



現在のオーナー、ナタリー ラフォン（クロードの娘）

Claude Lafond

NATHALIE LAFOND
VIGNERONNE

クロード ラフォン



サンセールやプイイ フェメから約 60km
ソーヴィニヨン ブランの隠れた産地

アペラシオンを牽引する ルイイのパイオニア



AOC ルイイの品質の高さを広めたパイオニア

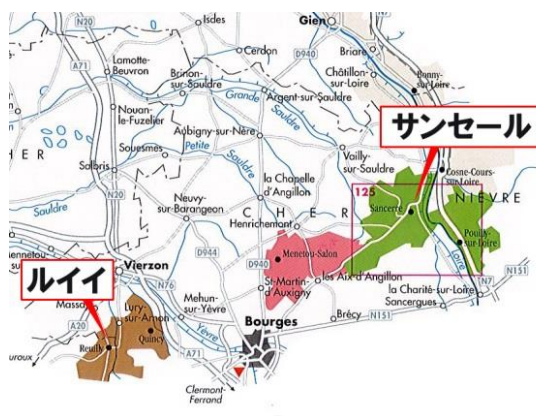
1960 年アンドレ ラフォンによって設立されたドメーヌです。当初は僅か 2.5ha の畑でのスタートでした。その後、1977 年息子のクロードがドメーヌを引き継ぎました。彼がドメーヌを引き継いだ時、所有する畑は 6 ha でしたが、ルイイという産地のポテンシャルを信じて、少しずつ小さな区画を買い足してき、世界にルイイのワインを推進してきました。こうした長年にわたる、クロードの品質向上への努力と活躍により、現在は 43ha の畑を所有するまでに成長し、ルイイを代表する生産者として様々なワインガイドに掲載されています。

ルイイを拠点にしてワイン造りをするにはとても勇気がいることだった。なぜなら昔の人々は「サンセールと違ってこんなマイナーな場所で真面目にワイン造りをするなんてばかげている」と常々言っていたからだ。しかし、私は馬鹿だと言われようが、ルイイで良いワインを造りたいと願う最初の人間になろうと決心した。自分が 1977 年に父から引き継いだとき、ルイイのアペラシオン全体を合わせても葡萄畑は 48ha もなかった。でも、今では AOC 全体で 210ha の畑を持つまでに

— クロード ラフォンのウェブサイトより要約



ルイイのワインの発展に貢献したクロード ラフォン。（2014 年訪問時に撮影）



弊社が取り扱いを始めて 30 年 長年愛され続けている、ソーヴィニヨン ブラン

弊社がクロード ラフォンの取り扱いをスタートしたのが 1991 年でした。当時既にルイイの重要な生産者として、周りから一目置かれる存在でした。それから 30 年経ちますが、ロワールのソーヴィニヨン ブランの魅力を非常に良く表したワインで、多くの皆様に愛され続けています。「品質を向上させることが出来たのは、38 年間に及ぶワイン造りに喜びを覚え、経験を重ねることが出来たためです」と 2014 年現地訪問にクロードは語ってくれました。2015 年よりドメーヌは娘のナタリー ラフォンへと引き継がれています。近年では、ラベルを一新し、自然環境に配慮したサステナブルなワイン造りを取り入れるなど、新しいチャレンジにも積極的に挑戦しています。



近年では環境に配慮したサステナブルなワイン造りを実践

クロード ラフォンでは、以前より畑の肥料には動物の糞などオーガニックなものを使用したり、リュット・レゾネで非常に高いレベルの減農薬を実践してきましたが、より環境に配慮し、ここ数年は、持続可能な生産、日常的に環境や衛生に配慮した栽培を重視したサステナブルなワイン造りへと転換してきました。そして、HVE (Haute Valeur Environnementale) 認証のレベル3を取得し、2020VTのワインから表示が可能となりました。



ラ レの畑は、平地を斜面に広がっています。平地は粘土質で小石が混ざった土壌で、斜面は粘土質土壌です。写真の奥に、傾斜はかなりきつい斜面が広がっています。

REUILLY — ルイイ —

長年愛され続ける確かなクオリティ

ルイイで育つソーヴィニヨン ブランのポテンシャルの高さを是非体感ください

ルイイ ブラン ラ レ 2020

Reuilly Blanc La Raie

現地での評価も高く地元でほとんど消費され、とても入手困難なアイテムです。畑は平地と斜面があり、平地は粘土質に小石が混じった土壌で、斜面は傾斜がかなりきつく、粘土質土壌です。標高は120mで、北西から南東向きです。9月初めに機械で収穫します。収穫量は45hL/ha。振動するテーブルで選別します。プレマセレーションはしません。除梗、破砕し、ニューマティックプレスで低圧で圧搾します。低温で、12~24時間清澄させます。18度に温度管理しながらステンレスタンクで10日間発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。15日ごとにバトナージュしながら、澱と共にステンレスタンクで6ヶ月熟成させます。ろ過し、清澄します。瓶詰し、1ヶ月熟成させます。淡く緑がかった明るい黄金色で、さわやかにしまった、新鮮でまろやかなワインです。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ロワール/AOCルイイ

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン

熟成：ステンレスタンクで澱と共に6ヶ月

品番：F-297/JAN：4935919042970/容量：750ml



¥2,750(本体価格¥2,500)



ルイイの第一人者が造る、ピノ ノワール 繊細でじわじわと風味が広がる味わい深いワイン



ルイイ ルージュ レ グランド ヴィーニュ 2019

Reuilly Rouge Les Grandes Vignes

※無くなり次第 2020VT へ切り替わります。

畑の面積は 4ha で、栽植密度は 6,500 本/ha。土壌はシルト石灰岩で、表土は砂利です。標高 120m で、南向きです。収穫量は 50hL/ha。畝と畝の間には草を生やし、葡萄の根が深く伸びるようにしています。9 月初旬に機械で収穫します。葡萄は選果テーブルで選別します。100%除梗します。発酵前に 6〜8 度で 4〜5 時間コールド マセレーションを行います。タンクを使い、20 度で 3 週間発酵させ、最初の 2 週間は毎日ルモンタージュを行います。ニューマティックプレスで圧搾。85%フリーランワインを使います。澱引きをして、マロラクティック発酵させます。75%はステンレスタンク、25%は 3〜5 回使用した樽を使用し、8 ヶ月熟成させます。ろ過はしますが、清澄はしません。4 週間瓶で寝かせます。カシスやイチゴ、チェリーなど赤い果実の華やかなアロマ、口を含むと、しなやかで非常にバランスが取れています。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.ルイイ
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：ステンレスタンクと樽で 8 ヶ月
※2020VT より HVE 認証あり

品番：FB-753/JAN：4935919217538/容量：750ml



¥2,860(本体価格¥2,600)

VALENÇY — ヴァランセ —

クロードがこの畑の素晴らしさに惚れ込み、2006 年よりフェルマー
ジュ契約にて管理している単一区画からのワインです。3ha のうち 1.
5ha がソーヴィニヨン ブランとシャルドネの畑、残りにピノ ノワール、
コット (マルベック)、ガメイを植えています。標高 120m のゆるや
かな南向きの斜面で、土壌は粘土とシリカです。仕立てはギヨーです。



2019VT は天候の問題で生産されなかった、希少な白！

ヴァランセ ブラン ル クロ デュ シャトー 2018

Valencay Blanc Le Clos du Château

※無くなり次第 2020VT へ切り替わります。

収穫した葡萄を除梗、破碎します。ニューマティックプレスで柔らかく圧搾します。36 時間静置し、澱引きを
します。天然酵母だけを用い、20 度の低温に管理しながらステンレスタンクで発酵させます。発酵前のスキン
コンタクトは行わず、またフレッシュな酸をキープするため、マロラクティック発酵もしません。ステンレス
タンクで 6〜9 ヶ月熟成させた後、各タンクをブレンドします。清澄し、ろ過して瓶詰します。グリーンがかった
淡いゴールドイエロー。白い花やエキゾチックな黄色の果実の華やかなアロマがあります。ソーヴィニヨン
ブランのフレッシュな酸とシャルドネの丸みがとてもバランスよく調和しています。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.ヴァランセ
葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 80%、シャルドネ 20%
熟成：ステンレスタンクで 6〜9 ヶ月 ※2020VT より HVE 認証あり

品番：FC-197/JAN：4935919311977/容量：750ml



¥2,310(本体価格¥2,100)

生産量も少ないピノ ノワール主体の赤！

ヴァランセ ルージュ ル クロ デュ シャトー 2018

Valencay Rouge Le Clos du Château

発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。レッドベリーを思わせる赤の果実のアロマの中
にミントやペッパーの要素が混ざっています。フルーティかつスパイシーな風味があり、口当た
りはまろやかです。ピノ ノワールが繊細さを、ガメイがフレッシュさを、そしてコットがワイ
ンに骨格を与え、非常にバランスのとれたブレンドになっています。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.ヴァランセ
葡萄品種：ピノ ノワール 50%、コット、ガメイ 熟成：ステンレスタンクで 10〜12 ヶ月
品番：FC-196/JAN：4935919311960/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

300 本
限り



二人乗りバイク「タンデム」にちなんだワイン！

兄妹の新たな挑戦

CHATEAU LAMARTINE ~シャトー ラマルティエヌ~

ラマルティエヌの自信作
3つの品種をブレンドした辛口白ワイン

「夏に冷やして飲むための新しいカオール」
こだわりのマルベック100%

100本限り！早い者勝ちです！

ブランド ラマルティエヌ タンデム 2020 Blanc de Lamartine Tandem

収穫は手摘みで行います。葡萄は除梗せず、全房圧搾します。発酵・熟成は全体の70%をステンレスタンク、残りの30%はフレンチオーク樽(20%新樽、80%は1回使用樽と2回使用樽)で行います。熟成期間は6ヶ月、その後ボトリングします。輝きのある淡い黄色、3種類の葡萄の個性がバランス良く混ざり合っています。非常にアロマティックなヴィオニエの香りとふくよかなシャルドネのニュアンスが感じられます。口当たりはまろやかでスムーズ、最後にシュナンブランのミネラルが現れ、全体を引き締めます。

【白・辛口】等級：IGP コート デュ ロット
国/地域等：フランス/南西地方
葡萄品種：シャルドネ 60%、シュナン ブラン 25%、ヴィオニエ 15%

品番：FC-341
JAN：4935919313414
容量：750ml
¥2,750(本体価格¥2,500)



季節を選ばず楽しめるカオール カオール タンデム 2019 Cahors Tandem

「タンデム」は、バンジャマンと妹のリズに世代交代してから、新たな試みで造ったワインです。ラベルには、2人の頭文字「L & B」と、ファミリーネームの「GAYRAUD」が書かれています。カオールのワインは冬に飲むのが一般的ですが、夏の間13〜15度位で楽しめるカオールがあれば良いと考えて造りました。当初は、国内の個人客やレストランだけに卸していました。粘土石灰質土壌がワインにミネラルを与えます。収量は40hL/haと厳しく制限しています。醸造過程ではSO2は一切使用せず、瓶詰め前にも最低限添加しています。

★「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2021」92点/クー ド クール
【赤・フルボディ】等級：AOC カオール
国/地域等：フランス/南西地方
葡萄品種：マルベック 熟成：タンクで6ヶ月

品番：FC-161
JAN：4935919311618
容量：750ml
¥2,750(本体価格¥2,500)

KARL ERBES

カール エルベス



ユルツィガー ヴェルツガルテンを代表する生産者 父カールから受け継いだ高品質なワイン造り

ワイングート カール エルベスは、1967年にカールによって設立された小規模な生産者です。エルベス家は代々ユルツィヒ村に住む家系で、ワイナリーは現在、カールの息子で2代目のシュテファンによって運営されています。カールは凄腕のワインメーカーとして名を馳せた人物で、1960年代から1970年代の間に、同時に7つのVDP生産者のワインメーカーをしていました。また、他のベルカステラーリングのメンバーを含む生産者も担当しており、有名なクリストフェルベレスでも、1997年までの30年間ほどをワインメーカーとして務めていました。そして2代目のシュテファンは、偉大なる父の造り上げたワインの品質をさらに向上させ続けており、その見事なワインの出来栄は、まさに「リースリングの芸術品」だと確信させられるほどです。



「ワインアドヴォケイト」で99点を獲得！ 成熟したシュテファンの手腕より、ワインに磨きがかかっています

ワインガイドでの評価も軒並み高く、「ヴィヌム2022」で3.5星、「アイヒェルマン2021」で4星、「ゴエミヨ2020」で3房。また、ヒュージョンソン「ポケットワインブック2019」ではユルツィヒの優良生産者として紹介されています。2012年のラインラントファルツ州品評会で「特別栄誉賞」を受賞し、2年に1度開催される「プロリースリング」で、2011、2013年と2年連続して「醸造者賞」を受賞するなど、ユルツィガーヴェルツガルテンを代表する生産者として広く知られています。



特にワインアドヴォケイトでは、ここ数年高得点を獲得するワインが多く、注目の生産者として目が離せません。「**ワインアドヴォケイト#251**」では、**ユルツィガー ヴェルツガルテン** **ベーレンアウスレーゼ 2019**が**99点**、**ユルツィガー ヴェルツガルテン** **アウスレーゼ**★★★ **ゴールドカプセル 2019**が**98点**を与えられています。弊社では1985年よりカール エルベスのワインを扱い続けておりますが、ここ数年でさらに品質が向上し、その活躍ぶりを見てもドイツのトップ生産者の仲間入りを果たしたと言っても過言ではありません。また、こうした高評価を得ているにも関わらず、価格の上昇はほとんどないことも彼らの魅力のひとつと言えます。

Vintage	Wine Name	Maturity	Color	Rating	
2019	Weingut Karl Erbes Ürziger Würzgarten Riesling Beerenauslese	Young	Yellow	99 RP	View Prices
2019	Weingut Karl Erbes Ürziger Würzgarten Riesling Auslese *** (Gold Capsule)	Young	Yellow	98 RP	View Prices
2019	Weingut Karl Erbes Erdener Prälat Riesling Auslese	Young	Yellow	96 RP	View Prices

弊社では1985年よりカール エルベスのワインを扱い続けておりますが、ここ数年でさらに品質が向上し、その活躍ぶりを見てもドイツのトップ生産者の仲間入りを果たしたと言っても過言ではありません。また、こうした高評価を得ているにも関わらず、価格の上昇はほとんどないことも彼らの魅力のひとつと言えます。



個性的な赤色粘板岩から生み出される アロマティックで桃を思わせる個性的なリースリング

ヴュルツガルテンは「薬草/スパイスの庭」という意味で、ユルツィヒ村に特徴的な赤色粘板岩により、葡萄にスパイシーさや個性的な風味を与えています。およそ 3 億年前に東部にあるヴィットリッヒ村周辺で火山が噴火し、鉄分を多く含む赤色の火山礫（ロートリンゲン）がユルツィヒ村にもたらされることになりました。火山礫は雨で流されていきましたが、鉄分を含むミネラル成分がももとの粘板岩（青・灰色）に移り、赤色粘板岩が生まれました。ラインヘッセンのニアシュタイン村やナーエのトライゼン村、モーゼル

ではユルツィヒとエルデン村のトレブヒェンとプレラートにしかほとんど見ることが出来ない特殊な岩石です。ユルツィガー ヴュルツガルテンからエルデナー トレブヒェンに向かって行くにつれて赤色が薄くなり、隣のレスニッヒャー フェルスターライになると全て青色の粘板岩になります。**カール エルベスでは、この特徴的な赤色粘板岩に育つリースリングの個性を最大限に反映したワイン造りを行っており、その風味の特徴はクヴァリテーツワインからアウスレーゼ、アイスワイン等の上級品にまでしっかりと表現されています。**

ユルツィガー ヴュルツガルテンの特別な区画“クランクライ”

ドイツでは、1971 年にワイン法が改定され、ほとんどの単一畑が大きな総合畑としてひとまとめに統合されてしまいました。クランクライはかつて非常に知名度の高い単一畑でしたが、この改定に伴いヴュルツガルテンに統合されてしまいました。エルベス家の所有するクランクライの畑は、ドイツ全体でも珍しく**フィロキセラ禍を生き延びた樹齢 100 年以上の自根のリースリングが植えられている区画**です。また形状も独特で、放射状に扇型をした窪地にあり、ヴュルツガルテンの全ての畑の中でも異なる微小な気候条件から、常に際立った品質が生まれます。通常、**葡萄の収穫が遅くなるほど酸が落ちてしましますが、クランクライでは糖度も酸度も高い素晴らしい葡萄が出来るため、エルベス家ではこの区画の収穫は最後に行います。**シュテファンいわく、「甘口には最高の場所」だそうです。**2014 年、この畑での区画名表示がようやく認められたことにより、“クランクライ”の文字が復活することになりました。**エルベス家では現在、このクランクライからのリースリングをシュペートレーゼ（KA-475）とアウスレーゼ（KA-547）としてリリースしています。高樹齢のリースリングが持つ素晴らしい味わいが余すところなく表現されています。



献身的なまでにワイン造りへの情熱

この断崖絶壁のような畑は、勾配は約 70%（傾斜角約 35 度）と非常に急で、機械が入ることも出来ません。畑仕事が非常に困難なため、引退してしまう人もいるそうです。スレート土壌で足場が悪いため、支柱に掴まり、ビュッテと呼ばれる収穫用の桶を背負いながら、横に移動し葡萄を摘み取る作業は大変な重労働だと想像できます。**カール エルベスのワインを輸入し始めて 35 年ほどが経ちますが、ヴュルツガルテンの畑を訪れる度に、「労働に対して世界一安いワインだ」と思わずにはいられません。**その献身的なまでのワイン造りへの情熱は、等級にかかわらずどのワインにも平等に感じることが出来ます。甘さと酸味のバランスが良く、どなたにもお勧めしやすいスタンダードクラス、幅広く料理に合わせやすいトロツケンやファインヘルプなどの辛口スタイル、またほっとするような甘みや凝縮感、力強さを味わえる甘口や極甘口等、すべてのスタイルを網羅しているのも魅力です。**様々な嗜好やシーンに合わせてお使いいただけます。**



Wine Advocate

2020.10.31

94_{pts}



ユルツィガー イン デア クランクライ シュペートレーゼ 2019 Ürziger in der Kranklei Spätlese

180 本
限り

クランクライは、ブレラートとユルツィヒの間に位置し、エルベスが所有するのはブレラート側です。1971 年に新しいワイン法が制定される以前は、ヴェルツガルテン内の単一畑として独立していました。その後、表示が出来なくなりましたが、2014 ヴィンテージから再びラベルに表示することが法律で認められました。赤色粘板岩土壌で、酸が高い葡萄が出来、最後に摘み取っても酸が落ちないので、毎年甘口を造ります。1,000~2,000L のステンスタックを使い、9~10 度で発酵させます。

【白・甘口】国/地域等：ドイツ/モーゼル <スクリュューキャップ>

葡萄品種：リースリング 残留糖度：90. 1g/L 酸度：7. 9g/L

品番：KA-475/JAN：4935919194754/容量：750ml **¥2,970**(本体価格¥2,700)

クリアで明確かつフレッシュ、非常にエレガントで強いアロマには、完璧に熟した果実の要素が感じられる。透明感、丸みがあり、非常にエレガントで洗練された口当たり。ジューシーでフレッシュ、非常に上品でパーフェクトなバランスを持ちつつ、クランクライのミネラルが持続し、おそらくエルベスのこのヴィンテージの中で最も素晴らしいシュペートレーゼだろう。この先数年から数十年はセラーで寝かせる価値がある（この価格だからといって、そうしない手はないだろう）。2020 年 9 月にワイナリーで試飲。

—「ワインアドヴォケイト#251 2020.10.31」より

Wine Advocate

2020.10.31

94_{pts}



ユルツィガー ヴェルツガルテン シュペートレーゼ 2019 Ürziger Würzgarten Spätlese

まだ還元的だが明確で、クリアかつピュア、スパイシーでエレガントなアロマを持つ。口当りは力強くジューシー、透明感がありぴりっとしているが甘く、非常にエレガント、素晴らしいグリップ、フィネス、張りがある。非常に刺激的でたっぶりのヴェジタルかつハーブのノートが余韻に感じられる。2020 年 9 月にワイナリーで試飲。 —「ワインアドヴォケイト#251 2020.10.31」より

【白・甘口】国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング

残留糖度：94. 4g/L 酸度：8. 2g/L

品番：K-198/容量：750ml

JAN：493591902198

¥2,750(本体価格¥2,500)

Wine Advocate

2020.10.31

92_{pts}



エルデナー トレプヒェン カビネット 2018 Erdener Treppchen Kabinett

150 本限り

青色粘板岩土壌からのこのワインは、明確でデリケートな果樹のアロマに、砕いた石を思わせるノートが混ざる。深みがありエレガントな口当たりがある。ぴりとした刺激があるこの上品なカビネットはアロマティックでしっかりと骨格があり、力強い。刺激的な塩っぱさを感じる余韻、洗練された心地よいグリップを感じる。2020 年 9 月にワイナリーにて試飲。 —「ワインアドヴォケイト#251 2020.10.31」より

【白・甘口】国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング <スクリュューキャップ>

残留糖度：52. 4g/L 酸度：7. 3g/L

品番：KA-446/容量：750ml

JAN：4935919194464

¥2,310(本体価格¥2,100)



Wine Advocate 2018.4.27

92+pts

**ユルツィガー ヴェルツガルテン シュペートレーゼ ファインヘルブ
アルテ レーベン 2016**

Urziger Würzgarten Spätlese Feinherb Alte Reben

120 本限り

アルテ レーベン「古い葡萄樹」という意味で、古いものは70~80年の樹齢の古い葡萄を使っています。10月中旬に収穫します。葡萄を压榨した後、澱下げをして不純物を取り除きます。3,000Lのステンレスタンクを使い、9~10度の低温で2ヶ月発酵させます。発酵後、瓶詰め前の2週間前まで澱と共に熟成させ、ワインにアロマとフレイバー、深みを与えています。

完璧に熟したリースリングの超クリア、正確、強烈、スモーキーなブーケが特徴です。フルボディで力強く豊かな味わいは、非常に繊細でエレガント、複雑で飲み飽きないヴェルツガルテンで、グリップ、塩味、緊張感があり、非常に長期熟成の可能性を持っています。2018年2月に試飲。

—「ワインアドヴォケート#236 2018.4.27」より

【白・やや甘口】国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 残留糖度：25.0g/L 酸度：6.5g/L

品番：KA-659/JAN：4935919196598/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

Wine Advocate 2020.10.31

91pts

**ユルツィガー ヴェルツガルテン カビネット ファインヘルブ
フォン ローテン シーファー 2019**

Urziger Würzgarten Kabinett Feinherb vom Roten Schiefer

120 本限り

クリアで明るく、輪郭のはっきりした香りが特徴的。軽やかでフレッシュな味わいは、金線細工のように繊細、ジューシー、透明感があり軽快で、非常に素晴らしい品質である。余韻に感じる塩っぽさとスレート土壌からのびりとしたニュアンス非常に刺激的である。フィニッシュは洗練された心地よいグリップを感じる。2020年9月にワイナリーにて試飲。

—「ワインアドヴォケート#251 2020.10.31」より

【白・やや甘口】国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 残留糖度：23.3g/L 酸度：7.1g/L

品番：KA-658/JAN：4935919196581/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



Wine Advocate 2020.10.31

90+pts

ユルツィガー ヴェルツガルテン シュペートレーゼ トロッケン 2018

Urziger Würzgarten Spätlese Trocken

クリアで明確、まだ少し還元的でフリンティだが強いアロマを持つ。透明感がありフレッシュで塩っぽさを感じる口当たり、フルボディで骨格があり、かなりパワフルで辛口のリースリング。長く深みのあるフィニッシュ、しっかりとしたさんが感じられる。非常に長い余韻。2020年9月にワイナリーにて試飲。

—「ワインアドヴォケート#251 2020.10.31」より

【白・辛口】国/地域等：ドイツ/モーゼル <スクリュューキャップ>

葡萄品種：リースリング 残留糖度：7.7g/L 酸度：6.3g/L

品番：KA-338/JAN：4935919193382/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



ナルス マルグライド

NALS MARGREID



ナルス マルグライドの統括責任者
ゴットフリード ポリンガー

ガンベロ ロッソで「最高の白ワイン」生産者に選ばれた協同組合 徹底的なまでの品質管理が生む高級ワイン

「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 クラウラ」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 (I703: 現行 2019VT)」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**抜きん出て優れた白ワインである**」と絶賛されています。またシルミアンの 2019VT は、同じく『ガンベロ ロッソ』誌の 2021 年版で**トレ ビッキエーリ (3 グラス)** を獲得。2006VT から 2019VT まで、**14 年連続での獲得**となりました。『ジェームス サックリング.com』で 95 点、『ワイン アドヴォケート 2021.9.17』で 93 点の評価を得るなど、国内外から注目を集めています。

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。



～ ナルス マルグライド 15 の生産地域マップ ～

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 軒の栽培農家はそのエリアの土壌、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 100 km 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、繊細でフルーティな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、大陸性気候で日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)



土壌の多様性

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土壌があり、それらの土壌は斑岩 (porphyry) や大理石 (marble)、片麻岩 (gneiss)、雲母 (mica) が層をなす母岩の上に広がっています。左の写真の下部分にある白色のような石、ドロマイト (苦灰岩・組成の柔らかな石灰岩) はワインにフレッシュさを与えます。

葡萄栽培

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。バイオダイナミの考えに従っているため、数年後にバイオダイナミに転換しようと思えば可能なレベルです。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。



14年連続でトレ ビッキエーリ(3グラス)を獲得！ 「最高の白ワイン」と評されるフラッグシップ 特有の気候が生むフレッシュさと遅摘みによる凝縮した味わいが特徴的です

シルミアン ピノ ビアンコ 2019 Sirmian Pinot Bianco

シルミアンはナレッシ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、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。葡萄は6m根を張ります。標高700〜900m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ヶ月熟成させます。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。

★「ガンベロ ロッソ ヴィーニディタリア 2021」で3グラス(14年連続)、「ジェームス サックリング.com」で95点、「ワイン アドヴォケート 2021.9.17」で93点、「ワイン スペクテーター 2021.11.30」90点。

白・辛口 国/地域等：イタリア/アルト アディジェ 等級：D.O.C.
葡萄品種：ピノ ビアンコ 熟成：80%をステンレスタンク、20%を大樽で6ヶ月
品番：I-703/JAN：4935919057035/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



シルミアンより気軽に楽しめる、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 2020 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熟成と共に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 国/地域等：イタリア/アルト アディジェ 等級：D.O.C.
葡萄品種：ピノ ビアンコ 熟成：ステンレスタンクで熟成と共に5ヶ月
品番：I-771/JAN：4935919057714/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



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 2020 Kalk Chardonnay

「カルク」は、石灰岩を意味します。葡萄は、南の標高350mのマー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熟成と共に5ヶ月熟成させます。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 国/地域等：イタリア/アルト アディジェ 等級：D.O.C.
葡萄品種：シャルドネ 熟成：ステンレスタンクで熟成と共に5ヶ月
品番：I-701/JAN：4935919057011/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)





力強くフルボディのゲヴェルツトラミナー。天ぷらとの相性の良さが話題となりました。

リュラ ゲヴェルツトラミナー 2018

Lyra Gewürztraminer

葡萄畑はゲヴェルツトラミナーの原産地トラミン村の、ゼルと呼ばれる地区にあります。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。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。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2020」95 点、「ガンベロ ロッソ ヴィーニ ディタリア 2020」2 グラス、「イヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2020」3 星/91 点、「ジェームス サックリング.com」91 点。

白・辛口

国/地域等：イタリア/アルト アディジェ 等級：D.O.C.

葡萄品種：ゲヴェルツトラミナー 熟成：ステンレスタンクで 9 ヶ月

品番：I-751/JAN：4935919057516/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



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 ゲヴェルツトラミナー 2020

Leiten Gewürztraminer

限定
100 本

2021VT
6 月上旬頃
入荷予定

「レイテン」は丘という意味です。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ます。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。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。

白・辛口

国/地域等：イタリア/アルト アディジェ 等級：D.O.C.

葡萄品種：ゲヴェルツトラミナー 熟成：ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月

品番：I-700/JAN：4935919057004/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



綺麗な酸がありながら、良く熟していて香り高い特徴を持つソーヴィニヨン ブラン

シュタイン ソーヴィニヨン 2019

Stein Sauvignon

※2019VT が無くなり次第、2020VT に切り替わります。

「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、綺麗な酸があり、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

国/地域等：イタリア/アルト アディジェ 等級：D.O.C.

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 熟成：ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月

品番：I-702/JAN：4935919057028/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



「複雑で、フルボディだが飲みやすい。コースをこの 1 本で通すこともできる」と語るこだわりのピノ ノワール

ユラ ピノ ノワール リゼルヴァ 2016

Jura Pinot Noir Riserva

※2016VT が無くなり次第、2017VT に切り替わります。

トラミン村の近くのアッピアーノは、温暖な気候で、氷河によって削られた石や砂が堆積して形成されたモレーン（氷堆石）土壌です。日々、畑で葡萄の状態を細かくチェックし、最適の状態に熟したところで収穫を行います。ステンレスタンクで発酵させ、その後 500L のオークの樽で 15 ヶ月熟成させます。イチゴやチェリー、ベリーの深いアロマがあります。口当たりはフレッシュで、洗練されたタンニンが感じられ、力強さと同時にエレガントさも兼ね備えています。

★「ジェームス サックリング.com 11/2018」で 93 点、「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2020」90 点。

赤・フルボディ

国/地域等：イタリア/アルト アディジェ 等級：D.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：500L のオークの樽で 15 ヶ月

品番：I-883/JAN：4935919058834/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)



NEW ARRIVAL

可愛いワイン♡と
侮るなかい!

Parajes del Vino

パラヘス デル ヴィーノ



スペインに根を張り、各産地に知り尽くしたダビド フランコ氏が手掛けるワイン

Sigue al Conejo Blanco

～ 白ウサギを追え ～

不思議の国のアリスに出てくる白いウサギからインスピレーションを得たラベル。

ラベルにはウサギの飄々とした姿がユーモラスに描かれています。

カラタユードのエリアで産する単一品種で造られたワインです。



新入荷 マカベオの品質の高さも、取引開始の決め手となりました

シゲ アル コネホ ブランコ マカベオ 2021

Sigue al Conejo Blanco Macabeo <スクリュエキャップ>

畑の標高は600～800m、平均樹齢は25年から30年です。畑は石が多くみられるスレート（粘板岩）土壌です。収穫した葡萄は除梗します。圧搾した果汁をステンレスタンクに入れ16～18度の低温に温度コントロールしながら約15日間発酵させます。酵母は畑から採取した天然酵母だけを使用しています。新鮮な白い果実の甘く豊かなアロマが広がります。口に含むとフレッシュで凝縮された果実味が感じられ、口当たりはやわらかく、とても親しみやすい味わいです。

【白・辛口】国／地域等：スペイン／カラタユード

生産者：パラヘス デル ヴィーノ 葡萄品種：マカベオ

オーガニック認証：SHC

品番：S-267／JAN：4935919072670／容量：750ml



¥1,430(本体価格¥1,300)



＼ 新入荷 ＼

カタラユードのガルナッチャを使用した、こだわりの赤

シゲ アル コネホ ブランコ ガルナッチャ 2019

Sigue al Conejo Blanco Garnacha <スクリューキャップ>

畑の標高は600～800m、平均樹齢は25年から30年です。土壌はスレート（粘板岩）と粘土です。収穫した葡萄は除梗します。発酵はステンレスタンクに入れ、24～25度に温度コントロールしながら7日間行います。酵母は畑から採取した天然酵母だけを使用しています。熟成は樽で4ヶ月間行います。よく熟した果実味、しっかりとしたタンニンと骨格が感じられます。

【赤・ミディアムボディ】国／地域等：スペイン／カタラユード

生産者：パラヘス デル ヴィノ

葡萄品種：ガルナッチャ オーガニック認証：SHC

品番：S-269／JAN：4935919072694／容量：750ml



¥1,430(本体価格¥1,300)

El Niño y La Luna

～ 少年と月 ～

エル ニーニョ イ ラ ルナはカタラユードのエリアで有機栽培された葡萄で造られるオーガニックワインのシリーズです。

「El Niño y La Luna=少年と月」という名の通りのラベルデザインが特徴的です。



＼ 新入荷 ＼

エル ニーニョ イ ラ ルナ ブランコ 2021

El Niño y La Luna Blanco <スクリューキャップ>

カタラユードの「エル フラスノ」と呼ばれる畑で有機栽培された葡萄から造られています。畑の標高は600～800m、平均樹齢は25年から30年です。石を多く含むスレート（粘板岩）土壌です。収穫した葡萄は除梗します。圧搾した果汁をステンレスタンクに入れ、16～18度に温度コントロールしながら約15日間発酵させます。酵母は畑から採取した天然酵母だけを使用しています。柑橘系の果実を思わせるフレッシュな酸に新鮮なハーブの要素、マカベオの持つかすかにトロピカルなニュアンスがバランスよく混ざり合っています。爽やかさととても心地良い口当たりです。

【白・辛口】国／地域等：スペイン／カタラユード 生産者：パラヘス デル ヴィノ

葡萄品種：シャルドネ、マカベオ オーガニック認証：ユーロリーフ、SHC

品番：S-268／JAN：4935919072687／容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



＼ 新入荷 ＼

エル ニーニョ イ ラ ルナ ティント 2019

El Niño y La Luna Tinto <スクリューキャップ>

ガルナッチャの畑は、モンカヨ山脈の麓、標高800mの場所に位置しています。他のエリアよりも気候が冷涼なため、葡萄の成熟がゆっくりと進むことで豊かなアロマが生まれます。粘板岩と石灰岩の土壌は、日中の太陽熱を蓄え、気温の下がる夜は畑を温め、霜の被害から葡萄を守ってくれます。また、水はけがよいため、湿気が畑にこもらず病害の発生を防いでくれます。葡萄の平均樹齢は25年から30年です。収穫した葡萄は除梗します。発酵はステンレスタンクに入れ24～25度に温度コントロールしながら約7日間行います。酵母は畑から採取した天然酵母だけを使用しています。熟成はステンレスタンクと樽（ガルナッチャのみ）で約4ヶ月行います。フレッシュな赤い果実に少し熟したベリーの果実の要素が混ざっています。

【赤・ミディアムボディ】国／地域等：スペイン／カタラユード 生産者：パラヘス デル ヴィノ

葡萄品種：テンプラニーリョ、カベルネ ソーヴィニヨン、ガルナッチャ

熟成：ステンレスタンクと樽で約4ヶ月 オーガニック認証：ユーロリーフ、SHC

品番：S-270／JAN：4935919072700／容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



LA VADINA 2017

SPAIN / D.O.CARIÑENA



スペイン最高峰のソムリエのひとりフェラン センテジェスも絶賛する醸造家
ホルヘ ナバスクエスが手掛けるワイン

ナバスクエス エノロヒア

あのロバート パーカー Jr.やジャンシス ロビンソン、ジェームズ サックリングなど著名な評論家が高い評価を与え、スペインの様々なワイナリー、コンティノ（リオハ）、パゴ アイレス（アラゴンで唯一のパゴ）、ソルサル（ナバラ）などのコンサルタントを務めるワインメーカー、ホルヘ ナバスクエスが独自で手掛けるプロジェクトが“ナバスクエス エノロヒア”です。

ホルヘ ナバスクエスはアラゴンで 3 代続くワイン農家の出身です。彼の実家のワイナリーとは別に 2002 年から、独自のプロジェクトを立ち上げ、ユニークな個性に満ちたワインを創り出しています。

過去に「エル ブジ」のソムリエを務めていたスペイン No.1 ソムリエのひとりであるフェラン センテジェスは、ジャンシス ロビンソン.com の記事の中で「ホルヘのキャリアは流星のように華々しい…彼は私が幸運にも出会えた最高のワインメーカーのひとりだ」と評しています。



／ 新入荷 ／

ラ ヴァディーナ 2017

La Vadina

スペインのトップワインメーカーで数多くの著名ワイナリーのコンサルタントも務めるホルヘ ナバスクエスの独自プロジェクトによるワインです。畑は D.O. カリニエナのアルモナシド デ ラ シエラ村に位置しています。標高 700m、粘板岩と粘土、ロームを含む土壌で育つ葡萄は 1959 年に植樹されたものです。収穫は手摘み、収量は大変低く 1 ha 当たり 2.5 トンです。収穫した葡萄全体の 80% を除梗します。発酵はステンレスタンクを使い、22～27 度に温度コントロールしながら 15 日間行います。熟成は 500L の樽（新樽ではない）で約 8 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】 国／地域等：スペイン／D.O. カリニエナ

生産者：ナバスクエス エノロヒア

葡萄品種：ガルナッチャ 75%、カリニエナ 25%

熟成：500L の樽（新樽ではない）で約 8 ヶ月

品番：S-271 / JAN：4935919072717 / 容量：750ml

¥1,650 (本体価格¥1,500)





TIERRA de CUBAS
Bodegas y Viñedos

ティエラ デ クバスは 1944 年設立のカリニエナの生産者組合、Bodegas San Valero (ボデガス サン ヴアレロ) が高品質ワインを生産するために 2007 年に設立したボデガです。標高 700m の高地に位置するボデガの周辺に葡萄畑が広がっています。畑とセラーの位置が近く、収穫後すぐに醸造を始めることが出来るという利点があります。

／ 新入荷 ／

マナデーロ コレクション デ パルセラス 2018
Manadero Coleccion de Parcelas

D.O.カリニエナの中でも古くからある畑の葡萄を使用しています。土壌は粘土質で表土に石が多くみられます。畑の標高は 500～700m、葡萄の平均樹齢は 25 年以上です。最も古い区画は 1965 年に植樹されました。丁寧に選別しながら手摘み収穫し、除梗します。アルコール発酵前に低温マセラシオンを行い、色とアロマを抽出します。発酵はステンレスタンクで、28～30 度に温度コントロールしながら 30 日間行います。マロラクティック発酵は樽で約 1 ヶ月、熟成も同じ樽で約 12 ヶ月行います。全体の 50% に新樽を使用しています。鮮やかなチェリーレッド、熟した濃厚な黒い果実のアロマに樽熟成に由来するバルサムニュアンスが感じられます。口を含むと、力強く、肉厚なテクスチャがあり、余韻にもアロマと同じフレイバーが感じられます。「マナデーロ」とは流れる水を意味し、昔、この土地には地下水の場所を見つけることが出来る能力を持ったダウザーが住んでいたとされています。標高が高いこの場所は樹齢の高いガルナッチャの畑が多く、冬は寒く乾燥し、夏は非常に暑くなります。土壌は非常に石が多いため、非常に水はけがよい土壌です。

【赤・フルボディ】 国/地域等：スペイン/D.O.カリニエナ
生産者：ティエラ デ クバス
葡萄品種：ガルナッチャ 熟成：樽で約 12 ヶ月
品番：S-272/JAN：4935919072724/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

ジェームズ サックリング.com でも高評価獲得！
お手頃価格で楽しめる“リベラ デル デュエロ”が入荷致しました。

／ 新入荷 ／

バサレス テンプラニーリョ 2019
Basares Tempranillo

このワインに使用する葡萄はペニャフィエル、マンザニーリョ、オルモ デ ペニャフィエルというリベラデル デュエロに昔からある畑のものです。畑の標高は 750m～920m の高地にあり、土壌は粘土石灰質です。収量は 1 ヘクタール当たり 3.5 トンと低く抑えられています。ほとんどの葡萄は 1980 年代の初めに植えられたものです。収穫は機械と手摘みの両方です。収穫した葡萄は除梗し、ステンレスタンクで 22 度に温度コントロールしながら約 15 日間発酵させます。フレンチオーク樽（新樽 50%）で最低 7 ヶ月以上熟成させています。凝縮された果実味は濃厚で、樽からくる香ばしいローストの香りととてもよく馴染んでいます。

【赤・フルボディ】 国/地域等：スペイン/D.O.リベラ デル デュエロ
生産者：ボデガス ボルネイ 葡萄品種：テンプラニーリョ
熟成：フレンチオーク樽で 7 ヶ月以上

品番：S-273/JAN：4935919072731/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

James Suckling.com
93pts

「熟したドライベリーにサンダルウッド（白檀）や杉の香りが混ざる。メディアムからフルボディ、心地よい果実味、豊かなフレイバーに満ちたフィニッシュ。びりっとしたキレのよい酸がワインを引き立てている。」
— ジェームズ サックリング.com より



新入荷

NEW ARRIVAL

日本人醸造家が活躍する
ベルンハルト コツホから
新商品が入荷しました！



しっかりと辛口に仕上げた、リースリングの個性が楽しめるゼクト

リースリング ゼクト エクストラ ブリュット 2019 \ **NEW** /
Riesling Sekt Extra Brut

瓶内二次発酵によるリースリングのゼクトです。このエクストラ ブリュットは、基本的にドザージュを行わない辛口仕立てですが、2019VTのリースリングは酸が非常にしっかりとしていたため、尖った味を抑えるために少しだけドザージュを行いました。リンゴや柑橘系の果実を思わせるリースリングに特徴的な豊かなアロマ、フレッシュな酸が心地よく感じられます。

畑はハインフェルト村にあり、標高 182mの南西向きのなだらかな丘陵地に広がっています。土壌は砂岩で、栽植密度は 5,000 本/ha です。9 月の中旬に畑で選別しながら手摘みします。空気圧プレスで柔らかく圧搾し、ステンレスタンクに入れ 18 度に温度管理しながら 14 日間発酵させます。ファーストプレスの果汁だけを使用、マロラクティック発酵はしていません。熟成も同じステンレスタンクで 6 ヶ月行います。その後、瓶詰めを行い、約 18 ヶ月熟成させます。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞

等級：ドイツチャー ゼクト 葡萄品種：リースリング

熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月、その後瓶で約 18 ヶ月

残留糖度：6. 2 g/L 酸度：9. 1 g/L

品番：KA-712/JAN：4935919197120/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



～ 坂田千枝さんのコメント ～

エクストラ ブリュットは本当に辛口に仕上げました。しっかりと酸に甘みを合わせて飲みやすく仕上げたブリュット（KA-616）よりも、リースリングの個性がしっかり前に出るゼクトです。ドイツのリースリングが好き！ という方にはこちらのゼクトもぜひ試して欲しいです。

しっかりと酸に甘みのバランスを考え、飲みやすく仕上げた“ブリュット”



リースリング ゼクト ブリュット 2019
Riesling Sekt Brut

畑はハインフェルトにあり、1992 年植樹、南西向きで、砂岩土壌、標高 182m です。手摘みで収穫します。収穫量は 80hL/ha で、ファーストプレスだけを使います。ステンレスタンクで 18～21 度に温度管理しながら発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。熟成も同じステンレスタンクで 6 ヶ月行います。その後、瓶詰め、15 ヶ月瓶内二次発酵させます。フレッシュ＆フルーティなゼクトです。

【白・スパークリング・やや辛口】＜瓶内二次発酵＞ 等級：ドイツチャー ゼクト

葡萄品種：リースリング 熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月、その後瓶で約 15 ヶ月

残留糖度：11. 3 g/L 酸度：9. 0 g/L

品番：KA-616/JAN：4935919196161/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



日本人の醸造家、坂田千枝さんが活躍するワイナリー ドイツ・ファルツを代表する生産者のひとり、“ルンハルト コッホ”

『ヴィヌム 2022』4/5星、『ゴエミヨ 2021』赤4/5房、
『アイヒェルマン 2021』3/5星の実力派

ベルンハルト コッホは、ファルツのハインフェルト村のワイナリーです。全体で 50ha の畑を所有し、様々な葡萄品種から素晴らしいワインを生産し続けています。個人生産者には珍しく、ゼクトも自社で生産、瓶詰を行っており、その品質の高さには驚かされます。リースリングやシルヴァナーといったドイツらしい品種の他、ブルゴーニュ系の品種にも強く、特にシュペートブルグンダー（ピノ ノワール）に定評があります。

『ヴィヌム 2022』では、2011VT のシュペートブルグンダーのトップ 10 を選出した「ベルンハルト フーバー トロフィー シュペートブルグンダー 2011」という賞が掲載されており、ベルンハルト コッホのワインが、第 4 位と第 9 位に選出されています。また、同じく『ヴィヌム 2022』に掲載されているファルツのピノ ノワールの中では、クニプサーと並んでトップ 3 に入る高得点を獲得しています（Metger が 97 点、Rebholz が 96 点、Knipser と Bernhard Koch が 95 点）。



醸造責任者を務める日本人、坂田千枝さんの活躍

ベルンハルト コッホで醸造責任者を務めるのは、日本人の坂田千枝さんです。アレクサンダー コッホと共に醸造のほとんどを担っています。坂田さんは、「出身地の兵庫県は果樹が豊富な県で、幼い頃より果樹栽培の仕事をしたいと考えていました。地元の農業高校に進学し、17 歳の時にドイツにホームステイへ行きました。それがきっかけとなり、高校卒業後、ドイツへ行くことを決めました」と話してくれました。その後、ドイツの職業訓練カリキュラムを進み、ゲオルグ ブロイヤー（ラインガウ）で 9 ヶ月、マイヤーネーケル（アール）で 3 年間の研修の後、国立ヴァインスベルク醸造栽培学校でさらに専門的な知識を学び、ケラーマイスターの資格を取得しました。2013 年よりベルンハルト コッホで働くようになり、現在

は醸造責任者（ケラーマイスター）として勤めています。坂田さんは自身の仕事について、「工場長のようなもので、全員で決めたワインの方向性に対し、それを商品化するのが役割です」と言います。坂田さんの参加によってさらにワインの品質が向上したことから、「ヴィヌム」や「ゴエミヨ」などのワインガイドの評価も高まっています。

ベルンハルトの長男でワインメーカーも務めるアレクサンダー コッホが ファルツの 35 歳未満のワインメーカーが集うコンテストで優勝

ファルツ地方の 35 歳未満のワインメーカーで競うコンテストにて、ベルンハルト コッホのオーナーであり、ワイン造りを担うアレクサンダー コッホが優勝しました。ワインは、シュペートブルグンダー（ピノ ノワール）、リースリング、シャルドネ、ヴァイスブルグンダー、グラウブルグンダーのカテゴリー毎に競い、総合点と品種部門で優勝者を決めます。2019 年は、65 名が応募し、コッホのワインが総合点で 1 位となり、優勝しました。また、ピノ ノワール部門でも最高点を獲得し 1 位になりました。

アレクサンダーは、ガイゼンハイム大学で栽培、醸造を学び、卒業後はブルゴーニュ、ファルツ、バーデンで修業を経て、2017 年からワイングートに加わりました。ワイングートを担う後継者として、醸造だけ、栽培だけというわけではなく、あらゆる分野（栽培、醸造、販売等）の仕事をしています。ベルンハルトや、ケラーマイスターの坂田さんと共にベルンハルト コッホに欠かせない存在です。



／ ROSÉ SPARKLING ／

初夏を彩る

ロゼ スパークリング

これからの季節に
おすすめのロゼ

豊富な酸を持つラポーソと

エクストラ ドライ仕立てが生み出す

／ 絶妙なバランス ／

ポルタ モンティカーノ ロゼ
エクストラ ドライ

Porta Monticano Rose Extra Dry

長年プロセッコを造り続けてきたファビオ ザルデットは、これまでにない、これまでにない新しいスタイルのスパマンテを造ろうと思い、出来たのがこのロゼ エクストラ ドライです。ヴェネト州、トレヴィーゾ近郊で栽培されている土着品種ラポーソ ヴェロネーゼを使っています。「ラポーソ」とはヴェネトの言葉で「怒りっぽい」という意味があります。晩熟な品種のため、収穫は10月初旬に行います。短時間果皮とともにマセラシオンを行い、美しい淡いロゼカラーにしています。きめ細かな泡立ち、マラスカチェリーやスグリのチャーミングなアロマが広がります。口に含むと集約があり、とてもエレガントで、心地よい酸味が爽やかです。ラポーソは酸がしっかりとある品種のため、残糖がやや高めエクストラドライに仕上げています。

【ロゼ・スパークリング・辛口】＜シャルマ方式＞

国／地域等：イタリア／ヴェネト 等級：ヴィノ スパマンテ

生産者：ザルデット 葡萄品種：ラポーソ ヴェロネーゼ

品番：I-851／JAN：4935919058513／容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

モナストレルとピノ ノワールという、ありそうでないブレンドの個性溢れるロゼ スパークリング
 良質なモナストレルやピノ ノワールを確保できる強みを生かして造る
 納得の品質と価格の「ロゼ スパークリング」

弊社で
 ロングセラーとなっている
 カバ ロゼ



カバ レセルバ デ ラ ファミリア ブルット ロゼ 2018 (左) Cava Reserva de la Familia Brut Rosé

ピノ ノワールを70%使って造ります。現在の造りは、繊細でエレガントな味わいを求めるため、抽出、マセラシオンをほとんどしません。ワインメーカーのアントニオ オリベの課題は、タンニンをどうやってワインに出さずに造るか、ということでした。そのため、タンクに入れたらすぐにプレスして、タンニンが抽出されないようにしています。29ヶ月以上熟成させています。シャンパンピンクの淡い色合い、果実のいきいきとした風味が感じられます。野生の苺を思わせる味わいと、クリーミーな舌触りがあり、繊細な余韻が長く続きます。スペインの生ハムとの相性は抜群です。

【ロゼ・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞

国／地域等：スペイン／ペネデス 生産者：マス デ モニストロル

葡萄品種：ピノ ノワール 70%、モナストレル 30%

品番：S-093／JAN：4935919070935／容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)

カバ セレクション エスペシャル ブルット ロゼ 2018 (右) Cava Selección Especial Brut Rosé

このカバは、モナストレルを70%使用しています。これは、ペネデスに流通するモナストレルの8割がこの生産者向けであり、そのため良質なモナストレルを確保出来るからです。15ヶ月熟成させています。鮮やかな赤色、イチゴやチェリーを思わせる香りがあります。キレのあるボディで、余韻にはほんのりと甘い果実の風味が広がります。

★ブリュッセル国際ワインコンクール 2020 金賞

【ロゼ・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞

国／地域等：スペイン／ペネデス 生産者：マス デ モニストロル

葡萄品種：モナストレル 70%、ピノ ノワール 30%

品番：S-095／JAN：4935919070959／容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)

かなり冷やした状態でも、しっかりとアロマが広がるように造りました！
 ワインの品質だけでなく、耐久性に優れたラベル採用するなど
 ごծわりが随所にみえる、ファンティーニのスフマンテ

しっかりと冷やしても
 アロマが広がります！

ファンティーニ スフマンテ グラン キュヴェ ロゼ Fantini Spumante Gran Cuvée Rosé

バジリカータで素晴らしいアリアーニコを栽培している農家と契約しようとした時、その畑のオーナーに「この畑を契約するなら、自分が持っている標高700mの畑と一緒に契約してほしい」と言われ、その畑も契約しました。標高の高い場所のアリアーニコは気温が低く十分な糖度が得られないので難しい畑だと考えていましたが、当時のワインメーカーのデニス ヴェルデッキアは、赤ワインを造るには物足りないが、この葡萄から素晴らしいスパークリングが出来るのではと考え、このスフマンテが生まれました。低圧でプレスし、一番絞りの果汁のみを使用します。清澄した後、12度で20日間発酵させます。二次発酵は耐圧タンクで60日行います。強く持続性のあるアロマの中には、熟したチェリーや、レッドカラント、ワイルドベリーやキイチゴの香りが感じられます。口に含むと、すばらしくフレッシュでアロマティック、とてもバランスがとれています。きめの細かい、持続性のある泡がいつまでも続きます。

銀色のアルミ製ラベルは水に浸けても剥がれず、中央のスワロフスキー®クリスタルはボトルの首に証明書が付いています。

【ロゼ・辛口】＜シャルマ方式＞ 国／地域等：イタリア／バジリカータ

等級：ヴィノ スフマンテ 生産者：ファンティーニ 葡萄品種：アリアーニコ

品番：I-656／JAN：8019873024466／容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



瓶の形状上、バラ混載が出来ないため
 ケース単位（6本入）でのご発注をお願い致します。

掘り出し物のボルドー！

2011年 & 2012年 & 2013年

- ヴィンテージが語られることの多いボルドーですが、グレートヴィンテージ以外にも良いワインはございます。
- グレートヴィンテージではないからこそ、品質に対して魅力的な価格とも言えます。
- 数多くのワインを試飲して選んだワインばかりです。有名シャトーであっても、品質に納得がいかなければ取り扱い致しません。特に、2013年ヴィンテージは生産者の力量が問われたヴィンテージと感じています。
- 「ボルドーは探していない」という方も、良い熟成具合のワインは歓迎という方には喜んでいただけるワインだと思っております。

この価格帯のワインでも、10年の熟成に耐えられるのか・・・？
いいえ、耐えられるどころか、10年の熟成で良くなっています。

Château Fleur Haut Gaussens

シャトー フルール オー ゴーサン 2011



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。輝きのあるガーネット色、カシスやブラックベリーのパウダーなアロマ、繊細な樽の香り、ベルベットのようになめらかな口当たりです。バランスのとれた力強いタンニン、エレガントで洗練された長い余韻があります。

「ル ギド アシェット デ ヴァン 2014」掲載、「ル ギド ベタンヌ&ドゥソーヴ デ ヴァン ド フランス 2014」14点、「レ メイユール ヴァン ド フランス 2013」★/15点

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/ボルドー シュペリユール

生産者：シャトー フルール オー ゴーサン

葡萄品種：メルロ 90%、カベルネ フラン&カベルネ ソーヴィニヨン 10%

熟成：50%をフレンチオーク樽で6ヶ月

品番：FC-190/JAN：4935919311908/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



2019年に訪問した際のブログがございます。

左記QRコードから。または、弊社ホームページ>生産者情報>シャトー フルール オー ゴーサンのページにも、ブログへのリンクがございます。

サン テステフのお値打ちな1本。
きれいに熟成した状態が好評なこちらのワインも、残り僅か。

Château Ladouys

シャトー ラドゥイ 2013

限定300本



ボルドー左岸のサン テステフ村の南部に位置するシャトーです。粘土と砂利を含む土壌から骨格とボディのしっかりとしたワインが生まれます。設立は 1694 年で、1972 年からギヨノー家が所有しています。収穫した葡萄は、伝統的な方法で区画ごとに醸造します。27～28 度に温度管理したステンレスタンクで 8～10 日間発酵させます。3～4 週間の醸しを行った後、バリック（新樽 30%）に入れて 12 ヶ月熟成させます。レッドベリーやカシスのアロマの中に、樽のローストやコーヒを思わせる香ばしい要素が感じられます。口当たりは丸みがあり、ピュアで、とてもバランスのとれた味わいを持っています。

【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／ボルドー／サン テステフ
葡萄品種：メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン
熟成：バリック（新樽 30%）で 12 ヶ月

品番：FC-241／JAN：4935919312417／容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

今回のご案内で、最もカベルネ ソーヴィニヨンの比率が高く、
クラシカルなスタイル(でも美味しい)なワインがこちら。

Château Haut Bellevue

シャトー オーベルヴュ 2012

限定300本



現在のオーナーのアラン ローズは、3 代目で、1986 年に妻と共にシャトーを引き継ぎました。1991 年にセラーを一新、新しい設備を導入し、熟成庫も建設しました。2003 年よりクリュ ブルジョワに格付けされています。畑面積は 16ha、葡萄の平均樹齢は 24 年です。手摘みで収穫します。温度管理したステンレスタンクに入れ、ゆっくりと発酵、醸しを行います。フレンチオークの樽で 13 ヶ月熟成させます。黒や紫の果実に杉やタバコの要素がバランスよく混ざり合っています。心地よいタンニンが感じられる、クラシカルなスタイルのボルドーです。

【赤・フルボディ】国／地域等：フランス／ボルドー／オー メドック・クリュ ブルジョワ
葡萄品種：メルロ 60%、カベルネ ソーヴィニヨン 35%、プティ ヴェルド 5%
熟成：フレンチオークで 13 ヶ月

品番：FC-109／JAN：4935919311090／容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

毎ヴィンテージ「このシャトーは凄い！」と感じていましたが、
この2013年ヴィンテージもやはり凄い。

Château du Haut-Maray Rouge

シャトー デュ オー マレ 2013



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。樽はシャトー パヴィー モデルやアリ工産の樽を使用します。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。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/グラヴ
生産者：シャトー デュ オー マレ
葡萄品種：メルロ 70%、カベルネ ソーヴィニオン 30%
熟成：樽（30%新樽）22ヶ月

限定420本

品番：FC-112/JAN：4935919311120/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



2019年に訪問した際のブログがございます。

左記 QR コードから。または、弊社ホームページ>生産者情報>シャトー デュ
オー マレのページにも、ブログへのリンクがございます。

白ワインで飲み頃のワインをお探しなら、こちら！

Château Vermont Blanc

La Grande Cuvée



シャトー ヴェルモン ブラン ラ グラン キュヴェ 2015

葡萄園面積は5ha、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4,500本/haで、収穫量は50hL/haです。収穫した葡萄を5度でコールド マセレーションした後、低い圧で全房圧搾します。12度の低温で、オーク樽発酵。きれいな澱と共に新樽で12ヶ月熟成させます。洗練されていてエレガント、非常にバランスのとれたワインです。豊かな果実味の中に樽熟成によるバニラの要素が感じられます。素晴らしい骨格、長い余韻がいつまでも続きます。
「チャレンジ デ ヴァン アントル ドゥー メール 2017」金賞

【白・辛口】国/地域等：フランス/ボルドー/アントル ドゥー メール オー ブノージュ
生産者：シャトー ヴェルモン
葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン 70%、セミヨン 20%、ソーヴィニオン グリ 10%
熟成：新樽で澱と共に12ヶ月

限定240本

品番：FC-127/JAN：4935919311274/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

小規模生産者が造る

希少なボルドー ブラン

Bordeaux Blanc

生産量は 2000 本~2500 本

その大部分がフランスのレストラン向けに販売されている「貴重な白」
世界中を探しても入手困難なワインが日本で楽しめます！

シャトー デュ オー マレ ブラン 2018

Château du Haut-Maray Blanc

このキュヴェは生産量のとても少ない貴重なワインで、大部分は現地のレストラン向けに販売されます。限られた数量のみ分けていただくことが出来ました。白ワイン用の畑はわずかに 1.5ha。収量は低く 35hL/ha です。2018VT からセミヨンブレンドをしていて、深みを出すことが出来、アクセントを与えています。100%除梗し、柔らかくプレスした後、発酵前に低温でスキンコンタクトを行います。15 度に温度管理しながら 1 ヶ月、樽で発酵させます。発酵後、6~8 ヶ月樽で熟成させます。樽は 225L のバリックで、新樽比率は 15~20%です。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ボルドー/AOC グラーヴ

生産者：シャトー デュ オー マレ

葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン 70%、ソーヴィニオン グリ 25%、セミヨン 5%

熟成：225L のバリック（新樽 15~20%）で 6~8 ヶ月

品番：FC-016/JAN：4935919310161/容量：750ml



¥3,630(本体価格¥3,300)

2019VT が「デカンター」でブライのNo.1 白ワインとして掲載される実力
セミヨンの比率を高くした、個性派ワイン
シャトー モンデジール ガザンの「希少な白」

シャトー モンデジール ガザン ブラン 2018

Château Mondésir Gazin Blanc

アロマティックなソーヴィニオン ブランの香りが強く出すぎないように、セミヨンをブレンドすることでバランスを取っています。畑は、粘土石灰岩土壌で、目の前にジロンド河が広がり、その影響を受けています。栽植密度は、6,100 本/ha です。すべて手摘みで収穫します。発酵前のスキンコンタクトは行いません。除梗せず、空気圧プレスでゆっくりと全房圧搾します。品種ごとにコンクリートタンクで 18 度の低温に保ちながら発酵させます。その後、400L のフレンチオーク樽（新樽 15%）に移し、9 ヶ月熟成させます。酸、果実味、ボディのバランスが素晴らしく、樽の要素はとても上品でエレガントです。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ボルドー/AOC ボルドー

生産者：シャトー モンデジール ガザン

葡萄品種：セミヨン 55%、ソーヴィニオン ブラン 45%

熟成：400L のフレンチオークの樽（新樽 15%）で 9 ヶ月

オーガニック認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-296/JAN：4935919312967/容量：750ml



¥2,750(本体価格¥2,500)



バローネ コルナツキア

斜面に広がるトレッビアーノの畑



丘陵地帯に植わる 樹齢の古いトレッビアーノを使用 歴史ある生産者が造る、こだわりの詰まった白

トレッビアーノ ダブルツツォ スペリオレ 2020 Trebiano d'Abruzzo Superiore

「エノロゴのゴッフレード アゴスティーニのアドバイスを受けながら、集約があり、果実も綺麗でリッチなスタイルを目指しています。一番に考えたのはクリーンな味わい、次に香りの強さと口に含んだ時のインパクトです」とフィリッポは話していました。他の生産者と違う点は、樹齢の古い葡萄樹（平均樹齢 80 年）を使っていることで、収量も大変少なく、濃縮度も高くなります。また、他の多くの生産者は平地の畑ですが、コルナツキアは標高 240m の丘陵地帯で石灰岩質土壌です。発酵前に水平式発酵タンクに入れ、8 度でスキンコンタクトを 8～12 時間行います。垂直タンクに移し、16～18 度に温度管理しながら 12～14 日間発酵させます。その後 4 ヶ月澱と共に寝かせ、この間バトナージュを行います。白い花を思わせる華やかな香り、クリーンでピュアな果実味、フレッシュでとてもバランスのよい味わいです。複雑でミネラル感が美しいテロワールを表現した味です。酸もしっかりとあります。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/アブルッツォ ■等級：DOC

■葡萄品種：トレッビアーノ ■熟成：タンクで澱と共に約 4 ヶ月

■オーガニック認証：ICEA、ユーロリーフ ■ヴィーガン認証あり

品番：I-716/JAN：4935919057165/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



是非お試しください /



以前より赤ワインで高い評価を得ているバローネ コルナツキアですが、白ワインの品質も見逃せません。この 2020VT は、素晴らしいリッチ、独特のミネラル感があり、数年前のヴィンテージと比べても、明らかに品質が向上しています。それでいて、1,600 円という価格からも、本当に満足度の高い 1 本です。

気候変動の影響を受け、年々入手困難になっています 甘口ワインのスペシャリストが手掛けるアイスヴァイン



マルコ（娘婿）/ ダニエラ（娘）/ ハインフリート

HEINFRIED DEXHEIMER ハインフリート デクスハイマー

「毎年、アイスヴァインを造ろうと、ひとつひとつ同じ畑仕事をして準備しているが、それでも最後は天候次第。まさに賭けだ。毎年、1～1.5ha、アイスヴァイン用に葡萄を残す。2013年～2015年、2017年、2019～2020年は努力にも関わらず、収穫に至らなかった。葉を落とし、ボトリティスが付いた房を除いていく。天気予報を毎日チェックして、-7℃になりそうだったら畑に向かい、葡萄の実を触って凍っているか状態を確認する。何日も何日もこうした作業を繰り返す。タイミングを逃してしまわない様、この時期はほとんど睡眠をとらない。いつも徹夜だ。居間でうたた寝をして夜を過ごす。基本的に2人で摘み取りを行うが、タイミングが命なので友人や家族に手伝いに来てもらう。アイスヴァインは収穫、プレス、量の量、葡萄がアイスヴァインのトーンであるかを検査員が収穫時、収穫後、醸造中、醸造後など何度もチェックしてくる。そのチェックはとても厳しく気が抜けない。」

「私はバーレンアウスレーゼ、アイスヴァインを造るのでシュバートレーゼの収穫が終わっても気が抜けない。とても大変だ。他の生産者はシュバートレーゼの収穫が終われば、一息できる。私はそれが出来ない。残しておいた葡萄が凍らなければアイスヴァインは造れない。アイスヴァインはギャンブルなんだ。近年、温暖化の影響で葡萄が凍らない年が続いている。だから、アイスヴァインに挑戦する生産者は減っている。もしこれが無ければ、私は1年のうち4ヶ月は休めるだろう。それでも、私はアイスヴァインにこだわる。大変だが彼らが羨ましいとは思わない。アイスヴァインは本当に心臓に悪いが、こうして出来たワインを見ると、いつもやって良かったと思う。」



葡萄が凍る冬までの間、鳥や動物に食べられないように大きなネットを張って葡萄を守ります。また、ネットの他に空砲を撃ち被害を防ぎます。



収穫を待つアイスヴァイン用の葡萄。アイスヴァインは氷点下7度以下で凍結した葡萄を収穫し、凍結した状態で搾汁し醸造しなければなりません。

気候変動の影響を受け、アイスヴァインの生産を止めてしまう生産者が多い中
デクスハイマー家の努力が実った、2018 ヴィンテージを入手出来ました。
1本1本が本当に貴重なワインです。この機会をお見逃しなく。

ヴァインハイマー カペレンベルグ シルヴァーナー アイスヴァイン 2018 Weinheimer Kapellenberg Silvaner Eiswein

2018VTは気温が思うように下がらず、年をまたいだ2019年の1月になってようやく収穫することができました。そのため、通常よりも酸がやや穏やかに感じられ、凝縮した力強い風味が楽しめる仕上がりとなっています。葡萄の平均樹齢は8年。表土は、スレートと粘土および砂岩、下層土はマール（泥灰岩）で、砂質ローム、または泥灰土の多いローム土壌です。畑の標高は195～285mで、すべて南向きです。

【白・極甘口】 国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン
生産者：ハインフリート デクスハイマー 葡萄品種：シルヴァーナー
残留糖度：167.5g/L 酸度：6.3g/L
品番：KA-539/JAN：4935919195393/容量：375ml
¥4,620(本体価格¥4,200)