



MALBEC
WORLD
DAY

マルベック特集

MALBEC WORLD DAY

〈マルベック ワールド デー〉とは？

2011年にアルゼンチンワイン協会が定めたもので、毎年4月17日を『マルベック ワールド デー』としています。1853年4月17日、アルゼンチンではワイン産地の中心となるメンドーサに農学研究所と農学学校の創設を求める法案が州議会に提出され、後に可決されました。この学校の主な目的は、フランスから持ち込まれたマルベックをアルゼンチンのメンドーサ州の土壌に適応させることでした。つまり、この日がアルゼンチンにおけるマルベック発展の出発点であり、またアルゼンチンのワイン産業が発展するきっかけとなった重要な意味を持つ日として『マルベック ワールド デー』という記念日に定められました。



マルベックの持つ甘さ、熟したタンニンがあり
とてもバランスのとれた味わい

アンデルーナ マルベック 2022
Aneluna Malbec

濃い紫色、熟したプラム、レッドカラント、ブラックベリーや花を思わせる濃厚なアロマ。樽熟成による、ドゥルセ デ レーチェ（南米の伝統菓子のキャラメルクリーム）の香りや、バニラ、チョコレートが感じられます。早朝に収穫し、手で選別。発酵前にコールド マセレーションします。野生酵母と選別酵母で、ステンレスタンクに入れ26度前後に管理しながら発酵させ、その間1日3回ルモンタージュし、デレスタージュは1〜2回行ないます。フレンチオークの樽で3ヶ月熟成、その後3ヶ月以上瓶熟させてから出荷します。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ
生産者：アンデルーナ セラーズ 葡萄品種：マルベック 100%
熟成：フレンチオーク樽で3ヶ月
品番：A-119/JAN：4935919061193/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)



最も優れた畑の葡萄を使用し フレンチオークの樽で熟成、瓶熟させた上位キュヴェ

アンデルーナ マルベック アルティトゥ 2021
Andeluna Malbec Altitud

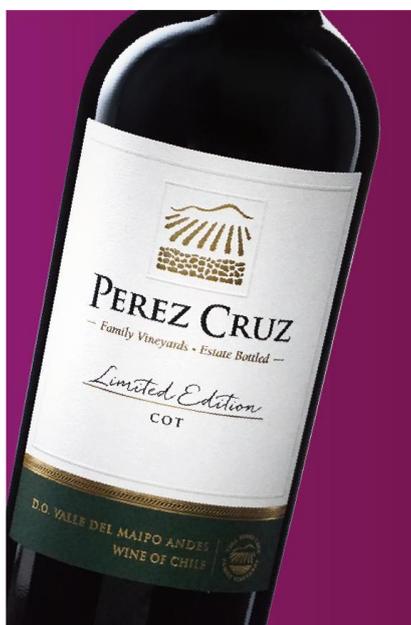
葡萄は畑で選別しながら、早朝に収穫。収量はとても低く、これにより集約感が出ます。イチジクやプラムの濃縮された香り。フレンチオークの樽によるバニラ、コーヒー、チョコレートの風味があります。甘い口当たり、熟したタンニン、長い余韻があります。醸造の前に、再度選別します。その後、コールド マセレーションします。野生酵母で 26 度に温度管理しながらステンレスタンクで発酵させます。1日にルモンタージュを3回、さらにデレスタージュを1~2回行います。70%をフレンチオーク樽(1~3回使用樽)で8~10ヶ月、さらに瓶で6ヶ月以上熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%>国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ

生産者：アンデルーナ セラース 葡萄品種：マルベック 100%

熟成：フレンチオーク樽で8~10ヶ月

品番：A-126/JAN：4935919061261/容量：750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)



アルゼンチンのマルベックとは異なる個性を持つ チリのマルベック

コット リミテッド エディション 2017
Cot Limited Edition

※無くなり次第 2021VT に切り替わります。

大西洋気候によるしなやかな味わい、フローラルノートとクリーミーさを一番にアピールしたいため、アルゼンチンでの呼び名マルベックではなく、フランスでの呼び名コットを使っています。35hL/haというフランスのグラン クリュ並の少ない収穫量です。パワフルでバランスのとれた構成を持つ肉付きが良いワインであると同時に、繊細なフレッシュさもあります。新鮮な赤い果実、黒胡椒、花の香りが感じられます。温度管理したステンレスタンクで発酵させてから、フレンチオーク樽(新樽、1回使用樽各50%)で14ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%>国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー/D.O.

生産者：ビーニャ ペレス クルス 葡萄品種：コット(マルベック)、他

熟成：フレンチオーク樽で14ヶ月

品番：W-012/JAN：4935919080125/容量：750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)



ドメーヌのために生涯を畑仕事に費やした 生産者の父レオンスに捧げたワイン

マルベック ラ ヴィーニュ ア レオンス 2020
Malbec La Vigne à Leonce

2015年にレオンスが一番気に入っており、大切にしていた区画にマルベックを植えました。残念ながら彼は同じ年の7月にこの世を去りましたが、彼に対する敬意をこめて「レオンスの葡萄」という意味の「ラ ヴィーニュ ア レオンス」という名前を付けました。熟成のほとんどはステンレスタンクで行いますが、やわらかなタンニンと甘さを出すため、一部のみフレンチオーク樽を使用します。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%>国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ベルジュラック

生産者：シャトー デ ゼサル 葡萄品種：マルベック 100%

熟成：主にステンレスタンク、一部樽で熟成

品番：FC-423/JAN：4935919314237/容量：750ml **¥2,200**(本体価格¥2,000)



若い人にも楽しんでもらいたいというコンセプトで造られた、
季節を問わず楽しめるカオール

カオール タンデム 2022 **【限定 190 本】**

Cahors Tandem

石灰質土壌が、ワインにミネラルを与えます。朝 6~10 時の間、葡萄が 6~7 度の冷たい内に収穫。収量は 40hL/ha と厳しく制限。SO₂ は一切使用せずに醸造し、瓶詰め前にのみ最低限の SO₂ を添加。タンクに入れ、13 度で低温発酵が始まり、20~23 日間かけて発酵させます。ピジャーージュします。マロラクティック発酵と熟成は、50%を卵型のタンク、50%をコンクリートタンクで 6 ヶ月、その後 8 ヶ月瓶熟させます。赤い果実やスパイスが混ざるフレッシュなアロマ。丸みのある口当たり、ふくよかな果実味はとてもエレガントです。余韻にはミネラルの要素、心地よい酸が感じられます。

・「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2023.11」93 点

【赤・フルボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.カオール

生産者：シャトー ラマルティエヌ 葡萄品種：マルベック 100%

熟成：タンクで 6 ヶ月、瓶で約 8 ヶ月 有機品証：ユーロリーフ

品番：FC-161/JAN：4935919311618/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



樹齢の古い区画の葡萄を新樽で熟成させた

シャトー ラマルティエヌのトップ キュヴェ

カオール エクスプレッション 2016

Cahors Expression

※無くなり次第 2018VT に切り替わります。

シャトー ラマルティエヌのプレステージワインです。シャトー ラマルティエヌのプレステージワインです。1952 年に最後の植え替えをした樹齢の古い樹が植わる区画の葡萄を使用します。透けて通らない黒色に限りなく近い色、はっきりとした新樽からのバニラの魅力的な香り、口に含むととても濃く、タニックです。マロラクティック発酵、熟成ともバリック（新樽）で行い、18~24 ヶ月寝かせます。樽はトロンセ産とアリエ産です。

・「ワインスペクテーター 2020.12.15」92 点 ・「デカンター2020.3.27」93 点

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.カオール

生産者：シャトー ラマルティエヌ 葡萄品種：マルベック 100%

熟成：バリックで 18~24 ヶ月

品番：FC-207/JAN：4935919312073/容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)



生産量わずか 2,000 本

ストレートかつリッチな味わいを持つマルベック

ル グッフール デュ ディアブル マルベック 2021 **【限定 70 本】**

Le Gouffre du Diable Malbec

「ル グッフール デュ ディアブル」の区画は南向きの丘陵地の区画の名前で、非常に乾燥した石の多く見られる土壌です。保水性が高く、葡萄がしっかりと熟することが出来、力強くバランスのとれたワインが出来ます。栽培はオーガニック。複雑でパワフルなアロマは、ブラックカラントを思わせる黒系果実やスパイスが感じられます。かすかにオークを感じますが、非常に果実味が豊かです。親しみやすく、ストレートかつリッチな味わいを持っており、かすかに樽のスモーク、心地よい酸があり、個性豊か、しっかりとタンニンがあり、非常に集約があります。

・「ジェームス サックリング.com」92 点

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/ラングドック/I.G.P.オート ヴァレ ド ロード

生産者：ドメヌ ガラブー 葡萄品種：マルベック 100%

熟成：500L の樽で熟成 有機認証：ユーロリーフ

品番：FC-761/JAN：4935919317610/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

