

# SPARKLING WINE

## スパークリングワイン特集

定番から個性溢れるものまで、各国の様々なスパークリングワインをご用意いたしました。  
年末に向けての需要に是非ともお役立て下さい。

< 今年、新たに入荷したスパークリングワイン >

## DOMAINE CLAUDE GHEERAERT

— ドメーヌ クロード ゲラエール —



かつてはシャンパーニュの一部としてワインを  
生産していたエリア「シャティヨネ」のRM的生産者

ピノ ノワールとシャルドネをブレンドして造る  
伝統的なクレマン

クレマン ド ブルゴーニュ トラディション  
ブリュット NV

Crémant de Bourgogne Tradition Brut

クロード ゲラエールを知るのに相応しいキュヴェです。美しくきめ細かな  
泡立ちがあり、力強さとエレガントさのバランスが素晴らしく、口に含むと  
ハチミツやプリオッシュのような香ばしさが感じられます。厳しく選別しな  
がら手摘みで収穫します。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、  
ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、18  
~24ヶ月熟成させます。打栓後、3ヶ月置いてからリリースします。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

国/地域等：フランス/A.O.C. クレマン ド ブルゴーニュ

葡萄品種：ピノ ノワール70%、シャルドネ30% 熟成：瓶で18~24ヶ月

品番：FC-808 JAN：4935919318082 容量：750ml



**¥3,850**(本体価格¥3,500)

伝統的なブレンドで造る上級キュヴェで、さらに熟成期間を長くしています

クレマン ド ブルゴーニュ トラディション  
グランド レゼルヴ NV

Crémant de Bourgogne Tradition Grande Réserve

伝統的なブレンドで造る上級キュヴェで、さらに熟成期間を長くしています。金色を帯びた淡いイエロー。複雑で豊かな  
アロマが広がります。洗練されてエレガント、かすかにクリーミーなニュアンスがあり、フルーツやヘーゼルナッツ、  
焼いたアーモンドを思わせる複雑で力強いフレーバーが広がります。プリオッシュやハチミツのノートが漂う長くフ  
レッシュな余韻が感じられます。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで  
行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、最低でも36ヶ月熟成させ  
ます。打栓後、3ヶ月置いてからリリースします。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

国/地域等：フランス/A.O.C. クレマン ド ブルゴーニュ

葡萄品種：ピノ ノワール70%、シャルドネ30% 熟成：瓶で最低でも36ヶ月

品番：FC-812 JAN：4935919318129 容量：750ml

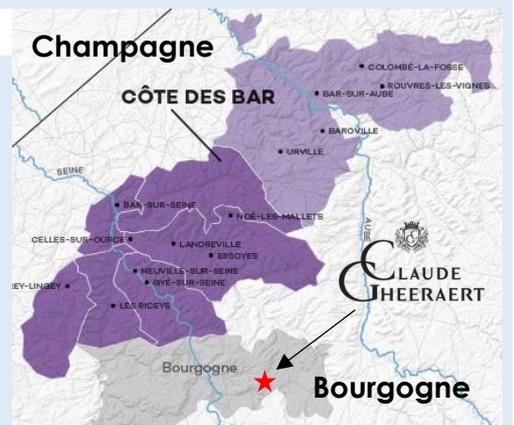
**¥4,950**(本体価格¥4,500)



※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。

## クレマン ド ブルゴーニュの王国“シャティヨネ”

ドメヌ クロード ゲラエールは、ブルゴーニュ地方の北部に位置するシャティヨネの小さな村、モッソン (Mosson) の家族経営の生産者です。シャティヨネは、シャンパーニュ地方のコート デ パールの南に位置しており、歴史的にシャンパーニュ地方の一部として葡萄栽培やワイン造りが行われてきました。しかしながら、A.O.C.の制定時にブルゴーニュ地方に分類されたため、シャンパーニュのワインとして生産することは出来なくなりました。ブルゴーニュワイン委員会 (BIBV) によると、シャティヨネには2000年前には葡萄畑が存在しており、8~9世紀頃から19世紀にかけてワイン生産が盛んとなり、非常に高い評判を得ていました。1953年には、紀元前6世紀に造られた、高さ1.64m、容量1,100L、重さ206.8kgの巨大な「タートヴァン (タストヴァン)」が発掘されたことでも有名です。しかし、フィロキセラ禍と経済危機によって葡萄畑は壊滅の一途を辿りましたが、1980年代以降、地元の葡萄栽培農家の情熱によって危機を脱しました。現在、エリア全体で約250haの栽培面積があり、クレマンの品質の高さが認められ、「クレマン ド ブルゴーニュの王国」と称されています。



### シャルドネ 100%で仕込むキュヴェ バランスが取れた味わいが魅力的なブランド ブランです



#### クレマン ド ブルゴーニュ シャルドネ ブリュット NV Cremant de Bourgogne Chardonnay Brut

シャルドネ 100%で造るブランド ブランです。輝きのある淡いイエロー、白い花の繊細なアロマが広がります。口に含むと桃や黄色い果実のフレーバーが感じられます。柑橘系の果実の要素が漂う長い余韻があります。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、18~24ヶ月熟成させます。打栓後、3ヶ月置いてからリリースします。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

国/地域等：フランス/A.O.C. クレマン ド ブルゴーニュ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：瓶で18~24ヶ月

品番：FC-809 JAN：4935919318099 容量：750ml

**¥4,400**(本体価格¥4,000)



### ピノ ノワール 100%で仕込むキュヴェ しっかりとしたボディがあり、ふくよかな口当たりが魅力のブランド ノワールです

#### クレマン ド ブルゴーニュ ピノ ノワール ブリュット NV Cremant de Bourgogne Pinot Noir Brut

ピノ ノワール 100%で造ります。輝きのある黄金色、ドライフルーツを思わせるアロマがあります。重厚感のある口当たり、しっかりとしたボディ、力強さとふくよかさが魅力のクレマンです。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、24ヶ月熟成させます。打栓後、3ヶ月置いてからリリースします。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

国/地域等：フランス/A.O.C. クレマン ド ブルゴーニュ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：瓶で24ヶ月

品番：FC-811 JAN：4935919318112 容量：750ml

**¥3,850**(本体価格¥3,500)

### ピノ ノワール 100%で仕込む、様々な食事とも相性の良いクレマンのロゼです

#### クレマン ド ブルゴーニュ ロゼ ブリュット NV Cremant de Bourgogne Rosé Brut

ピノ ノワール 100%で造る、どんなシチュエーションにも合わせられる汎用性の高いクレマンのロゼです。12~24時間の果皮浸漬を行なっています。しっかりと濃いロゼカラー、イチゴやチェリーなどの赤い果実の豊かなアロマが広がります。口当たりは丸みがあり、非常にフルーティです。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、9ヶ月以上熟成させます。

【ロゼ・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

フランス/A.O.C. クレマン ド ブルゴーニュ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：瓶で9ヶ月以上

品番：FC-813 JAN：4935919318136 容量：750ml

**¥3,960**(本体価格¥3,600)



1902年に遡る歴史をもつ、ヴァレ ド ラ マルヌのレコルタン マニピュラン  
最高の葡萄のみを厳選し、澱とともに3年以上熟成させる、**繊細で複雑な味わいのシャンパーニュ**



ピュアで繊細な、ワインの自然な姿を  
そのまま表現したキュヴェ

シャンパーニュ キュヴェ ヌード  
ブリュット ナチュラル 2015

Champagne Cuvée Nude Brut Nature

輝きのあるクリアな黄金色、生き生きとした持続性のある泡が広がります。完熟した黄色の果実、カラメルのアロマは空気に触れると、かすかに洋梨とアーモンドのタルトの要素が感じられます。フレッシュでエレガントかつピュアな口当たり、白スグリや洋梨、文旦を思わせる風味が感じられます。収穫は手摘みで行い、セラーに運んだらすぐに圧搾します。ベースワインの発酵、マロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。約8ヶ月タンクで熟成させた後、ブレンドし、5月に瓶詰めを行います。澱と共に瓶で48ヶ月、熟成させています。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

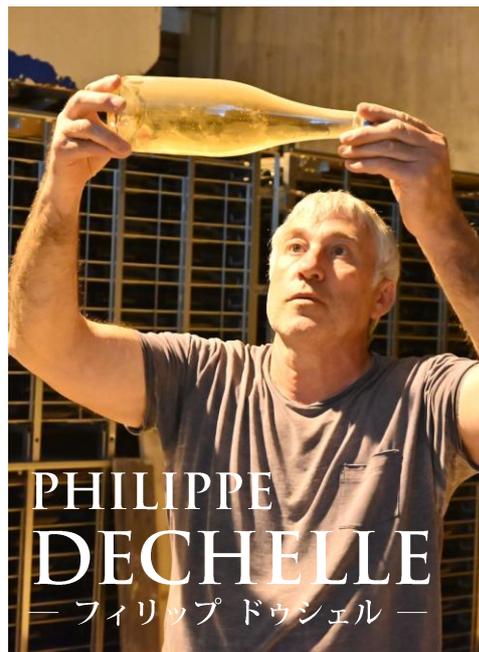
国/地域等：フランス/A.O.C. シャンパーニュ

葡萄品種：シャルドネ 50%、ピノ ノワール 50%

熟成：澱とともに瓶で48ヶ月

品番：FC-794/JAN：4935919317948/容量：750ml

¥9,900(本体価格¥9,000)



シャルドネ、ピノ ノワール、ムニエを1/3ずつブレンドして造る、繊細でバランスのとれた味わい

シャンパーニュ キュヴェ テリエンヌ ブリュット NV

Champagne Cuvée Terrienne Brut

シャルドネ、ピノ ノワール、ムニエを1/3ずつブレンドして造り上げる、味わい深いキュヴェです。ローストしたヘーゼルナッツやハチミツ、フレッシュなフルーツのアロマが広がります。繊細で非常にバランスのとれた味わいです。収穫は手摘みで行い、セラーに運んだらすぐに圧搾します。ベースワインの発酵、マロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。約8ヶ月タンクで熟成させた後、ブレンドし、5月に瓶詰めを行います。澱と共にボトルで最低36ヶ月熟成させています。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

国/地域等：フランス/A.O.C. シャンパーニュ

葡萄品種：シャルドネ 1/3、ピノ ノワール 1/3、ムニエ 1/3 熟成：澱とともに瓶で36ヶ月

品番：FC-793/JAN：4935919317931/容量：750ml

¥8,030(本体価格¥7,300)



CHAMPAGNE  
ANGELLIS

— アンジェリス —



トレルー シュル マルヌの家族経営のレコルタン マニピュラン  
ブレンドの妙で魅せる、こだわりのシャンパーニュ

マルヌ渓谷で主に栽培されている葡萄品種、  
ムニエの個性を引き出したブランド ノワールです。

シャンパーニュ トラディション ブランド ノワール  
ブリュット NV

Champagne Tradition Blanc de Noirs Brut

ムニエ 80%にピノ ノワール 20%をブレンドしています。輝きのある淡い黄金色、きめ細かく、生き生きとした泡があります。桃やリンゴのフルーツの香りに加え、アーモンドやミカンの皮の要素が感じられます。豊かで丸みのある口当たりはとてバランスが良く、フレッシュで味わい深く、トロピカルフルーツのニュアンスが長い余韻に漂います。収穫は手摘みで行います。葡萄は除梗せず全房をプレスし、発酵およびマロラクティック発酵はステンレスタンクで行ないます。ベースワインをブレンドした後、瓶内二次発酵を行います。瓶で澱とともに60ヶ月熟成させています。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

国/地域等：フランス/A.O.C. シャンパーニュ

葡萄品種：ムニエ 80%、ピノ ノワール 20% 熟成：瓶で60ヶ月

品番：FC-798/JAN：4935919317986/容量：750ml ¥7,480(本体価格¥6,800)

# SAINT PANCRACE

— ドメーヌ サン パンクラス —

オーセールとシャブリでワイン造りに情熱を注ぐ生産者  
グザヴィエ ジュリアンが手掛ける希少なクレマン ド ブルゴーニュ

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

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> <Alc. 12.0%>

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)



# LA PRENDINA

— ラ プレンディーナ —

クストーツァでお馴染みのピオーナ家が手掛ける  
個性溢れるスパマンテ

シャルドネとコルヴィーナで造る瓶内二次発酵のスパマンテ  
花の香りが一番豊かなマストのみを使用しています



キュヴェ メゾン ガルダ メトード クラッシコ NV  
Cuvée Maison Garda Methode Classico

花の香りが一番豊かなマストのみを使用しています。グリーンを帯びた輝きのあるイエロー。豊かで持続性のあるきめ細かな泡立ちがあります。香りには洗練されたミネラルのニュアンスが感じられ、引き締まった口当たりが魅力的です。ガルダ湖のモレーン土壌がもたらす豊かな風味が感じられます。畑は北東向きでガルダ湖からの風が吹き抜ける場所に位置しています。砂と小さな砂利の混ざる粘土石灰質のモレーン土壌です。収穫は 8 月の第三週、気温がまだ低い早朝に手摘みで行い、150kg のケースに入れてセラーに運びます。収穫後、すぐに空気圧プレスに入れ、低圧で圧搾します。アルコール発酵は 16~18 度に温度管理したステンレスタンクで行います。その間、定期的に澱を攪拌します。翌年の 2 月まで酵母と一緒にしておきます。その後、ブレンドし、軽く清澄してからボトルに移し、瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンまで 24 ヶ月ボトルで熟成させます。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.5%>

国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C. ガルダ

葡萄品種：シャルドネ、コルヴィーナ 熟成：ボトルで 24 ヶ月

品番：I-974/JAN：4935919059749/容量：750ml **¥3,630**(本体価格¥3,300)

< 各生産者の“こだわりの詰まったスパークリング ワイン” >

# DOMAINE BOEHLER

— ドメーヌ ブレル —

ドザージュを控えめにして造る、ドメーヌ ブレルのクレマン  
特有のシャープな酸と丸みのある果実味をお楽しみいただけます

クレマン ダルザス ブラン  
エクストラ ブリュット 2020  
Cremant d'Alsace Blanc Extra Brut

クレマンには3種類の葡萄をブレンドしています。ピノ ブランはフレッシュさ、シャルドネはボディ、そしてオーセロワはしなやかさと丸みを与えてくれます。3種類の葡萄は同じ畑で栽培していますが、畝がそれぞれ別になっているため、厳密に言えば混植ではありません。畑の標高は200~220m、平均樹齢20年です。手摘みで収穫した葡萄はすぐにセラーに運びます。約3時間かけてやわらかくプレスします。ベースワインの発酵は葡萄の果皮に付いている天然酵母を使い、ステンレスタンクで行います。収穫の翌年の春まで澱と共に寝かせます。その後、瓶に移し替えて瓶内で二次発酵させます。ボトルで12~18ヶ月熟成させています。ドザージュを控えめにすることで、きりりとした味わいの辛口に仕上げています。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 13.0%>  
国/地域等：フランス/A.O.C. クレマン ダルザス  
葡萄品種：ピノ ブラン、オーセロワ、シャルドネ 熟成：瓶で12~18ヶ月  
品番：FC-472/JAN：4935919314725/容量：750ml



¥3,520 (本体価格¥3,200)

# WEINGUT CRASS

— ヴァインゲート クラス —



近年品質向上が著しく、  
弊社も期待を寄せるラインガウの生産者

ゼクトグートでの経験を活かした  
豊かな果実味が広がる、注目のゼクト

エアバッハー リースリング ゼクト  
ブリュット NV  
Erbacher Riesling Sekt Brut

複数の畑の葡萄を使用していますが、主にミヒエルマルクとホーニツヒベルク畑の葡萄から造られます。土壌はレス(黄土)とローム、葡萄の平均樹齢は15年~30年です。収穫は手摘みで行います。ベースワインの発酵はステンレスタンクで16~18度に温度管理しながら約6週間、熟成もステンレスタンクで、澱と共に5ヶ月行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。ボトルでの熟成期間は18ヶ月です。柑橘系の果実を感じる豊かな果実味が広がります。きめ細かな泡立ち、とてもエレガントな口当たりです。

【白・スパークリング・やや辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>  
国/地域等：ドイツ/ラインガウ/ドイッチャー ゼクト  
葡萄品種：リースリング100% 熟成：瓶で18ヶ月  
残留糖度：11.4g/L 酸度：6.2g/L  
品番：KA-692/JAN：4935919196925/容量：750ml  
¥3,630(本体価格¥3,300)



# CA' RUGATE

— カ ルガーテ —

ソアーヴェのトップ生産者だからこそ出来る  
ガルガネガを使った瓶内二次発酵の本格スパマンテ

フルヴィオ ベオ スパマンテ エクストラ ブリュット NV  
Fulvio Beo Spumante Extra Brut

祖父の名前を付けた、メトード クラッシコによるスパマンテです。自家葡萄園のガルガネガ 100%で造られています。24 ヶ月澱とともに熟成させています。ほのかに緑がかかったクリアな黄金色で、かなり濃い色合いです。香りは白桃や洋ナシ、甘く爽やかでフレッシュな香りが続きます。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵>  
<Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト  
葡萄品種：ガルガネガ 熟成：瓶で 24 ヶ月  
品番：I-574/JAN：4935919055741/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

# VELENOSI

— ヴェレノージ —

ヴェレノージが、わが子を見守るように  
10 年間熟成させた『特別なスパマンテ』

グラン キュヴェ ゴールド 2011  
Gran Cuvée Gold

メトード クラッシコによるスパマンテです。ヴェレノージが、10 年間わが子の成長を見守るように手がけたこのスパークリングワインは、シャンパーニュに負けない非常に素晴らしい品質に仕上がりました。葡萄はアスコリ ピチエーノにある自家畑で栽培されています。収穫は早朝に手摘みで行われ、収穫後すぐに醸造へと移ります。除梗後、柔らかいプレスで果汁を抽出し、温度コントロールしながらステンレスタンクで約 10 日間、一次発酵を行います。翌年の 2 月にベースワインにリキュールド ティラージュを加えて瓶内二次発酵を行い、澱と共に 10 年間瓶内で熟成させました。ボトルは、デゴルジュマンが行われるまでの間、温度と湿度が一定に保たれたセラー内で保管されます。明るいアンティークゴールド、生き生きとした輝きがあり、エレガントで持続性に優れた、きめ細やかな泡があります。エレガントで厚みがあり、複雑な香りが広がります。口に含むとボリューム感があり、シルクのような上質な泡を感じることが出来ます。バランスの取れたフレッシュでフルーティなボディ。長い余韻には、フルーツやビスケットの要素が感じられます。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.5%>  
国/地域等：イタリア/マルケ/ヴィノ スパマンテ  
葡萄品種：シャルドネ、ピノ ノワール 熟成：瓶で 10 年  
品番：I-984/JAN：4935919059848/容量：750ml ¥9,900(本体価格¥9,000)



この価格ながら 60 ヶ月熟成という、こだわりが詰まったスパマンテ



グラン キュヴェ ヴェレノージ 2015  
Gran Cuvée Velenosi

葡萄は手摘みで厳しく選別します。柔らかくプレスし、低温で一次発酵させます。二次発酵後 60 ヶ月瓶熟させることで、ワインに深みときめ細やかな泡立ちをもたらします。とてもきめ細かな小さな泡が途切れることなく立ちのぼります。香りはとてもフルーティで、黄色い果実、アプリコット、そしてパンやクッキー、蜂蜜のアロマがあります。口に含むと、蜂蜜やパン、クッキーの風味が感じられ、非常にフレッシュです。ミネラルの塩味、充分な酸が感じられます。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.5%>  
国/地域等：イタリア/マルケ/ヴィノ スパマンテ  
葡萄品種：シャルドネ 70%、ピノ ノワール 30% 熟成：瓶で 60 ヶ月  
品番：I-256/JAN：4935919052566/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

# CASTELLROIG

— カステルロッチ —

コルピナットの設立者のひとり

カステルロッチのこだわりのスパークリング



唯一ブルットとしてリリースする、親しみやすいキュヴェ

## カステルロッチ レセルバ ブルット 2019

Castellroig Reserva Brut

18ヶ月熟成させます。親しみやすいブルットに仕上げています。青リンゴや柑橘系の香り高いアロマ、口当たりはフレッシュでクリーン、バランスが良く、長い余韻があります。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.5%>

国/地域等：スペイン/カタルーニャ

葡萄品種：マカベオ、チャレツロ、パレリャダ、他

熟成：瓶で18ヶ月

品番：S-258/JAN：4935919072588/容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)

樹齢の古い3種類の葡萄を使用する、複雑な味わいのロゼ スパークリング

## カステルロッチ レセルバ ブルット 2018

Castellroig Reserva Brut

7カ所の異なる区画の葡萄を使用しています。チャレツロとトレパットの平均樹齢は60年、ガルナツチャは約20年です。畑で厳しく選別しながら手摘みで収穫した葡萄は品種ごとにステンレスタンクで発酵させます。発酵後、ブレンドしボトルに移し瓶内二次発酵を行います。熟成はボトルで澱と共に最低でも18ヶ月行います。ラズベリーやリコリスを思わせる華やかな香りが広がります。口当たりはとてもフレッシュかつクリーンで、赤い果実やタイムのフレイバーがあり、かすかにスパイスを感じさせます。

【ロゼ・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

国/地域等：スペイン/カタルーニャ

葡萄品種：ガルナツチャ、チャレツロ、トレパット 熟成：瓶で18ヶ月

品番：S-277/JAN：4935919072779/容量：750ml

**¥3,520**(本体価格¥3,200)



# BERNHARD KOCH — ベルンハルト コッホ —

日本人醸造家の坂田千枝さんが活躍。ファルツを代表するヴァイングート。

辛口に仕上げ、リースリングの個性がしっかりと感じられるゼクト

## リースリング ゼクト エクストラ ブリュット 2020

Riesling Sekt Extra Brut ※無くなり次第2021VTに切り替わります

このエクストラ ブリュットは、基本的にドザーージュを行わない辛口仕立てにします。リンゴや柑橘系の果実を思わせるリースリングに特徴的な豊かなアロマ、フレッシュな酸が心地よく感じられます。畑はハインフェルト村にあり、標高182mの南西向きのなだらかな丘陵地に広がっています。土壌は砂岩で、栽植密度は5,000本/haです。収穫した葡萄を空気圧プレスで柔らかく圧搾し、ステンレスタンクに入れ18度に温度管理しながら14日間発酵させます。ファーストプレスの果汁だけを使用、マロラクティック発酵はしていません。ステンレスタンクで6ヶ月熟成させた後、瓶詰めして約18ヶ月寝かせます。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

国/地域等：ドイツ/ファルツ/ドイッチャー ゼクト 葡萄品種：リースリング

残糖：3.5g/L 酸度：8.4g/L 熟成：瓶で18ヶ月以上

品番：KA-712/JAN：4935919197120/容量：750ml

**¥3,740**(本体価格¥3,400)



# ROBERTO SAROTTO

— ロベルト サロット —

試行錯誤を重ね、ようやく完成させたサロット自信作  
やや辛口タイプのアスティ

## アスティ セッコ NV

Asti Secco

イタリアのスプマンテの規定でセッコの残糖は 17~32g/L ですが、サロットは辛口寄りの 17g/L に仕上げ、ほんのりとした甘さを感じさせます。輝きのある麦わら色、きめ細かな泡立ち、ジャスミンやオレンジの花の繊細なアロマに加え、桃やアンズも感じられます。口当たりは繊細でエレガント、たいへん心地よい飲み口です。

【白・スパークリング・やや辛口】 <シャルマ> <Alc. 11.5%>

国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G. アスティ

生産者：ロベルト サロット 葡萄品種：モスカート

品番：I-884/JAN：4935919058841/容量：750ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)



# ZARDETTO

— ザルデット —

グレラの繊細なアロマを失わないように、特別なフィルターを開発してまで追求した品質  
きれいでクリアな泡が体感できるプロセッコの造り手



様々な料理と相性の良い  
辛口スタイルのプロセッコ

## プロセッコ ブリュット NV

Prosecco Brut

南向きの丘に広がる畑で、粘土と石灰岩土壌です。洗練された泡立ち。白い花やアプリコット、ハーブの香り、きれいな酸、ソフトで調和のとれた、生き生きとした味わいを感じられます。

【白・スパークリング・辛口】 <シャルマ>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.プロセッコ

葡萄品種：グレラ、その他 <Alc. 11.0%>

品番：I-715 容量：750ml

JAN：4935919057158

**¥2,310**(本体価格¥2,100)



グレラのアロマを最大限に活かすため  
エクストラ ドライに仕上げました

## プロセッコ エクストラ ドライ NV

Prosecco Extra Dry

ブリュット (I-715) との違いは残糖です。ブリュットよりも若干残糖が多く、ボディの果実味がより丸く感じられます。リンゴを思わせるフレッシュな香り、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】 <シャルマ>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.プロセッコ

葡萄品種：グレラ、その他 <Alc. 11.0%>

品番：I-504 容量：750ml

JAN：4935919055048

**¥2,310**(本体価格¥2,100)



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。生き生きとした細かな泡立ち。花のアロマが際立ち、フレッシュで洗練されていてエレガントな味わいです。

【白・スパークリング・辛口】 <シャルマ> <Alc. 11.0%>

国/地域等：イタリア/ヴェネト

葡萄品種：グレラ、シャルドネ、モスカート、他

品番：I-560/JAN：4935919055604/容量：750ml

**¥1,650**(本体価格¥1,500)

## < 好評いただいております、INABA の “定番スパークリング” >

シャンパーニュ出身の生産者が南フランスで造る  
高品質でお手頃価格のヴァン ムスー

DOMAINE  
ROSIER

— ドメーヌ ロジェ —



### リムーの伝統品種モーザック主体 瓶内二次発酵の本格スパークリング



#### ブランケット ド リムー メゾン ロジェ ブリュット 2021

Blanquette de Limoux Maison Rosier Brut

ブランケットは、残糖 10 g/L を目安に造っています。収穫した葡萄を全房圧搾の後、一晩冷やして澱を沈めます。18 度に温度管理して、15 日間発酵させます。試飲して、異なる品種をブレンドします。酵母と糖分を添加します。14~16 度の熟成庫で 9 ヶ月寝かせます。明るく金色。心地良い白い花、トーストの香り。リンゴ、白桃、洋梨を思わせる生き生きとしたフレーバーと一緒に、トーストの香りがはっきりと感じられます。スムーズでみずみずしい余韻があります。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>  
国/地域等：フランス/ラングドック/A.O.C. ブランケット ド リムー  
葡萄品種：モーザック 90%、シャルドネ 10% 熟成：瓶詰後 9 ヶ月  
品番：FA-769 / JAN：4935919097697 / 容量：750ml

¥2,240(本体価格¥2,200)

メゾン ロジェ ブリュット(FA-769)より 3 ヶ月長く熟成させることで、さらに深みが増しています

#### ブランケット ド リムー キュヴェ プレスティージュ ブリュット 2021

Blanquette de Limoux Cuvée Prestige Brut

オーナーのミシェル ロジェの息子ニコラが手掛けるキュヴェ。ロジェ家の伝統を引き継ぎながらも、自分らしさもある新しいワインを造ろうという思いが込められています。12 ヶ月澱と共に熟成、より複雑な味わいです。花や柑橘類の香り、新鮮で細かな口当たり、バランスの良いワインです。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>  
国/地域等：フランス/ラングドック/A.O.C. ブランケット ド リムー  
葡萄品種：モーザック、シャルドネ 熟成：瓶詰後 12 ヶ月  
品番：FC-315 / JAN：4935919313155 / 容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

イチゴやチェリーのチャーミングなアロマが  
楽しめます

ファーストプレスの果汁だけを使った  
格上のクレマン ド リムー

#### クレマン ド リムー テール ド ヴィルロング ロゼ ブリュット 2019

Crémant de Limoux Terre de Villelongue Rosé Brut

ベースワインは品種ごとに発酵させます。全房圧搾の後、18 度に温度管理し、15 日間発酵させます。それぞれの品種をブレンドし、酵母と糖を加えて瓶詰めし、瓶内二次発酵を行い、15 ヶ月熟成させます。フレッシュなイチゴやチェリーのチャーミングなアロマ、きめ細かな泡立ちがあります。

【ロゼ・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵>  
国/地域等：フランス/ラングドック  
A.O.C. クレマン ド リムー  
葡萄品種：シャルドネ、シュナン ブラン、ピノ ノワール  
熟成：瓶詰後 15 ヶ月 <Alc. 12.0%>  
品番：FC-657 容量：750ml  
JAN：4935919316576  
¥2,860(本体価格¥2,600)



#### クレマン ド リムー キュヴェ マ メゾン ブリュット 2020

Crémant de Limoux Cuvée Ma Maison Brut

キュヴェ名は、ロサンゼルス有名なレストラン「マメゾン」に由来しており、そこではロジェ家のワインが使用されていました。ミシェル ロジェの妻が好きな銘柄です。家族でワイン造りを行なうロジェ家にピッタリな名前と言えます。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵>  
国/地域等：フランス/ラングドック  
A.O.C. クレマン ド リムー  
葡萄品種：シャルドネ 60%、シュナン ブラン 30%、  
ピノ ノワール 10%  
熟成：瓶詰後 15 ヶ月 <Alc. 12.0%>  
品番：FB-605 容量：750ml  
JAN：4935919216050  
¥2,750(本体価格¥2,500)



# MAS DE MONISTROL

— マス デ モニストロール —

契約農家の**最も質の良い葡萄**で造る、ブランドが「MM」のカバです

長い熟成を經ていながら  
しっかりとフレッシュさを保っています



カバ グラン レセルバ  
ブルット ナトゥレ 2015  
Cava Gran Reserva Brut Nature

樹齡の高い葡萄を使い、優れたヴィンテージのみ造ります。畑の区画は細かく分かれており、それぞれに個性が異なります。葡萄は最良の状態て収穫します。セラーに運んだ葡萄はさらに選果テーブルで選別します。ベースワインをボトリングした後、38ヶ月、熟成庫でゆっくりと寝かせます。非常にきめ細かな泡、熟したアプリコットや桃の果実のアロマがあり、フレッシュ。柑橘系の果実のフレーバーと共に、ナッツやトーストしたパンを思わせる香ばしさが感じられます。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵>  
国/地域等：スペイン/カタルーニャ/D.O.  
葡萄品種：チャレツロ、マカベオ、パレリャーダ、他  
熟成：瓶詰後38ヶ月 <Alc. 12.0%>

品番：S-234 容量：750ml

JAN：4935919072342

¥4,400(本体価格¥4,000)



手頃な価格で楽しめる  
ヴィンテージ入りカバ



カバ セレクション エスペシャル  
ブルット 2020  
Cava Selección Especial Brut

15ヶ月熟成させます。輝きのある淡い黄色、新鮮ではつつとしたアロマがあります。いきいきとした泡立ちがあり、適度な果実味が感じられるバランスの良い味わいです。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵>  
国/地域等：スペイン/カタルーニャ/D.O.  
葡萄品種：マカベオ、チャレツロ、パレリャーダ  
熟成：瓶詰後15ヶ月 <Alc. 11.5%>

品番：S-094 容量：750ml

JAN：4935919070942

¥1,760(本体価格¥1,600)



熟成による複雑な風味と  
ブルット ナトゥレの引き締まった酸が楽しめる

カバ レセルバ デ ラ ファミリア  
ブルット ナトゥレ 2019  
Cava Reserva de la Familia Brut Nature

糖分の添加を一切せず、辛口スタイルに造ったブルット ナトゥレです。29ヶ月以上熟成させています。フルーティなアロマ、きめの細かい泡立ちが長く続き、豊かな風味が感じられます。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵>  
国/地域等：スペイン/カタルーニャ/D.O.  
葡萄品種：マカベオ、チャレツロ、パレリャーダ、他  
熟成：瓶詰後29ヶ月以上 <Alc. 12.0%>

品番：S-101 容量：750ml

JAN：4935919071017

¥2,310(本体価格¥2,100)

良質なモナストレルを確保できる生産者だからこそ  
造れるカバのロゼです



カバ セレクション エスペシャル  
ブルット ロゼ 2020  
Cava Selección Especial Brut Rosé

モナストレルを70%使って造ります。15ヶ月熟成させます。鮮やかな赤色、苺やチェリーを思わせる香りがあります。キレのあるボディで、余韻にはほんのりと甘い果実の風味が広がります。

【ロゼ・スパークリング・辛口】  
国/地域等：スペイン/カタルーニャ/D.O.  
葡萄品種：モナストレル、ピノ ノワール  
熟成：瓶詰後15ヶ月 <Alc. 11.5%>

品番：S-095 容量：750ml

JAN：4935919070959

¥1,760(本体価格¥1,600)

厳選したピノ ノワール主体で造る  
こだわりの詰まった上級品



カバ レセルバ デ ラ ファミリア  
ブルット ロゼ 2019  
Cava Reserva de la Familia Brut Rosé

ピノ ノワールを70%使って造ります。29ヶ月以上熟成させています。果実のいきいきとした風味が感じられます。クリーミーな舌触りがあり、繊細な余韻が長く続きます。

【ロゼ・スパークリング・辛口】  
国/地域等：スペイン/カタルーニャ/D.O.  
葡萄品種：ピノ ノワール、モナストレル  
熟成：瓶詰後29ヶ月以上 <Alc. 12.0%>

品番：S-093 容量：750ml

JAN：4935919070935

¥2,310(本体価格¥2,100)