

ロゼワイン特集

ロゼワインは、「ロゼ」と一括りにできない面白さがあります。フランス コート デュ ロースのマス デ ブレサドのオーナーであるシリル マレスは、「ロゼは最も難しく、興味深いワイン。最高のバランスを見つけるのがとても難しい。だから面白い」と語ります。生産者の意向が反映されたり、年ごとの特徴が表れたり、生産者ごと、ヴァンテージごとに色とりどりなのです。ぜひ、その多彩さに触れていただきたく、ご案内させていただきます。





「ルカ マローニ」で 99 点獲得！ 美しいプロヴァンスカラー、エレガントなロゼ

カラレンタ ロザート 2021 Calalenta Rosato

華やかなアロマと
エレガントな
魅力



淡いパウダーピンクの愛らしい色合いを持つプロヴァンスカラーのロゼで、イチゴやピンクグレープフルーツのフレッシュでやわらかなアロマと同時に、バラの花の心地よいアロマが広がります。非常にフレッシュで洗練されたスタイルのワインです。葡萄はフレッシュさとアロマを保つため、気温の低い夜間に手摘みで収穫します。やわらかく除梗、破碎した後、クリオマセラシオンを行い、短期間だけスキンコンタクトをします。その後、ゆっくりと圧搾し、ステンレスタンクに移し、アロマを引き出すため 10～12 度の低温で 18～22 日間発酵させます。澱と共にステンレスタンクで 30～35 日間ほど熟成させた後、清澄、ろ過して瓶詰めします。 ★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」99 点

【ロゼ・辛口】＜Alc. 13.5%＞＜ガラス栓＞

国／地域等：イタリア／アブルッツォ

生産者：ファンティーニ 葡萄品種：メルロ 100%

品番：I-905／JAN：4935919059053／容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



ラベルは「ピノッキオの冒険」がモチーフ 赤い果実の風味が広がる、フレッシュで繊細な味わい 春から夏におすすめの軽快なロゼ

バルドリーノ キアレット 2022 Bardolino Chiaretto

フレッシュで
軽快な味わいが
魅力



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。口当た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。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 ヴェロネーゼに位置しています。収穫した葡萄はやわらかく圧搾し、温度管理したステンレスタンクで発酵、熟成させます。

【ロゼ・辛口】＜Alc. 12.5%＞＜スクリューキャップ＞

国／地域等：イタリア／ヴェネト／D.O.C.バルドリーノ キアレット

生産者：カンティーナ ディ クストーツァ

葡萄品種：コルヴィーナ、モリナーラ、ロンディネッラ

品番：I-944／JAN：4935919059442／容量：750ml

¥1,320(本体価格¥1,200)

3 種類の土着品種をブレンドして造る、ロゼのヴィーニョ ヴェルデ
フレッシュで爽やかな飲み口が楽しめます

フレッシュで
爽やかな飲み口
が魅力



ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ロゼ 2022
Vinho Verde Raza Rose

3 種類の土着品種のブレンドによるフレッシュなロゼです。イチゴやレッドチェリーを思わせる赤い果実の豊かなアロマとフレイバーが広がります。畑の標高は 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。畑で選別しながら収穫し、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、低圧でゆっくりと圧搾します。発酵は 14～16 度に温度管理したステンレスタンクで行います。

【ロゼ・辛口】＜Alc. 11.5%＞＜スクリュューキャップ＞

国／地域等：ポルトガル／ミーニョ／D.O.C.ヴィーニョ ヴェルデ

生産者：キンタ ダ ハーザ

葡萄品種：パデイロ、エスパデイロ、ヴィニャン

品番：PA-050／JAN：4935919360500／容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

印象的なラベルが目を惹く『オノロ ベラ ロゼ』
プレスとセニエの果汁を使った、フルーツの風味溢れる爽やかな味わい

フルーツ感溢れる
爽やかな味わいが
魅力



オノロ ベラ ロサド 2022
Honoro Vera Rosado

テンブラニーリョとシラーのブレンドによるロゼワイン。果汁はプレスによるものとセニエの両方を使用しています。きりりとした心地よい酸のあるさわやかな味わい。誰でも親しみやすく、飲みやすいワインです。赤い果実やチェリーの風味、さらにイチゴやスイカを思わせる風味も感じられます。非常にすっきりした味わいです。収穫後ワイナリーに葡萄が到着してから、一切酸素に触れずに醸造出来る最新の設備を導入しています。タンクなどは窒素で満たされています。最大限のアロマを得るために 18～20 度に管理し、ステンレスタンクで発酵させます。

【ロゼ・辛口】＜Alc. 13.0%＞＜スクリュューキャップ＞

国／地域等：スペイン／フミーリャ／D.O. フミーリャ

生産者：ヒル ファミリー エステーツ

葡萄品種：テンブラニーリョ 50%、シラー50%

ヴィーガン認証あり

品番：S-226／JAN：4935919072267／容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)





バローロの生産エリアのネッビオーロで造ります
落ち着いたボディに程よいタンニンと酸がある、上品で美しいロゼワイン

ランゲ ロザート 2022
Langhe Rosato

バローロを産する村のひとつ、ノヴェッロ村のネッビオーロを使っています。淡いオレンジピンク色。少し甘いオレンジの香り、しっかりと粘性があります。タンニンと酸は程よく、しっかりとしたアルコールがあります。畑の標高 440m、栽植密度は 4000 本/ha です。9 月後半に収穫します。数時間スキンコンタクトをして色を抽出した後、圧搾して、低温に管理しながら発酵させます。ステンレスタンクで数ヶ月寝かせます。

★「ベルリン ワイン トロフィー2023」金賞 ★「ルカ マローニ 2024」96 点

【ロゼ・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ ランゲ/D.O.C.

生産者：ロベルト サロット 葡萄品種：ネッビオーロ 100%

品番：I-627/JAN：4935919056274/容量：750ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)



「ロゼを造るのが最も難しい」と生産者が語る、こだわりのロゼ
きれいな色合いと豊かな果実味は、ロゼの本場南仏を感じさせてくれます

コスティエール ド ニーム ロゼ キュヴェ トラディション 2022
Costières de Nîmes Rosé Cuvée Tradition

薄いバラの花びらの色、赤いフルーツ、イチゴや黒スグリの風味があります。フレッシュで、程よい酸も感じられます。よりエレガントにするために、セニエ法で造っています。セニエは、抽出が早いシラーは 1 時間、グルナッシュは 24 時間、サンソーは 48 時間行います。ステンレスタンクを使い 18 度で発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。グルナッシュがまろやかさを、シラーが色の鮮やかさを、そしてサンソーが果実と新鮮さを与え、全体で素晴らしいバランスを造り出しています。

【ロゼ・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローズ

A.O.C.コスティエール ド ニーム 生産者：マス デ プレサド

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー

有機認証：AB、ユーロリーフ

品番：FD-098/JAN：4935919960984/容量：750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)



タヴェルのトップ生産者ドメヌ ド ラ モルドレが造る
充実した味わいを持つロゼ

ラ ルミーズ ド ラ モルドレ ロゼ 2022
La Remise de La Mordorée Rosé

鮮やかで透明感があるロゼカラー、花のアロマをはじめイチゴやレッドカラントなどの赤い果実やシトラスのアロマが感じられます。口に含むと新鮮ではつらつとした酸とフレッシュでフルーティな口当たりが感じられます。収穫量は 50hl/ha です。石灰質と少し粘土の混じった砂利質の土壌で葡萄の平均樹齢は 9 年です。100%除梗し、破碎せず圧搾します。

【ロゼ・辛口】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローズ

生産者：ドメヌ ド ラ モルドレ 葡萄品種：グルナッシュ 100%

有機認証：ユーロリーフ

品番：FC-819/JAN：4935919318198/容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)



毎年多くの方にご好評いただいている、ファンティーニのチェラズオーロ
フレッシュな果実味が楽しめる、**バランスのとれたロゼワイン**

チャーミングな
果実味とバランス
のよさが魅力



ファンティーニ チェラズオーロ ダブルッツォ 2022 Fantini Cerasuolo d'Abruzzo

チェラズオーロ ダブルッツォは、キエティ、ラクイラ、ペスカーラ、テラモで造られたワインに認められる D.O.C.です。「チェラズオーロ」は、イタリア語でサクランボ色を意味し、ラチウムの方言の「チェラーザ」に由来します。濃いラズベリー色。小さな赤い果実を思わせる、強くて持続性があり、繊細でフルーティな香りです。バランスがとれ、ソフトでまろやかな、長い余韻があります。10 月初めに収穫し、除梗、破碎します。約 6 時間の短い果皮との醸しをします。果皮を除き、12 度で 15 日間発酵します。

★「ルカ マローニ 2024」93 点

【ロゼ・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ
D.O.C.チェラズオーロ ダブルッツォ

生産者：ファンティーニ

葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%

品番：I-492/JAN：4935919054928/容量：750ml

4 月 1 日より本体価格¥1,700

¥1,760(本体価格¥1,600)

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

キレとコクの
バランスの
よさが魅力



メディオディア ロサド 2022 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。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。セニ工法で造っています。15 度で発酵、澱と共に 4 ヶ月寝かせています。3~4 種類の酵母を使い、別々に発酵させます。

★「ジルベール ガイヤール&ガイヤール」金賞

【ロゼ・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：スペイン/D.O.ナバラ

生産者：ボデガ イヌリエータ

葡萄品種：ガルナツチャ、他

品番：S-116/JAN：4935919071161/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



濃い色合い、
力強い風味が
魅力



土着品種の魅力を伝える生産者「パルデバジェス」
しっかりと濃い色合いとコクのある風味が楽しめるロゼ
プリエト ピクードの個性が表現されています

パルデバジェス ロサド 2022 Pardevalles Rosado

ラベルの花はユリです。プリエト ピクードのアロマにはユリの花の香りの要素を持っています。苺のようなしっかりとした濃いバラ色で、透明感と輝きがあります。苺を思わせるフレッシュで豊かなアロマ、かすかに柑橘類のニュアンスがあります。味わいはフレッシュでコクがあります。畑は自家畑で、標高820m。丸石の多くみられる沖積土壌です。樹齢は10～20年です。10月初旬、夜間に機械で収穫します。12時間スキンコンタクトを行い、その後タンクに移し圧搾し、48時間静置して澱下げします。13度に温度管理しながら、ステンレスタンクで発酵します。清澄とろ過をして、瓶詰めします。

【ロゼ・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：スペイン/D.O.レオン
生産者：パルデバジェス 葡萄品種：プリエト ピクード 100%
品番：S-287/JAN：4935919072878/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



色濃く
厚みのある
味わいが魅力



まるで赤ワインのような**濃い色合い**に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、**こだわりのロゼ**

チェラズオーロ ダブルッツォ スペリオーレ 2022 Cerasuolo d'Abruzzo Superiore

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。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。9月末に収穫します。除梗、破碎した後、やわらかく圧搾します。8度で24時間置き、澱下げをします。発酵は16～18度に温度管理したステンレスタンクで行い、翌年の1月末まで熟成させた後、2月に瓶詰します。

★「ヴェロネッリ 2024」3星/90 ★「ルカ マローニ 2024」93点

【ロゼ・辛口】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ
D.O.C.チェラズオーロ ダブルッツォ
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 100%
有機認証：ICEA、ユーロリーフ ヴィーガン認証あり
品番：IA-039/JAN：4935919940399/容量：750ml



¥1,980(本体価格¥1,800)