

INABA 厳選

熟成ワイン

生産者がセラーで大切に熟成させ、飲み頃になってからリリースしたワインや、弊社が自社倉庫のメリットを活かし熟成させていたアイテムなど、個性溢れる『熟成ワイン』をご紹介します。繁忙期の需要に是非お役立てください。

INABA
熟成

数量限定 マグナムサイズ

樹齢の古いグルナッシュで造った、マス デ ブレサドの上級ワインを

2017年から現在まで弊社で8年間熟成させた《限定品》



コスティエール ド ニーム ルージュ
カンテサンス 2015
Costières de Nîmes Rouge Quintessence

1本単位で
発送

本領を発揮するようになった高樹齢のグルナッシュを使ってワインが出来ないかと考え、造りました。カンテサンスは、ギリシャ語で「五つの要素」を意味します：①ユニークな土壌ガレ、②ミストラル、③地中海の太陽、④時に夏場に激しく降る雨、⑤それらによってもたらされるワイン。

畑は表土が砂、下層土に丸石を含む土壌で、シャトーヌフ デュ パプに近いものです。しかし、こちらの方が涼しくなっています。この土壌からはしっかりとしたタンニンを持つ葡萄が出来ます。10月上旬に収穫します。収穫量は僅か15hL/haです。特別なピラミッド型のコンクリート製オープンタンクで発酵させます。2週間後、バリック（4～5回使用樽）に移し12ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。熟したベリーやハーブのアロマ、かすかにスパイスのニュアンス。やや強めのタンニンがありますが、アルコールはさほど感じません。

【赤・フルボディ】＜Alc.15.0%＞

国／地域等：フランス／コート デュ ローヌ／A.O.C. 生産者：マス デ ブレサド
葡萄品種：グルナッシュ 90%、ムールヴェードル 5%、シラー 5%

熟成：樽で12ヶ月

品番：FC-066／JAN：4935919310666／容量：1500ml **¥9,900**(本体価格¥9,000)



生産者が私達のフラッグシップと銘記スプリ テロワールシラズ赤
生産量の少ないセラーで熟成させたからノースタ

2018VT が入荷いたしました！

／ 新入荷 ／

レスプリ テロワール ガイヤック ルージュ 2018

L'Esprit Terroir Gaillac Rouge

日照条件の良いヴェール渓谷側のスエル、ドナザックの畑の葡萄で造ります。畑の標高は 280m～300m、南西向き、土壌は粘土石灰質、樹齢は 15～30 年です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、セラーに運んでからも選別し最も良い葡萄のみを残します。収穫した葡萄は除梗します。野生酵母を使い、ステンレスタンクで 25 度に温度コントロールしながら 1～2 ヶ月発酵させます。コンクリートタンクと 600L の古樽で 18 ヶ月熟成させます。集約のある黒い果実のアロマ、たっぷりとふくよかな口当たり、フレーバーにも豊かな果実のアロマが広がります。

【赤・フルボディ】＜Alc.15.5%＞

国／地域等：フランス／南西地方／A.O.C.ガイヤック

生産者：ダーム ド サッラシ 葡萄品種：ブローコル、シラー

熟成：コンクリートタンクと樽で 18 ヶ月

品番：FD-402／JAN：4935919964029／容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)

／ ガイヤックの底力を感じさせる赤のトップ キュヴェとロワン ド ルイユ 100%の白の上級品も
新入荷いたしました！



ダーム ド サッラシの赤のトップ キュヴェ。このワインに適したヴィンテージにしか生産しません。

ル スクレ ド サンタンドレ ガイヤック ルージュ 2022

Le Secret de Saint André Gaillac Rouge

New

ヴェール渓谷側のスエルとドナザックにあるブローコルの畑の中の最良の区画を選んでいきます。畑の標高は 280～300m、南西向き、粘土石灰質土壌です。葡萄の樹齢は 20～40 年です。完熟した葡萄を選別しながら手摘みで収穫し 100%除梗します。発酵は野生酵母を使い、ステンレスタンクに入れ 25 度に温度管理しながら 1～2 ヶ月行います。600L の新樽で 23 ヶ月熟成させます。イチゴやカシスのフルーティなアロマに樽熟成による甘いスパイスの要素が混ざっています。口に含むとふくよかで、心地よいフレッシュさがあり洗練されています。上質なタンニンがあり、熟成するにつれてさらにしなやかになります。

【赤・フルボディ】＜Alc.14.5%＞ 国／地域等：フランス／南西地方／A.O.C.

生産者：ダーム ド サッラシ 葡萄品種：ブローコル、シラー

熟成：600L の新樽で 23 ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：FD-394／JAN：4935919963947／容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



土着品種のロワン ド ルイユをアンフォラで熟成させた、個性溢れる白ワイン

メリジャンヌ ガイヤック ブラン 2023

Mélijeanne Gaillac Blanc

New

スエルの一部とフローセイユ、アマランの葡萄を使用しています。周囲に 2 つの川が流れ、森に囲まれている冷涼なテロワールは白葡萄の栽培に適しています。畑の標高は 280m～300m、非常に石が多くみられる粘土石灰質土壌です。葡萄の樹齢は 20～40 年です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、セラーに運んでからさらに選別し最も良い葡萄のみを使用します。除梗した後、発酵前に 10～15 度でスキンコンタクトを行います。発酵は野生酵母を使い、ステンレスタンクとアンフォラで約 2～3 ヶ月行います。アンフォラで 10 ヶ月熟成させた後、ステンレスタンクで 1～2 ヶ月落ち着かせてから瓶詰めします。

【白・辛口】＜Alc.14.0%＞ 国／地域等：フランス／南西地方／A.O.C.

生産者：ダーム ド サッラシ 葡萄品種：ロワン ド ルイユ 100%

熟成：アンフォラで 10 ヶ月熟成後、ステンレスタンクで 1～2 ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：FD-395／JAN：4935919963954／容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



11年
熟成

「**我が熟成タイムを見たい**」と語る、**パオロ・パオロ**の**最高級サリチェ・サレンティーノ**

熟成による、しなやかなタンニンと複雑さが楽しめる 1 本

ネリマッティ サリチェ サレンティーノ リゼルヴァ 2014

Nerimatti Salice Salentino Riserva

畑はプーリア南部のレッツェとプリンディシにあります。栽植密度は 4500 本/ha、仕立ては伝統的なアルベレッロです。収穫は気温が高くなる前の早朝に手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗、破碎した後、18 度に温度コントロールしたステンレスタンクで発酵と醸しを 12 日～15 日間行います。その後 25 度でマロラクティック発酵を行います。熟成はバリックで 12 ヶ月、大樽で 6 ヶ月、その後ステンレスタンクに移し 4 ヶ月、さらにボトリングしてから 4 ヶ月瓶熟させています。熟したブラックチェリーやプラムの豊かなアロマにリコリスやバニラの要素が混ざっています。口に含むとしっかりとした骨格がありフルボディ、ベルベットのようにしなやかなタンニンが感じられます。余韻にもアロマと同じ黒い果実やスパイスのニュアンスが感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/プーリア/D.O.C.

生産者：カンティーネ パオロレオ 葡萄品種：ネグロアマーロ 85%、他

熟成：バリックで 12 ヶ月、大樽で 6 ヶ月、その後ステンレスタンクで 4 ヶ月

品番：IA-044/JAN：4935919940443/容量：750ml

¥6,050(本体価格¥5,500)



8年
熟成

「**我が熟成タイムを見たい**」と語る、**パオロ・パオロ**の**最高級プリミティブ・マンドゥーリア**

70 年樹齢の古木からの豊かなボディが楽しめる 1 本

ジュノニコ プリミティブ・マンドゥーリア リゼルヴァ 2017

Giunonico Primitivo di Manduria Riserva

葡萄はタラント県のサーヴァにあり、砂質土壌です。栽植密度は 4,500 本/ha、樹齢は約 70 年、仕立ては伝統的なアルベレッロです。収穫は気温が高くなる前の早朝に手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗、破碎した後、果皮とコンタクトさせながら醸しを行ない、豊かなアロマを引き出します。その後、25 度に温度コントロールしながら 8 日から 10 日間、発酵を行います。熟成は 5,000L の大樽で 20 ヶ月、その後、ステンレスタンクに移しさらに 4 ヶ月熟成、ボトリングしてから 3 ヶ月瓶熟させます。ブラックベリーやブラックチェリーの豊かなアロマが広がります。さらにその後から長期間の樽熟成によるバニラやタバコ、なめし皮を思わせる複雑なアロマが感じられます。口に含むとベルベットのようにしなやかでエレガントなタンニンが感じられます。しっかりとした骨格があり、しなやかで豊かなボディを持っています。黒系果実や甘いスパイスの要素が香る長い余韻があります。 ■「**ビベンダ 2023**」5 房/5 房

【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域等：イタリア/プーリア/D.O.C.

生産者：カンティーネ パオロレオ 葡萄品種：プリミティブ・マンドゥーリア 100%

熟成：5,000L の大樽で 20 ヶ月、その後、ステンレスタンクで 4 ヶ月

品番：I-975/JAN：4935919059756/容量：750ml

¥6,600(本体価格¥6,000)



16年
熟成

ロベルトが素晴らしいと判断したヴィンテージの一部を残し、
さらに熟成させて、飲み頃を迎えた『**貴重なバルバレスコ**』

バルバレスコ リゼルヴァ 2009

Barbaresco Riserva

特別な時のためにとっておき、熟成させたサロット家のリゼルヴァです。ロベルトの父、アンジェロ サロットは、良いヴィンテージのバルバレスコの一部をセラーでキープしていました。その後、これらのワインの存在は忘れられてしまい、数年後に発見されたものを試してみるとワインはさらに素晴らしくなっていました。そこでロベルトも父がやっていたように素晴らしいヴィンテージの一部を残し、さらに熟成させることにしました。葡萄は 10 月末に収穫し、発酵前にコールド マセレーションします。その後、29 度に温度管理しながら 15 日間、発酵と醸しを行います。発酵終了後、果皮と共にさらに 10 日間長いマセラシオンを行います。伝統的なスラヴォニアンオークの樽で 48 ヶ月以上熟成させます。樽のサイズは様々で、7hL～50hL です。やわらかなタンニンがありフルボディ、抜きんでの品質を持っています。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.

生産者：ロベルト サロット 葡萄品種：ネッビオーロ 100%

熟成：スラヴォニアンオーク樽で 48 ヶ月以上

品番：IA-002/JAN：4935919940023/容量：750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)



14 年
熟成

サッシカイアに匹敵する評価を得る、モリスファームズの最高峰ワイン
120 本のみ特別に入手出来た『貴重なバックヴィンテージ』

アッヴォルトーレ 2011
Avvoltoire

「アッヴォルトーレ」はマレンマに生息する鷹で、畑のある小高い丘に飛んできます。ラベルの A と E は鷹の鋭い爪を、文字の上下にある曲線は樽をイメージしています。素晴らしいワインと認め、祖父のサインを入れています。良いヴィンテージにしか造りません。土壌は、化石が豊富にみられる粘土質で、わずかに酸性です。南西向きです。収穫量は 17hL/ha。温度管理したコンクリートタンクで発酵させ、初めの 10 日間は 1 日に 2 回ルモンタージュし、さらに 15 日間醸しを続けます。225L のバリック（新樽 80%）でマロラクティック発酵させ、さらに 12 ヶ月熟成。その間 1 回ラッキングします。6 ヶ月瓶熟させます。シラーがスパイシーさをもたらします。紫がかったルビーレッド。熟したフルーツやバニラの複雑な香りがあります。フルボディなのにソフト、ベルベットのような口当たりです。

■「ファルスタッフ 2014.8」94 点 ■「ヴィノス 2014.12」92 点 ■「ジャンシス ロビンソン.com」16 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/I.G.P.

生産者：モリスファームズ 葡萄品種：サンジョヴェーゼ、カベルネ ソーヴィニヨン、シラー

熟成：バリックで 12 ヶ月

品番：IA-010/JAN：4935919940108/容量：750ml

¥13,750(本体価格¥12,500)



13 年
熟成

フレッシュな酸を保ちつつ、程よい熟成感も楽しめる 1 本で
コストパフォーマンスの高さが感じられる「熟成ボルドー」です

シャトー フルール オー ゴーサン 2012
Château Fleur Haut Gaussens

畑は南向きで日当たりのよい場所にあります。栽植密度は 4,500 本/ha、収穫量は 48hL/ha です。質の高い葡萄を得るため、芽かき、グリーンハーベストを行い、葡萄が完熟するよう葉落としを丁寧に行います。発酵前に 7 度で 48 時間、コールドマセレーションさせます。温度管理したステンレスタンクで発酵させます。50%をフレンチオークの樽で 6 ヶ月、残りはステンレスタンクで熟成させます。カシスやブラックベリーのパウダーなアロマ、繊細な樽の香り、しなやかな口当たりです。バランスのとれたやわらかいタンニン、エレガントで洗練された長い余韻があります。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. ボルドー シュペリール

生産者：シャトー フルール オー ゴーサン

葡萄品種：メルロ 85%、カベルネ フラン 5%、カベルネ ソーヴィニヨン 5%、マルベック 5%

熟成：50%をフレンチオーク樽で 6 ヶ月

品番：FC-953/JAN：4935919319539/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



11 年
熟成

گران レセルバの規定は樽熟成 18 ヶ月以上ですが
このワインは 48 ヶ月も寝かせています

ドラゴン グラン レセルバ 2014
Dragon Gran Reserva

ステンレスタンクで発酵させます。アメリカンオークの 3 回使用樽とフレンチオークの 2 回使用樽で 48 ヶ月熟成させます。熟成中、6 ヶ月に 1 回引きをします。それぞれの樽からのワインをブレンドし、しばらく休ませてから瓶詰します。輝きのある明るいチェリーレッド。樽熟成によるアーモンドやチョコレート、バニラ、コーヒーのアロマ。口に含むと非常にバランスが良く、甘く丸みのあるタンニンが感じられます。様々な要素が混ざりあった複雑さのある余韻があります。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：スペイン/カタルーニャ/D.O.

生産者：ベルベラーナ 葡萄品種：テンプラニリョ、ガルナッチャ、カリニエナ、シラー

熟成：アメリカンオークとフレンチオークで 48 ヶ月

品番：S-232/JAN：4935919072328/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)