

ワイン輸入歴 40年  
**INABA**  
厳選  
BORDEAUX

# 熟成 ボルドーワイン

ワイン輸入歴 40年の弊社が自信を持ってオススメするボルドーワインです。年末の需要にお役立てください。



この価格帯のワインでも、10年以上の熟成に耐えられるのか・・・？  
いえ、耐えられるどころか、10年以上の熟成を経て素晴らしい状態を迎えています

## Château Fleur Haut GausSENS

シャトー フルール オー ゴーサン 2011

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、ベルバットのようになやかな口当たりです。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。畑は南向きで日当たりのよい場所にあり、栽培密度は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。★「ル ギド アシェット デ ヴァン 2014」掲載

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. ボルドー シュペリユール  
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

¥2,420(本体価格¥2,200)

シャトー フルール オー ゴーサンが  
優れたヴィンテージにのみ生産する『特別なキュヴェ』

## Terre Château Fleur Haut GausSENS

テール シャトー フルール オー ゴーサン 2015

優れたヴィンテージにのみ生産する特別なキュヴェです。「テール」は、地球という意味で付けました。素晴らしく深く美しいガーネット色。エレガントで調和のとれたアロマには、黒い果実、そしてかすかに森の下生え、そして樽の要素が感じられます。口に含むと丸みがあり、ベルバットのようになややかです。よく熟してしなやかなタンニンのおかげで、豊かな骨格がもたらされています。長く心地よい余韻があります。シャトー フルール オー ゴーサン (品番：FC190) はステンレスタンクと樽で熟成させますが、このワインは400Lのフレンチオーク樽で6ヶ月熟成させます。清澄せず、フィルターもかけません。これまで生産されたヴィンテージは、2009年、2012年、2014年、2015年です。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. ボルドー シュペリユール  
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：400Lのフレンチオーク樽で6ヶ月

品番：FC-951/JAN：4935919319515/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11月時点のものです。



1362年まで遡る、長い歴史を持つシャトー  
熟成により馴染んだタンニンと心地よい樽の風味が魅力

## Château Haut Barrail

限定 400 本

シャトー オー バライユ 2014

メドックのクリュ ブルジョワ ヴュー シャトー ランドンの生産者でもあるジレ家が、1995年からワイン造りをしています。ベガダン村に位置し、その歴史は1362年まで遡ることが出来ます。黒に近い濃いガーネット色、赤や黒の果実の豊かなアロマ、かすかに樽からの心地よいバニラのニュアンスも感じられます。畑の土壌は水はけのよい粘土石灰質、剪定はギョー ドゥーブルです。収穫した葡萄は除梗、破碎します。発酵の前にコールド マセレーションを行い、色やアロマをやさしく抽出します。温度管理したステンレスタンクで3週間発酵させます。フレンチオーク樽（60%新樽）を使い、12~15ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. メドック

葡萄品種：メルロ 70%、カベルネ ソーヴィニヨン 30%

熟成：フレンチオーク樽（新樽 60%）で12~15ヶ月

品番：FB-890/JAN：4935919218900/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



シャトー パヴィでも醸造を担う生産者が手掛けています  
グラヴの底力を体感出来る 1 本

## Château du Haut Maray

限定 200 本

シャトー デュ オー マレ ルージュ 2014

1996年にルーカス家が設立した家族経営の小規模生産者です。醸造家のジュリアン ルーカスはシャトー パヴィの醸造にも携わっています。「2014VTは、収穫時期に理想的な天候に恵まれたため、熟度の高い葡萄を得ることが出来ました。力強さだけでなくフィネスも兼ね備えています。10年以上の熟成の可能性を持っています」と醸造家のジュリアン ルーカスはコメントしています。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 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。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. グラヴ

葡萄品種：メルロ 70%、カベルネ ソーヴィニヨン 30%

熟成：樽（30%新樽）22ヶ月

品番：FC-113/JAN：4935919311137/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



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です

## Haut Mondésir

限定 200 本

オー モンデジール 2012

心地良い香り、しっかりとてしかも滑らかなタンニンがあり、エレガントな味わいです。丘の頂上にある畑で、表土は30~40cmと浅く、その下は石灰岩です。根が石灰岩まで伸びるためミネラルが与えられ、モンデジール ガザン プライ コート ド ボルドー（品番：FC494）より酸を持ったワインになります。表面は水捌けがよく、石灰岩は保水力があるため、葡萄は必要な時に水を得ることが出来ます。畑は南北を向いていて、ジロンド川から吹く風が葉についた水分を吹き飛ばすため、霜害を防ぐことが出来ます。一つの枝に2~3房のみ残します。手摘みで収穫し、収穫量は40hL/haに抑えています。収穫後、再度選別します。100%除梗します。樽（1/3新樽）で20ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. コート ド ブール

葡萄品種：メルロ 80%、マルベック 20% 熟成：樽（1/3新樽）で20ヶ月

有機認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-977/JAN：4935919319775/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)

