



総支配人のヴァレリウ ミニルツァ（写真右）

モルドバの「ベスト ワイナリー オブ ザ イヤー」に選出

昨年の9月に初入荷後、瞬く間に完売となったモルドバワイン。
再入荷してからも多くの反響をいただき、弊社の今年の上半期のトレンドとなった生産者、
「シャトー ヴァルテリー」へ5月に現地訪問いたしました。

モルドバの首都キシナウから北に44km離れたオルヘイに位置するワイナリーです。設立は1996年ですが、「シャトー ヴァルテリー」としてスタートしたのは2004年です。現在、合計520haの自家畑を所有しており、すべてのワインを自家畑の葡萄で造っています。品質を重視したワイン造りのおかげで、短い間に急成長を遂げています。2023年10月には、高品質なワイン生産への貢献、土着品種によるワインのプロモーション、ワインツーリズムへの注力によりモルドバへの関心を世界的に高めたことが評価され、「Wine of Moldova」の「ベスト ワイナリー オブ ザ イヤー」に選出されました。



シャトー ヴァルテリーの葡萄畑は2か所に分かれており、中央部のコドウルに100ha、南西部のヴァルル・リュ・トラヤンのブジャクに420ha、合計520haの自家畑を所有しています。それぞれの生産地域の明確なテロワールがワインに独自の個性を与えています。栽培するのはソーヴィニヨン・ブランやシャルドネ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロなどの国際品種の他、フェテアスカ・レガーラ、フェテアスカ・ネアグラ、ララ・ネアグラといった土着品種にも注力し、国内外でのプロモーションをいち早く開始したリーダー的存在です。「年間生産量は400万本です。まだ余裕があり、500~700万本の生産能力を持っています。葡萄を買うのではなく、自分たちで完全にコントロールしているのが私たちの強みです。モルドバは、一人当たりの葡萄栽培面積が世界一広い国です。私たちのような中規模ワイナリーにとっては、自家畑500haというのは一般的です。大規模なところだと、2,000ha所有しているところもありますよ」と総支配人のヴァレリウは話します。

<畑>

今回見学したのはオルヘイのワイナリーからおよそ 35km 離れた“ジョラ デ スス (Jora de Sus)”にある 150ha の畑です。ここでは、主に白ワイン用葡萄を栽培しています。シャルドネ、ソーヴィニヨン ブラン、リースリング、ミュスカ、ピノ グリ、ゲヴェルツトラミナーに加え、土着品種のフェテアスカ レガーラ、フェテアスカ アルバ、ヴィオリカなどを栽培しています。収量は 1ha 当たり 8〜12 トンに制限しています。この畑はドニエストル川のすぐ近くに位置しており、対岸は沿ドニエストル共和国となります。下の写真はヴィオリカで、訪問した 5 月 12 日の時点ですでに葡萄の新梢が伸び、房が出始めていました。2 週間ほどすると開花の予定とのことです。ヴィオリカは合計 8ha を所有しており、その内 3ha はこの畑にあります。



チェルノーゼム（肥沃な黒土）



ヴィオリカ



畑管理の責任者ヴィクトール フロス

栽培専門家のヴィクトール フロス（左写真）は、シャトーヴァルテリーの全ての畑を管轄する総合責任者です。畑の土壌は肥沃な黒土（チェルノーゼム）、腐植土、ミネラル分が豊富で、水はけが良く、野菜や果物が良く育ちます。また、石灰岩も含まれているため、白葡萄の栽培にも適しています。「この場所はユニークな気候を持っています。黒海の影響を受けた海洋性気候とコーカサス山脈の影響を受ける大陸性気候の両方の特徴があります。日中は暖かく、夜は気温が下がります。モルドバの中でも葡萄栽培に適した土地です。良いワインを造るのに一番大切なのは葡萄の品質です。良い品質を得るために必要な 3 つの要素があります。それは土壌、日照（太陽）、そして人です」と話してくれました。

<ワイナリー>



プレス機



発酵用のステンレスタンク

現在、合計 37 の発酵用ステンレスタンク（容量 3200L）を完備しています。ボトリングラインは 2 本あり、1 つは 1 時間に 6000 本、もうひとつは 1 時間に 3000 本を瓶詰することができます。収穫した葡萄は 2F にあるプレス機で圧搾した後、重力を利用して 1F の発酵タンクに移します。24 時間静置して清澄した後、15〜18 度に温度管理しながら発酵を行います。赤ワインは果皮、種と共に 18〜28 度に温度管理しながら 7 日〜14 日間発酵を行います。



熟成庫



熟成庫に並ぶ樽



樽で熟成中のワインの試飲

樽熟成庫は同じ敷地内の別の建物にあり、広いセラー内に樽が整然と並んでいる。熟成中のララ ネアグラ、タラボステ シャルドネ、タラボステにする予定のカベルネ ソーヴィニヨンのバレル テイスティングをさせていただきました。“タラボステ”シリーズは新樽のみを使用する。樽の大部分はフレンチオークですが、モルドバの産の樽（ECOBARE 社）も使用しています。

VARIETAL WINE — ヴァラエタル ワイン —

シャルドネ、ソーヴィニヨン ブラン、カベルネ ソーヴィニヨンといった国際品種を単一で仕込み、品種の典型的な特徴と親しみやすさを表現したシリーズ。



爽やかで生き生きとしたきれいな果実味があり、親しみやすい 1 本

ソーヴィニヨン ブラン 2023

Sauvignon Blanc

カシスの葉や柑橘系の果実を思わせる洗練されてフレッシュなアロマが広がります。口に含むとレモンやグレープフルーツを思わせるフレッシュで生き生きとした味わいが広がります。畑の土壌は主にチエルノーゼム（肥沃な黒土）です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗し、アルコール発酵前に短時間(2～5 時間)スキンコンタクトを行います。圧搾した後、14～16 度に管理しながらステンレスタンクで発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> <スクリューキャップ> 国/地域等：モルドバ

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 M-004 / JAN : 4935919980043 / 容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



ふくやかな果実味に、程よい酸が全体のバランスをまとめています

シャルドネ 2023

Chardonnay

輝きのあるイエロー、繊細な野生の草花のアロマにかすかに熟したアプリコットのニュアンスが混ざります。非常にフレッシュ、しっかりと心地よい酸が全体を支えています。畑の土壌は主にチエルノーゼム（肥沃な黒土）です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗し、アルコール発酵前に短時間(2～5 時間)スキンコンタクトを行います。圧搾した後、14 度～18 度に管理しながらステンレスタンクで発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。

【白・辛口】<Alc. 13.5%> <スクリューキャップ> 国/地域等：モルドバ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番 M-006 / JAN : 4935919980067 / 容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



リースリングの華やかさがあつ、しっかりと厚みがあり、飲み応えがあります

リースリング デ ライン 2023

Riesling de Rhein

繊細でエレガントなアロマがあり、口に含むと調和のとれたふくやかな味わいがあります。程よい酸が全体のバランスをまとめています。畑の土壌は主にチエルノーゼム（肥沃な黒土）です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗し、アルコール発酵前に短時間(2～5 時間)スキンコンタクトを行います。圧搾した後、14～16 度に管理しながらステンレスタンクで発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> <スクリューキャップ> 国/地域等：モルドバ

葡萄品種：リースリング 100% 熟成：ステンレスタンク

品番 M-005 / JAN : 4935919980050 / 容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



リッチで複雑なアロマと熟した果実感があり、この価格帯としては充実した 1 本

カベルネ ソーヴィニヨン 2023

Cabernet Sauvignon

黒い果実、特にカシスを思わせるリッチで複雑なアロマが広がります。持続性のあるタンニン、力強さがあつつつも、繊細できめ細かな口当たりが心地よく感じられます。畑の土壌は典型的なチエルノーゼム（肥沃な黒土）と石灰質です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。発酵と醸しは 26～30 度に管理したステンレスタンクで 4 週間行います。熟成もステンレスタンクです。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> <スクリューキャップ> 国/地域等：モルドバ

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 M-009 / JAN : 4935919980098 / 容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

TOTEM — トテム —

モルドバの地域、土地、伝統を表現した、土着品種を単独あるいはブレンドによって醸造したシリーズ。
ヴィオリカ、ララ ネアグラ、フェテアスカ ネアグラといった土着品種の特徴を存分に表現。



アロマティックな品種で、香りも楽しめるワイン

トテム ヴィオリカ 2024

Totem Viorica

グリーンを帯びた淡い麦わら色、アカシアの花を思わせる豊かなアロマが広がります。フルーティで調和のとれたフレイバーが感じられ、余韻には熟した洋梨のニュアンスが漂います。エレガントで複雑さのあるワインに仕上がっています。畑は日当たりの良い南向き、土壌はチェルノーゼム（肥沃な黒土）、ローム、粘土です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗し、アルコール発酵前に短時間(2~5時間)スキンコンタクトを行います。圧搾した後 14~18 度に管理しながらステンレスタンクで発酵させます。

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：モルドバ

葡萄品種：ヴィオリカ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番 M-007/JAN：4935919980074/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



濃密ながら酸がエレガントな印象をあたえており、美しい果実感を持つ、個性溢れる 1 本

トテム ララ ネアグラ 2022

Totem Rara Neagra

赤い果実、ローズヒップやレッドカラント、野生のブラックベリーのアロマがあり、かすかに土っぽいニュアンスも感じられます。タンニンは穏やか、しっかりとした酸が全体を支えています。畑は日当たりの良い南向き、土壌は典型的なチェルノーゼム（肥沃な黒土）と粘土、ロームです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。発酵と醸しは 26~30 度に管理したステンレスタンクで約 4 週間行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：モルドバ

葡萄品種：ララ ネアグラ 100% 熟成：ステンレスタンクと一部はオーク樽で 6 ヶ月

品番 M-010/JAN：4935919980104/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



やわらかくボリュームある果実味とスパイシーな要素がある、個性的で飲み応えのある 1 本

トテム フェテアスカ ネアグラ 2022

Totem Feteasca Neagra

野生のベリーやチェリー、ブルーンのアロマがあり、微かにシナモンやバニラなど甘いスパイスの要素が感じられます。上品でありながらしっかりとしたテクスチャを持っています。畑は日当たりの良い南向き、土壌は典型的なチェルノーゼム（肥沃な黒土）と粘土、ロームです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。発酵と醸しは 26~30 度に管理したステンレスタンクで約 4 週間行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：モルドバ

葡萄品種：フェテアスカ ネアグラ 100% 熟成：ステンレスタンクと一部はオーク樽で 6 ヶ月

品番 M-011/JAN：4935919980111/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

PASTORAL — パストラル —

パストラルとはモルドバの伝統的な甘口の赤ワイン。シャトーヴァルテリーではカベルネ ソーヴィニオンで仕込みます。

カベルネ ソーヴィニオンで仕込んだ、モルドバの伝統的な『甘口の赤ワイン』

パストラル カベルネ ソーヴィニオン 2023

Pastoral Cabernet Sauvignon

パストラルとは、教会で行われる聖餐式で提供されるワインを指す、モルドバの伝統的な甘口の赤ワインです。ドライブラムを思わせる濃厚なアロマが感じられます。口に含むとブラックチェリーやチョコレート、フルーツのシロップのような甘いフレイバーが広がります。葡萄は除梗した後、ステンレスタンクに移し、26~28 度に管理しながら発酵させます。発酵の途中で求める糖度になったらアルコールを添加し発酵を止めます。しばらくワインを落ち着かせた後、ボトルリングします。

【赤・甘口】<Alc. 16.0%> 国/地域等：モルドバ

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン 100% 熟成：ステンレスタンク

品番 M-014/JAN：4935919980142/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 2025 年 9 月時点のものです。

INDIVIDO — インディヴィド —

フランス語のIndividu（個人）に根差した言葉。土着品種と国際品種から複数の品種をブレンド
または単一で造る、醸造家の手腕を発揮したシリーズ。



フェテアスカ レガーラとリースリングという2種類の個性豊かな葡萄のブレンド

インディヴィド フェテアスカ レガーラ リースリング 2023

Individo Feteasca Regala Riesling

野生の草花を思わせるアロマがあります。しっかりとフルボディで、ミネラルの要素も感じられます。畑は、標高 210～225m、日当たりのよい南向き、土壌はチエルノーゼム（肥沃な黒土）、ローム、粘土です。収穫は気温の低い早朝に手摘みで行います。葡萄は除梗し、アルコール発酵前に短時間(2～5 時間)スキンコンタクトを行います。発酵は品種ごとに別のステンレスタンクに入れ、16～18 度に管理しながら発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：モルドバ

葡萄品種：フェテアスカ レガーラ、リースリング 熟成：ステンレスタンク

品番 M-008/JAN：4935919980081/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



カベルネ ソーヴィニオンとメルロの2つの品種がバランスよく調和し、互いの良さを引き立てています

インディヴィド メルロ カベルネ ソーヴィニオン 2022

Individo Merlot Cabernet Sauvignon

口当たりは非常にしなやかで熟したチェリーやザクロを思わせる豊かなフレイバーが感じられます。畑は日当たりのよい南向き、土壌はチエルノーゼム（肥沃な黒土）、ローム、粘土です。収穫は 10 月に畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。品種ごとに別のステンレスタンクに入れ 26～30 度に管理しながら発酵させます。熟成はステンレスタンクと一部はオーク樽で 12 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：モルドバ

葡萄品種：メルロ、カベルネ ソーヴィニオン

熟成：ステンレスタンクと一部はオーク樽で 12 ヶ月

品番 M-013/JAN：4935919980135/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



しっかりと濃い色合いと程よいボディ、豊かな果実味が魅力

インディヴィド エディツィエ リミタタ サペラヴィ 2022

Individo Editie Limitata Saperavi

ブラックベリーやブルーベリーの熟した果実やスパイスと樽のエlegantな要素がバランス良く混ざり合っています。畑は日当たりのよい南向き、土壌はチエルノーゼム（肥沃な黒土）、ローム、粘土です。収穫は 9 月に手摘みで行います。葡萄は除梗します。発酵はステンレスタンクで 26～28 度に温度管理しながら行います。熟成はステンレスタンクと一部をオーク樽で 12 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：モルドバ

葡萄品種：サペラヴィ 100% 熟成：ステンレスタンクと一部をオーク樽で 12 ヶ月

品番：M-019/JAN：4935919980197/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)

INSPIRO — インスピロ —

シャトー ヴァルテリーが造るスパークリングワインのシリーズ。
「インスピロ」とはインスパイア、インスピレーションを指す言葉。

インスピロ スプマン ブリュット フェテアスカ レガーラ NV

Inspiro Spumant Brut Feteasca Regala

土着品種のフェテアスカ レガーラを使用します。フレッシュで爽やか、白桃やマンゴーを思わせる風味が心地よく感じられます。

【白・スパークリング・辛口】<Alc.12.0%> 国/地域等：モルドバ

葡萄品種：フェテアスカ レガーラ 100%

品番：M-015/JAN：4935919980159/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

インスピロ スプマン セック ロゼ ピノ ノワール NV

Inspiro Spumant Sec Rose Pinot Noir

ピノ ノワールを使用し、やや辛口に仕上げたスパークリングワインです。非常にフレッシュでほんのりとした甘さが魅力です。

【ロゼ・スパークリング・辛口】<Alc.12.0%> 国/地域等：モルドバ

葡萄品種：ピノ ノワール 100%

品番：M-016/JAN：4935919980166/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 9 月時点のものです。

TARABOSTE — タラボステ —

シャトー ヴァルテリーが造る最上級品のシリーズ。紀元前 106〜271 年頃、トラヤヌス帝のローマ帝国領ダキアに住んでいたゲタイ ダキアの貴族たちは、被っていた帽子の形になんでタラボステ貴族と呼ばれていた。こうした歴史を踏まえ、モルドバの葡萄栽培の伝統を発展させた先祖への感謝と敬意を込めて、この最上級品のシリーズにタラボステと名付けた。



最高品質の葡萄で造る、樽熟シャルドネ。「リアルワインガイド 90 号」でも紹介されました！

タラボステ シャルドネ バリック 2022

Taraboste Chardonnay Barrique

メロンや洋梨、トロピカルフルーツを思わせる甘く洗練されたアロマとフレイバーが広がります。口当たりはフレッシュで、花や熟した果実の要素は樽の要素によって引き立てられています。複雑さを感じる余韻にはかすかにキャラメルやバニラのノートが漂います。畑は日当たりの良い南向き、土壌はチエルノーゼム（肥沃な黒土）です。9 月に完璧に熟した葡萄だけを注意深く畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗し、アルコール発酵前に短時間(2〜5 時間)スキンコンタクトを行います。圧搾した後、16〜18 度に管理しながらステンレスタンクで発酵をスタートさせます。発酵の途中で 225L のフレンチオークの新樽に移し、最後まで発酵させます。その後、同じ新樽で 6 ヶ月熟成させます。

★「ブリュッセル国際ワインコンクール」金賞 ★「ジルベール&ガイヤール」金賞

【白・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：モルドバ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：225L のフレンチオークの新樽で 6 ヶ月

品番：M-017/JAN：4935919980173/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



最高品質の葡萄で造る、味わい深いボルドーブレンド

タラボステ レゼルバ 2018

Taraboste Rezerva

熟した果実味と新樽での熟成による甘く柔らかなオークの要素がバランス良く調和しています。ボトルで熟成させるとさらに素晴らしい長期熟成のポテンシャルを持ったワインです。畑の土壌はチエルノーゼム（肥沃な黒土）、葡萄の平均樹齢は 10〜15 年です。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗します。アルコール発酵前に 8 度の低温で 4 日間、低温マセレーションを行います。品種ごとに別々のステンレスタンクに入れ 28 度で 7 日間発酵を行います。マロラクティック発酵終了後、ブレンドを行い樽に移します。熟成は 225L のフレンチオークの新樽で 33 ヶ月行います。

★「デカンター ワールド ワイン アワード 2023」92 点/シルバーメダル

【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域等：モルドバ

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン、メルロ 熟成：225L のフレンチオークの新樽で 33 ヶ月

品番：M-018/JAN：4935919980180/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)



ワイナリーの設立 20 周年を記念して 2024 年にリリースした、フェテアスカ ネアグラの最上級品

タラボステ フェテアスカ ネアグラ 2022

Taraboste Feteasca Neagra

しっかりと濃い色合い、様々なベリーのエレガントなアロマに加え、かすかにブラックペッパーを思わせるスパイスの要素が混ざります。非常にフルーティな口当たり、素晴らしい調和のとれた樽のニュアンス、しなやかな骨格が感じられます。畑の土壌は典型的なチエルノーゼム（肥沃な黒土）です。収穫は 9 月に行います。葡萄が完熟した状態で注意深く選別しながら手摘みで行います。発酵は 26〜30 度に温度管理したステンレスタンクで 6 週間行います。その後、225L のフレンチオークの新樽に移し 15 ヶ月熟成させます。★「ムンドゥス ヴィニ スプリング テイスティング 2025」ゴールド

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：モルドバ

葡萄品種：フェテアスカ ネアグラ 100% 熟成：225L のフレンチオークの新樽で 15 ヶ月

品番：M-020/JAN：4935919980203/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)



“タラボステ”よりもさらに収穫量を厳しく制限

最良のヴィンテージのみ造る、スペシャル ワインが限定入荷！

タラボステ トリブート カベルネ ソーヴィニオン 2017

Taraboste Tribut Cabernet Sauvignon

「タラボステ トリブート」は「タラボステ」よりもさらに収穫量を厳しく制限し、良いヴィンテージにだけ生産される素晴らしい洗練された特別なワインです。2017VT は 7,214 本のみ生産されました。集約のある味わいには、カシス、熟したチェリーに加え、上質で香ばしいコーヒーやタバコ、ホワイトペッパーのニュアンスがあり、長い余韻にはドライフルーツやビターチョコレート、かすかに樽のスモーキーな要素も感じられます。収穫は 10 月下旬に手摘みで行います。アルコール発酵は 26〜30 度に温度管理したステンレスタンクで行います。発酵後、225L のハンガリー産のオーク樽（新樽）に移し 30 ヶ月熟成させます。爆発的な果実のアロマがあります。

【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域等：モルドバ

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン 100% 熟成：225L の新樽で 30 ヶ月

品番：M-021/JAN：4935919980210/容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)

専用化粧箱入り

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 9 月時点のものです。