

フランス/コートデュローヌ

# アンドレブルネル

## ANDRÉ BRUNEL

トップ キュヴェが「ワインアドヴォケイト」で100点を獲得する実力  
長期熟成のポテンシャルを持ちながら、若くても楽しめるスタイルで世界を魅了する  
シャトーヌフ デュ パプの名匠

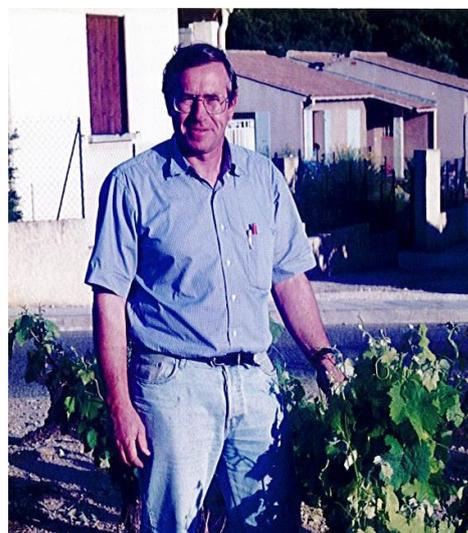
アンドレブルネル（ドメーヌ レ カイユ）は、クロデュモンオリヴェと共に、弊社が最初に取り扱いを始めたシャトーヌフデュパプの生産者です。弊社が初めてアンドレブルネルを訪問したのは1992年で、当時、アンドレブルネル、クロデュモンオリヴェ、他2軒のシャトーヌフデュパプの有名生産者が、ひとつのカーヴを熟成庫として共同利用しておりました。

その頃のブルネル家は、シャトーヌフデュパプレカイユ、コートデュローヌルージュキュヴェソムロング、コートデュローヌブランベカソヌの3アイテムのみ生産していました。若い時から飲みやすく親しみやすい、彼のワインのスタイルは当時から表れており、取り扱いを始めた当初から日本でも非常に好評をいただき、それから約30年経った現在でも、弊社のコートデュローヌワインを語る上では欠かせない存在であり続けています。

そんなドメーヌのワイン造りを長年にわたり担い、ロバートパーカーJr.が100点を付けた「キュヴェサントネール」を生み出すなど、ドメーヌの躍進に力を注いできた6代目のアンドレブルネルが、2022年2月7日に惜しまれながらこの世を去りました。76歳でした。

シャトーヌフデュパプの生産者組合は以下のように追悼しています。  
「彼は長年にわたってシャトーヌフデュパプの生産者組合の代表をつとめていました。また彼はドメーヌレカイユのワインを世界で最も偉大なワインというポジションとして確立させました。アンドレブルネルは彼自身の成功以上に、シャトーヌフデュパプのアペラシオン自体の発展に情熱をささげたワインメーカーでした。時間や労力を惜しまず、みんなを前進させる利他的な人物でした。」

アンドレブルネルのワイン造りへの情熱や哲学は、息子のファブリスによって受け継がれ、今後も多くの人々に感動を与えていくことでしょう。



アンドレブルネル：1994年現地訪問時に撮影



アンドレブルネルと弊社社長の稲葉。30年来の友人であり、大切なビジネスパートナーでもありました。（2018年現地訪問時に撮影/キュヴェサントネールの畑にて）

## 伝説のワイン『キュヴェ サントネール』の誕生

ブルネル家はシャトーヌフ デュ パブの土地に300年以上の歴史を持ち、何世代にもわたり葡萄栽培、ワイン造りを行ってきた一族です。ドメーヌの転機はアンドレの父、リュシアン時代にありました。彼は新たに畑を広げ、家族経営の小規模なドメーヌから現代的なワイナリーへと発展させる重要な役割を果たしました。1954年、リュシアンは、ワインのプロモーションに役立つと考え、シャトーヌフ デュ パブの畑に特徴的な玉石を意味する「レ カイク (Les Cailloux)」をドメーヌ名に採用しました。1971年、リュシアンの子アンドレがドメーヌを引き継ぎ、父の功績を受けて、さらに発展させました。

アメリカのワイン評論家ロバート パーカーJr. が80年代にコート デュ ローヌのワインの評価をつけ始めると、アンドレ ブルネルのワインはすぐに高い評価を得ました。1989年、アンドレはアペラシオンの北部に位置するファルゲロルの葡萄が樹齢100年を迎えたことを記念して特別なワイン、「シャトーヌフ デュ パブ キュヴェ サントネール」を造りました。

**このキュヴェは、その後、1990 ヴィンテージがロバート パーカーJr. によって100点を与えられ、「特に1990年のリシュブールのアペラシオンとのブラインドテイastingで、どのようなパフォーマンスを見せるか、ぜひ見てみたいものだ」と絶賛されました。**また、2016年も98-100点を獲得しています。このように、アンドレ ブルネルは世界中で高い評価を受け、シャトーヌフ デュ パブのトップ ドメーヌとしてゆるぎない地位を確立しました。



キュヴェ サントネールの畑



このワインを初めて生産してから約30年経ちますが、その間に生産されたのは16のヴィンテージのみと入手困難なワインです。  
生産されたヴィンテージ：1989、1990、1995、1998、2000、2001、2003、2005、2006、2007、2010、2012、2015、2016、2017、2019

## 世界で僅か159軒

### あのロバート パーカー Jr. が選んだ「世界の偉大なワイナリー」のひとつ

アンドレ ブルネル (ドメーヌ レ カイク) は、ロバート パーカーJr. が世界中の伝説的なワイナリーを中心にまとめた著書『ロバート パーカーが選ぶ世界の極上ワイン』(原題“The World’s Greatest Wine Estates”)にも取り上げられています。この本が出版された2005年、すでに「アンドレ ブルネルはシャトーヌフ デュ パブの輝かしい希望の光のひとりである」と評価されています。

ロバート パーカーJr. はその著書の中で次のように述べています。

「彼は常にシャトーヌフ デュ パブにおける、より真摯な生産者のひとりであった。この控えめな規模のワイナリーで、アンドレ ブルネルは、1980年代後半以降半以降力を増してきている、パワフルだがリッチで、エレガントな凝縮感のあるワインをつくっている(中略)彼のシャトーヌフ デュ パブは通常は出荷された時から飲めるが、10~15年は熟成できる。」



## 「テロワールを選び、品種の個性を引き出す」 長期熟成のポテンシャルを持ちながら、若くても楽しめるスタイルが最大の特徴

葡萄を植える際には、個々の区画について、土壌の組成や水はけの度合い、日照などの条件を細かく分析して特徴を把握し、テロワールに最も適した葡萄品種を植えています。そして、収穫する際は、過熟になることを避けながら、完熟した状態で摘み取ります。全体の60~80%を除梗しています。また、個々の品種の個性を大切に、新鮮な果実味を覆い隠さないよう、熟成にはステンレスタンクと樽を使い分けます。パワフルでありながらエレガントで、長期熟成のポテンシャルを持ちながら、若くても楽しめるワインを目指して造っています。そうしたワインのスタイルの特徴は、「ルヴュ デュ ヴァン ド フランス No.630/2019年4月号」の特集記事でも触れられています。

「ルヴュ デュ ヴァン ド フランス」 No.630/2019年4月号  
5ページにわたり、特集記事が掲載されました



ドメーヌのかじ取りは二世代で行っている。葡萄農家のDNAを發揮するアンドレ ブルネルと、父アンドレより戦略的でマーケティングに精通した息子ファブリス。今日、この親子のペアは大変有効に機能している。ドメーヌの評判は広がり、特に輸出の分野で大きく成長している。区画は様々な場所にあり、土壌も多種多様だ。これが彼らのワインに複雑さをもたらしていると考えられる。アンドレ ブルネルは、温暖化の影響を大変危惧しており、このドメーヌのワインの特徴であるフレッシュさを維持し、またフィネスを保つためにアルコール度数の上昇を抑えることに注力している。このドメーヌのワインでまず注目すべきところは、骨格が柔らかいということ

だ。若いうちからタンニンが柔らかくなっている。そして、次にピュアで鮮やかな果実味だ。アロマティックな複雑さがあり、口の中で上品なエレガンスが持続する。ミネラルを感じるフレッシュさが果実の芳醇さと絶妙なバランスをとっており、生き生きとした張り感と豊かさの均衡もとれている。ブルネルのワインは若いヴィンテージが特に魅力的だ。

— 「ラ ルヴュ ド ヴァン ド フランス 2019. 04」より抜粋 —

### 過去にワインアドヴォケイトにて100点を獲得した伝説のワイン アンドレによって誕生した、傑出したヴィンテージのみ造る “希少なスペシャル キュヴェ”

#### シャトーヌフ デュ パプ キュヴェ サントネール 2015 Châteauneuf du Pape Cuvée Centenaire

ファルゲロールの南の最も素晴らしい区画の100周年を祝うため、1989年にこの特別なキュヴェを造ったのが始まりです。元々グルナッシュだけの畑でしたが、ミストラルが強く吹く畑で、折れた樹や枯れた樹の代わりに、ムールヴェードルを植えています。土壌と下層土共に、石灰岩は多くなく、青く緻密な粘土が主で、ワインにミネラルを与えます。日当たりは理想的で、荒々しく吹き荒れるミストラルは、果実の濃縮をもたらします。収穫量は、15hL/ha。品種ごとに別々にタンクで発酵させ、発酵後にサントネールにするかどうか決めていきます。コンクリートタンクで3~4週間発酵後、グルナッシュはタンク熟成、ムールヴェードルは古いバリックで18ヶ月熟成させます。グルナッシュは十分な糖があり、樽から甘さや集約感を移す必要が無いのでタンクで熟成させます。傑出したヴィンテージのみ造られるワインで、生産量は3,000本です。グルナッシュの真髄を表しています。「数週間前、1989VTを父と飲みましたが、30年の熟成を経てやっと今飲み頃に差し掛かっていました。本当に驚くほどの長期熟成型のワインであることを再認識できました」と、2019年に来日した際ファブリスは話していました。

- ★「デカンター2020.10.1」97点 ★「ワインスペクテーター2018.11.30」96点
- ★「ワインアドヴォケイト233」94点
- ★「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス#630」18.5点
- ★「ギド デ ヴァン ベタヌ&ドゥソーヴ2019」15点

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ  
葡萄品種：グルナッシュ 85%、ムールヴェードル 15%  
熟成：グルナッシュはタンク、他は樽で18ヶ月

品番：FC-195/JAN：4935919311953/容量：750ml

品番：FC-276/JAN：4935919312769/容量：1500ml

750ml  
100本限り

1500ml  
5本限り  
1本単位で発送

¥27,500(本体価格¥25,000)

¥55,000(本体価格¥50,000)



# ラルヴェ デュ ヴァン ド フランスにて高評価獲得！ アンドレ ブルネルを代表するキュヴェ『レ カイユ』

2016<sub>VT</sub> **18**pts /20

2015<sub>VT</sub> **16.5**pts /20

2014<sub>VT</sub> **17**pts /20

## “レ カイユ” 垂直試飲特集

「ラルヴェ デュ ヴァン ド フランス 2019年4月号 No.630」にて  
アンドレ ブルネルの特集が 5 ページにわたり掲載されました。その中で  
ドメーヌを代表するキュヴェ『レ カイユ』の垂直試飲特集もあり、10 の  
ヴィンテージがテイस्टングされました。

垂直試飲のヴィンテージ：1978、1988～1990、1998、2005、2006、  
2010、2014、2015、2016

## Verticale de la cuvée Tradition



Cette cuvée est élevée pendant dix-huit mois en fûts pour la syrah, en cuves béton pour les autres cépages (grenache, mourvèdre, cinsault).

### Les millésimes à boire si l'on privilégie la jeunesse

2016	18/20	Un fruité mûr, framboisé, pur et précis, avec des notes menthées : une bouche dense, très aromatique, au fruité épicié, fraîche, avec une finale sur des tanins cacotés et épicés. Du caractère.
2015	16,5/20	Un joli nez frais, épicé : une bouche pleine, aromatique, épiciée, avec une finale qui commence à se fondre. Un millésime moins dense, mais bien ouvert aujourd'hui.

### Les millésimes à garder quelque temps

2015	18,5/20	Cuvée Centenaire. Le nez est ici plus profond (framboise rôtie). Très dense en bouche mais sans lourdeur, le vin évolue sur une aromatique complexe, avec une belle fraîcheur. La finale, épiciée et cacotée, est marquée par une grande longueur.
2014	17/20	Un nez sur les fruits rôtis, avec une pointe de cuir, d'épices, de menthe. La bouche est aromatique, fondue, svelte, élégante.
2010	17,5/20	Nez de cacao, très grenache mûre, de cuir, de fruits rôtis, avec une belle présence épiciée. Gras, velouté, avec des tanins puissants et épicés, ce vin a passé le cap de la fermeture, il est en train de repartir avec éclat.
2005	18/20	Nez sur le cuir, avec des notes de jus de viande, de fruits compotés. La bouche est veloutée, puissante mais très arrondie, expressive, complexe, avec une belle longueur. Encore du potentiel.

### Les millésimes que l'on peut ouvrir

2006	18/20	Des notes d'herbes aromatiques avec des accents de pinède, de fruits noirs rôtis, de menthe. La bouche est ample et souple, très aromatique, avec des tanins épicés et poivrés. Très expressif.
1998	18,5/20	Une palette aromatique secondaire et complexe, avec des épices douces, des notes de sous-bois, de feuille morte, de fruit compoté. La bouche est súpide, profonde, avec des tanins encore tactiles. Un joli millésime très complexe et encore plein de fraîcheur.
1990	18,5/20	Nez très ouvert, complexe, de cacao, d'épices, de pain grillé, de fruits noirs rôtis, de cépe. La bouche présente une trame très affinée, plus élégante que celle du 1998, avec une allonge racée, un bel équilibre entre puissance et tonus.
1989	17/20	Un nez de cacao, avec des épices poivrées, du fruit cuit : une bouche structurée, encore tannique, avec une finale épiciée. Ce 1989 est moins expressif, avec des tanins encore tactiles, la vendange à l'époque n'était pas éraflée.
1988	18,5/20	Un nez très fin, d'herbes aromatiques, de menthe, avec des fruits rouges encore frais. Un vin moins solaire, avec plus de tension, de tonus, un bel équilibre salivant, des tanins racés. Un châteauneuf-du-pape en pleine forme.
1978	19/20	Le nez dévoile une grande complexité, avec des épices rares, un fruité confit, des herbes aromatiques, de la truffe. La bouche est aujourd'hui racée et satinée, avec une allonge complexe. Grand vin de mémoire.



## シャトーヌフ デュ パプ ルージュ レ カイユ

### Châteauneuf du Pape Rouge Les Cailloux

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ  
葡萄品種：グルナッシュ 70%、ムールヴェードル 17%、シラー 10%、サンソー 3%

熟成：シラーは樽、他はコンクリートタンクで 18 ヶ月

グルナッシュは柔らかさ、ムールヴェードルがストラクチャーを、シラーは鮮やかな色とタンニンを与えます。また、土壌によって味わいが異なり、石の多い土壌は力強さ、集約があるワインを生み、砂質の土壌は柔らかく、フィネスのあるワインを生みます。収穫量は 30hL/ha です。シラーは早熟の為、別で醸し、その他の品種は、12 区画から得られる葡萄を、土壌タイプ別に五つのエリアに分けて醸します。グルナッシュは 70%、他は

全て除梗し、25 度にてコンクリートタンクで発酵させます。シラーは樽（新樽でない）、他はコンクリートタンクで 18 ヶ月熟成させます。瓶詰め前の 6 ヶ月前にブレンドします。清澄せず、軽ろ過します。温暖化の影響で力強いワインになりがちで、特に石の多い畑は太陽熱を蓄積します。また、樹齢の高い葡萄が多いため、さらに集約が強くなります。そのような条件の中で、エレガントでフレッシュなワインを作るのは簡単ではありません。ジャミーな果実味、酸はフレッシュさがあがりながら、バランスはよく、きめの細かいタンニンと、香りを立たせボリュームを与えるアルコールがあります。酸もあり、フルボディで凝縮し傑出した味わいを持っています。

【2015VT】品番：FC-261/JAN：4935919212618/容量：750ml <200 本限り> ¥7,700(本体価格¥7,000)

★「ワインアドヴォケイト 223」92 点 ★「ワインスペクテーター 2018.8.31」90 点 ★「ワイン&スピリッツ 2019.10」92 点

【2014VT】品番：FC-095/JAN：4935919210959/容量：750ml <90 本限り> ¥7,150(本体価格¥6,500)

★「ワインアドヴォケイト 227」90 点 ★「ワインスペクテーター 2018.11.30」92 点

【2013VT】品番：FB-748/JAN：4935919217484/容量：750ml <60 本限り> ¥7,480(本体価格¥6,800)

★「ワインスペクテーター 2017.11.15」91 点 ★「ヴィノス 2016.4」92 点

# 樹齢はまだ若い、テロワールのポテンシャルが感じられる 100年後には、次世代の “キュヴェ サントネール” になっているよ

ブルネル家のトップ キュヴェである、「シャトーヌフ デュ パプ キュヴェ サントネール」と同じポテンシャルになってくれることを期待して、植え替えを行った区画からの葡萄で造ります。その際、土壌が理想的な状態になるまで 10 年も待ったそうです。「樹齢はまだ若く、現在はキュヴェ レセルヴェとしてリリースしているが、テロワールのポテンシャルを感じる。次世代のキュヴェ サントネールになるだろう」とブルネル親子は語り、将来トップ キュヴェに使われるかもしれない、ポテンシャルを秘めたこの区画に大きな期待をよせています。



「レ カイユ」に比べると、果実味がより全面に出た、  
熟成を待たなくても楽しめる親しみやすいスタイルに仕上げています

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ キュヴェ レセルヴェ 2018  
Châteauneuf du Pape Rouge Cuvée Réserve

※無くなり次第 2019VT に切り替わり

グルナッシュの大部分は樹齢の若い木の葡萄を使います。樹齢の高いシラーと樹齢の高いグルナッシュとブレンドしています。樹齢の若いグルナッシュはシャトーヌフ デュ パプの中でも最高のテロワールを持つ区画の一つ、「ル ボワ ド ラ ヴィル」のもので。アンドレ ブルネルは、植え替えの際、土壌が新しい苗を植えてもよい理想的な状態になるまで忍耐強く 10 年も待ったそうです。このエリアでは、一般的には、古い葡萄を抜いてから 2~3 年で新しい苗を植えることが多く、非常に稀なことです。ここにも品質にこだわるブルネルの姿勢がしっかりと感じられます。畑はガレ ルレと呼ばれる丸石の多い土壌です。収穫は手摘みで行います。グルナッシュは全体の 70%を除梗、シラーは 100%除梗します。品種ごとに 25 度に温度コントロールしながらコンクリートタンクで発酵させます。シラーは樽、グルナッシュはコンクリートタンクで約 18 ヶ月熟成させています。清澄せず、軽くフィルターをかけてボトリングします。重厚感のある「レ カイユ」に比べると、たっぷりの赤い果実味が全面的で、瑞々しく親しみやすい味わいが特徴です。アンドレ ブルネルのワインの特徴である、フレッシュな果実味に満ちていて、若いうちから美味しく飲むことが出来るのが最大の魅力です。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ  
葡萄品種：グルナッシュ 70%、シラー 20%、ムールヴェードル 10%  
熟成：樽とコンクリートタンク

品番：FC-421/JAN：4935919314213/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

樹齢の古い自家畑のグルナッシュをメインに造ります  
まさにプチ シャトーヌフ デュ パプ

コート デュ ローヌ ヴィラージュ キュヴェ サブリーヌ 2019  
Côtes du Rhône Villages Cuvée Sabine

コート デュ ローヌ ヴィラージュ ブランド デュのエリアの台地の自家畑の葡萄（グルナッシュ）と、買い葡萄（シラー）で造っています。自家畑は樹齢が上がり、20hL/ha にまで減っています。丸い砂利と赤粘土土壌です。収穫時に選別します。全体の 75%を除梗します。破碎はしません。自家畑の葡萄、買い葡萄ともに違うタンクで発酵させます。25度で発酵、5 週間マセラシオンします。グルナッシュはステンレスタンク、シラーは樽（新樽でない）を使い、15 ヶ月熟成させます。品質を見てブレンドします。清澄はせず、ろ過はします。キュヴェ ソムロング（FB763）に比べよりダークフルーツの印象があり、しなやかで強いタンニンが感じられます。

【赤・フルボディ】国・地域等：フランス/コート デュ ローヌ  
葡萄品種：グルナッシュ 80%、シラー 20% 熟成：ステンレスタンクと樽で 15 ヶ月

品番：FB-334/JAN：4935919213349/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



スタンダードクラスでも妥協が無く  
／ トップ生産者が造るワインだと実感いただける素晴らしいクオリティ ！



コート デュ ローヌ ルージュ キュヴェ ソムロング 2019

*Côtes du Rhône Rouge Cuvée Sommelongue* ※無くなり次第 2020VT に切り替わり

グルナッシュとムールヴェードルは混醸しますが、シラーは 1~2 週間早く収穫するので別で発酵させます。収穫量は低く、35hL/ha です。80%を除梗、24 時間 14 度で醸しを行い、コンクリートタンクに入れ 25 度で発酵、4 週間醸しをします。12 ヶ月熟成させます。瓶詰め前 1 ヶ月前にブレンドします。清澄せず、軽ろ過します。熟したフルーツの香り、まろやかなコクを持ち、バランスのとれたタンニンがあります。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コートデュ ローヌ

葡萄品種：グルナッシュ 85%、シラー10%、ムールヴェードル 5%

熟成：コンクリートタンクで 12 ヶ月

品番：FB-763/JAN：4935919217637/容量：750ml

**¥2,420**(本体価格¥2,200)

「この価格帯のコート デュ ローヌとしては良すぎるよ」と語る自信作  
／ 1000 円台ながら充実した味わいがあります

コート デュ ローヌ ルージュ エスト ウエスト 2018

*Côtes du Rhône Rouge Est-Ouest* ※無くなり次第 2019VT に切り替わり

ローヌ川の東側のトラヴァイアンと西側のサン ジュニエ ド コモラの葡萄を使用します。大部分を手摘みします。収穫量は 35hL/ha です。100%除梗し、軽く破碎します。コンクリートタンクに入れ約 28 度で発酵、20~30 日間醸しをします。10 ヶ月熟成させます。清澄せず、軽ろ過します。ジャムを感じさせる果実味とフルーティな酸味、タンニンも程よく、バランスがとれています。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コートデュ ローヌ

葡萄品種：グルナッシュ 70%、サンソー20%、シラー10%

熟成：コンクリートタンクで 10 ヶ月

品番：FB-378/JAN：4935919213783/容量：750ml

**¥1,815**(本体価格¥1,650)

## 自家畑の葡萄 100%で造る、素晴らしい品質のヴァンド ペイ

トップ生産者のこの価格帯のワインは、買い葡萄で造っていることが多いですが、  
アンドレ ブルネルは、何と 100%自社で手入れをした葡萄が使われています

ヴァン ド ペイ ド ヴォークリューズ ルージュ グルナッシュ 2020

*Vin de Pays de Vaucluse Rouge Grenache*

<スクリーキャップ>

「グルナッシュはさまざまな土地で育ちますが、自分はローヌこそが最高の土地だと思います。だからこのワインをグルナッシュで造りました」とアンドレは自信を持って語っていました。トラヴァイアンにある畑からの葡萄を使っています。土壌はエギュ川からの堆積土で、下層土は粘土石灰質です。収穫は主に手摘み、収穫量は、90hL/ha まで認められていますが、半分の 45hL/ha までに抑えています。100%除梗し、軽く破碎します。葡萄品種ごとにタンクで発酵させ、3 週間醸しをします。6 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。チェリー、ラズベリーの風味があり、良質でしかも出しゃばらない酸が感じられます。ジューシーな果実味とスパイシーな味わいの、見事なグルナッシュです。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：フランス/コートデュ ローヌ

葡萄品種：グルナッシュ、他 熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月

品番：FB-193/JAN：4935919211932/容量：750ml

**¥1,430**(本体価格¥1,300)



アロマティックなワインはたくさんあるが、このワインのようにアロマティックでフレッシュなワインは多くないよ  
豊かな香りだけでなく、フレッシュさも追求した、希少なローヌの白ワイン

コート デュ ローヌ ブラン ラ ベカソンヌ 2020

*Côtes du Rhône Blanc La Bécassonne*

「ローヌは暑い地域だからフレッシュな葡萄を育てることは非常に難しい。アロマティックなワインはたくさんあるが、このワインのようにアロマティックでフレッシュなワインは多くないよ」とアンドレは語ります。粘土土壌で、下層土は石灰質です。収穫は 8 月末から早朝に行います。収穫量は 40hL/ha。ゆっくりと圧搾し、12 度まで温度を下げ、36 時間かけて澱引きします。ステンレスタンクで品種ごとに約 18 度で発酵させ、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。しっかりとしたボディがあり、華やかでフレッシュな果実味にあふれています。

【白・辛口】国/地域等：フランス/コートデュ ローヌ

葡萄品種：ルーサンヌ 50%、グルナッシュ ブラン 30%、クレレット 20%

熟成：コンクリートタンクで澱と共に 6 ヶ月

品番：FB-757/JAN：4935919217576/容量：750ml

**¥2,200**(本体価格¥2,000)



# ドメーヌ ル ロック

DOMAINE LE ROC

新入荷



## 南西地方・フロントンから 17 年ぶりに入荷したこだわりのワイン 世代交代によって進化を遂げた注目すべき生産者



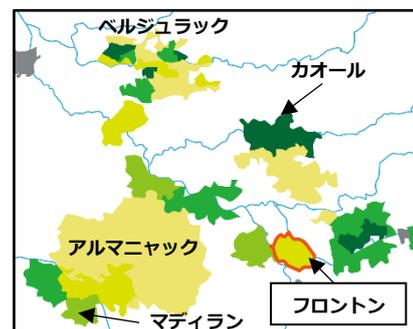
### ドメーヌ ル ロック：リブ家の兄弟が立ち上げたワイナリー

ドメーヌ ル ロックは、南西地方の AOC フロントンの中心、ガロンヌ川とタルン川  
の間に位置する家族経営のドメーヌです。この土地の土着品種ネグレットを中心に、個  
性的なワインを手掛けています。38ha の畑を所有し、年間約 15 万本のワインを生産  
しています。ドメーヌは 1980 年代にジャン-リュック リブとフレデリック リブの  
兄弟によって設立されました。1974 年に兄弟の祖父がセラーと畑を購入しましたが、  
彼らの父親の時代まではフロントンの協同組合に葡萄を売っていました。兄のジャン-  
リュックは父と一緒に畑で働いていました。フレデリックが醸造学の勉強を終えて大学  
を卒業し、フロントンのいくつかのワイナリーで働いた後、兄弟は、協同組合を離れて

自分達のドメーヌを設立することを決意しました。初めて二人が造ったワインのファーストリリースは 1986 年です。それから 30  
年以上にわたり、ジャン-リュック、そしてフレデリックと彼の妻カトリーヌを中心にずっと家族経営でワイン造りを行ってきまし  
た。数年前からは、フレデリックとカトリーヌの末娘のアンヌ、ジャン-リュックとフレデリックの甥のグレゴワールが加入しまし  
た。ジャン-リュックは引退し、ドメーヌはフレデリックとカトリーヌ、アンヌ、グレゴワールが共同で経営しています。

### フロントン：土着品種ネグレットを主体とする赤とロゼの産地

フロントンは、フランス・南西地方に位置する小規模な生産地域です。土着品種のネグレット  
を主要とする赤ワイン、ロゼワインが AOC として認可されています。ガロンヌ川とタルン  
川に挟まれた場所に広がり、土壌は砂利質で鉄分や石英を多く含んでいます。カオールより  
もさらに南側にあり、西にはブランデーで有名なアルマニャックが広がっています。1975 年  
にコート デュ フロントネ AOC として認定された後、2005 年に現在の名称であるフロ  
ントン AOC に変更されました。南西地方の中でも知名度は決して高くはありませんが、ド  
メーヌ ル ロックはこの地で素晴らしいワインを手掛けています。



## 新たな世代、アンヌとグレゴワールの活躍

弊社では、ドメヌ ル ロック（当時はシャトー ル ロック）のワインを、1999年～2005年にかけて輸入していました。ジャン-リュックが手掛けていた頃のワインは濃密で力強いスタイルで、その当時も高品質ではあったものの、やはり知名度の低さからなかなか定着せず、残念ながら継続を断念しました。あれから17年が経ち、彼らのワインをもう一度取り扱うことは出来ないだろうかとコンタクトをとりました。当時、18ヘクタールだった畑面積は2倍以上、38ヘクタールにも広がり、新たなラインナップが増えていたこと、また新たな世代であるアンヌとグレゴワールが活躍していることを知りました。そこで、彼らのこだわりのワインをテイastingし、もう一度挑戦する価値があると判断しました。栽培を担当するグレゴワール、醸造を担当するアンヌという新たな世代が入ったことで、ジャン-リュック時代のパワフルなスタイルとは異なり、より現代的でソフトな質感、味わい深さが感じられるスタイルに変化しています。



「父の時代からの変化についてはたくさんの理由がありますが、一番はやはり気候変動が挙げられます。ワインのアルコール度数は、20年前より1.5%は上がっています。それはつまり、ワインのバランスが変わってしまったということです。父は醸造に関することについて全て教えてくれるので、父とたくさん話をして、毎年新しいことにチャレンジするようにしています。4年前には、葡萄の梗を残して醸造してみたところ、新しい味わいが生まれることが実感できました。今も色々なことを試行錯誤しています」と、アンヌは話してくれました。

## 「畑で多くの仕事をするのが、私たちの哲学です」

1981年からオーガニックに近い栽培を行ってきました。2022VT から公的認証（AB）がつくようになります。「父や叔父の時代は非常に多くの書類や時間が必要となることから、認証取得について特に申請していませんでした」。畑の畝と畝の間には草を生やしています。冬の間は、飼育している50頭の羊を畑に放しています。羊に草を食べてもらうことで、科学的な除草剤を使用せずに自然なやり方でカバークロップの量をコントロールしています。「この羊の放牧については、同じエリアの他の生産者がやっていないことで、私たち独自の取り組みです。私たちの哲学は設立当初から何も変わっていません。生き物すべてを尊重し、自然環境に配慮したワイン造りを目指しています。この土地は自分達だけのものではなく、より良い自然環境を保ちつつ、次世代に引き継いでいくべきだと考えています。畑では出来るだけ多くの手をかけ、反対にセラーではなるべく介入しません」とアンヌは話します。



日々の作業は年によって異なります。雨が多い年は、夏の間は房の周りの葉を落とし、葡萄が乾くようにしています。一方、暑い年は逆に葉を残して、強い日照や熱さから葡萄を守るようにしています。フロントンでしか主に栽培されていない葡萄品種、ネグレットをメインに、シラーやカベルネ ソーヴィニオンからのワインを造っています。多くは赤ワインで、少しのロゼワインとロゼのスパークリングワイン（ペット ナット）、そして少量の白ワインを造っています。畑は3つのエリアに分かれており、それぞれ土壌タイプが異なっていて3つのテロワールがあります。異なるテロワールから、それぞれの特徴を持ったアロマの異なるワインを造ることができます。自社で栽培している葡萄はすべて自社のワインに使っています。「オーガニック栽培を行なっていることもあり、低収量なので、時にはもっと葡萄があったらいいのと思うくらいです。そのため、他の生産者に売る葡萄はありません」。



収穫は若い葡萄の区画や特定の区画は手摘み、それ以外は、機械で行います。また、収穫した葡萄はすべて除梗（破碎はしない）します。葡萄は完熟の状態での収穫し、丁寧にセラーに運びます。集約のあるワインにするため、発酵には長い時間（4～5週間）をかけています。また発酵はすべて葡萄の果皮についている天然酵母で行います。赤ワインはすべてコンクリートタンクで発酵させてからプレスしています。発酵・熟成させる数ヶ月の間、それぞれのタンクの温度をチェックして、ワインの状態についてモニタリングしています。このように、醸造では出来る限り介入しないことによって、テロワールがしっかりと表現されると考えています。



ネグレットとシラーをブレンドし、素晴らしいワインが出来ることを知らしめました  
ドメヌ ル ロックを代表するフラッグシップ

## ドン キョット 2018

Don Quichotte

フロントンの主要品種はネグレットで、シラーはメインの品種ではありません。しかし、ネグレットにシラーをブレンドすることでいかに良いワインが出来るかを証明するために、AOCの規定（ネグレットの比率が50%以上使用、シラーは40%以下）の限界までシラーの比率を上げて造ったのがこのキュヴェです。地元新聞にも取り上げられ、ネグレットとシラーを合わせることで素晴らしいワインが出来ることを周囲に知らしめることとなりました。難題に果敢に挑戦する姿を周囲の人々が「まるでドン キョーテのようだ」と言ったことから、このワインの名前となりました。しっかりと濃い色合い、非常に複雑でスパイシーなアロマが広がります。黒い果実が支配的ですが、その中にフランポワーズのニュアンスも感じられます。口の中に豊かなフレイバーが広がり、タンニンは溶け込んでいて、シルクのようなしなやかさが感じられます。年間生産量は約1万本です。

小石を多く含むブルベージュ（小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌）の複数の区画の葡萄をブレンドしています。葡萄の平均樹齢は40年です。収穫した葡萄は除梗し、開放式のコンクリートタンクに入れます。それぞれの品種は別々に醸造します。発酵は葡萄の果皮についている天然酵母を使い、25度から28度に温度コントロールしながら約4週間発酵させます。発酵中、ピジャージュを行い、アロマやタンニンを抽出します。熟成は20hlのフードルと400Lの樽で18ヶ月行います。無濾過、無清澄でボトリングします。

★「ル ギド デ メイユール ヴァンド フランス 2020」16点

★ギド デ ヴァン ベタンヌ+ドゥソヴ 2020」16.5点

赤・フルボディ 国/地域等：フランス/南西地方 等級：AOC フロントン

葡萄品種：ネグレット60%、シラー40% 熟成：20hlのフードルと400Lの樽で18ヶ月

品番：FC-500/JAN：4935919315005/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



ル ロックの象徴であるシラーを100%使用した特別なキュヴェ  
ジャン-リュックのニックネーム「マンモス」のような力強いワイン

## ラ ヴィエイユ シラー ド デリエール シェ マムート 2019

La Vieille Syrah de Derrière chez Mammouth

「マムート（マンモス）」は、ジャン-リュックのニックネームです。シラー100%で造るため、AOC フロントンを名乗ることは出来ず、ヴァンド フランスとしてリリースしています。このキュヴェは1haの単一区画の葡萄から造られます。様々な花やスパイスのアロマが広がります。口に含むとシラーらしいスパイスの要素が感じられます。ボディはしっかりとしていますが上品さを兼ね備えています。洗練されたタンニンはバランスがよく、豊かで力強い余韻が感じられます。年間生産量はわずかで、約4000本しかありません。

土壌は小石を多く含むブルベージュ（小石、砂利、砂、シルトの混ざる組成）です。収穫した葡萄は除梗し、開放式のコンクリートタンクに入れます。発酵は葡萄の果皮についている天然酵母を使い、25度から28度に温度コントロールしながら4~5週間発酵させます。発酵中、ピジャージュを行い、アロマやタンニンを抽出します。熟成は20hlのフードルと400Lの樽で約20ヶ月行います。無濾過・無清澄で瓶詰めします。



限定  
180本



赤・フルボディ 国/地域等：フランス/南西地方 等級：ヴァンド フランス

葡萄品種：シラー100% 熟成：20hlのフードルと400Lの樽で約20ヶ月

品番：FC-501/JAN：4935919315012/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

ネグレット100%で造られる、ドメヌ ル ロックらしい個性を持ったワイン  
繊細なアロマとしなやかな飲み口が楽しめます



## ラ フォル ノワール ダンバ 2019 La Folle Noire d'Ambat

“アンバ (Ambat)”はこのワインに使用するネグレットの畑の名前です。100%ネグレットによるワインで、年間生産量は約3万本です。ブラックチェリーや繊細な花の豊かなアロマが広がります。口に含むと豊かな個性が感じられ、ベルベットのようにしなやかなタンニンがあります。

土壌はブルベヌ (小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌) で、表土はルジェと呼ばれる粘土シルト、さらに酸化鉄を多く含む粘土も見られます。葡萄の平均樹齢は20年です。収穫した葡萄は除梗し、開放式の小型タンクに入れます。発酵は葡萄の果皮についている天然酵母を使い、25度から28度に温度コントロールしながら約2週間行います。熟成は20hlのフールドで8ヶ月から10ヶ月行います。清澄はせず、軽くフィルターをかけてボトリングします。

★「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2021」93点

**赤・フルボディ** 国/地域等：フランス/南西地方 等級：AOC フロント  
葡萄品種：ネグレット 100% 熟成：20hlのフールドで8~10ヶ月  
品番：FC-499/JAN：4935919314992/容量：750ml

**¥2,420**(本体価格¥2,200)



ドン キョットと同様、ネグレットにシラーをブレンドしたキュヴェ  
タンニンはしっかりとあるもののバランスの取れた味わいです



## レ プティ カユ デュ ロック 2018 Les Petits Cailloux du Roc

ドメヌ ル ロックのフラッグシップ「ドン キョット」と同様に、ネグレットを主体にシラーをブレンドして造るワインです。スパイシーでエレガントなアロマがあります。口に含むと繊細なタンニンが感じられます。非常にバランスが良く、余韻にはペッパーや香り高いスミレの花のニュアンスが漂います。生産量は約2万本です。

フロントンの土壌は3段のテラスから構成されていますが、このワインに使われる葡萄の畑は2段目と3段目のテラスにあり、堆積土と砂利、小石、シルトの混ざるブルベヌと呼ばれる土壌と礫質で構成されています。収穫は9月の第3週に行います。葡萄は除梗します。発酵は葡萄の果皮についている天然酵母を使い、開放式のコンクリートタンクで25度から28度に保ちながら3~4週間行います。その間、ピジャージュを行います。熟成もコンクリートタンクで18ヶ月行います。清澄はせず、軽くフィルターをかけてボトリングします。

**赤・フルボディ** 国/地域等：フランス/南西地方 等級：AOC フロント  
葡萄品種：ネグレット70%、シラー30% 熟成：コンクリートタンクで18ヶ月  
品番：FC-498/JAN：4935919314985/容量：750ml

**¥2,200**(本体価格¥2,000)



# 辛口ワインで知られるフランケンにおいて、「辛口のシュミッツ」と呼ばれるほどの名手 極辛口スタイルでありながらバランスのとれた味わい



## 地元の人々がつけたあだ名がワイナリーの名前に！

トロッケネ シュミッツは、フランケン地方のランダースアッカー村にあるワイングートです。フランケン地方といえば辛口の白ワインが有名ですが、トロッケネ シュミッツも辛口のワインに強いこだわりを持っています。**トロッケネ シュミッツのポリシーは、その名前が示すとおり「辛口」を造ることです。**曾祖父の時代から今日までずっと、補糖は一切せず、しっかりとした辛口のワインを造り続けています。

ドイツワインの規定では、トロッケネの残糖は9g/L以下となっていますが、トロッケネ シュミッツのワインの残留糖度は、ほとんどのアイテムが0~2g/L以下です。ランダースアッカー村には、シュミッツという名前がつくワイングートが数軒あったため、地元の人がそれらを区別するためにあだ名をつけていました。**フランケン地方といえば辛口のワイン。そんな中で「トロッケネ (辛口の)」というあだ名をつけられたことがワイングート名の由来となりました。**

## 「辛口にこだわるのは、葡萄品種や畑、ヴィンテージの特徴を明確に映し出すためです」

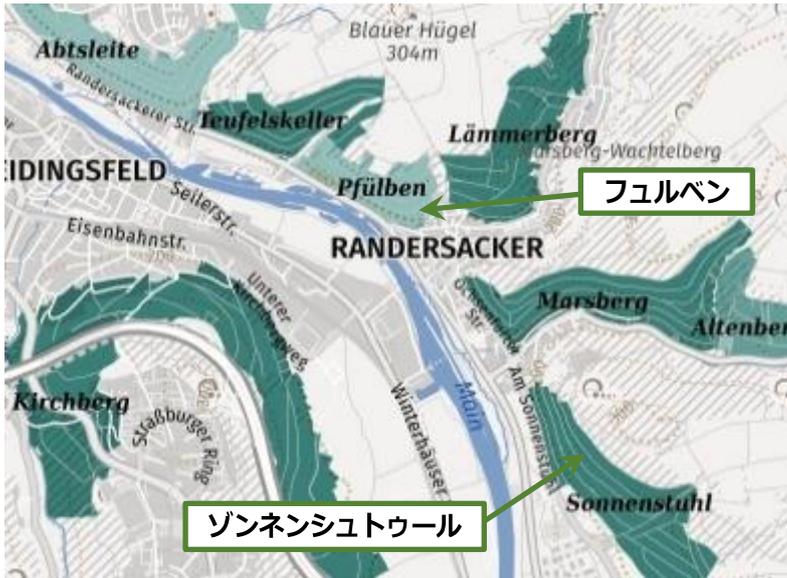
トロッケネ シュミッツの歴史は1680年にさかのぼります。その当時はワイン造りだけでなく、様々な作物や家畜を育てる複合農業を営んでいました。1920年代からワイン造りに専念しはじめ、ワイン専門のワイングートとして知られるようになり、ドイツ国内を中心に販売を拡大していきました。2002年、パウルとブルーノの二人の兄弟が別々に営んでいたワイングートが合併し、現在のトロッケネ シュミッツが誕生しました。ワイングートは現在、パウルとブルーノに加え、パウルの息子のロタル（上写真）によって運営されています。**ロタルは、フルストや、オーストリアのF.X.ピヒラーなどのトップ生産者の下で研修した後、家族のワイングートに参加しました。**



発酵は天然酵母で行い、糖分の添加（補糖）は一切行わず、人為的に発酵を途中で止めることもしない、自然な造りをしています。こうして出来上がるワインは極辛口のスタイルですが、酸っぱすぎたり、アルコール感が強くなったりせず、味わいのバランスが取れています。トロッケネ シュミッツが極辛口のスタイルにこだわる理由は、それぞれの品種や畑、ヴィンテージの特徴が明確に映し出されると考えているためです。言い換えると、「**ごまかしが効かないワイン**」といえます。**葡萄そのもの、テロワールそのものがはっきりと分かってしまうため、高品質な葡萄がなければ良いワインにすることができないからです。**しかし彼らのワインは、ストレートで個性豊かでありながら、非常に心地よい味わいを持っています。

## フランケンワインの心臓部、 【メイン・ドライエック地区】

フランケンのワイン生産地域は、ジグザグに蛇行するメイン川沿いに3つのベライヒ、①メイン フィアエック (四角地帯)、②マインドライエック (三角地帯)、③シュタイガーバルト、に分かれています。その中でも最も多くのワインが造られている中心的エリアが、マイン ドライエックです。トロツケネ シュミッツがあるランダースアッカー村もこのエリアにあります。



上記の3つの生産地域は主体となる土壌が異なります。

- ①マインフィアエック地区……砂岩
- ②マインドライエック地区……貝殻石灰岩
- ③シュタイガーバルト地区……泥灰岩

このように、土壌の多様性と、川のうねりや傾斜などの立地条件、気候の違いなどにより、変化に富んだワインができることがフランケンの特徴です。

### ■ 葡萄畑

トロツケネ シュミッツの所有する畑は、ランダースアッカー村周辺のメイン川沿いの渓谷に広がっています。日照条件のよい斜面にあり、土壌は今から 2 億 4500 万年前、三畳紀(トリアス)に形成された貝殻を含む石灰岩(ムッセルカルク)と堆積岩です。

### ■ 畑の所有面積は全体で 16ha。銘醸畑「フルベン」と「ゾンネンシュトゥール」も所有。

・ Ewig Leben エーヴィヒ レーベン(集合畑)	1.5ha	
・ Sonnenstuhl ゾンネンシュトゥール	5.0ha	※VDP ではエアステ ラーゲ (一級) に格付け
・ Pfälben フュルベン	0.9ha	※VDP ではグローセ ラーゲ (特級) に格付け
・ その他	8.6ha	

Teufelskeller (トイフェルスケラー)、Lämmerberg (レーマーベルク)、Marsberg (マルスベルク)

栽培品種は、シルヴァナー、リースリング、ミュラートウルガウ、リースラーナー、トラミナー、ショイレーベ、ヴァイスブルグダー、グラウブルグダー、バッフスです。

### 代表的な3つのドイツワインガイドでも評価されています



トロツケネ シュミッツは、代表的な3つのドイツワインガイドでも高評価を獲得しています。「ヴィヌム 2021」では 3/5 星でしたが、「ヴィヌム 2022」で 3.5/5 星に昇格しました。また、「ゴ エ ミヨ 2020」で 3/5 房、「アイヒェルマン 2021」で 2.5/5 星と注目を集め始めています。

1920 年代にワイン造りに注力するようになってから今まで、頑固に辛口ワインの生産を続けており、所有畑の優位性はもちろん、残留糖度を限りなく抑えた造りは、現代に合ったスタイルで、今後の躍進が期待される生産者のひとりです。

エーヴィヒ レーベン  
EWIG LEBEN

ランダースアッカー村の集合畑。1668年に初めてこの畑について書かれた記録が残されています。その後の数百年のあいだに、人々の口伝によって、「Zum ewig leben Geben(永遠の命を与える)」と言われるように変化したとされています。



ランダースアッカー エーヴィヒ レーベン  
シルヴァーナー カビネット トロッケン 2020  
Randeracker Ewig Leben Silvaner Kabinett Trocken

畑の土壌はムッセルカルク（貝殻石灰岩）です。9月上旬に収穫し、葡萄をプレスします。シルヴァーナーは果皮が固いため、リースリングやミュラー トウルガウなど他の葡萄よりもプレスに時間がかかります。絞った果汁をステンレスタンクに移し、17~19度に温度を保ちながら4週間発酵させます。全体の50%をステンレスタンク、残りを木樽に入れ、5ヶ月熟成させます。青りんごを思わせるフレッシュなアロマ、口当たりはさわやかで透明感があり、フランケンらしい味わいを持ったワインです。

<スクリュューキャップ>

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/フランケン 葡萄品種：シルヴァーナー

熟成：全体の50%をステンレスタンク、残りを3000Lの樽で約5ヶ月

残留糖度：0.4g/L 酸度：5.4g/L

品番：KA-642/JAN：4935919196420/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



ランダースアッカー エーヴィヒ レーベン  
ブラウアー シルヴァーナー カビネット トロッケン 2020  
Randeracker Ewig Leben Blauer Silvaner Kabinett Trocken

ブラウアー シルヴァーナーは、シルヴァーナーの突然変異によって、果皮の色が青っぽく変化したものです。この品種はたいへん珍しく、栽培面積は世界中で約20ha、しかもそのほとんどがヴェルツブルク周辺にしかありません。果皮の持つ色素が赤ワインにするには薄いため、白ワインとして造られます。畑の土壌はムッセルカルク（貝殻石灰岩）です。9月中旬に収穫します。収穫した葡萄をプレスした後、ステンレスタンクに入れます。17~19度に温度を保ちながら4週間発酵させます。ステンレスタンクで5ヶ月熟成させます。かすかにスパイシーで、豊かな風味と心地よい柔らかい酸があります。少し土っぽく、ミネラルの要素があります。

<スクリュューキャップ>

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/フランケン 葡萄品種：ブラウアー シルヴァーナー

熟成：ステンレスタンクで5ヶ月 残留糖度：0.4g/L 酸度：5.7g/L

品番：KA-643/JAN：4935919196437/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

520本  
限り

トロッケネ シュミッツの中ではやや残糖があるものの、  
しっかりとした集約感のある辛口の味わいに仕上げられています



ランダースアッカー エーヴィヒ レーベン  
リースリング カビネット トロッケン アルテ レーベン 2018  
Randeracker Ewig Leben Riesling Kabinett Trocken Alte Reben

アルテ レーベンに使うのは1968年に植えられた高樹齢のリースリングです。畑はたいへん日当たりのよい急斜面にあり、葡萄はしっかりと熟し、素晴らしいワインを生み出します。また、ムッセルカルク（貝殻石灰岩）土壌がワインにミネラルの要素を与えてくれます。収穫は9月の中旬に畑で選別しながらすべて手摘みで行います。収穫した葡萄をプレスした後、ステンレスタンクに入れ、発酵は天然酵母で偶発的にスタートさせます。17度から19度に温度を保ちながら約8週間行います。補糖は一切しません。熟成もステンレスタンクで8ヶ月行います。リースリングらしい潑刺とした十分な酸があり、長期熟成の可能性を持っています。

<スクリュューキャップ>

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/フランケン 葡萄品種：リースリング

熟成：ステンレスタンクで8ヶ月 残留糖度：4.5g/L 酸度：7.3g/L

品番：KA-645/JAN：4935919196451/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

190本  
限り



## ゾンネンシュトゥール

### SONNENSTUHL

「ゾンネンシュトゥール（太陽の腰掛け）」は「フルベン」と並んで、ランダースアッカー村で最も素晴らしい畑のひとつです。VDPではエアステ ラーゲ（一級）に格付けされています。中心部の斜度は50%、日当たりのよい南西向きの斜面です。ムッセルカルク（貝殻石灰岩）があるため、畑の一部は表土が薄く、数センチしかない場所があり、葡萄は水分を求めて地下10mまで根を伸ばし、地中深くから豊かなミネラルを吸収します。

## KONSEQUENT

「コンセクエント（一貫した）」という名前がついた上級クラスのシリーズは、その年に出来た最高の葡萄で造られます。

### ランダースアッカー ゾンネンシュトゥール シルヴァアーナー シュペートレーゼ トロッケン “コンセクエント” 2020 *Randersacker Sonnenstuhl Silvaner Spätlese trocken "Konsequent"*

110本限り



ランダースアッカー村の一級畑ゾンネンシュトゥールの葡萄を使っています。このワインは、「コンセクエント（一貫した）」という名前がついた上級クラスのシリーズで、その年に出来た最高の葡萄で造ります。畑の土壌はムッセルカルク（貝殻石灰岩）です。9月下旬に収穫します。収穫した葡萄をプレスした後、木樽で、18~20度に温度を保ちながら5週間発酵させます。木樽（新樽ではない）で5ヶ月熟成させます。熟した黄色いフルーツを思わせる新鮮な果実味、やわらかな酸が感じられます。タイトに引き締まり、非常に集約のある味わいです。 <スクリュューキャップ>

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/フランケン 葡萄品種：シルヴァアーナー  
熟成：樽で約5ヶ月 残留糖度：2.0g/L 酸度：5.8g/L  
品番：KA-644/JAN：4935919196444/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

360本限り

### ランダースアッカー ゾンネンシュトゥール シルヴァアーナー シュペートレーゼ トロッケン アルテ レーベン “コンセクエント” 2019 *Randersacker Sonnenstuhl Sylvaner Spätlese trocken Alte Reben "Konsequent"*



ゾンネンシュトゥールの樹齢の古い葡萄から造られるワインです。「コンセクエント（一貫した）」という名前がついた上級クラスのシリーズで、その年に出来た最高の葡萄を使います。畑の土壌はムッセルカルク（貝殻石灰岩）で、日当たりの良い急斜面です。10月初旬に収穫します。収穫した葡萄をプレスした後、木樽で19~21度に温度を保ちながら7週間発酵させます。きれいな澱と共に木樽（3~5回使用樽）で、9~10ヶ月熟成させます。熟した果実味に繊細なバニラのトーンが感じられます。厚みがありながらエレガント、クリーミーな口当たりです。Sylvanerは1940年代まで使われていた綴りで、50年以上の古樹への賛辞として使っています。 <スクリュューキャップ>

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/フランケン 葡萄品種：シルヴァアーナー  
熟成：樽で9~10ヶ月 残留糖度：1.0g/L 酸度：5.9g/L  
品番：KA-648/JAN：4935919196482/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



## フュルベン

### PFÜLBEN

ランダースアッカー村で最も素晴らしい畑のひとつです。VDP ではグローセ ラーゲ（特級）に格付けされています。名前は畑の形に由来しています。「Pfulwen」は古代の高地ドイツ語で「ダブルベットのまくら（Ehbettkissen）」という意味で、その形がベッドに置かれた大きなまくらに似ているためです。この畑は、たいへん理想的な南西向きで、フランケンの5大ワイン畑のひとつに数えられています。

## UNIVERSITÄTS-WEIN

1402年に創立されたヴュルツブルグ大学（正式名称はユリウス マキシミリアン ユニヴェルズイテーツ）のオフィシャルワインです。葡萄畑は1818年まで大学の所有でした。大学が持っていた畑の中でも最古の畑で、ここで造られたワインを売り、それを収入源としていたそうです。トロッケネ シュミッツの数世代前の祖先が大学の所有だった「フュルベン」の区画を入手し、今日までワインを造っています。

### ユニヴェルズイテーツ ヴァイン ランダースアッカー フュルベン シルヴァナー カビネット トロッケン 2018

200本限り

Universitäts-Wein Randersacker Pfülben Silvaner Kabinett trocken

「フュルベン」は、フランケンの中でもトップ5に入る最高の畑のひとつです。畑は、1818年まではユリウス マキシミリアン大学が所有し、ワインを造っていました。トロッケネ シュミッツは数世代前から0.9ha所有しています。9月中旬～下旬に収穫します。収穫した葡萄はプレスしてステンレスタンクに入れ、18～20度に温度管理しながら5週間発酵させます。ステンレスタンクで5ヶ月熟成させます。ムッセルカルク（貝殻石灰岩）土壌の特徴が素晴らしく表現されています。熟した果実、調和のとれた酸、豊富なミネラルの要素が特徴的です。

<スクリュューキャップ>

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/フランケン 葡萄品種：シルヴァナー  
熟成：ステンレスタンクで5ヶ月 残留糖度：0.6g/L 酸度：5.7g/L  
品番：KA-646/JAN：4935919196468/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



### ユニヴェルズイテーツ ヴァイン ランダースアッカー フュルベン リースリング シュペートレーゼ トロッケン 2017

80本限り

Universitäts-Wein Randersacker Pfülben Riesling Spätlese trocken

「フュルベン」は、フランケンの中でもトップ5に入る最高の畑のひとつです。1818年まではユリウス マキシミリアン大学が所有し、葡萄を栽培しワインを造っていました。トロッケネ シュミッツは、数世代前から0.9haを所有しています。9月下旬に収穫します。収穫した葡萄はプレスしてステンレスタンクに入れ、18～20度に温度管理しながら5週間発酵させます。ステンレスタンクで10ヶ月熟成させます。豊かな果実味があり、パワフルで洗練された酸があります。熟成させるとさらに素晴らしくなり、本領を發揮します。

<スクリュューキャップ>

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/フランケン 葡萄品種：リースリング  
熟成：ステンレスタンクで10ヶ月 残留糖度：0.7g/L 酸度：7.4g/L  
品番：KA-647/JAN：4935919196475/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



# CHÂTEAU LALANDE MAUSSE

数量限定 200 ケース

飲み頃を迎えた

2012VT

10年熟成のフロンサック



シャトー ラランド モース フロンサック 2012  
Château Lalande Mousse Fronsac

シャトー ラランド モースは、同じくフロンサックにシャトー クロ デュ ロワを所有するエルム工家が 2000 年に購入し、2001 から 2003 年に植え替えが行われました。ボルドー市内から北東へ 35km のサイアン村に位置しています。葡萄畑は"ベレール"と呼ばれる台地にあり、土壌は砂質粘土、そして粘土を多く含む粘土石灰質、栽植密度は 1 ha 当たり 5,000 本から 6,000 本です。発酵は温度コントロールされたステンレスタンクで行い、熟成は全体の 50%バリック、50%ステンレスタンクで 12 ヶ月行います。土壌の大部分は砂質粘土のため、力強さというより繊細でエレガントなスタイルのワインが出来ます。しなやかでバランスがとれており、熟成による複雑さ、洗練された要素が感じられます。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス・ボルドー

等級：AOC フロンサック

葡萄品種：メルロー85%、カベルネ ソーヴィニヨン 15%

熟成：全体の 50%をバリック、50%はステンレスタンクで 12 ヶ月

品番：FC-438/JAN：4935919314381/容量：750ml

**¥2,090**(本体価格¥1,900)

# ヴェゼーヴォ VESEVO



エノログを務めるアントニオ メローネ

## 火山性土壌で育った土着品種を使い、 単一品種 100%で仕込むこだわりのワイン

ヴェゼーヴォは、ファンティーニ グループとカンパーニャの生産者により2000年に設立されました。2012年からはファンティーニ グループが運営しています。さらに、2013年に倒産したタウラジの共同組合を購入して大幅に改修して、そこでワイン造りを行うようになりました。手狭だった以前の醸造所よりもスペースが広くなり、回転式発酵槽や、瓶詰ラインなどを導入することが出来るようになり、技術的にも優れた醸造設備が揃いました。



現在、15haの自家畑と85haの契約畑でワイン造りを行っています。葡萄は地元の土着品種のみを使い、ブレンドせず単一品種100%で、葡萄や地域の特徴を最大限に生かしたワイン造りを行っています。この地に特徴的なのは、通常よりも収穫が遅く行われることです。アリアーニコは11月に収穫され、収穫時には畑に雪が積もることもあります。畑は、ヴィニエティ デル ヴルトゥーレ（ファンティーニ グループが隣接するバジリカータで運営するワイナリー）の畑と同じように急斜面にあり、火山性土壌で雨が降っても水はけが良く、葡萄栽培に適しています。また、写真のように葡萄の房の周りの葉を切り落としていますので、雨が降っても葡萄をすぐに乾燥させることが出来ます。



## 契約している栽培農家の畑には、樹齢 200 年を超える樹も存在

樹齢が古くなると植え替えを行う農家が多数いますが、ヴェゼーヴォが契約している中には樹齢 200 年以上の葡萄樹を守り続けている農家もあります。この葡萄樹はもちろんフィロキセラ以前のものであり、日本でいえば江戸時代！驚きです。

また、ヴェゼーヴォは土着品種だけでなく葡萄のクオリティも重視しています。例えば、ヴェゼーヴォ ファランギーナは、以前はD.O.C.ファランギーナ デル サンニオの名でリリースしていましたが、より品質の優れたファランギーナがI.G.P.で見つかったため、等級よりも葡萄の品質にこだわり、現在はI.G.P.でリリースしています。

## デカンター誌で「世界のワインメーカーTOP5」に選ばれた注目の醸造家 アルベルト アントニーニがコンサルタント

ヴェゼーヴォのコンサルタントを務めるのは世界的に著名な醸造家アルベルト アントニーニです。2ヶ月に一度ワイナリーを訪れ、常任スタッフとミーティングを行うほか、収穫時期や最初の醸造を行う時には必ず訪れます。

アルベルト アントニーニは「デカンター2015.7」の「世界の偉大なワインメーカー」特集にて世界のワインメーカーTOP5のひとりへ選出（トップ5の他は、オパール ド ヴィレーヌ、ミシェル ロラン、ポール ドレーパー、クリストフ ルーミエ）。ここ数年で最も注目を浴びるイタリア人ワインメーカーです。



## ヴェゼーヴォのこだわりが詰まったトップ キュヴェ 2012VT からリリースした “新たなタウラジ”

Luca Maroni 2021

97 pts

James Suckling.com

94 pts

Wine Advocate

91 pts

## タウラジ エンシス 2013 Taurasi Ensis

「エンシス」は、ラテン語で剣を意味し、美しいネプチューンの娘レウコペトラに恋焦がれ、彼女を巡って争いを繰り返した二人の若者、ヴェゼーヴォとセバトが登場するギリシャ神話に由来します。ラベルデザインは、決闘に使われた剣をモチーフにしています。収穫した葡萄は除梗、破碎します。26~28 度に温度管理しながら 20~25 日間発酵させます。木樽で 16~24 ヶ月、その後ボトルで 12 ヶ月以上熟成させます。輝きのある赤色、レッドベリーの実実にかすかに樽からのバニラのニュアンスが混ざる、複雑で深いアロマがあります。しっかりとしたタンニンはとても洗練されています。クリーンでドライな余韻がいつまでも長く続きます。

※これまでのタウラジ (品番: I360) は、2012VT で生産終了となり、ひとクラス上の「タウラジ エンシス」が造られるようになりました。

- ★「ルカ マローニベストワイン年鑑 2021」97 点
- ★「ジェームス サックリング.com」94 点
- ★「ワインアドヴォケイト」91 点

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/カンパーニャ 等級：DOCG

葡萄品種：アリアーニコ 熟成：樽で約 24 ヶ月

品番：I-901/JAN：4935919059015/容量：750ml

¥6,820(本体価格¥6,200)



## ラベルをリニューアルし より洗練されたイメージへと変貌を遂げました



### エレガントで落ち着いたスタイル 時間をかけて楽しめるアリアーニコ

ヴェゼーヴォ アリアーニコ 2019  
Vesevo Aglianico

※旧品名：ベネヴェンターノ アリアーニコ

タブルノ山の北東と北西に2ヶ所ある標高200mの畑です。全体の40%に、収穫を1週間遅らせた少し過熟気味の葡萄を使います。除梗して、注意深く破碎します。26度で10～15日間醸しを行います。大樽で6～8ヶ月熟成させます。収穫量を抑えて造られるこのアリアーニコは、芯まで黒紫色といえる位しっかりした色調で、ビターチョコやナッツの風味があり、酸とたっぷりの果実味が絶妙のバランスです。ボリュームがしっかりあり、長く余韻が続きます。親しみやすい味わいで、料理との合わせ易さも魅力です。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2021」93点

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/カンパーニャ 等級：IGP

葡萄品種：アリアーニコ 熟成：大樽で6～8ヶ月

品番：I-358/JAN：4935919053587/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

おすすめします！

#### Tasting Comments

～ 弊社営業スタッフのコメント ～

- 2019VTは、以前のような遅摘み葡萄の完熟感が全面に出るスタイルではなく、エレガントなアリアーニコらしさがあり、スマレヤバラの香りの色気がある。2日目はボディ感が増し、時間をかけて楽しめるスタイル。
- ファンティーニ グループでは毛色の違うエレガント系赤ワイン。樽も主張しすぎず、ビターチョコの様な果実感がとても心地よい。抜栓してから5日目でも状態が良く、グラスワインとしても活躍する1本。



### 特徴が異なる葡萄を巧みに組み合わせ、 バランスよく仕上げた“ファランギーナ”

ヴェゼーヴォ ファランギーナ 2020  
Vesevo Falanghina

※旧品名：ベネヴェンターノ ファランギーナ

標高600～700mのタブルノ山の近くのトッレクーズ村に所有する自家畑の葡萄50%と、標高200mの契約畑の葡萄を合わせて使っています。標高の高い畑の葡萄はフレッシュさとアロマをもたらす、低い畑のものはより熟していて、しっかりした骨格を与えます。土壌は火山性石灰岩です。柔らかく圧搾、静置して清澄させます。フレッシュさと香りを残すため、12～14度で低温発酵し、澱を攪拌しながら寝かせます。低温で安定させた後、フィルターを通します。白い花や紅茶、ラムネやミントの洗練された香りです。タンクでの醸造、熟成ですが、しっかりとボリュームがあります。余韻も長く、複雑で、とてもこの価格とは思えないコストパフォーマンスの高さです。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/カンパーニャ 等級：IGP

葡萄品種：ファランギーナ 熟成：タンク

品番：I-357/JAN：4935919053570/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

毎年、多くの方にご好評いただいている  
イタリア産ロゼワイン2本が  
今年も入荷致します

フ  
レ  
ッ  
シ  
ユ  
な  
果  
実  
味  
が  
楽  
し  
め  
る  
バ  
ラ  
ン  
ス  
の  
と  
れ  
た  
ロ  
ゼ



バ  
ロ  
ー  
ロ  
に  
も  
使  
わ  
れ  
る  
品  
種  
ネ  
ッ  
ビ  
オ  
ー  
ロ  
で  
造  
る  
ロ  
ゼ

ファンティーニ チェラズオーロ ダブルツォ 2021  
*Fantini Cerasuolo d'Abruzzo*

モンテプルチャーノ ダブルツォ チェラズオーロは、キエティ、ラクイラ、ペスカーラ、テラモで造られたワインに認められるD.O.C.です。10月初めに収穫し、除梗、破碎します。果皮との醸しは短めで約6時間です。果皮を除き、12度で15日間発酵します。小さな赤い果実を思わせる、強く持続性があり、繊細でフルーティな香り、フレッシュな果実味が楽しめるバランスのとれた1本です。

【ロゼ・辛口】 国/地域等：イタリア/アブルツォ  
生産者：ファンティーニ 葡萄品種：モンテプルチャーノ

品番：I-492/JAN：4935919054928/容量：750ml  
¥1,595(本体価格¥1,450)

ランゲ ロザート 2021  
*Langhe Rosato*

バローロを産する村のひとつ、ノヴェッロ村のネッビオーロを使っています。収穫は9月後半に手摘みで行います。数時間コールドマセレーションを行い、その後圧搾して、低温に管理しながら発酵させます。ステンレスタンクで数ヶ月熟成させます。ピエモンテの土着品種を使って、造った限定ロゼワインです。

【ロゼ・辛口】 国/地域等：イタリア/ピエモンテ  
生産者：ロベルト サロット 葡萄品種：ネッビオーロ

品番：I-627/JAN：4935919056274/容量：750ml  
¥2,200(本体価格¥2,000)



「2,000円台とは思えないクオリティ」  
「凝縮された果実の甘さが感じられる」  
「南ローヌでシラー99%は個性がある」

コスティエール ド ニーム ルージュ  
キュヴェ エクセレンス 2018  
生産者：マス デ プレサド  
品番：FA-325 ¥2,970（本体価格¥2,700）

- マス デ プレサドは、弊社が約 20 年にわたり輸入を続けているコスティエール ド ニームの生産者。オーナーを務めるのはシリル マレスです。
- ワイナリーを営むマレス家は、古い文書によると、1240 年代にはラングドックの地に住んでいたという記録が残っており、1760 年代にはワインづくりを始めていたとされています。
- シャトーヌフ デュ パプで有名なガレ ルレと呼ばれる丸石で覆われた土地に葡萄樹が並ぶ様は壮観です。この特別なテロワールと吹き抜ける強風ミストラルが、葡萄をたくましく育て、凝縮した味わいを生み出します。
- コスティエール ド ニーム ルージュ キュヴェ エクセレンスは、シラー99%、グルナッシュ 1%の比率でつくられるスペシャルキュヴェ。しっかりと力強く、凝縮感のある味わいが楽しめます。
- 弊社営業スタッフからは、「2,000 円台とは思えないクオリティに改めて驚かされる」、「凝縮された果実の甘さが感じられるため、チョコレートや、塩気を感じるブルーチーズともとても相性が良いのでは」、「南ローヌなのにシラー99%という意外性があり、品質の高さも含めて驚いていただける」などの声が上がりました。

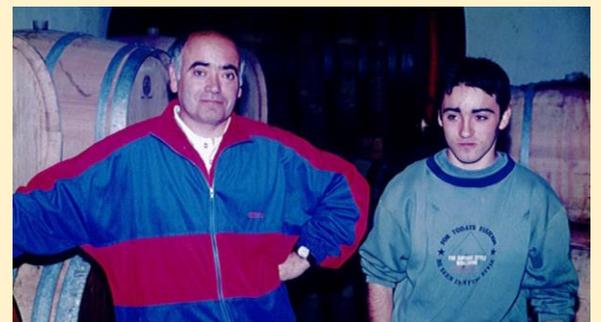


シリル マレス（2004年訪問時に撮影）  
世界中が奪い合うような人気ぶりにもかかわらず、日本市場には希望した数量を特別に分けてくれています。

「ドメーヌ ラ スマドの昔のワインを  
ご存知の方にぜひおすすめしたい」  
「ピュアでエレガントなスタイル」

ラストー 2018  
生産者：ドメーヌ ラ スマド  
品番：F-777 ¥3,300（本体価格¥3,000）

- ドメーヌ ラ スマドは、ラストーのトップ生産者として知られています。1979年にアンドレ ロメロによって設立され、1990年からは自社瓶詰をスタート。濃密でパワフルなスタイルで知られるようになりました。ロバート パーカーJr.の「ワインバイヤーズガイド」で、ラストーで唯一の 5 ッ星生産者として掲載され、その地位を確固たるものにしました。
- アンドレ ロメロの時代のワインは、バリック熟成のパワフルなスタイル。一方、1996年から息子のフレデリックが参加するようになり、樽のサイズを大きいものに変え、ピュアなフルーツの味わいを前面に出した、非常にエレガントなスタイルへと変化しています。
- このラストーは、グルナッシュを主体に、ステンレスタンクで発酵と熟成を行った、ピュアなフルーツの味わいが楽しめます。非常にしなやかで軽快な質感があり、南ローヌにありがちな重たさを感じさせないのが特徴です。
- 弊社営業スタッフからは「アンドレの代と比べて別物になっている。スマドのワインを古くから知っているお客様にぜひおすすめしたい」、「非常にエレガントで心地よい飲み口が楽しめる」などの声が上がりました。マス デ プレサドとは対照的に、軽快でスムーズな飲み口が楽しめる 1 本です。



アンドレ ロメロ、フレデリック（1996年訪問時に撮影）  
昔のパワフルで濃密なスタイルをご存知の方にこそ、ぜひ飲んでいただきたいエレガントなワインです。

# CHÂTEAU DES EYSSARDS BLANC 2020

2020VT は繊細さが加わり  
より洗練されたスタイルに



## ~Tasting Comments~ 弊社営業スタッフのコメント

おすすめします！



ソーヴィニヨン・フランのハーブ香がしっかりと出ている。酸もやや強めで、ミネラル感をしっかりと感じる。香りもフレッシュで、以前のような目の詰まった重さのあるスタイルというよりは、フレッシュさ、繊細さを感じ、より洗練された印象。コクのある料理とうまく合わせたい。

## シャトー デ ゼサル フラン 2020 Château des Eyssards Blanc

24~48 時間スキンコンタクトさせ、15 度の低温で压榨します。その後、ステンレスタンクで、果汁を 2~3 週間 0 度で発酵させずキープし、味わいをのせます。酵母は 25 年間同じものを使っています。18 度で 6 週間発酵させます。「決して忘れていけない事は果実の温度をしっかりと保つ事です」とパスカルは話していました。ステンレスタンクで澱と攪拌しながら 3 ヶ月熟成させます。やや薄い黄色、フルーティで熟した洋ナシや白桃のようなはっきりとした甘い香りと、余韻にはローズマリーのようなハーブの香りもあります。「セミヨンは骨格を与えています。ソーヴィニヨン ブランの比率を高くしたことで、しっかりとした酸をもたらしました。ベルジュラックで一番のソーヴィニヨン ブランを造っている自負があります」とパスカルは話していました。

【白・辛口】国/地域等：フランス/南西地方/ベルジュラック

生産者：シャトー デ ゼサル

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン、セミヨン

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 3 ヶ月

品番：FA-238 / JAN：4935919092388 / 容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)

## 2020 ヴィンテージについて ~シャトー デ ゼサルより~

2020年はシャトー デ ゼサールの歴史上、最も収穫時期が早く、スピードも速かった年です。8月26日にソーヴィニヨン ブランの収穫をはじめ、9月30日に赤ワイン用の葡萄の収穫を終えました。

2020年のソーヴィニヨン ブランの収穫は2週間続きました。夏は非常に暑く乾燥していましたが、8月15日に雨が降ったおかげでこのヴィンテージは救われました。ソーヴィニヨン ブランは心地良い酸があり、非常にバランスが良く、フルーティで美味しくなりました。



# TENUTA IL FAGGETO DIAVOLETTO 2018

飲み進んでいくうちにどんどんボディが増していく  
ボトル1本の変化を楽しめるワイン



~Tasting Comments~ 弊社営業スタッフのコメント

＼おすすめします！



開けたては香りが閉じていたが、グラスで一気にかいた。全体的にエレガントでありつつも、アラムやブルーベリーの豊かな味わい、キメの細かいタンニンが溶け込んでいる印象。開けたてとボトル最後の頃の印象も大分変わり、どんどんボディが増してくる。ボトル1本の変化を楽しめるワイン。

## ディアヴォレット サンジョヴェーゼ ディ トスカーナ 2018 Diavolletto Sangiovese di Toscana

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。スマイ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】国/地域等：イタリア/トスカーナ 等級：I.G.P.  
生産者：テヌータ イル ファッジエート 葡萄品種：サンジョヴェーゼ  
品番：I-908/JAN：4935919059084/容量：750ml  
**¥1,870**(本体価格¥1,700)

### テヌータ イル ファッジエート

1960年代、ジャウレス バロンチーニが現在のカンティーナ バロンチーニを立ち上げました。恵まれた土地と家族の協力のもと、先を見越して少しずつ畑を買い足していき、事業を拡大していきました。娘のブルーナは、父が亡くなった時に、トスカーナのそれぞれのD.O.C.G.にカンティーナを持つという父の夢を実現するための計画を立てました。現在、6つのカンティーナを所有し、そのうちのひとつがテヌータ イル ファッジエートです。彼女は畑にいたり、セラーでブレンドしたりと、ワインに携わることをこよなく愛しています。そして、少ない人数で多くのカンティーナをコントロールすることで、規模と専門性、多品目でありながら効率的な運営という、相反する点を上手く融合させています。



# モーゼルのトップ生産者が造る 「グローセス ゲヴェックス」特集

## VDP. Grosses Gewächs

～VDP. グローセス ゲヴェックスとは～

VDP. グローセス ゲヴェックスとは、VDP（ドイツの高級ワインの生産者協会）が定める「グローセ ラーゲ（グラン クリュ）」の葡萄から造られる、最高級の辛口ワインのことです。ラベルには省略して GG と表記されます。近年のドイツでは、気候変動の影響によって葡萄が十分に成熟できるようになり、非常に優れた辛口のワインが生み出されるようになっています。今回は、トップ生産者のフリッツ ハークと、シュロス リーザーの素晴らしい GG を皆様にご紹介させていただきます。

## エレガントで心地よい味わいのリースリングにこだわり続ける ブラウネベルク村のテロワールの表現者

フリッツ ハークは、ブラウネベルク村を代表する生産者として知られています。ワイナリーは、2005 年よりヴィルヘルムの息子オリヴァーへと引き継がれています。オリヴァーは、偉大なる父に劣ることなく、むしろ超える勢いでその才能を発揮しています。『ゴ- & ミヨ 2021』5/5 房、『アイヒェルマン 2021』5/5 星、『ファインシュメッカー 2020』5/5F、『ヴィヌム 2022』4.5/5 星を獲得。兄トーマスとともに、ドイツのトップ生産者のひとつに数えられています。



### FRITZ HAAG / フリッツ ハーク



#### ブラウネベルガー ユッファー ゾンネンウーア グローセス ゲヴェックス 2020 Brauneberger Juffer Sonnenuhr Grosses Gewächs

160 本  
限り

ユッファー ゾンネンウーアは粘板岩の割合が多く、根は 25~26m と深くまで伸びます。上部の 70~110 年樹齢の畑のものを使用しています。注意深く選別した葡萄から造ります。デリケートでミネラルが豊富にあり、十分に熟成する力があります。澄んでいて素晴らしい果実味が感じられます。

★「ワインアドヴォケート 2021.9.24」で 96 点

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：リースリング 残糖：3.2g/L 酸度：6.8g/L  
品番：KA-441 JAN：4935919194419 容量：750ml **¥9,350**(本体価格¥8,500)

#### ブラウネベルガー ユッファー グローセス ゲヴェックス 2020 Brauneberger Juffer Grosses Gewächs

40 本  
限り

畑は南向きで、場所によって斜度 70% という急斜面です。土壌は、風化した青色粘板岩。日中に浴びた太陽の熱を蓄え夜間にその熱を放出するため、葡萄の生育を促進します。この単一畑、ブラウネベルガー ユッファーのワインは、非常にエレガントで生き生きとした、フルーティなスタイルになります。

★「ワインアドヴォケート 2021.9.24」で 95 点

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：リースリング 残糖：4.0g/L 酸度：7.1g/L  
品番：KA-486 JAN：4935919194860 容量：750ml **¥6,600**(本体価格¥6,000)

# ドイツワインの代表的な5つの評価誌全てで最高評価を獲得 モーゼルの頂点に君臨する個人生産者



シュロス リーザーはトーマス ハークによって、今やエゴン ミュラーと並ぶモーゼル屈指の生産者の地位を築き上げました。『ヴィナム 2022』5/5 星、『アイヒェルマン 2021』5/5 星、『ゴー&ミヨ 2021』5/5 房※、『ファルスタッフ 2021』5/5 星、『ファインシュメッカー2020』5/5F と全て最高評価を獲得しています。

※『ゴー&ミヨ』では2021年版から新たに、5房の上に赤5房の評価が増えましたが、2022年3月3日現在、赤5房の評価を得ているワイナリーはありません。

## SCHLOSS LIESER / シュロス リーザー

### ブラウネベルガー ユッファー ゾンネンウーア グローセス ゲヴェックス 2020 **[NEW!]** Brauneberger Juffer Sonnenuhr Grosses Gewächs

60本  
限り

南向き、斜度 80%の急斜面の畑です。土壌は青色粘板岩です。ヴェレナー ゾンネンウーアと似て、女性的で洗練された繊細なワインになります。洗練された酸、繊細でストレートな果実味が感じられます。上品でとてもエレガントな味わいです。

★「ワインアドヴォケイト 2021.9.24」で 93+点

【白・辛口】 国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：リースリング 残糖：6.5g/L 酸度：6.3g/L  
品番：KA-709 JAN：4935919197090 容量：750ml **¥9,350**(本体価格¥8,500)

### ヴェレナー ゾンネンウーア グローセス ゲヴェックス 2020 **[NEW!]** Wehlener Sonnenuhr Grosses Gewächs

60本  
限り

青色粘板岩に少し灰色粘板岩が混ざる土壌です。地層が深く、鉱物的なミネラルの要素は無く、ユッファー ゾンネンウーアと似て女性的で、繊細でフルーティなワインになります。気品のある酸、豊かで熟した果実味に満ち溢れています。リッチで深みのある味わいです。

★「ワインアドヴォケイト 2021.9.24」で 92+点

【白・辛口】 国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：リースリング 残糖：3.7g/L 酸度：6.2g/L  
品番：KA-710 JAN：4935919197106 容量：750ml **¥9,350**(本体価格¥8,500)



## “グローセス ゲヴェックス 2018VT” 6本セット

シュロス リーザーが造る GG を同じヴィンテージで比較できる夢のようなセットです。全てのワインは同じ醸造方法で造られています。天然酵母による偶発的発酵を、低温下のステンレスタンクでゆっくりと行います。アルコール度数や残留糖度を同程度に揃えることで、畑ごとの違いを表現しています。このようにテロワールの個性が際立つワインを造ることで、その面白さや魅力を世界にアピールしています。日本への輸入数量はわずか 60 セットの希少品です。

数量限定【10セット】のみ



ラベルにはトーマス ハークの直筆サインが入っています。

【セット内容】 専用木箱入り/単品販売なし/全て 2018VT の GG で Alc.13%

- ・リーザー ニーダーベルク ヘルデン (残糖：1.3 g/L 酸度：5.2 g/L)
- ・ブラウネベルガー ユッファー ゾンネンウーア (残糖：2.9 g/L 酸度：5.3 g/L)
- ・ブラウネベルガー ユッファー (残糖：1.7g/L 酸度：5.8g/L)
- ・グラハー ヒンメルライヒ (残糖：2.3 g/L 酸度：6.2 g/L)
- ・ヴェレナー ゾンネンウーア (残糖：4.2 g/L 酸度：6.0 g/L)
- ・ピースポーター ゴールドトロップヒェン (残糖：2.1 g/L 酸度：6.9 g/L)

品番：SL-008 JAN：4935919580083

容量：4,500ml (750ml×6本) **¥61,600**(参考価格¥56,000)