



WINE IMPORTER
INABA

南ローヌの当たり年でもある 1998 年に入社、27 年間にわたり関西エリアの営業として活躍。J.S.A.認定ソムリエ・エクセレンスの資格を保有。フランスを中心にヨーロッパ各地のワイン産地を数多く訪問。これまでに培った経験を活かし、ワイン専門商社ならではの物流を構築するため、2025 年より流通センターの管理責任者に就任する。

Osamu Asai's Experience

流通センターに眠っていた「今月のお宝ワイン」



左：ジェローム ルーカス（兄）
右：ジュリアン ルーカス（弟）

CHÂTEAU DU HAUT-MARAY

～シャトー デュ オー マレ～

ジェロームとジュリアンの兄弟がグラヴで営む、年間生産量数万本のマイクロシャトーです。2014VT について「収穫時期に理想的な天候に恵まれたため、熟度の高い葡萄を得ることが出来ました。力強さだけでなくフィネスも兼ね備えています」と醸造を担うジュリアンは話します。シャトー パヴィでエノログとして働いた経験がある彼の手腕がワインに余すところなく表れています。

流通センターのメンバー達も絶賛の一本 これからのシーズンに抑えておきたいワイン

シャトー デュ オー マレ ルージュ コンフィダンス 2020 **【80 本限り】**

Château du Haut-Maray Rouge Confidence

コンフィダンスとは「秘密」という意味で、造り手のジェロームとジュリアンの二人の秘めたる想いを込めたワインです。良い VT にしか造られず、有名レストラン等に納品されています。土壌は白垂の混ざる粘土質、最も優れた区画の葡萄をセレクションして、手摘みで収穫。500L のフレンチオークで 4～5 週間という長い期間かけて発酵、醸しを行います。凝縮を高めるため、全体の 20%はセニエを行い、250L のフレンチオーク（新樽 50%）で 22 ヶ月熟成させます。

甘く熟した黒い果実に、ミントやハーブ、胡椒やスパイスに樽の風味も混ざる複雑なアロマ。なめらかでボリュームと厚みのあるアタック、酸味はおだやかで、タンニンはしっかりあるが、全体的なボディーと上手くバランスが取れている。カカオ思わせるビターさが長く続くのが特徴的で、シンプルに塩胡椒でグリルした牛肉や仔羊とあわせたいワイン。
(2025.10.10 浅井 修)

【赤・フルボディ】 <Alc.15.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. グラヴ
生産者：シャトー デュ オー マレ 葡萄品種：メルロ 70%、カベルネ ソーヴィニヨン 30%
熟成：フレンチオークの樽（新樽 50%）で 22 ヶ月

品番：FD-063/JAN：4935919960632/容量：750ml

¥9,350(本体価格¥8,500)

浅井のポイント

ハイクラスのボルドーワインに期待する要素をしっかりと感じさせる、期待を裏切らない一本

CLAUDE LAFOND

〜クロード ラフォン〜

1960 年アンドレ ラフォンによって設立されたドメーヌです。当初は僅か 2.5ha の畑でのスタートでした。その後、1977 年息子のクロードがドメーヌを引き継ぎました。彼がドメーヌを引き継いだ時、所有する畑は 6 ha でしたが、ルイイという産地のポテンシャルを信じて、少しずつ小さな区画を買い足していき、世界にルイイのワインを推進してきました。こうした長年にわたる、クロードの品質向上への努力と活躍により、現在は 43ha の畑を所有するまでに成長し、ルイイを代表する生産者として様々なワインガイドに掲載されています。また 2006 年にルイイの東約 40km に位置する産地ヴァランセに 3ha の畑をフェルマーージュ契約し、ルイイ以外でもワイン造りを行っています。



これがロワールの赤ワインなの？ 濃厚さと繊細さを兼ね備えた絶妙なバランス



ヴァランセ ルージュ ル クロ デュ シャトー 2018 【80 本限り】 Valencay Rouge Le Clos du Château

標高 120m のゆるやかな南向きの斜面で、土壌は粘土とシリカ。3ha のうち 1.5ha にピノ ノワール、コット（マルベック）、ガメイを植えています。仕立てはギヨーです。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。発酵と醸しは 15 日間、マロラクティック発酵もステンレスタンクで行います。10～12 ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽くろ過して瓶詰めします。

スパイスやメンソール、鉄分を含んだミネラルを感じる複雑なアロマ、ロワールの赤ワインのイメージを覆す様な濃厚な果実味、酸味はやわらかく、タンニンもこなれてきて、非常に良い熟成をしている。全体的にはドライな印象があり、アフターまでスムーズでバランスの良いワイン。赤身の牛肉や鴨などをキノコと一緒にソテーして合わせたい。(2025.10.10 浅井 修)

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.ヴァランセ

生産者：クロード ラフォン

葡萄品種：ピノ ノワール 50%、コット、ガメイ

熟成：ステンレスタンクで 10～12 ヶ月

品番：FC-649 / JAN：4935919316491 / 容量：750ml

¥2,970 (本体価格¥2,700)

浅井のポイント

ワインのプロなら売れるはず！？ 差別化を図りたい方には是非とも挑戦いただきたいワイン



流通センターの案内動画
配信しています。
是非ご覧ください！



YouTube

