

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 ローズのマス デ ブレサドのオーナーであるシシル 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、ヴィ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

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

フレッシュで
軽快な味わいが
魅力



バルドリーノ キアレット 2022
Bardolino Chiaretto

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ーバー、綺麗な酸が感じられます。口あ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、ロンディネツァ

品番：I-944/JAN：4935919059442/容量：750ml

¥1,320(本体価格¥1,200)



フレッシュで
爽やかな飲み口
が魅力



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

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ーバーが広がります。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、低圧でゆっくりと压榨します。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)



フルーツ感溢れる
爽やかな味わいが
魅力



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

オノロ ベラ ロサド 2022 Honoro Vera Rosado

テンプ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：テンプラニーリョ 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、压榨して、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。グルナッシュがまるやかさを、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 ローヌ

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、破碎せず压榨します。

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

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 ダブルツツォ 2022 Fantini Cerasuolo d'Abruzzo

チェラズオーロ ダブルツツォは、キエティ、ラクイラ、ペスカーラ、テー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/アブルツツォ
D.O.C.チェラズオーロ ダブルツツォ

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。心地よいフレー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)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年3月時点のものです。

The 11th SAKURA

Japan Women's Wine Awards 2024

サクラアワード 受賞ワイン



女性が審査する国際的なワインコンペティション『サクラアワード』。第11回目となる今回は、東京と大阪の2会場にて審査会が実施されました。日本のワイン業界で活躍する延べ430名の女性審査員が、27カ国から4,023本のワインを審査し、その内323アイテムがダブルゴールドを、61アイテムがダイヤモンド トロフィーを受賞しました。

ダイヤモンド トロフィー



受賞 61/4023

4,023アイテムがエントリー。323アイテムのダブルゴールド受賞ワインの中から、ダイヤモンド トロフィーを受賞したのは61アイテム。全体の約1.5%です。

さらに特別賞

「コストパフォーマンス賞」も受賞

栽培面積の90%をリースリングが占めるラインガウ
\ ロワールとは異なるミネラル感を持つ、こだわりのソーヴィニヨン ブラン /

エアバッハー ソーヴィニヨン ブラン

クヴァリテーツヴァイン トロッケン

Erbacher Sauvignon Blanc Qualitätswein Trocken

受賞は2021VTですが、お届けは現行の2022VTとなります。ご容赦下さい。

エアバッハ村のソーヴィニヨン ブランで造る辛口のワインです。ロワールのソーヴィニヨン ブランとは異なる、ラインガウらしい骨格のあるミネラルが特徴的です。グリーンペッパー、グースベリーなどのソーヴィニヨン ブランに特徴的なアロマに加え、マンゴーを思わせる要素もあります。甘い果実味と酸がとてもバランスよく、素直に果実の美味しさが楽しめる1本です。土壌は砂のように細かいレス(黄土)とローム(粘土、シルト、砂の混ざる土)です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。ボトリティスのついていない葡萄だけを収穫します。葡萄の持つ豊かなアロマを引き出すため、圧搾する前に18時間の低温マセラシオンを行います。発酵は温度コントロールしながらステンレスタンクで行います。発酵後、翌年の1月に澱引きしてしばらく落ち着かせ、3月にボトリングします。

【白・辛口】 <Alc. 11.5%> <スクリュューキャップ> 国/地域等: ドイツ/ラインガウ

生産者: ヴァイングート クラス 葡萄品種: ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成: ステンレスタンク 残糖: 5.7g/L 酸度: 6.8g/L

品番: KA-664/JAN: 4935919196642/容量: 750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年3月時点のものです。



ダブルゴールド

4,023 アイテムがエントリー。
323 アイテムがダブルゴールドを受賞。
全体の約 8%です。

受賞 323/4023



2回に分けて収穫し、バランスの良い味わいに仕上げたこだわりのシャルドネ /

シャルドネ グラン レセルバ Chardonnay Gran Reserva

受賞は 2023VT ですが、お届けは現行の 2021VT となります。ご容赦下さい。
また、無くなり次第 2023VT へ切り替わります。

海洋性の冷涼な気候のため、フレッシュで豊かなアロマを持つ葡萄が出来ます。パイナップルやマンゴーを思わせるトロピカルフルーツのアロマ。口に含むとフルーティでフレッシュ、しっかりとした酸とミネラルのノートが感じられます。冷涼な気候がもたらす、しっかりとした心地よい酸、長い余韻があります。1度目の収穫の10日後に、2度目の収穫をします。最初に収穫する葡萄にはフレッシュな果実味と心地よい酸を、2度目の収穫にはトロピカルなアロマを持ったより熟した葡萄を求めます。このように収穫時期を分けることで、豊かな果実味と酸のバランスがとれるようにします。発酵前に低温マセラシオンを行います。18度に温度管理しながら12日間ステンレスタンクで発酵させ、その後マロラクティック発酵させます。発酵後、澱と共に2ヶ月タンクで寝かせ、さらに6ヶ月瓶で熟成させます。また、一部を樽で発酵、熟成させます。樽の風味を付けるためではなく、複雑さとクリーミーなボディを与えるためです。使うのは225Lのフレンチオークの樽です。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー
生産者：トレス パラシオス 葡萄品種：シャルドネ 100%
熟成：主にステンレスタンク、一部を樽で熟成
品番：W-090 / JAN：4935919080903 / 容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



チホルキ溪谷の冷涼な気候が生む

フレッシュでバランスがよく、爽やかな酸とミネラルが感じられる味わい /

ソーヴィニヨンブラン グラン レセルバ 2023 Sauvignon Blanc Gran Reserva

輝きのあるグリーンかかった黄色。洋ナシ、レモン、グレープフルーツの柑橘系の果実の繊細なアロマ、この品種らしいハーブや若草の香りとミネラル、かすかにスパイシーなニュアンスも感じられます。口に含むと、フレッシュで非常にバランスがよく、しっかりとした酸とミネラルの風味が感じられます。畑は太平洋から冷たい風が吹く、チホルキ溪谷の中で一番涼しい場所にあります。土壌は火山性の堆積土で、地表から1mの深さまではローム質、その下は砂利と石灰質の混ざる土壌となっています。葡萄の実には日光に当たり過ぎないように、葉を残しておき、フレッシュさとソーヴィニヨンブラン特有のアロマを保つようにしています。醸造の全ての過程において、酸化を防ぐようにしています。10~12度に温度管理しながら、ゆっくりと発酵させ、豊かな柑橘系の果実やミネラルのアロマを引き出します。発酵後、約2ヶ月澱と共に寝かせます。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー
生産者：トレス パラシオス 葡萄品種：ソーヴィニヨンブラン 100%
熟成：ステンレスタンク2ヶ月
品番：W-096 / JAN：4935919080965 / 容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

Decanter

「デカンター 2023.12」

92

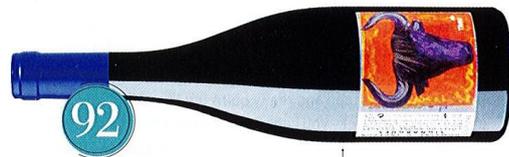
pts

20 GREAT RHONE BUYS

Les Vignerons d'Estézargues, Domaine d'Andézon, Signargues 2022

£19-£19.99 (2021) Roberson, Tivoli Wines

A textured, layered, natural wine; very open and giving already. Dark chocolate-coated black cherries and damsons, rosemary and thyme. Succulent texture, with lightly chewy tannins, it flirts with some of the wilder nuances of low-intervention winemaking. It's not as polished as some, but is very much a wine of place, rather than winemaking, and one with real complexity and texture. **Drink** 2023-2025 **Alc** 14.5%



「ホリデーシーズンを楽しむための素晴らしい
コート デュ ローヌ ヴィラージュ 20本」
と題した記事で紹介されました。

テクスチャーがあり、いくつもの層をなす自然なワイン。とてもオープンで、すでに楽しむことができる。ダークチョコレートでコーティングされたブラックチェリーやダムソンプラム、ローズマリーやタイムの香り。ジューシーなテクスチャーで、軽く噛み応えのあるタンニンがあり、人的な介入を抑えたワイン造りの野性的なニュアンスを感じさせる。いくつかのワインほど洗練されていないが、醸造ワインというよりむしろアペラシオンを表現したワインであり、実に複雑で質感のあるワインだ。 —「デカンター 2023.12」より抜粋

コート デュ ローヌ ヴィラージュ シニアルグ 2022 Côtes du Rhône Villages Signargues

4月1日より本体価格¥2,600

1965年設立のエステザルグ葡萄栽培者組合のメンバーとしても活躍するドメーヌ ダンデゾンが、ドメーヌの名でリリースするワインです。まったく透けないと言っても過言ではないほどの濃い色で、甘い果実味の中に、シナモンやスパイスの香りも感じられます。ボリュームがとてもあり、飲み応えは充分過ぎるほどですが、その中でも甘い果実の風味もあって、大変バランスのよいワインです。ヴィエイユ ヴィーニュ (F-471) との違いは、土壌と樽熟成していることです。土壌は、丸石(ガレ)が多くなっています。タンクで発酵させます。マロラクティック発酵はバリックで行います。樽で行くと、まろやかになり、バランスも良くなります。バリック(1~4回使用樽)で12ヶ月熟成し、ろ過も清澄もしませぬ。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
A.O.C. コート デュ ローヌ ヴィラージュ
葡萄品種：シラー 熟成：バリック(1~4年樽)で12ヶ月
品番：FA-336/JAN：4935919093361/容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)

タンクのみで熟成させたスタンダードクラスも、大変ご好評をいただいております

コート デュ ローヌ ヴィエイユ ヴィーニュ 2021

Côtes du Rhône Vieilles Vignes ※無くなり次第 2022VTへ切り替わります

濃厚なカラーで、しっかりとした目の詰まった味わい、ダークフルーツやリコリス、ペッパーが感じられます。攻撃的なタンニンがありますが、しなやかさも兼ね備えています。シニアルグ (FA336) より粘土質が多い土壌です。6ヶ月ステンレスタンクで熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/A.O.C. コート デュ ローヌ
葡萄品種：シラー 熟成：ステンレスタンクで6ヶ月
品番：F-471/JAN：4935919044714/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



Gaïa de Grand Baril

— ガイア ド グラン バリル —

2015VT

2016VT



ボルドーのグレートヴィンテージとして知られる 2015VT と 2016VT。サンテミリオン衛星地区の優良ワイン、かつ飲み頃のグレートヴィンテージが 2,000 円台後半でお買い求めいただけます。Wine Spectator のボルドー右岸のヴィンテージチャートでは、2015VT は 97 点、2016VT は 94 点とどちらも高い評価を獲得しています。それぞれのヴィンテージの特徴をご確認いただくのにもおすすめです。

AOC モンターニュ サンテミリオンのメルロ 100%のワイン

今まさに飲み頃を迎えた
偉大なヴィンテージ

ガイア ド グラン バリル

Gaïa de Grand Baril

葡萄畑はリブルヌ-モンターニュの醸造学校が所有しており、この学校で学ぶ生徒達がプロの指導を受けながら造っているワインです。オーガニック栽培を實踐しており、葡萄の平均樹齢は 30 年です。コンクリートタンクで 12 ヶ月熟成させています。カシスを思わせる黒い果実のアロマとスパイスの要素がうまく混ざり合っています。丸みがありたっぷりとした口当たりがあります。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.0%>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. モンターニュ サンテミリオン

葡萄品種：メルロ 100% 熟成：コンクリートタンクで 12 ヶ月

有機認証：ユーロリーフ



【2015VT】品番：FC-930/JAN：4935919319300/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

【2016VT】品番：FC-929/JAN：4935919319294/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



「ワイン王国」2024年3月/139号 デイリーボルドー 定番にしたい50本

日本市場において、「ボルドー」と聞いてまず思い浮かぶのは格付けシャトー。しかし、ボルドーはそれがすべてではない、という想いととも選ばれた50本のワインが、「ワイン王国」2024年3月/139号で紹介されました。弊社ラインナップからは3本のボルドーワインが選ばれていますので、この場でご紹介いたします。

山本昭彦氏の 「テイスターベスト5」 に選出！

「フローラルでミンティー、まろやかでグリップーな（舌をつかむような）タンニン。カベルネ・フランがフレッシュ感をもたらしている。ビオディナミらしいピュアさとバランスの良さに好感が持てる」 ——山本昭彦氏のコメント

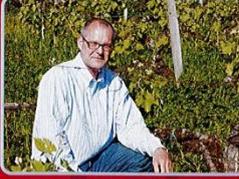
シャトー ド ラ ヴィエイユ シャペル レゼルヴ 2020
 Château de la Vieille Chapelle Réserve



シャトー・ド・ラ・ヴィエイユ・シャペル・
レゼルヴ 2020年

Château de la Vieille Chapelle Réserve

AOCボルドー
 品種：メルロ80%、カベルネ・フラン20%
 希望小売価格：4400円 問い合わせ先：桃箱葉



シャトー・ド・ラ・
ヴィエイユ・シャペル
Château de la Vieille Chapelle

オーナーで醸造家のフレデリック・マリエ氏(写真)が、長年の夢を叶え2006年に設立。ビオディナミを実践し「Ecoセル」と「メテール」認証を取得。自然環境を大切にする生産者。マリエ氏は日本に語学留学をした経験がある。

豊富な果実味のフルボディ

「やや濃いめのルビーレッド。コンポートにしたカシスやブルーベリー、セージ、オレガノ、シダーのニュアンス。アーシーなタッチがあり、味わい全体のバランスが取れています。マルちなキャラクター（近藤）／「程よい樽香が印象的。果実味の中にしっかりした渋味がある、飲み応え十分なフルボディ。ボルドーらしさが感じられます」（情野）／「舌を引っ張るようなグリップのあるタンニンに、まろやかでふくよかな味わい。ラベンダーやミントの香りが特徴的」（山本）

Food Pairing

- 牛肉のグリル
- ホロホロ鳥のバターソテー
- ルーロー飯

重赤



*1. 1991年にフランスで設立されたオーガニック農法、有機栽培食品の認証機関
 *2. 世界約20カ国に支部を持つ、ビオディナミ農法の協同団体

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/A.O.C.ボルドー
 葡萄品種：メルロ 80%、カベルネ フラン 20% 熟成：40%樽、残りをタンクで8~10ヶ月
 有機認証：demeter、ユーロリーフ
 品番：FD-186/JAN：4935919961868/容量：750ml
¥4,400(本体価格¥4,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 3 月時点のものです。



「平均樹齢が 40 年以上と高いので、安定感のある味わいに深みを感じます。目の詰まった味わいで熟度が高く、充実感もあります」
——野坂昭彦氏のコメント

シャトー レ ピエーレレ ブライ 2020 Château Les Pierrières Blaye

シャトー・レ・ピエーレレ ブライ 2020年

AOC ブライ
品種：メルロ85%、マルベック15%
希望小売価格：4180円 問い合わせ先：奥稲葉

シャトー・オー・カントループ
Château Haut Canteloup

19世紀からフル村でブドウ栽培を行ってきたボルドナーヴ家が1972年に元詰めのワイン販売を開始。2003年からアレクサンドル・ボルドナーヴ氏(写真左)とヴァンサン氏の兄弟が再親から経営を引き継いだ。「HVE」認証取得。

「ブラックベリーやブラックチェリー、ロースト香、ヴァニラ、クローヴといったスパイスの香りが感じられます。果実味はまるやかでタンニンが緻密。コクがありますね(田邊) / 「新樽使用比率が100パーセントで、そのニュアンスが強く出ていますが、それを支える酸がしっかりとあります。フレッシュ感があってバランスが取れています(山本)」「平均樹齢が40年以上と高いので、安定感のある味わいに深みを感じます。目の詰まった味わいで熟度が高く、充実感もあります(野坂)」

成熟度が高く
充実感がある

Food Pairing

- スペアリブ
- ソース焼きそば
- ハラミのロースト

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%> 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)

「白ワインは春や夏のイメージがありますが、これはオールシーズン楽しめます」
——情野博之氏のコメント

「面白いことをする生産者だと思いました」
——山本昭彦氏のコメント

ブラン ド ブリュルセカイユ 2020 Blanc de Brulesécaille

【白・辛口】 <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：ソーヴィニヨン ブラン 75%、ソーヴィニヨン グリ 25%

熟成：400Lの樽(25%新樽)で澱と共に熟成

品番：FB-786/JAN：4935919217866/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

Daily Bordeaux

デイリーボルドー

定番に
したい
50本

1924年に地方買手がシャトーを購入。74年にピエール・高(写真左)と山本(写真右)から後のマルティン・スズキさんと奥田の親子であるジャック・ロド氏(右から2番目)がシャトーを引き継ぎ、自然環境を大切に、生物多様性を重視した栽培・醸造を行う。「HVE3」を取得。ワイン評論家のヒュー・ジョンソン氏がコート・ド・ブールのトップ生産者の一つとして名を挙げ、

ブラン・ド・ブリュルセカイユ 2020年

Blanc de Brulesécaille

辛口
AOCコート・ド・ブール
品種：ソーヴィニヨン・ブラン75%、ソーヴィニヨン・グリ25%
希望小売価格：3300円 問い合わせ先：奥稲葉

野坂 豊かな果実味と程やかな酸味。充実感を感じます。香りも豊かで、熟したら、フランスやゴールデンデリシャスなど、甘やか。セルフィーユなどのハーブや、カキの貝殻のような塩味もあります。

田邊 レモン、グレープフルーツ、ほのかなハーブ香。私も貝殻のニュアンスを感じました。ジュースながら飲み口はドライ。スリムで引き締まった印象です。

情野 はい、ほんのりした甘味と心地いいほろ苦さがあり、重みもあります。味わいはまるやか。このハーブな香りもいい、ほっこりさせてくれます。白ワインは春や夏のイメージがありますが、これはオールシーズン楽しめます。

近藤 コート・ド・ブールの白は珍しい。ここはシロント川とトルドーニュ川が合流するエリアで、目が当たりつつ、酸味がさえないワインができます。香り、カリンなど柑橘類のほか、クミンやコリアンダーなどスパイスなニュアンスが取れました。ややソフトな酸とアフターのかすかな渋味が味わいのアクセントになっています。

山本 私は品種構成に興味を引かれました。ソーヴィニヨン・ブランを主体にソーヴィニヨン・グリを25パーセント、フランスではこういうブレンドはなかなか見ません。ソーヴィニヨン・ブランにこだわる生産者は、単体でブレンドしたり、あるいはセミヨンを使用することが多いのですが、これは違う、ワインにはソーヴィニヨン・グリから来る厚みを感じられました。ソーヴィニヨン・ブラン単体ではこの味は出ないでしょう。面白いことをする生産者だと思いました。

近藤 果実味に独特のニュアンスがありますね。この個性は、食材を奏げにしたいもの、例えば素揚げの銀きなど楽しんでみたいですね。山本 魚の素揚げも美味そうです。ボルドー・ブランに興味がある人にはぜひ飲んでも欲しいワインです。

Food Pairing

- 魚のつみれ
- シェーブルチーズとトマトのサラダ
- アユの塩焼き
- 鶏胸肉の「サルティンボッカ」

シャトー・ブリュルセカイユ
Château Brulesécaille



ボルドー・ブランの稀有なスタイル

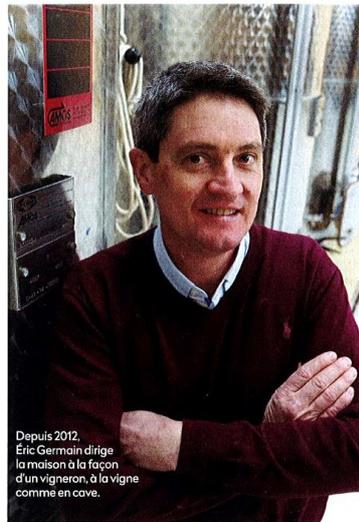


LE NÉGOCE DE L'ANNÉE

ネゴシアン オブ ザ イヤー

「見事なまでの純粋さ」

“LA REVUE DU VIN DE FRANCE” No.667 -



LE NÉGOCE DE L'ANNÉE

Maison Vincent Girardin,
en Bourgogne

Pureté magistrale

Créé en 1992 par Vincent Girardin, ce négoce installé à Meursault a séduit un large public avec des vins souvent enrobés par des notes boisées flatteuses. Vingt ans plus tard, Vincent Girardin cède la marque à la Compagnie des Vins d'Autrefois et vend ses vignes à la société Ficofi. En 2012, la maison ne possède alors plus aucune vigne. Mais, tel un phénix renaissant de ses cendres, elle exploite aujourd'hui 32 hectares, dont 17 en propriété, uniquement en Côte de Beaune, cultivés en biodynamie.

Comme pour la plupart des négoce, bourgognes blancs et rouges, pouilly-fuissé et mâcon-fuissé (achetés en moûts) représentent 50 % des 450 000 bouteilles produites chaque année. Arrivé en 2002, Éric Germain prend la direction de la maison en 2012. Son approche est celle d'un vigneron à l'âme paysanne. À la vigne comme en cave, il est en quête de perfection : il réduit drastiquement l'usage du fût neuf et allonge la durée des élevages.

Nous suivons cette maison depuis de nombreuses années et saluons ici le travail accompli par ce négoce qui, après avoir changé de main, a su faire évoluer le style de ses vins. Les blancs sont d'une pureté magistrale ; les rouges ont gagné en profondeur, en qualité de tanins avec des maturités plus abouties et surtout en complexité. ●Roberto Petronio vincentgirardin.com

彼のアプローチは、田舎の魂を持った ワイン生産者のそれである。

1992年（※1982年の誤り）にヴァンサン ジラルダンによって設立されたこのムルソーに本拠を置くネゴシアンは、しばしば魅力的な樽香に覆われたワインで、多くの人々を魅了してきた。20年後、ヴァンサン ジラルダンはブランドをコンパニエ デ ヴァン ドートル フォワ社に売却し、畑をフィコフィ社に売却した。2012年には、メゾンはもはやブドウ畑を所有していなかった。しかし、灰の中から蘇った不死鳥のように、現在ではコート ド ボーヌに所有する 17ha を含む 32ha の畑を所有し、そのすべてでビオディナミ栽培を行っている。多くのネゴシアンと同様、白と赤のブルゴーニュ、プイィ フェイッセ、マコン フェイッセ（マストとして購入）が、年間生産量 45 万本のうちの 50% を占めている。エリック ジェルマンは 2002 年に入社し、2012 年に経営を引き継いだ。彼のアプローチは、田舎の魂を持ったワイン生産者のそれである。畑でもセラーでも、彼は完璧を求め、新樽の使用を大幅に減らし、熟成期間を長くしている。私たちは長年このメゾンを追ってきたが、所有者が変わった後も、ワインのスタイルを進化させたこのネゴシアンの功績に敬意を表したい。白ワインは見事なまでの純粋さを持ち、赤ワインは深みが増して、タンニンの質がより成熟し、何よりも複雑さが増してきている。

『ワイン アドヴォケイト』で高評価を得るヴィンテージ：2020

『ワイン アドヴォケイト』のヴィンテージガイドでは、2020VTは、「ブルゴーニュの白ワイン」が97点、「コート ド ボーヌの赤ワイン」が95点の高評価を獲得しています。「ブルゴーニュの白ワイン」の評価としては、2014VT、2017VTに並ぶもので、「コート ド ボーヌの赤ワイン」の評価としては、2009VTに並ぶ評価です。2015VT、2019VTは96点でしたので、それらの偉大なヴィンテージに次ぐ位置づけとなります。「ヴィノス」では、ニール マーティンが2020VTを総評して、「ジラルダンはネゴシアンだと誤解されることが多いが、実際には30ヘクタールを超えるブドウ畑を所有しており、近年積み重ねてきたビオディナミで栽培されている。ここでは白と赤の両方の品質に感銘を受けた」とコメントしています。近年、トップドメヌのひとつとして高く評価されるヴァンサン ジラルダン。価格は近年上昇傾向にあるものの、ブルゴーニュ全体の価格高騰の流れから見ると、まだトップドメヌとしては比較的入手しやすい価格であるといえます。決して安価なワインではありませんが、「すべてのワインが、お客様のテーブルに届いた時にパーフェクトでなければならない」と語る彼らの品質へのこだわりを、ぜひご体感いただければと思います。

サントネを知り尽くす生産者 ヴァンサン ジラルダンの原点。

サントネからスタートしたヴァンサン ジラルダンにとって、この AOC はまさに原点であり、サントネを知り尽くした生産者だからこそ造ることが出来るワインです。彼らが、リッチなスタイルのムルソーを求める方におすすめのワインとして紹介してくれるこのサントネです。『ブルゴーニュワイン大全』では、「かつてサントネは今よりはるかに評価が高かった。今日、優れた生産者もいるが、ワインビジネスの中心地ボヌから遠く離れていることや、名のある特級畑がないため、かつての栄光が陰る。サントネの生産者としてもっとも成功したヴァンサン・ジラルダンは、本拠をムルソーに移した」、「完成度が高く、深みと複雑度があって長期熟成に耐えるワインは、村のシャサーニュ側でできる」と評しています。

サントネ ブラン レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2020 Santenay Blanc Les Vieilles Vignes

シャサーニュ モンラッシェ側のプルミエ クリュ、ポールガールの上部に位置するクロ ド ラ コムの区画からの葡萄を主に使っています。ドライでフルボディ。干した果実や煮た果実、蜂蜜の香り。素晴らしい酸があり、バランスが取れています。ミネラルを感じる長い余韻があります。「このワインはとてリッチなスタイルで、例えばムルソースタイルを求める方にお勧めです。勿論ムルソーではありませんが、高価でなく同等のスタイルを提供出来ます」と販売責任者のマルコは話していました。土壌は粘土と石灰岩です。全房圧搾します。マストは低温で静置し、澱引きします。その後 500L のフレンチオーク樽（新樽 15%）に入れ発酵させます。澱と共に 12 ヶ月樽熟成させます。「果実の日」に瓶詰します。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国・地域：フランス／ブルゴーニュ／コート ド ボヌ
葡萄品種：シャルドネ 熟成：フレンチオークの樽（新樽 15%）で澱と共に 12 ヶ月
品番：FC-880/JAN：4935919318808/容量：750ml ￥10,450（本体価格:¥9,500）



コート ドールの価格高騰を受け 需要が高まっています。

プイイ フェイッセのプルミエ クリュ発足を受け、注目を集めるのがマコネのワインです。特に、近年のブルゴーニュワインの価格高騰を受け、代替産地としての候補に上がる機会が増え、需要が高まっています。ヴァンサン ジラルダンの白ワインの中でも最もリーズナブルなアイテムのひとつでありながら、樹齢の古いシャルドネを使用して造られており、醸造責任者エリックの手腕をしっかりと体感できる 1 本でもあります。『ブルゴーニュワイン大全』には、「近年この地域は、ブルゴーニュの中でもっとも変化の激しいところかもしれない。新世代の生産者たちは今、低収量のブドウから手のかかる樽発酵のワインを造ろうとしている。その作風こそコート・ドールとは異なるが、細やかに注意深い姿勢はまったく同じものだ」と書かれています。

マコン フェイッセ レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2020 Mâcon Fuissé Les Vieilles Vignes

樹齢約 40 年の葡萄を使用して造る、味わい深いマコン フェイッセです。「とても興味深いラインナップです。ブルゴーニュ ブランと同価格でありながら、よりリッチで丸みがあります。今日のプイイやマコンは、かなりリッチでポリューミナスタイル。それに比べ、クリーンでフルーティです。フレッシュさもあり、軽やかなバランスのワイン」と販売責任者のマルコは話していました。非常にフレッシュでミネラルを感じる味わいです。土壌は石灰を多く含む粘土石灰質。澱引き後、500L のフレンチオーク樽（新樽 10%）で発酵とマロラクティック発酵を行います。澱と共に 11 ヶ月樽で熟成させます。「果実の日」に瓶詰します。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国・地域：フランス／ブルゴーニュ／マコネ
葡萄品種：シャルドネ 熟成：500L のフレンチオークの樽（新樽 10%）で澱と共に 11 ヶ月
品番：FC-869/JAN：4935919318693/容量：750ml ￥5,280（本体価格:¥4,800）



標高が高く、冷涼さがあり、 赤果実の風味が特徴的な AOC。

『ブルゴーニュワイン大全』には、「畑の標高は 350~410m と、コート・ドールの中でもっとも高く冷涼。ボヌ丘陵の支流が後退した地域にあるため、丘陵の口が南東に向いているが、コート・ドールの表通りのような太陽の恵みはない。土壌は活性石灰質の含有率が高い石灰岩で、ワインに切れ味のよいミネラル感を与える」、「地球温暖化の影響で、サン・ロマンのワインを求める人が急速に増え、生産者も自分の特徴を出そうとしている」と書かれています。生産者いわく、「赤い果実のチャーミングな要素があり、非常にフレッシュな味わいが特徴的。魚料理にも合う」とのこと。現在、気候変動の影響から、ブルゴーニュでも良い区画（葡萄が熟しやすい）では、アルコール度数の高いワインが珍しくない状況になっています。冷涼感のあるピノ ノワールをお探しの方におすすめの 1 本です。



サン ロマン ルージュ レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2020 Saint Romain Rouge Les Vieilles Vignes

コート ドールの中で最も標高が高く冷涼で、チャーミングな要素があります。骨格のしっかりとしたワインで、野生の赤い果実のフルーティな香りが広がります。粘土石灰岩質土壌で、傾斜の強い畑です。季節に応じて剪定、ワイヤーへの誘引、結束、グリーンハーベストなどの作業を行います。一部除梗し、温度管理したステンレスタンクに入れ、約 3 週間発酵させます。ルモンタージュは穏やかに行います。丁寧に搾り、しばらく落ち着かせます。フレンチオークの樽（新樽 15%）でマロラクティック発酵させ、きれいな澱と共に 12 ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もせず、「果実の日」に瓶詰めします。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国・地域：フランス／ブルゴーニュ／コート ド ボヌ
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオークの樽（新樽 15%）で澱と共に 12 ヶ月
品番：FC-838/JAN：4935919318389/容量：750ml ¥9,020（本体価格：¥8,200）

緊張感のある味わいが特徴的な コート ドール最南端の AOC。

弊社とヴァンサン ジラルダンの出会いは、今から約 30 年前、1992 年の秋にまで遡ります。その年、弊社の元に 2 本の赤ワインが届きました。そのうちの 1 本が、マランジュ プルミエ クリュ クロ デ ロワイエでした。ヴィンテージはどちらも、決して当たり年とはいえない 1991VT でした。しかしながら、その 2 本のワインの深く濃厚なカラーと凝縮したはちきれんばかりの果実味、しなやかで絹のようなタンニン、信じられないほどの余韻の長さなど、すべてにおいて圧倒されました。すぐに渡仏しなければという思いをおさえ、1993 年の春によく彼らを訪ねることができました。『ブルゴーニュワイン大全』には、「20 世紀に入り、ボヌのネゴシアン（マランジュにとって最大の顧客）は、コート・ド・ボヌの控えめな赤の対極となるタンニンの骨格がしっかりしたピノ・ノワールを欲しがった」と書かれています。醸造責任者のエリックは、このワインを緊張感のある味わいが特徴だといいます。



マランジュ ルージュ レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2020 Maranges Rouge Les Vieilles Vignes

「フランスとアメリカ、日本の昔からの顧客にのみ販売している。白いマールがミネラルをもたらすため、ストレートで引き締まった、緊張感のある味わいとなる。深みがありタンニンはしっかりしているが柔らかい。クオリティとプライスを考えればベストなワイン」と醸造責任者のエリックは話しています。サンピニー レ マランジュ村とドゥージュ レ マランジュ村の畑から収穫した葡萄を使用します。畑は中程度の斜面にあり、土壌は石灰質と石灰質の泥灰土です。仕立てはギヨーです。部分的に除梗します。温度管理したステンレスタンクで約 3 週間発酵させます。ルモンタージュはやさしく行います。柔らかくプレスした後、フレンチオークの樽（新樽 15%）に移し、果汁に含まれる自然の乳酸菌でマロラクティック発酵させます。そのまま樽で澱と共に 10~12 ヶ月熟成させます。清澄もろ過もせず、「果実の日」に瓶詰めします。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国・地域：フランス／ブルゴーニュ／コート ド ボヌ
葡萄品種：ピノ ノワール 熟成：フレンチオークの樽（新樽 15%）で澱と共に 10~12 ヶ月
品番：FC-745/JAN：4935919317450/容量：750ml ¥7,480（本体価格：¥6,800）

VINCENT GIRARDIN / ヴァンサン ジラルダン

— 2020VTのご案内 —

◆A.C.Bourgogne

商品CD	VT	商品名	色	入数	本体価格(税別)	在庫本数	備考	発注数
FC743	2020	ブルゴ-ニュ プラン キュヴェ サンヴァンサン	白	12	¥4,500	○		本
FC744	2020	エモーションブルゴ-ニュ プラン	白	12	¥4,800	○		本
FC726	2020	エモーションブルゴ-ニュ ルージュ	赤	12	¥5,500	○		本

◆Maconnais(白)

商品CD	VT	商品名	色	入数	本体価格(税別)	在庫本数	備考	発注数
FC869	2020	マコン フュイッセレヴィエイユ ヴィーニュ	白	12	¥4,800	○		本
FC870	2020	プイ フュイッセレヴィエイユ ヴィーニュ	白	12	¥8,000	○		本

◆Cotes de Beaune(白)

商品CD	VT	商品名	色	入数	本体価格(税別)	在庫本数	備考	発注数
FC876	2020	ペルナンヴェルジュレス プランレヴィエイユ ヴィーニュ	白	12	¥9,800	○		本
FC879	2020	サヴィニレポ-ヌ プランレヴィエイユ ヴィーニュ	白	12	¥9,500	○		本
FC874	2020	サンロマン プランレヴィエイユ ヴィーニュ	白	12	¥9,500	○		本
FC998	2020	サンロマン プラン スー ルシャト-	白	12	¥11,000	○		本
FC890	2020	ムルソー プランレシャロン	白	12	¥18,000	僅少		本
FC895	2020	ムルソー プラン プルミエ クリュレ シャルムドゥシュ	白	12	¥29,000	僅少		本
FC872	2020	オーセイデュレス プランレヴィエイユ ヴィーニュ	白	12	¥9,500	○		本
FC881	2020	サントバン プラン プルミエ クリュ アンルミリ-	白	12	¥15,500	○		本
FC880	2020	サントネ プランレヴィエイユ ヴィーニュ	白	12	¥9,500	○		本
FC877	2020	サントネ プラン プルミエ クリュ ルポ-ルベール	白	12	¥11,000	○		本

◆Cotes de Beaune(赤)

商品CD	VT	商品名	色	入数	本体価格(税別)	在庫本数	備考	発注数
FC847	2020	サヴィニレポ-ヌ ルージュ プルミエ クリュレ マルコネ	赤	12	¥12,500	○		本
FC845	2020	ショレイレポ-ヌ ルージュレヴィエイユ ヴィーニュ	赤	12	¥8,500	○		本
FC855	2020	ホマルレヴィエイユ ヴィーニュ	赤	12	¥15,500	○		本
FC858	2020	ホマル プルミエ クリュレ ゼブノ	赤	12	¥22,800	○		本
FC853	2020	ヴォルネイ プルミエ クリュレ サントノ	赤	12	¥18,000	僅少		本
FC851	2020	ヴォルネイ プルミエ クリュ クロ デ シェヌ	赤	12	¥19,000	僅少		本
FC838	2020	サンロマン ルージュレヴィエイユ ヴィーニュ	赤	12	¥8,200	○		本
FC839	2020	シャサ-ニュ モンラッシェ ルージュレヴィエイユ ヴィーニュ	赤	12	¥11,800	○		本
FC840	2020	シャサ-ニュ モンラッシェ ルージュ プルミエ クリュ ラ マルトワ	赤	12	¥16,000	○		本
FC842	2020	シャサ-ニュ モンラッシェ ルージュ プルミエ クリュ モルジョ	赤	12	¥16,000	○		本
FC746	2020	サントネ ルージュレヴィエイユ ヴィーニュ	赤	12	¥7,000	○		本
FC745	2020	マランジュ ルージュレヴィエイユ ヴィーニュ	赤	12	¥6,800	○		本

※価格など記載されている情報は 2024 年 3 月時点のものです。

その他のご注文商品

商品CD	VT	商品名	色	入数	本体価格(税別)	在庫本数	備考	発注数
				—		—		本
				—		—		本
				—		—		本
				—		—		本
				—		—		本
				—		—		本
				—		—		本
				—		—		本
				—		—		本

貴店名	稲葉使用欄
TEL :	納品希望日 月 日
FAX :	

株式会社稲葉 受注センター 【FAX : 052-301-1701】

プイイ フュメのエリアにおいて歴代最高点を保持

「私はこのアペラシオンでこれ以上のワインを飲んだことはないと思う」と『ワイン アドヴォケイト』で絶賛される、最高峰のプイイ フュメの生産者



MARC DESCHAMPS

— マルク デシャン —

『ワイン アドヴォケイト』において絶賛される生産者

「最上のヴィンテージに、マルク デシャンはシャン ド クリの畑の最も古い樹齢（60年以上）の葡萄をヴィネアリ用に選別する。これらの葡萄樹は古典的なキンメリジャンのマール土壤に深く根を張っており、デシャンは少量のセレクションを樽で醸造する。発酵と熟成（澱と接触させる）の両方が、1年から5年使用した小さな樽で行われる。2012年のプイイ フュメ ヴィネアリの香りは、確かにオークが感じられるが、ほんの数分だけ時間を割くと——この希少なボトルを入手できたのならなおさらだが、そうする価値が確かにあるということを感じてほしい——この美しくエレガントなプイイ フュメの本当の個性が見えてくる。ホオズキや桃、ネクタリンの愛らしいアロマが広がり、新鮮な野生のマッシュルームの煮込みとともに、洗いたての石の上にわずかな柑橘類の香りとともにイタリアンパセリが添えられている。突然、樽香が消え去り、ピュアで非常にエレガントな、高貴な構造の哲学的なワインを発見する。このワインは、あなたを周辺環境から消し去り、その中に引きずり込むかもしれない。あなたが完全に夢中になっている間に、このワインは「ただ飲むのではなく、私を探し出してほしい」と言っているように思える。この力強いワインは非常にリッチで複雑であり、プイイ フュメらしいフレッシュさ、エレガンス、バランスへの賛歌である一方で、2012ヴィンテージが持つ果実味とミネラルの強さと余韻の長さは、幅広く、豊かで持続性があり、本当にユニークだ。私はこのアペラシオンでこれ以上のワインを飲んだことはないと思うし、ボトルを開けて冷暗所に戻した1週間後には、このワインはさらに魅力的になっていた。力強く、すでに味わいが前面に出ているシャン ド クリと比べると、ヴィネアリは、より酸化的な環境で育てられたため、現時点では間違いなくよりシンプルな味わいとなっている」

——プイイ フュメのエリアで歴代最高点の95点を保持するトップ キュヴェ
「プイイ フュメ ヴィネアリ 2012」評価コメントを抜粋・邦訳



マルク デシャンは1978年、彼が19歳の時に当時このドメーヌのオーナーであったポール フィジェの元で働き始め、その後13年にわたり、葡萄栽培やワイン造りの知識を身につけてきました。1991年にポール フィジェが不幸にも交通事故で亡くなり、マルク デシャンがフィジェ家から畑を借りる形でドメーヌの運営を受け継ぎました。引き継いだ時は7haでしたが、現在は少し面積を増やし、10haの畑を所有しています。畑のほとんどはプイイ フュメにあります。マルクは、葡萄が最も重要だと考えており、葡萄栽培から醸造まで全てを自らの手で管理しています。このため、畑の面積は自分の目が届く範囲に抑えています。多くの生産者が名を連ねるこのエリアで、葡萄と向き合い、複雑な土壌を熟知することでドメーヌの個性を引き出しています。『ワイン アドヴォケート#215/2014.10.31』では、ディディエ ダグノー（ルイ バンジャマン ダグノー）等の著名な生産者を抑え、プイイ フュメの歴代最高得点である95点を獲得。2024年2月現在までこれを保持しています。

※以前は下図のようにソートできましたが、現在はこのようには表示されなくなっています。今回、本文作成にあたり、もう一度過去のデータを遡り、プイイ フュメ エリアのワインの点数を再度確認しています。



一見するとワイナリーだと気づかずに、通り過ぎてしまいそうな外観のマルク デシャンのワイナリー。生産者によっては、ワインの盗難を防ぐため、わざと建物を豪華に見えないようにすることがあるそうです。

Vintage	Wine Name	Maturity	Color	Rating	
2012	Marc Deschamps Pouilly-Fume Vinealis	Mature	Y	95 RP	View Prices
2012	Marc Deschamps Pouilly Fume Champs de Cri	Mature	Y	94+ RP	View Prices
2004	Didier Dagueneau Blanc Fume de Pouilly Silex	—	Y	94 RP	View Prices
2009	Didier Dagueneau Blanc Fume de Pouilly Silex	Late	Y	(93 - 94)+ RP	View Prices
2010	Louis-Benjamin Dagueneau Blanc Fume de Pouilly Silex	Mature	Y	(93 - 94) RP	View Prices
2014	Didier Jonathan Pabiot Pouilly-Fumé Eurythmie	Mature	Y	93 RP	View Prices



ジュラ紀後期のキンメリジャン。小さな貝殻などを含む。



ジュラ紀後期のオクスフォードアン。乾燥した硬い石灰質土壌。

葡萄栽培について

6月、7月にかけてグリーンハーベストを行います。収穫（9月下旬）は機械で行いますが、醸造の際に大きな澱が出るのを防ぐため、葡萄以外の余計なものを収穫しないように注意します。収穫前に区画ごとに葡萄の状態を2回分析にかけただけでなく、葡萄を食べて状態を確認します。プイイ フュメは多様な土壌で様々な石灰岩が点在しており、石灰質土壌といってもひとつくりににはできません。時代によって含まれる成分がそれぞれ異なるため、味わいにも違いが生まれます。

醸造について

収穫した葡萄はブヌマティックプレス（空気圧式圧搾機）を使用します。プレス機の内部の風船が膨らみ葡萄をプレスします。24~36時間澱下げた後、ポンプでプレス機からタンクに移します。タンクに入れるのは上部のクリアな果汁、そしてアルコール発酵を行います。タンクは温度コントロールされており、13~15度で澱と共に寝かせます。2~3週間のうちに20度まで上昇させます。アルコール発酵後6~8ヶ月熟成させ、ボトリング前にフィルターとファインニングを1回行います。



得くつと葡内ブ
るりて萄部ヌ
こと、をのマ
ンス低バィ
がでト庄ル
出高してック
来品スプンク
ま質をレがブ
す。な軽ス膨
果減すらス
汁、るみ、
を、こ

2012VT が『ワイン アドヴォケイト』で 歴代最高得点を保持し続ける マルク デシャンのトップ キュヴェ



プイイ フュメ ヴィネアリ 2022

Pouilly Fumé Vinéalis

最上のヴィンテージにのみ生産するトップキュヴェです。トラシー村のシャンドクリの畑の中から優れた幾つかの区画を選び、樽発酵、樽熟成で造るキュヴェで、生産量はわずかです。砂糖漬けの果実に樽の心地よいバニラやかすかにココナッツミルクの風味が混ざる複雑なアロマ。素晴らしくバランスのとれた味わいで、しっかりとした骨格があります。余韻にはミネラルの要素が感じられます。畑は標高 210m、丘陵の南東向きに広がります。泥灰土の中にパロワ石灰岩の混じる土壌です。収穫量は 45hL/ha。スキンコンタクトはしません。収穫した葡萄はブヌマティックプレスでやわらかく圧搾、36 時間置いてから漉きしめます。発酵、熟成ともに樽で行います。酸を保つため、マロラクティック発酵はさせません。年代の異なる樽で 10~12 ヶ月熟成させます。繊細なソーヴィニオンブランの果実味を失わないよう、樽熟成の最中も毎週欠かさずワインの状態をチェックします。

【白・辛口】 <Alc. 14.0%>

国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. プイイ フュメ

葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン 100%

熟成：樽で 10~12 ヶ月

品番：FD-029/JAN：4935919960298/容量：750ml

¥6,050(本体価格¥5,500)

プイイ フュメの完成形というべきクオリティ 樹齢約 50 年の葡萄で仕込む味わい深い 1 本



プイイ フュメ ヴィエイユ ヴィーニュ

Pouilly Fumé Vieilles Vignes

以前は「シャンドクリ」というキュヴェ名でしたが、商品名が変更となりました。トラシー村のシャンドクリの畑の葡萄を主に使用しています。樹齢は古く、約 50 年です。非常に集約があり、白桃やパイナップルの熟した果実味が感じられます。バランスよく、長い余韻が感じられます。畑は 2ha、標高 210m、南東向きの斜面にあります。収穫量は 45hL/ha。土壌は泥灰土の中に、パロワ石灰岩があります。圧搾後、24 時間果汁を落ち着かせます。タンクで発酵。酸度を保つため、マロラクティック発酵させません。パリック（一部新樽）を使い、漉を攪拌して、10 ヶ月熟成させます。木のニュアンスが付きすぎないようにします。軽く清澄とろ過を行います。

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. プイイ フュメ

葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン 100% 熟成：パリック（一部新樽）で 10 ヶ月

【2021VT】 <Alc. 13.0%> 品番：FC-602/JAN：4935919316026/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

【2022VT】 <Alc. 14.0%> 品番：FD-028/JAN：4935919960281/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

「アシェット ガイド 2024」 1星★

ステンレスタンク 100%で仕込むスタンダード クラス
マルク デシャンを知るのにふさわしい名刺代わりの1本



プイイ フュメ レロージュ 2022 Pouilly Fumé L'Eloge

マルク デシャンの名刺代わりのような、スタンダード クラスながら素晴らしいクオリティを誇るプイイ フュメがこのワインです。以前は、「Tradition des Loges」という名前でしたが、村名をワイン名に使用してはならない、という法改正があり、現在のキュヴェ名 (L'Eloge: 賛辞、賞賛の意味) に変更しました。レ ロージュ村のレ ムーラン ナ ヴァンという畑の葡萄を使用しています。レ ロージュ村の典型的な味わいで、洋ナシやアプリコットの香りと豊富なミネラルがあります。フレッシュさだけでなく、瓶熟によって味わいに変化していきます。畑は0.6ha、土壌は粘土と砂で、下層土は石灰です。標高 240mの南東向きの斜面にあります。収量は 64hL/ha。発酵前のスキンコンタクトはしません。収穫した葡萄はブヌマティックプレスで柔らかく压榨します。48 時間、果汁を落ち着かせます。15 度に温度管理したステンレスタンクで発酵させ、マロラクティック発酵は行いません。ステンレスタンクできれいな澱と共に 8 ヶ月熟成し、その間バトナージュはしません。11 月と翌年の 2 月の 2 回、ラッキングします。清澄し、軽くろ過して瓶詰します。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%>

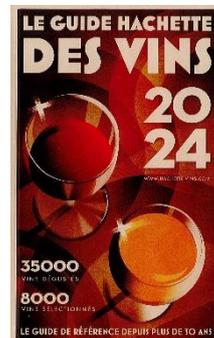
国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. プイイ フュメ

葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン 100%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 8 ヶ月

品番：FD-027/JAN：4935919960274/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



シャスラ 100%で仕込む、プイイ フュメの陰に隠れた逸品
穏やかで花の香りやミネラルが楽しめます

プイイ シュル ロワール 2022 Pouilly Sur Loire

プイイ フュメより穏やかで、花の香りやミネラルがしっかり感じられます。レ ロージュ村に位置するプイイ シュル ロワールの畑です。標高 240m、南東向きの丘陵に広がっています。土壌はキンメリジャンのマールです。グリーンハーベストはしません。収穫量は 58hL/ha です。発酵前のスキンコンタクトは行いません。ブヌマティックプレスで柔らかく压榨、24 時間置いて澱下げします。ステンレスタンクで発酵させます。酸度を保つため、マロラクティック発酵は行いません。ステンレスタンクで 8 ヶ月熟成させます。清澄にはベントナイトを使用、軽くろ過して瓶詰します。

【白・辛口】 <Alc. 12.0%>

国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. プイイ シュル ロワール

葡萄品種：シャスラ 100% 熟成：ステンレスタンクで 8 ヶ月

品番：FD-030/JAN：4935919960304/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)





— ドメーヌ ラウゲ —

DOMAINE LAOUGUÉ

世代交代によりさらに品質を高めつつある生産者

ドメーヌ ラウゲは、南西地方のジェール県ヴィエラ村に拠点を置くドメーヌです。ワイナリーは現在、1991年生まれの若き醸造家、シルヴァン タバディが経営しています。タバディ家はこの地で数世代にわたり葡萄栽培を行ってきました。ワイナリーとしての設立は1980年です。シルヴァンの父ピエールは1980年代に、父親から畑を引き継ぐと、畑の規模を広げ、新しいセラーの建設を行い、ワインの元詰めをスタートさせました。彼は現代的なスタイルを追求し、また栽培方法を刷新し、ワインの品質向上に力を注ぎました。2013年、ピエールから引き継いだシルヴァンは、畑の管理方法を改革し、またさらなるワインの品質向上に努めています。オーガニック栽培への転換を始め、自然環境を保ち、畑の生物多様性を重視したワイン造りを目指しています。現在はフランス農水省が承認するHVE（環境価値重視）認証を取得しており、この先数年間でオーガニック認証の取得を目指しています。シルヴァンは若く意欲溢れる醸造家です。シルヴァンの造るワインは、果実味豊かで現代的スタイルでありながら、その土地の個性を尊重した独自のスタイルを持っています。ワイン造りで一番重要なことは「バランスの追求。そして忍耐強くあること」であると考えています。



ドメーヌを設立し元詰めを開始した父ピエール(左)と、2013年にドメーヌを引き継いだ息子のシルヴァン タバディ(右)。



シルヴァンが生み出す「新しいスタイルのマディラン」

マディランは歴史の長い産地で、今でも生産者は20~30年前のタンニンが強く、骨格のしっかりしたスタイルを造る生産者が多いです。そうした状況下で、世代交代を経て、伝統的なスタイルに縛られない、新しいスタイルのマディランを表現する生産者が増えつつあります。ドメーヌ ラウゲもその一人で、マディランでは一般的な技法であるミクロ オキシジェナシオンは行っていません。「タナは本当に興味深く面白い品種で、扱いが非常に難しい葡萄です。大事なポイントは抽出で、どのようにバランスをとるのかわかることです。ワインを造る前からそれを理解し、全ての段階で綿密に必要なことを行なわなければなりません。それがタナにとって重要なことだと考えています。畑で綿密な管理をし、素晴らしい葡萄を得ることが出来れば、無理に抽出をしなくてよいです」とシルヴァンは話します。また、赤白共に、全てのワインでSO₂はポトリング以外に使用しておらず、ポトリング時にも非常に少量しか添加しません。そのため、セラー内を常に清潔に保ち、注意深く醸造しています。こうした、ひとつひとつのことに細心の注意を払ったシルヴァンの醸造スタイルが、親しみやすく果実味豊かなワイン造りに繋がっています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年3月時点のものです。

シルヴァンの代からオーガニック栽培へと転換 自然環境を保ち、生物多様性を重視したワイン造りへ

ドメーヌ ラウゲは現在、30haの葡萄畑を所有しています。全体の21haが黒葡萄（タナ、カベルネ フラン）、9haが白葡萄（プティ マンサン、グロ マンサン、プティ クルピュ）で、それぞれマディランとパシュラン デュ ヴィック ビル（辛口、甘口）を生産しています。畑はピレネー山脈の麓の斜面に位置しています。畑は現在オーガニックに転換中で、化学的な殺虫剤、除草剤は一切使用しません。畝の間に草（カヴァークロップ）を生やしており、これは土の中の微生物の活動を活性化させるために重要な役割を果たしています。草を植えることで土が柔らかくなって空気が通り、微生物の数が増えます。また殺虫剤を使用するかわりに害虫への対策としてフェロモンカブセルを導入しています。

※フェロモンカブセル（左写真）：葡萄に害を与える特定の種類の蛾のメスのフェロモンを畑に充満させることでオスが混乱し、メスを見つけることが出来ず、結果的にメスの産卵を減少させます。そして葡萄の芽や実を食べてしまう蛾の幼虫の直接の影響や、傷口から寄生虫が入りこむ二次的な影響を避けることが出来ます。

畑は様々なタイプの土壌に分かれており、それぞれが異なるアロマとフレーバーを葡萄にもたらしめます。斜面の中腹から下の部分は小さい砂利を含む粘土ローム質です。ドメーヌの建物の周辺は、南東向きの粘土ロームで、この土壌は比較的軽やかなワインが出来ます。斜面の上に位置する南向きの畑は、大きな砂利を含む粘土石灰質の土壌で、骨格のしっかりとしたワインが出来ます。また、一部の区画には1945年に植樹された樹齢約80年のタナが栽培されています（右写真）。



野生酵母による発酵を行い、畑の持つ個性を表現する

収穫は全体の80%を手摘みで行っています。葡萄は完熟の状態で行われ、選別した後、タンク（コンクリート/ステンレス）、または樽でアルコール発酵を行います。発酵は葡萄に付着している野生酵母で行います。毎年、収穫の2週間前に畑に入り、少量の葡萄を摘み取り、フランス語で「ピエ ド キューヴ (pied de cuve)」と呼ばれる種酵母（スターター）を作ります。少量ずつ作った複数のロットの中から最も良いものを選び、発酵の際に加えています。こうすることで、発酵が迅速かつ順調に進むようにしています。セラーは最適な状態で抽出できるよう、完全に温度コントロールがなされています。また熟成は地下にあるセラーで行います。「発酵と熟成を分けて考えるのではなく、できる限り一体化した形で捉えている」とシルヴァンは話します。



果実味を引き出したスタンダード クラス ドメーヌ ラウゲのマディランを知るのに相応しい1本

マディラン "19.10" 2020 Madiran "19.10"

4月1日より本体価格¥2,300

"19.10"は、マディランのスタンダード キューヴェです。ワイン名はシルヴァンの祖父の生まれ年を示しています。カシスやブルーベリーなど黒い果実のコンポートを思わせるアロマが広がります。口に含むと、アロマと同じ黒い果実のフレーバーが感じられ、さらにスパイスやリコリスの要素が混ざります。口当たりは丸みがあってエレガントです。余韻にはシルクのようにしなやかなタンニンが感じられる非常に調和のとれたワインです。粘土と砂利土壌で、ピレネー山脈に面した丘陵地の南向きの斜面中腹から下段の畑です。仕立てはギヨー サンプル、栽植密度は4,400本/ha、平均樹齢は25年以上です。収穫量は40hL/ha。100%除梗します。発酵前に48時間低温マセラシオンを行い、アロマを抽出します。その後、25度に温度管理しながらコンクリートタンクで21日間発酵、さらにコンクリートタンクで12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/南西地方/A.O.C. マディラン
葡萄品種：タナ 70%、カベルネ フラン 30%
熟成：コンクリートタンクで12ヶ月
品番：FC-464 / JAN：4935919314640 / 容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年3月時点のものです。

木樽熟成による複雑さが楽しめる単一区画「カミー」からのワイン 濃厚ですが、タンニンはやわらかく、バランスがとれた1本



マディラン カミー 2020 Madiran Camy

4月1日より本体価格¥3,000

「カミー」と呼ばれる単一区画からのワインです。完熟したカシスやラズベリー、ブラックベリーの豊かで複雑なアロマが広がります。タンニンは非常にやわらかくなめらかです。果実のフレーバーと共に、樽からくるスパイス、香ばしいニュアンスが心地良く感じられます。畑は7ha、粘土と砂利土壌、南向きの日当たりが良い畑で、たくさんの作業が必要です。ここで育つ葡萄からはパワフルなワインが出来ます。仕立てはギヨー サンプル、栽植密度は4,400本/ha、平均樹齢は30年以上、収穫量は55hL/haです。100%除梗します。発酵前に48時間低温マセラシオンを行い、アロマを抽出します。25度に温度管理しながらステンレスタンクで30日間発酵させます。500Lの樽(2回、3回使用樽)で12ヶ月熟成させます。樽は木の香りが付き過ぎず、良い熟成をするのに適しています。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. マディラン
葡萄品種：タナ80%、カベルネ フラン20% 熟成：500Lの樽で12ヶ月
品番：FC-465/JAN：4935919314657/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

平均樹齢60年の古木の葡萄が持つ凝縮感と 樽熟成による香味が調和しています

マディラン マーティ 2019 Madiran Marty

「マーティ」と呼ばれる単一区画からのワインです。チェリーやプラムなどの熟した果実のコンポートのアロマにほどよいスパイスのアロマが混ざります。たっぷりとした豊かな口当たり、素晴らしく熟した果実味とシルクのようになめらかなタンニンが感じられます。樽熟成によるローストの香ばしいフレーバーは豊かで熟した果実味と見事に調和しています。余韻に感じる豊かな果実の風味がいつまでも長く続きます。畑の土壌は石灰岩と丸石のまざる砂利質です。仕立てはギヨー ドゥーブル、栽植密度は4,400本/ha、平均樹齢は60年以上です。収穫量は45hL/ha。100%除梗します。発酵前に48時間低温マセラシオンを行い、アロマを抽出します。25度に温度管理の下ステンレスタンクで30日間発酵させます。500Lの樽で、マロラクティック発酵させ、15~18ヶ月熟成させます。他のキュヴェと異なるのは、熟成中に澱引きをせず、マロラクティック発酵期間中も澱と接触させることです。これにより、ワインがふくよかでパワフルになります。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. マディラン
葡萄品種：タナ、カベルネ フラン 熟成：500Lの樽で15~18ヶ月
品番：FC-466/JAN：4935919314664/容量：750ml



¥4,180(本体価格¥3,800)

ドメヌ ラウゲが造る“赤のトップ キュヴェ” 特別な単一区画の葡萄で造る『限定品』

マディラン アルビゾン 2018 Madiran Arbison

「アルビゾン」とはピレネー山脈にある山のひとつの名前です。単一区画の葡萄を使い、500Lの新樽で発酵、熟成させたワインです。輝きのある濃い紫色、力強く複雑なアロマは、完熟した赤や黒の果実、カシスや桑の果のジャムの要素が感じられます。口に含むと非常にバランスが良くスムーズで、よくこなれたベルベットのようなタンニンがあります。フィニッシュにはブラックペッパーのようなスパイスが感じられ、長く美しい余韻がいつまでも続きます。畑は真南を向いており、このエリアでは珍しい赤色粘土が特徴的な土壌です。剪定はギョードゥーブル、栽植密度は5,000本/ha、収量は30hL/haです。発酵前に除梗します。発酵、熟成ともに500Lの新樽で行います。発酵の際は樽を縦に置き、天面を外して葡萄入れ、野生酵母で発酵させます。発酵期間中、ピジャージュを行い抽出します。発酵終了後に天面を閉じ、そのまま同じ樽で24ヶ月熟成を行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. マディラン
葡萄品種：タナ100% 熟成：500Lの樽で24ヶ月
品番：FC-505/JAN：4935919315050/容量：750ml



¥9,350(本体価格¥8,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年3月時点のものです。

“マディラン カミー”と同じ区画の葡萄を使いますが、マセラシオン カルボニックによって親しみやすい味わいに仕上がっています



ヴァン ド フランス タナ 2021 Vin de France Ta nat's

ワイン名は、シルヴァンによる言葉遊びによるもので、Ta Nature（あなたの自然）を短縮すると、Ta Nat's になります。タナという品種の新たな側面を表現するため、マセラシオン カルボニックの手法を採用し、一般的なタナによるワインより色やタンニンが強く出すぎないフルーティで飲み込みやすいワインに仕上がっています。輝きのある紫色、イチゴやチェリー、スグリ、スマレの花のアロマにわずかにエレガントなスパイスの要素が混ざっています。素晴らしく熟した果実、丸みのあるやわらかな口当たり、タンニンはシルクのようになめらかに溶け込んでいます。わずかにミネラルの要素が余韻を引き締め、独自のスタイルと個性がしっかりと感じられるワインです。丘の斜面下部の畑で、粘土質シルトと砂利の混ざる土壌です。仕立てはギヨー サンプル、栽植密度は 4,000 本/ha です。収穫量は 40hL/ha。除梗せず全房の状態、炭酸ガスを充填したコンクリートタンクに入れ、マセラシオン カルボニックを 6~10 日間行います。その後、プレスした果汁を 16 度の低温で 20 日間発酵させます。マロラクティック発酵後、コンクリートタンクで 5 ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/南西地方
葡萄品種：タナ 100% 熟成：コンクリートタンクで 5 ヶ月
品番：FC-463/JAN：4935919314633/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

澱と共に熟成させているため、豊かなボディも感じられる
こだわりの詰まったスタンダード クラス



パシュラン デュ ヴィック ビル セック "19.91" 2021 Pacherenc du Vic-Bilh Sec "19.91"

“19.91”は、パシュラン デュ ヴィック ビル セックのスタンダード キュヴェです。ワイン名はシルヴァンの生まれ年を示しています。グリーンがかった黄金色、繊細なアロマには白い花やレモンやグレープフルーツのような柑橘系の果実が感じられます。口に含むと豊かな果実味が広がります。フレッシュでジューシーな口当たり、非常にバランスのとれたワインです。畑は、粘土質シルトと砂利の混ざる土壌です。葡萄の仕立てはギヨー、栽植密度は 4,000 本/ha、平均樹齢 15 年です。収穫量は 55hL/ha です。100%除梗します。発酵前に低温で 18 時間スキンコンタクトを行い、果皮からアロマを抽出します。压榨後、コンクリートタンクに移し 16~18 度で 28 日間発酵させます。同じコンクリートタンクで 3~4 ヶ月、澱と共に熟成させます。

★「デカンター ワールド ワイン アワード 2022」金賞/95 点

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. パシュラン デュ ヴィック ビル セック
葡萄品種：グロ マンサン 50%、プティ マンサン 50%
熟成：コンクリートタンクで 3~4 ヶ月
品番：FC-461/JAN：4935919314619/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

補助品種として使われることが多いプティ クルビュをメインとし、樽熟成を行なった個性的なキュヴェ



パシュラン デュ ヴィック ビル セック ロレ 2021 Pacherenc du Vic-Bilh Sec L'Orée

限定 160 本

トロピカルフルーツや白い花が混ざる豊かなアロマが広がります。しなやかでフレッシュ、集約のあるしっかりとしたボディがあります。シルキーでやわらかい口当たり、調和のとれた酸が感じられます。フルーティでしっかりとした骨格がありパワフルですが、バランスが取れています。森の近くにある 3ha の単一畑「ロレ」は、粘土と砂利の深い土壌で、水はけがよく、ボリュームを与えます。仕立てはギヨー、栽植密度は 4,000 本/ha、平均樹齢 20 年以上です。収穫量は 25hL/ha、100%除梗します。発酵前に低温で 18 時間スキンコンタクトを行い、果皮からアロマを抽出します。压榨後、コンクリートタンクに移し、16~18 度で 28 日間発酵させます。途中で 500L の樽に移し、発酵を終えます。樽で 8~9 ヶ月熟成させます。

【白・辛口】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C. パシュラン デュ ヴィック ビル セック
葡萄品種：プティ クルビュ 90%、プティ マンサン 10%
熟成：500L の樽で 8~9 ヶ月
品番：FC-462/JAN：4935919314626/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 3 月時点のものです。

GOTA DE ARENA



1,000 円台のコスパワインとして好評を得る
「砂の滴」の名を冠するキュヴェ

ゴタ デ アレーナ 2020

Gota de Arena

「ボデガス トリデンテ」は、ヒル ファミリー エステーツが手掛けるワイナリーのひとつです。そのワインを特徴づけるのは、砂質土壌とテンブラニーリョ（ティンタ デ トロ）の組み合わせです。「ゴタ デ アレーナ」は、トップクラスの「レホン (S-184)」や「トリデンテ テンブラニーリョ (S-162)」、「エントレスエロス テンブラニーリョ (S-168)」と同じく、ボデガス トリデンテが持つ一貫した哲学を表現したキュヴェであり、それらのワインよりも気軽に楽しめる価格帯のワインとなっています。なお、ワイン名には「砂の滴」という意味があります（「Gota」= 滴、「Arena」= 砂）。この地域のテンブラニーリョ（ティンタ デ トロ）は、果皮が厚く、ポリフェノールのある力強い赤ワインを生むとされています。



濃い紫色、熟した赤と黒の果実の香りが広がります。しっかりとした果実味、熟したタンニンがあり、濃厚な味わいのワインです。とてもコストパフォーマンスの高いワインです。ステンレスタンクに入れ 27 度以下で 15 日間発酵させます。ワインの一部を、樽で 12 ヶ月熟成させます。樽は主にフレンチオークで、一部アメリカンオークです。

★「ベニガイド 2024」90 点

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%>

国/地域等：スペイン/カスティーリャ イ レオン

生産者名：ボデガス トリデンテ 葡萄品種：テンブラニーリョ 100%

熟成：一部をオーク樽、他はステンレスタンクで約 12 ヶ月

認証：ヴィーガン

品番：S-257 / JAN：4935919072571 / 容量：750ml

¥1,870 (本体価格¥1,700)



— ボデガス トリデンテ —

フミーリャに拠点を置き、スペイン各地に 9 つのボデガを展開するヒル ファミリー エステーツのボデガのひとつです。ヒル ファミリー エステーツは、10 の生産地域に 11 のワイナリーを所有し、高樹齢の土着品種から最高峰のワイン造りを行なう生産者です。当時無名だったフミーリャと、土着品種のモナストレルの地位を各段に向上させたパイオニアとして知られています。ボデガス トリデンテは、カスティーリャ レイオン州サモラ県に位置するワイナリーで、テンブラニーリョ（ティンタ デ トロ）を用いた力強いスタイルの赤ワインを生産しています。畑は砂質土壌のため水はけが良く、水分を得ることが重要なエリアです。そのためワイナリー名は、ギリシャ神話の海の神であるポセイドンが持つ「三叉槍（トライデント）」にちなんで、トリデンテと名付けました。



DIAVOLETTO SANGIOVESE

ディアヴォレット



コストパフォーマンスと親しみやすさが魅力
1000 円台で楽しめる

トスカーナ サンジョヴェーゼ

ディアヴォレット
サンジョヴェーゼ ディ トスカーナ 2021
Diavolletto Sangiovese di Toscana

ワイン名のある「ディアヴォレット」とは、「小悪魔」の意味で、近くに小さな教会を立てる際、石材にとっても硬い石が混じっていて、工事が思うように進みませんでした。その石が畑にあったことから「ディアヴォレット」と名付けました。明るい赤紫色、プラムやカシスを思わせる香りがあります。果実の甘みを感じられるボディに、タンニンが程よくあります。まろやかでバランスが取れており、親しみやすい味わいです。収穫量は、80hL/ha です。収穫は機械で行ないます。25 度に温度管理しながら発酵と醸しを行い、10 日間果皮に触れさせ、タンクに入れます。熟成期間は 6 ヶ月です。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 13.0%>

国/地域等：イタリア/トスカーナ/I.G.P. トスカーナ

生産者：テヌータ イル ファッジエート

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 熟成：タンクで約 6 ヶ月

品番：IA-034/JAN：4935919940344/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

Il Faggeto ～ テヌータ イル ファッジエート ～



サン ジミニャーノに、1489 年から所有権を得た記録があります。1960 年代にはジャウレス バロンチーニがトップクラスのワイン造りでの成功を目指し、カンティーナ バロンチーニを立ち上げました。彼は先を見越して少しずつ畑を買い足し、事業は拡大していきました。

ジャウレスの娘ブルーナは、父が亡くなった時に医学の道に進むのを止め、トスカーナのそれぞれの D.O.C.G. にカンティーナを持つという父の夢を実現するための計画を立てました。ブルーナが思い描く理想像は、テロワールに密着した、土地の個性が生かされたワインです。現在はトスカーナで 4 つのカンティーナを運営し、特定の銘柄に特化した生産者が多いトスカーナでは珍しく、手頃なワインからプレスレージクラスまで幅広いラインナップを生産しています。

プーリアの恵まれた気候が生む

オーガニック ワイン



カンティーネ パオロレオ

注目の白ワイン

暖かい地域ながら酸とミネラルを感じさせる
素晴らしい1本

エコシステム シャルドネ ビオロジコ 2022

Ecosistema Chardonnay Biologico

葡萄樹は垣根仕立て、剪定はギヨー、栽植密度は4,500本/haです。8月下旬に収穫します。除梗し、やわらかくプレスします。15度の低温に温度コントロールされたステンレスタンクで10日間発酵させます。ステンレスタンクで4ヶ月熟成後、ボトルで1ヶ月寝かせます。グリーンを帯びた輝きのある淡い麦わら色、フレッシュで、熟した桃や洋梨の甘くフルーティなアロマに柑橘系の要素が混ざります。口当たりは繊細、心地よい酸があり、非常に調和のとれた味わいです。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P. サレント
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで4ヶ月
有機認証：ICEA、ユーロリーフ

品番：I-950/JAN：4935919059503/容量：750ml



¥2,090(本体価格¥1,900)



VINO BIOLOGICO

カンティーネ パオロレオが手掛けるオーガニック ワイン「Bio」シリーズは、「健康的な食事と自然な飲み物は、私たちの生活を豊かにしてくれる」という考えから生まれました。除草剤、殺菌剤、殺虫剤、殺虫剤全般を使用しない、有機農法で栽培された葡萄のみで造るオーガニック ワインのラインナップです。これらは、ICEAの認証を受けています。

プーリアの土着品種にこだわった赤のオーガニック ワイン



テッレーノ ネグロアマロ ビオロジコ 2021 (左)

Terreno Negroamaro Biologico

葡萄樹は垣根仕立て、剪定はコルドーネ スペロナート、栽植密度は4,500本/haです。9月の第1週に収穫します。除梗した後、22~24度に温度コントロールしたステンレスタンクで8~10日間発酵させます。その間、毎日ルモンタージュを行います。ステンレスタンクで5ヶ月熟成させます。紫色を帯びた輝きのある濃い赤色、ラズベリーやイチゴを思わせるフレッシュなアロマが広がります。たっぷりとフルボディで非常にバランスが良く、長く心地よい余韻が感じられます。



【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P. サレント
葡萄品種：ネグロアマロ 100% 熟成：ステンレスタンクで5ヶ月
有機認証：ICEA、ユーロリーフ

品番：I-952/JAN：4935919059527/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)

アグリコーロ プリミティーヴォ ビオロジコ 2021 (右)

Agricolo Primitivo Biologico

葡萄樹は垣根仕立て、剪定はギヨー、栽植密度は4,500本/haです。8月の最終週に収穫します。除梗した後、22~24度に温度コントロールしたステンレスタンクで8~10日間発酵させます。その間、毎日ルモンタージュを行います。ステンレスタンクで5ヶ月熟成させます。紫色を帯びた輝きのあるルビーレッド、レッドチェリーやブラックチェリーに心地よいスパイスが混ざる豊かなアロマが広がります。口に含むとフルボディで非常にバランスが良く、いつまでも続く長い余韻があります。



【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P. サレント
葡萄品種：プリミティーヴォ 100% 熟成：ステンレスタンクで5ヶ月
有機認証：ICEA、ユーロリーフ

品番：I-953/JAN：4935919059534/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)

アパッシメント × プリミティーヴォ

樹上乾燥させた葡萄で造る、濃厚で心地よい飲み口の赤ワイン

パッシティーヴォ プリミティーヴォ ビオロジコ 2021

Passitivo Primitivo Puglia Vino Biologico

濃いルビーレッド、熟したレッドチェリーやブラックチェリーの豊かなアロマにスパイスやココナッツやチョコレートのニュアンスが混ざります。しっかりとしたボディ、しなやかでバランスのとれたタンニンが心地よく感じられます。8月の中旬、葡萄が完熟の状態になったところで房の上部の茎をペンチで潰し、これ以上栄養や水分が房に供給されないようにして、畑で自然に乾燥(アパッシメント)させます。葡萄を樹上で約12日間、そのままの状態で置くことで25%から30%の水分を失い、アロマとフレーバーが凝縮されます。収穫後、除梗、破碎した葡萄を22~25度に温度管理したステンレスタンクで8~10日間発酵させます。その間、ルモンタージュとデレスタージュを行います。アメリカンオーク樽で5ヶ月熟成後、ステンレスタンクで6ヶ月寝かせます。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P. プーリア
葡萄品種：プリミティーヴォ 100% 有機認証：ICEA、ユーロリーフ
熟成：アメリカンオーク樽で5ヶ月、ステンレスタンクで6ヶ月

品番：I-954/JAN：4935919059541/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

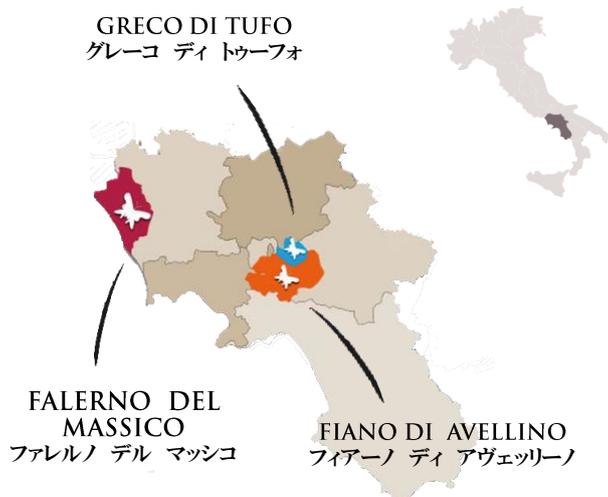


— 3世代にわたり受け継がれる家族のワイン造り —

カンティーネ パオロレオはプーリア州に拠点を置く家族経営の生産者で、20世紀の初頭にパオロレオが自家畑の葡萄でワイン造りを始めたことからワイナリーの歴史がスタートしました。現在は3代目となるパオロが、4人の息子たちと一緒にワイナリーの運営を行なっています。自家畑以外にも、長期契約を結んでいる栽培農家の畑からワインを生産しています。彼らのワインは、イタリアのワインガイド『ガンベロ ロッソ』において複数のアイテムが最高評価のトリビッキエーリを獲得しています「私たちはこのプーリアで、国際的にも高く評価される優れた品質を誇るワインが生産できることを証明しました」とパオロは話します。



ファットリア パガーノ



オーナーの息子で現在ワイン造りを担う、アンジェロ パガーノ

歴史あるファレルノの地に情熱を注ぐ、家族経営の生産者



オーナーのアントニオ パガーノ (左)

ファットリア パガーノは、2001年にアントニオ パガーノによって設立されました。公認会計士であるアントニオは、彼の土地への深い愛情をもっていました。この場所は、「ファレルヌス」と呼ばれ、この地で産するワインは最高級のワインとして古代ローマの皇帝や貴族達にもてはやされ、また富の象徴とされていました。その後、歴史から消えてしまったファレルノのワインは、1970年代に弁護士で歴史研究家のフランチェスコ パオロ アヴァッローネとナポリ大学の研究者達の努力によって復活し、アントニオもぜひこの土地でワインを造りたいと願い、その夢を実現させました。現在はアントニオの息子、アンジェロが中心となりワイン造りが行われています。

「ファレルノ デル マッシコの生産者達は皆、その歴史的、文化的価値を背負っていることをしっかりと自覚しています。ファットリア パガーノも例外ではありません。現在も2000年前の古代の人々と同じように、手間を惜しまず、最高のワインを造りたいと考えています」という彼らの言葉にワイン造りの哲学が表れています。

ワイナリーはカンパーニャの北西部、ナポリから27kmの場所に位置するカゼルタ県にあります。畑は自家畑18haと契約畑5haの合計で23haです。ファレルノ デル マッシコのエリアに位置するカーリーノラにある2つのテラス状の畑からは、ガエタ湾やイスキア島、ブローチダ島の素晴らしい風景を見渡すことができます。また、カーリーノラ以外にアヴェッリーノ地区にも畑を所有し、フィアーノ ディ アヴェッリーノ、グレーコ ディ トゥーフオを生産しています。

畑にはオーガニック栽培を取り入れ、2020年に認証を取得

ファットリア バガーノでは、樹齢70年の古い葡萄畑の近くに、新たに2002年、2003年、2004年に葡萄の植樹を行いました。畑は死火山のロッカモンフィーナ山の麓、標高270~300mの場所、ティレニア海からわずか5kmの場所に広がっています。海と山に囲まれたこの場所は、風通しが良く、また昼夜の気温差が大きく（日中は26~27度、夜は7~8度）、これによりワインに豊かなアロマがもたらされます。栽培はオーガニック、除草剤、殺虫剤は使用しません。カリノーラのファレルノ デル マッシコの畑は2020年の収穫からEUのオーガニック認証（ユーロリーフ）が認められました。アヴェッリーノの畑もオーガニックに転換中で数年後に認証を取得する予定です。「自然とその果実を尊重することを第一の目的としています。ワインを可能な限り自然に近づけることに焦点を当てた哲学を持っています。私たちの目標は土壌、微気候、植物の生物多様性を尊重した栽培で、それによりワインの香り、味わい、アロマが葡萄畑の最も純粋な表現となるのです。偉大なワインは、ブドウ畑への配慮と愛情からしか生まれられないのだ」と話します。



ミネラルを多く含む火山性土壌

主に火山性土壌で、細かい火山礫や圧密された石、火山灰が含まれています。火山岩や凝灰岩、石灰岩が混ざる土壌は、ミネラルを多く含み、ここから出来るワインに長期熟成の可能性をもたらします。また地中に含まれる粘土は保水性が高く、葡萄の根はそこからゆっくりと水分を吸収することが出来るため、灌漑設備の必要がないというメリットがあります。

Point

古代ローマ時代、ファレルノ産のワインは富の象徴とされていました

「ファレルノ」は古代ローマ時代には「Ager Falernus（アジェル ファレルヌス）」として知られていた土地で、カンパーニャ州の北西部に位置しています。この場所は古代ローマ帝国の時代に優れた農産物の産地として経済的にもたいへん重要性を持った土地でした。ファレルノ産のワインはこの時代、最も貴重なワインとされていました。当時のワインは現代とは異なり、蜂蜜や松脂、ハーブを入れたり、海水を入れたり燻したりして保存性を高めたもので、水や雪で薄めてから飲まれていました。つまり、ワインは保存して飲むべきものではなく、生鮮食品として出来る限り早く飲まれていました。これは何も古代に限った話ではなく、ガラス瓶がワインに使用されるようになり、密閉性の高い栓が開発された1、2世紀ほど前まではどの地域でも一般的でした。

そうした考え方が一般的な時代において、稀有な「熟成させるワインとして造られていた」ものがファレルヌムです。遅摘み、あるいは乾燥させた葡萄を発酵させて造られたアルコール度数の高いワイン（特に白ワイン）で、最低でも10年、あるいはそれ以上熟成させた後黄金色となったものが飲まれたとされています。それは古代ローマ皇帝や貴族にもてはやされ、富の象徴とされていました。

「良いヴィンテージにのみ造られる特別なワインであり、私たちのワイナリーを象徴するキュヴェです。タバコやチョコレートのアロマ、きれいな余韻が長く続く、とても偉大なワインです」

— アンジェロ バガーノのコメント(2023 現地視察にて) —

Angelus Falerno del Massico Rosso 2015

Angelusは、アンジェロのラテン語読みです。アントニオが8歳の頃に亡くなった父の名前を付けました。また、息子の名前でもあります。イタリアでは祖父の名前を孫につける風習があり、父から自分、そして息子へ、過去と未来をつなぐ象徴となるワインです。長期熟成を目指すこのワインには、アリアーニコ ディ タウラージを使います。深みのある濃いルビーレッド、洗練されたアロマの中にプラム、さらにチョコレートやカカオ、タバコを思わせる香ばしい香りが感じられます。しっかりとした骨格があり、同時にエレガント、口に含むと南のワインらしい温かみがあり、とても滑らかです。かすかにミネラルなタッチが感じられます。畑はカリノーラにあり、標高320m。南向き。石灰岩が豊富な膨張性粘土です。10月中旬から下旬に、畑で選別しながら収穫します。収量は低く4~5t/haです。品種ごとにステンレスタンクで発酵させ、7~12ヶ月熟成させた後ブレンドし、225Lのフレンチオークの新樽に移して、最低18ヶ月熟成させます。ステンレスタンクで数ヶ月休ませた後、瓶詰め、2ヶ月寝かせます。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2021」93点

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/カンパーニャ
D.O.C. ファレルノ デル マッシコ 葡萄品種：アリアーニコ80%、ピエディ ロッソ20%
熟成：フレンチオークの新樽で18ヶ月

品番：I-898/JAN：4935919058988/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



「アリアーニコはアパッシメントをしており力強く、 ピエディ ロッソでバランスをとっています」

— アンジェロ バガーノのコメント(2023 現地視察にて) —



ガウラージ ファレルノ デル マッシコ ロッソ 2021 *Gaurasi Falerno del Massico Rosso*

柔らかく、飲み頃を迎えるこのワインには、アリアーニコ デル ヴルトウーレを使います。早く輝きのある赤色、プラムやブラックチェリーのアロマ、柔らかくこなれたタンニン、しっかりとした骨格が感じられます。ミネラル、バルサム、ブラックペッパーのスパイシーな要素が香り、しなやかな口当たりです。畑はカリノーラにあり、標高 300m。南向き。元々火山性で、落下した灰や軽石の、水はけがよく、深い土壌です。仕立てはコルドーネ スペロナート、栽植密度 5,400 本/ha です。平均樹齢は 13 年。10 月中～下旬に畑で選別しながら収穫します。発酵、熟成はステンレスタンクで行います。12 ヶ月以上熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/カンパーニャ/D.O.C. ファレルノ デル マッシコ
葡萄品種：アリアーニコ 80%、ピエディ ロッソ 20% 熟成：ステンレスタンクで 12 ヶ月

品番：I-998/JAN：4935919059985/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

「ペクトゥスはラテン語で「魂」を意味し、ワインに愛と情熱、 そして、魂を込めて造っていることを表現しています」

— アンジェロ バガーノのコメント(2023 現地視察にて) —



ペクトゥス ファレルノ デル マッシコ ビアンコ 2021 *Pectus Falerno del Massico Bianco*

ファットア バガーノが造るファレルノ デル マッシコの上級キュヴェで、樽で発酵、熟成させます。白い花や熟した桃、セージを思わせる香りのよいフレッシュなハーブのアロマ、さらに樽からの微かに甘いバニラが感じられます。口に含むと豊かな風味が広がり、十分な酸が全体を支えており、非常にバランスよい味わいです。畑はロッカモンフィーナ火山の麓の斜面にあります。標高 320m、西向き。砂質で、浸透性のある灰があります。リン、マグネシウム、カリウムが豊富です。10 月中旬に畑で選別しながら収穫します。圧搾後、低温に管理したステンレスタンクで 24 時間置き、澱下げします。225L のオークの新樽に移し、発酵させます。同じ樽で 6 ヶ月熟成させ、さらに 5 ヶ月瓶で寝かせます。

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/カンパーニャ/D.O.C. ファレルノ デル マッシコ
葡萄品種：ファランギーナ 100% 熟成：225L のオーク樽(新樽)で 6 ヶ月

有機認証：ユーロリーフ

品番：I-896/JAN：4935919058964/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)

「私たちのワイナリーで最も売れているワインです。ファランギーナは 10 月中旬以降に収穫し、 クリオマセレーションをすることでワインは集約し、花の華やかな香りが豊かになります」

— アンジェロ バガーノのコメント(2023 現地視察にて) —



ファーブラ ファレルノ デル マッシコ ビアンコ 2022 *Fabula Falerno del Massico Bianco*

ファーブラは、ラテン語で「物語」を意味します。ワインを通じて自分達の哲学、ワイン造りの物語を伝えたいという思いから付けました。少し糖分を残し、ほんのり甘みを感じられるスタイルに仕上げます。野生の花やレモン、グレープフルーツなど柑橘系の果実のアロマがあります。持続性があり、とてもスムーズな口当たりです。畑は、標高 320m。西向きで、砂質、浸透性のある灰があります。リン、マグネシウム、カリウムが豊富です。10 月中旬に、選別しながら収穫します。発酵前に、専用の二重構造のタンクに入れ、0～マイナス 2 度で、葡萄の果皮を凍らせ豊かなアロマを抽出します(クリオマセレーション)。その後柔らかく圧搾し、ステンレスタンクで 2 ヶ月かけて発酵させます。温度はマイナス 5 度から 12 度へと徐々に上がります。残糖が 15～17g/L になったら、温度を下げ、フィルターをかけて発酵を止めます。ステンレスタンクで 3 ヶ月熟成、4 ヶ月瓶熟させます。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/カンパーニャ/D.O.C. ファレルノ デル マッシコ
葡萄品種：ファランギーナ 100% 熟成：ステンレスタンクで 3 ヶ月、瓶で 4 ヶ月

品番：I-997/JAN：4935919059978/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



「通常よりも1ヶ月ほど遅摘みしたファランギーナで造ります。
カンパーニャで遅摘みをすることは一般的ではないため、他にはないワインです」

— アンジェロ バガーノのコメント(2023 現地視察にて) —

ファランギーナ ヴェンデミア タルディーヴァ
ロッカモンフィーナ ビアッコ 2022
Falanghina Vendemmia Tardiva Roccamonfina Bianco

通常よりも1ヶ月程遅摘みにした葡萄から造る印象深いワインです。輝きのある麦わら色、白い花やハーブの豊かなアロマが広がります。繊細でまるみがあり、エレガントな味わいをもっています。畑はロッカモンフィーナ火山の麓の斜面にあります。10月20日~11月10日に選別しながら収穫します。この時期には、葡萄は畑で乾燥した状態になっています。この凝縮された葡萄から深いアロマがもたらされます。ステンレスタンクで発酵、ステンレスタンクで4ヶ月熟成させます。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/カンパーニャ/I.G.P. ロッカモンフィーナ
葡萄品種：ファランギーナ 100% 熟成：ステンレスタンクで4ヶ月

品番：I-994/JAN：4935919059947/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)



「グレーコの特徴であるミネラル感、
柑橘系の風味がしっかりと感じられます」

— アンジェロ バガーノのコメント(2023 現地視察にて) —

グレーコ ディ トゥーフォ 2022
Greco di Tufo

カンパーニャを代表するD.O.C.G.の白ワインのひとつです。輝きのある麦わら色、ミネラルや柑橘の果実、ビターアーモンドのニュアンスが混ざり合っています。フレッシュでありながら、程よいボリュームと豊かな味わいがあります。グレーコの特徴であるミネラル感、柑橘系果実が感じられます。畑はアルタヴィツラ イルピーナにあります。標高450m、南西向き。粘土質石灰岩土壌です。10月中旬に選別しながら収穫します。温度管理したステンレスタンクで発酵させ、さらに2ヶ月熟成させます。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/カンパーニャ/D.O.C.G. グレーコ ディ トゥーフォ
葡萄品種：グレーコ 100% 熟成：ステンレスタンクで2ヶ月

品番：I-996/JAN：4935919059961/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



「フィアーノの栽培に最も適したラーピオに畑があります。

フィアーノは花を思わせる要素があり、エレガントです」

— アンジェロ バガーノのコメント(2023 現地視察にて) —

フィアーノ ディ アヴェッリーノ 2021
Fiano di Avellino

カンパーニャを代表するD.O.C.G.の白ワインのひとつです。緑がかった輝きのある黄色、桃の花のエレガントなアロマ、ローストしたヘーゼルナッツの香りがあります。フレッシュな味わいの中にミネラルの要素が感じられます。畑は、ラーピオにあり、標高570m。南西向きで、粘土質石灰岩土壌、ミネラルが豊富です。フィアーノは花を思わせる要素があり、エレガントです。10月上旬~中旬に選別しながら収穫します。温度管理したステンレスタンクで発酵させ、さらに4ヶ月熟成させます。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/カンパーニャ/D.O.C.G. フィアーノ ディ アヴェッリーノ
葡萄品種：フィアーノ 100% 熟成：ステンレスタンクで4ヶ月

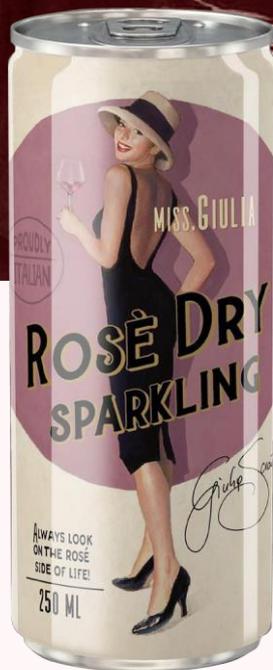
品番：I-893/JAN：4935919058933/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

目を惹く
レトロポップな
デザイン!

FANTINI

Miss. Giulia



ミス ジュリア ロゼ ドライ スパークリング

<ロゼ・辛口> ALC. 11.5%

品番: I-962 容量: 250ml

JAN: 4935919059626

¥715 (本体価格¥650)

グレープフルーツやオレンジ、マンゴーやパッションフルーツのトロピカルなアロマにオレンジの花の華やかな要素が混ざっています。フレッシュで心地よい飲み口、とてもバランスのとれた味わいです。



ミス ジュリア モスカート スウィート スパークリング

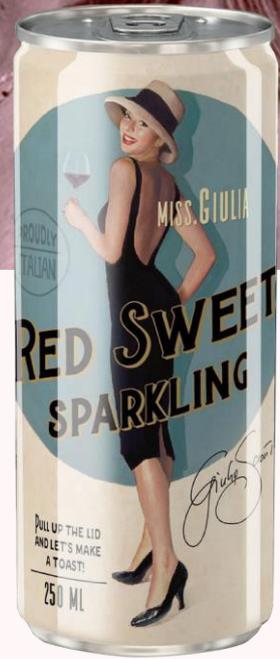
<白・甘口> ALC. 10.0%

品番: I-963 容量: 250ml

JAN: 4935919059633

¥715 (本体価格¥650)

輝きのあるイエロー、トロピカルフルーツや白い花のフレッシュで華やかなアロマに加え、生き生きとした柑橘系のフレーバーが広がります。口当たりは非常にフレッシュでバランスが良く、心地よい泡立ちが感じられます。



ミス ジュリア レッド スウィート スパークリング

<赤・甘口> ALC. 7.5%

品番: I-964 容量: 250ml

JAN: 4935919059640

¥715 (本体価格¥650)

紫を帯びた輝きのある赤色、カンスやブルーベリーなど紫の果実、スミレの花、甘いスパイスの豊かなアロマが広がります。フレッシュでとても心地よい口当たり、甘くスムーズで、きめ細かな泡が心地よく感じられます。

※上記3アイテムは混載不可、ケース単位(24本)での出荷とさせていただきます。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年3月時点のものです。



Miss. Giulia



いつでもどこでも開けたての美味しさ！

飲みきり〈缶ワイン〉スパークリング

「ワインは難しそう…」そんなイメージを払拭する

“圧倒的なカジュアルさ”が魅力

お花見など、春の屋外イベントの需要にもご活用下さい



ミス ジュリア スパークリングは、グラス 2 杯分程度の飲みきりサイズで手軽に楽しめるのが魅力です。また、持ち運びやすく、どこでも開けたての美味しさが楽しめて、キャンプ、バーベキューや屋外イベントでも活躍するアイテムです。缶のままでも、グラスに注いで香りを楽しむのもよし、または、ストローで可愛くオシャレに楽しむなど、スタイルを気にしない気軽さが魅力です。ミス ジュリア スパークリングのレトロポップなルックスは、こうした需要にもお答え出来るアイテムです。是非お役立て下さい。

「ワイン王国」でも紹介されました！

「ワイン王国」No.135/2023 年 7 月号の「缶ワイン特集」にて、ファンティーニのミス ジュリア ロゼ ドライ スパークリングが掲載されました。

以下、テイスターのコメント「ピンクグレープフルーツをそのままかじったようなみずみずしさが楽しめる」「アセロラの香りが特徴的。すっきりとした味わいです」「癖がなく誰からも好かれる味。ラズベリーの香りがチャームングです」

