

ドイツワインガイド「ヴィヌム」にて4星を獲得する実力  
ベルンハルト コッホの醸造責任者、坂田千枝さんの名を冠した

# 日本市場限定ワイン



*Petit Chie*



## 和食のある生活の中から生まれたワイン『プティ チエ』

ベルンハルト コッホの醸造責任者を務める坂田千枝さんの名を冠した特別なワインです。坂田さんには、タイプの異なる複数のサンプルを用意していただき、試飲を繰り返して、ついに「これだ！」と納得出来るキュヴェを瓶詰めしていただきました。レгентとミュラー トゥルガウで仕込み、より親しみ易く、飲み疲れしないスタイルに仕上げました。

また、ドイツに暮らす坂田さんですが、日々の食卓に並ぶのは煮物、焼き魚、旬菜といった和食です。その献立を Instagram で発信しており、和食のある生活の中から生まれたワインでもあります。「和食に合わせるためのワイン」ではなく、日常の献立の流れ中で、より使いやすく具現化したものが「チエ シリーズ」です。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 3 月時点のものです。



# Regent レгент

## レгент プティ チェ 2023 Regent Petit Chie

熟した野生のベリーや皮の黒い果実の豊かなアロマがあります。口に含むと軽やかでジューシー、ラズベリーを思わせる優しい甘みが見事に調和しています。フルーティでしなやか、非常に親しみ易く飲み進む味わいで、様々なシチュエーションで気軽に楽しんで頂きたい1本です。複数の村の様々な区画の葡萄から造られています。畑の標高は平均で180mの南東向きの斜面に位置しています。収穫した葡萄はステンレスタンクに入れ25度に温度コントロールしながら14日間発酵させます。熟成も同じステンレスタンクで行います。

【赤・フルボディ】 <Alc. 12.5%> <スクリューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ファルツ  
等級：クヴァリテーツヴァイン 生産者：ベルンハルト コッホ  
葡萄品種：レгент 100% 熟成：ステンレスタンク  
残留糖度：9.5g/L 酸度：5.7g/L  
品番：KA-917/JAN：4935919199179/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)



プティ チェ シリーズは多くの方に気軽に楽しんでいただきたいと考え、親しみ易く、飲み進むスタイルを求めました。そのため、ピノ ノワールよりも、穏やかな酸とやわらかいタンニンを持ち、フルーティで優しい仕上がりになるレгентをプティ チェ シリーズの赤に使用する葡萄に選びました。

# Müller Thurgau ミュラー トウルガウ

## ミュラー トウルガウ プティ チェ トロッケン 2024 Müller Thurgau Petit Chie Trocken

非常にフルーティでフローラルなアロマが広がります。口に含むと桃やフレッシュなハーブの要素が心地よく感じられるフレッシュな白ワインに仕上がっています。ミュラー トウルガウの畑はエデスハイム村に位置しています。畑の標高は150m、土壌はレス(黄土)と雑色砂岩です。樹齢は約25年です。収穫した葡萄は除梗、破碎し17度に温度管理したステンレスタンクで14日間発酵させます。熟成もステンレスタンクで短期間行います。

【白・辛口】 <Alc.12.5%> <スクリューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ファルツ  
等級：クヴァリテーツヴァイン 生産者：ベルンハルト コッホ  
葡萄品種：ミュラー トウルガウ 100% 熟成：ステンレスタンク  
残留糖度：1.3g/L 酸度：6.2g/L  
品番：KA-928/JAN：4935919199285/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)



ミュラー トウルガウは、かつては一般的な品種で、毎日飲めるような日常にある品種でした。今ではバランスの良い酸を持つリースリングや品質の良いシャルドネが育つようになり、こうした葡萄からのワインの需要が増えたため、ミュラー トウルガウをあえて植える人は少ないです。そのため、今残っているミュラー トウルガウは樹齢の古いものが多く、樹齢が古いと葡萄の実自体も小さくなり、収量も低く、素晴らしい品質の葡萄に育ちます。こうしたミュラー トウルガウからはとても面白いワインが出来ると考え、プティ チェ シリーズの白に使用する葡萄に選びました。

