

スパークリング ワイン 特集



定番から個性溢れるものまで
各国の様々なスパークリングワインを
ご用意いたしました。
年末に向けての需要に
是非ともお役立て下さい。

PATRICK SOUTIRAN — パトリック スティラン —

モンターニュ ド ランスのアンボネ村にワイナリーを構え、自家畑の葡萄で醸造を行うレコルタン マニピュランの生産者です。家族経営の小さな生産者ですが、その品質の高さはよく知られており、フランスワイン評価本「アシェット」では毎年のように掲載されています。



良質なピノ ノワールで知られるアンボネ村の葡萄で造った
こだわりのブラン ド ノワール

シャンパーニュ ブラン ド ノワール
アンボネ グラン クリュ NV

Champagne Blanc de Noirs Ambonnay Grand Cru

このワインは、ピノ ノワールの生産が盛んなモンターニュ ド ランスの中でも、特に偉大なピノ ノワールで知られる、グラン クリュ格付けのアンボネ村のピノ ノワール 100%で造ります。ピノ ノワールの樹齢は最高で 100 年ほどとなっており、古木ならではの非常に集約感のある果汁が得られます。果汁は一番搾り 100%です。発酵とマロラクティック発酵、熟成は、ステンレスタンクで行ないます。冷却過程を経て、ろ過と清澄をします。瓶詰後、24~36 ヶ月熟成させます。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.12.0%>

国/地域等：フランス/シャンパーニュ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100%

品番：FD-302/JAN：4935919963022/容量：750ml

¥9,680(本体価格¥8,800)

CHAMPAGNE ANGELLIS — シャンパーニュ アンジェリス —

ヴァレ ド ラ マルヌで数世代にわたりシャンパーニュを造り続ける、レコルタン マニピュランの生産者です。現在は、クリスティーヌとベルトランの姉弟がメゾンを引き継ぎ、こだわりのシャンパーニュを造っています。

ムニエ、ピノ ノワール、シャルドネ 3 種の調和が魅力のキュヴェ
シャンパーニュ レゼルヴ ブリュット NV

Champagne Reserve Brut

3 種類の葡萄をほぼ同じ比率でブレンドしています。深みのある果実味がありながらフレッシュ、調和のとれたエレガントな味わいが魅力です。収穫は手摘みで行います。葡萄は除梗せず全房をプレスします。アルコール発酵およびマロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。ベースワインをブレンドした後、瓶内二次発酵を行います。サテンのような輝きのある淡いイエロー、洗練され、生き生きとしたきめ細かな泡があります。桃やアプリコット、リンゴを思わせるフルーティなアロマが広がります。空気に触れるとザクロや洋梨、ハチミツを思わせる要素が出てきます。口当たりはしなやかでフレッシュ、クリーミーで溶けるような泡が心地よく感じられます。フルーティで肉厚な果実味をレモンのようなフレッシュな酸が支えています。深みのある余韻にはハチミツやミント、ミネラルを思わせるアロマが漂います。瓶で熟成とともに 36 ヶ月熟成させています。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.12.0%>

国/地域等：フランス/シャンパーニュ/A.O.C.

葡萄品種：ムニエ 35%、ピノ ノワール 35%、シャルドネ 30%

品番：FD-299/JAN：4935919962995/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 11 月時点のものです。

DOMAINE ROSIER — ドメーヌ ロジェ —

シャンパーニュ出身のミシェル ロジェが1982年にラングドックのリムーにヴィルロング村に移住しワイン造りをスタートしました。リムーは、シャンパーニュよりも長い歴史を持つスパークリングワインの生産地域として知られています。シャルドネやリムーの伝統品種モーザックを主に使用した、非常に品質の高いスパークリングワインを生み出しています。



ファーストプレスだけを使った、上級ワイン
シャルドネを主体とした、シャンパーニュにも見劣りしない1本

**クレマン ド リムー キュヴェ
マ メゾン ブリュット 2022**

Crémant de Limoux Cuvée Ma Maison Brut

ファーストプレスの果汁だけを使います。畑はヴィルロングの日当たりのよい丘陵にあります。海洋性気候で、石灰質粘土土壌です。標高は300m。収穫量は、50hL/ha。8月末～10月半ばに収穫します。全房圧搾の後、一晚低温で澱を沈めます。18度に温度管理して、15日間発酵させます。試飲して、ブレンドします。酵母と糖分を添加し瓶詰めし、瓶内二次発酵させます。14～16度のセラーで15ヶ月熟成させます。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.12.0%＞

国／地域等：フランス／ラングドック／A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 60%、シュナン ブラン 30%、ピノ ノワール 10%

品番：FD-191／JAN：4935919961912／容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

ドメーヌ ロジェがこの地で最初に手掛けた“自信作”

クレマン ド リムー テール ド ヴィルロング ブリュット 2022

Crémant de Limoux Terre de Villelongue Brut

「ヴィルロング」は畑のある村の名前で、ロジェが移住して最初にスパークリングワインを造った場所です。エレガントでフレッシュな柑橘系の香り、リンゴ、レモンの皮やトロピカルフルーツの風味を持っています。しっかりと感じるトーストの香りは、フィニッシュまで続きます。親しみやすい風味の中にも、きりりとした味わいがあります。8月末～10月半ばに収穫します。全房圧搾して、ファーストプレスとセカンドプレスを使用します。一晚低温で澱を沈めます。18度に温度管理して、15日間発酵させます。試飲して、ブレンドします。酵母と糖分を添加し瓶詰めし、瓶内二次発酵させます。14～16度のセラーで12ヶ月熟成させます。

★「アシェット ガイド 2025」2星

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.12.0%＞ 国／地域等：フランス／ラングドック／A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 80%、シュナン ブラン 10%、ピノ ノワール 10%

品番：F-472／JAN：4935919044721／容量：750ml **¥2,970**(本体価格¥2,700)



苺やチェリーの風味が楽しめる、フレッシュですっきりとした味わいが魅力

クレマン ド リムー テール ド ヴィルロング ロゼ ブリュット 2019

Crémant de Limoux Terre de Villelongue Rosé Brut ※無くなり次第 2021VT に切り替わり

フレッシュなイチゴやチェリーのチャームなアロマ、きめ細かな泡立ちがあります。8月末～10月中旬に収穫します。ベースワインは品種ごとに発酵させます。全房圧搾の後、18度に温度管理したステンレスタンクで15日間発酵させます。発酵後、それぞれの品種をブレンド、酵母と糖を加えて瓶詰めし、瓶内二次発酵を行います。14～16度に管理したセラーで15ヶ月熟成させます。

【ロゼ・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.12.0%＞ 国／地域等：フランス／ラングドック／A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ、シュナン ブラン、ピノ ノワール

品番：FC-657／JAN：4935919316576／容量：750ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年11月時点のものです。

MAS DE MONISTOROL — マス デ モニストロル —



品質の良い葡萄だけを使い、良い葡萄であっても、ワインの熟成の状態が品質に満たない場合、下位クラスのブランドにするなど、厳しいセクションを行い、品質の高いカバを生み出しています。

熟成による良い風味とブルット ナトゥレによる引き締まった酸が魅力

カバ レセルバ デ ラ ファミリア ブルット ナトゥレ 2021

Cava Reserva de la Familia Brut Nature

このカバは、糖分の添加を一切せず、辛口スタイルに造ったブルット ナトゥレです。29 ヶ月以上熟成させています。デリケートで、フルーティなアロマがあります。きめの細かい泡立ちが長く続き、豊かな風味が感じられます。真の個性とバランスをもつカバです。「伝統的な品種に加え、シャルドネをブレンドしているのは偶然ではなく、シャンパーニュを意識している。味わいも高品質なシャンパーニュに匹敵するという自負がある」と輸出マネージャーのサルガドは話していました。

★「ワイン エンスーシアスト 2024.10.1」94 点

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.12.0%＞

国／地域等：スペイン／ペネデス／D.O.

葡萄品種：シャルドネ 30%、マカベオ 25%、パレリャーダ 25%、チャレッコ 20%

品番：S-101／JAN：4935919071017／容量：750ml **¥2,860**(本体価格¥2,600)

PARAJES DEL VINO — パラヘス デル ヴィノ —



スペインに根を張り、各産地を知り尽くしたダビド フランコが手掛けるブランドです。特徴あるラベルと手頃な価格ながら品質が高く、親しみやすさを持つワインです。

スペインの土着品種とシャルドネをブレンドした、フレッシュで心地よい口当たりのスパークリングワイン

シゲ アル コネホ ブランコ ブルット NV

Sigue al Conejo Blanco Brut

シャルマ方式によるフレッシュなスパークリングです。スペインの土着品種とシャルドネのブレンドです。レモンやグレープフルーツを思わせる柑橘系の果物に加え、トロピカルフルーツを思わせる豊かな果実味が感じられます。素晴らしくフレッシュで心地よい口当たりをお楽しみください。

【白・スパークリング・辛口】＜シャルマ＞＜Alc.11.0%＞

国／地域等：スペイン 葡萄品種：アイレン、シャルドネ、マカベオ

品番：S-297／JAN：4935919072977／容量：750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)

CHÂTEAU VARTELY — シャトー ヴアルテリー —



2024 年 10 月より取り扱いを始めたモルドバの生産者で、モルドバの「ベストワイナリー」にも選出された経歴をもつ注目のワイナリーです。弊社の今年のトレンドになった生産者のひとりです。

フェテアスカ レガーラのアロマを活かした華やかな 1 本

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 レガーラを使ったスパークリングです。繊細できめ細かな泡があります。甘いトロピカルフルーツや花のニュアンスを感じる繊細で調和のとれたアロマが広がります。口当たりはフレッシュで爽やか、白桃やマンゴーを思わせるフレイバーが心地よく感じられます。暖かく乾燥した大陸性気候、畑の標高は 210～230m で南向き、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 月中旬から下旬に手摘みで行います。ベースワインを造った後、タンク内で二次発酵（シャルマ方式）を行います。

【白・スパークリング・辛口】＜シャルマ＞＜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

品番：M-015／JAN：4935919980159／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 11 月時点のものです。

BERNHARD KOCH — ベルンハルト コッホ —

ドイツ ファルツのハイフェルト村に拠点を置く家族経営のヴァイングートです。醸造家は日本人の坂田千枝さんが努めています。近年「ヴィナム」や「ゴエミヨ」といった著名なワイン評価本で高く評価され、既にトップクラスの生産者として知られています。

約 36 ヶ月瓶熟させた、ピノ ブランで造る本格ゼクト

ピノ ブラン ゼクト エクストラ ブリュット 2020

Pinot Blanc Sekt Extra Brut ※無くなり次第 2022VT に切り替わり

ピノ ブランの畑はヴァルスハイム村の「シルバーベルク」の区画のものです。かすかに北東向き、土壌は石灰岩とレス（黄土）です。葡萄は 1994 年に植樹されました。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。除梗せずに圧搾します。発酵、熟成には全体の 60%ステンレスタンク、40%バリックを使います。20 度に温度コントロールしながら 8 日間発酵させます。ベースワインを約 8 ヶ月熟成させた後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。澱と共に約 36 ヶ月熟成させます。洋ナシ、リンゴ、アブリコット、僅かにトーストの風味が感じられます。繊細できめ細かな泡があり、クリーミーでエレガントな口当たりです。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.12.0%＞
国／地域等：ドイツ／ファルツ 葡萄品種：ピノ ブラン 100%
残糖：3.8g/L 酸度：9.2g/L
品番：KA-859／JAN：4935919198592／容量：750ml
¥5,280(本体価格¥4,800)



辛口に仕上げ、リースリングの個性がしっかりと感じられるゼクト

リースリング ゼクト エクストラ ブリュット 2022

Riesling Sekt Extra Brut

ドザージュを行わない辛口仕立てです。リンゴや柑橘系の果実を思わせるリースリングに特徴的な豊かなアロマ、フレッシュな酸が心地よく感じられます。畑はハインフェルト村に位置し、南西向きのなだらかな丘陵地に広がっています。土壌は砂岩、栽植密度は 5,000 本/ha です。9 月中旬、畑で選別しながら手摘みで収穫します。空気圧プレスで柔らかく圧搾し、ステンレスタンクに入れ 18 度に温度管理しながら 14 日間発酵させます。ファーストプレスの果汁だけを使用、マロラクティック発酵はしません。同じステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。その後、瓶詰めして 18 ヶ月熟成させます。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.12.0%＞ 国／地域等：ドイツ／ファルツ
葡萄品種：リースリング 100% 残糖：4.9g/L 酸度：7.2g/L
品番：KA-712／JAN：4935919197120／容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



明るくフルーティな特徴を活かした、ピノ ムニエで造る珍しいゼクトのロゼ

ピノ ムニエ ゼクト ロゼ ブリュット 2022

Pinot Meunier Sekt Rosé Brut

イチゴやチェリーのフルーティで洗練されたアロマが広がります。果実の甘さとおだやかな酸がとてもバランスよく調和しています。ピノ ムニエの畑はロッシュバッハ村に位置し、南西向きのなだらかな丘陵地に広がっています。土壌は砂岩と石灰岩、栽植密度は 5,000 本/ha です。収穫は 8 月末から 9 月初旬、畑で選別しながら行います。空気圧プレスで柔らかく圧搾し、ステンレスタンクに入れ 18 度に温度管理しながら 12 日間発酵させます。ファーストプレスの果汁だけを使用、マロラクティック発酵はしません。同じステンレスタンクで 9 ヶ月熟成させます。その後、瓶詰めして約 18 ヶ月熟成させます。

【ロゼ・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.12.0%＞ 国／地域等：ドイツ／ファルツ
葡萄品種：ピノ ムニエ 100% 残糖：10.8g/L 酸度：6.9g/L
品番：KA-713／JAN：4935919197137／容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 11 月時点のものです。

ALFREDO BERTOLANI — アルフレード ベルトラーニ —

イタリア中部エミリア ロマーニャ州のスカンディアーノの地で、1925 年に設立された家族経営のワイナリーです。収量制限を行い、量よりも質を重視したワイン造りを行っています。



土着品種スperlゴラの個性を表現したフリッツァンテ

スperlゴリーノ フリッツァンテ NV

Spergolino Frizzante

スperlゴラはスカンディアーノの地で何世紀にもわたって栽培されてきた古くからの土着品種です。香り高い白い花や青りんご、白桃を思わせる洗練されたアロマがあり、口に含むと生き生きとしてフレッシュ、非常にバランスのとれた味わいがあります。葡萄畑は丘の麓に位置し水はけがよく、地中にも十分な水分量がある好条件にあります。粘土とチョークの混ざる土壤です。収穫した葡萄は柔らかくプレスし、シャルマ方式により低温で醸造します。

【白・スパークリング・辛口】<シャルマ> <Alc.11.0%>

国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/D.O.C.

葡萄品種：スperlゴラ 100%

品番：IA-035/JAN：4935919940351/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

CANTINA DI CUSTOZA — カンティーナ ディ クストーツァ —

1968 年に設立された、代表する生産者組合です。現在約 200 軒の栽培農家で構成され、伝統を重んじながらも革新的な技術を取り入れ、コストパフォーマンスが高く、その土地の個性が表現されたワイン造りをしています。



生き生きとしてフレッシュな泡 フルーティで気軽に楽しめる 1 本

ガルダ スプマンテ ブリュット NV

Garda Spumante Brut

洗練されたアロマの中に柑橘系の果実や白い花の要素感じられます。口に含むときりりとした辛口、豊かな風味が広がります。標高 300m になる丘陵地帯の畑とガルダ湖近くの平地の畑の葡萄を使用しています。土壌は氷河によって運ばれた土砂や岩石の堆積によって形成されたモレーン土壌です。ガルダ湖を囲むように広がるガルダ DOC のエリアは、湖からの影響を受けたおだやかなマイクロクライメートがあります。また、湖を囲む丘から吹く冷涼な風は、白葡萄の栽培に理想的な条件をもたらしています。収穫は 8 月中旬に行います。ベースワインの発酵は温度管理したステンレスタンクで行います。その後、密閉式タンクで二次発酵を行います。

【白・スパークリング・辛口】<シャルマ> <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、トレヴィアーノ トスカーノ、フリウラーノ

品番：IA-141/JAN：8004349012252/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 11 月時点のものです。