

新入荷

New Arrival

2025年の現地視察で見つけたワインをはじめ、
年末にかけて入荷した個性溢れる新入荷ワインをご紹介いたします。

120本のみ入手出来た
2018VTのアウスレーゼ トロッケン
熟成により複雑さと深みが感じられる素晴らしい状態です

120本
限り



ユルツィガー ヴュルツガルテン リースリング
アウスレーゼ トロッケン 2018 *New*
Ürziger Würzgarten Riesling Auslese Trocken

しっかりとした骨格と力強さがありつつ、非常にバランスが良く、たっぷりの果実味が感じられるリッチな味わいのアウスレーゼ トロッケンです。熟成により、複雑さと深みが感じられる素晴らしい状態です。ユルツィガー ヴュルツガルテンはモーゼルの中でも特別な特徴を持った畠です。モーゼル中流域の中でも最も険しい急斜面があります。非常に日当たりが良く、葡萄がしっかりと熟します。また、赤い砂岩と赤色粘板岩の混ざる土壌からフルーティな果実味に加えスパイスの要素が特徴的なワインが出来ます。発酵はステンレスタンク、野生酵母の働きで偶発的に行います。熟成もステンレスタンクで行います。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域: ドイツ/モーゼル 等級: アウスレーゼ

生産者: ヴァイングート カール エルベス

葡萄品種: リースリング 100% 残糖: 7.5 g/L 酸度: 7.0 g/L

品番: KA-933 / JAN: 4935919199339 / 容量: 750ml

¥6,160(本体価格¥5,600)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年1月時点のものです。



「ヴィヌム 2025」で4星の一流生産者に格付けされる ヴァンゲート ハインの新商品 現地で試飲し、あまりに素晴らしい品質に驚きました！

ソーヴィニヨン ブラン トロッケン 2024 *New* *Sauvignon Blanc Trocken*

クルト ハインが2023VTから新たに手掛けるソーヴィニヨン ブラン 100%の辛口ワインです。桃、パッションフルーツ、グースベリー、フレッシュハーブ、トロピカルフルーツの素晴らしいアロマがあり、非常に調和のとれた酸が感じられます。「多くの方から、ロワールみたいとかニュージーランドみたいとかご意見をいただきましたが、私はそのどちらの要素も持っていると考えています。2019 年のホリデーで南アフリカに行った時、多くの素晴らしいソーヴィニヨン ブランを飲みました。また、息子のヨハネスがレストランでソーヴィニヨン ブランを飲んで、美味しいからうちにも植えてよと言ったこともきっかけになっています」とクルトは話します。畑はピースポート村のトレップヒエンとファルケンベルクに位置し、土壌は砂質ロームです。発酵は選別酵母、一部は野生酵母を使います。発酵は16~18度に温度管理しながらステンレスタンクで8週間行います。同じステンレスタンクで4ヶ月熟成させます。



【白・辛口】<スクリューキャップ> <Alc.12.0%> 国／地域：ドイツ／モーゼル
等級：クヴァリテーツヴァイン 生産者：ヴァンゲート ハイン
葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100% 熟成：ステンレスタンクで4ヶ月
残糖：2.3 g/L 酸度：5.7 g/L
品番：KA-942／JAN：4935919199421／容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



樽で発酵させた、シャルドネの上級品 樽の風味が溶け込んだ、まとまりのある味わい

サリーナ シャルドネ エディツィオーネ リミタータ 2024 *New* *Salina Chardonnay Edizione Limitata*

「Salina (サリーナ)」は、イタリア語で「塩田」を意味する言葉です。葡萄畠のそばに、イタリア最大規模の塩田である「サリーナ マルゲリータ ディ サヴォイア」があることに由来しています。また、特産品ではありませんが、海をイメージできるものとしてウニをラベルデザインに採用したそうです。この「エディツィオーネ リミタータ (リミテッド エディション)」は、生産量 5,500 本、数量限定のシャルドネの上級品です。熟した果実のアロマ、樽熟成によるバニラの風味が感じられるバランスのとれたワインに仕上がっています。畠の土壌は水はけのよい砂質、葡萄の垣根仕立てのコルドーネ スペロナートです。アルコール発酵はバリックで 10 日間行います。その後、約 25 日間は樽で落ち着かせた後、ステンレスタンクに移して熟成させます。



【白・辛口】<Alc.13.0%> 国／地域等：イタリア／ブーリア／I.G.P.
生産者：アジェンダ アグリコーラ ポデーレ 29
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：樽で発酵後、ステンレスタンクに移して熟成
品番：IA-161／JAN：4935919941617／容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



イエルツが手掛ける、ヴェルメンティーノの最上級品が待望の入荷！
「樽熟成により色合いは濃くなっているが、酸とフルーティさを保っている。
クリームのような滑らかさと、力強いボディが魅力」—2025年現地視察でのコメント

フィラーレ ヴェルメンティーノ
ディ サルデニヤ 2021 *New*
Filare Vermentino di Sardegna

120本
限り

アンティキ ポデリ イエルツが造るヴェルメンティーノの最上級キュヴェです。柑橘系の果実のフレッシュな酸が保たれ、エレガントな樽の要素があり、非常にやわらかくクリームのように滑らかな口当たりが魅力です。このワインに使うのは標高 300m の丘陵地に位置する 4ha の畑の葡萄です。土壌は花崗岩由来の砂質ローム、葡萄の平均樹齢 30 年、仕立てはギヨー、栽植密度は 4500 本/ha です。収穫は 9 月の上旬に畑で選別しながら手摘みで行います。発酵前に 6~8 時間、コールド マセレーションを行い、アロマを引き出します。ゆっくりと時間をかけた柔らかい圧搾によって得られた果汁のみ（搾汁率 40%）を使います。プレス果汁を 8~10 度の低温に管理したステンレスタンクに入れ濾下げします。その後、3,000L のフレンチオークの大樽に移し、発酵、熟成させます。熟成期間は樽で 12 ヶ月以上、さらにボトルで 6 ヶ月熟成させてからリリースします。



【白・辛口】<Alc.14.0%> 国／地域等：イタリア／サルデニヤ／D.O.C.
生産者：アンティキ ポデリ イエルツ 葡萄品種：ヴェルメンティーノ 100%
熟成：樽で 12 ヶ月以上

品番：IA-163 / JAN : 4935919941631 / 容量：750ml

¥8,580 (本体価格¥7,800)



「他のネグレットのワインと比べて、果実味や厚みが感じられる」
現地で試飲し、品質の高さに驚かされた“ネグレットの上級品”が待望の入荷！

シャトー フロティス シ ノワール 2020 *New*
Château Flotis Si Noire



ドメーヌ ル ロックが所有するワイナリーで、シャトー フロティスの名前でリリースしています。しっかりとした濃い色合い、赤や黒の豊かな果実にスパイスの要素が混ざるアロマがあります。口に含むと素晴らしい集約が感じられ、丸みのあるしなやかな口当たりです。なめらかなタンニンが心地よく感じられます。若いうちから楽しめますが、熟成も出来るポテンシャルを持っています。畑はカステルノー デストレ トゥフォンに位置しています。収穫した葡萄は除梗、破碎し、重力を利用して発酵タンクに移します。野生酵母による偶発発酵を約 6 週間行い、その間、定期的にルモンタージュを行います。発酵後、樽（新樽ではない）で 12~18 ヶ月熟成させます。清澄せず、ノンフィルターでボトリングします。

★「アセット」1星

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国／地域等：フランス／南西地方／A.O.C.フロントン
生産者：ドメーヌ ル ロック 葡萄品種：ネグレット 100%
熟成：樽で 12~18 ヶ月

品番：FD-510 / JAN : 4935919965101 / 容量：750ml

¥3,850 (本体価格¥3,500)

「時には、特別なワインが生まれる場所があるのです」

ティエリ サボンが手掛けた特別なリラック



リラック ルージュ モンコー 2023 *New*
Lirac Rouge Mont-cau

110本
限り



古典的なシャトーヌフ デュ パプの生産者として知られるクロ デュ モン オリヴェが、2023VT に新たに生産した、シングルヴィンヤードのリラックです。サン ローランデ ザルブル村の畠、「モンコー」のムールヴェードルを主体に造られた特別なワインです。ムールヴェードルは時と場合によりやや素朴なスタイルなることもありますが、この畠の土壌は砂の多い粘土で水はけがよいため、非常にバランスの良い葡萄が得られます。収穫は10月中旬に行います。出来るだけフレッシュ

さとフィネスを保つため、除梗せず全房で発酵させることにしました。コンクリートタンクで発酵を行い、発酵後にデュミ ミュイで18ヶ月熟成させています。ティエリ（写真右）は、「時には、特別なワインが生まれる場所があるのです。2023VT は気候条件に恵まれ、この畠で栽培されたムールヴェードルはゆっくりと成熟し、非常にバランスのとれた果実の風味を醸し出すことが出来ました」とコメントしています。

★「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2026」92点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国／地域：フランス／コート デュ ローヌ／A.O.C.
生産者：クロ デュ モン オリヴェ

葡萄品種：ムールヴェードル主体、クノワーズ

熟成：デュミ ミュイで18ヶ月

品番：FD-466／JAN：4935919964661／容量：750ml

¥7,700(本体価格¥7,000)

ムールヴェードルから造られるリラック モン コーは、より濃厚で熟した、温かみのあるアロマプロファイルを発揮している。濃厚なテクスチャーがあり、力強く熟したタンニンがそれを支えている。熟成が期待できる力強いワインだ。

—「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2026」