

しっかりと飲み応えのある『ROSE WINE』特集

ロゼワイン

春先～夏のイメージが強いロゼワインですが、様々な料理との相性がよく、実は年間を通して楽しめるのが魅力のひとつです。2月はまだ厳しい寒さが続くシーズンですが、そんな時期でも楽しめる、濃厚でしっかりとしたタイプのロゼワインを厳選してご紹介いたします。

濃いチェリーレッド、しっかりとした骨格

自分たちのスタイルを貫いて造ったロゼ

2021VTは重厚さを保ちつつ、フレッシュ感も感じられる、バランスの良さが魅力



チェラズオーロ ダブルツォ スペリオレ 2021 *Cerasuolo d'Abruzzo Superiore*

数量限定
100 ケース限り

畑の標高は240m、小高い丘の斜面にあります。土壌は石の多い石灰岩質土壌です。栽植密度は3,700本～4,000本/ha。収穫は9月の末に、手摘みで選別しながら行います。収穫した葡萄を除梗、破碎した後、やわらかく压榨します。8度で24時間置き、澱下げをします。アルコール発酵は16度から18度に温度コントロールしたステンレスタンクで行います。翌年の1月末までステンレスタンクで熟成させた後、2月にボトリングします。輝きのある濃いチェリーレッド。チェリーやバラの花を思わせるフルーティでフローラルな強いアロマがあります。口に含むと非常にフレッシュで、とてもバランスのとれた味わいです。心地よいフレイバーがいつまでも続きます。



【ロゼ・辛口】国/地域等：イタリア/アブルツォ 等級：D.O.C.
生産者：バローネ コルナッキア
葡萄品種：モンテプルチャーノ
熟成：ステンレスタンク
オーガニック認証：ICEA、ユーロリーフ
その他：ヴィーガン

品番：I-849/JAN：4935919058490/容量：750ml



¥1,760(本体価格¥1,600)

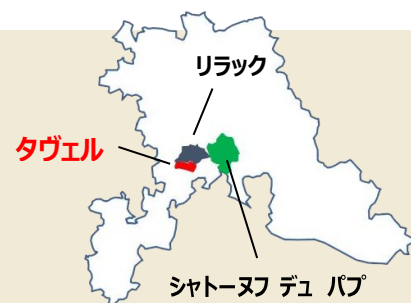
～ 弊社スタッフのコメント ～

色が濃いロゼと名高いコルナッキアのチェラズオーロですが、2021VTは特に色が濃いうに感じます。しかし、味わいは、重厚感が強かった2020VTに比べ、2021VTは骨格を保ちつつ、さくらんぼやプラムを丸かじりしたようなたっぷりの果実感とロゼらしいフレッシュ感が表現されていて、バランスが良かった印象です。様々な食事と共に楽しめる1本です。

フランスの良質なロゼワイン産地のひとつ

A.O.C. Tavel - タヴェル -

フランスのコート デュ ローズ地方に位置するタヴェルは、ロワール地方のアンジュ、南仏のプロヴァンス地方と共にフランス三大ロゼワイン産地のひとつとして知られています。その中で、タヴェルで産するロゼワインは、赤みのある濃い色合いで、味わいにも骨格があり、ロゼワインの中でも力強いスタイルが特徴です。



集約があり、かつフレッシュなワインを目指して造りました 余韻にスパイシーさを感じるのがロカリエールのロゼ



タヴェル ロゼ 2021 Tavel Rosé

「このワインを造るのが一番難しい。グルナッシュを最もよいタイミングで収穫することがこのワインの味の決め手になる。果皮との浸漬時間も大切なため、品種やその年の熟度によって変える。赤い果実、バニラ、スパイシー、ペッパーの要素が感じられる。エレガントでフレッシュ。余韻にあるスパイシーさが私たちのタヴェルの個性」と醸造を務めるセヴリーヌは話します。葡萄畑は、タヴェルの特徴的な土壌のタイプであるガレルレ（丸い小石）、白いスレート、砂の3種から成っています。収穫は8月中旬に開始します。6〜12時間、場合によって24時間浸漬して、色が付いたらプレスします。15〜20度に温度管理して、天然酵母で発酵させます。翌年2月に瓶詰します。グルナッシュはふくよかな果実味を、サンソーはフィネスと余韻の長さ、シラーとムールヴェードルは美しい色と赤い果実の風味をワインに与えてくれます。

【ロゼ・辛口】国/地域等：フランス/コート デュ ローズ
等級：A.O.C. 生産者：ドメヌ ラ ロカリエール
葡萄品種：グルナッシュ、他 熟成：コンクリートタンク
オーガニック認証：デメター、AB、ユーロリーフ
品番：FC-628/JAN：4935919316286/容量：750ml



¥3,300(本体価格¥3,000)

モルドレの造るワインは、タヴェル ロゼの最高峰として評価され続けています

タヴェル ロゼの魅力を知るのに相応しい お手本のような1本



タヴェル ロゼ ラ ダム ルス 2021 Tavel Rosé La Dame Rousse

ヴァロングとヴェスティードの畑の葡萄を使用します。3種の土壌が混ざり合っていて、ガレルレ（丸石）、平らな白い石灰岩、砂質土壌です。収穫量は42hL/ha。100%除梗します。低温で36〜48時間醸しをすることで、複雑さが生まれます。ブヌマティックプレスで圧搾。プレスジュースも使い、より骨格のある味わいにします。18度で、ステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。

【ロゼ・辛口】国/地域等：フランス/コート デュ ローズ
等級：A.O.C. 生産者：ドメヌ ド ラ モルドレ
葡萄品種：グルナッシュ、サンソー、シラー、他
熟成：ステンレスタンク
オーガニック認証：AB、ユーロリーフ
品番：FC-620/JAN：4935919316200/容量：750ml



¥4,950(本体価格¥4,500)

タヴェル ロゼの片鱗を感じさせる 充実した味わいを持つロゼ



コート デュ ローヌ ロゼ 2021
Côte du Rhône Rosé

280 本限り

温度管理のもと、セニエで醸造します。オレンジに近いチェリーピンク。砂糖漬けのオレンジやチェリー、わずかにアニスのニュアンスも感じられます。まろやかで、新鮮で、長い余韻があります。タヴェルロゼより、軽やかでフルーティで飲みやすいワイン。バランスのよいアペリティフとしても楽しめます。



★「ヴィノス 2022.6」90 点

【ロゼ・辛口】国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ
等級：A.O.C. 生産者：ドメヌ ド ラ モルドレ
葡萄品種：グルナッシュ、サンソー、シラー、他
熟成：ステンレスタンク
オーガニック認証：AB、ユーロリーフ
品番：FC-618／JAN：4935919316187／容量：750ml



¥3,300(本体価格¥3,000)

鮮やかなオレンジ色。熟したレッドベリー、タンジェリン、花やハーブの香り。ジューシーなラズベリーとビターチェリーのフレーバーとわずかにホワイトペッパーのスパイシーさを感じさせる、幅広く、重みのあるスタイルです。フィニッシュはスムーズで長く、ここでもチェリーと花のノートが感じられる。このワインは単体よりも、料理と一緒に楽しむ方が適している。タヴェル最高の生産者の一人である。 — Josh Reynolds
「ヴィノス 2022.6」より

スペインの良質なロゼワインの産地 “ナバラ”からのワイン この価格帯ながら、しっかりとした旨みがあります



メディオディア ロサド 2021
Mediodia Rosado

メディオディアとはスペイン語で、『正午、昼』を意味します。セニエ法で造っています。15 度で発酵、澱と共に 4 ヶ月間寝かせています(シュール リ)。3〜4 種類の酵母を使い、別々に発酵しています。紫のニュアンスのある鮮やかなバラ色。花やチェリー、苺の香り。滑らかでソフトな口当たり。バランスがよく、新鮮な味わいです。ナバラはスペインの良質なロゼワイン産地として知られています。

【ロゼ・辛口】国／地域等：スペイン／ナバラ 等級：D.O.
生産者：ボデガ イヌリエータ 葡萄品種：ガルナツチャ、その他
品番：S-116／JAN：4935919071161／容量：750ml
¥1,650(本体価格¥1,500)



～ 弊社スタッフのコメント ～

しっかりとした旨みがあり、寒い時期も楽しめるおすすめめのロゼです。キレとコクのバランスが素晴らしく、様々な料理と楽しめるのも魅力です。まだ、寒い季節ですので、鍋料理や辛い料理などで暖まりながら、この冷やしたロゼを是非お楽しみください。