

今がおすすめ！飲み頃&千円台の

2015年ヴィンテージ

グレート ヴィンテージとして、ヨーロッパ各地で素晴らしいワインが生まれた2015年。5年の熟成を経て、リリースされたばかりの時期とはまた違う魅力が感じられるようになりました。そんな2015年のうち、千円台で楽しめるものをピックアップいたしました！



ワインスペクテーターのヴィンテージチャートでは、南ローヌの2015VTは97点。サンタデュックでも素晴らしい出来となり、ドメーヌのワインだけでなく、ネゴシアンワインもその恩恵を受けました。また、2013VT、2014VTはこのワインは生産されず、3年ぶりのリリースとなり、生産者にとっても喜びの大きなヴィンテージとなりました。弊社もその品質の高さに惚れ込み、出来る限り長い期間販売してきましたが、残り150ケースとなりました。

ブランド デュー、ケラーヌ、ラストーの葡萄を使った コート デュ ローヌ ヴィラージュ レベルのワイン

コート デュ ローヌ ルージュ ヴィエイユ ヴィーニュ 2015 *Côtes du Rhône Rouge Les Vieilles Vignes*

ブランド デュー (30%)、ケラーヌ、ラストーの葡萄を使って造るワインで、コート デュ ローヌ ヴィラージュと呼べるブレンドです。土壌は、砂質、泥灰土、赤色粘土です。収穫後除梗して、温度管理のもと発酵、長い醸しをします。タンクで澱と共に熟成させます。フィルターを通さず瓶詰めします。スパイスやサラミを思わせる香りが、程よい熟成を感じさせ、とても魅力的です。果実やタンニンもしっかりと感じられ、厚みもあります。A.O.C.コート デュ ローヌとしては傑出した品質です。「プチ シャトーヌフだよ！」とグラは話していました。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
生産者：サンタ デュック
葡萄品種：グルナッシュ 70%、シラー 20%、カリニャン 10%
熟成：タンク

品番：FC-068/JAN：4935919310680/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



ボルドーでも偉大なヴィンテージとなった 2015 年 エントリーレベルでもその恩恵が表れています

レ オード ヴェルモン ルージュ 2015 Les Hauts de Vermont Rouge

300 本限り

アントル ドゥー メールいくつかの区画からの葡萄を使用しています。土壌は粘土石灰質、一部シルトを含む、水はけのよい組成です。葡萄の仕立てはダブル ギヨー。栽植密度は 3,000~4,000 本/ha です。発酵は 28~30 度に温度コントロールしたステンレスタンクで 21~28 日間行います。マロラクティック発酵と熟成もステンレスタンクで行い、熟成期間は 8~12 ヶ月です。輝きのあるルビーレッド。レッドベリーやチェリーの非常にアロマティックで強いアロマが広がります。フレッシュで丸みがあり、非常にバランスがとれています。やわらかくしなやかなタンニンが果実味とうまく混ざり合っています。★「ジルペール&ガイヤール国際コンクール 2016」金賞

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/ボルドーシュペール
生産者：シャトー ヴェルモン 葡萄品種：メルロ
品番：FC-123/JAN：4935919311236/容量：750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)



リゼルヴァでこの価格は魅力的

これまでのヴィンテージと比べてもボディも強く骨格があり、秀逸な年と分かる味わいです

キアンティ リゼルヴァ 2015 Chianti Riserva

土壌は、粘土質に石灰岩と火山性の凝灰岩の混ざる構成です。葡萄は手摘みで収穫します。ステンレスタンクで 25 度にコントロールしながら、約 10 日間発酵させます。マロラクティック発酵もタンクで行います。オーク樽で 24 ヶ月、その後ボトルで 3 ヶ月以上熟成させます。輝きのあるルビーレッド、チェリーやマラスカ等の赤い果実とスミレの香り、スパイシーな香りも感じられ、果実味が豊かでキアンティらしい可愛らしい酸と柔らかくバランスのとれた心地よい渋みがあります。柔らかな渋味ですがしっかりと存在感があります。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/トスカーナ
生産者：マルケージ パッシーニ
葡萄品種：サンジョヴェーゼ、マルヴァジア ネーラ、コロリーノ、カナイオーロ
品番：I-713/JAN：4935919057134/容量：750ml **¥1,485**(本体価格¥1,350)



この価格帯のワインでは贅沢と言える、上質なコルクを使用 ロッカ デイ モリのこだわりが詰まったコペルティーノ ロッソ 是非とも、2015 ヴィンテージをお試ください

コペルティーノ ロッソ 2015 Copertino Rosso

畑は石灰質構造で、いくつかの領域を除いて、ほとんど岩で、石の層と白亜質の斜面で構成されています。2 つの品種の個性は正反対で、ネグロアマーロはタンニンが豊富でアントシアニンが少なく、モンテプルチャーノはアントシアニンが豊富でタンニンが少ないという特徴があり、ブレンドすることで、サリチェ サレンティーノより、骨格とストラクチャーのあるワインとなります。スラヴォニアンオークの大樽 (12,500L) で 30~45 日間醸しを行います。発酵後フレンチオークのバリック (225L) で 6 ヶ月熟成、ブレンド後、スラヴォニアンオークの大樽 (5,500L) に移して数ヶ月寝かせます。清澄、濾過はせずにボトリングし、6 ヶ月瓶熟させます。やや濃く落ち着いたルビー色。スモーキーな中にスパイシーでよく凝縮した果実味が感じられます。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/プーリア 等級：DOC
生産者：ロッカ デイ モリ 葡萄品種：ネグロアマーロ 70%、モンテプルチャーノ 30%
品番：I-558/JAN：4935919055581/容量：750ml **¥1,870**(本体価格¥1,700)