



# 1000円台前半で楽しめる おすすめワイン

フランス、イタリア、スペインから1,000円台前半のこだわりの詰まったワインを集めました!



## BODEGAS GABARDA — ボデガス ガバルダ —

畑のある場所は大昔からガバルダ（野バラ）が自生していたことから畑はガバルドサ（野バラの土地）と呼ばれていたことから、ワイナリー名にガバルダと名付け、ラベルにも野バラが描かれています。このエリアは、昼夜の温度差が非常に大きな地域で、収穫時期の差がワインに大きな影響を与えます。そのため、気温の低い夜間に機械を使用して短時間で収穫することで、果実味やアロマを保った葡萄が得られるようにしています。また、収穫量を、D.O.規定が 100hL/ha のところ、60hL/ha に抑え、量より質を重視したワイン造りを行っています。



### ナイトハーベストで酸とアロマをキープした、こだわりのシャルドネ

ボディに丸みを与えるために、一部を樽熟成させました



#### ガバルダ シャルドネ 2020

Gabarda Chardonnay

粘土と石灰の土壌です。最適な熟度になった時点で、葡萄の温度が上がるのを防ぐために夜間に収穫します。発酵前に低温で6時間スキンコンタクトします。プレスした果汁は10度で3日間置いてから漉引き。温度管理しながらステンレスタンクで発酵させます。調和、深みを出すために、上質な澱だけを残し、毎週バトナーージュを行います。25%を25hLの大樽（新樽でない）で1ヶ月熟成させます。樽の風味を付けることが目的ではなく、ボディに丸みを持たせるためです。輝きのある黄色、トロピカルフルーツや白い花の香りが、上品なバニラのノートと調和しています。心地良い口当たり、生き生きとしたキレのよいフィニッシュです。

【白・辛口】国/地域等：スペイン/カリニエナ 等級：D.O.  
生産者：ボデガス ガバルダ 葡萄品種：シャルドネ  
熟成：25%を2,500Lの大樽（新樽ではない）で1ヶ月  
品番：S-208/JAN：4935919072083/容量：750ml

**¥1,210**(本体価格¥1,100)

### フレッシュで生き生きとした親しみやすい赤ワイン

ガバルダが目指す、フルーティでバランスよく、飲みやすいスタイルが表れています



#### ガバルダ ウノ 2019

Gabarda 1

ガルナッチャ主体で、シラーを少しブレンドしています。葡萄は気温の低い夜間に収穫します。発酵前に、8度に保ちながら、5日間コールドマセレーションを行った後、それぞれのアロマの特徴を損なわないように、品種ごとに分けステンレスタンクで発酵させます。濃いチェリーレッド、やわらかいミルクィな香りと花の香り。口に含むと濃厚な果実味が感じられます。ガルナッチャの持つしっかりとした骨格とシラーのシルクのような滑らかさを併せ持つ、たいへんバランスのよいワインです。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：スペイン/カリニエナ 等級：D.O.  
生産者：ボデガス ガバルダ 葡萄品種：ガルナッチャ、シラー  
品番：S-181/JAN：4935919071819/容量：750ml

**¥1,210**(本体価格¥1,100)



## LES PEYRAUTINS — レ ペイロタン —

「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス」に掲載され近年注目を浴びるドメーヌ ガラブーのフレデリック ガラブーが手掛けるワイン。彼は自らのドメーヌを運営しつつ、ラングドックのワイナリーでワインメーカーとしてもその手腕を発揮しています。「レ ペイロタン」はそのワイナリーのプレミアム ヴァラエタル シリーズですが、ガラブー自身が醸造を手掛け、それぞれの品種が持つ香りや味わいの個性が表現されています。ラベルに彼の名前が記載されています。



### フレデリックの力量が感じられる 1 本

2021VT はソーヴィニヨン ブランにコロンバルをブレンドし、よりフレッシュではつらつとした味わいに仕上げました



#### コート ド ガスコニュ ブラン 2021

Côtes de Gascogne Blanc

<スクリューキャップ>

南西地方のガスコニュはラングドックよりも涼しいため、アルコール度数も低く、エレガントなワインに仕上がります。きれいなアロマを最大限に抽出するため 6 時間のスキンコンタクトを行った後、やさしくプレスします。果汁を落ち着かせた後、低温に管理しながらステンレスタンクで発酵を行い、きれいな澱と共に 5 ヶ月に寝かせます。明るく鮮やかな黄色、ライムやハーブを思わせる香り、はつらつとした風味とフルーティな味わいです。

【白・辛口】国/地域等：フランス/南西地方 ガスコニュ 等級：I.G.P.

生産者：レ ペイロタン 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン、コロンバル

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月

品番：FC-281/JAN：4935919312813/容量：750ml

¥1,375(本体価格¥1,250)

### バトナーージュによって、深いアロマを引き出しました

2021VT は、「リヨン国際ワインコンクール 2022」で金賞を受賞しています

#### ペイ ドック シャルドネ 2021

Pays d'Oc Chardonnay

<スクリューキャップ>

葡萄は完全に熟した状態で収穫します。ブヌマティックプレスで压榨した後、質の良い果汁だけを選んでワインにします。15 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。ステンレスタンクで、綺麗な澱とともに 5 ヶ月熟成させます。熟成中はソフトな味わいを出し、アロマを深めるためにバトナーージュを行います。グリーンがかったゴールデン イエロー。レモンやオレンジなど柑橘系の果実や青りんごのアロマの中に、かすかにフレッシュなタイムを思わせるハーブのニュアンスが感じられます。口に含むとジュシーでとてもバランスが良く、余韻はフレッシュです。

【白・辛口】国/地域等：フランス/ラングドック ルシヨン 等級：I.G.P.

生産者：レ ペイロタン 葡萄品種：シャルドネ

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月

品番：FC-186/JAN：4935919311861/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

※金賞シールはついておりません。

### 濃厚な果実味と共に、スパイシーな要素が感じられます

2021VT は、「ベルリン ワイン トロフィー 2022」で金賞を受賞しています

#### ペイ ドック シラー 2021

Pays d'Oc Syrah

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：フランス/ラングドック ルシヨン

等級：I.G.P. 生産者：レ ペイロタン 葡萄品種：シラー

品番：FC-187/JAN：4935919311878/容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)

※金賞シールはついておりません。

# ALPHA ZETA — アルファ ゼータ —

アルファ ゼータは、カナダ出身でワインの最高峰の資格のひとつ「マスター オブ ワイン (MW)」を持つデイヴィッド グリーヴと、ニュージーランド出身の醸造家 マット トムソンが 1999 年にヴェネト州で立ち上げたブランドです。醸造を務める マット トムソンがカンティーナに常駐し、畑の管理からワインの醸造までを担っています。また、設備を全て地元の農協からレンタルでまかなうことで、生産コストを下げる努力をしています。このエリアを代表するガルガネガやコルヴィーナといったヴェネト州の土着品種を使い、産地の個性を表現した素晴らしいワインを手に取りやすい価格で造り出しています。手頃な価格でありながら、品質には一切の妥協がなく、時に本当にこの価格であっているのか？と疑いたくなるほど、コストパフォーマンスに優れています。



## 一部を樽熟成させた、リッチな味わい

ソアーヴェに引けを取らない、コストパフォーマンスの高さが魅力です



### ジ ガルガネガ 2021

'G' Garganega

<スクリュューキャップ>

「よく熟した白桃を思わせる香り、生き生きとしてフレッシュ。かすかにバニラの香りが感じられる。リッチでドライな口当たり。心地よい果実味を感じるフィニッシュ。非常にクリーンで良くバランスがとれている」とデイヴィッド グリーヴMWはコメントしていました。

ブナマティックプレスで全房圧搾します。果汁はすぐに冷却し、自然に落ち着かせます。1,200hLのステンレスタンクで、12~14度で発酵させます。4ヶ月澱と共に寝かせます。ワインに丸みを与え、S ソアーヴェ (I-541) との違いを出すために、20%を500Lの樽（新樽でない）で2~3ヶ月熟成させます。瓶詰まで1,200hLのステンレスタンクで温度管理の下、寝かせます。ソアーヴェに全く引けをとらない品質です。

【白・辛口】国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：I.G.P.

生産者：アルファ ゼータ 葡萄品種：ガルガネガ

熟成：20%を500Lの樽で2~3ヶ月

品番：I-540/JAN：4935919055406/容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)

## 樽を巧みに使いバランスよく仕上げた、充実した味わい

一部を樽熟成させることで、フレッシュさに加え、程よいコクも表現しました  
価格以上にしっかりとした構成で充実した味わいです



### チ コルヴィーナ 2021

'C' Corvina

<スクリュューキャップ>

「輝きのあるルビー。熟したチェリー、そしてかすかにプラムの香り。スモーキーさも感じられる。口に含むと、ダークチェリー、かすかなオークのフレイバーがあり、中間でほどよいボリュームが感じられる。しかし、フィニッシュはキレがよく、果実味を感じるフレッシュな余韻がある」とデイヴィッド グリーヴMWはコメントしていました。

ヴァルポリチェッラのエリア外の葡萄を使用します。除梗、破碎します。1,200hLのステンレスタンクで30度までに温度管理して発酵、果皮と7日間接触させます。その間、定期的にルモンタージュを行います。マロラクティック発酵は500Lのオークの樽とステンレスタンクで行い、その後さらに6ヶ月熟成させます。ワインの風味、個性を失わないよう過はしません。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：I.G.P.

生産者：アルファ ゼータ 葡萄品種：コルヴィーナ

熟成：500Lの樽とステンレスタンクで6ヶ月

品番：I-543/JAN：4935919055437/容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)