

1000 円台の コストパフォーマンスの高い南仏ワイン

1000 円台のコストパフォーマンスの高い南仏ワインとして、弊社が長年取り扱いを続ける
フォンカリュの“レ フォンタネル” & “キュヴェ ド ブリュ” シリーズ。
特にここ数年は品質の向上が著しく、現行で販売している 2022 ヴィンテージや 2023 ヴィンテージは
ここ数年で最も素晴らしいクオリティといっても過言ではない出来です。
店頭では 1000 円台で充実した味わいが楽しめるワインとして、
また、飲食店様ではグラスワインとしても活躍できるコストパフォーマンスの高さが魅力です。
是非お試しください。



～ フォンカリュ ～

世界で絶賛される生産者組合

フォンカリュは、1967 年に、モーリス グリニョンによって設立された生産者組合です。7ヶ所ある醸造所で造られるワインは、エノログのダルマニヤックとアグロノモのガブリエール ルッチがチェックしています。この 2 人が年間を通して農夫達に畑や区画ごとに細かく指導を行っています。現在、650 の栽培家があり、4,000ha の葡萄畑を管理しています。フランスワイン専門誌「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス」で『2012 年度年間最優秀生産者組合』に選出。さらに、英飲料業界誌「Drinks International」にて『世界で最も評価されているワインブランド TOP50』に選出。南仏の中では、フォンカリュが唯一選ばれました。



フランス/ラングドック



— LES FONTANELLES —



南仏ながらきれいな酸と心地よい果実味を持つシャルドネ

ペイ ドック シャルドネ 2023

Pays d'Oc Chardonnay

白い花の特徴的なアロマ、さらに桃や洋梨などの白いフルーツの香りが広がります。口に含むと心地よい果実味があり、長い余韻が感じられます。フレッシュな味わいのシャルドネです。気温の低い夜間に収穫します。酸化を防ぐため空気に触れないようにして、低温で圧搾します。果汁を低温で落ち着かせ、澱引きします。ステンレスタンクに入れ、低温で発酵させます。その後、きれいな澱と共にステンレスタンクで熟成させます。

【白・辛口】＜Alc.13.5%＞ 国／地域等：フランス／ラングドック ルション／I.G.P.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで熟成

品番：FC-059／JAN：4935919310598／容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

フルーティでまろやかな口当たりで華やかな余韻が広がります。

ペイ ドック ヴィオニエ 2023

Pays d'Oc Viognier

ヴィオニエは、北ローヌのコンドリューで知られる葡萄品種です。アブリコット、熟した桃、トロピカルフルーツの果実香、新鮮な酸があり、フルーティでまろやかな口当たりで華やかな余韻が広がります。温度管理のもと、伝統的なワイン造りをします。ステンレスタンクで熟成させます。

【白・辛口】＜Alc.13.5%＞ 国／地域等：フランス／ラングドック ルション／I.G.P.

葡萄品種：ヴィオニエ 100% 熟成：ステンレスタンクで熟成

品番：FB-972／JAN：4935919219723／容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

安定した人気を誇るペイ ドック カベルネです！

ペイ ドック カベルネ ソーヴィニヨン 2022

Pays d'Oc Cabernet Sauvignon

スパイシーな香り、濃縮した甘い果実味とタンニン、心地よいカベルネの風味があります。日本市場のためにブレンドされたオリジナルワインで、安定した人気を誇っています。収穫した葡萄は、すべて除梗、破碎します。40%は伝統的に発酵させ、26度で醸しをします。60%は短時間加温し、圧搾して20度で発酵させます。発酵の終わりにブレンドします。ステンレスタンクで熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】＜Alc.13.5%＞ 国／地域等：フランス／ラングドック ルション／I.G.P.

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：F-504／JAN：4935919045049／容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



適度な酸、豊かな果実味、まろやかなタンニンが口の中に広がります。

ペイ ドック メルロ 2021

Pays d'Oc Merlot

ブラックベリー等の果実を思わせる、甘さのある強い香りがあります。適度な酸、豊かな果実味、まろやかなタンニンが口の中に広がります。収穫した葡萄は、すべて除梗、破碎します。65%は伝統的に発酵させ、24度で醸しをします。35%は加温醸造し、圧搾して20度で発酵させます。発酵の終わりにブレンドします。ステンレスタンクで熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】＜Alc.13.5%＞ 国／地域等：フランス／ラングドック ルション／I.G.P.

葡萄品種：メルロ 100% 熟成：ステンレスタンクで熟成

品番：FB-357／JAN：4935919213578／容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



南仏ながら繊細なタンニン、エレガントなピノ ノワール！

ペイ ドック ピノ ノワール 2023

Pays d'Oc Pinot Noir

スミレやチェリーを思わせる香りが広がります。タンニンは控えめで舌触りが良く、果実味がしっかりと感じられる飲みやすい味わいです。畑は北向きの丘にあり、ピノ ノワールにとって理想的な白亜系の「テール ブランシュ」土壌です。5～6日間、果実味を抽出するためにブレマセラシオンさせます。温度管理したステンレスタンクで発酵させます。1日に2回短いレモンタージュをしながら、2週間醸しをします。マロラクティック発酵させます。6ヶ月ステンレスタンクで熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】＜Alc.13.0%＞ 国／地域等：フランス／ラングドック ルション／I.G.P.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：ステンレスタンクで6ヶ月

品番：FB-381／JAN：4935919213813／容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年8月時点のものです。

— CUVÉE DE BRIEU —

フォンタネル シリーズよりもワンランク上の品質のタンクや樽のワインをブレンドして造る
“キュヴェ ド ブリュ”



ほんのりと感じる樽の風味が魅力の“シャルドネ”

弊社の売れ筋ワイン“INABA BEST SELLER”にも選ばれるシャルドネです。

ペイ ドック シャルドネ キュヴェ ド ブリュ 2023

Pays d'Oc Chardonnay Cuvée de Brieu



畑は粘土石灰質土壌で、標高 87m の比較的冷涼な北向きのテラスに広がっています。収穫した葡萄は酸化しないよう低温に保ってセラーに運びます。数時間コールド マセレーションを行い、アロマを抽出します。その後プレスし、澱下げします。選別酵母で、14 度の低温で発酵させます。きれいな澱と共にフレンチオークで熟成させます。グリーンがかった淡い黄色。白い花や熟した果実の魅力的で複雑なアロマの中に、微かにハチミツの要素があります。リッチでエレガント、とてもしなやかな口当たりです。

【白・辛口】<Alc.13.5%>

国／地域等：フランス／ラングドック ルション／I.G.P.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：フレンチオークで澱と共に熟成

品番：F-609／JAN：4935919046091／容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



リッチで凝縮した果実味を持つ“カベルネ ソーヴィニヨン”

ペイ ドック カベルネ ソーヴィニヨン キュヴェ ド ブリュ 2021 *Pays d'Oc Cabernet Sauvignon Cuvée de Brieu*

黒と赤スグリ、ダークフルーツのノート、バニラやチョコレートの香り、バランスのとれたしなやかなタンニンがあり、凝縮した甘い果実味が豊かなワインです。心地よいカベルネの風味があります。畑は、西部オードの石灰岩粘土土壌の平地で、昼と夜の温度差があります。空気圧式の機械でピジャージュし、丁寧に抽出します。カベルネの微妙な香りを保つように、低温で 10 日間発酵させます。マロラクティック発酵の前に、清澄します。綺麗な澱と共に、瓶詰めまで熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%>

国／地域等：フランス／ラングドック ルション／I.G.P.

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100%

品番：FB-756／JAN：4935919217569／容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

華やかなアロマと豊かな果実味。繊細でバランスのとれた南仏のピノ ノワール。

ペイ ドック ピノ ノワール キュヴェ ド ブリュ 2022 *Pays d'Oc Pinot Noir Cuvée de Brieu*

赤のベリーの非常に華やかなアロマ、さらに紫の花やリコリスのアロマも感じられます。柔らかく、こなれたタンニンです。余韻の中にも、レッドベリーの風味があり、同時にタバコやアーモンドの香ばしいニュアンスもあります。粘土石灰質土壌で、昼夜の気温差があるため、葡萄からワインに豊かなアロマがもたらされます。ブルゴーニュのスタイルを目指し柔らかい抽出をするために、空気圧式の機械でピジャージュを行います。ピノ ノワールの繊細なアロマを保つため、低温で 10 日間発酵させます。圧搾し、澱引きした後、マロラクティック発酵を行います。その後、澱と共に熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.0%>

国／地域等：フランス／ラングドック ルション／I.G.P.

葡萄品種：ピノ ノワール 100%

品番：FC-298／JAN：4935919312981／容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 8 月時点のものです。