

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。

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 エンスージアスト 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%、チャレッロ 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、土壌は典型的なチェルノーゼム（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 12 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 ロマーニャ州のスキャ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。

土着品種スペルゴラの個性を表現したフリッツァンテ

スペルゴリーノ フリッツァンテ NV

Spergolino Frizzante

スペルゴラはスキャ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リンゴ、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壌です。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：スペルゴラ 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。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)

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のヴィルロング村に移住しワイン造りをスタート。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。

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

Crémant de Limoux Terre de Villelongue Rosé Brut

フレッシュなイチゴやチェリーのチャームングなアロマ、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)

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 2022

Pinot Blanc Sekt Extra Brut

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：2.1g/L 酸度：8.0g/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ツハ村に位置し、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 12 月時点のものです。