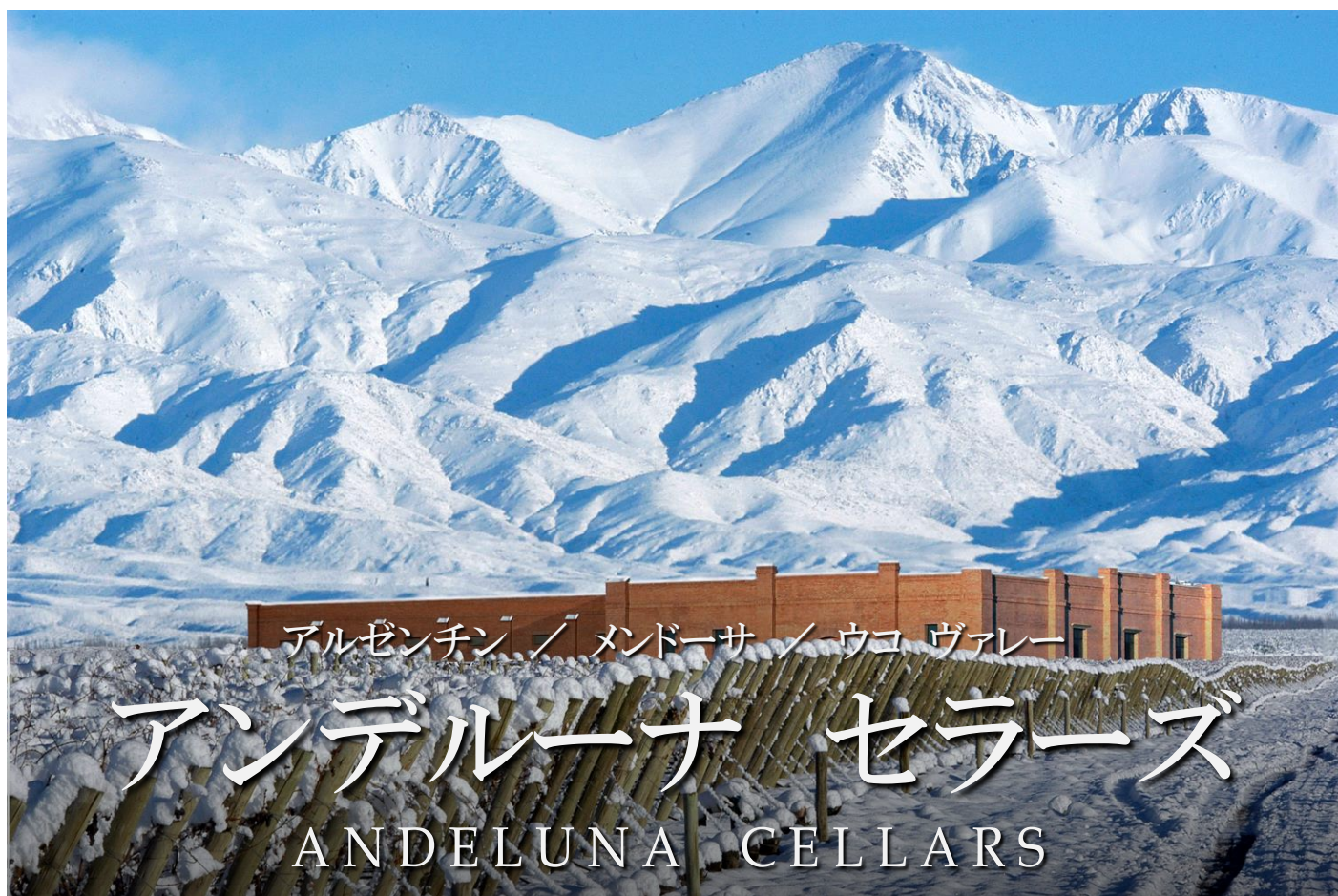


アンデス山脈とそれを照らす月のもとに広がる 標高1,300m の壮大な土地
注目産地“グアルタジャリー”ならではの個性を表現する生産者



ANDES + LUNA = “ANDELUNA”

アンデス山脈の裾野に広がる葡萄畑

アンデルーナ セラーズは、アルゼンチンのメンドーサにある、アンデスの本脈の裾野に位置するウコ ヴァレーに、2003年に設立されたワイナリーです。実業家として国際的に知られていたアメリカ人のH.ワード レイは、2000年にメンドーサを訪れた際、「この土地が次のナパ ヴァレーになるに違いない」と確信しました。そして、「どうしてもこの地でワイン造りをしたい」という情熱が彼を掻き立て、この土地に畑を所有し、葡萄栽培を行っていたルディーニ家と共にワイナリーを設立することを決めました。H.ワード レイが亡くなった後、ワイナリーはバラレ家の手に渡り、現在に至っています。ワイナリーのロゴとANDELUNA という名前は、「ANDES=アンデス山脈」と「LUNA=月」を組み合わせたものです。

アンデルーナ セラーズは、ウコ ヴァレーの中でも著名なサブリージョン、トゥンガト内の“グアルタジャリー”というエリアに、およそ 80ha もの葡萄畑を所有しています。また数軒の農家と 10 年以上契約しており、自家畑に加えて 150~200ha ほどの葡萄畑からワインを手掛けています。契約畑の剪定等の畑仕事の指導は、アンデルーナの агроノミストが行います。収穫はすべて手摘みで、2 月末から 4 月中旬頃に行います。葡萄は選別後、100%除梗してから醸造されます。



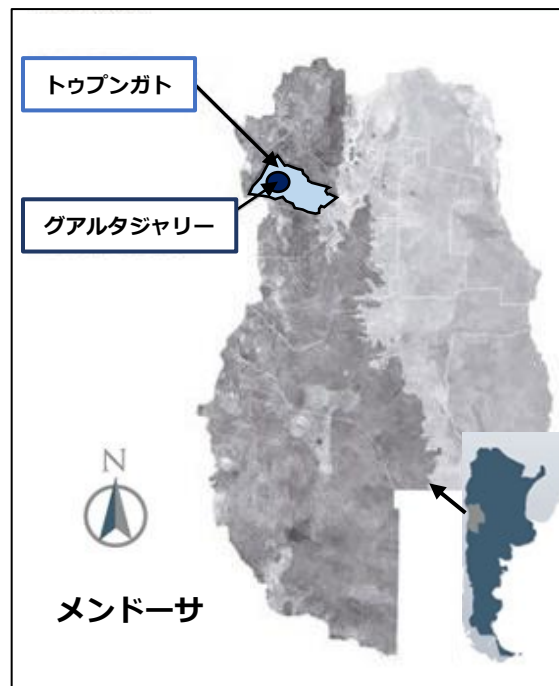
ラベルは順次、右のデザインに変更となる予定です。

標高 1,300m の注目産地“グアルタジャリー”

「アルゼンチン初のグラン クリュ」 とたとえられる銘醸地

メンドーサは、アルゼンチンのワイン生産の約 8 割を占める一大産地です。中でも、プレミアム ワインの代表的な産地として知られるのがウコ ヴァレーで、その中のサブリージョンのひとつ、トゥブンガトは特に標高が高く、豊富な日照量と昼夜の激しい気温差によって、葡萄の果皮は厚くなり、全ての成分がより多くなるとされています。この特別な気候条件がもたらす、しっかりと完熟していながら酸がキープできるという特徴は他のエリアにないもので、プレミアム ワインが生まれる理由の一つといえます。

さらに、このトゥブンガトの中でも注目されている産地が、アンデルーナセラーズがある“グアルタジャリー(Gualtallary)”です。メンドーサの土壌は、基本的には砂利や石の混じるローム層やローム質粘土層が中心的で、石灰質や石灰岩はそれほど多くありません。一方、グアルタジャリーの土壌には、砂や粘土の他に、表面が石灰質で覆われた丸い石が多く含まれていることが特徴的です。この土地の優位性については、ティム アトキン MW や、ステファン タンザー、ジェームス サックリングなどの著名な評論家が記事を書くほどとなっています。アンデルーナ セラーズのワインは、このグアルタジャリーのテロワールを表現しており、熟した果実味とともに、フレッシュな酸とミネラルが感じられる素晴らしいものとなっています。



「現在、メンドーサでは、多くの関係者が非公式にアルゼンチン初のグラン クリュと呼んでいる 2 つの新しい地域に注目が集まっている。トゥブンガトの岩場にあるグアルタジャリーは、標高 5,300 フィートの高さに畑があり、夏のピーク時の日中の最高気温が低く、炭酸カルシウムの要素が強い痩せた土壌であるなど、特に涼しい条件が利点である。これらの畑から造られるワインは、刺激的なチョークのような塩辛いミネラル、エネルギーと野性味、そして過度の重さを感じさせない力強さにおいて、しばしばブルゴーニュのような印象を私に与えてくれる。優れたワインは熟成能力があることを示唆している。グアルタジャリーは傑出したマルベックを生産しているが、カベルネ フラン、シャルドネ、さらにはピノ ノワールの一流産地でもある。」 — 『ヴィノス』の 2017/7/6 付の記事「Argentina New Releases: Cool Times in the Desert」より抜粋



経験豊富なワインメーカーが活躍

2011 年からワインメーカーを務めるのは、メンドーサ生まれのマヌエル ゴンサレス (写真左) です。彼はメンドーサのいくつかのワイナリーで、例えば Trivento (トリヴェント) で 8 年間、Pulenta (プルエンタ) では 3 年間、ヘッド ワインメーカーとして働いた後、アンデルーナに加わりました。メンドーサではアルベルト アントニーニやミシェル ロランなどのトップワインメーカーから指導を受けました。マヌエルは、高地での葡萄栽培を得意としており、グアルタジャリーの石灰質土壌に注目し、他のワイナリーにはない個性を表現しています。彼の加入によりアンデルーナのワインの品質は劇的に向上しました。2015 年からはボルドー育ちで、新旧ワイン産地でコンサルタントとして活躍するハンズ ヴィンディング ディールス (写真右) も加わり、さらなる品質向上に務めています。

アンデルーナから新たにカベルネ ソーヴィニヨンが入荷しました！

アンデルーナ カベルネ ソーヴィニヨン 2020

Aneluna Cabernet Sauvignon

新入荷

天然酵母と選別酵母を使い、26 度に温度コントロールしたステンレスタンクで発酵させます。濃いルビーレッド。豊かな果実味と共にホワイトペッパーやクローブを思わせるスパイシーなアロマが特徴的です。それに加え、かすかにレッドペッパーのニュアンスも感じられます。素晴らしくバランスのとれたタンニンが心地よく感じられます。スパイシーな要素は余韻まで続きます。

赤・フルボディ 国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ 認証：VEGAN
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 熟成：フレンチオーク樽で 3 ヶ月
品番：A-137/JAN：4935919061377/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

“Raices”=「根」という意味を持つリーズナブルなワインが新入荷！
標高700mの畑の葡萄を使用した アンデルーナ セラーズの入門ワイン



(左)ライセス シャルドネ 2021

Raices Chardonnay

このワインに使用するシャルドネの畑は標高 700mの場所に位置しています。土壌、標高の高さ、アンデス山脈、そして月に対する敬意を込めて、これらのテロワールの個性をワインに表現してくれる「葡萄樹の根=Raices」をワイン名にしています。葡萄は注意深く選別します。発酵は低温に温度コントロールしながらステンレスタンクで行います。グリーンがかった輝きのある黄色、青リンゴやパイナップルを思わせるフルーティなアロマが広がります。程よいボディがあり、非常に心地よい酸が感じられます。豊かな果実味を感じる長い余韻があります。

白・辛口 国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ
認証：VEGAN 葡萄品種：シャルドネ <スクリュューキャップ>
品番：A-135 JAN：4935919061353 容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)

＼ 新入荷 ／

(右)ライセス マルベック 2021

Raices Malbec

このワインに使用するマルベックの畑は標高 700mの場所に位置しています。葡萄は注意深く選別します。発酵は温度コントロールしながらステンレスタンクで行います。紫を帯びた輝きのある赤色、ブラックベリーやブルーベリー、プラムを思わせるフレッシュな果実味が広がります。口に含むとソフトでフレッシュなタンニンがあり、生き生きとしていながらエレガントな落ち着きを感じられます。

赤・フルボディ 国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ
認証：VEGAN 葡萄品種：マルベック
品番：A-136 JAN：4935919061360 容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)

＼ 新入荷 ／

“Altitud”=「標高」という意味を持つアンデルーナ セラーズの上級キュヴェ
グアルタジャリーならではのテロワールを表現しています

(左)アンデルーナ メルロ アルティトゥ 2018

Andeluna Merlot Altitud

タンニンやアントシアニンなどのポリフェノール類が成熟しているかどうか、葡萄を食べて厳しくチェックします。収穫は早朝に行い、葡萄はまず畑で選別し、セラーに運んでからもう一度選別します。発酵前にコールドマセレーションします。天然酵母を使い、ステンレスタンクで26度前後に管理しながら発酵させ、1日3回ルモンタージュします。デレスタージュは毎日1~2回行ないます。70%は、フレンチオーク樽(1~3回使用樽)で8~10ヶ月、さらに最低6ヶ月瓶熟させます。花やスパイス、ブラックベリーの香りは、バニラやチョコレート、スモークの香りとバランス良く混ざり合っています。甘くやわらかなタンニンが感じられ、複雑で長い余韻があります。

赤・フルボディ 国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ
葡萄品種：メルロ 熟成：70%をフレンチオーク樽で8~10ヶ月
品番：A-121 JAN：4935919061216 容量：750ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)

(左)アンデルーナ マルベック アルティトゥ 2018

Andeluna Malbec Altitud

最も優れた畑の葡萄を使用しています。葡萄は畑で選別しながら、早朝に収穫します。収量はとても低く、これにより集約感が出ます。醸造の前に、再度選別します。その後、低温で発酵前の醸しをします。天然酵母で26度に温度管理しながらステンレスタンクで発酵させます。1日にルモンタージュを3回、さらにデレスタージュを1~2回行います。70%をフレンチオーク樽(1~3回使用樽)で8~10ヶ月熟成させ、さらに瓶で6ヶ月以上寝かせます。スミレがかった濃い赤色。イチジクやプラムの濃縮された香り。フレンチオークの樽によるバニラ、コーヒー、チョコレートの風味があります。熟したタンニン、長い余韻があります。

★「ヴィノス2020.10」で90点

赤・フルボディ 国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ
葡萄品種：マルベック 熟成：70%をフレンチオーク樽で8~10ヶ月
品番：A-126 JAN：4935919061261 容量：750ml **¥2,860**(本体価格¥2,600)



アンデルーナ セラズといえば、ラベルに“1300”と書かれたこのシリーズが人気です！
グアルタジャリーの標高を活かした フレッシュでバランスの良いスタイル

日本市場のためだけに生産する、樽香をやや強めにしたシャルドネ

アンデルーナ シャルドネ 2018

Andeluna Chardonnay

※あと2ヶ月ほどでラベルデザインが切り替わる予定です。

通常の市場にはリリースされていない、日本市場のために特別に樽熟させたワインです。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。生き生きとしたバランスがとれ、しっかりとした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事が出来ます。

白・辛口 国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ
葡萄品種：シャルドネ 熟成：フレンチオーク樽で6ヶ月
品番：A-124/JAN：4935919061247/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



アンデルーナ セラズにとって特別な葡萄、メルロの美味しさを伝えるワイン

アンデルーナ メルロ 2019

Andeluna Merlot

※あと1ヶ月ほどでラベルデザインが切り替わる予定です。

メルロはアンデルーナ セラズにとって特別な品種です。「メルロがあったからアンデルーナを始めました。アルゼンチンはマルベックがイメージ勝ちしていますが、メルロの味を知ればもっと売れる可能性があります」と輸出担当のファン クルス モラレスは話します。発酵前にコールド マセレーションします。天然酵母と選別酵母を使い、ステンレスタンクで26度前後に保ちながら発酵させ、その間1日3回のルモンタージュを行い、デレスタージュは1~2回行ないます。樽熟成のワインとステンレスタンク熟成のワインをブレンドします。濃いルビーレッド。ブラックベリーやカシスの黒い果実とブラックペッパーのスパイシーなアロマが、樽からくるコーヒーやチョコレート、スモークの香りと絶妙に混ざりあっています。全体のバランスが良く、甘く上品なタンニンが感じられます。

赤・フルボディ 国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ
葡萄品種：メルロ 熟成：ステンレスタンクと樽で4~6ヶ月
品番：A-118 JAN：4935919061186 容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



マルベックの持つ甘みと樽熟成による香味が見事に調和しています



アンデルーナ マルベック 2019

Andeluna Malbec

※無くなり次第2020VTに切り替わり、でラベルデザインも変更となります。

早朝に収穫し、手で選別します。発酵前にコールド マセレーションします。天然酵母と選別酵母で、ステンレスタンクに入れ26度前後に管理しながら発酵させ、その間1日3回ルモンタージュし、デレスタージュは1~2回行ないます。フレンチオークの樽で3ヶ月熟成、その後最低でも3ヶ月瓶熟させてから出荷します。濃い紫色、熟したプラム、レッドカラント、ブラックベリーや花を思わせる濃厚なアロマ。樽熟成による、ドゥルセ デレーチェ(南米の伝統菓子のキャラメルクリーム)の香りや、バニラ、チョコレートが感じられます。マルベックの持つ甘さ、熟したタンニンがありとてもバランスのとれた味わいです。

★「ジェームス サックリング.com」で92点

赤・フルボディ 国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ
葡萄品種：マルベック 熟成：フレンチオーク樽で3ヶ月
品番：A-119 JAN：4935919061193 容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

