

ドメーヌ サン パンクラス

DOMAINE SAINT PANCRACE

— 現地視察レポート —

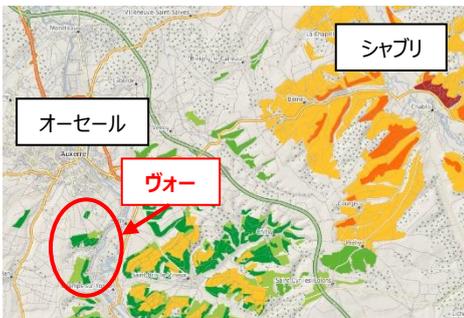


新入荷

「ドメーヌを立ち上げたのは、最初から最後まで自分だけで出来る仕事だからです」
ひとりの農夫が造る、こだわりのブルゴーニュ ワイン

オーセールとシャブリでワイン造りに情熱を注ぐ グザヴィエ ジュリアンが手掛ける“農夫のワイン”

ドメーヌ サン パンクラスは、グザヴィエ ジュリアンによって設立されたドメーヌです。ワイナリーは、シャブリから20kmほど離れたオーセールのコミューンのひとつ、ヴォー (Vaux) に位置しています。グザヴィエは、ボージュの醸造学校を卒業した後、マコネやシャブリのドメーヌで働いていましたが、「最初から最後まで自分だけで出来る仕事がしたい」と考え、故郷に戻りワイナリーを設立することにしました。1997年に最初の葡萄樹を植えて以来、26年にわたってワイン造りを行なっています。現在、コート ドーセールに4ha、シャブリに1.5ha、合計で5.5haの葡萄畑を所有しています。一部の畑は、森だったところを開墾して葡萄畑にしたそうです。彼の造るワインは、高級なブルゴーニュのイメージよりも素朴な、“農夫のワイン”ということが出来ます。フランスのワインガイド『ギド アシェット』誌では、2001年版から毎年のように掲載され続けており、国内での評価が非常に高いことがうかがえます。



フィロキセラ禍で失われた銘醸地“コート ドーセール”

コート ドーセールの葡萄畑は、オーセールの南側、ヨンヌ川に近いエリアや、それに続く小さな谷の台地や丘陵地に広がっています(左地図の濃い緑色のエリア)。標高は120~280m、主に南向きで、南東から南西向きの畑もあります。下層土はジュラ紀後期(キンメリジャンとポートルンディアン)と白亜紀前期(オーテリビアン)の石灰岩、粘土質そして泥灰・石灰岩の地層で構成されています。『ブルゴーニュワイン大全』には、ブルゴーニュ コート ドーセールについて次のように記載されています。「この地域はワイン造りの堂々たる歴史をもっており、詩にも、英仏王室の酒庫台帳の記録にも、頻繁に登場する。フランソワ1世とアンリ4世はオーセールのワインに特別な地位を与えている。フランソワ1世はフランス全土で販売できるように命じ、

アンリ4世は税を免除したのである。イギリスではジョン王とヘンリー8世がこのワインを庇護した」。1787年には、オーセールの葡萄畑は1,800haを超えるほどだったとされていますが、フィロキセラ禍によって減少し、現在ではおよそ200haほどとなっています。ブルゴーニュにおいては、コート ドールのワインに注目が集まりがちですが、近年の価格高騰には凄まじいものがあります。そうした中でグザヴィエのワインは、まだ発見されていない、貴重なブルゴーニュ ワインのひとつといえます。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年8時点のものです。



栽培について

コート ドーセールは、ブルゴーニュとはいえポーヌまでの距離は 150km ほど離れており、シャブリやサンセールの方が近く、土壤にも共通項があります。「コート ドーセールよりもシャブリの方が、ミネラル感が強い」とグザヴィエは話していました。栽植密度は 1 ヘクタール当たり 10,000 本という高密度です。ヴォー（オーセール）の畑はチョークを多く含む痩せた土壤で、南南東を向いており、丸みがあり、若いうちから表現豊かで、また同時に長期熟成のポテンシャルを持つ力強いワインが生まれます。実際に現地を訪問してみると、もともとは森だったところを開墾した畑には、白い石灰岩がごろごろと転がっており、歩くのにも苦労するほどでした。グザヴィエは、「この畑で働くのがとても好きで、この景色を見ているといつもほっとします」と話してくれました。一方、シャブリの畑の土壤はジュラ紀後期の

のキンメリジャンで、若いうちは抑制が効いていますが、素晴らしくエレガントで、ミネラル豊かなワインが出来ます。

冬の間、葡萄は休眠していますが、畑では剪定作業が行われます。剪定は手のかかる仕事ですが、将来の葡萄の品質のために必要不可欠な作業です。ドメヌ サン パンクラスではギョー サンプルに仕立て、1 本の木に 6~8 芽を残します。土壤の分析の結果によっては、オーガニックで認められた防除作業をすることもあります。春は枝の誘引、そして収量制限に不可欠な芽掻きの作業を行い、また同時に植え替えも行います。夏の間には伸びた枝の先端をカットし、葡萄の健康状態をモニタリングします。ペト病やウドンコ病はボルドー液で対策します。基本的に畑作業は一人でいきますが、収穫は 12~13 人の人を雇って、小さなチームで収穫しています。

醸造について

収穫は機械摘みと手摘みの両方です。クレマン用の葡萄は、規定に基づき 100%手摘みで行います。シャブリとピノ ノワールの一部は手摘みです。近年のように暑い年は、早朝もしくは夜間に機械摘みをしています。これは、日中の暑い中、時間をかけて手摘みをするよりもベターだと考えているためです。収穫した葡萄は酸化を防ぐため、出来るだけ早くセラーに運びます。白は草っぽく味が出してしまうのを避け、ベストな果汁を得るため、空気圧プレスでゆっくりと圧搾します。アルコール発酵はヴィンテージによって異なりますが、数日から数週間かかることもあります。「自分が一代目なので金銭的に余裕がなく、タンクは全部中古で購入しています」とグザヴィエが話すように、発酵用のタンクはファイバー製やステンレス製など様々な種類のものが並べられていました。



赤ワイン用の葡萄はヴィンテージによって異なりますが、一部もしくは 100%除梗した後、解放式の発酵槽に入れます。短時間のコールドマセラシオンを行った後、アルコール発酵を行います。発酵は野生酵母で行いますが、白ワインで発酵スピードが遅い場合のみ、テロワールが持つ個性を隠さないよう、香りに影響のない酵母を入れることがあります。美しい色とタンニンを抽出するため、ルモンタージュを行います。アルコール発酵が終わったら、一部のワインを 228L のオーク樽に移して熟成させます。残りは同じタンクで熟成させます。ブルゴーニュでも北に位置する産地のため、樽熟成のみでワインを仕込むと樽が強くなりすぎてしまいます。そのため、タンクと樽のキュヴェのアッサンブラージュを大切にしています。



マロラクティック発酵は自然に任せています。ワインの持つアロマの質を保つため、フィルターは軽くかけるのみで、冷却による安定化はしません。その結果、ボトルの底には澱が見られますが、ワインの味に影はつきません。セラーで最低 12 ヶ月熟成させてからボトルリングします。「どのキュヴェも造り方は同じなので、違いがあるとすれば、ヴィンテージの特徴がボトルの中に表現されているといえます」とグザヴィエは話します。

現地視察スタッフより

温暖化問題が深刻なブルゴーニュとは思えないほど、涼しい印象を受けたエリアです。実際に入荷したワインをさっそく試飲したところ、どれもアルコール度数は 12.5%（赤のみ 12.8%）と低く、酸とミネラルが感じられる冷涼感のある味わいでした。今回見せていただいた高台の畑は本当に素晴らしい場所にありました。森と畑以外には何もなく、小鳥の鳴き声だけが聞こえるピースフルな場所。この地域性、生産設備、生産者の雰囲気を一見して、地元で消費される地酒的な品質を想像しましたが、それとは裏腹に味わいは洗練されており、インターナショナル。参考までに、フランスワインだけを掲載するフランスの専門誌『グド アシェット』には、実は 2001 年版から毎年のように掲載されています。派手さはないけれどシンプルに美味しいグザヴィエさんのワインは必ずファンが出来ると思います。



ヴィンテージについて

- ・2022年・・・天候に恵まれたグレートヴィンテージ。日照量が多くパワフルなワインができた。
 - ・2021年・・・乾燥していて、冷涼なヴィンテージ。日照量が少なく、冷涼感のある軽やかなワインができた。
- 「ピノ ノワールは天候に左右されやすい品種で、ヴィンテージの特徴をスポンジのように吸収してワインに反映します。ブルゴーニュ北部では、さらに気候の影響を受けやすくなります」とグザヴィエは話します。



コート ドーセールスの南向きの区画「ラ コート ドール」。「この畑で働くのが大好きで、この景色を見ているとほっとします」とグザヴィエ。

生産量約2,500本の希少なクレマン ド ブルゴーニュ
シャルドネ100%で造る辛口のブランド ブラン

クレマン ド ブルゴーニュ ブランド ブラン シャルドネ NV(2018) (左)

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Chardonnay

グザヴィエの妻の祖母が所有する土地に植えられた葡萄を使用しているため、それぞれのファミリーネームを取って「Julien-Dorard」と表記しています。生産量は約2,500本です。記載はありませんが、2018VTの葡萄を使用しています。2019VTと2021VTは収量減のため生産していません。クレマンは比較的樹齢の若いシャルドネを使い、シャンパーニュと同様、伝統的な瓶内二次発酵で造ります。収穫はすべて手摘みで行います。ベースワインの発酵が終わったら、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。洋梨などの白い果実の豊かなアロマ、クリーミーな口当たりがあり、非常にフレッシュです。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.クレマン ド ブルゴーニュ

葡萄品種：シャルドネ 100%

品番：FC-954 JAN：4935919319546 容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

昔のシャブリを思わせる酸の効いたクラシックな1本
生産量はわずか4,000本ほどしかありません

シャブリ 2021(右)

Chablis

ベヌ、フレイ、シシエの3つの村の葡萄を使っています。生産量は約4,000本です。ジュラ紀後期キンメリジャンの土壌でシャルドネはゆっくりと成熟します。100%ステンレスタンクで発酵、熟成させています。緊張感があり、シャブリらしいミネラルが豊かでエレガントなワインが出来ます。

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.シャブリ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：FC-957 JAN：4935919319577 容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

ドメーヌ サン パンクラスを代表するクリュ「ラ コート ドール」で造る
生産量約7,000本のこだわりのスタンダード キュヴェ

ブルゴーニュ コート ドーセール ブラン ラ コート ドール 2021(左)

Bourgogne Côtes d'Auxerre Blanc La Côte d'Or

「ラ コート ドール (la Côte d'Or)」はドメーヌを代表するキュヴェです。チョークの多い土壌から非常にバランスのとれたワインが出来ます。フレッシュかつ丸みがあり、しっかりとした飲み応えがありますがエレガントな個性を持っています。一部 (20%)はオーク樽に入れ、最低 12 ヶ月熟成させています。酸と柑橘系の果実味のバランスが非常に上手く調和しています。

【白・辛口】

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.ブルゴーニュ コート ドーセール

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：一部 (20%) は樽で最低 12 ヶ月

品番：FC-955 JAN：4935919319553 容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

「ラ コート ドール」の最良のシャルドネを厳選して造る
生産量わずか1,000本の上級キュヴェ「コンフィダンシエル」

ブルゴーニュ コート ドーセール ブラン ラ コート ドール コンフィダンシエル 2021(右)

限定
440本

Bourgogne Côtes d'Auxerre Blanc La Côte d'Or Confidentielle

「ラ コート ドール (la Côte d'Or)」の区画の中でも、最良のシャルドネを選びすぎて造られています。生産量が限られているため「コンフィダンシエル (秘密の)」と名付けました。熟した果実と樽からのバニラや香ばしいブリオッシュの混ざる複雑なアロマがあります。口当たりはパワフルで、しっかりとした骨格があり、非常に長い余韻が感じられます。熟成は 100%、オーク樽 (新樽でない) で行っています。

【白・辛口】

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.ブルゴーニュ コート ドーセール

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：樽 (新樽でない) で熟成

品番：FC-956 JAN：4935919319560 容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



コート ドーセールのコミュニンの一つ、ヴォーのテロワールを表現したキュヴェ
赤い果実の親しみやすい風味が楽しめる、生産量約3,500本のピノ ノワール

ブルゴーニュ コート ドーセール ルージュ テロワール ド ヴォー 2021

Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge Terroir de Vaux

コート ドーセールのワインを生むコミュニンの一つ、「ヴォー」のテロワールを表現して造る赤ワインです。複数の区画のピノ ノワールをブレンドしています。ピノ ノワールの持つ繊細なニュアンスを大切に造ります。イチゴやチェリーを思わせる赤い果実の要素の中に、かすかに軽いスパイスのタッチがあります。収穫した葡萄は 100%除梗します。葡萄の持つフレッシュな果実味を保つため、発酵および熟成はすべてタンクで行います。

【赤・フルボディ】

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.ブルゴーニュ
コート ドーセール

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：ステンレスタンクで熟成

品番：FC-958 JAN：4935919319584 容量：750ml



¥4,180(本体価格¥3,800)

“ドラゴン シリーズ”でお馴染み
コストパフォーマンスの高さが魅力のベルベラーナから

カバ が **新入荷**

CAVA

GRAN TRADICIÓN

BERBERANA ～ベルベラーナ～

ベルベラーナは、1877年に設立されたリオハでも歴史あるワイナリーのひとつです。コストパフォーマンスの高いワインを造ることを哲学とし、D.O. リオハだけでなく、1990年代には高品質な I.G.P. カスティーリャをリリース、2000年代には D.O. カタルーニャでもワイン造りを行っています。さらに2013年からはペネデスでカバも手掛けています。また、主要な国際ワインコンクールにおいて、この10年間で100個以上のメダルを獲得しており、国際的にも評価を得ています。

＼ **柑橘類の爽やかな風味が広がる、親しみやすいカバ** ！

ドラゴン カバ グラン トラディション ブルット Dragon Cava Gran Tradición Brut

このカバは伝統的な製法で造られています。二次発酵はボトルで行い、セラーで15ヶ月間熟成させています。輝きのある淡い麦わら色、非常に繊細な泡立ちがあります。レモンやライムのような柑橘系のフルーツの爽やかなアロマが広がります。口に含むと焼きたてのパンを思わせる香ばしいフレーバーがありとてもエレガントです。心地よい余韻が感じられます。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞

等級：D.O. カバ 生産者：ベルベラーナ

葡萄品種：マカベオ 40%、チャレッロ 30%、パレリャーダ 30%

品番：S-283 / JAN：4935919072830 / 容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

個性があり品種の魅力が詰まった

1000円台のワイン

マルスランやアリカンテ ブーシェなどの土着品種を単一で仕込み
葡萄の魅力を最大限に表現しました

新入荷

魅力的な
1000円台ワイン

NEW

NEW



フルーティでやわらかいタンニンを持つ、親しみやすい味わい

ペイ ドック マルスラン セパージュ ウーブリエ No.7 2022 (左)

Pay's d'Oc Marselan Cepages Oublies No.7

<スクリュューキャップ>

マルスランはカベルネ ソーヴィニオンとグルナッシュによる交配品種です。紫を帯びた濃いルビーレッド、スマイルの花やスパイシーなブラックペッパーに加え、ブラックベリーやカシスのアロマが混ざります。口を含むとリッチで深みがあり、集約のあるフレーバーが心地よく感じられます。葡萄は完熟するまで待ってから収穫します。100%除梗します。アルコール発酵前に5度で低温マセラシオンを行い、アロマと洗練されたタンニンを抽出します。その後、26~28度で温度コントロールしながらステンレスタンクでアルコール発酵を行います。その間、ピジャージュとルモンタージュを行います。約30日間の醸しを行い、綺麗な澱とともに6ヶ月ステンレスタンクで熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：フランス/ラングドック/I.G.P. ペイ ドック

生産者：プレーヌ ソヴァージュ 葡萄品種：マルスラン

熟成：ステンレスタンクで6ヶ月

品番：FC-915/JAN：4935919319157/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

たっぷりとしたボディで豊かな味わいが楽しめる1本です

ペイ ドック アリカンテ ブーシェ セパージュ ウーブリエ No.5 2022 (右)

Pay's d'Oc Alicante Bouschet Cepages Oublies No.5

<スクリュューキャップ>

アリカンテ ブーシェはグルナッシュとプティ ブーシェによる交配品種です。紫を帯びた深いルビーレッド、赤や黒のベリーの非常に華やかなアロマに加え、かすかにスマイルの花の要素も感じられます。さらにかすかに樽のスモーキーなニュアンスもあります。たっぷりとしたボディで豊かな味わいが楽しめる1本です。葡萄は完全に熟すのを待って収穫します。100%除梗します。一部は伝統的な方法で醸造し、一部はマセラシオン ア ショー (マストに熟を加える) を行い、豊かな色合いとアロマ、タンニンを抽出します。発酵後、フレンチオークで4ヶ月熟成をさせることでワインに複雑さを与えています。

【赤・ミディアムボディ】国/地域等：フランス/ラングドック/I.G.P. ペイ ドック

生産者：プレーヌ ソヴァージュ 葡萄品種：アリカンテ ブーシェ

熟成：フレンチオークで4ヶ月

品番：FC-916/JAN：4935919319164/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

豊かな果実味と爽やかで心地よい酸が魅力です

ペイ ドック ソーヴィニオンブラン 2022

Pay's d'Oc Sauvignon Blanc

<スクリュューキャップ>

輝きのある淡い黄色、桃やパッションフルーツを思わせる華やかなアロマが広がります。口を含むときりりと爽やかで、心地よい酸が感じられます。非常にバランスのとれた口当たりがあり、野生の花のハチミツやかすかにバニラを思わせるニュアンスが感じられます。畑はソーヴィニオンブランの栽培に適した石灰質土壌です。風通しが良い比較的涼しい場所を選んでこの品種を植えました。昼夜の気温差が大きいので、葡萄はゆっくりと熟すことが出来、豊かなアロマが保たれます。フレッシュさを保ち、複雑なアロマを表現するために、注意深く醸造します。アルコール発酵前にスキンコンタクトを行います。優しく压榨した後、低温で発酵させます。

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

生産者：ヴィーニュ デュ トラン 葡萄品種：ソーヴィニオンブラン

品番：FC-914/JAN：4935919319140/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

NEW



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年8時点のものです。

QUINTA DA RAZA

キンタ ダ ハーザ

キンタ ダ ハーザのこだわりが詰まった

ヴィーニョ ヴェルデ

一般的なヴィーニョ ヴェルデのイメージとは異なる “長期熟成にも向く、高品質で本格的な味わい”

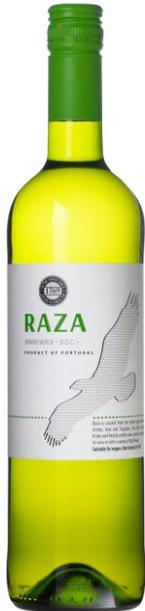
「ヴィーニョ ヴェルデ」という先入観に縛られずに試していただきたい、注目の生産者のワイン

キンタ ダ ハーザはポルトガルの最北部、ミーニョ地方の D.O.P.ヴィーニョ ヴェルデのサブリージョン、「バシュト (Basto)」に拠点を置く生産者です。その歴史は、18 世紀にまでさかのぼることが出来ます。設立以来ずっと同じ家族が所有し、今日までワイン造りを行ってきました。現在は、5 世代目のジョゼ ディオゴ ティシェイラ コエリョによって運営されています。50ha の畑を所有し、年間 70 万本のワインを生産しています。

キンタ ダ ハーザのヴィーニョ ヴェルデは、一般的にイメージされる“微発泡で軽快な飲み口が楽しめるワイン”とは異なり、“長期熟成にも向く、高品質で本格的な味わいのスティルワイン”に仕上げられています。一般的なヴィーニョ ヴェルデ同様、ボトルによってはわずかに炭酸ガスを帯びている場合があるかもしれませんが、どれも「ヴィーニョ ヴェルデ」という先入観に縛られずに試していただきたいワインです。実際に、『ワイン アドヴォケイト』や、『ワイン エンスージアスト』といったワインガイドでも高評価を獲得しており、その品質の高さや、長期熟成の可能性について言及されています。ディオゴは、「一般的にヴィーニョ ヴェルデは熟成しない、と言われていますがそれは正しくありません。特にアルヴァリーニョやアヴェツソといった品種で造られたワインは高い熟成の可能性があります」と話します。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 8 時点のものです。



軽快な飲み口が楽しめる“エントリーレベル”

RAZA シリーズはエントリーレベルのワインで、白は3種類の土着品種をブレンドして造ります。
キンタ ダ ハーザのワインの中では、最も軽やかで爽やかな飲み口が魅力です。

ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ブランコ 2022

Vinho Verde Raza Branco

<スクリュューキャップ>

3種類の土着品種のブレンドによる軽やかで爽やかな白ワインです。輝きのある淡い黄色、レモンやグレープフルーツなどの柑橘系のアロマ、新鮮な青リンゴのアロマが広がります。非常にフレッシュかつフルーティで心地よいキレが感じられます。畑の標高は平均で200~250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、葡萄がつぶれないように20kgのケースに入れてセラーに運びます。除梗した後、低压でゆっくりと圧搾します。発酵は14~16度に温度コントロールされたステンレスタンクで約15日~21日間、行います。

【白・辛口】国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/ ヴィーニョ ヴェルデ

葡萄品種：アrinto 50%、アザル 35%、トラジャドウーラ 15%

熟成：ステンレスタンク

品番：PA-039/JAN：4935919360395/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



ワイナリーの5代目の名を冠した“自信作”

ワイナリーの5代目、ジョゼ ディオゴ ティシェイラ コエリョの名を冠したシリーズです。
伝統的な土着品種を単一で仕込むことで、個々の葡萄の個性を際立たせています。

ヴィーニョ ヴェルデ ドン ディオゴ アrinto 2022

Vinho Verde Dom Diogo Arinto

輝きのある淡い黄色、桃や熟したリンゴ、洋梨の少しトロピカルなアロマが広がります。口当たりは非常にフレッシュ、たいへん調和のとれた味わいです。畑の標高は平均で200~250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄は20kgのケースに入れてセラーに運びます。除梗し、低压でゆっくりと圧搾した後、14度から16度に温度コントロールされたステンレスタンクで約15日から21日間、発酵させます。軽くフィルターをかけてからボトリングします。

【白・辛口】国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/ ヴィーニョ ヴェルデ

葡萄品種：アrinto 熟成：ステンレスタンク

品番：PA-040/JAN：4935919360401/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



ワイナリー名を冠した“上級キュヴェ”

ヴィーニョ ヴェルデに使用する土着品種の中でも、
複雑さがあり長期熟成のポテンシャルを持つ葡萄品種アヴェッソを使用しています。

ヴィーニョ ヴェルデ キンタ ダ ハーザ アヴェッソ 2021

Vinho Verde Quinta da Raza Avesso

グリーンを帯びた輝きのある黄色、オレンジや桃の豊かなアロマにかすかにアーモンドのニュアンスが混ざります。十分な酸があり、ボディのしっかりとした、繊細かつ複雑で非常に調和のとれた味わいを持っています。このワインは長期熟成の高い可能性を持っています。熟成するにつれ、複雑さやフレイバーの豊かさが増し、新たな一面をみせてくれる魅力的なワインです。畑の標高は平均で200~250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。畑で選別しながら手摘みで収穫した葡萄は20kgのケースに入れてセラーに運びます。除梗した後、3時間から6時間スキンコンタクトを行い、果皮からのアロマを抽出します。その後、低压でゆっくりと圧搾した後、温度コントロールされたステンレスタンクに入れ、約18度で発酵させます。軽くフィルターをかけてボトリングします。

★「ワイン アドヴォケート 2022.4.30」90点 (飲み頃 2022~2029年)

【白・辛口】国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/ ヴィーニョ ヴェルデ

葡萄品種：アヴェッソ 熟成：ステンレスタンク

品番：PA-042/JAN：4935919360425/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



2005VT の生産を最後に、2017VT での復活まで

12 年を費やした自信作

Buccciata

ソアーヴェ スペリオレ クラッシコ ブッチャート 2021
Soave Superiore Classico Bucciato

モンテフォルテ ダルポーネ地区の自家畑の葡萄から造られています。土壌は火山性の玄武岩と粘土です。収穫は9月末に行います。収穫した葡萄はそのままステンレスタンクに入れ16~18度で24時間から30時間、マセラシオンを行います。その後、果皮から離れたワインを400Lのセラミックの容器に移し、約25日間発酵させます。熟成も同じ容器で約8ヶ月行います。輝きのあるゴールデンイエロー。柑橘と地中海の様々なハーブの混ざる複雑で調和のとれたアロマが広がります。口に含むとミネラルの要素、深みと同時にエレガンスが感じられます。余韻には心地よいフレイバーが続きます。2005VTを最後に生産を止めていましたが、このワインに適した葡萄が収穫出来た2017VTから生産を再開しました。

【白(オレンジ)・辛口】 国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.G.

葡萄品種：ガルガネガ100% 熟成：400Lのセラミック容器で約8ヶ月

品番：I-977/JAN：4935919059770/容量：750ml

¥5,280 (本体価格¥4,800)

スタッフのテイastingコメント (2023年現地視察にて)

- ・綺麗な黄金色、とてもクリーンな味わい。飲み応えのあるコク。
- ・オレンジワイン特有の褐色はしておらず、とても綺麗な色合い。僅かにタンニンも感じられる。

～ カルガーテのオーナー、ミケーレ テサリからのメッセージ ～

「私たちは未来を見据えるために時には過去を振り返る必要があります。過去の思い出は、これから先の新しい道をどう進むのか、インスピレーションを与えてくれる様々な経験の宝の山だからです。我々のアイコンワインであるブッチャートを再びリリースするまで12年もの時間を費やしました。2005ヴィンテージを最後に造るのを止めてから、私たちはいつもこの歴史的なワインを正しい形で復活させ、カルガーテの歴史に残したいと考えていました。何年も試行錯誤を重ねた後、2017年、ついにこのワインに適した完璧に熟したガルガネガが出来ました。私たちは今がまさにブッチャートを再び始める時だと思いました。そして、ジグソーパズルの最後のピースともいえるポイント、それはワインをリグーリアの職人の手による小型のセラミックの容器で熟成させることでした。ラベルは、若く才能のあるイタリア人のイラストレーター、アンナリーザ ポッリーニによるものでカルガーテのワインミュージアムにある古いプレス機をモチーフにしています」





祖父アレッシェンドロへのオマージュから生まれた特別なキュヴェ
エレガントで深みあるオレンジワイン

MACERATO

ポッジョ ヴァラーノ トレブビアーノ ダブルツォ
マチェラート 2021

Poggio Varano Trebbiano d'Abruzzo Macerato

この「マチェラート」は赤ワインと同じように果皮や種と一緒に 32 日間のマセレーション（浸漬）させたワインです。カテリーナとフィリッポの祖父、アレッシェンドロはこのような方法でトレブビアーノを造っていたそうです。祖父へのオマージュから誕生したのがこのワインです。2019VT をスペシャル エディションとして生産し、この 2021VT からは上級品の「ポッジョ ヴァラーノ」として生産しています。輝きのある濃い黄色、熟した果実やドライフルーツの複雑なアロマの後から、ミントやセージなどのハーブの要素が感じられます。丸みのあるやわらかな口当たりがあり、豊かな個性が感じられます。余韻には心地よいアーモンドを思わせる苦みがあります。手摘みで収穫した葡萄を除梗、破碎し、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、天然酵母で果皮と一緒に発酵させます。発酵が終わったら、やわらかくプレスシラッキングを行い、ワインを果皮や種から離します。その後、ステンレスタンクで澱と共に熟成させます。熟成期間中、定期的にバトナージュを行い、澱を攪拌させます。さらに 6 ヶ月瓶熟させてからリリースします。

【白（オレンジ）・辛口】 国/地域等：イタリア/アブルツォ 等級：D.O.C.

葡萄品種：トレブビアーノ ダブルツォ 100%

熟成：ステンレスタンクで澱とともに 12 ヶ月 有機認証：ICEA、ユーロリーフ

品番：I-987/JAN：4935919059879/容量：750ml

¥3,960 (本体価格¥3,600)



稲葉スタッフのテイスティングコメント（2023 年現地視察にて）

- ・クリーンな口当たり、凝縮感のある果実味と優しい苦み。
- ・綺麗な味わいのオレンジワイン。オレンジワイン特有のスパイス感もそこまでなくてとても良い。

～ 2019VT のスペシャル エディションを経て、「ポッジョ ヴァラーノ」シリーズとして復活しました～

「Poggio Varano（ポッジョ ヴァラーノ）」は、1488 年、貴族のジョヴァンニ コルナッキアが当時のナポリ王であるフェルナンド 1 世より、領地として認められた土地のひとつです。パローネ コルナッキアは以前、モンテブルチャーノ ダブルツォの上級品をこの名前でリリースしていました。私たちが輸入を始めた 1991 年当初から人気のワインであり、約 30 年もの間、多くのお客様に愛され続けたワインでしたが、2014VT を最後に生産終了となりました。しかしこのモンテブルチャーノが、2021VT から「アンフォラでの発酵・熟成」という新たなコンセプトとともに復活することとなりました（2023 年 9 月中旬～下旬頃入荷予定。価格未定）。それに伴い、2019VT で 4,000 本が限定生産された「マチェラート」も、同じ 2021VT からこの上級品の「ポッジョ ヴァラーノ」に組み込まれることとなりました。なお、「マチェラート」の 2021VT はステンレスタンクで発酵・熟成を行っていますが、2022VT からはアンフォラでの発酵・熟成を行います。



新入荷

Chateau
HAUT CANTELOUP

E.A.R.L. ボルドナーヴ フィス



「ル ギド アシェット デ ヴァン」も認める
コストパフォーマンスの高さに注目

ブライ コート ド ボルドーの
実力派シャトーが造る
上質な赤とクレマン



シャトー オー カントループは A.O.C. ブライ コート ド ボルドーエリアのフル村 (Fours) に拠点を置く家族経営の生産者です。2003 年からアレクサンドルとヴァンサンの兄弟が両親からワイン造りを引き継ぎ、シャトーを運営しています。ボルドナーヴ家は 19 世紀からこの地で葡萄栽培を行ってきました。1972 年に兄弟の祖父母が自家元詰めのワインの販売を始め、シャトー オー カントループとしての歴史が始まりました。その後、兄弟の両親がシャトーの発展に力を注ぎ、フル村の畑に加え、母方の持っていたサン パレ ド ブライ (Saint-Palais-de-Blaye) の畑を新たに手に入れました。



現在、合計で 51ha の畑を所有しています。フル村の畑は 33ha、赤ワインに使用する黒葡萄を栽培しています。栽培比率はメルロ 85%、カベルネ ソーヴィニヨン 10%、マルベック 3%、カベルネ フラン 2%です。畑は粘土石灰質土壌の台地に広がっており、葡萄はこの土壌に非常によく適応し、良い成熟を見せてくれます。ワインはフルーティで集約があり、エレガントなスタイルになります。



一方、サン パレ ド ブライに所有する 18ha の畑では白ワイン用の葡萄を栽培しています。畑のほとんどは南向きの丘陵地に広がっています。砂利とシリカの混ざる土壌で、特に白葡萄の栽培に適しています。18ha の畑は、主にソーヴィニヨン ブランを栽培しています。セミヨンは 0.9ha でクレマンに使用しています。その他はソーヴィニヨン グリ、ミュスカデルも栽培しています。

葡萄の栽植密度は 1ha 当たり 4,500 本から 6,000 本です。20 年以上前から畝の間に草を生やしています。これにより樹勢をコントロールすることが出来、より高い熟度の葡萄を得ることが出来ます。収量をコントロールし、より品質の優れた葡萄を得るために剪定、芽掻き、葉落とし、グリーンハーベストを行っています。白葡萄は手摘み、黒葡萄は機械で収穫しています。また葡萄の育つ自然環境に配慮し、HVE (環境価値重視) 認証を取得しています。酵母は自家畑から採取した酵母を培養して使っています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 8 時点のものです。

「ル ギド アシェット デ ヴァン 2023」★★

生産者のフラッグシップで、「ル ギド アシェット デ ヴァン」にて
3年連続 (2018VT~2020VT) で★★評価を獲得しています



シャトー オー カントループ キュヴェ プレステイージュ
ブライ コート ド ボルドー 2020

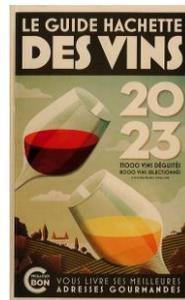
Château Haut Canteloup Cuvée Prestige Blaye Côtes de Bordeaux

しっかりとした濃い色合い、カシスやプラムのジャムを思わせるアロマにスパイスが混ざっています。口に含むとフレッシュで持続性があり、非常に長い余韻が感じられます。

フル村の7haの畑からの葡萄で造ります。土壌は粘土石灰質、葡萄の平均樹齢は20~40年、栽植密度は4,500本/haです。収穫は機械で行います。アルコール発酵は28度にコントロールしながら行います。発酵と醸しの期間は3週間です。熟成はオーク樽で12ヶ月(新樽1/3)。

★「ル ギド アシェット デ ヴァン2023」2星

★「コンクール ド フェミナリーズ 2022」金賞



【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. ブライ コート ド ボルドー
葡萄品種：メルロ84%、カベルネ ソーヴィニオン11%、マルベック5%

熟成：樽で12ヶ月

品番：FC-802/JAN：4935919318020/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

「ル ギド アシェット デ ヴァン 2023」★★

A.O.C. ブライで造る、上位クラス
新樽を使い15ヶ月熟成させた上質な1本

シャトー レ ピエーレレ ブライ 2020

Château Les Pierrères Blaye

2003年から生産しています。畑はフル村の1haの区画です。土壌は粘土石灰質、葡萄の平均樹齢は40年以上、栽植密度は6,000本/haです。収穫は機械で行います。アルコール発酵は28度にコントロールしながら行います。発酵と醸しの期間は3週間です。熟成はオーク樽で15ヶ月、100%新樽を使用します。

★「ル ギド アシェット デ ヴァン2023」2星



【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. ブライ

葡萄品種：メルロ85%、マルベック15%

熟成：樽で15ヶ月

品番：FC-803/JAN：4935919318037/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



「セミヨン主体で造る、フルーティで心地よい飲み口のクレマン」

クレマン ド ボルドー オー カントループ

ブラン ド ブラン ブリュット NV

Crémant de Bordeaux Haut Canteloup Blanc de Blancs Brut

きめ細かく繊細な泡立ちがあります。非常にフルーティな味わいで、クリーミーで軽やかな泡が心地よく感じられます。このワインに使用するのはサン パレ ド ブライにある1haの畑の区画です。土壌は粘土石灰質、葡萄の平均樹齢は15~40年、栽植密度は4,500本/haです。収穫は手摘みで行います。収穫した葡萄は全房のまま空気圧プレスでやさしく压榨します。ベースワインの発酵は低温で行います。発酵後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。熟成は瓶内で12ヶ月行います

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. クレマン ド ボルドー

葡萄品種：セミヨン85%、ソーヴィニオン ブラン15% 熟成：瓶詰後12ヶ月

品番：FC-804/JAN：4935919318044/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年8時点のものです。

ジュスタン ジラルダン

JUSTIN GIRARDIN



「2021VTのような涼しい年の方が難しいですが、
しっかりとした酸が出るため、テロワールの違いが表現できます」
ジュスタンがこのように語る、2021VTのワインをご紹介します

ジュスタン ジラルダンは、1990年生まれのジュスタンが活躍するワイナリーです。ジャスパー モリス MW が「サントネの次世代の生産者」として注目する他、『ワイン エンスージアスト』誌の2020年12月のレビューでは、2018VTの「サヴィニ レポヌ プルミエ クリュ レ プイエ (FC-753 : 現行は2019VT)」が93点、「サントネ ルージュ プルミエ クリュ クロ ルソー (FB-921)」が92点、「サントネ ルージュ プルミエ クリュ ボールガール (現在取り扱い無し)」が92点の高評価を獲得しており、今後ますます目が離せない生産者として、今まさに世界中からの注目を集めています。

「2021年は涼しい年でした。収量は30hL/ha。白が70%減、赤が40%減。とても難しい年でしたが、ワインの品質には満足しています。2021年の赤ワインは色が淡いです。色を濃くするために抽出を強くすることも出来ましたが、グリーンでアグレッシブなタンニンが出てしまうので、あえてそれを行っていません。2020年や、2022年の方が色は濃いですが、2021年はクラシックなブルゴーニュワインらしい年だと思います。特に冷涼な年はテロワールの違いがはっきりと分かります。暖かい年は、日照量が豊富なので糖度が高くなります。そのため、味わいが似てきます。一方、冷涼な年は酸がしっかりと出るため、テロワールの違いが良く出ます」



『リアルワインガイド』誌の特集記事「ブルゴーニュは次の時代へ2」にて、
ジュスタン ジラルダンについて以下のコメントを頂戴しました。

「(前略)さて、今回のワインはどれも2021年ヴィンテージ。4本を試飲した限りでは、どちらかといえば白ワインのほうが魅力的かなという印象だったが、2021年のエレガントさを漂わせる赤ワインも派手さはないものの安定感抜群の仕上がり。価格もまだ穏当なので、大いにオススメしたいジラルダンです。」

——『リアルワインガイド 2023 夏 第82号』より、斉藤真理様のコメント

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年8時点のものです。

現地視察スタッフより

ジュスタンの印象は、真面目で控えめな青年。彼が造るワインも飾り気や派手さはありませんが、ブルゴーニュワインがお好きな方が真に探しているような、綺麗な酸とミネラルが表現されたスタイルです。今回、新しいステンレスタンク、プレス機や新しい樽が増えており、ドメーヌが発展しつつあることがうかがえました。ジュスタンも以前にもまして自信が出てきたように感じられます。若手生産者のひとりですが、今後期待できるのは彼が単に若いからではありません。「常に品質を良くしようとトライしています。毎年少しでも良くしたいから、やらなければならないことがたくさんあります」と語る、ジュスタンの品質への飽くなき探求心があるからこそ、彼のワインが今後ますます素晴らしいものになるだろうと実感した訪問でした。また、ジュスタンの母、ヴァレリーの手料理にジュスタンのワインがとても良く合っていました。ぜひ、食事とともに気取らずに楽しんでいただきたいワインです。



ブルゴーニュ シャルドネ 2021(左)

Bourgogne Chardonnay

収穫した葡萄をプレスし、ステンレスタンクに入れ、アロマを保つために低温（10度）で発酵させます。発酵が始まったら一部をフレンチオークの樽に移します。樽の産地は、アリエ、ヴォージュ、ベルランジュです。輝きのある黄金色、心地よい果実のアロマが広がります。丸みのある柔らかな口当たり、シャルドネらしいしっかりとしたポリフェノールが感じられます。

★「リアルワインガイド 2023 夏 第82号」で89点（ポテンシャル89+点）

【白・辛口】 国/地域等：フランス/A.O.C.ブルゴーニュ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：樽とタンクで澱と共に12ヶ月

品番：FC-748 JAN：4935919317481 容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

ブルゴーニュ ピノ ノワール 2021(右)

Bourgogne Pinot Noir

香りを抽出するため12度で5日間醸しを行ってから、18度に上げて発酵を始めます。26度前後に温度管理しながら、ステンレスタンクで12~15日間発酵させ、1日に数回ルモンタージュします。ブヌマティックプレスで圧搾します。アリエとヴォージュの樽（新樽でない）40%とタンク60%で、澱と共に12ヶ月熟成させます。瓶詰前にブレンドします。

★「リアルワインガイド 2023 夏 第82号」で89点（ポテンシャル89+点）

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/A.O.C.ブルゴーニュ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：樽とタンクで澱とともに12ヶ月

品番：FC-750 JAN：4935919317504 容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

サントネ ブラン レ テラス ド ビエヴォー 2021(左)

170本限り

Santenay Blanc Les Terrasses de Bievoux

ジュスタン ジラルダンの白のフラッグシップです。標高400mの斜面にあり冷涼な気候で、しっかりと酸が育まれます。サントネの村名の中でも優れた白ワインが出来る畑として知られています。収穫量は45hl/haです。パリック（新樽15%）で12ヶ月熟成させます。柑橘系の果実と樽の要素、心地よい酸のすべてが非常にバランスよく調和しています。

★「リアルワインガイド 2023 夏 第82号」で90+点（ポテンシャル91点）

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.サントネ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：パリックで12ヶ月

品番：FC-749 JAN：4935919317498 容量：750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)

マランジュ ルージュ ヴィエイユ ヴィーニュ 2021(右)

200本限り

Maranges Rouge Vieilles Vignes

「ネームバリューはないかもしれないが、品質は素晴らしい」とジュスタンは話します。アリエ産とヴォージュ産のオーク樽（新樽15%）で12~15ヶ月熟成させます。紫がかった鮮やかな赤色、カシスを思わせる豊かな果実味、さらにスパイスや赤いフルーツのジャムのアロマが広がります。フレッシュな口当たりの中に、リコリスの要素があり、さらに奥からスパイスの風味も感じられます。

★「リアルワインガイド 2023 夏 第82号」で89+点（ポテンシャル90点）

【赤・フルボディ】

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.マランジュ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：樽で12~15ヶ月

品番：FC-751 JAN：4935919317511 容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)





CANTINA DI CUSTOZA

カンティーナ ディ クストーツァ

昨年より取り扱いがスタートした、クストーツァを代表する生産者組合を
今年4月に現地訪問致しました！



カンティーナ ディ クストーツァは1968年に設立されたこのエリアを代表する生産者組合です。設立当初は83軒の栽培農家しかありませんでした。1971年にクストーツァのファーストヴィンテージの生産を始めました。この年は、ちょうどクストーツァがDOCに認定された年でもあります。これはカンティーナ ディ クストーツァにとってこの土地の歴史を大きく変える転機となりました。現在、組織は大きく発展し、200軒の栽培農家から構成され、全体で1,000haの畑で葡萄を栽培しています。畑は主にガルダ湖の南東の斜面に位置しています。伝統を重んじながらも革新的な技術を取り入れ、その土地の個性が表現されたワイン造りを行っています。単なるワインとしてではなく、グラスを傾ける度に、葡萄を育てている人々の土地や伝統への情熱や愛情が飲み手に伝わるようなワインを目指しています。



ワインメーカーを務めるのはルカ オリオージです。2015年から、カンティーナ ディ クストーツァに加わりました。契約する栽培農家が約200軒という大きな生産者組合である中で、安定した品質のワインを生み出している彼の手腕はとても素晴らしいものです。



葡萄の品質をレベルごとに分類する

カンティーナ ディ クストーツァでは 200 軒の栽培農家と契約をしています。白葡萄の生産量が大半を占めています。収穫時期に様々な農家から同じタイミングで大量の葡萄がセラーに運ばれてきます。そのため、数多くの受け入れ場所を確保しています。これより、収穫したばかりの葡萄の品質を保ったまま、低い温度ですぐにプレスすることが可能になっています。また、カンティーナ クストーツァでは栽培農家が運んできた葡萄の品質レベルを測定する機械を所有しています。収穫時期にはその機械を使用し、葡萄の品質をレベルごとに分け、どの葡萄をどのワインに使用するかを決めています。

カンティーナ ディ クストーツァでは、13 台のプレス機を所有しています。全て空気圧式のプレスで、葡萄にストレスをかけないよう、やさしくプレスすることが可能です。「温暖化でどんどん気温が上がっている状況であるため、できるだけ早くプレスし、できるだけ早く発酵の段階へ進めることが重要だ」と話してくれました。



除梗・破碎機

空気圧式のプレス機

葡萄の温度を冷やすことで品質をキープする

マストを冷やす装置です。チューブは二重構造になっており、外側はグリコールチラーが流れ、内側にマストが流れる仕組みになっています。「白ワインは特に酸度をキープすることが大切であるため、このような装置はとても重要。赤ワインの場合は、タンニン等の抽出を促すために、チューブの中の温度を上げることできる」と話してくれました。



発酵用のコンクリートタンク

発酵用のステンレスタンク

20 万 hL 生産可能なタンクを所有しています。その内、7 万 hL はコンクリートタンクを使い、残りの 13 万 hL は、温度コントロール可能なステンレスタンクを使用します。貯槽用のステンレスタンクも整備がされており、きれいな状態で並んでいます。

徹底的な品質管理システム

カンティーナ ディ クストーツァでは、高性能のボトリングラインを導入しています。ラインに流れたボトルはカメラに通し、ボトル内をチェックします。この際、不純物が見つかったものは自動的にはじかれるようにプログラミングされています。瓶詰めされたボトルは、スクリーキャップが装着され、センサーでスクリーキャップが正しく装着されているかを確認する機械へと流れていきます。その後、エチケットを貼付する機械へ流れ、ラベル不良があると、自動で検知し、はじかれるシステムになっています。梱包用の段ボールも自動で組み立てられ、梱包も機械が行います。この時、ケースの重さを測り、入数やしっかりと密閉されているかをチェックします。



現地視察スタッフより

カンティーナ ディ クストーツァの入荷が決まった時、「なぜこの価格帯で高品質なワインができるのだろう」と考えていたのですが、その疑問が晴れた訪問となりました。ラベル不良や異物混入が起きないよう最新鋭のボトリングラインの導入、収穫した葡萄を製品にするまでの徹底的な品質管理体制など、細かなところ一つ一つに妥協を許さずに効率化を求めて設備投資をしている点、ワイン造りに対して細部まで気を配っている点は、とても感銘を受けました。「これほどまでこだわっている生産者組合のワインは、必然と品質が高い」と自分の知見を広めることのできた訪問となりました。



I Classici

～ クラッシチ シリーズ ～

童話をモチーフにした可愛らしく印象的なラベル



カンティーナ ディ クストーツァの「イ クラッシチ」シリーズはクストーツァのエリアで昔から造られてきた伝統的なワインのシリーズで、どんな食事にも寄り添う、調和のとれたフレッシュな味わいを持っています。ラベルには、時代を超えて愛されるこれらのワインと同様に、時代を超えて多くの人々に読み継がれている童話をモチーフとしています。クストーツァは「しっかり者のスズの兵隊」、ピノ グリージョは「ジャックと豆の木」、バルドリーノ キアレットは「ピノッキオの冒険」、バルドリーノは「赤ずきん」、ガルダ メルロは「ブレーメンの音楽隊」、ロッソ デル モリーノは「三匹の子豚」がモチーフになっています。



青リンゴや洋梨を思わせる豊かなアロマが広がる
集約していながら、きれいで充実した果実味が楽しめます

クストーツァ 2022

Custoza

輝きのある淡い麦わら色、青リンゴや洋梨を思わせる豊かなアロマが広がります。口に含むと非常にクリーンでピュア、良質な葡萄を感じさせる集約があります。口当たりはスムーズでバランスが良く、しっかりとした骨格を持っています。畑はガルダ湖の南東に位置するソマカンパーニャ、ヴァレージョ スル ミンチョに位置しています。収穫した葡萄はやわらかく压榨し、温度コントロールされたステンレスタンクで発酵、熟成させます。

【白・辛口】<スクリューキャップ> 国/地域等：イタリア/ヴェネト
葡萄品種：ガルガネガ、トレヴィアーノ トスカーノ、トカイ フリウラーノ
熟成：ステンレスタンク

品番：I-943/JAN：4935919059435/容量：750ml

2022VTの試飲コメント
(2023年現地視察にて)

2021VT よりもフレッシュな味わい。青リンゴなどを思わせる香りとフレッシュな酸が大変特徴的。

¥1,320(本体価格¥1,200)



フルーティでスムーズな口当たり。軽やかでシンプルな味わいが魅力。

バルドリーノ 2022

Bardolino

輝きのあるルビーレッド、少し複雑で豊かなアロマがあります。口当たりは軽やかでスムーズ、フルーティな赤い果実のフレーバーと心地よい酸が感じられます。畑はガルダ湖の東側、バルドリーノ、ラツィーゼ、カヴァイオン ヴェロナーゼに位置しています。収穫した葡萄は温度コントロールされたステンレスタンクで発酵、熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】<スクリューキャップ>
国/地域等：イタリア/ヴェネト
葡萄品種：コルヴィーナ、モリナーラ、ロンディネッラ
熟成：ステンレスタンク

品番：I-945/JAN：4935919059459/容量：750ml

2022VTの試飲コメント
(2023年現地視察にて)

フルーティ、酸もあり、タンニンも程よく、スムーズでバランスがよい。様々な料理に合わせやすく、冷やしても美味しく楽しめる。

¥1,320(本体価格¥1,200)



果実味と酸が調和したバランスよいピノ グリージョ

デッレ ヴェネツィエ ピノ グリージョ 2021
Delle Venezie Pinot Grigio ※無くなり次第 2022VT に切り替わります

グリーンを帯びた淡い黄色、小さな白い花を思わせるエレガントで豊かなアロマがあります。若々しく、やわらかな口当たり、素晴らしくバランスがとれています。後味に感じる心地よい苦みと集約された果実の甘さがうまく調和しています。ピノ グリージョの畑はヴェローナに位置しています。収穫した葡萄はやわらかく圧搾し、温度コントロールされたステンレスタンクで発酵、熟成させます。

【白・辛口】<スクリューキャップ> 国/地域等：イタリア/ヴェネト
葡萄品種：ピノ グリージョ 熟成：ステンレスタンク
品番：I-947/JAN：4935919059473/容量：750ml

2022VT の試飲コメント
(2023 年現地視察にて)

ミネラル感があり、酸はクストーツァよりも控えめ。バランスが良い。フラワリーな香り、果実味もあり、クストーツァより奥行ある味わいを感じる。

¥1,540(本体価格¥1,400)



フレッシュで繊細な味わいで、この時期におすすめの軽快なロゼ

バルドリーノ キアレット 2021
Bardolino Chiaretto ※無くなり次第 2020VT へ切り替わり

畑はガルダ湖の東側、バルドリーノ、ラツィーゼ、カヴァイオン ヴェロナーゼに位置しています。収穫した葡萄はやわらかく圧搾、温度コントロールされたステンレスタンクで発酵、熟成させます。輝きのある美しいロゼカラー、イチゴやチェリーの繊細で魅力的なアロマとフレイバー、綺麗な酸が感じられます。口当りは非常にフレッシュかつ繊細、心地よく長い余韻が感じられます。

【ロゼ・辛口】<スクリューキャップ> 国/地域等：イタリア/ヴェネト
葡萄品種：コルヴィーナ、モリナーラ、ロンディネッラ 熟成：ステンレスタンク
品番：I-944/JAN：4935919059442/容量：750ml

2022VT の試飲コメント
(2023 年現地視察にて)

淡い色、いちごやベリーを思わせる香り。軽やかな酸が大変印象的で、とてもやさしくエレガントな味わい。

¥1,320(本体価格¥1,200)



フレッシュな酸と果実味。癖がなく、親しみやすいイタリアン メルロ。

ガルダ メルロ 2022
Garda Merlot

濃いルビーレッド、煮詰めた赤い果実の甘い香りが広がります。口当たりは軽やかで、フレッシュな酸が心地よく感じられます。ほどよいタンニンが感じられ、とてもバランスの良い味わいです。メルロの畑はガルダ湖の南西に位置しています。収穫した葡萄は温度コントロールされたステンレスタンクで発酵、熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】<スクリューキャップ> 国/地域等：イタリア/ヴェネト
葡萄品種：メルロ 熟成：ステンレスタンク
品番：I-946/JAN：4935919059466/容量：750ml

2022VT の試飲コメント
(2023 年現地視察にて)

赤いベリーを思わせる香り、フレッシュな果実味、メルロの青さはなくとてもエレガント。とても軽やかなタンニン。

¥1,320(本体価格¥1,200)



樽で 12 ヶ月熟成させた、こだわりのボルドーブレンド

ロッソ デル モリーノ 2020
Rosso del Molino

輝きのあるルビーレッド、サワーチェリーやカシスにスパイスの混ざる複雑で心地よいアロマがあります。口当たりはソフトで、酸とタンニンがうまく調和し、全体が非常にバランスよくまとまっています。畑はヴェローナに位置しています。収穫した葡萄は温度コントロールされたステンレスタンクで発酵させ、発酵後、樽で 12 ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】国/地域等：イタリア/ヴェネト
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ 熟成：樽で 12 カ月
品番：I-948/JAN：4935919059480/容量：750ml

2020VT の試飲コメント
(2023 年現地視察にて)

しっかりとボリュームのある果実味に、タンニンも十分感じられ、たいへん充実感のある味わい。余韻も長く続く。

¥1,650(本体価格¥1,500)

この夏おすすめ
＼ イタリアの香る泡 ／

ZARDETTO
CONEGLIANO LA TERRA, PROSECCO IL VINO.

クリアな果実味が楽しめる

ザルデットのプロセッコ

「グレラの繊細なアロマを失わないために……」
特別なフィルターを開発してまで追求したアロマと果実味

プロセッコを造る際、必ずフィルターを通す必要があります。プロセッコは、4~5回フィルターを通すのが一般的なのですが、それではグレラの持つ、デリケートなアロマなどの特徴は失われてしまいます。そこで、私はフィルターを開発することにしました。このフィルターは、たった1回通すだけで良く、グレラの風味をしっかりと残すことが出来ます。開発するきっかけは、飛行機の中でリンゴジュースを飲んでいる時に、「どうしてリンゴジュースは濁っていないのだろう」と疑問に思ったことでした。そこで、リンゴジュースの工場を訪ねてみると、最新のフィルターがあったのです。そのフィルターを持ち帰らせてもらい、自分でも研究し、プロセッコのために改良を加え、さらに良いものにしていきました。だからこそ私たちのプロセッコは、香りがあり、豊かな味わいが楽しめます。

ファビオの父、ピノ ザルデットの活躍



ピノは、イタリア中を周り、自分のワインを広めて行きました。イタリア料理界の巨匠マルケージが、当時は皆無だった単一品種のプロセッコを気に入りオンリストしたことで、ザルデットの名とプロセッコの良さが世界に広まるようになりました。

FABIO ZARDETTO
ファビオ ザルデット



＼ ザルデットの魅力を知るには、まずはこの2本から ／



きれいな酸があり、様々な食事との相性がよいブリュット

プロセッコ ブリュット NV Prosecco Brut

「私にとってこのブリュットは、とても大切なものです。食事との相性が良いです。糖度が低い
ため、きれいな酸が感じられます。クリーンな余韻があり、すぐにもう一杯飲みたくなります」
とファビオは話していました。レモンイエローで、洗練された泡立ち。白い花やアブリコット、
ハーブの香り、ソフトで調和のとれた、生き生きとした味わいが感じられます。

【白・スパークリング・辛口】 国/地域等：イタリア/ヴェネト 生産者：ザルデット
葡萄品種：グレラ 85%、シャルドネ&ピノ ビアッコ 15%
品番：I-715/JAN：4935919057158/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)

グレラの華やかなアロマが楽しめる、エクストラ ドライ

プロセッコ エクストラ ドライ NV Prosecco Extra Dry

グレラは、僅かな残糖の違いで色々なアロマが出せる葡萄で、ブリュット (I-715) よりも若干
残糖が多いエクストラ ドライは、最もアロマティックでフルーティなプロセッコになります。
りんごを思わせるフレッシュな香りと共に、パイナップルやバナナの要素も隠れています。

【白・スパークリング・辛口】 国/地域等：イタリア/ヴェネト 生産者：ザルデット
葡萄品種：グレラ 85%、シャルドネ&ピノ ビアッコ 15%
品番：I-504/JAN：4935919055048/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)

＼ さらに品質にこだわりたい方はこちら ／

DOCG に認められている限られたエリアの葡萄で造る、上級キュヴェ

モリン プロセッコ スペリオール エクストラ ドライ 2021 Molin Prosecco Superiore Extra Dry

畑は、サント ステファアーノ
ディ ヴァルドッピアードネと
サン ピエトロ ディ フェ
レットにあり、標高は 200m
です。サント ステファアーノは、最
も良い葡萄が出来る場所のひと
つと生産者達は考えています。氷
河によってもたらされた畑で、ミ
ネラル感のある土壌で、フロー
ラルな味わいになります。フェ
レットは、フルーティな葡萄になり、
リンゴやバナナの風味をもたら
します。



プロセッコは DOCG と DOC に分かれています。「モリン」は、DOCG コネリアー
ノ ヴァルドッピアードネの 2 つの区画の葡萄を使用しています。そのうちの 1 つ
「サン ピエトロ ディ フェレット」は、ちょうどファビオが指で示す通りです。
何よりも葡萄にこだわるザルデットらしい想いが込められています。

9月の2~3週に手摘みで収穫し、注意深く選別します。短期間の低温でのマセラシオンをした後、ソフトに圧
搾します。5~10度で冷やし 10~12時間置いて澱を沈めます。18~20度に温度管理したステンレスタンク
で、15~20日間、一次発酵させます。その後、特別に選別した酵母と必要な量の糖分を加え、14~16度で、
20~25日間かけてステンレスタンクで二次発酵させます。その後、マイナス4度で冷やし、ろ過して瓶詰めし
ます。明るい麦黄色。クリーミーな泡立ちで、洗練されています。香りはフレッシュで、クリーン、レネッタ種
のリンゴ、ライチを思わせませす。口に含むと、まろやかで生き生きとして、果実味はバランスがとれています。

【白・スパークリング・辛口】 国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：D.O.C.G.
生産者：ザルデット 葡萄品種：グレラ
品番：I-711/JAN：4935919057110/容量：750ml **¥2,860**(本体価格¥2,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 8 時点のものです。

＼ プロセッコよりも気軽に楽しみたいならコレ！／

プロセッコよりもさらに気軽にザルデットらしさが楽しめる 辛口スパークリング

プライベート キュヴェ ブリュット NV

Private Cuvée Brut

地元の栽培者から多くの種類の葡萄を提供してもらい、そのモストをいろいろなバリエーションでブレンドしています。収穫は9月の半ばに、すべて手摘みで行ないます。セラーに運んだ葡萄は最新の空気圧プレスで非常にやわらかく圧搾し、極上の果汁だけを抽出します。プレスしたばかりの濁った果汁は5～10度に保ったステンレスタンクで休ませます。10～12時間後、澱から透明な果汁を分離させ発酵に移ります。18～20度にコントロールしながら15～20日間発酵させます。一次発酵させたキュヴェに選別酵母と糖分を少し添加します。二次発酵の過程は、14～16度で、20～25日間続きます。二次発酵で泡を発生させた後、マイナス4度に冷却し3日間置き、フィルターをかけ、瓶詰めします。生き生きとした細かい泡立ち、輝きのある麦わら色。豊かな花のアロマが際立ち、フレッシュで、飲んだ瞬間に美味しさが広がります。洗練されていてエレガント、シンプルですが、しっかりとしたストラクチャーがあります。

【白・スパークリング・辛口】 国/地域等：イタリア/ヴェネト

等級：ヴィーノ スプマンテ

葡萄品種：グレラ 30%、シャルドネ 30%、モスカート 15%、他

品番：I-560/JAN：4935919055604/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



＼ ロゼの品質も見逃せません。この夏、是非ロゼもお楽しみください！／

ラポーソが持つ豊富な酸と、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 NV

Porta Monticano Rosè Extra Dry

長年プロセッコを造り続けてきたファビオは、これまでにないスタイルのスプマンテを造ろうと思い、出来たのがこのワインです。ヴェネト州トレヴィーゾ近郊で栽培された土着品種ラポーソ ヴェロナ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。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。晩熟な品種なので、10月初旬に収穫します。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。

【ロゼ・辛口】 国/地域等：イタリア/ヴェネト

生産者：ザルデット 葡萄品種：ラポーソ ヴェロナーゼ

品番：I-851/JAN：4935919058513/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



＼ 個性的な味わいが楽しみたいならこちら！／

ボトルごとで味わいの変化が楽しめる面白さがあります

リゾーロ フリッツァンテ セッコ NV

Rizolo Frizzante Secco

リゾーロは、「コル フォンド」と呼ばれる、何年も前から受け継がれる伝統的なメトード アンセストラルで造ります。ステンレスタンクでアルコール発酵させ、発酵の途中で澱引きせずそのまま瓶詰めます。ワインに残っている酵母と糖分によってボトル内で残りの発酵を行います。澱抜きをせず、フィルターをかけていませんので、いわゆるにごり酒のような状態になるものもあります。フレッシュなアロマ、口当りは爽やかで、酵母からのパンの皮を思わせる芳ばしい香りもあります。酵母が残っているため長くキープ出来、熟成させるとシャンパーニュのような味わいになります。「プレス時のみ SO2 を添加し、瓶詰時には添加していないナチュラルなワイン。そのためボトルごとの差が大きく、変化して行く面白さが出るワイン」とファビオは話していました。

【白・スパークリング・辛口】 国/地域等：イタリア/ヴェネト 等級：ヴィーノ スプマンテ

葡萄品種：グレラ主体、その他

品番：I-761/JAN：4935919057615/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

※ワインの性質上、ボトルにより味わいや発泡の度合いが異なる場合がございます。

※品質管理のため、18度以下での保管をお願いいたします。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 8 時点のものです。

100 rossi al
TOP



ロッジョ デル フィラーレ
第4位 に出

4°



イタリアワイン評価誌の中でも有力なのが、「ガンベロ ロッソ」「ヴィーテ」「ビベンダ」「ドクター ワイン」「ヴェロネッリ」「ルカ マローニ」の6つの評価誌。これらの評価誌の得点をまとめた『ジェントルマン』誌で、なんとロッジョ デル フィラーレ 2019 が、赤ワイン部門で単独4位にランキングされました！6つの評価誌の全てで高得点を獲得しなければ、達成できない快挙です。



エチケットのデザインが変更になりました

『2019VT はロッジョ 史上最高のヴィンテージ』

2019年のロッジョはヴェレノージ史上最高の出来で、十分な雨と気温の上昇、湿度もあり気温差もバランスが良かった。(ワインメーカーのフィリッポのコメント)

ロッソ ピチエーノ スペリオーレ ロッジョ デル フィラーレ 2019
Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare

ロッソ ピチエーノ スペリオーレの選りすぐりの傑作で、単一畑からのワイン。2001 ヴィンテージから2012 ヴィンテージまで13年連続のトレ ビッキエーリ獲得など、品質が毎年向上している理由のひとつとして、葡萄の樹齢が上がっていることが挙げられます。石灰岩の混じった粘土質土壌。収穫量を抑え、まず畑で選別し、セラーに運んでからさらに選別します。除梗してから、温度管理とルモンタージュが出来るステンレスタンクで発酵させます。醸しは約28日間です。フランスのメーカー ベルトミューのバリック(新樽も使用)で18ヶ月熟成させます。ベリー系の果実の複雑で広がりのある上品な芳香、しっとりした果実の深い味わいとエレガントな深みのある力強さを持っています。

- <主な評価> ★「ガンベロ ロッソ ヴィーニ ディタリア 2023」3グラス
- ★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」97点 ★「ビベンダ 2023」5房
- ★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ ヴェロネッリ 2023」トレストッレ オーロ/94点

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/マルケ 等級：D.O.C.
生産者：ヴェレノージ 葡萄品種：モンテブルチャーノ70%、サンジョヴェーゼ30%
熟成：フレンチオークのバリックで18ヶ月
品番：I-971/JAN：4935919059718/容量：750ml **¥7,150**(本体価格¥6,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 8 時点のものです。

仏専門誌でラヤスと同格とされるクロ デュ モン オリヴェの新世代 ティエリ、ダヴィド、セリーヌを象徴する”リラック”のワイン



葡萄の栽培・醸造を担うティエリ(中央)、ティエリの右腕として醸造をサポートしつつ、国内販売を担当するダヴィド(右)、事務や直売所で活躍するセリーヌ(左)。

クロ デュ モン オリヴェは、1932年に設立されたシャトーヌフ デュ パブの生産者です。ドメーヌは現在、サボン家のティエリ、ダヴィド、セリーヌの3人が管理しています。彼らのワインは、長期熟成によって真価を発揮するような、いわゆるクラシック スタイルで知られています。フランスのワインガイド『ル ギド デ メイユール ヴァンド フランス 2022』で3星、『ベタンヌ+ドゥソーヴ 2023』で5星と、この両誌で最高評価を獲得するシャトーヌフ デュ パブの生産者は、「クロ デュ モン オリヴェ」、「シャトー ラヤス」、「クロ デ パブ」の3軒しかありません。2023年5月、そんなクロ デュ モン オリヴェを訪問した際、出迎えてくれたセリーヌが語ったのは、伝統的スタイルのシャトーヌフでトップに上り詰めた代々の仕事を尊重しつつも、「新世代が造りたいスタイルのワインがある」ということでした。

「父の世代や、それ以前から伝統的に受け継がれてきたシャトーヌフのスタイルはもちろん非常に大切です。しかし、私たち新世代がやりたいスタイルのワインもあります。その筆頭がリラックとヴァンド ペイです」。長期熟成によって花開く、クラシックスタイルのシャトーヌフ デュ パブと、若いうちから美味しく楽しめるモダンスタイルのリラックとヴァンド ペイ。現在のクロ デュ モン オリヴェは、この2本の柱を持つ生産者となっており、より幅広く楽しめるワインを多く持つ生産者となりました。

従来のイメージを覆すリラックでのワイン造り

2012年、ドメーヌは財産分与によって分割され、畑の一部を失い、セラーを移転することになりました。これによりワインの生産量は減少し、世界中の需要を満たすため、ストックしていたバックヴィンテージのワインもリリースしなければならませんでした。そこで、新たに葡萄畑を求めて辿り着いたのが、シャトーヌフ デュ パブに近いリラックのエリアでした。2017年に、葡萄が植えられた状態のリラックの畑を親族から購入し、この年初めてリラックをリリースしました。また、リラックとして納得出来なかったワインは、格下げしてヴァンド ペイとして販売しました。ただ需要を満たすのではなく品質を最重視する彼らの哲学が、新しいラインナップにもしっかりと表現されています。また、これらのワインは従来の古典的なイメージとは異なり、若くても美味しく楽しむことが出来るモダンなスタイルに仕上げられています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2023年8時点のものです。

ティエリ、ダヴィド、セリーヌの新世代を象徴する“リラックのトップ キュヴェ”
「リラックのテロワールにおける最高品質を目指しています」

リラック ルージュ マリー ジョセ
Lirac Rouge Marie Jausset

2018VT 限定 60 本
2019VT 限定 170 本

このキュヴェは、ドメーヌの創立の礎となった葡萄畑を相続した、曾祖母マリー ジョセへのオマージュとして生産される特別なリラックです。リラックの畑の中で最も優れた区画を選び、さらに最良のタンクからワインを選んだスペシャル キュヴェで、シャトーヌフ デュ パブの最高峰「キュヴェ デュ パペ」に相対するワインとなっています。ブラックチェリーや赤のプラム、ラズベリー、焼いたスパイス、野生的なハーブのアロマがあります。非常にしなやかなタンニンが心地よく感じられます。畑は、ローヌ川右岸のサン ローラン デ ザルブル村とサン ジェニー デ コモラ村にある3つの区画、“レ コース (Les Cosse) ”、“カヴェイラック (Caveyrac) ”、“モンコー (Montcau) ”の葡萄を使用しています。土壌は、鮮新世に形成された砂質が主で、幾つかの区画は赤みを帯びたシリカに砂利の混ざる組成となっています。収穫は注意深く選別しながら手摘みで、最高の葡萄だけを摘み取ります。葡萄は一部を除梗します。発酵はコンクリートタンクで行います。エレガントさとフレッシュさのあるワインにしたいので、抽出を強くしすぎないようにしています。フリーランとプレスは、別々に熟成させます。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.リラック
葡萄品種：サンソー50%、グルナッシュ 40%、ムールヴェードル 10%
熟成：85%をステンレスタンク、15%をバリック（新樽でない）で数ヶ月

【2018VT】 品番：FC-775/JAN：4935919317757/容量：750ml **¥7,150**(本体価格¥6,500)

★「ワイン アドヴォケート 2019.12」で93点、「デカンター-2019.10.1」で92点

【2019VT】 品番：FC-448/JAN：4935919314480/容量：750ml **¥6,380**(本体価格¥5,800)

★「ワインスペクテーター 2021.12.31-2022.1.15」91点



昔から知っている方にこそ飲んでいただきたい、古典派という従来のイメージを覆すワイン
ファーストヴィンテージながら『RVF』誌で17/20(94/100)点を獲得しています

リラック ルージュ 2017
Lirac Rouge

※無くなり次第 2018VT に切り替わります。

2017VT
限定 30 本

クロ デュ モン オリヴェの新たな挑戦を象徴するワインです。凝縮された果実味、しっかりとした骨格、タンニンがありますが、それと同時に非常にしなやかさも感じさせてくれます。畑はサン ローラン デ ザルブル村とサン ジェニー ド コモラ村にあり、レ コス (Les Cosses)、レ テ (Les Thez)、ラ フレシネド (La Fressinede) の小区画に分かれています。土壌は主に砂質で、一部の区画は赤い珪土 (シリカ) と小石の混ざる土壌です。収穫は良い葡萄だけを選別しながら手摘みで行います。葡萄は一部を除梗し 100%コンクリートタンクで発酵させます。発酵中、ルモンタージュとデレスタージュを行います。フレッシュさとエレガントさを保つため、抽出を強くしすぎないようにします。フリーランジュースとプレスジュースは別々に醸造し、マロラクティック発酵までコンクリートタンクで行います。

★「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス 634号」で17/20点(100点法では94/100点)

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.リラック
葡萄品種：グルナッシュ 60%、シラー20%、サンソー20%
熟成：95%をフードル、5%をバリック（新樽でない）

品番：FC-303/JAN：4935919313032/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



リラック ロゼ 2021
Lirac Rosé

限定 180 本

美しい色合いに映える素晴らしいラベルデザイン、そしてトップ生産者の名声に恥じない深みある味わいが楽しめる、これからの季節にぴったりのロゼワインです。ムールヴェードルは直接圧搾し、グルナッシュはセニエです。アルコール発酵後、全体の80%をステンレスタンク、残りの20%を樽（新樽ではない）で熟成させます。果実味とフレッシュさを保つため、マロラクティック発酵はしません。

【ロゼ・辛口】 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.リラック
葡萄品種：ムールヴェードル 95%、グルナッシュ 5%
熟成：全体の80%をステンレスタンク、20%を樽で熟成

品番：FC-773/JAN：4935919317733/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

