



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。

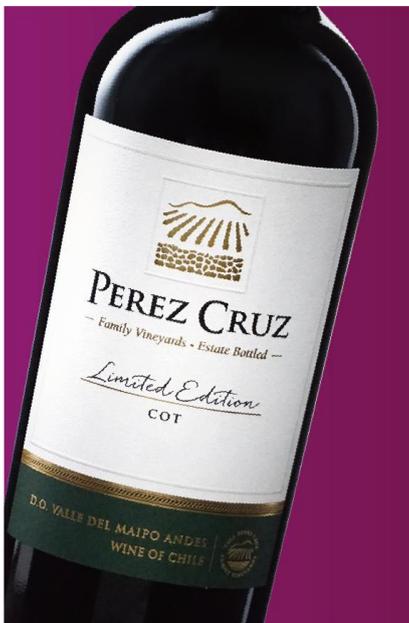
【赤・フルボディ】<Alc.14.5%>国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ

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、瓶詰め前にも最低限の 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。ピジージュシマす。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、しっかりとしたタンニンがあり、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

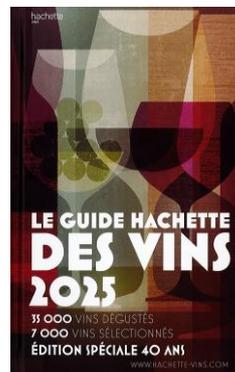
¥4,180(本体価格¥3,800)



LE GUIDE HACHETTE DES VINS 「アシェット ガイド 2025」

3 星 ★★ ★

♥ COUP DE COEUR



LE GUIDE HACHETTE DES VINS

COUP DE COEUR

★★ ★

シャトー デ ゼサール ブラン キュヴェ プレステージ 2022 Château des Eyssards Blanc Cuvée Prestige

遅く収穫し、完熟した葡萄を使っているのが特徴です。洋梨のような完熟したフルーツにスモーク、ナッツ、蜂蜜の風味があります。濃く、豊かな個性があり、滑らかで焦がしたオークの風味の後口が感じられます。オークの樽で発酵させます。新樽、1回使用樽、2回使用樽各 1/3 で、澱と共に攪拌しながら、6~12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.ベルジュラック
生産者：シャトー デ ゼサール 葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン、セミヨン
熟成：オーク樽で澱と共に6~12ヶ月

品番：FB-237/JAN：4935919212373/容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)

♥ CH. DES EYSSARDS
Cuvée Prestige Elevé en fût de chêne 2022 ★★ ★
15000 8 à 11 €



Situé sur la rive gauche de la Garonne, aux confins de la Gironde et du Lot-et-Garonne, un domaine du Bergeracois créé en 1985 par Pascal et Laurent Cuisset avec leurs parents Léonce et Marcelle. En 2015, Flavie Cuisset, la fille de Pascal, a rejoint l'exploitation, qui compte 60 ha de vignes et propose des bergerac, saussignac et des cuvées en IGP Périgord.

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

「アシェット ガイド 2025」 2 星 ★★

シャトー デ ゼサール ブラン 2023 Château des Eyssards Blanc

「セミヨンは骨格を与えています。ソーヴィニオン ブランの比率を高くしたことで、しっかりとした酸をもたらしました。ベルジュラックで一番のソーヴィニオン ブランを造っている自負があります」とパスカールは話していました。压榨後、ステンレスタンクで果汁を2~3週間0度で発酵させずキープします。18度で6週間発酵させます。ステンレスタンクで3ヶ月熟成させます。フルティで熟した洋ナシや白桃のようなはっきりとした甘い香りと、余韻にはローズマリーのようなハーブの香りもあります。酸味は穏やかで凝縮度の高い目の詰まった味わいです。

【白・辛口】 <スクリュューキャップ> <Alc.13.5%>

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 ゼサール
葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン、セミヨン 熟成：ステンレスタンクで3ヶ月

品番：FA-238/JAN：4935919092388/容量：750ml

品番：FB-493/JAN：4935919214933/容量：375ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

¥1,045(本体価格¥950)



シャトー デ ゼサルより待望の入荷!

これからの季節にピッタリのロゼ & 白



シャトー デ ゼサルによりロゼワインが新入荷!!
「私たちが造りたいのは美味しいワインだ!」と語る自信作です

シャトー デ ゼサル ロゼ 2024 Chateau des Eyssards Rose

パスカルは、「ロゼのコンセプトは、一杯飲んだら喜びを与えてくれること。とにかく私たちが造りたいのは美味しいワインだ!」と話します。このロゼにはしっかりと酸は必要ないと考えています。それぞれの葡萄は適切なタイミングで収穫しています。まずメルロを収穫してプレスし、ジュースを低温で保管しておきます。それから、カベルネの成熟をきちんと待ってから収穫し、プレスしたジュースをブレンドすることで造り上げています。収穫は夜間に機械で行います。24時間果皮浸漬を行い、色とアロマを抽出してから圧搾し、ステンレスタンクでアルコール発酵を行います。熟成もフレッシュさを保つため、ステンレスタンクで行います。プレスします。この工程は美しいロゼカラー、そして赤い果実のアロマを引き出すために大変重要です。丸みのあるスタイルですが残糖によるものではありません。

【ロゼ・辛口】<スクリューキャップ> <Alc. 12.5%>

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

生産者: シャトー デ ゼサル 葡萄品種: メルロ 80%、カベルネ ソーヴィニヨン 20%

熟成: ステンレスタンク

品番: FD-381 / JAN: 4935919963817 / 容量: 750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



「即座に」と名付けた、とにかくフレッシュなソーヴィニヨン ブラン
ご好評につき完売していましたが、再入荷しました!!

イリコ プレスト ソーヴィニヨン ブラン 2024 ILLICO PRESTO Sauvignon Blanc

「スタンダードのベルジュラック ブランよりも酸が高く、フレッシュさを感じられるスタイルです。樹齢の若いソーヴィニヨン ブランを使用していて最も早く収穫します。収穫からリリースまでがとても早いワインなので、チャレンジングなワインといえます。ワインを飲み始めたばかりの若い人にアピールできるような、ソフトでフルーティなスタイルのワインとして造りました」とフラヴィは話します。ワイン名の「イリコ プレスト」は、「即座に、すぐに」という意味です。樹齢は15年です。レモンやグレープフルーツなどの非常にフレッシュな柑橘系のアロマを引き出しています。フレッシュさと酸を保つため、シュール リは行っていません。心地よい酸があり、フレッシュでキリッと爽やかなソーヴィニヨンで、美しい酸とミネラルが感じられます。収穫した葡萄はすぐにプレスし、ステンレスタンクを使い16度の低温で発酵を行います。

【白・辛口】<スクリューキャップ> <Alc. 13.5%>

国/地域等: フランス/南西地方/I.G.P.ペリゴール 生産者: シャトー デ ゼサル

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

品番: FD-180 / JAN: 4935919961806 / 容量: 750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



OLIVIER DEPARDON

オリヴィエ デパルドン



8代目のアレクシス デパルドン

高樹齢の見事な品質の葡萄から造る
味わい深いワイン
ボージョレの美味しさを伝える生産者

ヴィリエ モルゴン村の家族経営の生産者

2024年5月、ボージョレのヴィリエ モルゴン村の生産者「オリヴィエ デパルドン」を訪問しました。オリヴィエ デパルドンは、1848年にアンリ デパルドンによって設立されたワイナリーです。現当主のオリヴィエは7代目で、1985年に4haの葡萄畑を相続し、徐々に畑を増やしました。今ではモルゴンだけではなく、フルーリーやレニエ、ボージョレ ヴィラーージュ、ボージョレに約26ha、また、2018年に参加した8代目であり、息子のアレクシスが購入したモルゴン コート デュ ピィの3haを合わせて、合計で約30haの葡萄畑を所有するまでに至りました。特にモルゴンに力を入れており、6つのリュエディ (Les Charmes, Côte du Py, Corcellette, Douby, Grand Cras, Micouds) の葡萄をブレンドして造る「ヴィエイユ ヴィーニュ (FD-015)」に加え、単一区画の魅力を引き出した「シャルム <1848> (FD-016)」と「コート デュ ピィ (FD-368)」の3種類のキュヴェを生産しています。なお、ワインは相続税などの関係から、オリヴィエ デパルドン名義のものと、ドメヌ ド ラ ベッシュ名義のものに分かれています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年4月時点のものです。

2021VT の出来が取り扱いの決め手

オリヴィエ デパルドンのワインは、2021VT から取り扱いを開始しました。輸入を決めた理由のひとつが、この難しいヴィンテージにおいて、たっぷりの果実味としなやかなタンニンを併せ持つワインを手掛けていたことでした。また、高樹齢の葡萄を使用したクリュ デュ ボージュレのワインでも、とても手に取りやすい価格でご案内出来るという点も非常に魅力的です。今回の現地訪問では、2023VT と 2022VT のワインを試飲しましたが、涼しいヴィンテージながら充実した果実味が感じられた 2021VT に続いて、ぎっしりと果実味が詰まったような味わいが楽しめるような、さらに素晴らしいクオリティのワインに再び驚かされる結果となりました。

オリヴィエ デパルドンは、個人生産者でありながら手に取りやすい価格帯のワインを揃えており、高樹齢のガメイから素晴らしいワインを生み出しています。ブルゴーニュのピノ ノワールが高騰する中ではキーになる生産者のひとつであり、ピノの受け皿になれるような、樹齢が古く高品質なガメイは、トップクラスのコストパフォーマンスを感じさせます。

「アシェット ガイド」や「デカンター」にて高好評を得ています

今日まで、8 世代にわたりワイン造りを行うデパルドン家ですが、著名なフランスワインガイドのひとつ「ル ギド アシェット デ ヴァン」において、モルゴンやレニエの項にて、度々彼らのワインが掲載されています。また、モルゴンキュヴェ ヴィエイユ ヴィーニュドメーヌ ド ラ ベッシュ 2019VT が「デカンター 2021.06」で 95 点、レニエ ドメーヌ ド ラ ベッシュ 2023VT が「デカンター ワールド ワイン アワード 2024」で 95 点/ゴールドメダルを獲得するなど、品質の高さが国内外で評価されています。



セラーのすぐ隣にあるゴブレ仕立てのガメイ

FLEURIE

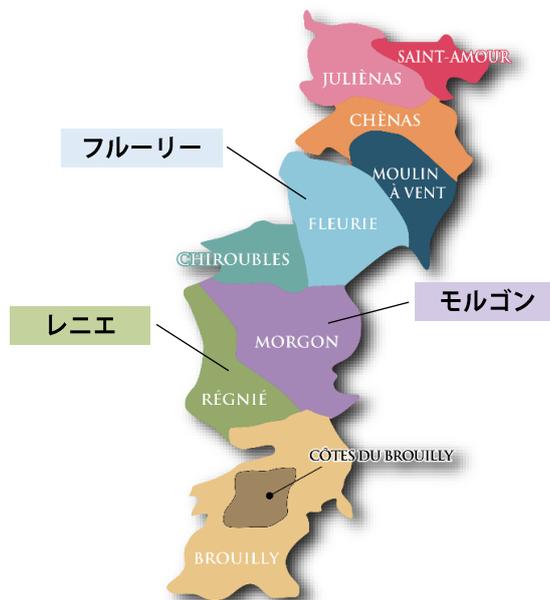
フルーリーは「ボージュレで最も女性的」とされ、繊細で華やか、優美なスタイルが特徴です。色調は明るく、なめらかでやわらかな口当たり、フルーティでフローラルな香りが魅力です。土壌は主に大きな結晶の花崗岩質です。

MORGON

クリュ デュ ボージュレの中では、タンニンが強く、堅固で厚みのある味わいが特徴です。A.O.C.名は産地であるヴィリエ モルゴン村に由来しています。花崗岩土壌が多く、A.O.C.モルゴンの中央部には「コート デュ ピィ」と呼ばれる特別な丘があります。この小高い丘に葡萄畑が広がっており、ここで育つ葡萄からは最も力強く芳醇なワインが生まれると言われています。

RÉGNIÉ

1988 年に昇格したクリュ デュ ボージュレで一番新しいクリュです。土壌は、花崗岩の割合が非常に多く、爽やかで生き生きとした、バランスの良いワインが出来ます。



▲QR より、2024 年 5 月の現地視察レポートがご覧いただけます。

クリュ デュ ボージョレの葡萄を 100%使用しています
樹齢約 70 年のガメイが持つ集約感を表現したブルゴーニュ ガメイ



ブルゴーニュ ガメイ 2023

Bourgogne Gamay

畑の土壌は花崗岩質です。葡萄は 70 年の高樹齢、栽植密度は 10,000 本/ha です。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗した後、ステンレスタンクで発酵させます。その後、オーク樽で 9 ヶ月熟成させます。赤や黒の果実の豊かなアロマが広がります。数年間の熟成を経るとアロマには次第にスパイスやブルーンの要素が出てきます。ボリュームがあり肉厚で生き生きとした口当たりがあります。若いうちはパワフルですが、時を経ると共にタンニンはソフトでシルキーになります。



【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ボージョレ
葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：オーク樽で 9 ヶ月
品番：FD-367/JAN：4935919963671/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

フルーリーの樹齢約 50 年の葡萄が持つエレガントな風味を活かし
樽を使用せずに醸造することでエレガントさを引き出しています



フルーリー 2022

Fleurie ※無くなり次第 2023VT に切り替わります

クリュ ボージョレの中でも最も女性的とされるのがフルーリーです。畑の土壌は花崗岩、葡萄の樹齢は約 50 年、栽植密度は 10,000 本/ha です。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗し、ステンレスタンクで発酵させます。熟成はコンクリートタンクで行います。スマイレヤバラを思わせるフローラルなアロマにカシスを思わせる果実の豊かなアロマがあります。ヴェルヴェットのようにしなやかでエレガントな口当たりです。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ
葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：コンクリートタンク
品番：FD-014/JAN：4935919960144/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

レニエの平均樹齢 50 年の葡萄を使用して造る 1 本
華やかで柔らかく、充実した果実の風味と新鮮な酸が感じられます



レニエ ドメーヌ ド ラ ベッシュ 2021

Regnie Domaine de la Bèche

レニエの畑は 4ha、土壌は砂を多く含む花崗岩質です。葡萄の平均樹齢は 50 年、栽植密度は 10,000 本/ha です。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗し、ステンレスタンクで発酵させます。熟成はコンクリートタンクで行います。皮の黒い果実、シナモン、ラムレーズンを思わせるアロマがあります。口に含むと非常にフレッシュで、程よい酸がワインにエネルギーを与えています。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.0%>
国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ
葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：コンクリートタンクで熟成
品番：FD-013/JAN：4935919960137/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

「私たちのワイナリーで、最も売れているワインです」
樹齢 70~100 年の葡萄がもたらす凝縮した味わい



モルゴン キュヴェ ヴィエイユ ヴィーニュ ドメーヌ ド ラ ベッシュ 2022
Morgon Cuvée Vieilles Vignes Domaine de la Bèche ※無くなり次第 2023VT に切り替わります

オリヴィエ デバルドンが代表するモルゴンで、圧倒的なコストパフォーマンスの高さを誇ります。モルゴンの 6 つのリューディ (Les Charmes, Côte du Py, Corcellette, Douby, Grand Cras, Micouds) の葡萄をブレンドしています。樹齢 70~100 年と非常に樹齢の高い葡萄から造られています。ブラックチェリーやフレッシュなラズベリーのアロマに少しスパイシーな要素が混ざっています。口に含むとアロマと同じ複雑なフレーバーがあり、肉厚で力強く、素晴らしくバランスが取れています。非常になめらかで溶けるようなタンニンは決して重さを感じさせません。土壌は片岩と変成した花崗岩で構成されています。栽植密度は 10,000 本/ha です。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗し、ステンレスタンクで発酵させます。熟成はオーク樽で 9 ヶ月行います。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ
葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：オーク樽で 9 ヶ月

品番：FD-015/JAN：4935919960151/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

モルゴンの単一区画「シャルム」の樹齢約 100 年の葡萄を使用
ドメーヌの歴史に敬意を表して造られる特別なモルゴン



モルゴン シャルム <1848> 2022
Morgon Charmes <1848>

限定
240 本

ワイン名にある「1848」はドメーヌが設立された年で、先祖への敬意が込められています。「シャルム」に所有する 1ha の区画の葡萄から造られています。葡萄の樹齢は約 100 年と非常に古く、栽植密度は 10,000 本/ha です。土壌は変成した花崗岩で構成されています。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗します。発酵、熟成ともに 225L のオーク樽で行い、熟成も同じ樽で 11 ヶ月行います。ほとんど黒に近い濃い赤色、砂糖漬けのチェリーや樽によるバニラのアロマが広がります。非常に力強い口当たりで、余韻にはしっかりとしたタンニンが感じられます。年間生産量 7,000 本です。



【赤・フルボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ
葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：225L のオーク樽で 11 ヶ月

品番：FD-016/JAN：4935919960168/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

モルゴンの最高峰と称される畑「コート デュ ピィ」からのワイン

モルゴン コート デュ ピィ 2022
Morgon Côte du Py

限定
108 本

モルゴンの中でも特に優れた畑とされているのがこの「コート デュ ピィ」です。デバルドンが所有する区画は合計 3ha で、最も日当たりが良く石が多いとされる丘の南端部分の、南と南東に面した 3 つの区画に分かれています。土壌はこの場所に典型的な青い石 (ピエール ブルー)、酸化鉄、マンガンを含んでいます。このため、出来上がるワインは凝縮した力強いものになります。砕いたレッドベリーを思わせる豊かなアロマが広がります。口に含むと丸みがあってフレッシュ、深みのある力強いタンニンが感じられ、長い余韻が楽しめます。葡萄の平均樹齢は 65 年、栽植密度は 10,000 本/ha です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。除梗した後、温度管理したステンレスタンクで 10~15 日間発酵させます。熟成は大樽で 10 ヶ月行います。

★「デカンターWWA 2024」92 点/シルバーメダル

【赤・フルボディ】 <蠟キャップ> <Alc.13.0%>
国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ
葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：大樽で 10 ヶ月

品番：FD-368/JAN：4935919963688/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



COTEAUX BOURGUIGNONS

ブルゴーニュをコスパで選ぶなら「コトー ブルギニョン」が狙い目！
今飲んで美味しいおすすめの3本をご紹介します！



フランソワ コンフュロン (右) と、
息子のエドワール (左)

ヴォーヌ ロマネ村のピノ ノワールをほぼ100%使用して造る
こだわりの詰まったコトー ブルギニョン

コトー ブルギニョン ルージュ 2022 Coteaux Bourguignons Rouge

AOCコトー ブルギニョンにはブレンド比率の規定はありませんが、フランソワ コンフュロンはピノ ノワール主体で造ることで、その土地の特徴を表現しています。「ヴォーヌ ロマネ村の畑で、ほぼピノ ノワール100%。ガメイの畑は売却したが、コトー ブルギニョン用の畑は祖父の時代のもので、ピノ ノワールとガメイが混植されているため、ガメイが少しだけ混ざっている。長く熟成させて楽しむのではなく、届いた時点ですでに親しみやすく、飲み頃になっているようなワインだ」と、フランソワの息子エドワールは話していました。

ブラックベリーやブルーベリーを思わせるチャーミングなアロマがあります。酸と果実味のバランスが非常に良く、口当たりはシルクのようになめらかでやわらかく、それでいて親しみやすい味わいです。フレッシュな果実味を保つため、ステンレスタンクで発酵、熟成させています。非常に洗練されたワインです。このレベルでこの価格のワインはめったに見つけることが出来ないでしょう。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 生産者：フランソワ コンフュロン ジャンドル
国/地域：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C
葡萄品種：ピノ ノワール主体、わずかにガメイをブレンド
品番：FD-385/JAN：4935919963855/容量：750ml
¥4,180(本体価格¥3,800)

ジャンシス ロビンソン MW も注目する家族経営の生産者
ガメイを主体にピノ ノワールをブレンドし、飲みやすく仕上げました



コート ブルギニョン ルージュ 2022 Coteaux Bourguignons Rouge

オート コート ド ボーヌの中心、ナントウーを拠点とする家族経営のドメーヌです。『ジャンシス ロビンソン.com』の2021年4月19日付の記事、「Even more 2019 burgundies」ではトップにパスカルとポリヌの写真が挿入され、「この造り手は素晴らしい発見でした。私はこの父娘のコンビネーションによる2019VTのワインがとても好きで、このテイasting ノートがこの生産者の初レビューであることを反省しています」、「全てのワインに感銘を受けました」と、ジャンシス ロビンソン自らが評しました。



マリー (左) とポリヌ (右)

また、『リアルワインガイド 第82号/2023夏』で、「どのワインからも漂うのはエレガントさと心地よいナチュラルワイン風味」「21年でも価格がそれほど高騰していないのも嬉しいところで、シャルル父娘にちょっと注目です」と記載されています。このコート ブルギニョンは、年間生産量約5,000本の限定品です。カシスやフランボワーズ、グロゼイユなど黒や赤の果実のアロマが広がります。豊かな果実味に溢れ、非常に調和のとれたフルーティなワインです。手摘みで収穫した葡萄はセラーに運び、選果テーブルで丁寧に選別します。発酵はコンクリートタンクで15日間(全体の約35%は全房発酵)行い、フレンチオーク樽で熟成させます。

【赤・フルボディ】<蠟キャップ> <Alc.12.5%> 生産者：シャルル ペール エ フィーユ
国/地域：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C 葡萄品種：ガメイ60%、ピノ ノワール40%
熟成：フレンチオークの樽

品番：FD-166/JAN：4935919961660/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

光学式の選果台で選別し、100%除梗して健全な果実のみを使用
1965年に植樹した葡萄を野生酵母で発酵させています



コート ブルギニョン ルージュ 2023 Coteaux Bourguignons Rouge

設立当初わずか2haの畑からスタートしましたが、今では38haにまで規模を拡大しています。コート シャロネーズのサン デセール村に位置しており、コート ブルギニョンにもこの村の葡萄を使用しています。ラズベリーやカシス、レッドカラントを思わせる小さな赤や黒の果実のアロマが広がります。非常にフレッシュ、やわらかで丸みのある口当たりが魅力です。



ヴィンサン (左) とピエール フランソワ (右)

畑の標高300m、北東向き、土壌は粘土石灰質です。葡萄は1965年に植樹されました。栽植密度は9,000本/ha、ピノ ノワールはギヨー、ガメイはゴブレ仕立てです。1本の枝に8芽を残します。収穫した葡萄は選果台で選別し100%除梗します。ピノ ノワールとガメイは一緒にコンクリートタンクに入れ25~30度にコントロールしながら発酵させます。発酵中、最初の8日間は1日1回のピジャージュとルモンターージュを行います。発酵後、空気圧プレスで圧搾し、同じコンクリートタンクで約10ヶ月熟成させます。清澄は行わず、軽くフィルターをかけてボトリングします。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.14.5%> 生産者：ミシェル グバル エ フィス
国/地域：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C
葡萄品種：ピノ ノワール60%、ガメイ40%

熟成：コンクリートタンクで約10ヶ月

品番：FC-988/JAN：4935919319881/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

VINCENT GIRARDIN

ヴァンサン ジラルダン



エリック ジェルマン（醸造責任者）

トップ ドメーヌの一員となった新生「ヴァンサン ジラルダン」より
優良な 2016VT、2015VT の貴重な赤ワインを数量限定でご案内します



ヴァンサンの引退後、一度は自社畑のほとんど全てを失ったヴァンサン ジラルダンでしたが、今や 36ha の自社畑を抱えるドメーヌにまで成長しました。自社畑は全てビオディナミ栽培です。また、主に AOC ブルゴーニュと、グラン クリュのワインに使用する 26ha の契約畑のほとんども自社で耕作しています。ワイナリーを牽引するのは、2002 年から醸造家を務めるエリック ジェルマンです。

エリックはもともと、「バーガンディア醸造研究所」で勤務しており、ダヴィド デュバンやジオルジュルーミエなどの著名なドメーヌで、3 年の間に毎年 40 回もの醸造経験を積んでいました。その後、ヴァンサンからスカウトされる形で参加して以来、現在までヴァンサン ジラルダンのワイン造りに多大な貢献をしてきました。エリックの哲学は「テロワールを表現した、ピュアでエレガントなワインを造ること」。収穫した葡萄はすべて野生酵母で発酵させています。

エリックの哲学が反映されたワインは、一流のトップ ドメーヌとも遜色のない素晴らしい評価を獲得しています。『ワイン アドヴォケート』では、パタール モンラッシュ 2017VT がエティエンヌ ソゼと並び、同年の同銘柄で最高得点となる 96 点を獲得。『ベタンヌ+ドゥソーヴ 2019』で 4 星/5 星に昇格し、『ワイン&スピリッツ』では 2019 年のトップワイナリー 100 に選出されました。さらに、2023 年には『ラルヴュ デュ ヴァン ド フランス』の「ネゴシアン オブ ザ イヤー」に選ばれています。

「クオリティが最も重要だと考えている。すべてのワインが、お客様のテーブルに届いたときにパーフェクトでなければならない」とエリックは語ります。さらに近年、「今の私たちのアイコンワインは、ヴォルネイやボーヌのプルミエ クリュだ」と語る通り、赤ワインの品質向上にも目を見張るものがあります。



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 crée la marque à la Compagnie des Vins de Bourgogne et vend ses vignes à la société Ficoil. En 2022, la maison ne possède alors plus aucune vigne. Mais, tel un phénix renaissant de ses cendres, elle exploite aujourd'hui 22 hectares, dont 17 en propre, uniquement en Côte de Beaune, cultivés en biodynamie.

Comme pour la plupart des négoceurs, bourgeois blancs et rouges, pinot, chardonnay, blanc (cachettes en majorité) représentent 50 % des 450 000 bouteilles produites chaque année. Arrivé en 2002, Eric Germain prend la direction de la maison en 2012. Son approche est celle d'un vigneron à l'âme paysanne. A la vigne comme en cave, il est en quête de perfection : il réduit drastiquement l'usage du fil tendu et allonge la durée des élevages.

Nous suivions 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 tannin avec des maturités plus précoces et surtout en complexité. ■ Roberto Petrolini www.vinogeneration.com

大半が赤ワインに向くというシャサーニュ モンラッシェの中でも、
さらに優れたピノ ノワールを産出することで知られるプルミエ クリュ

シャサーニュ モンラッシェ プルミエ クリュ ラ マルトロワ 2016 Chassagne Montrachet Rouge Premier Cru La Maltroie 【24 本限定】

シャサーニュ モンラッシェ村の集落に隣接する畑で、表土は厚く、石も粘土質も少なく、土質は軽くなっています。1816年のジュリアンの格付けでは、シャサーニュの赤では、モルジョとクロ サン ジャンと並んでプルミエ クリュに選ばれています。また、ロバート パーカー Jr.も、「クロ サン ジャン、ラ ブドリオットと並んで、赤ワインの銘醸畑で、この3つから上物の大半が生まれている」としています。収穫量は35hL/haです。除梗し、破碎せず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。穏やかにルモンタージュします。丁寧に压榨し、しばらく落ち着かせます。フレンチオークの樽（一部新樽）でマロラクティック発酵し、澱と共に16ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もせず、瓶詰めします。濃い赤色。濃縮された香りがあり、味わいは荒々しくなくミネラルが感じられます。「コート ド ニュイのワインとブラインドしたらびっくりする品質」とマルコは話していました。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域：フランス/ブルゴーニュ/コート ド ポース
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオーク（一部新樽）で澱と共に熟成
■品番：FC-866/JAN:4935919318662/容量：750ml

¥17,600 (本体価格:¥16,000)



ジャスパー モリス MW は『ブルゴーニュワイン大全』の中で、
レ ノワゾンに「ポマールの村名畑の中で最良区画」と書いています

ポマール レ ノワゾン 2016 Pommard Les Noizons 【51 本限定】

「レ ノワゾン」の区画はポマールの村の中でもボース寄りの場所にあります。土壌は石の多い茶色の石灰質土壌で、一部に酸化鉄に由来する赤色を帯びた部分もあります。剪定はギヨー プーサール、平均樹齢は45年です。収穫は畑で選別しながら行い、さらにセラーに運び、選果テーブルで選別します。軽く破碎、除梗した葡萄はステンレスタンクで発酵させます。葡萄の状態によって一部、全房を混ぜる場合もあります。アルコール発酵前に数日間、低温マセラシオンを行った後、温度コントロールしながら発酵を行います。発酵中、ルモンタージュ、ピジャージュを行います。発酵後、空気圧プレスで压榨した後熟成させます。マロラクティック発酵も樽で行います。清澄はせず、軽くフィルターをかけて月のカレンダーに従ってボトリングします。ブラックベリーやブルーベリー、カシスのアロマに加え、さくらんぼ、プラム、ブラックベリーの種の要素も感じられます。丸みのある口当たり、繊細でありながら骨格、豊かな果実味、十分なタンニンが感じられます。

【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 ポース
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオーク樽（新樽 30%）で14ヶ月
■品番：FB-652/JAN:4935919216524/容量：750ml

¥15,400 (本体価格:¥14,000)



「ワイン エンスージアスト2018.2.1」で92点を獲得！
樹齢の古い2つの区画の葡萄で石灰が多く、濃密でありながらエレガントな仕上がります

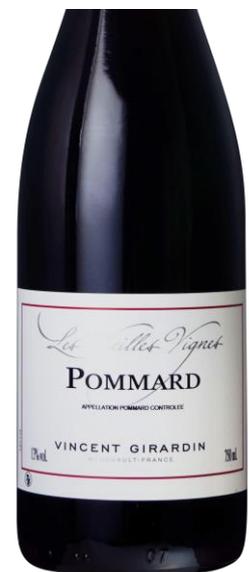
ポマール レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2015 Pommard Les Vieilles Vignes 【49 本限定】

エレガントで余韻の長いスタイルを持つ、北のポマールです。斜面の下の部分ではなく、丘の上のレ ノワゾン、アン プレスキュールの二つの畑の葡萄で造ります。一部を除梗し、温度管理の下3週間ステンレスタンクで発酵させます。その間、ルモンタージュします。その後、柔らかくプレスし、フレンチオークの樽（新樽 15%）で14ヶ月澱と共に熟成させます。濾過も清澄もせず、「果実の日」に瓶詰めします。ポマールとしては土壌に含まれる石灰分が多いため、味わいに透明感があります。カシス、ムスク、ジビエの香り、果実味があり、しっかりと、濃縮され、しかもエレガントです。

★「ワイン エンスージアスト2018.2.1」92点

【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 ポース
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオーク樽（新樽 15%）で14ヶ月
■品番：FC-864/JAN:4935919318648/容量：750ml

¥15,400 (本体価格:¥14,000)



様々な個性が楽しめる、魅惑の微発泡ワイン

ペット ナット 特集

ペット ナットはペティアン ナチュレを略した言葉で、その多くは微発泡のスパークリングワインです。アルコール発酵の途中、つまり糖分がまだ残っている状態で瓶詰めし、瓶内で残った糖分でアルコール発酵を起こすことで完成します。その際に生じる炭酸ガスが瓶内に閉じ込められ発泡性のワインとなります。ペット ナットに使う品種は自由で、生産者によって様々です。また、ガス圧は葡萄の糖度や酵母の力に依存するため、ヴィンテージによってガス圧に差が出たり、同じヴィンテージでも瓶ごとに個体差ができる場合もあります。このように、人的介入が少ない造りから生まれる、ボトルごとの個性を楽しめるのもペット ナットの魅力のひとつです。今回は当社が取り扱う個性溢れる5種類のペット ナットをご紹介します。

南西地方・フロントンの土着品種ネグレット単一で造る 個性溢れるペット ナット

ロック アンビュル ペティアン ナチュレ 2023 Roc Ambulle Petillant Naturel

このエリアの土着品種、ネグレット 100%で造られるペティアン ナチュレルです。畑の土壌は、礫質とこの地方特有のブルベージュ（小石、砂利、砂、シルトを含む土壌）が混ざっています。葡萄が完熟する少し手前（8月の最終週）で収穫することで酸を保ち、アルコール度を低くしています。収穫した葡萄は除梗した後、直接圧搾し、SO₂を添加せずにステンレスタンクに入れます。発酵は葡萄の果皮についている自然酵母を使い、18度で約3週間行います。発酵の途中、残糖が20~30gになった時点で温度を3度に下げます。軽くフィルターをかけ、酵母の働きを止めます。その後、ボトルに移します。冬の間、ボトルの中で再度発酵が始まり、二酸化炭素が発生し、おだやかな発泡ワインが出来ます。ザクロや小さな赤い果実を思わせる香り高いアロマが広がります。エレガントで繊細な泡がたいへん心地よいワインです。年間生産量は約1万本です。



ロゼ・スパークリング・辛口 <Alc.10.5%> 国/地域等：フランス/南西地方
生産者：ドメヌ ル ロック 葡萄品種：ネグレット 100%
有機認証：ユーロリーフ

品番：FC-948/JAN：4935919319485/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)

商品の特性上、瓶への振動や衝撃は避けてください。また、高温での放置はせず、18度以下での保管にご協力ください。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年4月時点のものです。



品質重視のヴィーニョ ヴェルデの生産者による自信作 トラジャドゥーラ 100%で造るペット ナット ラベルには害虫の天敵となる虫を描いています

ハーザ ペット ナット ブランコ 2022 Raza Pet Nat Branco

このペット ナットは可能な限り人の介入をせずに造られます。畑で選別しながら手摘みで収穫した葡萄は除梗した後、压榨します。最初の発酵はステンレスタンクで行います。葡萄の果皮についている野生酵母の働きで偶発的にアルコール発酵が始まります。発酵の途中、果汁の中の糖分がすべてアルコールに分解される前（残留糖度 10~14g/L を目安）にボトルに移し、ボトルの中で発酵が終わるようにします。発酵の際に発生した二酸化炭素（炭酸ガス）がボトル内に留まりスパークリングワインとなります。フレッシュな果実の生き生きとしたフレーバーが広がります。澱によって濁りが生じていますが、これによりワインのフレーバーに複雑さが加わっています。



白・スパークリング・辛口 <Alc.12.0%>
国/地域等：ポルトガル/ミーニョ
生産者：キンタ ダ ハーザ 葡萄品種：トラジャドゥーラ 100%
品番：PA-038/JAN：4935919360388/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



品質重視のヴィーニョ ヴェルデの生産者による自信作 2種類の土着品種で造るロゼのペット ナット

ハーザ ペット ナット ロゼ 2022 Raza Pet Nat Rose

※無くなり次第 2023VT に切り替わります。

このペット ナットは可能な限り人の介入をせずに造られます。畑で選別しながら手摘みで収穫した葡萄は除梗した後、压榨します。最初の発酵はステンレスタンクで行います。葡萄の果皮についている野生酵母の働きで偶発的にアルコール発酵が始まります。発酵の途中、果汁の中の糖分がすべてアルコールに分解される前（残留糖度 10~14g/L を目安）にボトルに移し、ボトル内で発酵が終わるようにします。発酵の際に発生した二酸化炭素（炭酸ガス）がボトル内に留まりスパークリングワインとなります。ラズベリーやイチゴなど赤い果実のチャーミングなアロマとフレーバーが広がります。フィルターをかけていないため、澱によって濁りが生じる場合がありますが、これによってワインに複雑さが加わっています。

ロゼ・スパークリング・辛口 <Alc.12.0%>
国/地域等：ポルトガル/ミーニョ
生産者：キンタ ダ ハーザ 葡萄品種：パデイロ、ヴィニャン
品番：PA-049/JAN：4935919360494/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

これは商品の特性上、瓶への振動や衝撃は避けてください。また、高温での放置はせず、18度以下での保管にご協力ください。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 4 月時点のものです。

タヴェルのトップ生産者、ドメヌ ド ラ モルドレが造るロゼのペット ナット
2023VT がファーストリリース
生産量約 2000 本の極めて希少なワイン



レ ビュル ド ラ モルドレ
ペティアン ナチュレ ロゼ 2023
Les Bulles de la Mordorée Petillant Naturel Rosé

120 本限り

モルドレがついにリリースしたペット ナットで、この 2023VT がファーストヴィンテージです。生産本数はわずかに 2,000 本しかなく、極めて貴重なワインといえます。森の近くの畑で、砂質や石灰質土壌の複数区画からの葡萄をブレンドしており、フレッシュなワインができるといいます。イチゴやラズベリーを思わせる赤い小さな果実やバラの花のチャーミングなアロマが広がります。フレッシュかつフルーティ、非常に洗練された味わいが楽しめます。手摘みで収穫し、人の手で厳しく選別して健全な葡萄だけを残します。プレスした果汁を発酵させ、発酵の途中で瓶詰を行い、ボトルの中でアルコール発酵が完了します。果汁に含まれる自然の糖分による発酵の際に炭酸ガスが発生します。



ロゼ・スパークリング・辛口 <Alc.12.0%>

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、クレレット、他 有機認証：ユーロリーフ、AB
品番：FD-271/JAN：4935919962711/容量：750ml



¥4,400(本体価格¥4,000)

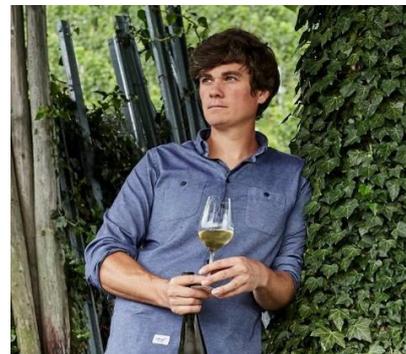
パウリンスベルクの樹齢 30 年のリースリングから
貴腐菌のついていない葡萄を注意深く選別して造る、こだわりのペット ナット



リースリング OMG! ペット ナット 2020
Riesling OMG! Pet Nat

110 本限り

マイアーラーが造るペット ナットで、出来る限り人的介入をせずに造られています。SO₂ をはじめとし、一切何も添加せずに造られるため、ボトルごとに個性があります。洋梨やアニス、かすかにスパイスの混ざるアロマが広がり、少しスモーキーな要素も感じられます。口に含むと繊細な泡が心地よく感じられます。余韻には心地よい酸が感じられます。セラーのすぐ近くに位置する畑パウリンスベルクの樹齢 30 年の葡萄から造られます。貴腐菌のついていない葡萄だけを注意深く選別します。発酵は葡萄の果皮についている野生酵母によって行われます。ステンレスタンクで 15~20 度に温度コントロールしながら発酵させ、途中で残糖が 20g/L ほどになったところでボトルに移し、ボトル内で発酵が完了します。



白・スパークリング・辛口 <Alc. 11.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：5.3g/L 酸度：6.5g/L
品番：KA-821/JAN：4935919198219/容量：750ml

¥5,940(本体価格¥5,400)

これらは商品の特性上、瓶への振動や衝撃は避けてください。また、高温での放置はせず、18度以下での保管にご協力ください。

モーゼル最高峰の生産者が造る逸品 フリッツ ハークのゼクトが**限定入荷!**



オリヴァー ハーク

フリッツ ハーク リースリング ゼクト ブリュット 2018 Fritz Haag Riesling Sekt Brut

『ヴィヌム 2025』4.5 星を獲得する、モーゼル最高峰の生産者として知られるフリッツ ハークが手掛けるこだわりのゼクトです。伝統的なシャンパーニュ方式による瓶内二次発酵のゼクトです。モーゼルのリースリングらしさ、そしてフリッツ ハークの特徴である、綿密で、エレガントかつ洗練されたワインになっています。洗練されたきめ細かな泡立ちがあります。柑橘系の果実、白い花、スレート、トロピカルフルーツのアロマ、口に含むとバランスが良く、フレッシュでありながら、良く熟した果実味を感じられます。綿密かつエレガント、長い余韻が続きます。ミュールハイムの「ゾンネンライ」、ブラウネベルクの「クロスターガルテン」、そして同じくブラウネベルクのグラン クリュといえる「ユッファー」の 3 つの区画の葡萄を使用しています。

畑はすべて粘板岩土壌の急斜面にあり、最も険しいところは斜度 75%にも及びます。「ゾンネンライ」は豊かな果実味ときりりとした酸、「クロスターガルテン」はより集約のある果実味とエレガンスをもたらします。これら 2 つの区画がワインにフレッシュさをもたらす一方、「ユッファー」はすぐ近くのモーゼル川の影響を受け、ワインにより高い集約、複雑さを与えます。収穫は葡萄の熟度に合わせて複数回に分けて行い、すべて人の手で摘み取ります。除梗、破碎せず、全房のまま低圧でゆっくりと压榨します。澱引きした後、ステンレスタンクに入れ野生酵母で発酵させます。澱とともに翌年の 7 月まで熟成させます。二次発酵はボトルで行い、60 ヶ月間熟成を行います。動瓶は人の手で行います。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc.12.5%>
国/地域：ドイツ/モーゼル 等級：ゼクト b.A. 葡萄品種：リースリング 100%
残糖：5.6 g/L 酸度：6.6 g/L 熟成：瓶で澱と共に 60 ヶ月
品番：KA-896/JAN：4935919198967/容量：750ml
¥8,580(本体価格¥7,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 4 月時点のものです。



左から、ローター（パウルの息子で栽培、醸造担当）、2人のオーナー、ブルーノ（醸造家）とパウル。

辛口ワインにおけるフランケンにおいて「辛口のシュミッツ」と呼ばれるほどの名手 極辛口スタイルでありながらバランスのとれた味わい



地元の人々がつけたあだ名がワイナリーの名前に！

トロッケネ シュミッツは、フランケン地方のランダースアッカー村にあるワイナリーです。フランケン地方といえば辛口の白ワインが有名ですが、トロッケネ シュミッツも辛口のワインに強いこだわりを持っています。トロッケネ シュミッツのポリシーは、**その名前が示すとおり「辛口」を造ることです**。曾祖父の時代から今日までずっと、補糖は一切せず、しっかりと辛口のワインを造り続けています。

ドイツワインの規定では、トロッケネの残糖は 9g/L 以下となっていますが、トロッケネ シュミッツのワインの残留糖度は、ほとんどのアイテムが 0~2g/L 以下です。ランダースアッカー村には、シュミッツという名前がつくワイナリーが数軒あったため、地元の人がそれらを区別するためにあだ名をつけていました。**フランケン地方といえば辛口のワイン。そ**

んな中で「トロッケネ（辛口の）」というあだ名をつけられたことがワイナリー名の由来となりました。

「辛口にこだわるのは、葡萄品種や畑、ヴィンテージの特徴を映し出すためです」

トロッケネ シュミッツの歴史は 1680 年にさかのぼります。その当時はワイン造りだけでなく、様々な作物や家畜を育てる複合農業を営んでいました。1920 年代からワイン造りに専念しはじめ、ワイン専門のワイナリーとして知られるようになり、ドイツ国内を中心に販売を拡大していきました。2002 年、パウルとブルーノの二人の兄弟が別々に営んでいたワイナリーが合併し、現在のトロッケネ シュミッツが誕生しました。ワイナリーは現在、パウルとブルーノに加え、パウルの息子のローターによって運営されています。ローターは、フルストや、オーストリアの F.X.ピヒラーなどのトップ生産者の下で研修した後、家族のワイナリーに参加しました。

発酵は野生酵母で行い、糖分の添加（補糖）は一切行わず、人為的に発酵を途中で止めることもしない、自然な造りをしています。こうして出来上がるワインは極辛口のスタイルですが、酸っぱすぎたり、アルコール感が強くなったりせず、味わいのバランスが取れています。トロッケネ シュミッツが極辛口のスタイルにこだわる理由は、それぞれの品種や畑、ヴィンテージの特徴が明確に映し出されると考えているためです。言い換えると、「ごまかしが効かないワイン」といえます。葡萄そのもの、テロワールそのものがはっきりと分かってしまうため、高品質な葡萄がなければ良いワインにすることができないからです。しかし彼らのワインは、ストレートで個性豊かでありながら、非常に心地よい味わいを持っています。



「私たちのようなワイナリーは特別で、残糖がほとんどゼロに近く、本当の辛口ワインを造っているのが特徴です。途中で発酵を止めないことこそ、ナチュラルなワイン造りだと考えています。暑い年や雨がが多い年など、ヴィンテージが違えば当然葡萄の味も違う。ワインに葡萄そのものの味が表現されていること、ヴィンテージの特徴が出ていること、土壌による味の違いが出ていることをとても大事にしています。いつも同じ味のワインを造る人もいますが、私たちはそれを自然だとは思っていません。残糖が少なくても本当に自然な、毎年味わいが違うワインを造りたいと考えています」とローターは話します。

ドイツの代表的な3つのワインガイドでも注目を集め始めています

トロツケネ シュミッツは、代表的な3つのドイツワインガイドでも高評価を獲得しています。「ゴエミヨ 2024」で3房/5房、「ヴィナム 2025」では3.5星/5星、また「アイヒェルマン 2025」では2.5星から3星に昇格し、注目を集め始めています。

1920年代にワイン造りに注力するようになってから今日まで、頑固に辛口ワインの生産を続けており、所有畑の優位性はもちろん、残留糖度を限りなく抑えた造りは、現代に合ったスタイルで、今後の躍進が期待される生産者のひとりです。



2024 ヴィンテージについて

「春の初め頃は気温が低くなり、霜害の被害を受けました。葡萄の生育期や収穫時期に雨が多く、難しい年でした。霜害で収量は減ってしまいましたが、これは自然のことなので仕方がないです。しかしながら、収量が低いときはクオリティが高くなると良く言われるように、クオリティにはとても満足しています」とローターは話します。

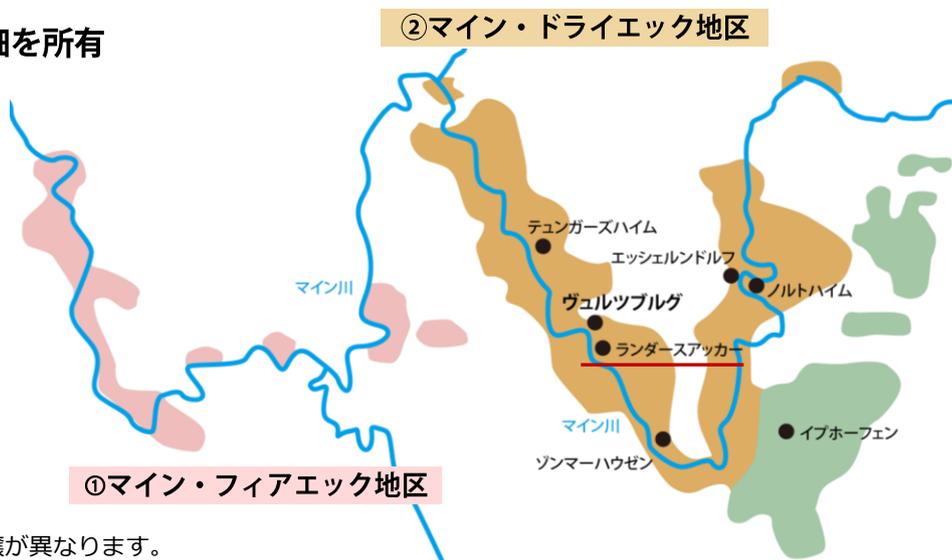


2024VTのフルベンのリースリング

フランケンワインの心臓部

マイン・ドライエック地区に畑を所有

フランケンのワイン生産地域は、ジグザグに蛇行するマイン川沿いに3つのベライヒ、①マイン・フィアエック（四角地帯）、②マイン・ドライエック（三角地帯）、③シュタイガーバルト、に分かれています。その中でも最も多くのワインが造られている中心的エリアが、マイン・ドライエックです。トロツケネシュミッツがあるランダースアッカー村もこのエリアにあります。



上記の3つの生産地域は主体となる土壌が異なります。

- ① マイン・フィアエック地区 …… 砂岩
- ② マイン・ドライエック地区 …… 貝殻石灰岩
- ③ シュタイガーバルト地区 …… 泥灰岩

このように、土壌の多様性と、川のうねりや傾斜などの立地条件、気候の違いなどにより、変化に富んだワインができることがフランケンの特徴です。トロツケネ シュミッツの所有する畑は、ランダースアッカー村周辺のマイン川沿いの渓谷に広がっています。日照条件のよい斜面にあり、土壌は今から2億4500万年前、三畳紀（トリアス）に形成された貝殻を含む石灰岩（ムッセルカルク）と堆積岩です。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年4月時点のものです。

EWIG LEBEN

エーヴィヒ レーベン

ランダースアッカー村の集合畑。1668年に初めてこの畑について書かれた記録が残されています。その後の数百年のあいだに、人々の口伝に、「Zum ewig leben Geben(永遠の命を与える)」と言われるように変化したとされています。畑の標高は約220m、土壌はムツシエルカルク(貝殻石灰岩)です。

フランケンを代表する葡萄シルヴァナーで造る、しっかりとした辛口ワイン

ランダースアッカー エーヴィヒ レーベン シルヴァナー
カビネット トロッケン 2022

Randersacker Ewig Leben Silvaner Kabinett Trocken



青りんごを思わせるフレッシュなアロマ、口当たりはさわやかで透明感があり、フランケンらしい味わいを持ったワインです。9月上旬に収穫し、葡萄をプレスします。絞った果汁をステンレスタンクに移し、17~19度に温度を保ちながら4週間発酵させます。全体の50%をステンレスタンク、残りを木樽に入れ、5ヶ月熟成させます。

【白・辛口】 <Alc.12.0%> <スクリューキャップ> 国/地域等：ドイツ/フランケン

葡萄品種：シルヴァナー100% 残留糖度：0.4g/L 酸度：5.9g/L

熟成：全体の50%をステンレスタンク、残りを3000Lの樽で約5ヶ月

品番：KA-832/JAN：4935919198325/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

＼ New ！

シルヴァナーと並ぶ代表品種ミュラー トウルガウが新入荷！

ランダースアッカー エーヴィヒ レーベン ミュラー トウルガウ
カビネット トロッケン 2023

Randersacker Ewig Leben Müller-Thurgau Kabinett Trocken



フレッシュかつフルーティ、まとまりのある酸が感じられます。ミュラー トウルガウの樹齢は40年以上です。9月中旬に収穫した葡萄は18~20度に温度管理したステンレスタンクで20日間発酵させます。熟成もステンレスタンクで8ヶ月行います。

【白・辛口】 <Alc.12.5%> <スクリューキャップ> 国/地域等：ドイツ/フランケン

葡萄品種：ミュラー トウルガウ100% 熟成：ステンレスタンクで8ヶ月

残留糖度：0.4g/L 酸度：4.7g/L

品番：KA-919/JAN：4935919199193/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

＼ New ！

ランダースアッカーの貝殻石灰岩はシャルドネの栽培にも非常に適しています

ランダースアッカー エーヴィヒ レーベン シャルドネ
カビネット トロッケン 2023

Randersacker Ewig Leben Chardonnay Kabinett Trocken



畑の土壌はムツシエルカルク(貝殻石灰岩)です。石灰岩を含むランダースアッカーの土壌はシャルドネの栽培にも非常に適しています。畑の標高は250m、葡萄の平均樹齢は10年です。9月中旬に収穫した葡萄は1200Lの木樽でアルコール発酵を行い、熟成も同じ樽で6ヶ月行います。調和のとれた酸、しっかりとした骨格が感じられます。

【白・辛口】 <Alc.13.0%> <スクリューキャップ> 国/地域等：ドイツ/フランケン

葡萄品種：シャルドネ100% 熟成：樽で6ヶ月

残留糖度：1.0g/L 酸度：4.9g/L

品番：KA-921/JAN：4935919199216/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

大変珍しいブラウアー シルヴァナーで造るワインも注目です

ランダースアッカー エーヴィヒ レーベン ブラウアー シルヴァナー カビネット トロッケン 2022
Randersacker Ewig Leben Blauer Silvaner Kabinett Trocken

ブラウアー シルヴァナーは、シルヴァナーの突然変異によって、果皮の色が青っぽく変化したものです。この品種はたいへん珍しく、栽培面積は世界中で約20ha、しかもそのほとんどがヴェルツブルク周辺にしかありません。果皮の持つ色素が赤ワインにするには薄いため、白ワインとして造られます。

【白・辛口】 <Alc.12.5%> <スクリューキャップ> 国/地域等：ドイツ/フランケン

葡萄品種：ブラウアー シルヴァナー100% 熟成：ステンレスタンクで5ヶ月

残留糖度：0.5g/L 酸度：5.4g/L

品番：KA-833/JAN：4935919198332/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



MARSBERG

マルスベルク

「マルスベルク」はエーヴィッヒ レーベンとゾンネンシュトゥールとの間に位置する畑です。メイン川に向かって急勾配になっているこの丘は、テイルハイムに向かう谷へと続いています。畑の標高は250m、土壌は石が多く、葡萄が根を深く伸ばします。

＼New＼

辛口に仕立てたショイレーベもラインナップに加わりました！

ランダースアッカー マルスベルク ショイレーベ カビネット トロッケン 2023
Randersacker Marsberg Scheurebe Kabinett Trocken



ショイレーベの平均樹齢は25年です。魅力的なエルダーフラワーのアロマが広がり、口に含むとグレープフルーツのフレーバーに繊細な桃の要素が感じられます。9月末に収穫した葡萄は18~20度に温度管理したステンレスタンクで20日間発酵させます。熟成もステンレスタンクで5ヶ月行います。

【白・辛口】<Alc.12.5%> <スクリュューキャップ>
国/地域等：ドイツ/フランケン

葡萄品種：ショイレーベ100% 熟成：ステンレスタンクで5ヶ月
残留糖度：0.4g/L 酸度：5.0g/L

品番：KA-920/JAN：4935919199209/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



PFÜLBEN

フルベン

ランダースアッカー村で最も素晴らしい畑のひとつです。VDPではグローセ ラーゲ（特級）に格付けされています。名前は畑の形に由来しています。「Pfulwen」は古代の高地ドイツ語で「ダブルベッドのまくら（Ehbettkissen）」と言う意味で、その形がベッドに置かれた大きなまくらに似ているためです。この畑は、たいへん理想的な南西向きで、フランケンの5大ワイン畑のひとつに数えられています。

フランケン屈指の銘醸畑「フルベン」からのワイン

ムッセルカルク（貝殻石灰岩）土壌の特徴が素晴らしく表現されています

ヴニヴェルズィテーツ ヴァイン フルベン シルヴァーナー
カビネット トロッケン 2023

Universitäts-Wein Pfülben Silvaner Kabinett trocken



1402年に設立された、ヴュルツブルクで最も古い大学のひとつ、ユリウス マクシミリアン大学の公式ワインに選ばれています。畑は、1818年まではユリウス マクシミリアン大学が所有し、ワインを造っていました。トロッケネ シュミッツは数世代前から0.9ha所有しています。熟した果実、調和のとれた酸、豊富なミネラルの要素が特徴的です。9月中旬~下旬に収穫します。収穫した葡萄はプレスしてステンレスタンクに入れ、18~20度に温度管理しながら5週間発酵させます。ステンレスタンクで5ヶ月熟成させます。

【白・辛口】<Alc.13.0%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/フランケン

葡萄品種：シルヴァーナー100% 熟成：ステンレスタンクで5ヶ月

残留糖度：0.9g/L 酸度：5.3g/L

品番：KA-923/JAN：4935919199230/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

LA FLAUTA DE BARTOLO

〈ラ フラウタ デ バルトロ〉



GIL FAMILY ESTATES

1916年にフアン ヒル ヒメネスがフミーリャにワイナリーを設立。現在は4代目のミゲル ヒルがオーナーを務めており、スペインで11のワイナリーを運営しています。各ワイナリーは地域も醸造責任者も異なりますが、運営のコンセプトに至るまで、まるでひとつのワイナリーのように成り立っています。ひとつのワイナリーを拡大するのではなく、質の高い小規模ワイナリーを複数所有する方が、最終的にワインの品質を高く保つことができると考えています。大規模なワイナリーは販路を広く持っていますが生産量を求められ、品質の高いワインを安定して供給することが難しいです。一方で小規模なワイナリーは品質の高いワインを造ることが出来ますが、販路が限られています。ヒル ファミリー エステーツは小規模ワイナリーの集まりではありますが、販路も広いいため両方の利点を兼ね備えています。最終的に、コストパフォーマンスの高いワインを消費者に届けることを目標としています。

《写真》エノログを担うバルトロ アベリヤン



ヒル ファミリー エステーツが所有する自家畑の葡萄 100%で造った 手に取り易い価格でありながら、妥協のないワイン



ラ フラウタ デ バルトロ ブランコ 2023 LA FLAUTA DE BARTOLO BLANCO

ラ フラウタ デ バルトロは「(エノログの) バルトロのフルート」の意味です。フルートをモチーフとしたラベルで、エノログのバルトロがワインを造る(=フルートを吹く)と皆がついてくる」という意味を込めています。花やグレープフルーツ、かすかにバニラの要素も感じられるエレガントでクリーンなアロマがあります。しっかりとした心地よい酸があり、長い余韻が感じられます。葡萄をプレスする前に、低温でスキンコンタクトを行います。圧搾して澱下げをし、12~14度に温度管理しながら、ステンレスタンクでゆっくり発酵させます。白ワインの醸造では温度管理が非常に重要で、温度が低いほど葡萄の持つ繊細な果実味が保たれます。マロラクティック発酵は行わず、3~4週間澱を攪拌します。

【白・辛口】<Alc. 13.5%> <スクリューキャップ>

国/地域等：スペイン/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：ソーヴィニヨン ブラン、ピウラ、他

品番：S-206/JAN：4935919072069/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



ラ フラウタ デ バルトロ ティント 2022 LA FLAUTA DE BARTOLO TINTO

ラ フラウタ デ バルトロは「(エノログの) バルトロのフルート」の意味です。フルートをモチーフとしたラベルで、エノログのバルトロがワインを造る(=フルートを吹く)と皆がついてくる」という意味を込めています。花やグレープフルーツ、かすかにバニラの要素も感じられるエレガントでクリーンなアロマがあります。しっかりとした心地よい酸があり、長い余韻が感じられます。葡萄をプレスする前に、低温でスキンコンタクトを行います。圧搾して澱下げをし、12~14度に温度管理しながら、ステンレスタンクでゆっくり発酵させます。白ワインの醸造では温度管理が非常に重要で、温度が低いほど葡萄の持つ繊細な果実味が保たれます。マロラクティック発酵は行わず、3~4週間澱を攪拌します。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.5%> <スクリューキャップ>

国/地域等：スペイン/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：モナストレル 100%

品番：S-205/JAN：4935919072052/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

The 12th SAKURA

Japan Women's Wine Awards 2025

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12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430名の女性審査員が、36カ国からエントリーされた3,962アイテムのワインをブラインドテイastingにより審査し、242アイテムが「ダブルゴールド」、1,187アイテムが「ゴールド」、862アイテムが「シルバー」の総計2,291アイテムが受賞となりました。

ダイヤモンド トロフィー



受賞 64/3962

3,962アイテムがエントリー。242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64アイテム。全体の約1.6%です。

さらに特別賞も受賞 「女性ワインメーカー賞」

ボデガ イヌリエータが造る上級品
長期熟成による複雑さが感じられます



醸造家の Eider Rodriguez (中央)

アルトス デイヌリエータ レセルバ 2018
Altos de Inurrieta Reserva

受賞は2020VTですが、お届けは現行の2018VTとなります。何卒ご容赦下さい。
また、2018VTが無くなり次第2019VTに切り替わります。2020VTの入荷は未定です。

アルトスは「高い」という意味で、所有する最も標高の高い傾斜地(500m)の厳選した葡萄を使っています。100%石灰岩質の土壌で、地質は非常に痩せていて収量が低くなりますが、最も質の高い葡萄が出来ます。発酵とマロラクティック発酵は、別々にステンレスタンクで行い、その後ブレンドします。フレンチオークのバリック(新樽)で約14ヶ月、その後24ヶ月瓶熟させます。使用する樽のメーカーは様々です。瓶で長く寝かせ、タンニンを丸くし、市場に出たらすぐ楽しめるようにしています。熟した赤い果実のアロマの下にミネラル、タバコ、レザーの香りがあります。エレガント、熟したタンニンが口の中を包みこみ、ふくよかな味わいです。洗練されて心地よい、絹のようなフィニッシュが感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%>国/地域等:スペイン/ナバラ/D.O.

生産者:ボデガ イヌリエータ

葡萄品種:グラシアーノ、カベルネ ソーヴィニヨン、シラー、他

熟成:フレンチオークのバリックで約14ヶ月、その後瓶で24ヶ月

品番:S-106/JAN:4935919071062/容量:750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



ダブルゴールド

3,962 アイテムがエントリー。
242 アイテムがダブルゴールドを受賞。
全体の約 6%です。

受賞 242/3962



さらに特別賞も受賞 「鉄板焼きに合うワイン」



イタリア最優秀生産者に何度も輝くファンティーニが造る 1 本

ファンティーニ コレクション ヴィーノ ロッソ 2022 Fantini Collection Vino Rosso

ヴァレンティーノが東南アジアで「冷やしても美味しい赤があれば買うのに」と言われたことがきっかけとなり、開発しました。「ピッツァ、パスタ、魚料理にも OK。口に含んでもひっかかるタンニンはありません。ワイン通にも初心者にも受け入れられるワインです」とデニス ヴェルデッキアは話していました。冷やしても、そしてもちろん通常の温度でも美味しいという、他にはないユニークなワインです。アブルッツォ州キエティのオルトーナ、サン サルヴォ、ポットトリの畑の葡萄を使います。チリエジョーロは中部イタリアで栽培される品種で、ブレンドすることですぐ楽しめるワインとなります。100%除梗します。よりフレッシュな果実の香りを得るため、低温 (21~23 度) で発酵、醸しを行います。ルモンタージュの回数は、通常より少なくします。プラムやチェリーなど赤い果実のアロマと風味があります。フレッシュでしなやか、非常にバランスのとれた味わいです。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%>

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：モンテブルチャーノ 60%、サンジョヴェーゼ 30%、チリエジョーロ 10%

品番：I-811/JAN：4935919058117/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)



トスカーナで品質重視のワイン造りを行う協同組合が手掛ける
素晴らしいコストパフォーマンスを誇るキアンティ

ジェオグラフィコ ボルゴ アッラ テッラ キアンティ 2023

Geografico Borgo Alla Terra Chianti

ジェオグラフィコは 1961 年に 17 人のワイン農家によってガイオレ イン キアンティに設立された歴史ある生産者組合で、現在は 60 のメンバーを擁しています。2018 年に以前より協力関係にあったピッチェーニ グループの傘下となり、国内外で活躍する著名なエノログ、リッカルド コタレッラをコンサルタントに迎えています。土壌は砂と粘土が混ざる砂利質です。畑を注意深く観察し、ベストなタイミングで品質の高い葡萄を収穫します。発酵および熟成はステンレスタンクで行います。赤い果実のフルーティなアロマにスパイスの要素が混ざります。口に含むと生き生きとしたダークチェリーやハーブの要素が感じられます。とても爽やかな余韻が感じられます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%>

国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C.G. 生産者：ジェオグラフィコ

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 90%、マルヴァジア ネーラ 5%、カナイオーロ 5%

熟成：ステンレスタンク

品番：IA-109/JAN：4935919941099/容量：750ml **¥1,980**(本体価格¥1,800)



ふたりのイタリア人が挑戦！ エルキ ヴァレーのパイオニア
樹上乾燥させた葡萄で仕込む、ビーニャ ファレルニアの代表作



カルムネール グラン レセルバ 2020 Carménère Gran Reserva

ペドリスカルの畑の葡萄を使います。葡萄は葉のない状態にして、樹に吊るしたまま乾燥させ、収穫を通常より2ヶ月遅らせ、より集約させます。風があり雨がなく、乾燥しているため、樹の上で「アパッシメント」が出来ます。葡萄は次第に乾燥し、少し触れるだけでもぼろぼろと落ちる状態となります。葡萄の水分は30~35%無くなり、より集約感が生まれ複雑味が増します。全体の60%に乾燥させた葡萄を、残りの40%は通常通り収穫した葡萄を使い、別々に醸造します。自動でピジャージュする装置の付いたステンレスタンクで発酵させます。フランスのタランソー社製のアメリカンオークの樽（主に新樽）で10~12ヶ月熟成させます。輝きがある深い色合い。粘性が高く、非常に濃厚で、煮詰めたプラムやバニラ、洋タバコの葉、スモーキーで芳ばしい香りがあります。信じられない程柔らかで、噛めそうな程ふよやかなボディがあります。アパッシメントするのは、甘みを出すためではなく、しなやかなタンニンのワインを造るためです。口当たりは甘く感じますが、残糖はわずかです。肉料理や熟成したチーズによく合います。また「食後にビターチョコレートと試して欲しい」とジョルジョは話しています。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%>

国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー/D.O. 生産者：ビーニャ ファレルニア

葡萄品種：カルムネール 100% 熟成：樽で10~12ヶ月

品番：W-032/JAN：4935919080323/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

母国イタリアを代表する品種でも優れたワインを生みだしています
チリで造る珍しいサンジョヴェーゼ



サンジョヴェーゼ レセルバ 2020 Sangiovese Reserva

自分達の母国イタリアのルーツである品種を植えたいと考えて、サンジョヴェーゼの栽培を始めました。2ヶ所の畑の葡萄を使用、主にティトン、そしてもう1ヶ所はワイナリー近くのブクラロです。除梗、破碎します。ステンレスタンクで26~28度に温度管理しながら発酵させます。発酵後、果皮と共に4~5日間マセラシオンを行いません。マロラクティック発酵を行いません。一部にフレンチオーク樽を使い、4ヶ月熟成させます。鮮やかでしっかりとしたルビーレッド。プラムやレッドチェリー、バニラを思わせるフレーバー、噛み応えのある果肉のような、熟したブルーベリーやレッドチェリーの風味があり、タンニンはやわらかく、アフターに感じるジューシーさは食欲をそそります。非常にバランスが良く、飲みやすい味わいです。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 14.0%>

国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー/D.O. 生産者：ビーニャ ファレルニア

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100% 熟成：一部をフレンチオーク樽で4ヶ月

品番：W-031/JAN：4935919080316/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

ビーニャ ファレルニアが造り上げる最上級品

ナンバーワン 2018

Number One

ファレルニアの最上級品です。ファレルニアが樽を100%使用した最初のワインであるため、ナンバーワンと名付けています。ペドリスカルとティトンの最も良い区画の葡萄を使用します。赤いベリーやバニラ、チョコレートの香りと風味が感じられます。樽は強すぎず、バランスの取れたワインとなっています。

★「ティム アトキン MW チリ スペシャル レポート 2021」93点

【赤・フルボディ】 <Alc. 15.0%> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー/D.O.

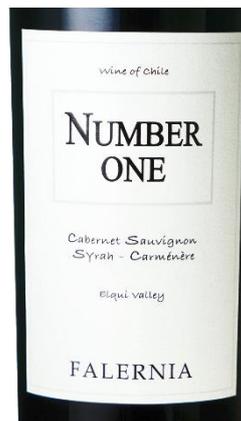
生産者：ビーニャ ファレルニア 熟成：樽で12ヶ月

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン 50%、シラー25%、カルムネール 25%

品番：W-040/JAN：4935919080408/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

ゴールド受賞





醸造責任者の坂田千枝さん



「ダイヤモンド トロフィー」、「ダブルゴールド」、「グランプリ 女性ワインメーカー賞」、
「グランプリ 焼き鳥に合うワイン賞」、「グランプリ 韓国料理に合うワイン賞」、
「タイ料理に合うワイン賞」、「コストパフォーマンス賞 (1501円～2500円)」

ドルンフェルダー トロッケン 2021 (KA-663/完売) が受賞!

誠に申し訳ございませんが、こちらの商品のご好評につき**完売**しております。
代わりに、ベルンハルト コッホの他のワインをご紹介します。

ドルンフェルダーとブラウフレンキッシュの交配品種「カベルネ ドルサ」
ベリーやチェリーなどのダークフルーツの風味が楽しめます

カベルネ ドルサ トロッケン 2020 Cabernet Dorsa Trocken

※「サクラアワード 2025」受賞ワインではありません。

カベルネ ドルサは、ドルンフェルダーとブラウフレンキッシュの交配種です。畑はフレムリンゲンにあり、2005年植樹、南西向きで、砂岩とレス(黄土)、標高196mです。収穫量は65hL/haです。ステンレスタンクで22～30度に温度管理しながら12日間発酵させます。228Lの樽(新樽10～15%)に移してマロラクティック発酵、さらにそのまま樽で18ヶ月熟成させます。ブラックベリー、ブルーベリーやダークチェリーなどの果実の香りと長い余韻が感じられます。

【赤・フルボディ】<スクリュューキャップ> <Alc. 13.5%>
国/地域等: ドイツ/ファルツ 生産者: ベルンハルト コッホ
葡萄品種: カベルネ ドルサ 100% 残糖: 5.3 g/L 酸度: 6.0 g/L
熟成: 228Lの樽(新樽10～15%)で18ヶ月
品番: KA-625/JAN: 4935919196253/容量: 750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



坂田さんが「大好きなヴィンテージ」と語る2021VT
ベルンハルト コッホを代表する品種、ピノ ノワールもぜひ!

キルヒェンシュトゥック ピノ ノワール トロッケン 2021 Kirchenstück Pinot Noir Trocken

※「サクラアワード 2025」受賞ワインではありません。

ハインフェルト村の「キルヒェンシュトゥック」の畑の葡萄を使用しています。標高182m、南西向きのなだらかな丘陵地、土壌は雑色砂岩です。垣根仕立てのコルドン、栽植密度は5,000本/haです。畑の畝には1列置きに草を生やしています。収穫は9月中旬、畑で選別しながら手摘みで行います。収量は40hl/haです。収穫した葡萄は除梗します。ごく一部のみ除梗しない葡萄も使用しています。アルコール発酵前に6度で72時間低温マセラシオンを行い、色とアロマを抽出します。発酵はステンレスタンクで22～30度で約20日間行います。空気圧プレスでやわらかく圧搾し、マロラクティック発酵と熟成はフレンチオーク樽(主に2回使用樽)で行います。樽での熟成期間は18ヶ月です。清澄無し、フィルターをかけずにボトリングします。熟したチェリーの要素に様々な果実のアロマ、そして樽熟成によるトースト、シナモンの要素がバランスよく混ざり合っています。とても繊細でありながら同時に果実の瑞々しさが感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%>
国/地域等: ドイツ/ファルツ 生産者: ベルンハルト コッホ
葡萄品種: ピノ ノワール 100% 残糖: 1.2 g/L 酸度: 6.3 g/L
熟成: フレンチオーク樽で18ヶ月
品番: KA-715/JAN: 4935919197151/容量: 750ml

¥7,700(本体価格¥7,000)



CA' RUGATE
VITICOLTORI
IN SOAVE E VALPOLICELLA

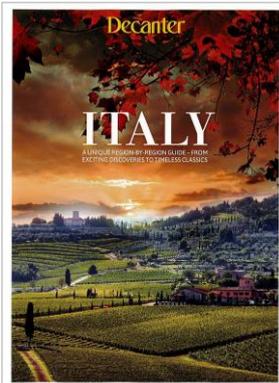
カ ルガーテ



オーナーのミケーレ テサリ

デカンターにて「知るべきソアーヴェの生産者のひとつ」として
カ ルガーテが紹介されました

「デカンター」の2023年12月16日付の「Soave revolution: The producers and wines to know about」(ソアーヴェ革命: 知るべき生産者とワイン)と題した記事で、「Six top Soave producers to know」としてカ ルガーテが紹介されています。記事では、著者のトム ハイランドが選ぶ、「Hyland's eight top Soave picks from producers shaping the future」(ハイランドが選ぶ未来を切り開くトップ生産者のソアーヴェ8選の1本目に、ソアーヴェクラッシコ モンテ アルト 2021 (品番 I-095) が紹介され、94点を獲得しています。この記事で紹介された中では94点が最高点で、カ ルガーテ、ジーニ、バツティステッレ、ピエロパンの4生産者のワインがそれぞれ94点を獲得しています。



Six top Soave producers to know
CA RUGATE
Montecchia di Crosato
Innocentio Ca' Rugate crafts several wines, ranging from the steel aged Montecchia to Suda, a 60% Trebbiano di Soave, 40% Garganega blend matured in mid-size French oak barrels, complex.

COFFEE Soave
A small family-run estate in the centre of the town of Soave, Coffile is a consistent producer of undistilled Soave Classico. Coffile also bottles one of the finest examples of Recioto di Soave, La Signora cofflate.

GINI Monteforte d'Alpone
Brothers Sandro and Claudio Gini are among the strongest proponents of Soave Classico as a significant white wine. Every year they produce several of the local terroir, with striking acidity, notable texture and outstanding approachability giniwin.com

LE BATTISTELLE Monteforte d'Alpone
High on the Monteforte d'Alpone hills, managed by Giacomo and Claudio del Rocca, this is one of the key artisan producers of Soave Classico. Its four estates offerings each give excellent harmony and typicity, with Recioto del Durlo being among the most complex and remarkable wines of the appellation, lebatistelle.it

PIEROPAN Soave
A family estate today managed by brothers Andrea and Carlo Pieropan, who have brilliantly carried on the work of their late father Leonardo. The Soave Classico is always among the finest example of the vintage, while the single vineyard wines La Rocca and Cavallina are pillars for the denomination, pieropan.it

SUAVIA Fria
Sister Men, Valentina and Alessandra Tessari manage this highly respected estate located on volcanic hills just north of the town of Soave. Their Montec Carbonare Soave Classico bottling has smokiness and minerality that give the wine a remarkable distinctiveness, suavia.it

Hyland's eight top Soave picks from producers shaping the future

- 1. **Ca' Rugate, Monte Alti, Soave Classico 2021 94**
£21.95-£24.95 (2023) **Hyland's Wines**
This wine shows a lovely balance. A lively wine that displays superb focus and harmony. Bright, intense aromas of melon, Anjou pear and almond followed by a wonderfully complex character thanks to the wood ageing. The oak notes are perfectly integrated with the rich mid-palate. It offers excellent varietal character and a persistent finish of yellow tea and camomile. **Drink 2023-2028** **Alc 13%**
- 2. **Gini, Contrada Salvemina Vecchie Vigne, Soave Classico 2020 94**
£28 (2020) **Hyland's Wines**
Sourced from Garganega vines more than 100 years old in a small section of the La Rocca vineyard, this wine leads with aromas of jamon, lemon meringue, hazelnut and baked apples. Excellent concentration and lively acidity, some very subtle wood notes along with golden apple and white peach, then a hint of ginger on the long finish. Beautifully balanced harmony. **Drink 2023-2032** **Alc 13%**
- 3. **Le Battistelle, Roccolo del Durlo, Soave Classico 2021 94**
£25.95 **Le Battistelle**
From vineyards dating back to the 19th century, this is one of the more remarkable examples of Soave Classico from this little-known producer. Aromas of honeydew melon, yellow peach, yellow citrus and a hint of thyme implicate a medium-full wine with excellent concentration and a rich mid-palate. Beautiful ripeness and a persistent, fruit-driven finish with distinct mineral notes. **Drink 2023-2028** **Alc 12.5%**
- 4. **Pieropan, La Rocca, Soave Classico 2021 94**
£27.99 **Widely available via UK agent Liberty Wines**
This score of five remarkable single-vineyard Soave Classicos from Pieropan, unlike the Cavallina offering, this is matured in oak. Aromas of honeysuckle, apricot, honey and orange blossom lead to a concentrated palate with beautiful ripeness and a lush mid-palate, backing by persistence and lively acidity. The wood notes are restrained and add a nice layer of character. **Organic. Drink 2023-2032** **Alc 13%**
- 5. **Tenuta Corte Giacobbe, Roncata Ronca-Monte Calvarina, Soave Superiore 2020 92**
£21.50-£26.75 **Five Wines, the Secret Cellar, Winetalk Wines, Wine Culture Club**
Sourced from south-east facing vineyards between two extinct volcanoes, Calvarina and Crocetta, this wine shows aromas of apricot, yellow peach, camomile and a hint of vanilla. Medium full, it has precise acidity, excellent persistence and subtle wood notes. An appealing creaminess offers notes of hazelnut and delicate minerality. **Drink 2023-2029** **Alc 12%**
- 6. **Vicentini Agostino, Il Casale, Soave Superiore 2021 92**
£21.75 (2023) **Five and Bottle, Pledge & Ledger**
This has consistently been one of the best examples of Soave from outside the Classico district. Aromas of jamon, honeysuckle, yellow peach and a hint of saffron introduce a charming wine with good acidity and an elegant, fruit-driven finish displaying notes of peach and apricot. **Organic. Drink 2023-2029** **Alc 13%**
- 7. **Stefanini, Il Sele, Soave 2022 90**
£14 **Onley, James Fine Wine**
A delightful wine with wonderful typicity, purity and harmony - a reminder of how good Soave can be when it's made in an uncomplicated manner. Enticing aromas of Anjou pear, apricot, honeysuckle and almond. Very good acidity, interesting persistence, excellent texture and beautiful varietal focus. A wonderful introduction to Soave. **Drink 2023-2028** **Alc 12.5%**



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 4 月時点のものです。

カ ルガーテの歴史

Ca'は"Casa=家"、Rugate は"ルガーテの丘"のことを指しており、ワイナリー名は「ルガーテの丘の家」という意味で、1986年に名付けられました。それまでのワイナリー名は、現在のオーナーであるミケーレの祖父、フルヴィオの名前を冠した「アジエンダ アグリコーラ テサリ フルヴィオ」でしたが、テサリという苗字はこの地域ではありふれた名前であるため、私たちの家という意味を含めて名付けました。テサリ家は500年以上続く歴史ある農家の家系で、1900年頃に自家製ワインの販売を始めました。1915年生まれのフルヴィオが1930年代には父からワイナリーを引き継ぎました。その後、第二次世界大戦での従軍から戻ったフルヴィオはモンテ フィオレンティーネの畑を6ha購入し、植樹しました。やがて、その葡萄からワインを造り始め、再スタートを切りました。「祖父は小柄ではありませんでしたが、とても勇敢で偉大で、ワイン造りに情熱を注いだ人でした」とミケーレは語ります。そして1970年代になると、フルヴィオはカ ルガーテの前身となる、「アジエンダ アグリコーラ テサリ フルヴィオ」を設立し、自社で瓶詰を行うようになりました。1986年には、フルヴィオの息子アメデオが設備投資を行い、ワイナリー名を変更しました。また1999年には、新しい醸造所を完成させ、ワインの品質をさらに向上させました。そして2001年には、アメデオの息子で現オーナーのミケーレがワイナリーに参加しています。かつては、ソアーヴェといえば安い地酒でしかありませんでしたが、カ ルガーテは品質を追求し、それが一步一步受け入れられてきました。その努力が実り、イタリアワイン評価本「ガンベロ ロッソ」ではこれまでに26回トレビッキエーリ（最高賞）を獲得しています。そして、ヴェネト州の生産者のトレ ビッキエーリの獲得数の順位は、およそ400軒あるワイナリーの中で、アレグリーニ、ピエロパンに次ぐ第3位の位置づけとなっています。また、2014年4月号の「ガンベロ ロッソ」にて「ソアーヴェを書き換えるワイン」と題し「モンテ フィオレンティーネ」の垂直試飲の特集記事が記載されるなど、ソアーヴェにおいてトップ生産者のひとつにまで成長を遂げています。



(写真左) 祖父のフルヴィオ

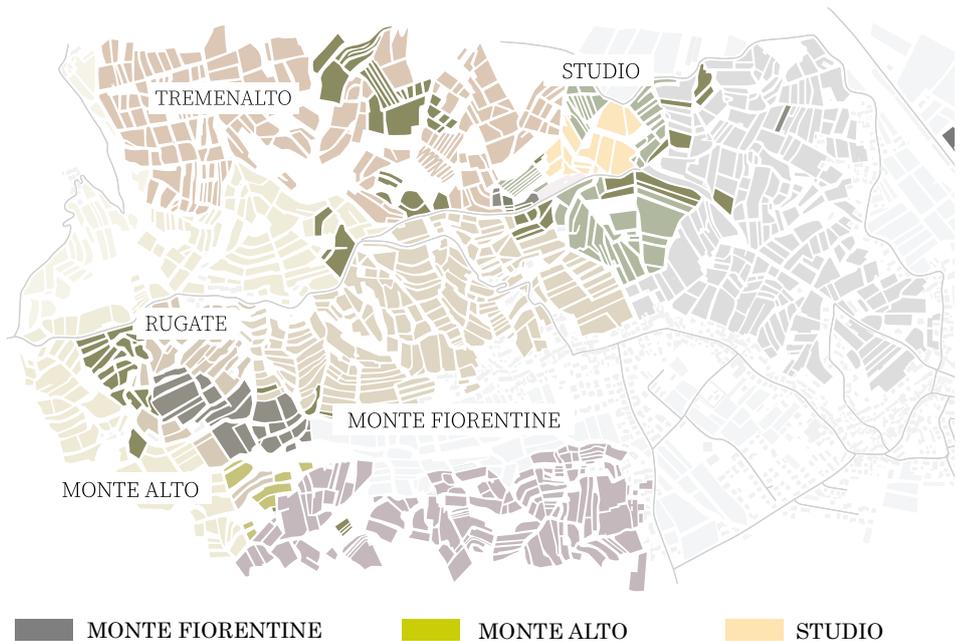
▶フルヴィオの物語を、生産者が作成した短編映画のような動画でもご覧いただけます。右のQRコードから該当ページへとお進みください。



テサリ家が再スタートを切った必要な畑モンテ フィオレンティーネ



ソアーヴェでは、2019年に33のクリユ (Unita Geografica Aggiuntiva=UGA/追加地理的単位) が公式に認定されており、「ルガーテ」もその1つです。モンテ フィオレンティーネはルガーテ地区内の6haほどの小区画で、ソアーヴェ クラッシコ の中心地にあり、平均標高70~200mの丘陵地帯に位置しています。1945年以来テサリ家が所有している区画で、1986年からは、この歴史的な葡萄畑の名前でワインをリリースしています。カ ルガーテが生産するワインの中でも、最高品質のシングル ヴィンヤード ソアーヴェとなっています。また、同地区内には約2haほどの小区画モンテ アルトもあります。



赤ワインの生産者としても高い評価を得るまでに成長

ミケーレがワイナリーを引き継いだ2001年から15年以上にわたり、ソアーヴェだけでなくヴァルポリチェッラの重要な生産者となることも目指してきました。その結果、「ワインスペクテーター」、「ヴィノス」等で90点以上を獲得、さらに「ガンベロ ロッソ2017」で、2012VTのアマローネがトレ ビッキエーリを獲得しました。それまで17回も白ワインで最高評価を獲得してきたカ ルガーテですが、初めて赤ワインでも最高評価を得るまでに昇りつめました。「ガンベロ ロッソ」の最新2025年版でも、2021 Amarone della Valpolicella Classico Cimacaponiera Riservaがトレビッキエーリを獲得しています。カ ルガーテのヴァルポリチェッラは、畑の標高が高いことが特徴で、エレガンス、ストラクチャーがあり、フレッシュで重すぎず、あくまでもエレガントさを追求しています。

カ ルガーテの特徴としてソアーヴェだけではなく、レッシーニ デュレツロのような瓶内二次発酵のスプマンテや、アマローネなどの赤ワインでもトレ ビッキエーリを獲得していることが挙げられます。1つのワインだけではなく、様々なワインが評価されていることがカ ルガーテの魅力と言えます。昨年現地訪問した際、ミケーレは、「カ ルガーテは、1位、2位の生産者より後に設立されているので、獲得の数が3位になっているだけです」と自信を持って話してくれました。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年4月時点のものです。

「多くの生産者は自身のトップレンジで一番になろうとするが、 私たちはベーシックラインでも偉大なワインを造りたい」

オーナーのミケーレが語るこの言葉が示すように、スタンダードクラスから圧倒されるような素晴らしいクオリティとコストパフォーマンスの高さが感じられる1本です。

ソアーヴェ クラッシコ サン ミケーレ 2023 Soave Classico San Michele

「多くの生産者は、自身のトップレンジで一番になろうとするが、私たちはベーシックラインでも偉大なワインを造りたい」とミケーレは話していました。緑色がかかった輝きのある濃い麦わら色。最初はレモンのような柑橘系の爽やかな香りがありますが、次第に熟したフルーツや蜜のような凝縮感ある香りへと変化していきます。口中では、爽やかで生き生きとした酸味を感じ、アフターには少しビターな味わいが残ります。味わいの凝縮度が高く、さわやかなソアーヴェの特徴が感じられつつも、しっかりと味わえるスタイルとなっています。9月末に収穫します。16~18度に温度管理したステンレスタンクで、8~12日発酵させます。



【白・辛口】<Alc.12.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

葡萄品種：ガルガネガ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：I-093/JAN：4935919050937/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

品番：I-305/JAN：4935919053051/容量：375ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

1945年以來テサリ家が所有する畑 家族の歴史を紡ぐ、カ ルガーテのフラッグシップ

ソアーヴェ クラッシコ モンテ フィオレンティーネ 2022 Soave Classico Monte Fiorentine

モンテ フィオレンティーネは、ミケーレ(現オーナー)の祖父フルヴィオが、1940年代にフランスから帰ってすぐ購入した畑で、テサリ家にとって特別なワインです。2018 ヴィンテージからトレッビアーノ ディ ソアーヴェをブレンドし、より複雑さと魅力が増すワインとなりました。リンゴやプラム、カリンの香りと喉の渇きをいやす酸味があり、フレーバーが長く続きます。火山性土壌のためミネラル感が豊富です。また、樹齢が高いため少ししか房を付けませんが、とても品質が高く長期熟成に適した葡萄を収穫することが出来ます。ルガーテの丘の北にある畑で、南西向きです。面積は約6ha。葡萄は10月中旬頃に3回に分けて収穫しています。16~18度に温度管理したステンレスタンクで、10~15日間発酵させます。ステンレスタンク100%で熟成させます。

★「ガンベロ ロッソ 2025」赤グラス

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

葡萄品種：ガルガネガ、トレッビアーノ ディ ソアーヴェ 熟成：ステンレスタンク

品番：I-094/JAN：4935919050944/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年4月時点のものです。

デカンター 2023.12.16 ITALY GUIDE

94 pts

ソアーヴェ革命：知るべき生産者とワインと題した記事にて紹介。記事の著者であるトム ハイランドが選ぶ「トップ ソアーヴェ 8 選」の中でトップ評価を得ました。



樽発酵・樽熟成で造られる力強いスタイルのソアーヴェ

ソアーヴェ クラッシコ モンテ アルト 2021 Soave Classico Monte Alto

「10 年は熟成できるポテンシャルがある」とミケーレは話していました。クリーンでほのかに青草の香りがあり、生き生きとした深みのあるノーズがバリックで熟成させたことを感じさせます。アーモンドやフローラルを思わせる風味が、豊かで深い果実味により保たれています。モンテフォルテ ダルポーネ地区の自家畑からのワインで、樽発酵、樽熟成させています。土壌は火山性で、石灰岩と粘土に富んでいます。最良の葡萄を得るために、収穫期の最後に過熟状態になったところで、摘み取ります。酵母はガルガネガに最適な特別なものを用います。60%を 20hL の大樽で、40%をバリック（新樽でない）で発酵、6~8 ヶ月澱と共に熟成させます。マロラクティック発酵をしているので酸が穏やかで、ろ過せず瓶詰めすることで豊かさや力強さが増えています。すばらしいアロマと味わいが特徴です。

【白・辛口】 <Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.
葡萄品種：ガルガネガ 100%
熟成：60%を 20hL の大樽で、40%をバリックで澱と共に 6~8 ヶ月
品番：I-095/JAN：4935919050951/容量：750ml

① Ca' Rugate, Monte Alto, Soave Classico 2021 94

£21.95-£24.95 (2020) Hallgarten Wines, Strictly Wine, Valvona & Crolla
A lovely wine that displays superb focus and harmony. Bright, intense aromas of melon, Anjou pear and almond followed by a wonderfully complex character thanks to the wood ageing. The oak notes are perfectly integrated with the rich mid-palate. It offers excellent varietal character and a persistent finish of yellow tea and camomile. Drink 2023-2030 Alcohol 13%

¥4,620(本体価格¥4,200)

2017VT に復活した カ ルガーテが造る “オレンジワイン”

ソアーヴェ スペリオレ クラッシコ ブッチャート 2021 Soave Superiore Classico Bucciato

このワインは、2005VT を最後に、生産を止めていましたが、このワインに適した葡萄が収穫出来た 2017VT から生産を再開しました。柑橘系の果実のアロマと地中海の様々なハーブの混ざる複雑で調和のとれたアロマが広がります。口に含むとはっきりと分かるミネラルの要素、深みと同時にエレガンスが感じられます。心地よいフレーバーが漂う余韻は、いつまでも長く続きます。モンテフォルテ ダルポーネ地区の自家畑の葡萄から造られています。土壌は火山性の玄武岩と粘土です。収穫は 9 月末に行います。収穫した葡萄はそのままステンレスタンクに入れ 16~18 度で 24 時間から 30 時間、マセラシオンを行います。その後、果皮から離れたワインを 400L のセラミックの容器に移し、約 25 日間発酵させます。熟成も同じセラミックの容器でおよそ 8 ヶ月行います。

★「ルカ マローニ 2024」93 点

【白（オレンジワイン）・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.G.
葡萄品種：ガルガネガ 100%
品番：I-977/JAN：4935919059770/容量：750ml



¥5,720(本体価格¥5,200)

トレッビアーノ ディ ソアーヴェの可能性を追求した こだわりの1本



ステュディオ ビアンコ ヴェネト 2020 Studio Bianco Veneto

120 本限り

ラベルのバレエダンサーとワイン名には、カ ルガーテの思いが込められています。ダンサーがエレガントで完璧な踊りを見せられるのは、長年にわたる毎日の鍛錬、踊りに対する情熱があるからです。常に新しい限界に向かって学び続けるダンサーの姿と、新たなワイン造りを探求する自分たちの姿を重ね合わせています。また、ステュディオは「研究」の意味で、現在は使用されることの少ない地葡萄のトレッビアーノ ディ ソアーヴェの可能性を研究し続けてきたことを表します。ソアーヴェ



クラッシコ エリアのモンテフォルテ ダルポーネの北に位置する、トレメナルト地区にある 4ha の畑からのワイン。畑は火山性土壌で、斜度 35%の斜面にはギョー仕立てでトレッビアーノ ディ ソアーヴェを、上部のテラスにはベルゴラ仕立てでガルガネガを植えています。トレッビアーノ ディ ソアーヴェが骨格と長期熟成の可能性を、ガルガネガがエレガントさを与えています。葡萄は別々に、50%はステンレスタンク、50%はフランソワ フレール社の2~3 回使用樽 (680L) で発酵、ブレンドして9 ヶ月熟成させます。ポプリやグリーンティのブーケの中に、かすかに白い果肉のフルーツ、火打ち石の香りが感じられます。口に含まれと深みと広がりがありますが、重たさは感じられません。フレッシュでアロマティックな香りは、リッチで驚くほど長い余韻へと続きます。 ★「ガンベロ ロッソ 2023」赤2グラス

【白・辛口】 <Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/I.G.P.

葡萄品種：トレッビアーノ 60%、ガルガネガ 40%

熟成：50%樽で、50%をステンレスタンクで9 ヶ月

品番：I-606 / JAN：4935919056069 / 容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



ワイナリーの礎を気づいたフルヴィオの名を冠した自信作 瓶内二次発酵で仕込む ガルガネガの魅力を引き出したスパマンテ

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

カ ルガーテは、ガルガネガを使った瓶内二次発酵のスパマンテを造る数少ない生産者です。祖父の名前を付けています。華やかさや果実の豊かさが良く表現されるので、「フルーツ型ではなく、シャンパーニュのようにバルーン型の大き目のグラスで（飲んで欲しい）」とミケーレは話していました。地元の飲食店で、多く採用されています。モンテフォルテ ダルポーネのプロニョリゴにある自家畑の葡萄を使っています。火山性土壌で、ミネラルが豊富です。酸を維持するため、9月初めに収穫します。ステンレスタンクで発酵させ、翌年の春に、二次発酵のため酵母を添加して、瓶に詰めます。24 ヶ月澱と共に熟成させます。全て手作業です。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。香りは白桃や洋梨、甘く爽やかでフレッシュな香りが続きます。

【白・辛口】 <Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト

葡萄品種：ガルガネガ 100% 熟成：瓶詰め後、24 ヶ月

品番：IA-139 / JAN：4935919941396 / 容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 4 月時点のものです。

赤ワインの生産者としての実力も知らしめた『渾身のアマローネ』

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ プンタ 470 2018

Amarone della Valpolicella Punta 470 ※無くなり次第 2019VT に切り替わります



2012VT が「ガンベロ ロッソ 2017」でトレ ビッキエリを獲得したことで、カ ルガーテが赤ワインの生産者としての実力も認められるきっかけとなったワインです。熟したブルーベリーやブラックベリー、チェリーの濃縮した、またオークのスパイシーな風味があります。味わいは、リッチでフルボディ、濃縮しています。素晴らしいバランスで、長く余韻が残ります。モンテッキア ディ クロザーラ近辺の丘の区画「プンタ トロッティ」で、南西向き斜面です。標高は 470m ととても高いため熟すのが遅く、完璧に熟さないのですがその分カ ルガーテが求めているエレガントなスタイルになります。土壌は、砂利と石灰岩です。9月の下旬に収穫した葡萄を 4~5 ヶ月陰干しします。その後、葡萄を破碎し、品種ごとにステンレスタンクに入れ、15~20 日間発酵させます。その後柔らかくプレスし、ブレンドして 500L のトノーと 25hL の大樽に入れ、25~30 ヶ月熟成させます。 ★「ガンベロ ロッソ 2023」赤 2 グラス



【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.G.

葡萄品種：コルヴィーナ 45%、コルヴィノーネ 40%、ロンディネッラ 15%

熟成：500L と 25hL の樽で 25~30 ヶ月

品番：I-397/JAN：4935919053976/容量：750ml

¥13,200(本体価格¥12,000)

一部の葡萄を陰干してから発酵させます ミケーレが「ベビー アマローネ」と話すヴァルポリチェッラ

ヴァルポリチェッラ スペリオレ カンポ ラヴェイ 2021

Valpolicella Superiore Campo Lavei

単一畑で、標高は 400~410m、南西向きです。土壌は粘土石灰質で、ミネラルを豊富に含んでおり、太陽光が白い石に反射し、葡萄が成熟しやすくなります。10 月初めに収穫します。全体の 60%の葡萄は除梗し、すぐにタンクに入れて発酵させます。残りの 40%を約 3 ヶ月陰干しします。12 月末に、乾燥させた葡萄を発酵させ、先に発酵させたワインとブレンドして樽で 8~10 ヶ月熟成させます。ベリーやブラックベリー、チェリー、赤いカラントのブーケ、樽熟成によるスパイシーなアロマがあります。良質のタンニンと、素晴らしい柔らかさを感じられます。 ★「ジェームズ サックリング.com」91 点



【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

葡萄品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ 熟成：樽で 8~10 ヶ月

品番：IA-077/JAN：4935919940771/容量：750ml

¥5,940(本体価格¥5,400)



このエリアの伝統製法「リパッソ」によるワイン

ヴァルポリチェッラ リパッソ スペリオレ カンポ バスティーリア 2020

Valpolicella Ripasso Superiore Campo Bastiglia

「プレスした果皮」を使う伝統的なリパッソで造ります。濃縮された赤いチェリーのアロマに、スパイスや花の香りもします。フルボディで、柔らかなタンニンがあり、ベルベットのような舌触りです。モンテッキア ディ クロザーラ周辺の丘にある自家畑で、砂利と石灰岩土壌です。収穫は 9 月下旬に行います。ステンレスタンクで発酵させた後、アマローネのプレスした果皮を入れ、それに含まれる糖で 1 週間程再度発酵させます。トノーとステンレスタンク各 50%ずつで 5~6 ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

葡萄品種：コルヴィーナ 45%、コルヴィノーネ 40%、ロンディネッラ 15%

熟成：50%を樽、50%をステンレスタンクで 5~6 ヶ月

品番：I-578/JAN：4935919055789/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

86 本
限り



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 4 月時点のものです。

ARNALDO RIVERA



アルナルド リヴェラ

カステリオーネ ファレット出身。1949 年より小学校教師として勤務しながら、1951 年より36 年間にわたり、カステリオーネ ファレットの村長を務める。農家たちが手塩にかけて育てた葡萄がブローカーに安く買いたたかれていたことを問題視し、1958 年に農家たちの組合として「テッレ デル バローロ」を設立した。

バローロを産出する 11 の村すべてに葡萄畑を所有 最良の葡萄を選び抜いて造るクリュ バローロ

設立当初 22 軒だった組合員も、現在では 300 軒を超えるほどとなりました。所有する葡萄畑は、バローロを産出できる 11 の村全てにあり、合計で 600ha にも及びます。1978 年より、参加する組合員に栽培面での技術サポートとして、有機化合物や天然肥料を使用する等、今日のワイン市場を想定した指導を行なって来ました。栽培農家は、ほとんどの作業を手で行っています。枝をワイヤーに結んだり、枝の選定作業を行ったり……偉大なワインは、こうした栽培農家が手塩にかけて育てた葡萄から生まれます。こうした葡萄をブレンドし、ひとつのワインに仕上げるのは協同組合だからこそ出来ることです。毎年、購入した葡萄の 30% 前後をバルクで他社に販売しています。テッレ デル バローロの名前でリリースしているワインは、このように良い畑、良いワインだけを選んで瓶詰めしていると言えます。また、品質を上げるために畑での選別をより厳しく行い、タンクも葡萄の状態別に管理できるよう小さいものを使用するなどの工夫をしています。

1994 年には、バローロ最高峰の畑のひとつ「ロッケ ディ カステリオーネ」を取得し、伝統的なブレンドによるバローロだけでなく、単一畑のテロワールを表現した「クリュ バローロ」にも注力しています。こうした組合としてのノウハウをさらに活かすため、2013 年より始めた新たな試みが、創始者の名を冠した「アルナルドリヴェラ プロジェクト」です。より品質を追求したワイン造りを行なうことを目的としています。具体的な内容のひとつとして、契約している栽培農家のうち、特に優れた畑を持っている数軒と新たな契約を交わしました。農家への報酬を、葡萄の量に対してではなく、畑の面積に対して支払うという内容で、栽培農家は思い切った収量制限を行うことが出来ます。これによりワインの品質をさらに高めることが出来るようになりました。その結果、次のようなワイン専門誌から高く評価されるようになっていきます。

■“THE TOP 100 The most exciting wines of 2018”

Barolo Undicimuni 2013 93/100 pt & 54 位——Wine Spectator

■“Top 100 Wine Discoveries 2020” (100 本/30,000 本)

Barolo Undicimuni 2016 92/100 pt——Wine Advocate

■“Miglior cooperativa italiana 2020 & 2023”

「イタリア最高の協同組合」——Weinwirtschaft Wein Magazine (meininger)

この地域において このようなワインは他にない。

バローロの生産地域内のすべての村の畑の葡萄を手に入れることができる共同組合によって造られる。アルナルドリヴェラのバローロ ウンディチコムーニ（“11の村”を意味する）2017VTは複数の区画；セッラルンガ ダルバ（サン ロッコ）、カスティリオーネ ファレット（コダナ、ピアンタ、ヴィッレロ）、ディアノ ダルバ（ソラーノの2区画）、ラ モッラ（ボイオーロ、ロッセ デッラヌンチャータの2区画）、ヴェルドゥーノ（カンパツ）のネッピオーロの野心的なブレンドだ。このワインを飲むと、これらのすべての栽培地域の葡萄のDNAが少しずつ感じられるだろう。調和のとれた生き生きとしたワインで、シルキーな果実味、カシスや錆びた鉄、青い花の要素が感じられる。フィニッシュにはかすかにホワイトペッパーが香る。生産量は5万本。92点。

“WINE ADVOCATE” Jun 18, 2021



バローロ ウンディチコムーニ アルナルドリヴェラ 2018 Barolo Undicimuni Arnaldo Rivera

創始者の名を冠した「アルナルドリヴェラ」シリーズの中でも、この造り手にしか完成させられない”唯一無二のバローロ”といえるのがこの「ウンディチコムーニ」です。バローロを産出する11の村すべてに葡萄畑を所有しているからこそ、その年のベストな葡萄を選び抜くことができます。近年では、単一畑の葡萄だけで仕込むクリュ バローロが台頭していますが、バローロの真髄は伝統的なブレンドにこそあるという生産者もいます。音楽に例えると、ソロの演奏とオーケストラの演奏のようなもので、それぞれに異なる良さや魅力があります。このバローロはまさに後者で、この生産者を象徴するフラッグシップといえます。このウンディチコムーニは高く評価されており、「ワイン アドヴォケイト」の「Top 100 Wine Discoveries 2020」に、2016VTが30か国・3万本のワインの中から選出されました。さらに「ワイン スペクテーター」では、2013VTが93点を獲得し、「THE TOP 100 The most exciting wines of 2018」の54位に掲載されています。

★2018VT:「ワイン スペクテーター2022.12.15」90点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国・地域：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.バローロ
葡萄品種：ネッピオーロ 熟成：大樽で26ヶ月、コンクリートタンクで6ヶ月
■品番：I-988/JAN：4935919059886/容量：750ml ￥9,680(本体価格¥8,800)



Daniele Ponzio / ダニエーレ ポンツォ (左端：1977-)

当初と比べると、 別の生産者かのように 品質が向上している。

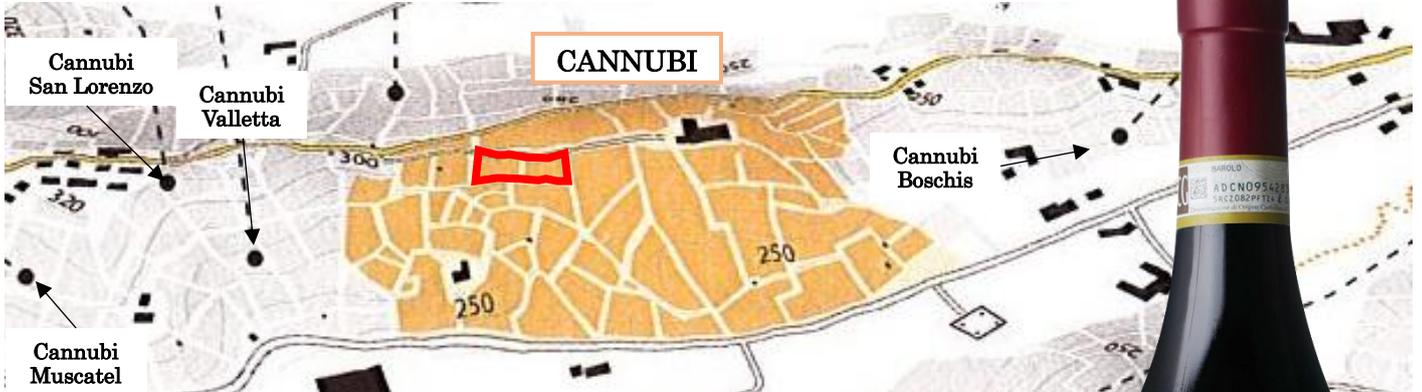
——稲葉 吉彦

イタリアワインを扱い始めた最初の年、つまり1991年からの付き合いで、もう34年ほどになる。25年ほど前にダニエーレ ポンツォが加わってから、毎年少しずつ、確実に品質レベルが高くなっている。当初と比べると、別の生産者かのように品質が向上している。彼らは私たちの要望に応え、ほとんどすべてのワインを飲み頃になるまで待ってからリリースしてくれている。ダニエーレは、バローロの2014VTの品質レベルが私たちの満足できるものではないと判断し、次の2015VTを出荷するようにしてくれた。彼の活躍のおかげで、今ではトップクラスのワインはもちろん、スタンダードクラスのワインでさえ高い品質を誇っている。バローロを産するすべての村に畑を持つ唯一無二の生産者であり、大規模でありながら高品質なワインを生む生産者である。

ランゲ人曰く、悪魔に魂を売ってでも手に入れたいクリュ。

バローロ DOCG 域内で、最も有名なクリュといっても過言ではないだろう。何せ歴史上初めてワインのラベルにカンヌービの名が表示されたのは1752年。バローロという名前よりも先に、カンヌービという名前の方が知られ、畏敬される存在として定着したという声さえある。

“ヴィノテーク” 2016年11月号



バローロ カンヌービ アルナルドリヴェラ 2020

Barolo Cannubi Arnaldo Rivera

バローロのクリュの中でも歴史的な畑のひとつで、1752年からすでに「カンヌービ」というクリュの名前で販売されていました。現在はボスキス、サン ロレンツォ、ムスカテルといった周辺エリアもカンヌービとして認められていますが、歴史的には丘の中心に位置する 19.50ha のみでした。アルナルドリヴェラの畑の所有者は、組合に所属する栽培農家のミケリーナ フォンタナで、1985年から2018年まではバオロ スカヴィーノに貸し出していました。葡萄は1946年に植樹されたもので、カンヌービの中でも最も古く、収穫量は少ないものの非常に優れた品質の葡萄が得られます。標高 300m、南東向きです。地質は約 900 万年前（トルトーナ期）のサンタガタ フォッシーリの泥灰土（マール）で、シルト（55%）、粘土（21%）、砂（19%）で構成されています。収穫した葡萄は除梗、破碎した後、20~30度で温度管理したステンレスタンクで約 20 日間発酵させます。マロラクティック発酵、熟成は樽で行います。樽での熟成は 32 ヶ月です。真にカンヌービの個性を表現した傑作といえるワインで、カンヌービのテロワールを知るのに相応しいバローロです。

- ★「ジェームス サックリング.com」95 点
- ★「ワインスペクテーター 2024.12.15」93 点
- ★「ジャンシス ロビンソン.com」17++ 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.バローロ

葡萄品種：ネッピオーロ 100% 熟成：樽で 32 ヶ月

品番：IA-116/JAN：4935919941167/容量：750ml

¥22,000(本体価格¥20,000)

JAMES SUCKLING.COM

95
POINTS



2019VT が Ian d'Agata's Italian Wines of the Year 2023 に選出されました！

「アルナルド リヴェラは、カスティリオーネ ファレットにあるテッレ デル バローロ協同組合が造るワインのトップラインの名前である。協同組合であろうとなかろうと間違えてはならないのは、そのラインナップのバローロは素晴らしく、彼らが長い間リリースしているバローロの単一畑シリーズ（例えば、バローロ ロッケ ディ カスティリオーネは 2013 ヴィンテージから、ヴィレロは 2018 ヴィンテージから造られている）の最新作である、まったく魅惑的な 2019 ヴィンテージのバローロ カンヌービのように、スーパースターの地位に達するものもある。（中略）バローロ カンヌービ アルナルドリヴェラ 2019 は真の宝石だ。ふくよかで明るいダークレッド。赤いバラ、レッドチェリー、甘草、サンダルウッド、ミネラルの香ばしいアロマが非常に魅力的に広がる。レッドチェリー、アロマティックなハーブ、砂糖漬けのスマイル、紅茶の正確なフレーバーに傑出した透明感と切れ味があり、ミネラルがパウダーのように散りばめられて複雑になっている。余韻は長くなめらかで力強い。この美しいバローロは非の打ちどころのないバランスとずいほどの凝縮感を誇り、とてもチャミングなので今すぐにも飲めるが、良い環境のセラーであと数年寝かせれば確実に良くなるだろう。また、今後 20 年は熟成し、見事に持ちこたえるだろう。これはアルナルド リヴェラがこれまで造った中で最高のバローロだと思う。最初のひと嗅ぎで、何か特別なものを目の前にしていることがはっきりとわかる。素晴らしい 2019 ヴィンテージ、本来のカンヌービまたはチェントラーレ※（カンヌービ チェントラーレ：イアン ダガタがカンヌービを細分化して名付けたもの。カンヌービの中心地という意味）という葡萄の原産地、そしてアルナルド リヴェラの葡萄栽培とワイン造りの技術力が組み合わさった結果だ。お見事。飲み頃は 2024 年~2038 年」 — 『テロワール センス ワイン レビュー』より抜粋、一部弊社による注釈あり

※イアン ダガタ：イタリアワインの批評家として最も重要視される人物のひとつで、25 年以上の活動歴がある。ヒュー ジョンソンの「ポケットワインブック」のイタリアの評価を担当しており、「デカンター」にも寄稿している。また、ヴィノスのレビュアーを務めたが、2019 年に離脱し「テロワール センス ワイン レビュー」を立ち上げている。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 4 月時点のものです。

バローロ DOCG でこの畑について書くことは、ブルゴーニュでラ・ターシュについて書くほど、名誉かつ敬虔な気持ちになるものだ。

リリース直後には読み取りにくいことが多いが、15年以上熟成させたこのクリュのバローロが放つ、爆発的なアロマと、官能的な余韻は、控えめに表現しても危険なほどに惱殺的なものだ。(中略)

しっかり15年熟成後に抜栓するべきこのワインへの仁義と礼節を守るなら、1本30000円でもまだ十分適正価格と思える"花と色艶"が、このクリュにはある。**“ヴィノテーク”** 2016年11月

バローロ ロッケ ディ カスティリオーネ アルナルドリヴェラ 2015 Barolo Rocche di Castiglione ArnaldoRivera

「ロッケ(崖)」の名の通り耕作不能なほどの急斜面を除いた頂上部分に、8.32haの葡萄畑が細長く広がっています。バローロには公的なクリュの格付けはありませんが、レナート ラッティ、アレッサンドロ マスナゲッティ、アントニオ ガッローニらが、それぞれ独自に優れたクリュを選定しています。その中でも、この三者全員が最上級格付けとして選んだのは、チェレクイオ、ブルナーテ、そしてロッケ ディ カスティリオーネの3つのクリュのみです。1994年にはすでにこのクリュを0.35ha取得しており、アルナルドリヴェラの中でもトップワインのひとつとして位置づけています。標高340mの南東向きの区画で、土壌は砂を多く含むマール(泥灰土)、石灰岩が混ざっています。素晴らしい骨格とフィネスがあり、非常にフローラルな香り高いワインができるのが特徴です。

★2015VT:「ファルスタッフ」93点、「ジャンシス ロビンソン.com」16.5点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5% (2017VT) ><Alc.14.0% (2015VT) >

国/地域: イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.バローロ

葡萄品種: ネッピオーロ 熟成: フレンチオーク樽(500L)で32ヶ月

■品番: I-979/JAN: 4935919059794/容量: 750ml

¥18,700(本体価格¥17,000)



セッラルンガならではの美点を、最も古風に、時に頑固で禁欲的と思えるほどに表現してくれる区画のひとつがこのヴィーニャリオンダだ。

“ヴィノテーク” 2016年11月号

バローロ ヴィーニャリオンダ アルナルドリヴェラ 2017 Barolo Vignarionda ArnaldoRivera

セッラルンガ ダルバを代表する「ヴィーニャリオンダ」からのワインです。『ヴィノテーク 2016年11月号』には、この村の特殊な土壌が生むワインについて、「ここから生まれる、より骨格がありスパイシーで、長期熟成後に華麗かつ荘厳に花開くワインは、バローロの中のバローロと思えるものである」と書いており、その美点を最も表現するクリュとしてヴィーニャリオンダの名を挙げています。また、アレッサンドロ マスナゲッティの有名な格付けでは、ロッケ ディ カスティリオーネ、ブルナーテ、チェレクイオと合わせて4つしかない最高評価の「★★★★ superiore」を獲得しています。リッチで心地よく、複雑さも感じられ、長期熟成のポテンシャルを持っています。ネッピオーロに特徴的なスマイルの花のアロマの中にエレガントなスパイスや熟した赤い果実の要素が感じられます。ベルベットのようになややかで洗練されたタンニンがあります。

★2017VT:「ワイン スペクテーター2021.11.30」93点、「ジェームス サックリング.com」93点、「ジェブ ダナック.com」93点、「ワイン アドヴォケート 2021.6.18」92点

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域: イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.バローロ

葡萄品種: ネッピオーロ 熟成: フレンチオーク樽(500L)で32ヶ月

品番: I-983/JAN: 4935919059831/容量: 750ml

¥14,300(本体価格¥13,000)



グリンザーネ城下に広がるブドウ畑は、
バローロの歴史において最も重要で高貴な遺産のひとつである。



バローロ カステッロ アルナルドリヴェラ 2017 Barolo Castello Arnaldo Rivera

イタリア統一運動の三傑として知られ、後のイタリア王国初代首相を務めた人物、カミッロ ベンソ カヴール侯爵の居城があるのがグリンザーネ カヴールです。カヴール侯爵は、フランス人の醸造家ルイ ウダールを招へいし、バローロのワインに技術革新を施します。当時は甘口だったバローロに対し、新たな発酵のプロセスを導入することと、木樽での長期熟成を行うというもので、これによりバローロは、しっかりとしたタンニンのある辛口のスタイルとして生まれ変わりました。その技術革新が行われていたのが、カヴール侯爵の居城でもあったグリンザーネ城下に広がるブドウ畑であり、現在はその城にちなんで「カステッロ (城)」と名付けられたこのクリュだったとされています。標高 250m、東から南西向きの畑です。フルーツや花の豊かな香りがあり、バラやタバコ、そしてスパイスの香りが混ざる複雑なアロマが広がります。タンニンはしっかりとしていますが、ベルベットのようにしなやかです。しっかりとした骨格があり、持続性があります。長期熟成のポテンシャルを持ったバローロです。

★「[ジェームス サックリング.com](#)」92点、「[ジェブ ダナック.com](#)」92点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.バローロ
葡萄品種：ネッピオーロ 熟成：フレンチオーク樽 (500L) で32ヶ月
品番：I-969/JAN：4935919059695/容量：750ml

¥11,000(本体価格¥10,000)

バルバーラ ダルバ ヴァルディセーラ アルナルドリヴェラ 2019 Barbera d'Alba Valdisera Arnaldo Rivera

「若々しく、輝きのある色をしています。スパイスの要素が感じられ、果実の柔らかさがあり、大変飲み心地の良いワインです」と醸造責任者のダニエーレは話していました。アルナルドリヴェラ シリーズとしてリリースする、最高級のバルバーラです。ラベルの赤いモチーフは畑を表現しています。畑は、バローロを生産する村のうちの2つ、モンフォルテ ダルバとノヴェッロにあり、標高約400mで南西向きです。1千万年前の中新世のトルトニアン期の白色のマール土壌で、砂や石灰岩が混ざっています。葡萄は9月下旬に収穫します。除梗、破碎し、発酵前に2日間、12~14度でコールド マセレーションを行います。ステンレスタンクで26~30度に温度管理しながら8日間発酵させます。色やアロマ、ソフトなタンニンを抽出するためデレスタージュを行います。マロラクティック発酵までステンレスタンクで行い、その後、フレンチオークのトノーで9ヶ月熟成させます。さらに瓶で6~8ヶ月熟成させます。

★「[ファルスタッフ](#)」92点

【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.バルバーラ ダルバ
葡萄品種：バルバーラ 熟成：フレンチオークのトノーで9ヶ月、瓶で6~8ヶ月
品番：I-828/JAN：4935919058285/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



クロ ルジャールに比肩するソーミュール シャンピニーのトップ生産者 「ロワール最高のカベルネ フランのひとつ」



フランス / ロワール / ソーミュール シャンピニー
シャトー ド ヴィルヌーヴ



歴史ある美しいシャトーで造られる最高品質のワイン

シャトー ド ヴィルヌーヴはソゼ シャンピニー村の中心に位置しており、ソーミュール シャンピニーのトップ生産者として評価されています。このシャトーでは16世紀からワイン造りが行われてきました。1969年には、隣村のダンピエール シュールロワールに3世代続くワイン生産者のロベール シュヴァリエがシャトーを購入し、1993年にジャン ピエールが引き継ぎました。1997年にはシャトーの地下にある石灰岩のセラーを買い戻して修復を行い、2016年には同じ敷地内に最新の醸造用セラーを完成させました。現在は娘のセシル、カロリーヌと共にワイン造りを行っています。

美しいロワール川の風景を見下ろす高台に位置するシャトーの建物は18世紀に建築されたもので、このエリア特有の「テュフォー」と呼ばれる白亜質の石灰岩で出来ています。この石灰岩は、このあたりの数多くのシャトーの建設に使われています。また、葡萄も同じく、白亜紀後期のチューロニアン粘土石灰質の土壌に植えられています。畑の所有面積は全体で25ha、そのうちカベルネ フラン 20ha、シュナン ブラン 5haを栽培しています。シャトーの地下には石灰岩の層を掘って造られたセラーがあり、ここは常に温度と湿度が一定に保たれているため、ワインの熟成、保管に理想的な環境となっています。

「クロ ルジャール」に並ぶ評価を獲得する最高峰の造り手

『ベタンヌ+ドゥソーヴ 2025』では、4/5星評価を獲得しており、トップ キュヴェの「ル グラン クロ 2019 (FC-367/現行 2018VT)」が95点の高評価を得ています。なお同誌では、ソーミュール シャンピニーで最も優れた造り手とされるクロ ルジャールが同じ4/5星評価となっており、トップ キュヴェの「ソーミュール シャンピニー ルブル 2018 (Wine Searcher.comの平均価格は\$346=約52,000円。日本でも1本10万円を超える価格で流通しています)」が95点で同点評価です。シャトー ド ヴィルヌーヴがトップクラスの生産者として、クロ ルジャールに比肩する評価を得ていることが分かります。『ル ギド デ メイユール ヴァンド フランス 2025』でも、シャトー ド ヴィルヌーヴ、クロ ルジャールはともに2/4星評価です。



また、『デカンター』の2016年1月6日付の記事「Top Loire Cabernet Franc wines」では、「ル グラン クロ 2011」が95点で記事内での最高得点ワインとして掲載され、「一貫してロワール最高のカベルネ フランのひとつとなっている」と絶賛されました。さらに同誌の2023年6月5日付の記事「Loire whites 2022 plus top new releases」では、白ワインの「ソーミュール ブラン レ コルミエール 2021 (FD-058/現行品)」が96点を獲得するなど、赤と白のどちらでも優れた生産者であることが示されています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年4月時点のものです。



「ロワール最高の カベルネ フランのひとつ」

「Decanter 2016.1.6 : Top Loire Cabernet Franc wines」より、**2011VT** についてのコメント

ソーミュール シャンピニー ル グラン クロ 2018

Saumur Champigny le grand clos ※限定 9 本。無くなり次第 2019VT に切り替わります。

シャトー ド ヴィルヌーヴが造る最上キュヴェが「ル グラン クロ」です。ワインライターのリム バッドは「デカンター」の記事の中で、このワインを「ロワール最高のカベルネ フランのひとつ」と評しています。ジャン ピエールがシャトーの目の前に広がる 5 ha の畑から初めてこのワインを造りました。長期熟成のポテンシャルを持ったワインです。黒い果実のアロマとフレイバー、熟したタンニンが感じられ、数年間寝かせると本来の素晴らしさが開花します。土壌は白亜紀後期のチューロニアン粘土石灰質、仕立てはギヨー サンプル。収量は 40hL/ha です。100%除梗します。40hL の樽で 25 度に温度管理しながら 28~30 日間発酵させます。発酵中、最初の 3 日間は 1 日に 1~2 回、その後は 2 日おきにルモンタージュをします。全体の 50%を 12hL の樽、残りを 600L の樽で 14 ヶ月熟成させます。新樽は使いません。

★2018VT の評価：「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2023」96 点、「メイユール ヴァンド フランス 2023」93 点

★2019VT の評価：「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2025」95 点（クロ ルジャールのル ブール 2018 と同点評価）、「ワイン アドヴォケート 2024.6.14」93 点

【赤・フルボディ】 <2018VT : Alc. 13.5%> <2019VT : Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.

葡萄品種：カベルネ フラン 100% 認証：AB、ユーロリーフ

熟成：全体の 50%を 12hL の樽、残りを 600L の樽で約 14 ヶ月

品番：FC-367/JAN：4935919313674/容量：750ml



¥6,820(本体価格¥6,200)

祖父が植えた樹齢 65~85 年の最も古い葡萄を使用
高樹齢ならではの凝縮した力強い風味が特徴的です

ソーミュール シャンピニー ヴィエイユ ヴィーニュ

Saumur Champigny vieilles vignes

ジャン ピエールの祖父が、ダンピエール シュール ロワール村に植えた樹齢 65~85 年の古樹から造ります。高樹齢のため収量は 35hL/ha と低くなりますが、その分集約された葡萄が出来ます。凝縮された赤い果実に加え、スパイスやリコリスのアロマが感じられます。口当たりはシルクのようにしなやかで、良く熟したタンニンが感じられます。長期熟成の可能性を持っています。土壌は白亜紀後期のチューロニアン粘土石灰質、仕立てはギヨー サンプルです。100%除梗します。40hL の樽で 25 度に温度管理しながら 28~30 日間発酵させます。発酵中、最初の 3 日間は 1 日に 1~2 回、その後は 2 日おきにルモンタージュをします。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.

葡萄品種：カベルネ フラン 100% 認証：AB、ユーロリーフ

熟成：40hL と 500L の樽（新樽でない）で 12 ヶ月



【2019VT】 <Alc. 13.5%> 品番：FC-366/JAN：4935919313667/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

★「ラルヴェュ デュ ヴァンド フランス 660」93 点、「メイユール ヴァンド フランス 2023」93 点

【2021VT】 <Alc. 12.0%> 品番：FD-060/JAN：4935919960601/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)

★「メイユール ヴァンド フランス 2025」93 点



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 4 月時点のものです。



「レ コルミエールは高級白ワインで、少なくとも 20～30 年は熟成する大きな可能性を秘めており 2021VT も例外ではない」

「Decanter 2023.6.5 : Loire whites 2022 plus top new releases」より

ソーミュール ブラン レ コルミエール 2021

Saumur Blanc Les Cormiers

シャトー ド ヴィルヌーヴが赤ワインだけでなく、白ワインでも素晴らしいものを造り上げていることを証明する 1 本です。フレッシュな酸を保つためマロラクティック発酵はさせません。小さな白い花の華やかなアロマが広がります。口を含むとレモンやグレープフルーツの柑橘系の果実のフレーバーとエレガントな樽のニュアンスが感じられます。素晴らしく調和のとれた洗練された味わいがあり、長い余韻が感じられます。土壌は白亜紀後期のチューロニアン粘土石灰質、仕立てはギヨー サンプルです。収量は 30hL/ha と低く抑えています。100%除梗します。12hL の樽（新樽でない）に入れ、18～20 度で 45 日間ゆっくりと発酵させ、同じ樽で 9 ヶ月熟成させます。

★「デカンター-2023.5.20」96 点、「バタンヌ+ドウソーヴ 2024」94 点、「メイユール ヴァン ド フランス 2024」92 点

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.
葡萄品種：シュナン ブラン 100% 認証：AB、ユーロリーフ
熟成：12hL の樽で 9 ヶ月

品番：FD-058/JAN：4935919960588/容量：750ml



¥7,480(本体価格¥6,800)

トップ生産者が造るスタンダードキュヴェ。クオリティの高さをぜひ体感してください！

ソーミュール ブラン シャトー ド ヴィルヌーヴ 2022 (左)

Saumur Blanc Château de Villeneuve

フレッシュな酸を保つためマロラクティック発酵はさせません。瓶詰め前にブレンドします。白い花の香り、グレープフルーツを思わせるフレッシュな果実味と心地よい樽の風味がバランスよく混ざり合い、奥行きと複雑さも感じられます。土壌は白亜紀後期のチューロニアン粘土石灰質、仕立てはギヨー サンプルです。収穫量は、50hL/ha です。100%除梗します。60～70%をステンレスタンク、30～40%を 600L の樽（新樽でない）で、18～20 度に温度管理の下ゆっくりと 30 日間かけて発酵、そのまま綺麗な澱と共に 4 ヶ月熟成させます。

★「メイユール ヴァン ド フランス 2024」90 点

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.

葡萄品種：シュナン ブラン 100% 認証：AB、ユーロリーフ

熟成：60～70%をステンレスタンク、残りを 600L の樽で 4 ヶ月

品番：FD-057/JAN：4935919960571/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)

ソーミュール シャンピニー シャトー ド ヴィルヌーヴ 2021 (右)

Saumur Champigny Château de Villeneuve

土壌は白亜紀後期のチューロニアン粘土石灰質です。収穫量は、50hL/ha です。100%除梗します。発酵と醸しは、60%は 40hL の樽（新樽でない）、40%はステンレスタンクに入れ、22～25 度に温度管理しながら 15～18 日間行います。発酵中、最初の 3 日間は 1 日に 1～2 回、その後は 2 日おきにルモンタージュします。小さな赤い果実のアロマがあり、非常にソフトでしなやかな口当たりがあります。きめ細かく溶け込んだタンニンが非常に心地よく感じられます。

★「デカンター-2023.5.20」92 点、「バタンヌ+ドウソーヴ 2025」90 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.

葡萄品種：カベルネ フラン 100% 認証：AB、ユーロリーフ

熟成：60%は大樽で 3 ヶ月、ステンレスタンク 9 ヶ月、残りはステンレスタンクで 12 ヶ月

品番：FD-059/JAN：4935919960595/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 4 月時点のものです。