定 5 本】

僅か 2 樽のみの生産です。葡萄の平均樹齢は 70 年という高樹齢の区画のもので、収量は低く 35hL/ha、収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。さらに収穫後にセラーの選果テーブルで選別します。除梗した後、発酵前に 12 度で 5 日間コールドマセレーションを行った後、野生酵母を使いアルコール発酵を約 20 日間行います。熟成はアリエ産とヴォージュ産のフレンチオーク樽（新樽比率 50%）で行います。マロラクティック発酵も樽で行います。清澄はせず、軽くフィルターをかけてボトリングします。豊かなチェリーにクローブやモカの混ざる複雑なアロマがあります。口を含むと丸みがあり、柔らかなタンニンが心地よく感じられます。しっかりとした骨格がありフルボディ、長い余韻が感じられます。熟したタンニンは熟成が進むにつれて溶け込んでいきます。



【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：フレンチオーク樽（新樽比率 50%）で熟成
品番：FD-284/JAN：4935919962841/容量：750ml

※オープンプライス

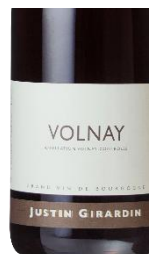
「タンニンの構造がすごく柔らかいのが分かります」

——ジュスタン ジラルダン

ヴォルネイ Volnay

【2021VT:限定 39 本】【2022VT:限定 49 本】

このヴォルネイは 0.25ha の区画からの葡萄で平均樹齢は 40 年です。畑で 2 度選別しながら手摘みし、選果テーブルでさらに選別し、ベストなものだけを残します。収穫した葡萄は除梗し、アルコール発酵前にステンレスタンクに入れ 12 度で 5 日間、低温マセレーションを行い、アロマを抽出します。発酵は野生酵母を用い、ステンレスタンクで 26~30 度に温度コントロールしながら約 20 日間行います。フレンチオーク樽（新樽比率 20%）で 15 ヶ月熟成させます。清澄せず、軽くフィルターをかけてボトリングします。赤や黒の果実の豊かなアロマが広がります。繊細なオークの要素があり、非常にバランスのとれたワインです。



【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：フレンチオーク樽（新樽比率 20%）で 15 ヶ月
【2021VT】品番：FD-282/JAN：4935919962827/容量：750ml

¥12,650(本体価格¥11,500)

【2022VT】品番：FD-152/JAN：4935919961523/容量：750ml

¥15,180(本体価格¥13,800)

「マランジュとサントネの中間的な味わい。レ プイエはいつも甘みがあります」

——ジュスタン ジラルダン

サヴィニ レ ボーヌ ルージュ プルミエ クリュ レ プイエ 2022

Savigny Les Beaune Rouge Premier Cru Les Peuillets

【限定 39 本】

プイエとは「悪い土」という意味で、石灰岩が非常に多く、穀物栽培には向かない土地ですが、葡萄には適した土壌です。とてもきれいな果実味が生まれる土地なので、それを損なわないよう、テロワールに反発しないワイン造りをしています。



【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：フレンチオーク樽（新樽比率 20%）で 17 ヶ月
品番：FD-281/JAN：4935919962810/容量：750ml

¥12,100(本体価格¥11,000)

サヴィニ レ ボーヌ ルージュ レ ゴラルド Savigny Les Beaune Rouge Les Gollardes

【2021VT:限定 7 本】【2022VT:限定 8 本】【2023VT:限定 60 本】

イチゴなどのベリーの花の甘みがしっかりとあり、樽はほのかに感じる程度、すっと入ってくるエレガントなスタイルです。集約していますが、ボリュームだけでなくフィネスがあります。



【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：フレンチオーク樽（新樽 15%）で 12~15 ヶ月

【2021VT】品番：FD-277/JAN：4935919962773/容量：750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)

【2022VT】品番：FD-151/JAN：4935919961516/容量：750ml

¥8,800(本体価格¥8,000)

【2023VT】品番：FD-653/JAN：4935919966535/容量：750ml

¥9,570(本体価格¥8,700)



「生産量は2樽のみ、600本しかありません」

——ジュスタン ジラルダン

ピュリニー モンラッシェ ブラン 2023

Puligny Montrachet Blanc

葡萄の平均樹齢は40年、仕立てはギヨー サンプルです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。さらにセラーの選果テーブルで選別します。プレスした後、野生酵母を使い、ステンレスタンクで低温に管理しながら発酵させます。発酵が始まったら樽に移し、マロラクティック発酵も樽で行います。熟成はアリエ産とベルトランジェ産の樽で12ヶ月（新樽比率15%）行います。清澄し、軽くフィルターをかけてボトリングします。丸みのある口当たり、熟した果実のアロマに加え、焼いたアーモンドを思わせるニュアンスがあります。非常にフレッシュで心地よい余韻があります。

【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：フレンチオーク樽（新樽比率15%）で12ヶ月

品番：FD-652/JAN：4935919966528/容量：750ml

¥27,500(本体価格¥25,000)



「“これぞムルソー”と思うような昔ながらのムルソーを造りたい」——ジュスタン ジラルダン

ムルソー ブラン 2022

Meursault Blanc

仕立てはギヨー、平均樹齢は40年、収量は48hL/haです。手摘みした葡萄を圧搾しステンレスタンクに入れ、アロマを保つために低温で発酵させます。発酵が始まったらフレンチオーク樽（新樽比率25%）に移します。澱と共に24ヶ月熟成させます。清澄し、軽くフィルターをかけてからボトリングします。桃、メロン、アプリコットなどのエキゾチックなフルーツの豊かなアロマが広がります。非常に集約のある味わい、透明感のある長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：フレンチオーク樽（新樽比率25%）で24ヶ月

品番：FD-146/JAN：4935919961462/容量：750ml

¥19,800(本体価格¥18,000)

ムルソー ブラン レ クルー 2022

Meursault Blanc Les Clous

ムルソーに使用する葡萄の仕立てはギヨー、平均樹齢は40年、収量は48hL/haです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄を圧搾しステンレスタンクに入れ、アロマを保つために低温で発酵させます。発酵が始まったらフレンチオーク樽（新樽比率25%）に移します。澱と共に24ヶ月熟成させます。清澄し、軽くフィルターをかけてからボトリングします。桃、メロン、アプリコットなどのエキゾチックなフルーツの豊かなアロマが広がります。非常に集約のある味わい、透明感のある長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：フレンチオーク樽（新樽比率25%）で24ヶ月

品番：FD-147/JAN：4935919961479/容量：750ml

¥20,900(本体価格¥19,000)



AC ブルゴーニュのクオリティも毎年向上し続けています！

ブルゴーニュ シャルドネ 2022 (左)

発酵が始まったら一部をフレンチオークの樽に移します。樽の産地はアリエ、ヴォージュ、ベルトランジェです。心地よい果実のアロマが広がります。柔らかな口当たり、しっかりとした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：一部は樽、残りはステンレスタンクで12ヶ月

品番：FD-143/JAN：4935919961431/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

ブルゴーニュ ピノ ノワール 2023 (右)

畑の地質年代は、ジュラ紀前期から中期。土壌は、マール（泥灰岩）、泥灰石灰岩で、表土は浅く、石は少なめです。需要に追いつかないため、葡萄を買って、併せて使用しています。また、自家畑のマランジュの葡萄も使用しています。樽40%、タンク60%で澱と共に12ヶ月熟成させます。樽はアリエとヴォージュ産です。

【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：樽40%、タンク60%で12ヶ月

品番：FD-643/JAN：4935919966436/容量：750ml

¥6,600(本体価格¥6,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年10月時点のものです。

CHATEAU ROCHER CORBIN

シャトー ロシェ コルバン



ジュリエット デュラン、フィリップ

モンターニュ サンテミリオンの中心地に位置する家族経営のワイナリーで、畑面積約 10ha、年間生産量約 5〜6 万本ほどの小規模シャトーです。現在は、1955 年生まれのフィリップ デュランが 4 代目のオーナーを務めています。フィリップは自然と完全に調和した畑から偉大なワインが生まれると考えています。「私たちにとって、葡萄を育てること、ワインを造ることは、毎年のシーズンと葡萄とのリズム、調和を物語るものです。テロワールを熟知し、品種の特性をよく理解し、葡萄の生育、醸造に関する深い知識を身につけてこそ素晴らしい仕事を成し遂げることができる」とその哲学を語っています。10 年以上前からオーガニック栽培を実践しており、2020 年に認証を取得しました。畑には化学肥料、除草剤は一切使用しません。

葡萄が完璧に成熟した状態で、選別しながら手摘みします。セラーでは選果テーブルを使用して葡萄をさらに選別し、除梗の後にも粒単位で選別を行うなど、合計 3 回もの選別作業を経て、完璧な葡萄のみを使用してワイン造りを行なっています。除梗はしますが、破碎せず粒の状態で発酵を行います。発酵にはコンクリートタンクを使用していますが、徹底した温度管理が重要となるため、冷却水で温度管理できるシステムを採用しています。もし、温度管理を行わなかった場合、発酵によって熱が発生するため、ワインの温度が上がり、発酵スピードが速まってしまいます。ロシェ コルバンでは発酵管理を徹底するために、セラー内の黒板に、日付、残糖量、温度の変化を記録しています。2016VT から醸造段階での SO2 無添加でのワイン造りを行っており、2017VT からは全ての段階において SO2 無添加での醸造を行なっています。「私たちは、いわゆるナチュラルワインを造りたいわけではありません。適切に管理し、クラシックでクリーンなボルドーワインを造りたいと考えているのです」とジュリエットは話してくれました。

- ・モンターニュ サンテミリオンのマイクロ シャトー
- ・年間生産量約 5〜6 万本
- ・10 年以上有機栽培を行っており、2020 年には認証を取得済み
- ・選別しながら手摘み、セラーでさらに選別除梗後にも粒単位で選別する
- ・完璧な葡萄だからこそできる SO2 無添加でのワイン造り
- ・2016VT から SO2 無添加で醸造
- ・「ナチュラルワインを造りたいわけではありません。クラシックでクリーンなボルドーワインを造りたいです」
- ・INABA NATURE 生産者



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

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



樹齢 30 年から 120 年の古木の葡萄を収穫し、 3 度の選別を経て醸造したフラッグシップ 美しいミントグリーンが目を引くラベルデザインもポイントです

シャトー ロシェ コルバン 2020

Château Rocher Corbin

樹齢 30 年から 120 年の古樹による凝縮された葡萄から造られています。畑は丘の西側の斜面に位置し非常に日当たりが良く、土壌は粘土石灰質でたいへん水はけのよい、葡萄の栽培に理想的な条件下にあります。完熟した葡萄を畑で選別しながら手摘みで収穫し、傷がつかないように小さなケースに入れてセラーに運びます。除梗前に選果テーブルを使い、萎んだ粒や枝などを取り除き、除梗後、さらに完璧な粒だけを選び分けます。メルロとカベルネ フランは別々に発酵させます。発酵は 28 度以下に温度コントロールしたコンクリートタンクで約 15 日間行います。発酵後、全体の 3/4 をフレンチオーク樽、1/4 をコンクリートタンクで約 12 ヶ月熟成を行います。輝きのある濃いガーネット、熟した赤い果実や心地よい樽の香ばしさの混ざる複雑なアロマが広がります。口を含むとたっぷりと豊かな果実味があり、シルクのようにしなやかでスムーズなタンニンが感じられます。若いうちからも楽しめますが、数年間、熟成させるとさらに素晴らしくなります。

★「ワイン エンスージアスト 2023.12.1」91 点

【赤・フルボディ】＜Alc.14.0%＞ 国／地域等：フランス／ボルドー

等級：A.O.C.モンターニュ サンテミリオン 葡萄品種：メルロ、カベルネ フラン

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

品番：FC-976／JAN：4935919059763／容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



樹齢 15 年から 25 年の比較的若いメルロを使用し、 3 度の選別を経て醸造したセカンドワイン

ファーストと同様に、妥協のないこだわりの手法で造り上げています

レ プロメス ド ロシェ コルバン 2014

Les Promesses de Rocher Corbin

樹齢 15 年から 25 年の比較的若い葡萄を使用しています。畑は丘の西側の斜面に位置し非常に日当たりが良く、土壌は粘土石灰質でたいへん水はけのよい葡萄の栽培に理想的な条件下にあります。完熟した葡萄を畑で選別しながら手摘みで収穫し、傷がつかないように小さなケースに入れてセラーに運びます。除梗前に選果テーブルを使い、萎んだ粒や枝などを取り除き、除梗後、さらに完璧な粒だけを選び分けます。発酵は 28 度以下に温度コントロールしたコンクリートタンクで約 15 日間行います。発酵後、50%をコンクリートタンク、50%をフレンチオーク樽で約 12 ヶ月熟成を行います。赤い果実の繊細でピュアなアロマが広がります。口を含むと非常にフレッシュかつ集約のある果実味が感じられ、非常にバランスのよい骨格を持っています。

【赤・フルボディ】＜Alc.13.5%＞ 国／地域等：フランス／ボルドー

等級：A.O.C.モンターニュ サンテミリオン 葡萄品種：メルロ 100%

熟成：50%をコンクリートタンク、50%をフレンチオーク樽で約 12 ヶ月

品番：FD-770／JAN：4935919967709／容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



BARONE CORNACCHIA

バローネ コルナッキア

Point 01

日本に、モンテプルチャーノ ダブルツツォを広めたパイオニア

コルナッキアのワインを扱い始めた 1991 年には、日本市場にモンテプルチャーノ ダブルツツォは皆無でした。そんな時代に、それまで経験した事の無い濃い色、はちきれんばかりの果実味、とてもソフトな口当たりで脚光を浴び、日本のモンテプルチャーノ ダブルツツォ人気に火を付け、今では無くてはならない存在となりました。

Point 02

コッリーネ テラマーネの D.O.C.G. エリアの葡萄を使用

バローネ コルナッキアの所有するモンテプルチャーノの畑はすべて D.O.C.G. 区域内にあります。また、コルナッキアが D.O.C.G. に申請するのは、所有する約 60ha の内、最良の 5ha のみです。敢えて D.O.C. としてリリースしていますが、スタンダード クラスとは思えない素晴らしい構成を持っており、満足度の高い 1 本です。

Point 03

飲み頃になってから出荷 長年愛されるロングセラー

赤ワインは 2 年程出荷を遅らせてもらっています。これは 1991 年から続く 35 年以上の関係性によって可能になっています。熟成によって美味しくなったワインを楽しむことが出来るのも、このワインの人気の一つです。生産者にとっても、弊社にとってもリスクのある方法ですが、彼らのような伝統的なスタイルの赤にはボトル熟成が必要だと考えるからです。

**INABA
BEST
SELLER**
売れているワインには理由がある

モンテプルチャーノ ダブルツツォ 2020

Montepulciano d'Abruzzo

10 月中旬に収穫します。除梗して、発酵前に 1 週間マセラシオンを行い、その後ステンレスタンクで 15~20 日発酵させます。30hL のスラヴォニアンオークの樽で 8~10 ヶ月熟成させます。その後、3 ヶ月瓶熟させます。ほとんど透けて通らないしっかりとした濃い赤色で、かすかに甘さを感じる力強さと、熟成できるたくましさ、またしなやかさ、なめらかさもあります。「私たちは日本のお客様のために、特別に熟成させてよりタンニンを柔らかくしてから出荷しています」とフィリップは話していました。

■「ルカマローニ 2023」90 点

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

生産者：バローネ コルナッキア 葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%

熟成：30hL のスラヴォニアンオークの樽で 8~10 ヶ月

認証：ICEA、ユーロリーフ

品番：I-035/JAN：4935919050357/容量：750ml **¥2,200**(本体価格¥2,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 10 月時点のものです。

BERNHARD KOCH

ベルンハルト コッホ

Point 01**ヴィヌムで4星評価を獲得する
実力者**

ベルンハルト コッホは、ドイツワイン専門誌「ヴィヌム 2025」で4星評価を得ています（フリードリッヒ ベッカーと同等）。また、ヴィヌムのワインアワードにてピノノワールの上級キュヴェが赤の最高賞を受賞。1980年に5haの畑からスタートし、今では54haを所有、荣誉ある賞を受賞する生産者へと成長しました。

Point 02**ブルゴーニュ スタイルのピノ**

2009年にブルゴーニュ スタイルのピノノワールを造り始め、2013年頃から「ヴィヌム」や「ゴエミヨ」などに掲載されるようになりました。かつては樽の風味がしっかりしたスタイルでしたが、現在は繊細でピュアなキャラクターのあるワインを造っています。こうした取り組みが功を奏し、現在では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。

Point 03**日本人の醸造家が活躍**

ベルンハルト コッホで醸造を担うのは坂田千枝さんです。彼女は高校を卒業後ドイツへ渡り、複数の生産者で経験を積み、ベルンハルト コッホに加入しました。現在はケラーマイスターとして活躍しています。彼女がワイナリーに加わってから専門誌等で高い評価を得るようになり、コッホ家の飛躍を支える存在となっています。

**INABA
BEST
SELLER**

売れているワインには理由がある

シュペートブルグンダー フォン レス トロッケン 2023 Spätburgunder Vom Löss Trocken

「軽くて、そこまでしっかりしていなくて、ドイツらしいシュペートブルグンダーです。色々なピノノワールを造っていますが、『軽くてフルーティでどんな季節でも、ちょっと冷蔵庫に入れて冷やしても、和食にもサラダにも合うようなピノがあっても良いよね』ということでこのワインを造っています」と坂田さんは話していました。畑はハインフェルドにあり、南西向きで、標高182mです。手摘みで収穫します。石灰岩土壌です。収穫量は55hL/ha。6度で30時間のコールドマセレーションを行います。ステンレスタンクで22〜30度に温度管理しながら12日間発酵と醸しを行います。ルモンタージュとピジャージュをします。10%は228Lの樽（新樽でない）に移し、ステンレスタンクと樽で14ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。ラズベリー、ブラックベリーやチェリーの香り。やさしい口当たりで、余韻に酸が調和します。

【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/ファルツ
生産者：ベルンハルト コッホ 葡萄品種：ピノノワール100%

熟成：ステンレスタンクと樽で14ヶ月 残留糖度：2.9g/L 酸度：5.6g/L

品番：KA-610/JAN：4935919196109/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



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。



名刺代わりのエントリークラスだからこそ 妥協しないのがヴェレノージのこだわりです

「ヴェレノージの哲学は、スタンダードからトップクラスまで、すべてのワインにおいて高品質であることです。すべてのワインに同じ姿勢で向き合い、同じ労力をかけています。スタンダード、エントリーレベルのワインの品質は非常に大事です。なぜならば、エントリーレベルのワインは、幅広いお客様の元に届き、ヴェレノージのワインを知るきっかけとなってくれる、名刺がわりのようなものだからです」とアンジェラは話していました。

ロッソ ピチェーノ 2023

Rosso Piceno

伝統的な D.O.C. に新しいスタイルをもたらしたワインです。ヴェレノージは、モンテプルチャーノ 7、サンジョヴェーゼ 3 という比率を貫いています。畑は、カステル ディ ラーマとアスコリ ピチェーノにあり、標高 200～300m の小高い丘の斜面に位置して、主に粘土土壌です。10 月の半ばに収穫します。収穫は早朝か夕方に、手摘みで行います。セラーに着くまで冷たく保つため、小さな箱を使います。除梗した後、温度管理とルモンタージュが出来る 200hL のステンレスの発酵槽に入れます。スキンコンタクトは 15～20 日間行います。すみれ色のニュアンスのあるルビー色。スミレなど紫系の花や苺やプラムなど赤い果実の香り、フレッシュで果実味溢れる風味。うまくバランスのとれたタンニンとおだやかなアルコールがあります。少し低めの温度でお楽しみください。



常に品質重視のワイン造りを行う「チーム ヴェレノージ」

【赤・ミディアムボディ】<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：モンテプルチャーノ 70%、サンジョヴェーゼ 30%

熟成：ステンレスタンク

品番：I-597/JAN：4935919055970/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



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

イヌリエータのワイン造りのポリシーは、国や文化を問わず誰にも愛される、親しみやすいワインを手に取り易い価格で提供することです。『ジルベール&ガイヤール／2023 春 スペイン』では表紙を飾り、「ナバラの王冠の宝石・ボデガ イヌリエータ」として紹介されました。

ナバエルス 2023

Navaelus

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

【赤・ミディアムボディ】<Alc.14.0%>

国／地域等：スペイン／ナバラ／D.O.

生産者：ボデガ イヌリエータ

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、他

熟成：オーク樽で数ヶ月

品番：S-107／JAN：4935919071079／容量：750ml



ハビエル マルケネス (左)
/ エイダ ロドリゲス (右)

¥1,650(本体価格¥1,500)

世界が注目する醸造家が手掛けるシラー

フレデリック ガラブーが新たに立ち上げたドメヌー ガラブーは、ファーストヴィンテージでありながら「ラ ルヴェ デュ ヴァン ド フランス」や「アシェット ガイド」に掲載されるという快挙を遂げました。また、世界的に名の知れたワイン評論の権威ジャンシス ロビンソンも、2019 ヴィンテージのテイスティングの際、「注目のエステート」とコメントしており、その実力が注目されています。このワインは、フレデリックが手掛けるレ ペイロタンのエントリークラスです。

ペイ ドック シラー 2024

Pays d'Oc Syrah

完熟した葡萄だけを選んで収穫します。収穫した葡萄を除梗します。大部分は伝統的な方法で 3 週間ほど発酵と醸しを行います。ごく一部の葡萄は発酵前に高めの温度でスキンコンタクトを行います。ステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。最後にすべてのワインをブレンドしてバランスのとれたワインに仕上げています。インクのように濃い紫色。スミレの花やブラックベリー豊かな香りの中に、かすかにココアやリコリスのニュアンスが感じられます。リッチで深みのある味わいがあり、タンニンはとてもしなやかです。余韻にかすかにスパイシーな要素が感じられます。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%>

国／地域等：フランス／ラングドック ルシヨン／I.G.P.

生産者：レ ペイロタン

葡萄品種：シラー100% 熟成：ステンレスタンク

品番：FC-187／JAN：4935919311878／容量：750ml



フレデリック ガラブー

¥1,760(本体価格¥1,600)





“長靴をはいた猫”のラベルが目を引く 気軽に飲めるシャルドネ

この価格帯ながら、ハイパーリダクション（還元的醸造）、低温発酵を行い、品質を高めています。

ガルダ シャルドネ 2025

Garda Chardonnay

葡萄は丘陵地帯の畑と平地の畑の両方を使用しています。土壌は氷河によって運ばれた土砂や岩石の堆積によるモレーン土壌です。氷河によって削られた堆積土や岩を含む土は、大変水はけがよく、シャルドネの栽培に適しています。収穫は9月初旬に行います。優しく圧搾した後、発酵前にコールドマセレーションを行い、豊かなアロマを抽出します。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクに入れ低温で行います。輝きのある淡い麦わら色、心地よい青リンゴ、かすかにトロピカルフルーツの要素、繊細な花を思わせるアロマが広がります。口を含むと非常にフレッシュで、熟した果実味と生き生きとした酸がバランス良く感じられます。童話「長靴をはいた猫」をモチーフとしたラベルです。

【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/D.O.C.

生産者：カンティーナ ディ クストーツァ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-142/JAN：4935919941426/容量：750ml



ワインメーカーのルカ オリオージ（右）

¥1,540(本体価格¥1,400)

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リースリングです。フレッシュな酸とミネラル感がある辛口白ワインです。

リースリング デ ライン 2024

Riesling de Rhein

弊社は1980年から45年以上、ドイツワインを輸入し続けてきました。近年、このような価格の良質なリースリングを探すのは非常に困難ですが、シャトー ヴァルテリーが造るこのワインは、リースリングらしい特徴をしっかりと持っており、その上で非常にコストパフォーマンスが高い1本としておすすめできます。畑の土壌は主にチェルノーゼム（肥沃な黒土）です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。アルコール発酵前に短時間(2~5時間)スキンコンタクトを行います。圧搾した後、14度~18度に管理しながらステンレスタンクで発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。繊細な野生の草花のアロマにかすかに熟したアプリコットのニュアンスが混ざります。非常にフレッシュ、しっかりと心地よい酸が全体を支えています。

【白・辛口】<Alc.12.5%> <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：リースリング 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：M-005/JAN：4935919980050/容量：750ml



ワインメーカーのヴァレンティン グランセアヌ

¥1,650(本体価格¥1,500)



—「Alimentos de España (スペイン食品アワード)」—

2026 年 最優秀ロゼワイン賞

受賞



※赤ワインで2回、ロゼで1回最優秀賞を受賞



※ワイン部門において同一生産者の最優秀賞
受賞回数が最多タイ

「Alimentos de España (スペイン食品アワード)」にて、ボデガ イヌリエータの「メディオディア ロサド 2025」が「最優秀ロゼワイン賞」を受賞いたしました。同コンクールでは、2013年にワイン部門が設立されて以降、ボデガ イヌリエータは 2018 年と 2025 年に「アルトス デ イヌリエータ レセルバ (2014VT、2020VT)」で「最優秀赤ワイン賞」を受賞しています。今回の受賞で、同部門において通算 3 度目の受賞となりました。ワイン部門での受賞回数は最多タイとなり、赤・ロゼの両部門で高い評価を獲得したことは、ボデガ イヌリエータのワイン造りと、その品質の高さを改めて証明するものといえます。



BI



メディオディア ロサド 2025 Mediodia Rosado

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

【ロゼ・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：スペイン/D.O.ナバラ

生産者：ボデガ イヌリエータ

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、ガルナツチャ、他

品番：S-301/JAN：4935919073011/容量：750ml **¥1,870**(本体価格¥1,700)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 10 月時点のものです。



プーリアの独特の気候を生かし、土着品種の個性を表現 “イタリア最優秀生産者”の栄冠輝くファンティーニが手掛けるワイン

鉄分を豊富に含む赤土と石灰岩層、寒暖差のある気候 プーリア屈指の銘醸地“マンドゥーリア”

ヴィニエティ デル サレントは、プーリア州マンドゥーリアに拠点を置くファンティーニ グループのワイナリーです。2012 年に設立されました。マンドゥーリアは、高品質なプリミティブォの産地として知られています。このエリアの特徴は、葡萄畑が平坦な土地に広がり、鉄分を豊富に含む赤土と樹齢の古い葡萄樹が多く見られることです。土壌は鉄分を豊富に含む赤土で、下層には石灰岩や石礫を多く含む痩せた土壌が広がっています。葡萄畑のそばには、畑から出土した石灰岩を積み上げて造られた「パヤーラ」と呼ばれる石造りの小屋が見られます。この小屋は、農作業時の休憩所や農機具置き場として利用されてきた、プーリアを象徴する風景のひとつです。また、周囲に山や湖がないため、雪解け水などの豊富な水源には恵まれておらず、土壌は痩せています。そのため葡萄樹は、水分や養分を求めて地中深くまで根を張ります。また、日中は非常に暑く、6月から収穫期にかけては気温が 40 度近くまで上昇します。一方で夜になると、北東のアドリア海から南側のイオニア海へと吹き抜ける冷たい風によって気温が下がり、昼夜の寒暖差が生れます。この環境が、凝縮した果実味とフレッシュな酸を兼ね備えた葡萄を育みます。



畑で、自然に、しかも短期間でアパッシメントの効果が得られる コストパフォーマンスの高いワインが造り出される理由がここにあります

サレントのもうひとつの特徴が非常に乾燥した気候です。葡萄は、実がしっかりと熟すまでは地中から水分を吸い上げ、実に供給しますが、熟した後は水分の供給を止めるため、自然に葡萄の水分が失われていきます。葡萄から水分が抜けていく仕組みはヴェネトで造られているアマローネと同じですが、アマローネの場合は葡萄を収穫し、温度コントロールした特別なセラーで乾燥させるという複雑な過程をとらなければなりません。また乾燥にかかる期間も 3~4 ヶ月必要です。ですが、ここでは、畑で自然に、しかも約 2 週間という短期間で同じ効果が得られるのです。畑は風通しが良く乾燥しているため、葡萄を腐らせる病気やカビ菌の心配も不要です。アマローネの場合は、実と実が箱の中で密着しているため、湿度のコントロールが難しいのです。アマローネと比べると、質の高い葡萄が低コスト、低リスクで得られるため、コストパフォーマンスの高いワインを造ることが可能なのです。



「広大な自社畑は必要ありません。

農家が造る葡萄にこそ、最大の愛情が込められています」

ヴィニエティ デル サレントは古い葡萄の樹を持っている栽培農家と長期に渡る契約を結び、その栽培農家に大切に葡萄を育ててもらっています。そのため、広大な自社畑は必要ありません。「広大な自社畑を持つ場合、アフリカや東ヨーロッパからの季節労働者に畑の仕事を任せざるを得ないですが、今まで一度も葡萄を育てたこともない人々に、一から葡萄栽培の仕方を教え、完璧に習得させることはたいへん難しいことです。葡萄を育てるのに最もふさわしい人々に畑を任せるのが一番だと考えています。ヴィニエティ デル サレントが契約している農家、1軒1軒の所有する畑は小さいです。小さいからこそ、最善の方法で十分に手をかけて畑の手入れができます」とファンティーニの創設者のひとり、ヴァレンティーノは話していました。



ヴァレンティーノが発見した「黄金にも等しい価値を持つ葡萄」 爆発的なフレーバーを持つ古木のプリミティーヴォ

ヴァレンティーノは、プリミティーヴォについてあるエピソードを語ってくれました。「マンドゥーリアで畑を探していた収穫の時期、私たちはカートに積んだ葡萄をフィアット 500 (チンクエチント) で運ぶ老夫婦に出会いました。不思議に思い「なぜトラクターを使わないのですか?」と尋ねると、「そんなものを買う余裕はない」と言います。話を聞くと、彼らの畑の葡萄樹は非常に樹齢が古く、収穫量はわずかでした。当時、葡萄は重量単位で買い取られていたため、収量の少ない古木の葡萄では十分な収入にならなかったのです。気になって一粒食べさせてもらったと



ころ、その葡萄は驚くほど力強い爆発的なフレーバーと純粋な果実味に満ちていました。私たちにとって、高樹齢の葡萄はまさに黄金にも等しい貴重な宝物です。しかし、この土地ではその価値が十分に評価されていませんでした。そこで私たちは、「これまであなたが販売していた価格よりも高く買い取るので、ぜひその葡萄を売ってほしい」とお願いしました。さらに、キロ単位ではなく畑の面積に応じて対価を支払うので、収穫量を気にせず良い葡萄を育ててほしいと伝えました。老夫婦は、収穫量が少ないにもかかわらず高い価格を提示する私たちを怪訝そうに見ていましたが、何度も話し合いを重ねるうちに納得し、葡萄を売ってくれるようになりました。そして1年後、彼らは念願だったトラクターを購入することができました。こうして、それまで誰にも注目されず安価なワインのブレンド用として使われていた高樹齢のプリミティーヴォは、本来の価値が認められ、多くの人々に愛されるワインへと生まれ変わったのです」



古木のプリミティーヴォが植えられた葡萄畑の様子



荷運びのロバ (Somarello)」が語源とされる、豊産で知られた古代品種ですが、樹齢が上がると急激に収量が落ちるため一時絶滅の危機に瀕しました。今ではその品質の高さが知られるようになり、再び注目を集めています。

ゾッラ ススマニエッロ 2024

Zolla Susumaniello

「ゾッラ」とは、土を掘り返した際に出る粘土の塊を指す言葉です。畑はプリンディシに位置します。土壌は粘土石灰質で、夏の暑い時期も土を冷たく保ち、保水性があります。日中と夜の気温差が大きいので、アロマが豊かでエレガントな要素をもたらす葡萄ができます。除梗、破碎し、温度管理したステンレスタンクで 8~10 日間発酵させます。マロラクティック発酵を行った後、圧搾し、アメリカンオークとフレンチオークのバリックに移し、6 ヶ月熟成させます。エレガントで複雑なアロマには、ブラックチェリーやブランドー漬けのプラム、黒スグリやブラックベリー、ジャムの要素、かすかにジュンパーやナツメグ、リコリス、シナモンのスパイシーなアロマも感じられます。ベルベットのようリッチでしなやかなタンニン、しっかりとしたボディがあり、長く心地よい余韻が感じられます。

★「ルカ マローニ 2027 Web 版」93 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P.

葡萄品種：ススマニエッロ 100% 熟成：バリックで 6 ヶ月

品番：I-906/JAN：4935919059060/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



ヴァレンティーノが一目惚れした、“他とは違うマルヴァジア ネーラ”。そのポテンシャルを信じ、ブレンドせずに単一品種で勝負するこだわりの 1 本です。

ゾッラ マルヴァジア ネーラ 2023

Zolla Malvasia Nera

マルヴァジア ネーラの畑を探していた時、創設者のヴァレンティーノはこの畑の葡萄が持つ高いポテンシャルを一目で見抜き、「すぐにこの畑の農家と契約をすべきだ！」と主張しました。マルヴァジア ネーラは香り高いのですがボディがあまり強くなく、通常ブレンド用に使われます。しかしこの畑の葡萄からは力強いワインが出来るので、マルヴァジア ネーラ 100%のワインを造りました。2 軒の栽培農家も、このワインの出来を見て非常に驚き、喜んでいます。畑は、ターラントとプリンディシの 2 ヶ所で、合わせて 20ha です。仕立ては伝統的なアルベレッコ。9 月中旬に収穫します。収量は、6~7t/ha です。除梗、破碎し、ステンレスタンクに入れます。25~28 度に温度管理して 8~10 日間発酵させ、その間にルモンタージュします。マロラクティック発酵もステンレスタンクで行い、1 回使用したバリックで 6 ヶ月熟成させます。大部分がフレンチオークの樽で、一部アメリカンオークの樽も使用します。

★「ルカ マローニ 2025」93 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P.

葡萄品種：マルヴァジア ネーラ 100% 熟成：バリックで 6 ヶ月

品番：I-724/JAN：4935919057240/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



プリミティーヴォ最高峰の産地で生み出される凝縮した果実の豊かな風味と、海風によって保たれるフレッシュな酸が特徴的な、複雑で味わい深い上級品です。

ゾッラ プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア 2024

Zolla Primitivo di Manduria

マンドゥーリアとサーヴァの畑からの葡萄を使います。仕立ての多くはアルベレッコで、一部のみコルドーネ スペロナートです。土壌は石灰岩質の基盤の上に形成された、酸化鉄を豊富に含む赤土（テッラ ロッサ）で、水捌けがよく痩せているため、葡萄の根が水分を求めて地中深くまで伸びていきます。これにより、葡萄は小粒で果皮が厚く、凝縮した味わいと複雑なアロマを得ることができます。また、日中は暑く乾燥していますが、夜になると北東のアドリア海から南側のイオニア海へと吹き抜ける冷たい風によって気温が下がり、昼夜の寒暖差が生まれることでフレッシュな酸を保つことができます。収穫量は葡萄 1 本から 3~4kg。除梗し、破碎します。温度管理の下、ルモンタージュしながら、8~10 日醸しをします。マロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。フレンチオークの樽で 6 ヶ月熟成させます。レッドチェリーやブラックベリーの豊かで複雑なアロマに、スパイスやなめし皮のニュアンスが混ざっています。リッチな口当たり、驚くほど豊かな果実味とタンニンがあり、素晴らしく長い余韻が感じられます。しっかりとした構成があり、上質の酸と豊かなアロマがあります。

★「ルカ マローニ 2027 Web 版」97 点

【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域等：イタリア/プーリア/D.O.C.

葡萄品種：プリミティーヴォ 100% 熟成：フレンチオークの樽で 6 ヶ月

品番：I-667/JAN：4935919056670/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

“レッジェンダ”の名に恥じない、樹齢 70 年以上の葡萄を使用。
古木ならではの凝縮感と複雑な風味を余すところなく表現した、
プリミティーヴォのトップ キュヴェです。

レッジェンダ プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア 2023

Leggenda Primitivo di Manduria

古木のプリミティーヴォから造る特別なワインで、レッジェンダには「伝説」や「伝承、言い伝え」という意味があります。樹齢は 70 年以上、古いもので 100 年以上の樹もあります。まさしく、この土地のこの畑ならではの古木のプリミティーヴォの素晴らしさを、後世に伝えるようなワインといえます。伝統的なアルベレッコ仕立て、8,000 本/ha の高密度植で、収量は非常に低くなります。畑はサーヴァにあり、土壌は石灰岩質の基盤の上に形成された、酸化鉄を豊富に含む赤土（テッラ ロッサ）で、水捌けがよく痩せているため、葡萄の根が水分を求めて地中深くまで伸びていきます。これにより、葡萄は小粒で果皮が厚く、凝縮した味わいと複雑なアロマを得ることができます。また、日中は暑く乾燥していますが、夜になるとアドリア海とイオニア海からの風によって気温が下がり、昼夜の寒暖差が生まれることでフレッシュな酸を保つことができます。通常より遅く、9 月中旬～末に収穫します。除梗、破碎し、10 度に冷やし 10～12 日間、定期的にルモンタージュをしながら醸しをします。フレンチオークの樽（新樽、225L）で 13 ヶ月熟成させます。ろ過しますが、清澄はしません。濃いルビーレッド、レッドチェリーやプラムのジャムを思わせる濃厚なアロマ、さらにタバコやスパイスのニュアンスが感じられます。口に含むと、リッチで濃厚、ゴージャスな果実味と共に、カカオやチョコレートの風味が広がります。

参考：「ルカ マローニ 2027 Web 版」96 点（2022VT）、
「ルカ マローニ 2025」95 点（2021VT）

【赤・フルボディ】<Alc.15.5%> 国/地域等：イタリア/プーリア/D.O.C.

葡萄品種：プリミティーヴォ 100% 熟成：フレンチオークの樽で 13 ヶ月

品番：I-668/JAN：4935919056687/容量：750ml

¥8,800(本体価格¥8,000)



畑を区切り、葡萄樹を風から守るために、積み上げてつくる“ムーリ（石壁）”と、その石壁に巣をつくり、畑を見守るように現れるヤモリを、名前とラベルに表現しました。収量制限によって集約感を高め、ネグロアマーロの魅力を引き出したスタンダードクラス。

イ ムーリ ネグロアマーロ 2025

I Muri Negroamaro

「ムーリ」は、畑を区切り、樹を風から守るために地表の石で作る石壁を指します。また、その壁の隙間にヤモリが巣を作ることから、ラベルにデザインしています。収穫量を制限して質を高めた葡萄を収穫し、除梗して柔らかく破碎します。温度を 10 度に保ち、10～12 日間、定期的にルモンタージュしながら醸しをします。20 度に温度管理して発酵させます。8～10 日間マセラシオン、ステンレスタンクに移し、マロラクティック発酵。4～5 ヶ月樽熟成させ、ブレンドして瓶詰めします。樽は 2 回使用樽で、ヴィンテージによってフレンチオーク、アメリカンオークを使い分けます。ネグロアマーロはタンニンがしっかりしているため、樽熟成させ柔らかくします。カシスやブラックベリーなど黒い皮の果実の強い香りが広がります。しっかりとしたタンニンがありますが、口当たりはベルベットのようになやかととてもバランスがとれています。豊かな風味は長い余韻まで続きます。

★「ルカ マローニ 2027 Web 版」92 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P.

葡萄品種：ネグロアマーロ 100% 熟成：樽で 4～5 ヶ月

品番：I-673/JAN：4935919056731/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



石壁に巣を作り、畑を見守るヤモリ

葡萄畑は、地元の大きな石で囲まれています。葡萄畑には境界を区切り、また北東のアドリア海から南のイオニア海に向けて吹く強い風から葡萄樹を守るために石壁が造られています。下層土に豊富に埋まる石を利用して、イタリア語で壁のことを「ムーリ」と呼ぶことから、これをワイン名にしています。ヴィニエティ デル サレントの持つ畑の石壁には、その隙間を利用してヤモリが巣を作ります。畑仕事をしていると時々顔を見せるヤモリの姿は、まるで畑を見まもる守り神のよう。ラベルには、かわいらしいヤモリの姿がデザインされています。

シャトー デ ゼサールが造るソーシニャックの甘口が、 ソーヴィニヨン グリ 100%となってリニューアル！



シャトー デ ゼサール キュヴェ フラヴィー 2023 Château des Eyssards Cuvée Flavie

「10月に手摘みした葡萄を使っています。品質を高めるために貴腐葡萄の比率を減らしました。甘口ワインの葡萄は収穫時期が遅いため、それだけ健康状態が完璧な葡萄でなければなりません。しかし、貴腐葡萄は澁が多く出る上に、香りがクリーンではないことが多く、遅摘みの葡萄を多く使った方が良いワインができると考えました。また、ソーヴィニヨン グリは、セミヨンよりも酸が高く、ポテンシャルアルコールが22%に達するほど糖度が高くなります。さらに、エキゾチックなアロマがあるため、とても気に入っています。もちろん甘口だけではなく、辛口にしても素晴らしい葡萄なので、いつかブレスティージュの白にも使用したいと思っています」とフラヴィーは話していました。

以前はセミヨン、シュナン ブラン、ソーヴィニヨン ブランのブレンドでしたが、2023VTからは、ソーヴィニヨン グリ 100%で仕込んでいます。貴腐葡萄（ジャムのような味）と、樹の上で乾燥した遅摘みの葡萄（ドライフルーツの味）を使います。熟練の摘み手を雇い、厳しく選別します。プレスし、2日間静置後、フレンチオーク樽（新樽 2/3、2〜3回使用樽 1/3）で発酵、12ヶ月熟成させます。以前よりも色合いはグリーンがかったいます。複雑でアロマティックな甘口ワインです。洋ナシやパッションフルーツのようなエキゾチックなフルーツの香があり、しっかりとした甘みがありますが、フレッシュな酸がエレガントな印象を与えています。ソーヴィニヨン グリの特徴を見事に引き出しています。

★「ル ギド アシェット デ ヴァン 2027」1星

★「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス No.697/2026.2」91点

【白・甘口】 <Alc.12.5%>

国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ソーシニャック

葡萄品種：ソーヴィニヨン グリ 100%

熟成：フレンチオークの樽で12ヶ月

品番：FB-239/JAN：4935919212397/容量：500ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



LUPAIA TOSCANO

ルパイア
トスカーノ

2018

ブルネッロの実力派生産者が造る
リーズナブルながら、しっかりと旨い

飲み頃 トスカーナ

数量
限定

150 ケースを特別に入手することが出来ました。2018VT は今回で最終のご案内となりそうです。8 年の熟成による複雑な味わい。枯れたニュアンスはなく、今まさに飲み頃を迎えています。この機会に是非お試しください。

ルパイア トスカーノ 2018

Lupaia Toscano

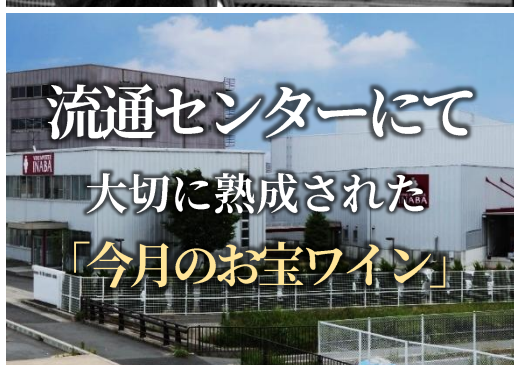
ルパイアは、「オオカミの巣」を意味します。9 月最終週～10 月第 1 週に手摘みで収穫します。温度管理したステンレスタンクで 15～20 日間発酵させます。オーク樽で 6～8 ヶ月熟成させます。収穫から最低 12 ヶ月寝かせてからリリースします。濃いルビーレッド、野生のベリーやチェリーの香りにスパイスの要素が混ざるアロマ。程よいタンニンがあり、調和のとれた味わいです。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/I.G.T.
生産者：カンポ アイ レッチ
葡萄品種：サンジョヴェーゼ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ
熟成：オーク樽で 6～8 ヶ月

品番：IA-196/JAN：4935919941969/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)





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

シャトー レオール
シャトー レオール ルージュ グラン ヴァン プレニテュード 2021

マイアーラー
ケステナー パウリンスホフベルク リースリング シュバートレーゼ 2014

樹齢の古い最も良い区画の葡萄を使用
カベルネ ソーヴィニヨンの特徴が見事に表現されたワイン

シャトー レオール ルージュ グラン ヴァン プレニテュード 2021

【71 本限り】

Château Léhoul Graves Rouge Grand Vin Plénitude

プレニテュードは、「充実、完全さ」という意味で、所有する最上の畑の古い樹齢の葡萄から造っています。カベルネ ソーヴィニオンは、マサル セレクションによるものです。収穫量は、30〜39hL/ha に抑えています。発酵はタンク、マロラクティック発酵と熟成は新樽で行います。発酵期間は品種毎に違いますが 21〜30 日間、28〜30 度で行います。グラン ヴァンには、最良区画のフリーランワインしか使いません。新樽で 16 ヶ月熟成させます。ろ過も、清澄もしません。土っぽさやミネラル、口を含むと一杯に広がるボリューム、存在感があります。複雑さが始まっています。

スモーキーさとアルコールの甘さが感じられる魅惑的な香りに、カカオ、熟したプラム系の果実、まろやかなバターやミルクの要素にキノコや杉などの複雑なニュアンスが混ざります。アタックはなめらかですが、口を含むと赤い果実の酸やタンニンがあり、このワインがカベルネ ソーヴィニオン主体だということを認識させてくれます。やわらかく熟した果実味、全体的なまとまりがあり、洗練されたバランスの良い味わいとなっております。(2026.9.9 浅井 修)

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. グラヴ

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン 70%、メルロ 30% 熟成：新樽で 16 ヶ月

品番：FD-097/JAN：4935919960977/容量：750ml

¥6,160(本体価格¥5,600)

浅井のおすすめポイント

重さを求めない洗練されたボルドーワインの美味しさを知る一本



Château Léhoull

シャトー レオール (フランス/ボルドー/グラヴ)

ボルドー市内から南へ約 50km、ソーテルヌの先ランゴン郊外に位置するシャトーです。エリック フォンタは、20 歳の頃、地元のワインテイストクラブに入会、次第にワインへの興味が高まり、24 歳の時に家に戻ってワイン造りをすることを決意しました。そして、全てを自分に任せてくれることを条件にワイン造りを始めました。所有する畑は 10ha で、2 ヶ所に分かれ、シャトーのすぐ隣と 2km 離れた所にあります。当時、誰もしていなかった収量制限など、様々な改革を行い、品質向上に努めました。2019 年にエリック フォンタは引退し、シャトーは SCEA ヴィニョーブル グリュソンに移譲されました。これまでのラインナップは継続され、白は 2019 ヴィンテージ、赤は 2020 ヴィンテージから彼らが醸造を手掛けています。

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

ケステナー パウリンスホフベルク

シュペートレーゼ 2014

【76 本限り】

Kestener Paulinshofberg Riesling Spatlese

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

2014 年とは思えないほどフレッシュで新鮮な白桃を思わせるアロマ、ほんのリスパイスやハーブが混ざる、蜜がのっけながら爽やかさのあるリンゴ、少しトロっとした厚みのあるトロピカルフルーツのニュアンス、造り手のセンスが垣間見える洗練された味わい、軽やかで余韻の抜け感が素晴らしい食中でも楽しめるシュペートレーゼです。(2026.9.10 浅井 修)

【白・甘口】<スクリュューキャップ> <Alc.7.0 %>

国/地域: ドイツ/モーゼル 生産者: マイアーラー

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

品番: KA-938/JAN: 4935919199384/容量: 750ml



¥5,720 (本体価格¥5,200)

浅井のおすすめポイント

生産者のセラーで 300 本のみ熟成された貴重な 2014 年を見逃すなんて・・・

Meierer

マイアーラー

(ドイツ/モーゼル/ケステン)

新たに取り組みを始めた“リースリングの熟成”。「セラーを新たに拡張し、保管スペースができたため、10 年熟成させたリースリングをリリースすることにしました。たとえば 2021VT は 2031 年にリリースします。今回の 2014VT のシュペートレーゼは、まだセラーが狭かったため、300 本しか保管できませんでした。今回は貴重な 300 本の内、120 本を特別に分けていただきました。熟成したリースリングの美味しさをぜひご堪能ください。

