

＼ 1,000 円台のこだわりの詰まったワインを集めました ＼

本体価格

1000 円台で楽しめる おすすめワイン

22 ヶ月樽熟成 手頃な価格で熟成感が味わえる

赤ワインでレセルバを名乗るには 36 ヶ月以上(その内 12 ヶ月以上は樽熟成)の熟成規定がありますが
このワインは規定の倍に近い 22 ヶ月の樽熟成をしています。1,000 円台前半で実現していることに驚きです。

Doragon Reserva

ドラゴン レセルバ 2015

最新のワイナリーと醸造技術を持ち、リオハを始めとしたスペイン各地においてリーズナブルで高品質なスタンダードワインを造り出すベルベラーナのワイン。ガーネットがかった濃いルビーレッド。熟した黒い果実のアロマと香ばしい香り。滑らかで長く続くフィニッシュのある、力強い味わいのワインです。樽で 22 ヶ月、その後瓶で 18 ヶ月熟成させています。樽熟成の初めの 9 ヶ月はアメリカンオークの新樽、その後はボルドーの 5 回使用樽を使っています。

【赤・ミディアムボディ】 国/地域等：スペイン/カタルーニャ
等級：DO 生産者：ベルベラーナ 熟成：樽で 22 ヶ月
葡萄品種：テンブラニーリョ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、その他
品番：S-167/JAN：4935919071673/容量：750ml



¥1,540(本体価格¥1,400)

丘陵地の平均樹齢 80 年の葡萄を使った 印象深いトレッビアーノ

近年品質向上が著しいパローネ コルナッキアの白ワインの中で、極めて印象深いのがこのワインです。
この価帯のトレッビアーノにはなかなか見られない凝縮感ときれいな果実味を表現した見事な 1 本です。

Trebbiano d'Abruzzo Superiore

トレッビアーノ ダブルツォ スペリオーレ 2020

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。他の生産者と違う点は、樹齢の古い葡萄樹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、コルナッキアは標高 240m の丘陵地帯で、塩を含む石灰岩質土壌です。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。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」92 点

【白・辛口】 国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：DOC
生産者：パローネ コルナッキア 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
品番：I-716/JAN：4935919057165/容量：750ml



¥1,760(本体価格¥1,600)

新酒のようなフレッシュなアロマに加え 凝縮した果実味も表現した、創造性溢れる 1 本

セミ マセラシオン カルボニックにより、新酒のようなフレッシュなアロマを巧みに表現しました。
加えて、新酒にはない凝縮した果実味が楽しめるように仕込んだ、創造性溢れる 1 本です。
8〜10 度に冷やして飲んでいただくと、このワインの美味しさが十二分に味わえます。

Castelo Afruitado Tempranillo

カステロ アフルタード テンプラニーリョ 2020

「アフルタード」はフルーティという意味で、その名が示すとおり非常にフルーティでフレッシュなワインです。少し紫がかった濃いチェリーレッド。ラズベリーやブラックベリー、チェリーのフレッシュなアロマにスミレやスイセンの花、リコリスのアロマが混ざります。口に含むとレッドベリーやブラックベリーの果実のフレーバーが感じられます。心地よい酸があり、非常にバランスのとれた柔らかな味わいです。収穫した葡萄は除梗せず房のまま密閉式のステンレスタンクに入れ、セミ マセラシオン カルボニックを 3 日間行い、フルーティでフレッシュなアロマを抽出します。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：スペイン
等級：ヴィノ デ ラ ティエラ
生産者：ボデガス カステロ デ メディナ
葡萄品種：テンブラニーリョ

品番：S-264 / JAN：4935919072649 / 容量：750ml
¥1,650(本体価格¥1,500)



ジゴンドスを代表する生産者が日本市場のために 20 年間作り続ける “ヴァン ド フランス”

このワインは、難しい天候であった 2002VT に、コート デュ ローヌ カトル テールとして
十分な品質ではないものをヴァン ド ターブルとして瓶詰めしてリリースしたのが始まりです。

その後、日本市場においてサンタ デュックを象徴するワインとなりました。
日本で長年愛され続けており、サンタ デュックの実力を感ぜられる、コストパフォーマンス抜群の 1 本です。

Heritage

エリタージュ 2020

コート デュ ローヌやラストーなどテロワールの異なるエリアの
葡萄をブレンドして造ります。ブラックチェリーのように濃く紫を
帯びた赤色。チェリーを思わせる新鮮な香りと、スパイスの風味が
感じられます。また、サラミソーセージを思わせるローヌワインに
共通する少し野性的なニュアンスもあります。甘酸っぱい果実味と
エレガントなボディ、やや強めに感じる存在感のあるタンニンがあり
ます。

【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
等級：ヴァン ド フランス 生産者：サンタ デュック
葡萄品種：グルナッシュ、シラー、その他
熟成：澱と共にタンクで熟成

品番：FA-885 / JAN：4935919098854 / 容量：750ml
¥1,705(本体価格¥1,550)



樹齢 90 年のグルナッシュの 底力が感じられる 1 本

フィロキセラに負けなかった葡萄樹をマルコタージュした、樹齢 90 年のグルナッシュを使用しています。
古木からの葡萄の持ち味を活かした味わいで、凝縮した果実味が楽しめます。

L'Âme des Pierres Corbières

ラム デ ピエール コルビエール 2019

「アム」は魂、心を意味します。また、「ピエール」は石という意味で、畑に石が多いことに由来しています。とても濃い色で、ブラックベリーやいちじくの心地良い香りが広がります。素晴らしく熟した最高品質のグルナッシュが、なめらかでしっかりしたボディを与えています。ジューシーでベルベットのような口当たりです。土壌は粘土石灰質、収穫量は 35hL/ha です。収穫は選別しながら行います。葡萄はシャトーに運び、除梗、破碎します。マセラシオンは 4〜5 週間で、その間苦味が出ないように果帽をやさしく突き崩しながら抽出を行います。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ラングドック ルシヨン
等級：AOC コルビエール 生産者：アルノー シェ
葡萄品種：グルナッシュ、シラー

品番：FB-359/JAN：4935919213592/容量：750ml
¥1,980(本体価格¥1,800)



シラーを樹上で乾燥させてから仕込みます ひと手間かけた、味わい深い 1 本

収穫した葡萄を、葡萄樹にぶらさげ乾燥させるというユニークな方法を用いて造ります。
全体の 40%に乾燥した葡萄を使用することで、複雑味とソフトなタンニンを表現しました。

Donna Maria Syrah

ドンナ マリア シラー 2016

たっぷりとフルボディ、調和のとれた柔らかなタンニンが心地よく感じられます。豊かな果実味とスパイスがバランスよく混ざり合っています。葡萄を除梗、破碎し、低温でマセラシオンします。ステンレスタンクに入れ、22〜23 度で発酵させます。一部にフレンチオークの樽を使用し、約 6 ヶ月熟成させます。香り高い花のアロマ、ブラックペッパーのスパイシーな要素があります。

【赤・フルボディ】<スクリューキャップ>
国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー
生産者：ビーニャ ファレルニア 葡萄品種：シラー
熟成：一部にフレンチオーク樽を使い、6 ヶ月

品番：W-066/JAN：4935919080668/容量：750ml
¥1,980(本体価格¥1,800)



遅摘みしたファランギーナによる 香り高く、印象深い 1 本

収穫を辛抱強く待ち、1ヶ月ほど遅らせました。
収穫を1ヶ月遅らせることで葡萄は凝縮し、ワインに深いアロマがもたらされました。

Falanghina Vendemmia Tardiva Bianco

ファランギーナ ヴェンデミア タルディーヴァ
ロッカモンフィーナ ビアンコ 2021

通常よりも1ヶ月程遅い10月下旬～11月初旬に選別しながら収穫します。葡萄は畑で乾燥した状態になっていて、深いアロマをもたらします。温度管理したステンレスタンクで発酵、さらに4ヶ月熟成させます。2ヶ月瓶熟させます。輝きのある麦わら色、白い花やハーブの豊かなアロマが広がります。繊細でエレガントな味わいをもっています。ラベルの絵は、ルネッサンス期の木管楽器チャラメラ（ショーム=オーボエの祖先）です。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/カンパーニャ 等級：IGP
生産者：ファットリア パガーノ 葡萄品種：ファランギーナ
熟成：ステンレスタンクで4ヶ月
品番：I-892/JAN：4935919058926/容量：750ml
¥2,090(本体価格¥1,900)



コルクにもこだわった妥協のない 1 本

このワインはボトルでの長い熟成を想定して仕込みました。そのため、コルクも1,000円台のワインには贅沢といえる上質なものを使用しています。7年熟成した2015VTはまさに飲み頃を迎えています。

Copertino Rosso

コペルティノー ロッソ 2015

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正反対の特徴があります。ブレンドすることで、素晴らしいバランスにしています。スラヴォニアンオークの大樽で30～45日間発酵させます。フレンチオークのバリックで6ヶ月熟成、ブレンド後、スラヴォニアンオークの大樽に移し数ヶ月寝かせます。清澄もろ過せず、6ヶ月瓶熟させます。濃いルビーレッド。瓶内の長い熟成のおかげで、酸味のあるジャムのアロマやシナモンや乾燥無花果の魅力的な香りを持っています。力強くしっかりとしまりやかで、よいタンニンがあります。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/プーリア
等級：DOP 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%
熟成：フレンチオークのバリックで6ヶ月
スラヴォニアンオークの大樽で数ヶ月

品番：I-558/JAN：4935919055581/容量：750ml
¥2,090(本体価格¥1,900)

