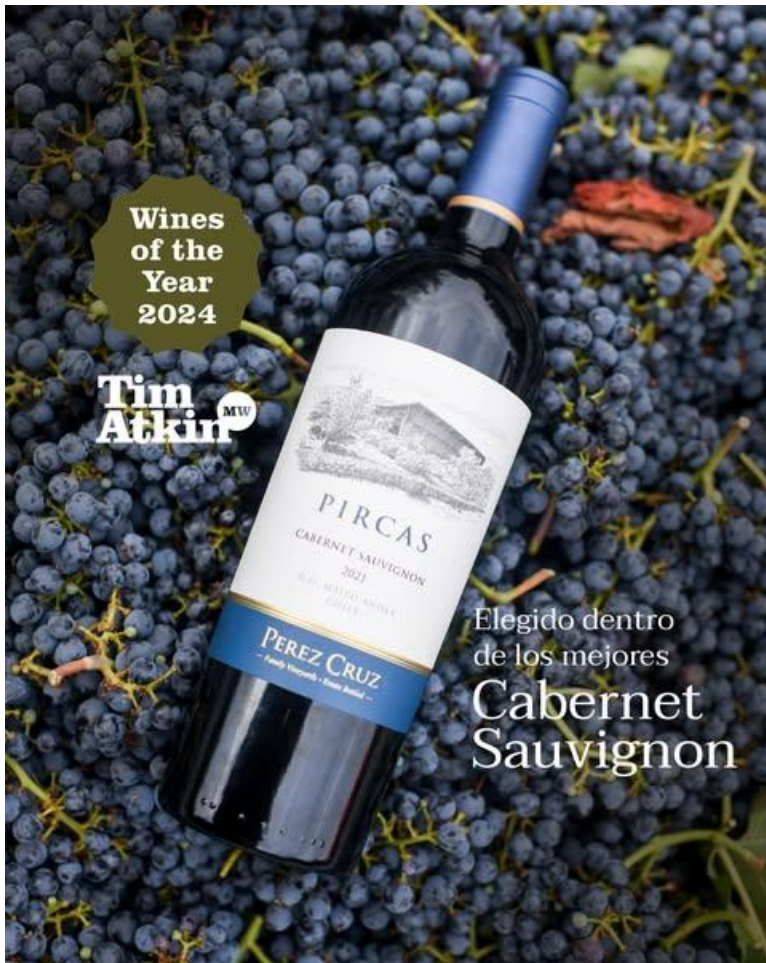


ペレス クルスが造るカベルネの最上級品「ピルカス」が、
ティム アトキン MW の「Wines of the Year 2024」に選出！
さらに「ワイン アドヴォケイト」でも 94+点を獲得しました！



品質の鍵を握るワインメーカー “ヘルマン ライオン”

ペレス クルスのワイン造りは、ワインメーカーを務めるヘルマン ライオンが中心となり行っています。彼はワイナリー設立当初よりワインメーカーを任されており、長年ペレス クルスのワインを支えてきました。生産量のほとんどが赤ワイン、その中でも、カベルネ ソーヴィニヨンを使ったワインが多くを占めるワイナリーで長年ワイン造りをしてきたこともあり、2017 年に来日した際には、「まさに自分はカベルネ ソーヴィニヨンのエキスパートだ」と冗談交じりに話していました。2007VT から抽出の仕方を変え、それまでよりもやわらかくエレガントなスタイルに仕上げるようにしました。また、2013VT からは酸のバランスを意識し、収穫を早めています。

ピルカス カベルネ ソーヴィニヨン 2021 Pircas Cabernet Sauvignon

ピルカスは「石壁」という意味です。アンデス山脈の麓にある標高 500m の畑の、最高の区画のカベルネ ソーヴィニヨンで造る、カベルネのトップ キュヴェ。この区画は、アンデスの山から崩れた石や土による崩積土と、川によって運ばれた砂利や丸石が多い堆積土が混ざる土壌です。山からの土は、果実味と深みを与え、川からの土はスパイスさ、フレッシュさ、そしてエレガンスを葡萄に与えます。熟した赤い果実のアロマに黒胡椒のニュアンス、そしてかすかにハーブを思わせるニュアンスがあります。グラスに注ぐとさらに複雑さが増し、広がりがあります。たっぷりとフルボディでありながら、口を含むとフレッシュで、良くこなれたタンニンが心地よく感じられます。100%除梗します。主にフレンチオーク樽（新樽、1 回使用樽各 50%）で 18 ヶ月熟成させます。

- ★「ティム アトキン MW」"2024 South Africa Special Report"で Wines of the Year 2024 に選出
- ★「ワイン アドヴォケイト 2025.3.14」94+点
- ★「ヴィノス 2024.7」93 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域：チリ/D.O.マイポ アンデス
生産者：ペレス クルス 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、他
熟成：主にフレンチオーク樽（新樽、1 回使用樽各 50%）で 18 ヶ月
品番：W-098/JAN：4935919080989/容量：750ml



¥7,150(本体価格¥6,500)

2021VT のピルカス カベルネ ソーヴィニヨンはカベルネ フランとプティ ヴェルドが 2%ずつブレンドされている。フレンチオークで 18 ヶ月熟成、ほんの一部、卵形コンクリートタンクで熟成させている。グラフィット、紅茶、ハーブを思わせる非常に美しい豊かなアロマ、非常に香り高く、フローラルな要素があり、ヴェルヴェットのようにスムーズで洗練された口当たり。余韻は生き生きと爽やかだが、重心はしっかりとあり、洗練され、重さを感じさせないタンニンのグリップがある。素晴らしくフローラルで、アルト マイポを端的に表現している。セラーで 10 年は寝かせることが出来る。 — 「ワイン アドヴォケイト 2025.3.14」より

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 5 月時点のものです。



「ヴィノス 2024.7」で **93 点** を獲得！
樹齢 25 年以上のカベルネ ソーヴィニヨンが持つ
凝縮感と深みを引き出した上級品です

カベルネ ソーヴィニヨン ピエドラ セカ 2021 Cabernet Sauvignon Piedra Seca

ペルス クルスが所有する葡萄畑の中で最も古い、1994 年に植えたカベルネ ソーヴィニヨンを使っています。以前は「カベルネ ソーヴィニヨン リミテッド エディション」という名称でしたが、この 2021VT より商品名が変更となりました。「ピエドラ セカ」は直訳すると「乾いた石」という意味で、畑は礫岩の土壌です。レッドベリーとスパイスのアロマ、力強いタンニンがあり、大変よく構成されたワインです。選果テーブルで選別。除梗して破碎、重力を利用してステンレスタンクに入れ 10 度で 4 日間コールド マセレーションさせます。発酵中に注意深くルモンタージュします。醸しの期間は 30 日です。フレンチオーク樽（新樽、1 回使用樽各 50%）でマロラクティック発酵し、16 ヶ月熟成させます。

★「ヴィノス 2024.7」93 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域：チリ/D.O.マイポ アンデス
生産者：ペルス クルス

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、他

熟成：主にフレンチオーク樽（新樽、1 回使用樽各 50%）で 16 ヶ月

品番：W-097/JAN:4935919080972/容量：750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)

上質で滑らかなタンニンと味わい深さが詰まったエントリークラス
ペルス クルスのクオリティの高さが体感できる名刺代わりの 1 本

「ヴィノス 2024.7.3」では、2005VT が 90 点、2009VT が 92 点と熟成能力の高さも示されました
現地の瓶不足により生産中止となっていた、**待望のハーフボトルも再入荷**いたします！

カベルネ ソーヴィニヨン グラン レセルバ Cabernet Sauvignon Gran Reserva

「カベルネ ソーヴィニヨンのエキスパート」だと自負するヘルマン ライオンが、自信を持って造り上げるエントリークラスのワインです。エレガントでフレッシュなスタイルが広く受け入れられ、ペルス クルスのベストセラーとなっています。深いルビーレッド、熟したレッドベリーとスパイスのアロマは、ドライフルーツやバニラの風味をより一層引き立てています。すばらしい構成のワインです。力強いタンニンがありますが、後口はとてスムーズです。アルト マイポは、カベルネ ソーヴィニヨンに適した土壌です。選別の後、除梗して軽く破碎し、4 日間コールド マセレーションします。ステンレスタンクで発酵、24 日間の醸しの後、アメリカンオーク樽 60%、フレンチオーク樽 40%を使い 12 ヶ月熟成させます。その後、最低 3 ヶ月瓶熟させます。

★2021VT：「ヴィノス 2024.7」91 点

★2022VT：「ヴィノス 2024.7」92 点、「デカンター-2025.3」93 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域：チリ/D.O.マイポ アンデス

生産者：ペルス クルス 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、他

熟成：アメリカンオーク樽 60%、フレンチオーク樽 40%で 12 ヶ月

【2021VT】品番：W-011/JAN：4935919080118/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

【2022VT】品番：W-100/JAN：4935919081009/容量：375ml

¥1,210(本体価格¥1,100)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 5 月時点のものです。