PINOT NOIR

謹賀新年

2027年
干支
未
ラベル





RIESLING DE RHEIN

Château VARTELY
WINE, CULTURE AND LEISURE RESORT

WINE IMPORTER
INABA



Château VARTELY
WINE. CULTURE AND LEISURE RESORT



Pinot Noir Constellation Limited Edition

ピノ　ノワール　コンステレーション　リミテッド　エディション　2024

畑はモルドバの中央部コドゥルに位置し、気候は温暖な大陸性気候です。標高は 210～230m、日当たりの良い南向き、土壌は典型的なチェルノーゼム（肥沃な黒土）です。収穫は 9 月に畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は 100%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行います。熟成もステンレスタンクです。熟したイチゴやラズベリーの非常にフレッシュなアロマが広がります。心地よい生き生きとした酸が果実味と調和し、シルクのようにしなやかな口当たりがあります。

【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：モルドバ
生産者：シャトー　ヴァルテリー　　葡萄品種：ピノ　ノワール 100%
熟成：ステンレスタンク
品番：**M-027**／JAN：**4935919980272**／容量：**750ml**

¥1,650(本体価格**¥1,500**)

Riesling de Rhein Constellation Limited Edition

リースリング　デ　ライン　コンステレーション
リミテッド　エディション　2025



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。輝きのあるイエロー、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.12.0%> <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-028**／JAN：**4935919980289**／容量：**750ml**

¥1,650(本体価格**¥1,500**)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

あの「ラヤ」に
待望の白ワインが新入荷！





WINE IMPORTER
INABA





LAYA CHARDONNAY

ラヤ　シャルドネ　2025

NEW

標高 710～900m の石灰岩土壌の畑から生まれる
果実味とミネラル、爽やかな酸が調和した 1 本

シャルドネの畑は標高 710～900mに位置しています。石灰岩および砂質ロームの土壌からフレッシュでミネラル豊かなワインが生まれます。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。セラーに運び、柔らかく圧搾します。葡萄の持つ純粋なアロマを保つため、アルコール発酵は低温に温度管理したステンレスタンクで行います。輝きのある淡い麦わら色、柑橘系の果実、リンゴや洋ナシのエレガントなフルーツを思わせるバランスの良いアロマが広がります。口に含むとしっかりとしたボディ、調和のとれたストラクチャーが感じられます。爽やかでバランスの取れた酸があり、長い余韻が心地よく感じられます。

【白・辛口】 <Alc.13.0%> 国／地域等：スペイン／アルマンサ／D.O.
生産者：ボデガス　アタラヤ　葡萄品種：シャルドネ 100%
熟成：ステンレスタンク　　認証：ヴィーガン
品番：**S-332**／JAN：**4935919073325**／容量：**750ml**

VEGAN

¥2,420(本体価格¥2,200)

ヒル　ファミリーの人気銘柄。エレガントで上質な 1 本

LAYA　ラヤ　2024

短期間樽熟成させたエントリーレベルのワインで、樹齢の若い葡萄を使用し、ガルナッチャ　ティントレラに 30%モナストレルをブレンドして、丸さを出しています。畑は、標高 700～1,000m に位置し、土壌は石灰質です。手摘みで収穫します。発酵前に低温でプレマセラシオンを行なった後、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樽で行います。フレンチオークの新樽で 4 ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。熟した果実とフローラルなノートの混ざるエレガントで複雑なアロマ。口当たりはフレッシュで、タンニンはまだ若々しいのですが、とてもバランスがとれています。長くスムーズなフィニッシュです。



【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国／地域等：スペイン／アルマンサ／D.O.
生産者：ボデガス　アタラヤ
葡萄品種：ガルナッチャ　ティントレラ 70%、モナストレル 30%
熟成：フレンチオークの新樽で 4 ヶ月　認証：ヴィーガン
品番：**S-160**／JAN：**4935919071604**／容量：**750ml**

VEGAN

¥2,310(本体価格¥2,100)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。



オーセールとシャブリでワイン造りに情熱を注ぐ グザヴィエ　ジュリアンが手掛ける“農夫のワイン”

Key Points

ドメーヌ　サン　パンクラスは、グザヴィエ　ジュリアンが故郷オーセールで設立した小規模なドメーヌです。シャブリから約20km のヴォー村に位置し、チョークを多く含む痩せた石灰質土壌から、豊かな表現力を備えたワインを生み出しています。かつてフランス王室やイギリス王室にも愛されたコート　ドーセールは、フィロキセラ禍によって葡萄畑が大きく減少した歴史ある産地です。グザヴィエはボーヌの醸造学校で学び、マコネやシャブリのドメーヌで経験を積んだ後、1997 年に葡萄を植え、ワイン造りを始めました。現在もわずか 5.5ha の畑を自ら管理し、かつて森だった土地も開墾するなど、葡萄栽培から醸造まで一貫して向き合っています。そのスタイルは、華やかさを追求するのではなく、土地とヴィンテージの個性を素直に表現する「農夫のワイン」。素朴な環境から生まれるワインは驚くほど洗練されており、フランスの『アシェット　ガイド』にも何度も掲載されていながら、まだほとんど知られていないブルゴーニュの産地の魅力を伝える注目すべき生産者です。そのコストパフォーマンスの高さを知ってしまったら手放せない一本です。

ドメーヌ　サン　パンクラスは､グザヴィエ　ジュリアンによって設立されたドメーヌです。ワイナリーは、シャブリから 20km ほど離れたコート　ドーセールのコミューンのひとつ、ヴォー（Vaux）に位置しています。コート　ドーセールは､ブルゴーニュとはいえボーヌまでの距離は150km ほどと離れており、シャブリやサンセールの方が近く、土壌にも共通項があります。

「コート　ドールの畑は、シャンパーニュと同じチョークを多く含む白亜質の痩せた土壌で南南東を向いています。丸みがあり、若いうちから表現力豊かで、また同時に長期熟成のポテンシャルを持つ力強いワインが生まれます」とグザヴィエは話します。


以前は森だったところを開墾した、ピノ　ノワールの畑。石灰岩が多く作業がとても大変。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

「最初から最後まで、自分だけで出来る仕事がしたい」
ひとりの農夫が造る、こだわりのブルゴーニュ　ワイン

フィロキセラ禍で失われた銘醸地『コート　ドーセール』



コート　ドーセールの葡萄畑は、オーセールの南側、ヨンヌ川に近いエリアや、それに続く小さな谷の台地や丘陵地に広がっています（右地図の濃い緑色のエリア）。標高は 120～280m、主に南向きで、南東から南西向きの畑もあります。下層土はジュラ紀後期（キンメリジャンとポートランディアン）と白亜紀前期（オーテリビアン）の石灰岩、粘土質そして泥灰・石灰岩の地層で構成されています。『ブルゴーニュワイン大全』には、ブルゴーニュ　コート　ドーセールについて次のように記載されています。「この地域はワイン造りの堂々たる歴史をもっており、詩にも、英仏王室の酒庫台帳の記録にも、頻繁に登場する。フランソワ 1 世とアンリ 4 世はオーセールのワインに特別な地位を与えている。フランソワ 1 世はフランス全土で販売できるように命じ、アンリ 4 世は税を免除したのである。イギリスではジョン王とヘンリー8 世がこのワインを庇護した」。1787 年には、オーセールの葡萄畑は 1,800ha を超えるほどだったとされていますが、フィロキセラ禍によって減少し、現在ではおよそ 200ha ほどとなっています。ブルゴーニュにおいては、コート　ドールのワインに注目が集まりがちですが、近年の価格高騰には凄まじいものがあります。そうした中でグザヴィエのワインは、まだ発見されていない、貴重なブルゴーニュ　ワインのひとつといえます。

故郷の畑で、一から始めたワイン造り

グザヴィエは、ボーヌの醸造学校でワイン造りを学び、その後マコネやシャブリのドメーヌで経験を積んだ後、自らのワインを造るために故郷オーセールへ戻りました。彼が選んだのは、大規模な商業生産ではなく、「自分の手の届く範囲で、最初から最後まで責任を持つワイン造り」でした。1997 年に最初の葡萄樹を植えて以来、彼は 5.5ha の畑を一人で管理し、その一部はかつて森だった土地を自ら開墾して葡萄畑へと変えています。「この畑で働くのがとても好きで、この景色を見ているといつもほっとします」と話してくれました。



葡萄の個性を引き出す収穫と醸造

収穫は機械摘みと手摘みの両方です。シャブリの畑とピノ　ノワールの一部は手摘みです。暑い年は、早朝もしくは夜間に機械摘みをしています。これは、日中の暑い中、時間をかけて手摘みをするよりもベターだと考えているためです。収穫した葡萄は酸化を防ぐため、出来るだけ早くセラーに運びます。白ワイン用の葡萄は草っぽい味わいが出てしまうのを避け、ベストな果汁を得るため、空気圧プレスでゆっくりと圧搾します。アルコール発酵はヴィンテージによって異なりますが、数日から数週間かかることもあります。赤ワイン用の葡萄はヴィンテージによって異なりますが、一部もしくは 100%除梗した後、解放式の発酵槽に入れます。短時間のコールドマセラシオンを行った後、アルコール発酵を行います。発酵は野生酵母で行いますが、白ワインで発酵スピードが遅い場合にのみ、テロワールが持つ個性を隠さないよう、香りに影響のない酵母を入れることがあります。
マロラクティック発酵は自然に任せています。ワインの持つアロマの質を保つため、フィルターは軽くかけるのみで、冷却による安定化はしません。その結果、ボトルの底には澱が見られますが、ワインの味わいに影響はありません。セラーで最低 12 ヶ月熟成させてからボトリングします。「どのキュヴェも造り方は同じなので、違いがあるとすれば、ヴィンテージの特徴がボトルの中に表現されているといえます」とグザヴィエは話します。





※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。



誰にも発見されていないブルゴーニュの宝石

古き良き時代を思わせる農夫のワイン

彼の造るワインは、高級なブルゴーニュのイメージよりもずっと素朴な、“農夫のワイン”です。周囲には森と畑以外には何もなく、小鳥の鳴き声だけが聞こえるピースフルな場所で造られる、派手さはないけれどシンプルに美味しいワイン。この地域性、生産設備、生産者の雰囲気を一見すると、地元で消費される地酒的な品質が想像できますが、それとは裏腹に味わいはとても洗練されています。フランスの専門誌『アシェット　ガイド』では、2001 年版から毎年のように掲載されており、地元フランスでも高く評価されていることが分かります。華やかな装飾よりも土地そのものの表現を重視した、まさに“職人の自然体ワイン”は、ブルゴーニュの中でもまだ知られていないコート　ドーセールの可能性を静かに体現しています。



サン　パンクラスを代表する単一畑「ラ　コート　ドール」からの白
昔のブルゴーニュ　ワインの姿を思い起こさせるような 1 本です

ブルゴーニュ　コート　ドーセール　ブラン　ラ　コート　ドール

Bourgogne Côtes d'Auxerre Blanc La Côte d'Or

2023VT
140 本限り



「ラ　コート　ドール(La Cote d'Or)」はドメーヌを代表するキュヴェです。非常にチョークの多い土壌から非常にバランスのとれたワインが出来ます。フレッシュかつ丸みがあり、しっかりとした飲み応えがありますがエレガントな個性を持っています。一部（20%)はオーク樽に入れ、最低 12 ヶ月熟成させています。酸と柑橘系の果実味のバランスが非常に上手く調和しています。

【白・辛口】<Alc.13.0%>　国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／コート　ドーセール／A.O.C.
葡萄品種：シャルドネ 100%　　熟成：一部（20%）は樽で最低 12 ヶ月

【2023VT】品番：**FC-955**／JAN：**4935919319553**／容量：**750ml**　　**¥4,180**(本体価格**¥3,800**)

【2024VT】品番：**FD-737**／JAN：**4935919967372**／容量：**750ml**

（2024VT は 11 月下旬入荷予定）※価格はお問い合わせください



「ラ　コート　ドール」の最良のシャルドネを厳選した最上級品
生産本数はわずか 1,000 本という入手困難なワインです

ブルゴーニュ　コート　ドーセール　ブラン
ラ　コート　ドール コンフィダンシエル　2022

Bourgogne Côtes d'Auxerre Blanc La Côte d'Or Confidentielle

「ラ　コート　ドール」の区画の中でも、最良のシャルドネを選りすぐって造られています。生産量が限られているため「コンフィダンシエル」と名付けました。熟成は 100%、オーク樽（新樽でない）で行っています。熟した果実と樽からのバニラや香ばしいブリオッシュの混ざる複雑なアロマがあります。口当たりはパワフルで、しっかりとした骨格があり、非常に長い余韻が感じられます。

【白・辛口】<Alc.12.5%>　国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／コート　ドーセール／A.O.C.
葡萄品種：シャルドネ 100%　　熟成：樽（新樽でない）で熟成
品番：**FC-956**／JAN：**4935919319560**／容量：**750ml**　　**¥4,620**(本体価格**¥4,200**)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。



20 年前のシャブリのような抑制感と酸、ミネラルが感じられます
ステンレスタンク 100%で仕込む、生産本数 2,000 本の希少品です

シャブリ　2022
Chablis



ベーヌ、フレイ、シシェの 3 つの村の葡萄を使っています。ジュラ紀後期キンメリジャンの土壌でシャルドネはゆっくりと成熟します。100%ステンレスタンクで発酵、熟成させています。緊張感があり、シャブリらしいミネラルが豊かでエレガントなワインが出来ます。

【白・辛口】<Alc.12.5%>
国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／シャブリ／A.O.C.
葡萄品種：シャルドネ 100%　　熟成：ステンレスタンク
品番：**FC-957**／JAN：**4935919319577**／容量：**750ml**

¥5,280(本体価格**¥4,800**)

コート　ドーセールのコミューンの一つ、ヴォーのテロワールを表現
赤い果実の風味があり、エレガントで味わい深いピノ　ノワールです



ブルゴーニュ　コート　ドーセール　ルージュ
テロワール　ド　ヴォー　2023
Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge Terroir de Vaux

複数の区画のピノ　ノワールをブレンドしています。ピノ　ノワールの持つ繊細なニュアンスを大切にして造ります。収穫した葡萄は 100%除梗します。葡萄の持つフレッシュな果実味を保つため、発酵および熟成はすべてタンクで行います。イチゴやチェリーを思わせる赤い果実の要素の中に、かすかに軽いスパイスのタッチがあります。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%>　国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／コート　ドーセール／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-567**／JAN：**4935919965675**／容量：**750ml**

¥4,620(本体価格**¥4,200**)

サン　パンクラスを代表する単一畑「ラ　コート　ドール」からの赤
昔のブルゴーニュ　ワインの姿を思い起こさせるような 1 本です



ブルゴーニュ　コート　ドーセール　ルージュ　ラ　コート　ドール　2023
Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge La Côte d'Or

「ラ　コート　ドール」はドメーヌを代表する畑で、標高 200mの丘の頂上に位置し、日当たりの良い南向きです。もともとは森だったところを自らの手で開墾しました。収穫した葡萄は一部除梗、残りは全房のまま仕込みます。タンクに移し、野生酵母で偶発的に発酵させます。全体の 80%を樽（3～5 年樽）、残りの 20%はタンクで 12 ヶ月熟成させます。若い内でも美味しく飲めて、熟成を経るにつれてさらに良くなります。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%>　国／地域等：フランス／ブルゴーニュ／コート　ドーセール／A.O.C.
葡萄品種：ピノ　ノワール　　熟成：全体の 80%を樽、残りはタンクで 12 ヶ月
品番：**FD-157**／JAN：**4935919961578**／容量：**750ml**

¥4,620(本体価格**¥4,200**)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

クロ デュ モン オリヴェ

CLOS
DU MONT-OLIVET

シャトーヌフのトップ生産者
ティエリ サボン追悼特集





オーナー兼栽培・醸造家のティエリ　サボン（2026 年 9 月に逝去）

～　サボン家より日本の皆様へ　～

「ティエリの逝去は、私たち家族にも、そして彼が情熱と厳格な基準、彼ならではの繊細な感性を注ぎ込んで献身的に築き上げたこのドメーヌにも、計り知れないほどの空白を残しました。この辛い日々において、私たちは彼の仕事を最大限の忠実さをもって引き継ぎ、彼が築き上げ、私たちに託してくれたすべてを守り抜き、そしてワインを通じて、クロ　デュ　モン　オリヴェに彼が残した足跡を生き続けさせるという使命を、心に深く刻んでいきます。おそらくこれが、彼がこのドメーヌに与えてくれたすべてに対し、私たちができる限りのささやかな恩返しとなる、最も美しい方法なのでしょう。

多くの方から、“何かお手伝いできることはありますか”と尋ねられました。もちろん、誰も私たちのティエリを戻すことはできませんし、彼の死が残した計り知れない空虚を埋めることもできません。それでも……できることはあります。彼が生み出した素晴らしいワインのボトルを開けてください。彼の思い出にグラスを掲げてください。彼の名前を口にしてみてください。彼にまつわる物語や笑顔、思い出のひとときを分かち合ってください。共有される思い出ひとつひとつ、彼について語られる言葉ひとつひとつが、この世界で彼を生き続けさせるのです。

そしておそらく、こうしたささやかな行動を通じて、私たちは愛する人々が本当に私たちのもとを去ったわけではないと信じられるようになるでしょう。彼らは、心を動かされた人々の心の中に、私たちが語る物語の中に、そして彼らの栄誉を称えて掲げられるすべてのグラスの中に、生き続けているのです。皆様からの貴重な言葉、思い出、そしてティエリの思い出を私たちと分かち合ってくださったことに対し、心からの感謝と深い愛情を込めて」

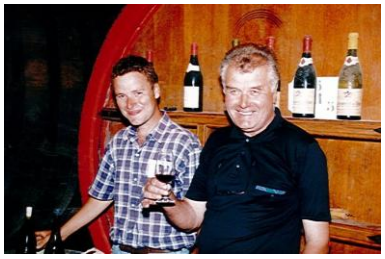
※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

「ティエリは、謙虚で親切な、まさに道を照らすような人だった。卓越したワインメーカーであり、私たちは彼を心から尊敬していた。彼は何か言いたいことがなければ決して口を開かなかった。鋭い観察眼を持ち、物静かな性格の裏には、並外れた寛大さを持つ、優雅で奥ゆかしく思慮深い人物像が隠されていた。内向的でありながらも、他者に対して心を開き、真摯な人生観と、土地とワインへの深い愛情を持っていた。シャトーヌフ　デュ　パプは偉大なワインメーカーを失い、ワイン界は偉大な人物を失った」

――『ラ　ルヴュ　デュ　ヴァン　ド　フランス』2026 年 9 月 7 日付の追悼記事より

「厳格でありながらも控えめなワインメーカーであった彼は、過去数十年にわたり、このシャトーヌフ　デュ　パプのワインを最高峰の地位に押し上げることに大きく貢献しました。彼にとって真摯な取り組みは、何よりもまず観察、実験、そして努力から生まれるものだった。この厳格な基準は、シャトーヌフ　デュ　パプのワインにも明確に表れており、中でもキュヴェ　デュ　パペは間違いなく最も完成度の高いワインであった。しかし、彼の才能はシャトーヌフ　デュ　パプだけでなく、コート　デュ　ローヌやリラックといった他のワインにも同様に顕著に表れており、派手なスタイルへの流行に逆らい、常にフレッシュさと繊細さを最優先にしていた」

――『ベタンヌ+ドゥソーヴ』2026 年 9 月 8 日付の追悼記事より



シャトーヌフ　デュ　パプのトップ生産者のひとつ、クロ　デュ　モン　オリヴェのオーナー兼醸造家を務めた**ティエリ　サボンが、2026 年 9 月に惜しまれながら世を去りました。**1976 年生まれのティエリは、2001 年にドメーヌを引継いで以来、家族のワイナリーを最高の地位に保ち続けてきたばかりか、常に品質を向上させてきました。それでも彼はこの評価を自らへのものとは捉えませんでした。**2025 年 3 月に来日した際、ティエリは「私は自らの力で有名な造り手になった訳ではありません。祖父、曾祖父の流れを受け継いだから今の自分があります。私は何世代にもわたる大きな連鎖の中の一つでしかなく、それを次の世代に引き継ぐことが何よりも重要なのです」と話し、謙虚であり続けました。また、彼がこの来日セミナーで口にしたクロ　デュ　モン　オリヴェの哲学は「大地、人、謙虚さ」でした。**2010 年にはグルナッシュの多様性と魅力を広めるために「国際グルナッシュ　デー」を創設。2015 年には“シャトーヌフ　デュ　パプ生産者組合”の会長となり、リーダーとして地域全体に貢献しました。その際には、“メモリーズ”というプロジェクトを立ち上げ、若手生産者が経験豊富な世代の生産者に気兼ねなく質問する機会を設け、後進を育てるとともに、地域全体の交流を活性化させるものでした。また、ティエリは気候変動を受けて、自社畑に様々な葡萄品種を保存し、将来的な変動に対応できるように動いていました。弊社ではティエリの父、ジャン クロードが当主を務めていた 1992 年以来、30 年以上にわたり輸入を続けています。このようなお知らせをするのは大変残念ではありますが、彼の哲学が込められたワインを今一度多くの方に、改めて味わっていただけましたら幸いです。

CHÂTEAUNEUF DU PAPE
シャトーヌフ デュ パプ

① CHÂTEAUNEUF DU PAPE LA CUVÉE DU PAPET / ラ キュヴェ デュ パペ

祖父へのオマージュとして造ったトップ　キュヴェです。畑は、ボワ　ドーファンとル　ピエ　ド　ボーの区画で、主に砂質粘土土壌です。収穫量は 30hL/ha。60%を除梗します。三つの品種は一緒に発酵させ、調和を生み出します。32 度で 35 日間醸しを行います。デレスタージュし、ルモンタージュは発酵中 1 日 2 回行います。エレガントさとフレッシュさを保つため、抽出し過ぎないようにします。マロラクティック発酵もタンクで行います。コンクリートタンクで熟成後、主に古いフードル、一部をドゥミ　ミュイ、ステンレスタンク、テラ　コッタを使用して 18 ヶ月熟成させます。ハーブやチェリーの風味、フルボディでタンニンがあり、すさまじいほどのパワーを秘めています。



①

赤・フルボディ　容量：**750ml**　葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル
熟成：コンクリート、その後主に古樽のフードル、一部ドゥミ　ミュイ、ステンレス、テラ　コッタで 18 ヶ月

【2018VT：限定 45 本】<Alc. 16.0%>　品番:**FC-772**／JAN:**4935919317726**　**¥20,900**(本体価格**¥19,000**)
★「ヴィノス 2021.8」94 点

【2019VT：限定 10 本】<Alc. 15.0%>　品番:**FC-533**／JAN:**4935919315333**　**¥19,800**(本体価格**¥18,000**)
★「ジェブ ダナック.com」99 点&「Top 100 Wines of 2021」4 位
★「ワイン スペクテーター2021.12.31」96 点　★「ヴィノス 2021.8」95 点

【2020VT：限定 58 本】<Alc. 15.0%>　品番:**FD-372**／JAN:**4935919963725**　**¥22,000**(本体価格**¥20,000**)
★「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス」別紙「レ クレ プール アプランドレ ア デギュステ」で 99 点
★「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2024」99 点　★「デカンター プレミアム 2024.12.10」95 点

【2023VT：限定 60 本】<Alc. 15.5%>　品番:**FD-465**／JAN:**4935919964654**　**¥24,200**(本体価格**¥22,000**)
★「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2026」98 点　★「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2026」98 点
★「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス No.695/2025.11」98 点　★「ジェームス サックリング.com」96 点

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

② CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE / ルージュ

クロ　デュ　モン　オリヴェを知るためにまずは飲むべきといえるスタンダードキュヴェです。北から南へ広がる 15 ヶ所の区画からブレンドして造ります。畑の向きや気候、土壌は、とても多様で、同じ品種に様々な表情をもたらします。平均樹齢は 60 年、収穫量は 30hL/ha です。一部を除梗、重力でタンクに満たします。フリーランワインとプレスワインは別々に醸造し、マロラクティック発酵までコンクリートタンクで行います。35 日間醸しをします。エレガントさとフレッシュさを保つため、抽出し過ぎないようにします。1 日 2 回ルモンタージュします。



赤・フルボディ　容量：**750ml**　葡萄品種：グルナッシュをメインに、シラー、ムールヴェードルなどをブレンド
熟成：タンクで 6 ヶ月、その後大樽 90%、バリック（新樽でない）10%で熟成

【2018VT】 <Alc. 15.0%>　品番:**FC-763**／JAN:**4935919317634**　**¥11,000**(本体価格¥10,000)
★「メイユール ヴァン ド フランス 2021」92 点　★「ヴィノス 2021.10」92 点

【2019VT：限定 12 本】 <Alc. 16.0%>　品番:**FD-035**／JAN:**4935919960359**　**¥12,100**(本体価格¥11,000)
★「ヴィノス 2021.10」93 点　★「レ メイユール ヴァン ド フランス 2022」92 点

【2021VT】 <Alc. 15.0%>　品番:**FD-370**／JAN:**4935919963701**　**¥12,100**(本体価格¥11,000)
★「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2025」97 点　★「レ メイユール ヴァン ド フランス 2024」94 点

【2022VT】 <Alc. 15.0%>　品番:**FD-462**／JAN:**4935919964623**　**¥13,200**(本体価格¥12,000)
★「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2026」97 点　★「ワイン　アドヴォケイト 2024.9.27」93 点　★「ヴィノス 2024.6」93 点

---

③ CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE CUVÉE "Y" / ルージュ キュヴェ イグレック

シャトーヌフのトップ生産者が日本市場のためだけに造る特別なキュヴェ。当然ながら評価誌には掲載されません。ティエリは、長年愛飲し続けている日本のお客様のため、毎年限定で 1 樽分（300 本）のみ生産してくれています。「2 つのキュヴェの違いについてですが、まず葡萄品種のブレンドが異なっています。グルナッシュ 70%、ムールヴェードル 15%、シラー15%で、ムールヴェードルとシラーの比率が少し高くなっているのが特徴です。レギュラーのキュヴェと同様、「モンタリヴェ（Montalivet）」の区画の葡萄を使用していますが、その中でも**最も樹齢の古い葡萄を使用しています。新樽ではありませんが、バリックの古樽で熟成させることでミクロオキシジェナシオンによる微量な酸化が起きるため、それに負けないような豊かな味わいの葡萄を使用するようにしています。ムールヴェードルの比率が少し高くなっているのもタンニンを与えるためですが、決して強すぎないようにしています。**また、熟成に使用する樽は時々入れ替えています。樽が古すぎると、かえってドライなタンニンが出てしまうためです。このワインで目指しているのは、樽の風味が強すぎない程度に感じられるようなスタイルです」とティエリは話していました。土壌は、主に砂質粘土。収穫量は 30hL/ha です。60%除梗します。タンクで、32 度で発酵させます。デレスタージュし、ルモンタージュは発酵中 1 日に 2 回行います。醸しは 30 日間。ブレンドの比率、樽の年数、樽熟期間はヴィンテージによって異なります。しっかりとした果実と柔らかさ、エレガントさがあります。



赤・フルボディ　容量：**750ml**　葡萄品種：グルナッシュ 70%、ムールヴェードル 15%、シラー15%
熟成：6 ヶ月タンク、バリック（ムルソー、シャサーニュ、ピュリニーなどの白に 3 回使用した樽）で 12 ヶ月

【2021VT】 <Alc. 15.0%>　品番:**FD-024**／JAN: **4935919960243**　**¥10,780**(本体価格¥9,800)

【2022VT】 <Alc. 15.0%>　品番:**FD-369**／JAN:**4935919963695**　**¥11,550**(本体価格¥10,500)

【2023VT】 <Alc. 14.5%>　品番:**FD-461**／JAN: **4935919964616**　**¥12,650**(本体価格¥11,500)



④ CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC / ブラン

クレレット、ルーサンヌ、ブールブーランをメインに、シャトーヌフ　デュ　パプの白ワインに認可されている 8 品種をブレンドして造る限定品です。年間生産量は 8,000～10,000 本ほどの貴重なワインです。畑は、粘土砂質土壌の斜面ですべて南向きです。全房で圧搾します。一晩置いて、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。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。

白・辛口　容量：**750ml**　葡萄品種：クレレット 40%、ルーサンヌ 30%、ブールブーラン 10%、グルナッシュ　ブラン 2%、クレレット　ロゼ 2%、ピカルドン 2%、ピクプール 1%、グルナッシュ　グリ 1%
熟成：主にステンレスタンク、一部樽で熟成

【2024VT】 <Alc. 14.0%>　品番:**FD-464**／JAN: **4935919964647**　**¥14,300**(本体価格¥13,000)
★「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
★「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2026」94 点

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

LIRAC リラック



① LIRAC ROUGE MARIE JAUSSET / ルージュ マリー ジョセ

リラックのトップ キュヴェで、シャトーヌフ デュ パプのキュヴェ デュ パペに相対するワインとなっています。現在ドメーヌの運営を担うティエリ、ダヴィド、セリーヌの曾祖母、「マリー ジョセ」へのオマージュとして、彼女の名前が付けられています。リラックの畑の中で最も優れた区画を選んで醸造し、最良のタンクからのセレクションによって造ります。3 つの区画の葡萄を使用しています。土壌は、鮮新世に形成された砂質が主で、幾つかの区画は赤みを帯びたシリカに砂利の混ざる組成となっています。収穫は注意深く選別しながら最高の葡萄だけを手摘みします。一部を除梗し、発酵はコンクリートタンクで行います。エレガントさとフレッシュさのあるワインにしたいので、抽出を強くしすぎないようにしています。フリーランとプレスは、別々に熟成させます。ブラックチェリーや赤のプラム、ラズベリー、焼いたスパイス、野生的なハーブのアロマがあります。非常にしなやかなタンニンが心地よく感じられます。

赤・フルボディ 容量：**750ml** 葡萄品種：サンソー50%、グルナッシュ 40%、ムールヴェードル 10%
熟成： 85%をステンレスタンク、15%をバリック（新樽ではない）で数ヶ月

①

【2020VT】 <Alc. 15.0%> 品番:**FC-775**／JAN:**4935919317757**

¥7,150(本体価格**¥6,500**)



② LIRAC ROUGE MONT-CAU / ルージュ モンコー

サン ローラン デ ザルブル村の畑、「モン コー」のムールヴェードルを主体に造られた特別なワインです。ムールヴェードルは時と場合によりやや素朴なスタイルになることもありますが、この畑の土壌は砂の多い粘土で水はけがよいため、非常にバランスの良い葡萄が得られます。収穫は 10 月中旬に行います。フレッシュさとフィネスを保つため、全房で発酵させることにしました。コンクリートタンクで発酵を行い、発酵後にドゥミ ミュイで 18 ヶ月熟成させています。

赤・フルボディ 容量：**750ml** 葡萄品種：ムールヴェードル、クノワーズ
熟成： 85%をステンレスタンク、15%をバリック（新樽ではない）で数ヶ月

②

【2023VT：限定 28 本】 <Alc. 14.5%> 品番:**FD-466**／JAN: **4935919964661**

¥7,700(本体価格**¥7,000**)

★「メイユール ヴァン ド フランス 2026」92 点

---

③ LIRAC ROUGE / ルージュ



畑はサン ローラン デ ザルブル村とサン ジェニエ ド コモラ村にあり、レ コス、レ テ、ラ フレシネッドの小区画に分かれています。土壌は砂質、一部の区画は、赤い珪土（シリカ）と小石（ガレ）が混ざっています。一部を除梗し、コンクリートタンクで発酵させます。発酵中、ルモンタージュとデレスタージュしますが、フレッシュさとエレガントさを保つため、抽出を強くしすぎないようにします。凝縮された果実味と骨格、タンニンがあり、しなやかさも感じさせます。

赤・フルボディ 容量：**750ml** 葡萄品種：グルナッシュ 60%、シラー20%、サンソー20%
熟成：フードル 95%、バリック（新樽でない）5%

【2021VT】 <Alc. 14.5%> 品番:**FC-303**／JAN:**4935919313032**

¥4,620(本体価格**¥4,200**)

★「メイユール ヴァン ド フランス 2024」90 点

③

---

④ LIRAC BLANC / ブラン



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。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。

白・辛口 容量：**750ml** 葡萄品種：グルナッシュ ブラン、クレレット、他
熟成：ステンレスタンク 80%、バリックの新樽 12%、陶器製の容器 8%

【2024VT:限定 55 本】 <Alc. 14.5%> 品番:**FD-560**／JAN:**4935919965606**

¥6,050(本体価格**¥5,500**)

★「メイユール ヴァン ド フランス 2026」91 点

④

---

⑤ LIRAC ROSÉ / ロゼ



「ファッショナブルなプロヴァンスカラーのロゼやクラシックなロゼではなく、ガストロノミックなロゼを目指して造っています。生産量はわずか 3,000 本です。ムールヴェードルをメインにして造る理由は、バンドールのロゼが好きだからというのもありますが、2~3 年キープできる上に複雑さも増していくためです」とセリーヌは話します。「モン コー」の葡萄を主に使用します。土壌は鮮新世の砂質が主体、一部、細かな砂利の混ざる赤い珪土（シリカ）、ウルゴニアン石灰岩が見られ、フレッシュさと深みが出ます。ムールヴェードルは直接圧搾、グルナッシュはセニエです。MLF はしません。

ロゼ・辛口 容量：**750ml** 葡萄品種：ムールヴェードル 95%、グルナッシュ 5%
熟成：ステンレスタンク 80%、樽（新樽ではない）20%

【2024VT】 <Alc. 14.0%> 品番:**FD-559**／JAN:**4935919965590**

¥4,640(本体価格**¥4,200**)

⑤

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

VIN DE PAYS DU GARD
ヴァン ド ペイ デュ ガール

① VIN DE PAYS DU GARD A REBOURS / ア　ルブール

クロ　デュ　モン　オリヴェの新世代、ティエリ、ダヴィド、セリーヌを象徴するもうひとつのワインが IGP ヴァン　ド　ペイ　デュ　ガールです。現在、流行りとは決して言えない品種であるメルロとシラーをあえてブレンドして造るキュヴェです。「ア　ルブール（a rebours）は「逆に」と言う意味があり、時代に逆行していても敢えてこのワインを造るんだ、という自信が垣間見えます。「ファッショナブルな品種ではないからこそやってみました。なぜなら、私たちクロ　デュ　モン　オリヴェはファッショナブルな生産者ではありませんからね」とセリーヌは話していました。畑はサン　ローラン　デ　ザルブルの「ラ　フレシネド（La Fressinede）」と呼ばれる非常に砂の多い土壌です。収穫は畑で注意深く選別しながら手摘みで行います。さらにセラーで選別し良い葡萄のみを選びます。葡萄の熟度が最良の状態の時を選んで収穫することが不可欠です。発酵はコンクリートタンクで行います。その間、ルモンタージュを行いますが、抽出をし過ぎないように注意しています。フリーラン果汁とプレス果汁は別々に発酵させ、発酵後ブレンドし、全体の 65%をドゥミ　ミュイ、35%をバリックで熟成させます。



①

赤・フルボディ　容量：**750ml**　葡萄品種：メルロ、シラー
熟成：65%をドゥミ　ミュイ、35%をバリック

【2021VT:限定 42 本】 <Alc. 14.0%> 品番:**FD-468**／JAN:**4935919964685**　**¥4,950**(本体価格**¥4,500**)

---

② VIN DE PAYS DU GARD CONFLUENCE / コンフリュオンス

リラックのエリアにある樹齢の古いカリニャンを主体として造る特別なキュヴェです。サン　ローラン　デ　ザルブル村のル　クロ(Le Clau)の区画の葡萄を使っています。土壌は粘土の混ざる砂質で、カリニャンとグルナッシュは混植です。収穫は良い葡萄だけを選別しながら手摘みで行います。葡萄は一部を除梗しコンクリートタンクで発酵させます。発酵中、ルモンタージュとデレスタージュを行いますが、フレッシュさとエレガントさを保つため、抽出を強くしすぎないようにします。フリーランジュースとプレスジュースは別々に醸造します。マロラクティック発酵までコンクリートタンクで行った後、ブレンドします。葡萄の持つ個性、きめ細やかなフィネス、ふくよかさが十分に表現されています。



②

赤・フルボディ　容量：**750ml**　葡萄品種：カリニャン、グルナッシュ、他
熟成：バリック（新樽でない）75%、ドゥミ　ミュイ 25%で数ヶ月

【2021VT】 <Alc. 14.0%>　品番:**FD-042**／JAN:**4935919960427**　**¥4,400**(本体価格**¥4,000**)

---

③ VIN DE PAYS DU GARD RIVE DROITE / リヴ　ドロワット

畑はローヌ川右岸のリラックのエリアに位置するサン　ローラン　デ　ザルブル村にあります。そこから、右岸を意味する「リヴ　ドロワット」という名前を付けました。グルナッシュとカリニャンをメインに、シラーとメルロをわずかにブレンドしています。「取得した畑にメルロが植わっていた為ブレンドしました。高樹齢のカリニャンが、ワインにフレッシュさを与えています。ブレンドによって、バランスが取れました。生産量も僅かです」とセリーヌは話していました。また、「IGP のワインのイメージは、機械収穫で単一品種だけで造り、生産量も多いものだと思うかもしれませんが、このワインは異なります。このワインは手摘みで、複数品種をブレンドしています。生産本数は 16,000 本です」とティエリは話していました。ジサック、ラ　フレシネド、ル　クロの小区画の葡萄を使います。石英を含む砂質土壌から、しなやかで上品なワインが生まれます。一部を除梗し、コンクリートタンクで発酵させます。発酵中、ルモンタージュとデレスタージュを行いますが、フレッシュさとエレガントさを保つため、抽出を強くし過ぎないようにします。フリーランワインとプレスワインは別々に醸造します。マロラクティック発酵までコンクリートタンクで行った後、ブレンドします。フレッシュな果実味に微かにスパイスの要素があり、非常にバランスの取れた味わいです。



③

赤・フルボディ　容量：**750ml**　葡萄品種：カリニャン、グルナッシュ、シラー、メルロ
熟成：フードル 70%、バリック（新樽でない）30%で数ヶ月

【2022VT】 <Alc. 14.5%> 品番:**FD-044**／JAN:**4935919960441**　**¥3,300**(本体価格**¥3,000**)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

CÔTES DU RHÔNE
コート　デュ　ローヌ



① CÔTES DU RHÔNE ROUGE VIEILLES VIGNES / ヴィエイユ ヴィーニュ

「余韻のスパイシーさ、白胡椒の後味があり、酸と相まって、食事に良く合います」とティエリは話していました。小型のシャトーヌフ　デュ　パプを思わせる香りや力強い味わいがあります。主に石灰質と砂利土壌で、力強く、厚みのあるワインとなります。収量は規定よりも大幅に少ない 35hL/ha です。60%を除梗します。葡萄は一緒にコンクリートタンクに入れ、醸造します。醸しは 30 度で 28 日間。デレスタージュし、ルモンタージュは発酵中に 1 日 2 回行います。マロラクティック発酵もタンクで行います。

★「メイユール　ヴァン　ド　フランス 2024」91 点

赤・フルボディ　葡萄品種：グルナッシュ、シラー、カリニャン
熟成：フードル 50%、ステンレスタンク 35%、バリック（新樽でない）で 15 ヶ月

① 【2021VT】<Alc. 14.0%> 品番:**FC-776**／JAN:**4935919317764**／容量:**750ml**　**¥4,180**(本体価格¥3,800)



② CÔTES DU RHÔNE BLANC / ブラン

畑はローヌ川の右岸、リラックエリアにあるサン　ローラン　デ　ザルブルにあります。砂と白い粘土の混ざる土壌で、この場所の葡萄からはしなやかでフィネスがあるワインが出来ます。収穫した葡萄は除梗せず全房のままプレスします。一晩寝かせて澱下げをした後、ステンレスタンク主体、一部樽を使って発酵させます。マロラクティック発酵はしません。しばらく熟成させた後、ボトリングの前にそれぞれの樽およびタンクのワインをブレンドします。

白・辛口　容量：**750ml**　葡萄品種：グルナッシュ　ブラン、他
熟成：ステンレスタンク主体、一部は樽

【2023VT:限定 16 本】<Alc. 14.0%> 品番:**FD-375**／JAN:**4935919963756**　**¥4,400**(本体価格¥4,000)

② 【2024VT】<Alc. 14.0%> 品番:**FD-467**／JAN:**4935919964678**　**¥5,280**(本体価格¥4,800)

【数量限定】マグナムボトルのご案内

※1本単位での発送となります※

CHÂTEAUNEUF DU PAPE
LA CUVÉE DU PAPET

シャトーヌフ　デュ　パプ　ラ キュヴェ デュ パペ



祖父へのオマージュとして造ったトップ　キュヴェです。畑は、ボワ　ドーファンとル　ピエ　ド　ボーの区画で、主に砂質粘土土壌です。収穫量は 30hL/ha。60%を除梗します。三つの品種は一緒に発酵させ、調和を生み出します。32 度で 35 日間醸しを行います。デレスタージュし、ルモンタージュは発酵中 1 日 2 回行います。エレガントさとフレッシュさを保つため、抽出し過ぎないようにします。マロラクティック発酵もタンクで行います。コンクリートタンクで熟成後、主に古いフードル、一部をドゥミ　ミュイ、ステンレスタンク、テラ　コッタを使用して 18 ヶ月熟成させます。ハーブやチェリーの風味、フルボディでタンニンがあり、すさまじいほどのパワーを秘めています。

赤・フルボディ　容量：**1,500ml**　葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル
熟成：コンクリート、その後主に古樽のフードル、一部ドゥミ　ミュイ、ステンレス、テラ　コッタで 18 ヶ月

【2020VT:限定 22 本】<Alc. 15.0%> 品番:**FC-771**／JAN:**4935919317719**　**¥39,600**(本体価格¥36,000)

★「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス」別紙「レ クレ プール アプランドレ ア デギュステ」で 99 点
★「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2024」99 点　★「デカンター プレミアム 2024.12.10」95 点

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

2018VT から製法が変更となりました
40%をアパッシメントすることで、
さらなる凝縮感とまろやかさを実現



この価格でも安いと思わされる。

華やかさと後味のバランスが最高！

10 月試飲会アンケートよりお客様の声をご紹介！

この先のポテンシャルを感じさせる、モンテプルチャーノの魅力が詰まったワイン。

ファンティーニの全てが詰まった感じ。素晴らしい！

オピ　モンテプルチャーノ　ダブルッツォ コッリーネ　テラマーネ　リゼルヴァ　2018

Opi Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Riserva

【ケース 6 本入】



カンタルーポにある単一畑「オピ」の葡萄を使用します。畑名のつかないコッリーネ　テラマーネ（I457）より樹齢が古く、より厳しく収穫制限をします。2018VTからは、40%をアパッシメントすることで、さらに濃密でまろやかな、複雑さのある味わいを表現しています。また、ファンティーニの統括醸造責任者を務めるデニス　ヴェルディッキアは、「この 2018VTは、アパッシメントした葡萄を使用しているおかげで、長期熟成を行ってもフレッシュさをキープすることができます」と話していました。

手摘みで収穫し、小さなバスケットに入れて、ワイナリーへ運びます。除梗し、2 度手で選別します。その後、40%の葡萄をアパッシメントさせます。ソフトに破砕し、25 日間醸しをします。バリックで 24 ヶ月熟成後、6～12 ヶ月瓶熟させます。しっかりとした樽の風味と充分なタンニンがありますが、甘さも感じられます。今から充分楽しめ、熟成させることもできるワインです。モンテプルチャーノのエッセンスがより強く感じられます。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国／地域等：イタリア／アブルッツォ／D.O.C.G.
生産者：ファンティーニ　　葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%
熟成：バリックで 24 ヶ月
品番：**IA-219**／JAN：**4935919942195**／容量：**750ml**　**¥7,920**(本体価格¥7,200)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

— イタリアワインの権威ある２つの評価本にて —

最高評価を獲得



★ ★ ★

—「ガンベロ　ロッソ 2025」—

trebicchieri **3** グラス

★ ★ ★

—「ルカ　マローニ　2025」—

Luca Maroni **99** 点



このワインは、イタリアワインの評価で知られる『ルカ　マローニ』において、これまでに 7 回も最高評価となる 99 点を獲得してきた、サロット家を代表する高評価ワインです。さらに、2022VT は『ガンベロ　ロッソ』でも最高評価を獲得し、その品質の高さが改めて認められました。サロット家にとって、『ガンベロ　ロッソ』の最高評価であるトレビッキエーリの獲得は今回が初めて。複数の評価誌で高い評価を受けたことに加え、名誉ある初受賞をもたらした 2022VT は、サロット家の歴史に新たな一歩を刻む、特別な意味を持つワインとなりました。

バルベーラ　ダルバ　エレーナ　ラ　ルーナ　2022
Barbera d'Alba Elena La Luna

ロベルトの娘のエレーナに捧げたワインで、現代的スタイルのバルベーラ　ダルバです。バローロ村と、セラー近くのロンコヌオーヴォ村のバルベーラを使用します。面積は 4ha、土壌は石灰質泥灰土です。50～60 年の高樹齢のため非常に集約感のある葡萄が出来ます。そのため必要が無ければアパッシメントしません。9 月末頃収穫します。収穫量は通常の半分の 50hL/ha 以下。1 週間、低温で醸しをします。ステンレスタンクで発酵させ、2 ヶ月休ませます。その後、12 ヶ月アメリカンオークのバリック（新樽、1 回使用樽、2 回使用樽）で熟成させます。ステンレスタンクで 6 ヶ月、さらにボトルで 6 ヶ月寝かせます。ろ過せず瓶詰します。スミレがかったルビー色。熟した果実の、力強く濃縮した香り、素晴らしいボディがあり、構成、酸、タンニンが見事なバランスを見せています。豊かでまろやか、スムーズで、風味が口の中に長く残ります。

■「ルカ　マローニ 2025」99 点　　■「ガンベロ　ロッソ 2025」3 グラス

【赤・フルボディ】<Alc.16.0%> 国／地域等：イタリア／ピエモンテ／D.O.C.
生産者：ロベルト　サロット　　葡萄品種：バルベーラ 100%
熟成：バリックで 12 ヶ月熟成後、ステンレスタンクで 6 ヶ月
品番：**I-638**／JAN：**4935919056380**／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 11 月時点のものです。

― ナルス　マルグライド ―



左から、輸出マネージャーのゴッドフリード、醸造責任者のハラルド　シュラフル

広域に畑を持つ多様性と徹底的な品質管理が生む

イタリア最高峰のワイン

4 つのエリアに畑を持つ多様性

ナルス マルグライドがアルト アディジェの他の生産者より秀でている点は、南北に広く畑があり、それぞれに最適な葡萄品種を栽培していることです。土壌も様々で、ミネラル感やフレッシュさを表現し易すく、狭域に畑を所有する生産者には実現が難しい「地域全体のテロワールを表現できる多様性が、ナルス　マルグライドの最大の強みです。



1 本の筋が通ったような『垂直的なミネラル感』

畑は午後に過酷な直射日光が山に遮られる斜面を選び、葡萄の過熱を防ぐことで高いアルコールに負けない酸をキープするようにしています。さらに、ガルダ湖やアディジェ川からの風が病害を防ぎ、昼夜の寒暖差が凝縮したアロマと筋の通った垂直的なミネラル感を生み出します。ナルス　マルグライドのワインは、14%～15%という高いアルコール度数を持ちながら、ボトルが自然に空になる圧倒的な「ドリンカビリティ（Drinkability）」なスタイルが最大の特徴です。

テロワールを曇らせない徹底した還元管理

ナルス　マルグライドでは全工程で酸素を遮断する「超還元的醸造（ハイパー　リダクション）」を徹底しています。これによりピュアな葡萄の味わいをダイレクトに表現します。さらに、長期間のシュールリーでワインに厚みを与えます。また熟成は、大半はステンレスタンクで行います。木樽を使用する場合は大樽で寝かせます。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

「シルミアン　ピノ　ビアンコ」――イタリア最高峰の白ワイン



ナルス　マルグライドは、イタリアのトレンティーノ　アルト　アディジェで高品質ワインを手掛ける生産者組合です。1932 年設立の「カンティーナ　ナッレス」と、1954 年設立の「マグレーニ　クラーラ」が、1985 年に合併したことで誕生しました。約 130 軒もの栽培農家が所属しており、約 170ha の畑から、素晴らしいワインを生産しています。**イタリアの著名なワインガイド、『ガンベロ　ロッソ』の 2014 年版では、この年に試飲した 2 万本以上ものワインの中から、たった 1 本しか選ばれない「最高の白ワイン（Vino　Bianco dell'Anno）」に、ナルス　マルグライドの「シルミアン　ピノ　ビアンコ　2012」が選ばれました。**同誌では、「今年最高の白ワインはナルス マルグライドのアルト・アディジェ・ピノ・ビアンコ・シルミアンに与えられたが、これは抜きん出て優美な白ワインである」と絶賛されています。また、このシルミアンは 2006VT から 2019VT まで、14 年連続で最高評価の 3 グラス（トレ　ビッキエリ）を獲得しています。さらに、2021VT から 2023VT でも「ガンベロ　ロッソ」で 3 グラスを獲得しています。また、現行 VT の 2022 年は、「デカンター　ワールド　ワイン　アワード 2024」でプラチナム／97 点を獲得しています。

徹底的なまでの「栽培指導」と「個人生産者には出来ない醸造」が品質のカギ

ナルス　マルグライドは、葡萄栽培について妥協を許しません。誰でも加入できる組合ではなく、「兼業ではなく、葡萄栽培を専門として生計を立てている人」でなければ参加できません。加えて、組合に参加する栽培農家は、他の会社に葡萄を納入することは出来ず、ナルス マルグライドのためだけに栽培しなければなりません。栽培農家は年間を通じ、毎週開催される勉強会で指導を受けます。指示は詳細で、例えば冬の剪定の際には、はさみを入れる角度にまで決まりがあります。また、畑の専門家が実際に訪問し、作業が正しく行われているかチェックします。毎日の作業記録の作成の義務を負い、作業に間違いがあった場合、ペナルティを負います。こうして徹底的なまでの栽培指導を経て収穫した葡萄はすでに素晴らしい状態ですが、さらにそれぞれのワインに対してベストなエリアの葡萄を選び抜いた上、品種ごとに異なる 5 つのプレス機、エリア別、区画別で仕込める 150 個もの発酵用のステンレスタンクを揃えるなど、**個人生産者には出来ない、協同組合ならではの醸造も品質のカギとなっています。**

アルト　アディジェ北部、ボルツァーノとメラーノの間に位置する小さな村ナルスから南部のマルグライドまで約 170ha の畑があり、約 130 軒の栽培農家がそのエリアの土壌、気候条件に最も適した葡萄品種を栽培しています。北から南まで 100ｋｍの間に 15 の栽培エリアがあり、それぞれのエリアに異なる土壌、日照、気候条件があります。





←南部地区はガルダ湖の影響を大きく受けます。地中海性気候で穏やかで温かく、夏は 38 度～40 度にも畑の気温が上がり、繊細でフルーティでエレガントなワインができます。（ピノ　ノワール、ピノ　グリージョ、シャルドネ等）



←北部地区は 4000m級の山々がそびえる東アルプスの影響を受け、大陸性気候で昼夜の寒暖差が非常に大きく、山々から冷風が吹き降りるため、良質な酸と豊富なミネラルを含むワインができる。（リースリング、ピノビアンコ、ソーヴィニヨン、シャルドネ等）

この多彩な土壌があるおかげで様々な品種を一番適正な場所で栽培することが出来ます。石灰岩、川の堆積土、氷河に削られて出来た氷堆石（モレーン）土壌があり、それらの土壌は斑岩や大理石、片麻岩、雲母が層をなす母岩の上に広がっています。また、ドロマイト（苦灰岩・組成の柔らかい石灰岩）はワインにフレッシュさを与えます。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

畑から醸造まで契約農家と共に追求





葡萄栽培は化学的なものは一切使用せず、契約農家のほとんどはビオロジック栽培です。認証を取得するのも可能なレベルです。しかし、申請のための規定がかなり複雑で多大な労力がかかること、近年の温暖化による天候不順への緊急な対応の余地を残しておきたいこと、ワインの品質が重要であり、「認証」によるマーケティングの方針は持たないことなどの理由から何の認証も取得していません。また、各葡萄栽培農家とは SNS で繋がっており、収穫のタイミングなど瞬時に共有が出来ます。例えばナルス　マルグライドのアグロノミストが、水曜日に「収穫は金曜日の何時がベスト」と判断したら、すぐにその情報を共有します。もし人手が足りなければ、共同組合内の他の農家が収穫を手伝うため、僅か 2 日先の指示であっても対応が可能となります。これには生産地域が広い範囲に分散している事も優位に働いています（南北で収穫時期に約 2 ヶ月間の差があるため、各農家が助け合うことが出来る）。もし全ての畑を自社で所有している場合、2 日後に必要な人員を急遽集める事は不可能でしょう。醸造段階では、契約農家をセラーに招き、実際に自分たちが栽培した葡萄で仕込んでいるワインをテイスティングしてもらいます。葡萄栽培だけでなく、ワイン醸造まで関わりを持ってもらう事で、葡萄の栽培状況によりどのようにワインの味に影響するか、今後どのように葡萄にアプローチすべきか考えてもらうなど建設的な関係を築くことが出来るからです。これがトップクラスの品質を誇る理由です。

2022VT について



イタリア全土での 2022 年は、とても暑く乾燥して雨がほとんど降りませんでした。アルト　アディジェはもともと他のエリアよりも雨が降ることもあり、トスカーナなど他のエリアほど暑さや乾燥の影響を大きく受けることがなく、十分な水分量は保てました。2022 年は葡萄の実が非常に小さくなったため、集約のある葡萄が得られました。通常よりも早い収穫でした。フルボディでありながら、フレッシュさがキープされており、両方のよい面を持っているワインに仕上がっているのが特徴です。

2023VT について

良い年で、夏が暑すぎなかった。トスカーナやローマなどの南部は雨が多かったのに対し、北部はそれほど雨が降りませんでした。3 月から 5 月に雨が降り、気温は例年よりやや低めでした。シャルドネやソーヴィニヨンブランはよく熟し、赤ワイン用の葡萄も良い出来でした。全体的にバランスの良いヴィンテージに仕上がりました。

現地視察スタッフより

今年もやられた！ あまりにも純度の高い、上質な酸とミネラルに彩られた美しい果実味。軽やかで繊細なタッチでありながら、完璧に成熟した純粋な果実の味わいが口いっぱいに広がっていきます。それぞれの葡萄品種を、その個性を最大限に引き出す最適な土壌で育てることで生まれる調和。それがワインという形で見事に表現される様は、まさに筆舌に尽くしがたいものです。ブルゴーニュの超一流の造り手のワインを口にした時のように、思わずハッとさせられる素晴らしい品質。毎年、ナルス　マルグライドを訪問するたびに、そのワインをこれからも取り扱い続けていかなければならないと強く感じさせられる生産者です。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。



14年連続トレ ビッキエーリ(3グラス)を獲得!
高級ワインがしめくくりトップディシジョンにおいて
ひときわ存在感放つ

シルミアン

シルミアン　ピノ　ビアンコ　2022
Sirmian Pinot Bianco

ナルス　マルグライドのフラッグシップワインです。シルミアンはナレッスの南の斜面の畑です。樹齢は 40～80 年。この平均樹齢は葡萄にとってベストで、樹齢が 130 年程になると樹が衰え、葡萄の品質も下がると考え、抜いて若い樹に植え替えます。土壌成分は斑岩、大理石、片麻岩、雲母片岩、石灰と多彩です。畑は標高約 700m と高く、日中は太陽をたくさん浴びて葡萄が育ちます。午後になると標高 4,000m のアルプスの山から冷たい風が畑に吹き、温まった葡萄が一気に冷やされます。この寒暖差が、豊かな果実味としっかりとした酸をもたらします。この地区の高山気候による涼しい夏と穏やかな秋が、ピノ　ビアンコに理想的な 10 月半ばの遅摘みを可能にします。80%をステンレスタンク、20%を大樽で 6 ヶ月澱と共に寝かせます。リンゴや柑橘系の果実、熟したパイナップルの豊かなアロマがグラスいっぱいに広がります。古来の岩石が混ざった土壌由来のミネラル、エレガントで生き生きとした酸を感じるフレッシュな余韻があります。

- 「デカンター DWWA 2024」プラチナム／97 点
- 「ビベンダ 2025」5 房
- 「ガンベロ　ロッソ 2025」3 グラス
- 「ルカ　マローニ 2025」94 点
- 「ワインスペクテーター 2025.11.15」90 点
- 「ジェームズ　サックリング.com」95 点
- 「ワイン　エンスージアスト」92 点

【白・辛口】<Alc.14.5%>　国／地域等：イタリア／アルト　アディジェ／D.O.C.
葡萄品種：ピノ　ビアンコ 100%　　熟成：80%をステンレスタンク、20%を大樽で 6 ヶ月
品番：**IA-053**／JAN：**4935919940535**／容量：**750ml**

¥7,700(本体価格¥7,000)

シルミアンとは異なるテロワールが楽しめる、
フルーツのアロマ豊かで高品質なピノ　ビアンコ

ベルク　ピノ　ビアンコ　2023
Berg Pinot Bianco

「ベルク」は、山を意味します。標高 700～850m の斜面に広がるペノンとその周辺の畑の、若い葡萄を使用します。石灰岩の砂利質土壌です。標高が高い場所は日当たりが良く、ピノ　ビアンコのような晩熟の葡萄の栽培に適しています。10 月に収穫します。ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月熟成させます。青リンゴやパイナップルを思わせる甘く心地よいアロマ、しっかりとした酸が感じられます。

【白・辛口】<Alc.13.5%>　国／地域等：イタリア／アルト　アディジェ／D.O.C.
葡萄品種：ピノ　ビアンコ 100%　熟成：ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月
品番：**IA-018**／JAN：**4935919940184**／容量：**750ml**

¥3,850(本体価格¥3,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。



石灰岩の土壌を特徴とする、
豊かな果実味としっかりとした酸を持つシャルドネ

カルク　シャルドネ　2023
Kalk Chardonnay

「カルク」は、石灰岩を意味します。葡萄は、南の標高 350mのマルグライドの近くのエリアから収穫します。砂と石灰岩の砂利土壌です。日中は暑く、夜はガルダ湖から涼しい風が吹いてくる場所です。暖かな気候がワインにしっかりとした色合いとエキゾチックな香りをもたらします。ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月寝かせます。濃い黄色、フルーティなアロマ中に、かすかに熟したバナナを思わせるエキゾチックなニュアンスが感じられます。豊かな果実味をしっかりとした酸が支え、ワインにフレッシュさとエレガントな調和をもたらします。

【白・辛口】<Alc.13.5%>　国／地域等：イタリア／アルト　アディジェ／D.O.C.
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 5 ヶ月
品番：**IA-016**／JAN：**4935919940160**／容量：**750ml**　　**¥4,400**(本体価格**¥4,000**)



石灰と斑岩の砂利質土壌のソーヴィニヨン　ブランで
ハーブのアロマが感じられます

シュタイン　ソーヴィニヨン　2023
Stein Sauvignon

「シュタイン」は石の意味です。ナレッスの中心部マンテレ地区の畑で、土壌は 30%が斑岩、70%がチョークを含む砂利質です。標高は 300～350m。涼しい山の中の畑で、昼と夜の気温差が激しいことにより、きれいな酸があり、良く熟してパワフルで香り高いワインとなります。ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月寝かせます。生き生きとしてフレッシュ、グレープフルーツやフレッシュハーブを思わせるアロマが広がります。口に含むときりりとした酸と力強さ、持続性が感じられます。

【白・辛口】<Alc.13.5%>　国／地域等：イタリア／アルト　アディジェ／D.O.C.
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 5 ヶ月
品番：**IA-017**／JAN：**4935919940177**／容量：**750ml**　　**¥4,400**(本体価格**¥4,000**)



ナルス　マルグライドの品質の高さを知るのにふさわしいエントリークラス
シャルドネにソーヴィニヨン　ブランをブレンドした爽やかな味わいが特徴です

NM　キュヴェ　シャルドネ　ソーヴィニヨン　2024
NM Cuvée Chardonnay Sauvignon

葡萄畑はチョークを豊富に含む土壌のマグレ村、そして斑岩や石灰岩の砂利を含むナッレス村に位置しています。葡萄は手摘みで収穫します。圧搾し、澱下げした果汁はステンレスタンクで約 3 週間発酵させます。発酵後、ステンレスタンクで綺麗な澱と共に 5 ヶ月熟成させてからボトリングします。パイナップルやパッションフルーツを思わせるフレッシュなアロマに刈ったばかりの草のニュアンスが混ざっています。きめ細かく、非常にきりっとした爽やかな酸があり、心地よく親しみやすい味わいがあります。

【白・辛口】<Alc.12.5%> <スクリューキャップ>　国／地域等：イタリア／アルト　アディジェ／I.G.P.
葡萄品種：シャルドネ、ソーヴィニヨン　ブラン　　熟成：ステンレスタンクで 5 ヶ月
品番：**IA-074**／JAN：**4935919940740**／容量：**750ml**　　**¥3,300**(本体価格**¥3,000**)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。



ふくよかなゲヴュルツトラミナーで、天ぷらとの相性の良さが話題となりました

リュラ　ゲヴュルツトラミナー　2022
Lyra Gewürztraminer

葡萄畑は、ゲヴュルツトラミナーの原産地、トラミン村にあります。ゼルと呼ばれる地区の畑で、標高 350～550m、保水性の高い、赤色ロームの土壌で育つ葡萄から、力強くフルボディなワインが生まれます。熟成はステンレスタンクで 9 ヶ月。非常に濃厚で、新鮮なバラやクローヴ、そしてライチのアロマティックな香りが広がります。口に含むとふくよかで、しっかりとしたボディが感じられ、長い余韻があります。2015 年のサクラアワードで、2013VT が「天ぷらに合うベストワイン賞」を受賞。来日したゴッドフリードと塩、甘口天つゆ、辛口天つゆを試したところ、「特に甘口の天つゆとの相性が一番良い」と話していました。

【白・辛口】<Alc.15.0%>　国／地域等：イタリア／アルト　アディジェ／D.O.C.
葡萄品種：ゲヴュルツトラミナー100%　　熟成：ステンレスタンクで 9 ヶ月
品番：**IA-020**／JAN：**4935919940207**／容量：**750ml**　　**¥5,940**(本体価格**¥5,400**)



アペリティフとして、または甲殻類、スパイシーなアジア料理に最適なワインです

レイテン　ゲヴュルツトラミナー　2022
Leiten Gewürztraminer

「レイテン」は、丘の意味です。畑は南部の標高 350m の日当たりのよいトラミン村のゼル地区にあり、その名の通りゲヴュルツトラミナーの原産地です。粘土石灰岩土壌のため、力強いワインが生まれます。ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月寝かせます。バラの花やクローヴの豊かなアロマが広がります。アルザスよりも葡萄を強く感じます。非常にバランスのとれた口当たり、持続性があり、余韻はいつまでも続きます。アペリティフに最適。甲殻類やスパイシーなアジア料理にぴったりです。

【白・辛口】<Alc.14.0%>　国／地域等：イタリア／アルト　アディジェ／D.O.C.
葡萄品種：ゲヴュルツトラミナー100%
熟成：ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月
品番：**IA-015**／JAN：**4935919940153**／容量：**750ml**　　**¥4,730**(本体価格**¥4,300**)



北イタリアのピノ　ノワールとモレーン土壌との組み合わせが楽しめます

アングラ　ピノ　ノワール　2023
Angra Pinot Noir

畑はエッパン村とカルテルン村にまたがるオルトラディジェに位置し、標高は 350～450m、南西向きです。土壌は氷河によって削られた堆積土（モレーン）です。葡萄は手摘みで収穫します。注意深く除梗した葡萄は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後、40hL の木樽に入れ 4～5 ヶ月熟成させます。ラズベリーやチェリーを思わせるチャーミングなアロマにかすかにスパイシーなブラックペッパーの要素が混ざります。素晴らしくフレッシュ、たっぷりとジューシーでソフトな口当たり、長い余韻が感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%>　国／地域等：イタリア／アルト　アディジェ／D.O.C.
葡萄品種：ピノ　ノワール 100%　　熟成：樽で 4～5 ヶ月
品番：**IA-021**／JAN：**4935919940214**／容量：**750ml**　　**¥5,500**(本体価格**¥5,000**)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

ALFREDO BERTOLANI

アルフレード　ベルトラーニ



左から、アンドレア　ベルトラーニ、ニコラ　ベルトラーニ（醸造担当）、アンジェロ（輸出営業）

平地ではなくスカンディアーノの丘陵地帯の葡萄を使用
大量生産・安価なランブルスコとは一線を画す生産者

Key Points

アルフレード　ベルトラーニは、レッジョ　エミリアのスカンディアーノで 1925 年に設立された、4 世代にわたる歴史ある家族経営のワイナリーです。モデナやレッジャーノの平野部で大量生産される一般的なランブルスコとは一線を画し、スカンディアーノの丘陵地帯という恵まれたテロワールにこだわりを持っています。昼夜の寒暖差と、水はけの良い痩せた丘陵地帯の畑という好条件から、8～10t/ha という徹底した低収量で最高品質の葡萄を収穫し、豊かな骨格、深い色合い、美しい酸を持つワインを生み出しています。現代的な最先端技術を取り入れつつも、すべての製造工程をベルトラーニ家が直接監督し、若く情熱的なチームと共にテロワールの個性を純粋に表現しています。華やかさを追うのではなく、土地の歴史と伝統的な土着品種の個性を素直に表現したワインは驚くほど洗練されており、まだ知られざる「ランブルスコの真価」を教えてくれる注目すべき生産者です。さらに、この地ならではの白葡萄「スペルゴラ」にも古くから力を入れており、1950 年代にはすでに第一人者として知られていました。アルフレード　ベルトラーニは、「丘陵地帯の低収量の葡萄で造る高品質なランブルスコ」と、「スペルゴラで造る酸とミネラル感が顕著な白ワイン」、この 2 つを同時に楽しめる稀有な生産者といえます。

アルフレード　ベルトラーニは、エミリア　ロマーニャ州のレッジョ　エミリア県南部に位置するスカンディアーノの地で、1925 年に設立された家族経営のワイナリーです。当時、葡萄の仲買人だったアルフレード　ベルトラーニが、この土地の葡萄や畑についての幅広い知識を生かし、自身の名を冠したワイナリーを設立しました。現在は、4 代目のニコラ、アンドレア、エレナの 3 人で運営しています。2008 年には、サステナビリティを重視したワイナリーを新たに建設しました。建物は自然環境への影響が少なくなるように設計されており、エネルギーの保全や、再生可能なエネルギーを利用することを重視しています。例えば、地下には雨水をためる大型の貯水タンクがあり、この雨水を灌漑に再利用します。壁には断熱材を使用することで熱の拡散を抑え、60～70%もの熱エネルギーの節減を実現しています。屋根にソーラーパネルを設置し、太陽光発電を行っています。また、ボトルのリサイクルが出来る数少ないワイナリーのひとつで、持ち込んだ瓶を処理しています。畑では、先進的総合害虫管理（IPM）を行っています。これは 「生物的防除を優先するアプローチ（ビオロジカルファースト）」のことで、有機栽培やビオディナミ栽培からいくつかの要素を取り入れ、化学的防除を検討する前に、植物の自然防御力を高めるため、生物的、微生物的防除剤や植物強化剤を体系的に優先して採用するというものです。デジタルモニタリングおよび意思決定のための支援システム（DSS）として、気象観測機や高度な予測モデルを活用し、病原菌や害虫の発生状況を正確に予測しています。さらに、実際の防除処置は、決められたカレンダーに基づくスケジュールではなく、感染の真のリスクが存在する場合にのみ実施されます。環境負荷の低い害虫防除剤として、フェロモンカプセルやオートエアロゾルシステムを用いた交尾阻害法を広く採用し、ヨーロッパ　ブドウガ（Lobesia botrana）などの害虫を防除しています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

スカンディアーノの丘陵地に広がる畑で
有機肥料や堆肥を活用して土壌の微生物活性を高める



アルフレード　ベルトラーニでは、常に品質を重視し、この土地の特徴、個性を表現したワイン造りを行なってきました。エミリア　ロマーニャ州は平地がほとんどを占め、丘陵地はわずか 15%しかありません。大量生産・安価なランブルスコは、そのほとんどが平野部の葡萄を使用して造られています。一方、アルフレード　ベルトラーニは、自家畑は所有していませんが、10 軒ほどの栽培農家と契約しており、その畑はすべてスカンディアーノの丘陵地帯に位置しています。右写真は 2024 年訪問した「ブロレット」の畑です。ドイツのモーゼルを思い出すほどの険しい斜面で、作業にも大きな苦労が強いられるような環境です。理想的な日照があり畑には風が吹いていることや、昼と夜、そして季節ごとの気温差があること、粘土石灰岩質の土壌などのすべての要素が、トップクオリティの葡萄が育つ最高の条件をもたらしています。また、化学肥料に頼るのではなく、有機肥料や堆肥を活用して土壌の微生物活性を高めています。さらに、畝と畝の間にはカバークロップを生やすことで、丘陵地に特有の問題である土壌の流出を防ぎ、有機物の自然供給を行っています。葡萄は果汁の状態で購入していますが、畑での作業内容や収穫のタイミングなどを農家と話し合いながら、ベストな状態になるように指示しています。彼らとは長年にわたり緊密な関係を保ち、その中には以前までベルトラーニ家が所有していた畑を受け継いでいる農家もおり、家族のような関係です。

・ランブルスコ　グラスパロッサ：果皮が厚く、色合い豊かでタンニンがしっかりとしており、フルボディのワインを生む。
・ランブルスコ　サラミーノ：サラミを連想させる房の形状が名前の由来とされ、柔らかいタンニンと繊細なバラのような香りを持つ。
・ランブルスコ　マラーニ：際立った酸味を持ち、タンニンは控えめで、スミレのような香りがあり主にブレンドに使用される。
・アンチェロッタ：ランブルスコ　サラミーノやランブルスコ　マラーニの色合いを補強するためにブレンドされる。

「私たちは安価なワインを大量に販売しようとは考えていません」



「私たちのワイン造りの核となる部分は、伝統的なワイン造りの方法を保ちながら、モダンなテクノロジーを導入することで、最高の状態でワインをお届けすることです」とニコラは話します。彼らのランブルスコの大半は、複数の品種の伝統的なブレンドによるものです。彼らのワインは国内市場、特にエミリア　ロマーニャで成功しており、販売比率はイタリアが 69%、海外が 31%です。素晴らしいランブルスコの選択肢が多いエミリア　ロマーニャでの成功は、彼らのワインの品質の証ということができます。**「私たちは、安価なワインを大量に販売しようとは考えていません。安価なワインは、原料である葡萄の価格も低いといえます。葡萄の価格を低くするためには、収量制限を行なわず、大量生産すればよいということになります。また、葡萄の数が多くなると病害も発生しやすくなるため、殺虫剤を使って対応する生産者もいます。私たちはあくまで高品質なワインを造るために、収量制限をしっかりと行い、栽培農家と関係を築き、ベストな状態で収穫した葡萄を使用しています」**とニコラは話します。また、醸造の際には、すべての段階を低温で行うことで、高品質な葡萄のポテンシャルをそのままにワインに表現できるようにしています。さらに近年では、自社の分析ラボに新しく、より高度な機器を導入しました。これにより、化学的および生物学的パラメータの測定範囲が広がり、各ヴィンテージをより正確に分析し、セラーから完成品に至るまでのワインの熟成過程を予測することが可能になり、さらに品質を高めることができています。**2023 年には、「ジェームス　サックリング.com」で「ロッソ　アッランティカ　レッジャーノ　ランブルスコ　セッコ　フリッツァンテ　NV（I-929)」が 91 点を獲得するなど、そのクオリティの高さが評価されています。**

スカンディアーノの土着品種“スペルゴラ”
引き締まった酸とミネラル感あふれる白ワインでも知られる生産者

「スペルゴラ」はアルフレード　ベルトラーニの本拠地、スカンディアーノの丘陵地帯で栽培されている古くからの土着の白葡萄品種です。この地域ではもともと、白ワインが知られていました。歴史上のいくつかの記録を辿ると、スペルゴラはこのエリアで 11 世紀から栽培されていたとされており、かの有名な「カノッサの屈辱」で教皇をカノッサ城に保護したマティルデ　ディ　カノッサ女伯の伝記にも、この地での葡萄栽培の記録が残されています。また 16 世紀には、トスカーナ大公妃となったビアンカ　カッペッロがこのワインについて言及していたという記録が残っています。アルフレード　ベルトラーニは、1925 年にスカンディアーノの地に設立されたこのエリアでも最も歴史的な家族経営のワイナリーのひとつです。古くからスペルゴラを使ったワインに力を入れており、1950 年代にはスペルゴラを使ったワインの第一人者として知られるようになりました。1976 年には、「Bianco di Scandiano（ビアンコ　ディ　スカンディアーノ)」が DOC に認定されました。この DOC はその後、1996 年に「Colli di Scandiano e di Canossa（コッリ　ディ　スカンディアーノ　エ　ディ　カノッサ)」に組み込まれました。ベルトラーニ家では現在、この個性的な葡萄品種であるスペルゴラから、スティルワインとスパークリングワインを生産しています。



Spergola／スペルゴラ

葡萄の房の上に、翼のような副房があることから、「Spergola Alata（スペルゴラ　アラタ：翼のあるスペルゴラ)」と呼ばれることもあります。サルデーニャ島の葡萄品種「Vernaccia di Oristano（ヴェルナッチャ　ディ　オリスターノ)」と同一品種であると言われていますが、ワインの特徴は異なっており、この土地ならではの独特の個性を持っています。「スカンディアーノの土着品種であり、現在では数軒しか栽培していない貴重な品種です。以前はソーヴィニヨン　ブランのクローンではないかと言われていましたが、分析の結果、別の品種であることが分かりました。白い花のニュアンスがあり、エキゾチックで、酸がしっかりとあるのが特徴です」と生産者は話してくれました。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

スカンディアーノの丘陵地帯で育つ、低収量の葡萄を使用

家族経営の生産者が造るこだわりのランブルスコ



レッジャーノ　ランブルスコ　セッコ　フリッツァンテ　NV（左）

Reggiano Lambrusco Secco Frizzante

濃い赤紫色、フレッシュで豊かなアロマが広がります。このワインはきめ細かい泡立ち、心地よい酸があり、**様々なタイプのお料理に合わせられますが、少ししっかりとした重めのお料理にも良く合う、『辛口』のランブルスコです。**

【赤・スパークリング・辛口】<Alc. 11.0%>
国／地域等：イタリア／エミリア　ロマーニャ／D.O.C. レッジャーノ
葡萄品種：ランブルスコ　サラミーノ 60%、ランブルスコ　マラーニ 40%
品番：**I-927**／JAN：**4935919059275**／容量：**750ml**

¥2,640(本体価格**¥2,400**)

レッジャーノ　ランブルスコ　アマービレ　フリッツァンテ　NV（右）

Reggiano Lambrusco Amabile Frizzante

心地よい赤の果実のアロマが広がります。柔らかで優しい口当たり、アロマと同じ豊かな赤い果実のフレイバーが感じられます。**飲みなれていない方にもおすすめできる 『やや甘口』 のランブルスコです。**

【赤・スパークリング・やや甘口】<Alc. 8.5%>
国／地域等：イタリア／エミリア　ロマーニャ／D.O.C. レッジャーノ
葡萄品種：ランブルスコ　サラミーノ 70%、ランブルスコ　マラーニ 15%、アンチェロッタ 15%
品番：**IA-037**／JAN：**4935919940375**／容量：**750ml**

¥2,640(本体価格**¥2,400**)

アルフレード　ベルトラーニの哲学である伝統への敬意を表現しました

醸し発酵の期間を長くして、力強く複雑な味わいに

昔ながらの手法でつくるランブルスコ

ロッソ　アッランティカ　レッジャーノ　ランブルスコ　セッコ　フリッツァンテ　NV

Rosso all'Antica Reggiano Lambrusco Secco Frizzante

「ロッソ　アッランティカ＝古代の赤ワイン」の名の通り、伝統的な製法で造るクラシカルなスタイルのランブルスコです。しっかりと力強い骨格は、クラシカルなランブルスコの生き生きとした要素とうまく調和しています。丘陵地帯の畑で育った品質の高い葡萄を選別してこのワインに使用します。ベースワインは伝統的な方法で温度管理しながら発酵させます。より良いタンニン、色合いを抽出するため、他のランブルスコよりも長くゆっくりと発酵させています。その後、二次発酵は大型の密閉タンクに入れシャルマ方式で行います。

【赤・スパークリング・辛口】<Alc. 11.5%>
国／地域等：イタリア／エミリア　ロマーニャ／D.O.C.レッジャーノ
葡萄品種：ランブルスコ　サラミーノ 60%、ランブルスコ　マラーニ 25%、アンチェロッタ 15%
品番：**I-929**／JAN：**4935919059299**／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 11 月時点のものです。



他のキュヴェとは異なり
単一品種で仕込んだ特別なランブルスコ
グラスパロッサ種が持つ、しっかりとした風味を表現しています

コレッツィオーネ　アルフレード
ランブルスコ　グラスパロッサ　セッコ　フリッツァンテ　2024
Collezione Alfredo Lambrusco Grasparossa Secco Frizzante

ランブルスコ　グラスパロッサが持つ複雑な味わいを表現するため、単一品種で仕込んでいます。ワイルドベリーのアロマはエレガントな骨格によく馴染んでいます。決して突出し過ぎることのない柔らかな口当たりがあります。丘陵地帯の畑で育った最良の葡萄だけを丁寧に選別してこのワインに使用しています。より良いタンニン、色合いを抽出するため、他のランブルスコよりも長くゆっくりと発酵させています。その後、二次発酵は大型の密閉タンクに入れシャルマ方式で行います。

【赤・スパークリング・辛口】<Alc. 11.5%>
国／地域等：イタリア／エミリア　ロマーニャ
D.O.C.コッリ　ディ　スカンディアーノ　エ　ディ　カノッサ
葡萄品種：ランブルスコ　グラスパロッサ 100%
品番：**IA-136**／JAN：**4935919941365**／容量：**750ml**　**¥3,520**(本体価格¥3,200)

スペルゴラ 100%で造るフリッツァンテ
ランブルスコだけではない、この地域ならではのワインとして
品質の高さと品種の個性が実感できる１本です



スペルゴリーノ　フリッツァンテ　NV
Spergolino Frizzante

土着品種「スペルゴラ」100%で造る辛口のフリッツァンテです。コッリ　ディ　スカンディアーノ　エ　ディ　カノッサは、全体の栽培面積は 249 ha（※2019 年時点）しかない、スカンディアーノの丘陵地帯を中心とする小さな DOC です。白ワインの他、赤ワイン、スパークリングワイン、パッシートを生産することが出来ます。1976 年に設立された DOC で、スペルゴラで知られた「ビアンコ　ディ　スカンディアーノ」がこの DOC に組み込まれた歴史的背景もあり、品種名表示が無い白ワインの場合はスペルゴラを 85%以上使用しなければならず、品種名をラベルに表示する場合は、スペルゴラを 100%使用しなければならないという規定があります。香り高い白い花や青リンゴ、白桃を思わせる洗練されたアロマがあり、口に含むと生き生きとしてフレッシュ、非常にバランスのとれた味わいがあります。畑は丘の麓に位置し水はけがよく、地中にも十分な水分量がある好条件にあります。粘土とチョークの混ざる土壌です。収穫した葡萄は柔らかくプレスし、シャルマ方式により低温で醸造します。

【白・スパークリング・辛口】<Alc. 11.0%>国／地域等：イタリア／エミリア　ロマーニャ
D.O.C.コッリ　ディ　スカンディアーノ　エ　ディ　カノッサ
葡萄品種：スペルゴラ 100%
品番：**IA-035**／JAN：**4935919940351**／容量：**750ml**　**¥2,860**(本体価格¥2,600)

スペルゴラ 100%、樽で発酵・熟成させた個性的なスティルワイン



モンテヴァンジェーロ　エミリア　スペルゴラ　2024
Montevangelo Emilia Spergola

「モンテヴァンジェーロ」はワイナリーの近くにある山の名前から付けられており、ラベルにも山のモチーフが描かれています。良く熟した白い果実のアロマが広がります。口に含むと風味豊かでフレッシュ、十分な酸が全体を支えています。ボトルでの熟成によってさらに洗練されて素晴らしくなります。葡萄畑はすべて丘陵地帯に位置しています。粘土とチョークの混ざる土壌です。収穫した葡萄は柔らかくプレスし、フレンチオークの小樽で発酵、熟成させます。ボトリング後、数ヶ月瓶熟させてからリリースします。

【白・辛口】<Alc.12.5%>　国／地域等：イタリア／エミリア　ロマーニャ／I.G.P. エミリア
葡萄品種：スペルゴラ 100%　　熟成：フレンチオークで熟成
品番：**IA-036**／JAN：**4935919940368**／容量：**750ml**　**¥3,300**(本体価格¥3,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

スパークリングワイン特集

定番から個性溢れるものまで、
各国の様々なスパークリングワインを
ご用意いたしました。
年末に向けての需要に
是非ともお役立てください。



WINE IMPORTER
INABA

PATRICK SOUTIRAN — パトリック　スティラン —

モンターニュ　ド　ランスのアンボネ村にワイナリーを構え、自家畑の葡萄で醸造を行うレコルタン　マニピュランの生産者です。家族経営の小さな生産者ですが、その品質の高さはよく知られており、フランスワイン評価本「アシェット」では毎年のように掲載されています。



プルミエ　クリュ格付けのトレパイユのシャルドネを100%使用して造る珍しいブラン　ド　ブラン

シャンパーニュ　ブラン　ド　ブラン　トレパイユ　プルミエ　クリュ　NV

Champagne Blanc de Blancs Trépail Premier Cru

プルミエ　クリュ格付けのトレパイユのシャルドネを 100%使用しています。トレパイユはアンボネから 3.5km ほど北東にある村で、モンターニュ　ド　ランスでは珍しいシャルドネで有名な村です。北部は森に面しており、アンボネよりも標高が高く冷涼で、細かい石灰質の土壌が広がっています。また、葡萄畑は南東～東向きで、シャルドネの生育に適しており、フレッシュでしっかりとしたミネラルが感じられるワインを生み出します。トレパイユのシャルドネは、単一でリリースされることはあまり多くありませんので、個性を知るのにふさわしい 1 本ということができます。果汁はキュヴェ（一番搾り）100%です。発酵とマロラクティック発酵は、ステンレスタンクで行ないます。冷却過程を経て、ろ過と清澄をします。瓶詰め後、24～36 ヶ月熟成させています。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc.12.0%>
国／地域等：フランス／シャンパーニュ／A.O.C.
葡萄品種：シャルドネ 100%
品番：**FD-514**／JAN：**4935919965149**／容量：**750ml**
¥12,100(本体価格**¥11,000**)

CHAMPAGNE ANGELLIS — シャンパーニュ　アンジェリス —

ヴァレ ド ラ マルヌで数世代にわたりシャンパーニュを造り続ける、レコルタン　マニピュランの生産者です。現在は、クリスティーヌとベルトランの姉弟がメゾンを引継ぎ、こだわりのシャンパーニュを造っています。

ムニエ、ピノ　ノワール、シャルドネ 3 種の調和が魅力のキュヴェ

シャンパーニュ　レゼルヴ　ブリュット　NV

Champagne Reserve Brut

3 種類の葡萄をほぼ同じ比率でブレンドしています。深みのある果実味がありながらフレッシュ、調和のとれたエレガントな味わいが魅力です。収穫は手摘みで行います。葡萄は除梗せず全房をプレスします。アルコール発酵およびマロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。ベースワインをブレンドした後、瓶内二次発酵を行います。サテンのような輝きのある淡いイエロー、洗練され、生き生きとしたきめ細かな泡があります。桃やアプリコット、リンゴを思わせるフルーティなアロマが広がります。空気に触れるとザクロや洋梨、ハチミツを思わせる要素が出てきます。口当たりはしなやかでフレッシュ、クリーミーで溶けるような泡が心地よく感じられます。フルーティで肉厚な果実味をレモンのようなフレッシュな酸が支えています。深みのある余韻にはハチミツやミント、ミネラルを思わせるアロマが漂います。瓶で澱とともに 36 ヶ月熟成させています。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc.12.0%>
国／地域等：フランス／シャンパーニュ／A.O.C.
葡萄品種：ピノ　ノワール 35%、シャルドネ 35%、ムニエ 30%
品番：**FD-299**／JAN：**4935919962995**／容量：**750ml**
¥9,350(本体価格**¥8,500**)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

DOMAINE ROSIER — ドメーヌ　ロジェ —

シャンパーニュ出身のミシェル　ロジェが 1982 年にラングドックのリムーのヴィルロング村に移住しワイン造りをスタートしました。リムーは、シャンパーニュよりも長い歴史を持つスパークリングワインの生産地域として知られています。シャルドネやリムーの伝統品種モーザックを主に使用した、非常に品質の高いスパークリングワインを生み出しています。



ドメーヌ　ロジェがこの地で最初に手掛けた“自信作”

クレマン　ド　リムー　テール　ド　ヴィルロング　ブリュット　2024

Crémant de Limoux Terre de Villelongue Brut

「ヴィルロング」は畑のある村の名前で、ロジエが移住して最初にスパークリングワインを造った場所です。エレガントでフレッシュな柑橘系の香り、リンゴ、レモンの皮やトロピカルフルーツの風味を持っています。親しみやすい風味の中にも、きりりとした味わいがあります。8 月末～10 月半ばに収穫します。全房圧搾して、ファーストプレスとセカンドプレスを使用します。一晩低温で澱を沈めます。18 度に温度管理して、15 日間発酵させます。試飲して、ブレンドします。酵母と糖分を添加し瓶詰め後、瓶内二次発酵させます。14～16 度のセラーで 12 ヶ月熟成させます。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc.12.0%>
国／地域等：フランス／ラングドック／A.O.C.
葡萄品種：シャルドネ 80%、シュナン　ブラン 10%、ピノ　ノワール 10%
品番：**F-472**／JAN：**4935919044721**／容量：**750ml**　**¥3,300**(本体価格**¥3,000**)



リムーの伝統品種「モーザック」を主体に造った、ロジェ家のフラッグシップ

ブランケット　ド　リムー　メゾン　ロジェ　ブリュット　2024

Blanquette de Limoux Maison Rosier Brut

リムーの伝統品種モーザック主体で造ります。心地良い白い花やリンゴ、白桃、洋梨を思わせる生き生きとしたフレイバーと共に、トーストやアニスを思わせる風味が感じられます。スムーズでみずみずしい余韻があります。8 月末～10 月の半ばまで収穫します。収穫量は 50hL/ha です。全房圧搾の後、一晩冷やして澱を沈めます。18 度に温度管理して、15 日間発酵させます。試飲して、ブレンドします。酵母と糖分を添加して瓶詰めし、瓶内二次発酵させます。14～16 度の熟成庫で 9 ヶ月寝かせます。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc.12.0%>
国／地域等：フランス／ラングドック／A.O.C.　　葡萄品種：モーザック 90%、シャルドネ 10%
品番：**FA-769**／JAN：**4935919097697**／容量：**750ml**　**¥2,860**(本体価格**¥2,600**)

HAUT CANTELOUP — シャトー　オー　カントループ —



19 世紀よりブライ　コート　ド　ボルドーのフール村で葡萄栽培を続ける家族経営の生産者。フランスワイン評価本「アシェット」でも度々掲載される実力派シャトーです。

セミヨン 100%で造る、フルーティで心地よい飲み口のクレマン　ド　ボルドー

クレマン　ド　ボルドー　オー　カントループ
ブラン　ド　ブラン　ブリュット　NV

Crémant de Bordeaux Haut Canteloup Blanc de Blancs Brut

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

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc.11.5%>
国／地域等：フランス／ボルドー／A.O.C.　葡萄品種：セミヨン 100%
品番：**FD-593**／JAN：**4935919965934**／容量：**750ml**　**¥3,740**(本体価格**¥3,400**)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

ROBERT ROTH

―ドメーヌ　ロベール　ロット―



日本のワイン専門誌でも度々紹介されるアルザス注目の若手生産者。ルイ　ロデレールでの経験を持つ現当主ヴィクトールが手掛ける、充実した味わいのクレマンです。

ドサージュの量を少なくし辛口に仕上げています
充実感のあるボディ、生き生きとしたクレマンです

クレマン　ダルザス　ブリュット　ド　グレ　ブラン　ド　ブラン　NV

Crémant d'Alsace Brut de Gres Blanc de Blancs

クレマンに使用するピノ　ブランは三畳紀のピンク色をした砂岩土壌のものを使用しています。ベースワインは、葡萄の果皮についている野生酵母を用い、全体の 3 分の 2 をステンレスタンク、3 分の 1 をフードル（樽）で発酵させています。熟成期間は 22 ヶ月です。ドサージュの量を少なくし、極めて辛口、ボディがあり生き生きとしたクレマンに仕上げています。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.12.5%>
国／地域等：フランス／アルザス／A.O.C.　葡萄品種：ピノ　ブラン、他
品番：**FD-692**／JAN：**4935919966924**／容量：**750ml**　**¥5,280**(本体価格**¥4,800**)

COPPACCHIOLI TATTINI

― コッパッキヨリ　タッティーニ ―



2016 年に設立された家族経営の小さなワイナリーです。若手小規模ワイナリーに特化したワインフェスティバル“ONLY WINE”の「ヤング　ワインメーカー　オブ　ザ　イヤー」に選出された注目の若手生産者。

標高が高いこの土地ならではの個性を熟成によって美しく表現したスプマンテ

シャルドネ　スプマンテ　ブリュット　2018

Chardonnay Spumante Brut　**※無くなり次第 2019VT に切り替わり**

コッパッキヨリ家が所有するすべての畑はモンティ　シビッリーニ国立公園の中に含まれ、標高は 1,000m に達します。南東向き、土壌はローム質、わずかに石灰質を含んでいます。収穫は 9 月の最初の 10 日間で行います。手摘みで収穫した葡萄は全房のまま柔らかく圧搾します。温度管理したステンレスタンクでベースワインの発酵を行い、短期間のみ（14 日間）イタリアの大樽で寝かせます。その後、瓶詰めし、瓶内二次発酵を行います。ティラージュ、動瓶、澱抜きの工程はすべて手作業で行います。澱と共に最低 48 ヶ月、ボトルで熟成を行います。きめ細かくクリーミーな泡立ちがあります。素晴らしい力強さ、骨格があるのがこのスプマンテの特徴です。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.13.5%>
国／地域等：イタリア／マルケ／I.G.P.　葡萄品種：シャルドネ 100%
品番：**IA-164**／JAN：**4935919941648**／容量：**750ml**　**¥7,150**(本体価格**¥6,500**)



ペコリーノの古代品種ヴィッサネッロを使用した、瓶内二次発酵による希少なスプマンテ

ペコラ　ネルグレッジェ　ヴィッサネッロ　スプマンテ　ドザッジョ　ゼロ　2023

Pecora Nelgregge Vissanello Spumante Dosaggio Zero

ペコリーノの古代品種、ヴィッサネッロを使用した瓶内二次発酵によるドザージュ　ゼロ（ノン　ドセ）です。ヴィッサネッロはヴィッソ村の集落クーピに自生する 100 年超の自根の古樹が見つかったおかげで復活を遂げた品種です。南東向き、土壌はローム質、わずかに石灰質を含んでいます。収穫は 10 月の最初の 10 日間に手摘みで行います。葡萄は全房のまま柔らかく圧搾します。温度管理したステンレスタンクでベースワインの発酵、熟成を行います。その後、瓶詰めし、瓶内二次発酵を行います。ティラージュ、動瓶、澱抜きのすべての工程は手作業で行います。ボトルでの熟成期間は最低 28 ヶ月から最長 60 ヶ月までと様々です。レモンやグレープフルーツを思わせる爽やかな柑橘系果実のエレガントなアロマとフレイバーが広がります。口に含むと、フレッシュで生き生きとした高い酸があり、バランスの良い味わいです。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.13.0%>
国／地域等：イタリア／マルケ／I.G.P.　葡萄品種：ヴィッサネッロ 100%
品番：**IA-165**／JAN：**4935919941655**／容量：**750ml**　**¥8,250**(本体価格**¥7,500**)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

LUCA FERRARIS — ルカ　フェラリス —



ルケを代表する生産者として知られています。そんなルケのスペシャリストがピエモンテを代表するスパークリングワイン「アルタ　ランガ」をリリースしました。ルカ　フェラリスの新たな表現です。

ピエモンテを代表する高級スプマンテの D.O.C.G.「アルタ　ランガ」

アルタ　ランガ　ブリュット　サンタ　キアラ　2021

Alta Langa Brut "Santa Chiara"

アルタ　ランガは、規定上シャルドネかピノ　ノワールを 90%以上使用しなければなりません。2011 年に D.O.C.G.に認定されて以来、高級スパークリングワインの代名詞として知られるようになりました。畑はモナステーロ　ボルミダに位置し、標高 500m、山に近い場所にあります。土壌は水はけのよい砂質、仕立てはギヨーです。標高が高いため、葡萄の成熟がゆっくりと進みます。糖度がすぐに上がらず、フェノールの成熟を待つことが出来、酸度と糖度のバランスのよい葡萄が得られます。ベースワインは低温で発酵させ、二次発酵は澱と共にボトルで 30 ヶ月行います。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.12.5%>
国／地域等：イタリア／ピエモンテ／D.O.C.G.
葡萄品種：ピノ　ネーロ 70%、シャルドネ 30%
品番：**IA-159**／JAN：**4935919941594**／容量：**750ml**　**¥8,580**(本体価格¥7,800)

CANTINA DI CUSTOZA — カンティーナ　ディ　クストーツァ —



1968 年に設立されたクストーツァを代表する生産者組合です。現在約 200 軒の栽培農家で構成され、伝統を重んじながらも革新的な技術を取り入れ、その土地の個性が表現されたワイン造りをしています。

生き生きとしてフレッシュな泡、フルーティで気軽に楽しめる 1 本

ガルダ　スプマンテ　ブリュット　NV

Garda Spumante Brut

洗練されたアロマの中に柑橘系の果実や白い花の要素が感じられます。口に含むときりりとした辛口、豊かな風味が広がります。標高 300m になる丘陵地帯の畑とガルダ湖近くの平地の畑の葡萄を使用しています。土壌は氷河によって運ばれた土砂や岩石の堆積によって形成されたモレーン土壌です。収穫は 8 月中旬に行います。ベースワインの発酵は温度管理したステンレスタンクで行います。その後、密閉式タンクで二次発酵を行います。

【白・スパークリング・辛口】<シャルマ> <Alc.12.0%>
国／地域等：イタリア／ヴェネト／D.O.C.
葡萄品種：ガルガネガ、トレッビアーノ　トスカーノ、フリウラーノ
品番：**IA-141**／JAN：**8004349012252**／容量：**750ml**　**¥1,650**(本体価格¥1,500)

BECKSTEINER WINZER — ベックシュタイナー　ヴィンツァー —



バーデンで 3 番目に古い生産者協同組合です。「ゴ　エ　ミヨ 2024」にて「最優秀ワイン生産者協同組合」に選ばれ、近年注目を浴びる生産者組合として高い評価を得ています。

フルーティで豊かなアロマと爽やかな飲み口のゼクト
ほんのりと感じる甘さも魅力

クレプサウアー　ケルナー　ゼクト　ブリュット　2022

Klepsauer Kerner Sekt Brut　※無くなり次第 2023VT に切り替わり

フルーティで豊かなアロマが特徴のケルナーを使用したトランスファー方式によるゼクトです。青リンゴや熟した洋梨、繊細な柑橘系の果実のアロマに加え、かすかにナツメグを思わせる風味があります。非常に爽やかで心地よい余韻には微かな甘さが感じられ、全体にやわらかな印象を与えています。

【白・スパークリング・辛口】<Alc.12.5%>国／地域等：ドイツ／バーデン
葡萄品種：ケルナー100%　残留糖度：12.4g/L　酸度：5.2g/L
品番：**KA-970**／JAN：**4935919199704**／容量：**750ml**　**¥3,300**(本体価格¥3,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

MAS DE MONISTOROL — マス　デ　モニストロル —



品質の良い葡萄だけを使い、良い葡萄であっても、ワインの熟成の状態が品質に満たない場合、下位クラスのブランドにするなど、厳しいセレクションを行い、品質の高いカバを生み出しています。

熟成による良い風味とブルット　ナトゥレによる引き締まった酸が魅力

カバ　レセルバ　デ　ラ　ファミリア　ブルット　ナトゥレ　2021

Cava Reserva de la Familia Brut Nature

このカバは、糖分の添加を一切せず、辛口スタイルに造ったブルット　ナトゥレです。29 ヶ月以上熟成させています。デリケートで、フルーティなアロマがあります。きめの細かい泡立ちが長く続き、豊かな風味が感じられます。真の個性とバランスをもつカバです。「伝統的な品種に加え、シャルドネをブレンドしているのは偶然ではなく、シャンパーニュを意識している。味わいも高品質なシャンパーニュに匹敵するという自負がある」と輸出マネージャーのサルガドは話していました。

★「ワイン　エンスージアスト 2024.10.1」94 点

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc.12.0%>
国／地域等：スペイン／ペネデス／D.O.
葡萄品種：シャルドネ 30%、マカベオ 25%、パレリャーダ 25%、チャレッロ 20%
品番：**S-101**／JAN：**4935919071017**／容量：**750ml**　**¥3,080**(本体価格**¥2,800**)

PARAJES DEL VINO — 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　フランコが手掛けるブランドです。特徴あるラベルと手頃な価格ながら品質が高く、親しみやすさを持つワインです。

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を思わせる豊かな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　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**)

BERBERANA — ベルベラーナ —



1994 年の取り扱い開始以来、30 年以上にわたり多くのお客様に愛され続ける“ドラゴン　シリーズ”。そんなコストパフォーマンスの高さを DO カバでも実現しています。

コストパフォーマンスの高さが魅力のドラゴン　シリーズ
柑橘類の爽やかな風味が広がる親しみやすい味わい

ドラゴン　カバ　グラン　トラディション　ブルット　NV

Dragon Cava Gran Tradición Brut

このカバは伝統的な製法で造られています。二次発酵はボトルで行い、セラーで 15 ヶ月熟成させます。輝きのある淡い麦わら色、非常に繊細な泡立ちがあります。レモンやライムのような柑橘系のフルーツの爽やかなアロマが広がります。口に含むと焼きたてのパンを思わせる香ばしいフレイバーがありとてもエレガントです。心地よい余韻が感じられます。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc.11.5%>
国／地域等：スペイン／ペネデス／D.O.
葡萄品種：マカベオ 40%、チャレッロ 30%、パレリャーダ 30%
品番：**S-283**／JAN：**4935919072830**／容量：**750ml**　**¥1,980**(本体価格**¥1,800**)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

キンタ　ダ　ハーザ



オーナーのジョゼ　ディオゴ　ティシエイラ コエーリョと妻のマファルダ





- ヴィーニョ　ヴェルデのサブリージョン「バシュト」で 5 世代続く生産者
- いち早く「サステナブル認証」を取得 環境に配慮したワイン造り
- 葡萄の果皮に付着している野生酵母による偶発的に発酵
- 人的介入は最小限、葡萄の持つ自然の力を活かした造り
- 土着品種にこだわったペット　ナット

キンタ　ダ　ハーザはポルトガルの最北部、ミーニョ地方の D.O.P.ヴィーニョ　ヴェルデのサブリージョン、「バシュト（Basto）」に拠点を置く生産者です。その歴史は、18 世紀にまでさかのぼることが出来ます。設立以来ずっと同じ家族が所有し、今日までワイン造りを行ってきました。現在は、5 世代目のジョゼ　ディオゴ　テイシエイラ　コエリョによって運営されています。50ha の畑を所有し、年間 70 万本のワインを生産しています。畑は標高 200～250 m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所に位置しています。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっており、水分を保持して暑いときに葡萄に供給してくれます。こうした環境は、葡萄栽培に対しとても良いといえます。

生産量の中心はヴィーニョ　ヴェルデですが、2019 年から人的介入を最小限にしたナチュラルな造りのペット　ナットも生産しています。ヴィーニョ　ヴェルデの枠を超え、この土地の新たな可能性を追求しています。ペット　ナットは出来る限り人的介入を避け、発酵の際は酵母を添加せず、葡萄の果皮についている野生酵母の働きで偶発的に行います。ボトリングの際に SO_2 の添加はせず、フィルターもかけないなど、葡萄が持つ自然の力と葡萄本来の個性を最大限に活かしたワイン造りを行っています。

さらに、キンタ　ダ　ハーザは、ヴィーニョ　ヴェルデでいち早くサステナブルな葡萄栽培の認証を取得した生産者です。「周辺環境の保全、サステナビリティ、すなわち持続可能性を重要視しています。サステナビリティにおいては、2 つの重要なポイントがあります。1 つめは地元のコミュニティをサポートすることで、地元の人たちを雇用し、彼らの技術向上などのトレーニングプログラムを行うなど、地元のコミュニティに投資を行なっています。そして 2 つめは環境保全のためにサステナブルな方法を取るということです。私たちは、気象観測による水資源の管理や排水の再利用、ソーラーパネルの設置、省エネ型生産ラインの導入、CO_2 排出量の削減に取り組むなど環境に配慮した持続可能なワイン造りを実践しています」とディオゴは話します。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

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

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

害虫の天敵となる虫をラベルにデザイン

土着品種にこだわった「ペット　ナット」
産地の多様性が実感できるワイン



ハーザ　ペット　ナット　ブランコ　2024
Raza Pet Nat Branco　※無くなり次第 2025VT に切り替わり

このペット　ナットは可能な限り人の介入をせずに造られます。畑で選別しながら手摘みで収穫した葡萄は除梗した後、圧搾します。最初の発酵はステンレスタンクで行います。葡萄の果皮についている野生酵母の働きで偶発的にアルコール発酵が始まります。発酵の途中、果汁の中の糖分がすべてアルコールに分解される前（残留糖度 10～14g/L を目安）にボトルに移し、ボトルの中で発酵が終わるようにします。発酵の際に発生した二酸化炭素（炭酸ガス）がボトル内に留まりスパークリングワインとなります。フレッシュな果実の生き生きとしたフレイバーが広がります。澱によって濁りが生じていますが、これによりワインのフレイバーに複雑さが加わっています。

【白・スパークリング・辛口】＜王冠＞ <Alc.12.5%>
国／地域等：ポルトガル／ミーニョ　　生産者：キンタ　ダ　ハーザ
葡萄品種：トラジャドゥーラ 100%
品番：**PA-038**／JAN：**4935919360388**／容量：**750ml**　　**¥3,630**(本体価格**¥3,300**)



ハーザ　ペット　ナット　ロゼ　2025
Raza Pet Nat Rosé

このペット　ナットは可能な限り人の介入をせずに造られます。畑で選別しながら手摘みで収穫した葡萄は除梗した後、圧搾します。最初の発酵はステンレスタンクで行います。葡萄の果皮についている野生酵母の働きで偶発的にアルコール発酵が始まります。発酵の途中、果汁の中の糖分がすべてアルコールに分解される前（残留糖度 10～14g/L を目安）にボトルに移し、ボトル内で発酵が終わるようにします。発酵の際に発生した二酸化炭素（炭酸ガス）がボトル内に留まりスパークリングワインとなります。ラズベリーやイチゴなど赤い果実のチャーミングなアロマとフレイバーが広がります。フィルターをかけていないため、澱によって濁りが生じる場合がありますが、これによってワインに複雑さが加わっています。

【ロゼ・スパークリング・辛口】　＜王冠＞
国／地域等：ポルトガル／ミーニョ　　生産者：キンタ　ダ　ハーザ
葡萄品種：パデイロ、ヴィニャン
品番：**PA-049**／JAN：**4935919360494**／容量：**750ml**　　**¥3,300**(本体価格**¥3,000**)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。



Point 01

イタリアのトップワインに並ぶ マルケを代表する生産者

マルケは丘陵地帯 70%、山岳地帯 30%という環境のため大量生産には向いておらず、ヴェレノージも品質重視でワイン造りを行ってきました。その結果、イタリアを代表するワイン評価誌の総合点で決まる「ジェントルマン誌」の TOP 100 Vini Rossi では、TOP 10 入りを果たし、サッシカイアなどの著名なワインとともに紹介されました。

Point 02

アブルッツォ × マルケ 2 州の葡萄を厳選

2019VT のファーストリリース以降、2020VT、2021VT はマルケの葡萄のみを使用していましたが、さらに品質を追求するため、2022VT からアブルッツォの葡萄もブレンドしています。これにより、ラベルにヴィンテージ表記ができなくなったため、ロットナンバーとして記載しています。品質にこだわるヴェレノージの哲学が反映されたワインです。

Point 03

2019～2024VT まで 6 年連続で 「ルカ　マローニ」99 点！

ファーストリリースの 2019VT から最新の 2024VT に至るまで、6 年連続で「ルカ マローニ」99 点（満点）を獲得（※産地変更に伴い NV で初めてリリースされた 2022VT は NV 表記で掲載されていますが、実際には 2022VT です）。ヴェレノージが得意とするモンテプルチャーノを主体に、カベルネ、メルロ、シラーをブレンド。見事な逸品に仕上げています。

INABA BEST SELLER
売れているワインには理由がある



ニンファ　シビッラ　2022

Ninfa Sibilla

カベルネ　ソーヴィニヨン、メルロ、シラーはオッフィーダとカステル　ディ　ラーマにある自家畑のものです。畑の標高は 200～250m、土壌は粘土と石灰岩です。仕立ては棚仕立てのギヨーです。栽植密度は 5,000 本/ha です。モンテプルチャーノはアブルッツォの畑からのものを使用します。発酵は小型のステンレスタンクで行います。品種ごとにマセラシオンの期間が異なり、メルロは 15 日間、シラーとカベルネは 20～25 日、モンテプルチャーノは 30 日間です。熟成は 300L のフレンチオークの新樽で 18～24 ヶ月行います。熟成が終わるころに品種別に仕込んだワインをブレンドし、ボトリング後、3 ヶ月寝かせます。紫がかったルビーレッド。深く、いつまでも続くアロマがあります。果肉の厚い果実、ブラックベリーやチェリー、かすかにリコリスやグラファイト（黒鉛）、ブラックペッパーやたばこの要素があります。バルサムのニュアンスがワインに複雑さを与えています。エレガントで持続性のあるアロマです。温かみがあり、エレガントかつリッチでインパクトのある口当たりです。洗練されたソフトで丸みのあるタンニンが感じられます。長い余韻には心地よい果実味が漂います。22VT から等級が VINO ROSSO となり、ヴィンテージ表記ができなくなったため、L.22 のように裏ラベルにロット NO.として表記されています。

★「ルカ　マローニ 2025」99 点（NV 表記として掲載されているが実際には 2022VT）

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%>　国／地域等：イタリア／マルケ、アブルッツォ
葡萄品種：モンテプルチャーノ、カベルネ　ソーヴィニヨン、メルロ、シラー
熟成：300L のフレンチオークの新樽で 18～24 ヶ月
品番：**I-939**／JAN：**4935919059398**／容量：**750ml**　**¥4,950**(本体価格**¥4,500**)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。



ANDELUNA CELLARS
アンデルーナ　セラーズ

Point 01

標高 1,300m の高地ならではの冷涼な気候がもたらす酸

アンデルーナ セラーズはメンドーサにあり、畑の標高はなんと 1,300m。冷涼な気候がもたらす豊かな酸味は、この土地の葡萄が持つ特徴です。日照時間が長く、夜間の冷え込みが昼夜の寒暖差をもたらし、葡萄はゆっくりと成熟し、理想的な状態で完熟します。素材となる葡萄の美味しさがワインにも反映されています。

Point 02

実は日本市場限定 樽の効いたシャルドネ

テロワールを重視し、なるべく樽の風味をつけないようなワイン造りが流行している反面、樽の効いたワインは少なくなりました。樽の風味に負けない葡萄が育つ場所だからこそ、樽熟成の特別なキュヴェとして日本限定でリリースをお願いしています。この地ならではのフレッシュな酸、豊かな果実味が樽香とともに楽しめます。

Point 03

石灰豊富な銘醸地 “グアルタジャリー”

アメリカの著名なワイン専門誌『ヴィノス』において、「アルゼンチン初のグラン クリュ」と称されたのが、アンデルーナ　セラーズのワイナリーと葡萄畑がある“グアルタジャリー”です。石灰が豊富な痩せた土壌があるためフレッシュな酸とミネラルが表現でき、素晴らしいシャルドネができるとされています。



アンデルーナ　シャルドネ　2024
Andeluna Chardonnay

※無くなり次第 2025VT に切り替わります。

日本市場のために特別に樽熟成させたワインです。樽熟成の期間を伸ばし、樽の風味を顕著に出しています。収穫した葡萄を人の手で選別、15 度に温度管理したステンレスタンクで発酵させます。フレンチオークの新樽で 6 ヶ月熟成させます。全体の 50%をマロラクティック発酵させます。緑がかった黄金色。はっきりとしたトロピカルフルーツやバニラの香りが感じられます。生き生きとしてバランスがとれ、フルボディで複雑さがあります。香り、味わい共に、しっかりとフレンチオークを感じることが出来ます。2024 年にヒメナ ロペス カンポスが新たに加入し、ワインメーカーを務めています。ヒメナは 1993 年から、高校を卒業すると同時にワイン業界で働き始め、さらに大学で醸造学を学び始めました。その後、シャンドン、ノートン、コンチャ　イトロ、トリヴェントなどの著名なワイナリーで働き、ノートンでは長年アシスタントワインメーカーを務めました。さらに、2008 年には自分自身のワイナリーも立ち上げ、品質を追求しています。また、大学で 14 年間、教鞭を執り、若いワインメーカーの育成にも貢献しています。彼女の加入により、アンデルーナのワインはさらに品質が向上しています。

【白・辛口】<Alc.12.5%>　国／地域等：アルゼンチン／メンドーサ／ウコ　ヴァレー
葡萄品種：シャルドネ 100%　　熟成：フレンチオークの新樽で 6 ヶ月
品番：**A-124**／JAN：**4935919061247**／容量：**750ml**
¥2,640(本体価格**¥2,400**)

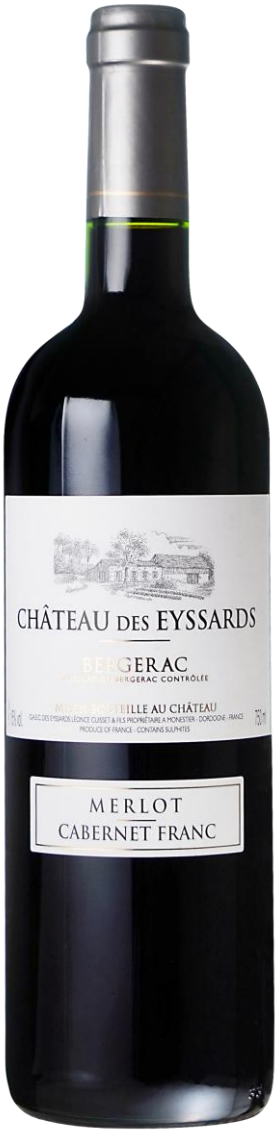
※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

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。



同価格帯のボルドーを凌駕するクオリティ

「品質は畑にあり」という信念を持つ生産者。ワイナリーを構えるのはボルドーの東側に位置するベルジュラックですが、良い品質であっても市場は無かったため、ゼサールはネームバリューで売るのではなく、高品質かつリーズナブルな価格のワインに重点を置くことにしました。その結果、日本市場でも受け入れられる存在となりました。パスカルの娘フラヴィがワイナリーに加入してからは、赤ワインの抽出をソフトにして、より親しみ易いスタイルに仕上げています。同価格帯のボルドーでこのクオリティのワインを探すのは困難といえます。

シャトー　デ　ゼサール　ルージュ　2022

Château des Eyssards Rouge


ワイン造りを担う、パスカルとフラヴィ父娘

発酵が始まる前に 4～5 日マセラシオンします。ステンレスタンクに入れ 28 度で発酵させます。タンクと、一部は樽で熟成させます。若さを感じさせる中位の赤色。ほのかにスパイシーな香り、フルーティでカシスや黒い果実を思わせる風味、甘さをほとんど感じず、切れが良く、口の中をぐっと締めるドライなタンニン、魅力的な濃縮した味わいがあり、心地よい広がりを感じます。後味もとても良いワインです。「メルロが好きなのは、カベルネ　ソーヴィニヨンより果実味も豊富で、フレッシュだからです。ブレンドすると更に素晴らしくなります」とパスカルは話していました。同価格帯のボルドーワインでライバルを探すことは容易ではないでしょう。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.14.0%> 国／地域等：フランス／南西地方／A.O.C.
生産者：シャトー　デ　ゼサール
葡萄品種：メルロ 70%、カベルネ　フラン 30%
熟成：ステンレスタンクと一部樽
品番：**FA-236**／JAN：**4935919092364**／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 11 月時点のものです。



＼ Bordeaux ／
熟成ボルドー

ワイン輸入歴 46 年の弊社が自信を持ってオススメするボルドーワインです。年末の需要にお役立てください。

魅力的な価格ながら、素晴らしい熟成を見せる まさに掘り出し物

フロンサックから僅か 5ｋｍに位置し、テロワールを尊重したワイン造りを行う小規模ワイナリー。かつては A.O.C.フロンサックに含まれるエリアで造られる、価値ある熟成ボルドーです。



オーナーのエルヴェ リュイエ



シャトー　フルール　オー　ゴーサン　2012
Château Fleur Haut Gaussens

畑は南向きで日当たりのよい場所にあります。栽植密度は 4,500 本/ha、収穫量は 48hL/ha です。質の高い葡萄を得るため、芽かき、グリーンハーベストを行い、葡萄が完熟するよう葉落としを丁寧に行います。発酵前に 7 度で 48 時間、コールド　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。50%をフレンチオークの樽で 6 ヶ月、残りはステンレスタンクで熟成させます。

【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／A.O.C.ボルドー　シュペリュール
葡萄品種：メルロ 85%、カベルネ　フラン 5%、カベルネ　ソーヴィニヨン 5%、マルベック 5%
熟成：50%をフレンチオークの樽で 6 ヶ月、残りはステンレスタンク

2012VT <Alc.14.0%>
品番：**FC-953**／JAN：**4935919319539**／容量：**750ml**　**¥2,640**(本体価格¥2,400)

＜エルヴェ　リュイエ（オーナー）のコメント＞
生き生きとしたルビーレッド。カシスやプラムのアロマに加え、調和のとれたオーク由来のココアやバニラの要素と混ざり合っています。スムーズで丸みのある口当たり、ソフトなタンニン、果実味、酸が素晴らしく調和しています。ダークベリーのフレイバーはスパイスやかすかに土っぽい要素によって引き立てられ、エレガントで繊細な余韻へと続きます。

2014VT <Alc.13.5%>
品番：**FC-959**／JAN：**4935919319591**／容量：**750ml**　**¥2,530**(本体価格¥2,300)

＜エルヴェ　リュイエ（オーナー）のコメント＞
輝きのある深いルビーレッド。チェリーやブラックベリー、ブルーベリーを思わせる赤や黒の果実に加え、ハーブやスパイスの要素が感じられます。生き生きとした口当たり、洗練されたタンニンと果実味、酸が非常に良いバランスを保っています。フレッシュでジューシーなフレイバーがあり、微かに感じるミネラルの要素がワインに複雑さを与えています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。



10 年熟成

リブルヌ-モンターニュで 50 年以上続く醸造学校が所有
丸みがあり、目の詰まった果実味が楽しめます

ガイア　ド　グラン　バリル　2015
Gaïa de Grand Baril

葡萄畑はリブルヌ-モンターニュの醸造学校が所有しており、この学校で学ぶ生徒達がプロの指導を受けながら造っているワインです。オーガニック栽培を実践しており、葡萄の平均樹齢は 30 年です。コンクリートタンクで 12 ヶ月熟成させています。カシスを思わせる黒い果実のアロマとスパイスの要素がうまく混ざり合っています。丸みがありたっぷりとした口当たりがあります。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%>　国／地域等：フランス／ボルドー／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：コンクリートタンクで 12 ヶ月
認証：ユーロリーフ
品番：**FC-930**／JAN：**4935919319300**／容量：**750ml**　**¥2,970**(本体価格**¥2,700**)



10 年熟成

10 年熟成による複雑さと溶け込んだタンニンがあり、
質感がよく、まとまりのある味わいです

シャトー　モーラック　2015
Château Maurac

シャトー　モーラックはオー　メドックの最北端、サン　テステフと境界にあるサン　スーラン　ド　カドルヌ村に位置しています。近くにはシャトー　ソシアンド　マレやシャトー　シャルマイユなど著名なシャトーがあります。モーラックは 2 つのシャトーと近隣の複数の区画が統合され誕生しました。1998 年からクロード　ゴーダン氏とルロワ氏によって引き継がれています。畑面積は 18ha、平均樹齢は 30 年です。収穫は手摘みで行います。土壌は粘土に一部石灰岩を含みます。伝統的な方法で醸造され、マロラクティック発酵と熟成に一部樽を使用しています。ブラックベリーにスパイスの要素が混ざる豊かなアロマが広がります。口に含むとベルヴェットのようにしなやか、スミレやリコリスのフレイバーが感じられ、しっかりとした骨格があります。タンニンは熟していて柔らかく、心地よい余韻が長く続きます。
■「ワイン　エンスージアスト」92 点

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%>　国／地域等：フランス／ボルドー／A.O.C.オー　メドック
葡萄品種：メルロ 55%、カベルネ　ソーヴィニヨン 45%　　熟成：一部を樽熟成
品番：**FD-583**／JAN：**4935919965835**／容量：**750ml**　**¥3,960**(本体価格**¥3,600**)



11 年熟成

「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2020」で注目すべき生産者のひとりに選出された実力者
きれいに熟成したボルドーが楽しめる 1 本
6 月に再入荷した 2014 ヴィンテージも、残りわずかとなりました！

シャトー　ド　ビ　2014
Château de By

ベガダン村に位置する畑は 10ha、丘陵地に位置し、土壌は砂と砂利です。葡萄の仕立てはギヨー　ドゥーブル、平均樹齢 25 年、栽植密度は 7,500 本/ha です。栽培は環境に配慮したリュット　レゾネ、葡萄が完熟した状態で収穫し、丁寧に選別します。発酵前にコールド　マセレーションを行い、色とアロマを引き出します。発酵は温度管理したステンレスタンクとコンクリートタンクで 4～5 週間行います。マロラクティック発酵もタンクで行います。フレンチオーク樽とタンクで 12 ヶ月熟成させます。非常にバランスが良く、豊かな果実味がありエレガント、こなれたタンニンが感じられ、親しみやすい味わいが魅力です。


オーナーのジャン　ギヨン

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%>　国／地域等：フランス／ボルドー／A.O.C.メドック
葡萄品種：メルロ 60%、カベルネ　ソーヴィニヨン 30%、カベルネ　フラン 10%
熟成：フレンチオーク樽とタンクで 12 ヶ月
品番：**FD-449**／JAN：**4935919964494**／容量：**750ml**　**¥3,630**(本体価格**¥3,300**)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。



パヴィで醸造経験がある生産者が手掛ける 実力が感じられるグラーヴ

ジェロームとジュリアンの兄弟がグラーヴで営む、年間生産量数万本のマイクロ　シャトーです。2014VT について「収穫時期に理想的な天候に恵まれたため、熟度の高い葡萄を得ることが出来ました。力強さだけでなくフィネスも兼ね備えています」と醸造を担うジュリアンは話します。シャトー　パヴィでエノログとして働いた経験がある彼の手腕がワインに余すところなく表れています。

シャトー　デュ　オー　マレ　ルージュ　2014

Château du Haut Maray Rouge

樹齢は 7～20 年で、収穫量は 35hL/ha です。厳しく選別します。除梗して、品種別に、低めの 23 度に温度管理の下、ステンレスタンクとコンクリートタンクで 4 ヶ月発酵させます。ルモンタージュしながら、ゆっくりと行います。マロラクティック発酵は、26 度に維持し 100%樽（30%新樽、残りは 1 回使用樽）で行ない、22 ヶ月熟成させます。清澄はせず、極めて軽くフィルターを通します。しっかりとした骨格があり、10 年以上の熟成の可能性を持っています。


左から、ジェローム（兄）、ジュリアン（弟）

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%>
国／地域等：フランス／ボルドー／A.O.C. グラーヴ
葡萄品種：メルロ、カベルネ　ソーヴィニヨン
熟成：樽（30%新樽、1 年樽）22 ヶ月
品番：**FD-589**／JAN：**4935919965897**／容量：**750ml**　**¥4,950**(本体価格**¥4,500**)



サンテミリオンとポムロールのエキスパート

17 世紀まで遡るデスパーニュ家の 7 代目 フランソワ デスパーニュの高品質ボルドー

シャトー　アンペリア　2012

Château Ampelia

ケース単位(12 本)に限り
木箱で発送

サンテミリオンのグラン　クリュ　クラッセ、シャトー　グラン　コルバン　デスパーニュのフランソワ　デスパーニュがカスティヨンの可能性の高さに惚れ込み、1999 年に設立したシャトーです。アンペリアとは、ギリシャ語で葡萄の木を指す「アンペロス」に由来しています。デスパーニュ家が代々にわたりノウハウを蓄積してきたグラン　コルバン　デスパーニュと違い、まったく何もないところからの挑戦で、あるのは畑だけだったので、新たにセラーを建て、醸造設備などを整える必要がありました。栽培にはグラン　コルバン　デスパーニュと同じ高い基準を定め、優れた品質を追求しています。土壌は石灰岩の上に粘土石灰質の表土で覆われています。収穫の前に実際に葡萄を食べて熟度を確認し、さらにラボで分析を行い、最適な収穫時期を決めます。手摘みで収穫した葡萄は畑で選別し、さらにセラーの選果テーブルで 2 度目の選別を行います。除梗した葡萄は、樹齢、区画、品種ごとに別々に小型の発酵槽に入れ、醸造を行います。発酵と醸しは 4 週間行います。その後、樽に移してマロラクティック発酵、熟成も大部分を樽（新樽 1/3）で 12～18 ヶ月行います。石灰岩の土壌から造られるこのワインは、フレッシュでミネラルの個性が感じられます。


フランソワ デスパーニュ

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%>　国／地域等：フランス／A.O.C. カスティヨン　コート　ド　ボルドー
葡萄品種：メルロ 95%、カベルネ　フラン 5%
熟成：大部分を樽（新樽 1/3）で 12～18 ヶ月
品番：**FD-575**／JAN：**4935919965750**／容量：**750ml**　**¥6,930**(本体価格**¥6,300**)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。



キュートな「牛ラベル」お馴染みのローヌワイン

このワインのファーストリリースは 2015VT で、「リアルワインガイド」にて旨安大賞、表紙を飾り、「ナチュラルワインの風合いを持ちながらネガティヴさの一切ない、みんなにっこりの美味しさ」とコメントされました。ソフトでまるみのある、飲み進むワインをコンセプトに造ります。しっかりとしていながら優しい果実味があり、非常にバランスがとれた味わいです。

コート　デュ　ローヌ　ルージュ　ル　プティ　アンデゾン　2023

Côtes du Rhône Rouge Le Petit Andézon

※無くなり次第 2024VT に切り替わり



醸造を担う、ドゥニ　デシャン

ソフトで丸みある、飲みすすむワインがコンセプトです。22 度に温度管理したステンレスタンクで 2～3 週間発酵させます。マロラクティック発酵の後、澱引きを行い、ステンレスタンクで約 6 ヶ月熟成させます。ろ過せず瓶詰めします。驚く程しっかりとした果実味があり、非常にバランスがとれた味わいです。ドメーヌ　ダンデゾンのワインと同様に、雄牛をデザインしたラベルを使用しています。シラーは、ドメーヌ　ダンデゾンの葡萄のみを使用しています。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.14.5%>
国／地域等：フランス／コート　デュ　ローヌ／A.O.C.
生産者：エステザルグ葡萄栽培者組合
葡萄品種：シラー、グルナッシュ　熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月
品番：**FB-992**／JAN：**4935919049924**／容量：**750ml**

¥1,980(本体価格¥1,800)

需要に応えるだけでなく 品質へのこだわりを追求した 1 本

2022 年と 2023 年は、アブルッツォのサンジョヴェーゼの不作により、葡萄を厳選したもののみで造りました。しかしながら、それだけでは需要に応えられず、品質をキープするために、プーリアのサンジョヴェーゼを使用し、IGP プーリアとしてもリリースしました。ロッソレアーレクラスのワインでも品質にこだわるというファンティーニの姿勢が存分に表れた 1 本です。



ロッソレアーレ　2024

Rossoreale



ヴァレンティーノ　ショッティ

大型のステンレスタンクを使い、24～28 度で発酵させます。とても濃いルビーレッド、フルーティな芳香が広がります。濃縮したベリーやプラムを思わせるような果実味たっぷりの味わいです。毎日の食卓で、気軽にいろいろなお料理に合わせて楽しんでいただけます。レアーレは「国王の、王にふさわしい」と言う意味です。

【赤・ミディアムボディ】<スクリューキャップ><Alc.13.0%>
国／地域等：イタリア／プーリア／I.G.P.
生産者：ファンティーニ
葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100%　　熟成：ステンレスタンク
品番：**IA-075**／JAN：**4935919940757**／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 11 月時点のものです。



リアルワインガイド　2026 年秋号に掲載された特集企画
「3000 円台までの旨安白系ワイン」にて旨安大賞を獲得！

ウィリアム　フェーヴルとピノ家が共同で設立したワイナリーです。ウィリアム　フェーヴルがシャブリで培ってきたノウハウを活かしながら、標高の高いアンデスならではのテロワールを表現しています。シャブリにも通じる冷涼な酸とミネラル感も感じられる充実した 1 本です。

ラ　ミシオン　デ　ピルケ　シャルドネ　レセルバ　2025
La Misión de Pirque Chardonnay Reserva

シャブリと同様に、ミネラルがあり、味わいのエレガントなシャルドネを目指しています。買い葡萄も使っています。収穫した葡萄は、除梗し、優しくプレスします。果汁はステンレスタンクに入れ、10～15 日間、16～18 度で発酵させます。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熟成させます。輝きのある黄金色、洋梨や柑橘系の果実を思わせる際立ったアロマ。口に含むとグレープフルーツのようにきりっとした酸と甘い果実味があり、とてもフルーティな味わいです。ラベルの絵は、古い葡萄の株です。



【白・辛口】<Alc.12.5%> <スクリューキャップ>　国・地域等：チリ／マイポ　ヴァレー／D.O.
生産者：カーサ　フェーヴル　　葡萄品種：シャルドネ 100%
熟成：ステンレスタンクで熟成
品番：**W-016**／JAN：**4935919080163**／容量：**750ml**　　**¥1,650**(本体価格¥1,500)

ヴェレノージが創業時から造り続ける白ワイン

「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。



ファレーリオ　2024
Falerio　※無くなり次第 2025VT に切り替わり

畑はアスコリ　ピチェーノにあり、主に砂質土壌で、標高 200m です。トレッビアーノ、パッセリーナ、ペコリーノの順で収穫します。独特のバラエティに富むアロマを抽出するために、低温でスキンコンタクトを行います。プレスは柔らかく行い、温度管理したステンレスタンクで 10 日間発酵させます。ステンレスタンクで熟成させます。洋ナシ、熟したメロンやりんご、グレープフルーツキャンディやミント等のハーブの香りがあり、スッキリと切れの良い酸味があります。熟した甘夏や夏みかんの酸味と香りが残ります。フルーティで上品な美味しさのある風味をもっています。


常に品質重視のワイン造りを行う“チーム　ヴェレノージ”

【白・辛口】<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：トレッビアーノ 50%、パッセリーナ 30%、ペコリーノ 20%
熟成：ステンレスタンク
品番：**I-250**／JAN：**4935919052504**／容量：**750ml**　　**¥1,980**(本体価格¥1,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。



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。



樽で 12～14 ヶ月、瓶で 16 ヶ月以上、さらに流通センターで 12 ヶ月以上熟成
落ち着いた味わいのサンジョヴェーゼ好きに試していただきたいワイン

ペトラ オノリー ロマーニャ サンジョヴェーゼ リゼルヴァ 2020 【86 本限り】

P. Honorii Romagna Sangiovese Riserva

1992 年に植えた最も樹齢の古い葡萄から造っています。「ペトラ　オノリー」は、6 世紀のゴート戦争の時代のベルティノーロの呼び名に由来しています。「ヴィーニャ　ヴェッキア」という畑で、面積は 1ha、標高 100m で、南東向き、栽植密度は 5,000 本／ha です。9 月末～10 月初旬にかけて収穫します。繰り返し攪拌しながら、温度管理の下ステンレスタンクで 22～25 日間発酵させます。50%を 3,000L の大樽、残りの 50%をフレンチオークの 500L のトノーで 12～14 ヶ月熟成、さらに 16 ヶ月以上瓶熟させてワインを落ち着かせます。

■「ビベンダ 2025」5 房　■「ヴィーニ ブオーニ ディタリア 2025」コローナ、■「ワイン　エンスージアスト」92 点

サンジョヴェーゼらしい鮮やかで深みのある色合い、キノコや落ち葉など秋を連想させる複雑な香り、香ばしさとスモーキーさもかすかに感じられ、スワリングとともに可愛らしい赤い果実が顔をのぞかせます。酸味のある新鮮なフルーツと熟したフルーツが混ざる絶妙なバランスの果実味、まだ少し若ささえ感じるアルコールにほろ苦さと落ち着いたタンニン。重くないのに充実感のある味わいは、レストランで食事と合わせるのも良いが、バーなどでゆっくりワインに向き合うのにもおすすめ。（2026.10.9 浅井 修）

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%>　国／地域等：イタリア／エミリア ロマーニャ／D.O.C.
葡萄品種：サンジョヴェーゼ　認証：ユーロリーフ
品番：**IA-070**／JAN：**4935919940702**／容量：**750ml**

¥6,600(本体価格¥6,000)

浅井のおすすめポイント
レストランでもワインバーでも楽しめる熟成具合

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。



Tenuta La Viola
テヌータ ラ ヴィオラ（イタリア／エミリア ロマーニャ）

1998 年にエミリア ロマーニャ州南部のベルティノーロの丘陵地に設立。丘の斜面からは、東にアドリア海を見下ろすことができ、アペニン山脈にも近いことから、独自のマイクロクライメイトがあり、日々、穏やかな風が吹き抜けるエリアです。1999 年から葡萄畑は全て有機栽培で管理しており、2016 年には有機認証（ユーロリーフ）を取得しています。また、2018 年からは、地中の微生物の活動を活性化するため、ビオディナミ栽培を始めました。除草剤は使用せず、畝の間に生やした草を刈り取って土にすき込み、土の養分になるようにしています。左の画像はペトラ オノリーに使用するサンジョヴェーゼの畑。生産者ステファーノの父が 1992 年に植えた、所有する畑の中で最も樹齢の古く、全ての仕事は手作業で行われている。

しなやかなタンニンのマディランが熟成により、さらに素晴らしい状態に



マディラン　マーティ 2020　【74 本限り】
Madiran Marty

単一区画「マーティ」からのワイン。石灰岩と砂利土壌で、南向き。仕立てはギヨー　ドゥーブル、栽植密度は 4,400 本／ha、平均樹齢は 60 年以上（古いものは 1904 年植樹）です。収穫量は 45hL／ha。100%除梗します。発酵前に 48 時間コールド　マセレーションし、アロマを抽出します。25 度に温度管理の下ステンレスタンクで 30 日間発酵させます。500L の樽（新樽、1 回使用樽、古い樽各 1／3）で、マロラクティック発酵させ、15～18 ヶ月熟成させます。他のキュヴェと異なるのは、熟成中に澱引きをせず、マロラクティック発酵期間中も澱と接触させることです。これにより、ワインがふくよかでパワフルになります。濃いルビーレッド、チェリーやプラムなどの熟した果実のコンポートのアロマに程良いスパイスのアロマが混ざります。豊かな口当たり、素晴らしく熟した果実味とシルクのように滑らかなタンニンが感じられます。樽熟成によるローストの香ばしいフレイバーは豊かで熟した果実味と見事に調和します。余韻に感じる豊かな果実の風味が長く続きます。

深い黒紫の色から想像できる、熟した黒い果実のアロマに、グレープフルーツなどの爽やかな果実の香りが混ざるのが衝撃的。グリーンペッパーに杉の木やメンソール、香ばしい炭のような香りもあります。アタックはボリュームがあり滑らかで、濃厚なプラムや煮詰めたブルーベリーの果実味、ローズマリーなどのスパイスがあり、ほんのり甘いバニラ、苦みのあるカカオ、しっかりと存在感のあるタンニンとアフターのほのかな酸味が全体を引き締めます。（2026.10.9 浅井 修）

【赤・フルボディ】 <Alc.14. 0 %> 国／地域：フランス／南西地方／A.O.C.　葡萄品種：タナ、他

品番：**FD-328**／JAN：**4935919963282**／容量：**750ml**

¥4,950(本体価格**¥4,500**)

浅井のおすすめポイント
2024 年のフランス視察で私が最も感銘を受けた生産者

Domaine Laougue
ドメーヌ ラウゲ（フランス／南西地方）

2024 年のフランス視察で、私が最も感銘を受けた生産者。延々と続く細い農道を車でひたすら走り、ついた先にあったドメーヌ ラウゲは、1991 年生まれの若き醸造家、シルヴァン ダバディが経営しております。2013 年に父ピエールから引き継いだ後は、畑の管理方法を改革、伝統的なスタイルに縛られず、常に品質向上に力を注ぎ、ブドウやワイン、セラーの環境などを完璧にコントロールし、SO2 はボトリング以外に使用せずに醸造、驚くほどしなやかなタンニンとスムーズな口当たりのワインを産み出しております。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。