

熟成ワイン

生産者から特別に入手出来たバックヴィンテージをご紹介します。
いずれも生産者のセラーでゆっくりと熟成させてからリリースされた、貴重なワインです。
繁忙期の需要に是非お役立て下さい。

シャトーヌフ デュ パプのトップ生産者の 価値あるバックヴィンテージ

フランスのワインガイド『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3軒のシャトーヌフ デュ パプの生産者のうちのひとつ、クロ デュ モン オリヴェ。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おり、その素晴らしさが体感出来る本当に貴重なバックヴィンテージです。



シャトーヌフ デュ パプ ルージュ Châteauneuf du Pape Rouge

アペラシオンの北から南へ広がる、モンオリヴェ、ラ クロ、レ ブランシエール、パレストール、ボワドーファン、ピエ ド ポー等 15ヶ所の区画の葡萄を使用します。畑の向きや気候、土壌は、とても多様で、同じ品種に様々な表情をもたらします。平均樹齢は60年、収穫量は30hL/haです。畑とセラーで行う2度の選別により、造るシャトーヌフ デュ パプのキュヴェを選択します。一部を除梗、重力でタンクに満たします。フリーランワインとプレスワインは別々に醸造し、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。35日間醸しをします。エレガントさとフレッシュさを保つため、抽出し過ぎないようにします。発酵中1日2回モンターージュします。ブレンド後、タンクで6ヶ月、その後大樽90%、バリック（新樽でない）10%で熟成させます。

【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. シャトーヌフ デュ パプ
生産者：クロ デュ モン オリヴェ 葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、他
熟成：タンクで6ヶ月、その後主に大樽で熟成

2007VT【限定 108 本】 <Alc. 15.0%>

品番：FC-450/JAN：4935919314503/容量：750ml

¥13,200(本体価格¥12,000)

- ★「ワインアドヴォケイト 2017.3.1」92点
- ★「ヴィノス 2010.1」92点

2011VT【限定 120 本】 <Alc. 15.0%>

品番：FB-657/JAN：4935919216579/容量：750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)

- ★「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス 637」18点
- ★「ベタンヌ&ドゥソーヴ 2017」17点
- ★「ワインアドヴォケイト 209」90点

<ハーフサイズもあります>

2004VT【限定 70 本】 <Alc. 15.0%>

品番：FC-767/JAN：4935919317672/容量：375ml

※1ケース 24本入り
¥5,720(本体価格¥5,200)



ブルグイユの絶対的な基準と評される生産者、シュヴァルリーの最上級品
トップ クラスのカベルネ フランが持つ
エレガンスを体現するブルグイユ

ドメヌ ド ラ シュヴァルリーでは、所有する畑をテロワールによって分け、それぞれの個性を引き出したワイン造りを行なっています。このワインは、その中でも最上の区画である「シュヴァルリー」で育つ、樹齢約70年の古木のカベルネ フランを100%使用した最高峰のブルグイユです。

ブルグイユ シュヴァルリー 2005
Bourgueil Chevalerie

【限定 110 本】

斜面の中腹に位置する「シュヴァルリー」の区画で育つ古樹（樹齢70年）から造られます。畑の向きは南および南西、土壌は粘土と砂で構成されています。収穫は手摘みで行い、葡萄がつぶれないよう小さなケースに入れてセラーに運びます。選別は2回、最初は房の状態を選別します。100%除梗した後、2回目は粒を選び分けます。葡萄に負担を与えないよう重力を利用して発酵タンクに移し、葡萄の果皮についている天然酵母で発酵させます。発酵はステンレスタンクかコンクリートタンクを使い、25度にコントロールしながら28日間行います。熟成はオーク樽で8ヶ月行います。「シュヴァルリー」の区画からは常にシルクのようになめらかなタンニンを持ち、繊細で落ち着いたスタイルのワインを生みます。この土壌の持つ最大限の力をフィネスで表現しています。いつまでもエレガンスを保ち続ける長期熟成型のワインになります。

★「ヴィノス2010.5」91点

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. ブルグイユ

生産者：ドメヌ ド ラ シュヴァルリー

葡萄品種：カベルネ フラン 100% 熟成：オーク樽で、8ヶ月

品番：FC-716/JAN：4935919317160/容量：750ml

¥10,450(本体価格¥9,500)



上級格付け「クリュ コミュノー」に認定されたモニエール サン フィアクルの個性を表現

長期間のシュール リを行うことで、
その魅力をさらに引き出しました

4~5年にも及ぶ長期間のシュール リを経てリリースされた個性的なミュスカデです。集約感、しっかりと酸もキープされており、これまでのミュスカデのイメージを覆す、感動的な1本です。

ミュスカデ セーヴル エ メヌ
モニエール サン フィアクル 2014
Muscadet Sèvre et Maine Monnières Saint Fiacre

【限定 135 本】

平均樹齢50年の古い葡萄から造られます。土壌はオレンジ色の片麻岩で、この土壌で育つ葡萄はワインにリッチで綿密な要素、そして特徴的な塩っぽいニュアンスを与えます。栽植密度は7,000本/ha、剪定はゴブレです。畑には除草剤、化学肥料を一切使用しません。そのかわり、土を耕して草を刈り取ります。葡萄は畑で選別しながら手摘みで収穫します。セラーに運び、空気圧プレスで压榨します。除梗はしません。発酵、熟成ともに温度変化の少ない地下に設置したコンクリートタンクで行います。発酵は天然酵母で約3週間から4週間行います。マロラクティック発酵はしません。熟成期間中のバトナージュも行いません。ヴィンテージによって異なりますが、通常4~5年、澱と共に長期間の熟成（シュール リ）を行います。非常に複雑でミネラルが豊か、クリーンで明確かつ少し塩っぽさを感じるのが特徴です。

★「ル ギド デ メイユール ヴァンド フランス 2021」91点

★「ヴィノス 2021.11」90点

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. ミュスカデ セーヴル エ メヌ

生産者：レ ベット キュリウーズ 葡萄品種：ムロンド ブルゴーニュ 100%

熟成：コンクリートタンクで澱と共に4~5年

品番：FC-605/JAN：4935919316057/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

「アルナルドリヴェラ」シリーズとしてリリースされる以前の 貴重なバックヴィンテージのクリュ バローロ

バローロやバルバレスコの優良生産者と知られるテッレ デル バローロが造るクリュ バローロ。
生産者のセラーでじっくりと熟成させた後、リリースされたバックヴィンテージで、長年の取引関係から特別に入手出来ました。
2013年以降は「アルナルドリヴェラ」シリーズとしてリリースされたため、今後はこの価格では入手出来ません。

「ヴェルドゥーノ村の真のグラン クリュ」 と評される特別な葡萄酒

バローロ モンヴィリエーロ 2011

【限定 480 本】

Barolo Monvigliero

バローロ地区最北端に位置するヴェルドゥーノ村の著名なクリュです。モンヴィリエーロの葡萄酒は、ネゴシアンやブローカーに高く買い取られてきた歴史があり、村でも別格の扱いを受けています。アレックスandro マスナグッティは、著書『BAROLO MGA』で、「悪名とその名前を使用する生産者の数に関して、モンヴィリエーロは、ヴェルドゥーノの真の"グラン クリュ"であり、この町のバローロの主要な特徴である優雅さの最も優れた例と考えることができる」と評しています。土壌はサンタガタ フォッシーリ泥灰土です。ホワイトペッパーを思わせるスパイスでフレッシュなアロマに、カモミールの花の心地よいアロマが混ざっています。洗練されたシルクのようなタンニンがあり非常にエレガントな骨格があり、伸びが良く、心地よい口当たりです。余韻も非常にフレッシュで、豊かなスパイスの要素が感じられます

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%>

国/地域等：イタリア/ピエモンテ バローロ /D.O.C.G. バローロ

生産者：テッレ デル バローロ 葡萄品種：ネッピオーロ 100%

熟成：フレンチオークのトノー（500~700L、20%新樽）で 32 ヶ月

品番：I-912/JAN：4935919059121/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)



気候変動による温暖化から注目される ノヴェット村を代表するクリュ

バローロ ラヴェーラ 2011

【限定 350 本】

Barolo Ravera

ラヴェーラは、バローロ エリアの南西に位置するノヴェット村にあり、一部バローロ村にまたがる規模の大きな畑です。テッレ デル バローロはノヴェット村に 3.64ha を所有しています。土壌は比較的若く、その意味ではモンヴィリエーロに似ています。モンヴィリエーロはよりスパイス感があり、ラヴェーラはよりフレッシュでタンニンがまるやかです。ラヴェーラはクリュ バローロの中でも、一番親しみやすいバローロと言えます。『ヴィノス』のアントニオ ガッローニは、「気候変動による利益を得られる可能性がある」と指摘しています。輝きのあるルビーレッド。赤い果実のアロマにペッパーやクロウヴなどのスパイスの要素が混ざり合っています。口に含むと心地よい酸が感じられ、洗練されてエレガントな味わいで持続性があります。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%>

国/地域等：イタリア/ピエモンテ バローロ /D.O.C.G. バローロ

生産者：テッレ デル バローロ

葡萄品種：ネッピオーロ 100%

熟成：熟成は 38 ヶ月、その内最低 18 ヶ月は樽で熟成

品番：I-911/JAN：4935919059114/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)





2012VT から新たにリリースした こだわりの“タウラジ”

カサーレ ヴェッキオでお馴染みのファンティーニ グループが運営するワイナリーのひとつ。2012VT がファースト リリースで、樹齢 100 年以上の古木の葡萄も使用した、最上級のタウラジです。ヴィンテージの切り替わりが早いファンティーニ グループのワインの中では、セラーで長期間ゆっくりと熟成させてからリリースするこだわりの 1 本です。

タウラジ エンシス 2013

Taurasi Ensis

「エンシス」は、ラテン語で剣を意味し、美しいネプチューンの娘レウコペートラに恋焦がれ、彼女を巡って争いを繰り返した二人の若者、ヴェゼーヴォとセーバトが登場するギリシャ神話に由来します。ラベルデザインは、決闘に使われた剣をモチーフにしています。輝きのある赤色、レッドベリーの実にかすかに樽からのバニラのニュアンスが混ざる、複雑で深いアロマがあります。しっかりとしたタンニンはとても洗練されています。グリーンでドライな余韻がいつまでも長く続きます。収穫した葡萄は除梗、破碎します。26~28 度に温度管理しながら 20~25 日間発酵させます。樽で 16~24 ヶ月 (ヴィンテージによって異なる)、その後ボトルで 12 ヶ月以上熟成させます。

- ★「ルカ マローニベストワイン年鑑 2021」97 点
- ★「ワインアドヴォケート 2021.9.1」91 点
- ★「ワインスペクテーター 2022.12.31-2023.1.15」91 点
- ★「ムンドウス ヴィニ 2022」金賞
- ★「ベルリナー ワイン トロフィー 2022」金賞

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%>

国/地域等：イタリア/カンパーニャ/D.O.C.G. タウラジ

生産者：ヴェゼーヴォ 葡萄品種：アリアーニコ 100%

熟成：樽で 16~24 ヶ月

品番：I-901/JAN：4935919059015/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)



ワイナリーを構えるエンディング村の単一畑「エンゲルスベルク」の葡萄を使用した

こだわりの“トップ キュヴェ”

このワインの 2012VT が最新版「ヴィヌム 2023」にて 94 点、2012VT のシュペートブルグンダーの TOP10 に選出されており、シュナイダー家のピノ ノワールのポテンシャルの高さが評価されています。「可能な限りセラーで熟成させ、良い状態で皆様の元へお届けしたい」という思いから、熟成具合を見極め良い状態まで待ってリリースした、生産者の職人の魂が感じられる 1 本です。

シュペートブルグンダー クヴァリテーツヴァイン

トロッケン エンゲルスベルク 2014

【限定 50 本】

Spätburgunder Qualitätswein Trocken Engelsberg

新鮮なプラムの果実のアロマにコーヒーの香ばしい要素が混ざります。口に含むとベリー系の果実のジューシーなフレーバーが広がります。標高 250m、一部の区画は南西向きの段々畑になっています。土壌はレス（黄土）の層で覆われ、一部に粘土が混ざる場所があります。非常に日当たりがよい理想的な畑で、土が太陽熱を蓄積します。この畑の葡萄から出来るワインは、力強く、土っぽさがあり、スパイシーなスタイルになります。収穫した葡萄は 100%除梗し、1,700L の木製の樽に入れ、20 度の低温で 25 日間発酵させます。そのまま同じ樽で 24 ヶ月ゆっくりと熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：ドイツ/バーデン

生産者：ラインホルト コーネリア シュナイダー

葡萄品種：シュペートブルグンダー (ピノ ノワール) 100%

熟成：1,700L の大樽で 24 ヶ月 残留糖度：1.4g/L 酸度：5.4g/L

品番：KA-676/JAN：4935919196765/容量：750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)