

SELECTION BORDEAUX 2026

ボルドーワイン委員会がおすすめする
2026年の“顔”となるボルドーワイン

厳選77本に 6本が選出！



ボルドーワイン委員会が2006年より選出している「SELECTION BORDEAUX」の2026年版が発表されました。日本のワイン業界を代表する4名のスペシャリストがカテゴリー別にブラインドティスティングを行い、選定された77本に、弊社取り扱いのボルドーワイン6本が選出されました。ボルドーワインの“今”を知るのにふさわしいワインばかりです。ぜひ販促にお役立てください。



樹齢30~120年の葡萄を厳選し、SO2無添加で仕込んだ1本

シャトー ロシェ コルバン 2020 *Château Rocher Corbin*

シャトー ロシェ コルバンはモンターニュ サンテミリオンの中心に位置するワイナリーです。2017年からはSO2を一切添加していません。樹齢は30年から120年です。丘の西側の斜面に位置し非常に日当たりが良く、土壌は粘土石灰質でたいへん水はけのよい畑です。完熟した葡萄を畑で選別しながら手摘みで収穫し、傷がつかないよう小さなケースに入れてセラーに運びます。除梗前に選果テーブルを使い、萎んだ粒や枝などを取り除き、除梗後、さらに完璧な粒だけを選び分けます。メルローとカベルネ フランは別々に発酵させます。発酵は28度以下に温度コントロールしたコンクリートタンクで約15日間行います。発酵後、全体の3/4をフレンチオーク樽、1/4をコンクリートタンクで約12ヶ月熟成を行います。熟した赤い果実や心地よい樽の香ばしさの混ざる複雑なアロマが広がります。口に含むとたっぷりと豊かな果実味があり、シルクのようにしなやかでスムーズなタンニンが感じられます。

★「ワイン エンスージアスト 2023.12.1」91点

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等: フランス/ボルドー/AOC

生産者: シャトー ロシェ コルバン 葡萄品種: メルロー、カベルネ フラン

熟成: 全体の3/4をフレンチオーク樽、1/4をコンクリートタンクで約12ヶ月

品番: FC-976 / JAN: 4935919059763 / 容量: 750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

樹齢30~120年！ 3度にわたる厳しい選別を経た葡萄にこだわる

モンターニュ サンテミリオンの家族経営の生産者

シャトー ロシェ コルバン/CHÂTEAU ROCHER CORBIN

葡萄は、合計3回の厳しい選別を行い、手間をかけて完璧なものだけを残します。まず、畑で選別しながら手摘みで収穫します。葡萄が傷つかないよう10kgのケースを使いセラーに運びます。除梗する前に選果テーブルを使い、人の手で丁寧に、しぼんだ粒や、枝や茎などを取り除きます。除梗した後、さらに人の手で粒ごとに選り分け、枝や梗が一切残らないようにし、完璧な葡萄だけを残します。このように手間暇をかけて選び抜いた最高の葡萄だけを使用することで、高品質なワインを造り出しています。このように厳しい選別を行うことで、SO2無添加でのワイン造りを行うことが出来ています。



2024年に訪問しました！

樽発酵、樽熟成に加え、バトナージュも行うリッチなスタイル

フレッシュな果実味と樽香の調和が見事な1本です



シャトー ブリュルセカイユ ブラン 2023

Château Brûlé-Sécaïlle Blanc

土壤は砂利と粘土質石灰岩土壤です。収穫は手摘みで行います。葡萄は除梗せず、全房プレスします。その後、10~12度の低温に置き、一晩漬け下します。発酵、熟成ともに樽で行います。その際、酵母を死なせないため、低温で行うことが最も重要です。発酵は400Lの樽で10~14日間、温度は21~22度にキープします。その内25%は、フレンチオークの新樽を使用します。醸造の初期段階から樽に接触させておく方が、樽の影響が少くなります。熟成中、バトナージュを行います。期間は10月~翌1月までの約4ヶ月です。最初は2日おきに行いますが、回数は徐々に減らしていきます。こうした工程を経た後、ステンレスタンクへ入れてブレンドします。その後、清澄してボトリングします。熟した柑橘類やグレープフルーツ、マンゴーの香り、完熟した果実の味わいとボディがあり、長くフレッシュな余韻があります。樽の風味も感じられます。

【白・辛口】<Alc. 14.5%> 国/地域等: フランス/ボルドー/AOC

生産者: シャトー ブリュルセカイユ

葡萄品種: ソーヴィニヨン 75%、ソーヴィニヨン グリ 25%

熟成: 400Lの樽(25%新樽)で漬と共に熟成 認証: HVE



品番: FD-408/JAN: 4935919964081/容量: 750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



アメリカンオークとフレンチオークを50%ずつ使用
ブリュルセカイユらしさが詰まった味わいです

シャトー ブリュルセカイユ 2018

Château Brûlé-Sécaïlle

土壤は、粘土質石灰岩と粘土混じりの砂礫質土壤です。滑らかなメルロと、フィネスと頑強さのカベルネをブレンドすることで、土壤の特徴が表現されます。全て除梗します。発酵とマロラクティック発酵は、ステンレスタンクで行います。発酵と醸しは3週間行います。マロラクティック発酵の後、どのキュヴェをどのワインに使うか選別します。キュヴェ毎に樽熟成させます。熟成期間は12ヶ月です。樽は全体の1/3に新樽を使います。アメリカンとフレンチを50%ずつの比率で、アメリカンはワインに甘みを、フレンチはタンニンなどの骨格を形成します。樽メーカーは、タランソー、カントン、ソーリーです。アメリカンとフレンチを使うことは、2005年頃から行っており、こうすることで自分達の求めるスタイルが確立できるようになりました。熟成後、もう一度150hLの大きなタンクに移して、1ヶ月静置させてから瓶詰します。紫がかった色。甘いスパイス、ブルーンの強く豊かな香り。黒い果実の風味、熟したタンニンがあります。長い余韻が感じられます。しっかりとしたワインで、熟成させることができます。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等: フランス/ボルドー/AOC

生産者: シャトー ブリュルセカイユ

葡萄品種: メルロ 60%、カベルネ ソーヴィニヨン 30%、カベルネ フラン 10%

熟成: アメリカンオーク樽 50%、フレンチオーク 50%樽で 12ヶ月 認証: HVE



品番: FD-142/JAN: 4935919961424/容量: 750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

コート ド ブールのトップ生産者として名が挙げられる

家族経営のワイナリー

シャトー ブリュルセカイユ/CHÂTEAU BRÛLÉ-SÉCAÏILLE

シャトーは、コート ド ブールの中心にあります。ブリュルセカイユは二語からなる名前で、「ブリュレ」が燃やす、「セカイユ」はラテン語でセカレ=切るという意味です。自然を尊重し、生育から収穫までの生物学的なバランスを大切にしています。特に、摘葉とグリーンハーベストに気をつけています。熟成用の樽にはフレンチオーク、アメリカンオークを使用します。アメリカンオークはワインに甘みを、フレンチオークはタンニンなどの骨格を与えます。これは15年前から行っており、樽の比率のバランスをとることで自分達の求めるスタイルが確立できるようになりました。



爽やかな果実の味わいが表現されたボルドー ブラン

シャトー ヴェルモン ブラン アントル ドゥ メール 2024

Château Vermont Blanc Entre-deux-Mers

シャトー ヴェルモンはアントル ドゥ メールのタルゴン村に4代続く生産者で、現在 40 ヘクタールの畠を所有しています。彼らは 1880 年代からこの地を代表するトップシャトーとして知られており、『フェレ (Féret)』の 1874 年出版の“Bordeaux et ses vins”の第 3 版にも掲載されています。畠の土壌はシルトを含む粘土石灰質、葡萄の仕立てはギヨー ドゥーブル、栽植密度は 4,700 本/ha、収量は 50hL/ha です。発酵前に低温でスキンコンタクトを行い、アロマを抽出します。圧搾後、温度管理したステンレスタンクで 15 度の低温で発酵を行います。発酵後、澱と共にステンレスタンクで熟成させます。レモンやグレープフルーツなど柑橘系の果実や白い花のアロマが広がります。口に含むとセミヨンがもたらす丸み、ソーヴィニヨン ブランのフレッシュさ、そしてソーヴィニヨン グリの柑橘系果実やバッショングルーツの要素がバランス良く混ざり合っています。年間生産量は 45,000 本です。

【白・辛口】<Alc. 12.5 %> 国/地域等：フランス/ボルドー/AOC

生産者：シャトー ヴェルモン 熟成：ステンレスタンクで澱と共に数ヶ月

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 70%、セミヨン 20%、ソーヴィニヨン グリ 10%

品番：FD-412/JAN：4935919964128/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



有機栽培と野生酵母での発酵がテロワールを表現しています

パシイヨン ド シャトー レスカドリー 2019

Passion de Château l'Escarderie

シャトー レスカドリーはフロンサックのサン ジエルマン ド ラ リヴィエール村に位置する、家族経営のワイナリーです。畠は日当たりの良い南向き、なだらかな斜面に位置しています。土壌は粘土石灰質です。収穫は畠で選別しながら 100% 手摘みで行います。アルコール発酵は葡萄の果皮についている野生酵母で行います。発酵、熟成とともに伝統的なコンクリートの発酵槽で行います。熟成期間は 11 ヶ月です。健全な葡萄だけを使用し、セラーにて厳格な衛生管理を行うことで亜硫酸の添加量を最小限に抑えています。レッドベリーの豊かなアロマとフレイバーを持つふくよかなワインで長い余韻が感じられます。

★「ル ギド アシェット デ ヴァン 2023」2 星

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0 %> 国/地域等：フランス/ボルドー/AOC



生産者：シャトー レスカドリー 熟成：コンクリートタンクで 11 ヶ月

葡萄品種：メルロー 60%、カベルネ フラン 25%、マルベック 15% 認証：ユーロリーフ、AB

品番：FC-971/JAN：4935919319713/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



セミヨン主体の瓶内二次発酵のクレマン ド ボルドー

ペルル ド ラ ブランド クレマン ド ボルドー ブリュット NV

Perle de la Branche Crémant de Bordeaux Brut

畠は南向きの斜面、粘土石灰質土壌です。葡萄の平均樹齢は 25 年です。セミヨンとソーヴィニヨン グリのブレンド、伝統的な瓶内二次発酵によるスパークリングワインです。収穫は手摘みで行います。ペースワインの発酵はステンレスタンクで 14 度の低温で約 15 日間行います。その後、ボトルに移し、瓶内二次発酵を行います。澱と共に 9 ヶ月熟成させています。輝きのあるゴールデンイエロー、繊細な泡立ちがあります。フローラルでデリケートなアロマの中にかすかにアカシアの花、白桃やハチミツの要素がアクセントを与えています。非常にきめ細かな泡立ち、アカシアの花や白桃、ハチミツを思わせる繊細なアロマ、とてもクリーミーで滑らかな口当たりです。程よいボディが感じられ、フレッシュでフルーティな余韻があります。生産量は年間約 5,000 本です。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.0 %>

国/地域等：フランス/ボルドー/AOC クレマン ド ボルドー

生産者：シャトー ラ ブランド 葡萄品種：セミヨン、ソーヴィニヨン グリ

熟成：瓶で澱と共に 9 ヶ月 認証：ユーロリーフ、AB

品番：FD-304/JAN：4935919963046/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 2 月時点のものです。