

ロゼワイン特集



ロゼワインは、「ロゼ」と一括りにできない面白さがあります。フランス コート デュ ローヌのマス デ ブレサドのオーナーであるシシル マレスは、「ロゼは最も難しく、興味深いワイン。最高のバランスを見つけるのがとても難しい。だから面白い」と語ります。生産者の意向が反映されたり、年ごとの特徴が表れたり、生産者ごと、ヴィンテージごとに色とりどりなのです。ぜひ、その多彩さに触れていただきたく、ご案内させていただきます。



赤い果実の風味が広がる、フレッシュで繊細な味わい
春から夏におすすめの軽快なロゼ

バルドリーノ キアレット 2024

Bardolino Chiaretto

輝きのある美しいロゼカラー、イチゴやチェリーの繊細で魅力的なアロマとフレーバー、綺麗な酸が感じられます。口当たりは非常にフレッシュかつ繊細、心地よく長い余韻が感じられます。畑はガルダ湖の東側、バルドリーノ、ラツィーゼ、カヴァイオン ヴェロナーゼに位置しています。収穫した葡萄はやわらかく圧搾し、温度コントロールされたステンレスタンクで発酵、熟成させます。

【ロゼ・辛口】 <スクリュューキャップ> <Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

生産者：カンティーナ ディ クストーツァ

葡萄品種：コルヴィーナ、モリナーラ、ロンディネッラ

品番：I-944/JAN：4935919059442/容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)



3種類の土着品種をブレンドして造る
爽やかな飲み口のヴィーニョ ヴェルデのロゼ

ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ロゼ 2024

Vinho Verde Raza Rosé

イチゴやレッドチェリーを思わせる豊かなアロマとフレーバー。畑の標高は平均 200 ~ 250m、緩やかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、葡萄がつぶれないように 20kg のケースに入れてセラーに運びます。除梗した後、低圧でゆっくりと圧搾、14 ~ 16 度に温度コントロールされたステンレスタンクで発酵させます。

【ロゼ・辛口】 <スクリュューキャップ> <Alc.11.5%> 国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.

生産者：キンタ ダ ハーザ 葡萄品種：パデイロ、エスパデイロ、ヴィニヤン

品番：PA-050/JAN：4935919360500/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



「このロゼのコンセプトは、一杯飲んだら喜びを与えてくれること。
とにかく私たちが造りたいのは美味しいワインだ！」と語る自身作!

シャトー デ ゼサル ロゼ 2024

Château des Eyssards Rosé

輝きのある淡いロゼカラー、レッドカラントやチェリーを思わせる豊かな果実味があり、非常に爽やかな口当たりが魅力です。夜間に機械で収穫した後、葡萄は 24 時間、果皮浸漬を行い、色とアロマを抽出します。この工程は美しいロゼカラー、そして赤い果実のアロマを引き出すために大変重要です。その後、圧搾し、ステンレスタンクでアルコール発酵を行い、熟成もフレッシュさを保つため、ステンレスタンクで行います。

■「コンクール デ ヴァンド シュッド ウェスト 2025」で金賞

【ロゼ・辛口】 <スクリュューキャップ> <Alc.12.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.

生産者：シャトー デ ゼサル 葡萄品種：メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン

品番：FD-381/JAN：4935919963817/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



スペインの良質なロゼの産地 “ナバラ” のワイン。
この価格帯ながら、しっかりとした旨みがあります。

メディオディア ロサド 2024 Mediodia Rosado

セニ工法で造ります。品種により 24 ~ 48 時間、低温でスキンコンタクト。低温で 14 ~ 20 日間の発酵後にブレンドし、澱と共に 3 ヶ月寝かせます。深い色合い、花やチェリー、イチゴの香り。「見た目だけでなく、強いアロマ、しっかりとしたタンニン、アルコールのボリュームもあり、全ての要素が詰まったロゼ」とワインメーカーのハビエルは話していました。「メディオディア」はスペイン語で「正午、昼」を意味します。

【ロゼ・辛口】 <Alc.13.0%> 国/地域等：スペイン/D.O.ナバラ
生産者：ボデガ イヌリエータ 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン、メルロ、ガルナッチャ、他
品番：S-301/JAN：4935919073011/容量：750ml **¥1,870**(本体価格¥1,700)



やっぱりこれ！ファンティーニのチェラズオーロ。
フレッシュな果実味が楽しめる、バランスのとれたロゼ。

ファンティーニ チェラズオーロ ダブルッツォ 2024 Fantini Cerasuolo d'Abruzzo

「チェラズオーロ」は、イタリア語でサクランボ色を意味し、ラチウムの方言の「チェラーザ」に由来します。小さな赤い果実を思わせる、強く持続性があり、繊細でフルーティな香りです。ミディアムボディで、バランスがとれ、ソフトでまろやかな、長い余韻があります。10 月初めに収穫し、除梗、破砕します。約 6 時間の短い果皮との醸しをします。果皮を除き、12 度で 15 日間発酵します。

【ロゼ・辛口】 <Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ/D.O.C.
生産者：ファンティーニ 葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%
品番：IA-065/JAN：4935919940658/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)



印象的なラベルが目を惹く『オノベラ』のロゼ。
プレスとセニエの果汁使用、果実の風味溢れる爽やかな味わい。

オノロ ベラ ロサド 2024 Honoro Vera Rosado

テンブラニーリオとシラーをブレンドした、きりっと心地よい酸のある爽やかなロゼ。親しみやすく飲みやすいワインです。赤い果実やチェリーの風味、さらにイチゴやスイカを思わせる風味。収穫後ワイナリーに葡萄が到着してから、一切酸素に触れずに醸造出来る最新の設備を導入しています。最大限のアロマを得るために 18 ~ 20 度に管理し、ステンレスタンクで発酵させます。

【ロゼ・辛口】 <スクリュューキャップ> <Alc.13.0%> 国/地域等：スペイン/フミーリャ/D.O.
生産者：ヒル ファミリー エステーツ 葡萄品種：テンブラニーリオ、シラー
認証：ユーロリーフ
品番：S-304/JAN：4935919073042/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)



まるで赤ワインのような濃い色にしっかりとした骨格。
自分たちのスタイルを貫いて造った、こだわりのロゼ。

チェラズオーロ ダブルツォ 2024 Cerasuolo d'Abruzzo



輝きのある濃いチェリーレッド。チェリーやバラの花を思わせるフルーティでフローラルな強いアロマがあり、非常にフレッシュでバランスのとれた味わい。9月末に、手摘みで選別しながら収穫。除梗、破碎した後、やわらかく圧搾します。8度で24時間置き、澱下げをします。16～18度に温度コントロールしたステンレスタンクで発酵。翌年の1月末までステンレスタンクで熟成させた後、2月にボトリングします。

【ロゼ・辛口】 <Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/アブルツォ/D.O.C.
生産者：パローネ コルナッキア 葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%
認証：ユーロリーフ、ICEA

品番：IA-039/JAN：4935919940399/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



土着品種プリエト ピクードの個性が表現されています。
しっかりと濃い色合いとコクのある風味が楽しめるロゼ。

パルデバジェス ロサド 2023 Pardevalles Rosado

プリエト ピクードのアロマには、ラベルにも描かれているユリの花の要素があります。透明感のあるしっかりと濃いバラ色。イチゴを思わせるフレッシュで豊かなアロマ、かすかに柑橘類のニュアンス。味わいはフレッシュでコクがあります。12時間のスキンコンタクトの後タンクに移し圧搾。48時間静置して、澱下げします。温度管理しながらステンレスタンクで発酵します。清澄とろ過をして、瓶詰めします。

【ロゼ・辛口】 <Alc.13.5%> 国/地域等：スペイン/レオン/D.O.
生産者：パルデバジェス 葡萄品種：プリエト ピクード 100%

品番：S-300/JAN：4935919073004/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



「ロゼが最も難しい」と語る生産者のこだわりの1本。
ロゼの本場南仏を感じる美しい色合いと豊かな果実味。

コスティエール ド ニーム ロゼ キュヴェ トラディション 2024 Costières de Nîmes Rosé Cuvée Tradition

薄いバラの花びらの色、赤いフルーツ、イチゴや黒スグリの風味。フレッシュで程よい酸も感じられます。よりエレガントにするためセニエ工法で造っています。ステンレスタンクで18度で発酵。マロラクティック発酵はさせません。グルナッシュがまるやかさを、シラーが色の鮮やかさを、そしてサンソーが果実と新鮮さを与え、全体で素晴らしいバランスを造り出しています。

【ロゼ・辛口】 <Alc.13.5%> 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、シラー、サンソー
認証：ユーロリーフ、AB

品番：FD-507/JAN：4935919965071/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)





5年連続でルカ マローニで99点獲得！
美しいプロヴァンスカラーのエlegantなロゼ。



カラレンタ ロザート 2023

Calalenta Rosato

葡萄はフレッシュさとアロマを保つため、気温の低い夜間に手摘みで収穫します。淡いパウダーピンクの愛らしい色合いを持つプロヴァンスカラーのロゼで、イチゴやピンクグレープフルーツのフレッシュでやわらかなアロマと同時に、バラの花の心地よいアロマが広がります。非常にフレッシュで洗練されたスタイルのワインです。

■「ルカ マローニ 2025」99点 ■「ヴィノス 2024.5」91点

【ロゼ・辛口】<ガラス栓> <Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ

生産者：ファンティーニ 葡萄品種：メルロ

品番：IA-098/JAN：4935919940986/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

落ち着いたボディに程よいタンニンと酸がある、
ネッピオーロ100%で造る上品で美しいロゼワイン。



ランゲ ロザート 2024

Langhe Rosato

土着品種ネッピオーロで造ったロゼワイン。花や少し甘いオレンジの香り、しっかりと粘性があります。タンニンと酸は程よくバランスが取れています。畑は、バローロを産する村のひとつ、ノヴェッロ村にあり、標高440m、粘土石灰岩（灰色）土壌です。9月後半に収穫します。数時間スキンコンタクトして色を抽出した後、压榨して（直接压榨法）、低温に管理しながら発酵。ステンレスタンクで数ヶ月熟成させます。

【ロゼ・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.

生産者：ロベルト サロット 葡萄品種：ネッピオーロ100%

品番：IA-173/JAN：4935919941730/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

集約があり、かつフレッシュなワインを目指して造りました。
バランスの良さや余韻にスパイシーさを感じるタヴェル。



タヴェル ロゼ 2022

Tavel Rosé

畑は、タヴェルの特徴的な土壌のタイプであるガレ ルレ（丸い小石）、白いスレート、砂の3種から成っています。それぞれの品種が、典型的な味わいをワインにもたらしめます。グルナッシュはふくよかな果実味を、サンソーはフィネスと余韻の長さ、シラーは美しい色と赤い果実の風味、そして長い寿命をワインに与えてくれます。

■「ラ ルヴュ ド ヴァンド フランス No.672」90点

【ロゼ・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.

生産者：ドメヌ ラ ロカリエール 葡萄品種：グルナッシュ、他

認証：ユーロリーフ、AB、デメター

品番：FC-965/JAN：4935919319652/容量：750ml



¥3,960(本体価格¥3,600)



クロデュモンオリヴェが造るリラック ロゼ。
味わい深く、心地よい飲み口が魅力。

リラック ロゼ 2024

Lirac Rose

「ファッションナブルなプロヴァンスカラーのロゼやクラシックなロゼではなく、ガストロノミックなロゼを目指して造っています。ブラインドで飲んでも素晴らしいワインと分かるようなクオリティを目指しています。ムールヴェードルをメインにして造る理由は、2〜3年キープできる上に複雑さも増していくためです」とセリーヌは話します。ムールヴェードルは直接圧搾、グルナッシュはセニエです。発酵後、果実味とフレッシュさを保つため、マロラクティック発酵はしません。

【ロゼ・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：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、グルナッシュ

品番：FD-559/JAN：4935919965590/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



良質のモナストレルを贅沢に70%使って造った、
この生産者なら、これはのカバ ロゼ。

カバ セレクション エスPECIAL ブルット ロゼ 2022

Cava Selección Especial Brut Rosé

このカバは、モナストレルを70%使用しています。これは、ペネデスに流通するモナストレルの8割がこの生産者向けであり、そのため良質のモナストレルを確保出来るからです。15ヶ月熟成させています。鮮やかな赤色、イチゴやチェリーを思わせる香りがあります。キレのあるボディで、余韻にはほんのりと甘い果実の風味が広がります。

【ロゼ・スパークリング・辛口】<Alc.11.5%> 国/地域等：スペイン/ペネデス/D.O.

生産者：マスデモニストレル

葡萄品種：モナストレル70%、ピノノワール30%

品番：S-095/JAN：4935919070959/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



ピノノワールを100%使用し、やや辛口に仕上げたスパークリングワイン。
「ワイン王国」にて、5つ星評価も獲得した、春に飲みたいロゼ！

インスピロ スプマン セック ロゼ ピノ ノワール NV

Inspiro Spumant Sec Rose Pinot Noir

ピノノワールを使ったシャルマ方式による繊細なスパークリングです。ベースワインを造った後、タンク内で二次発酵を行います。野イチゴやさくらんぼ、バラの花を思わせる華やかなアロマがあります。非常にフレッシュできめ細かく持続性のある泡立ちがあります。ほんのりとした心地よい果実の甘みを感じられます。「ワイン王国 2025年5月号」のブラインドテイスティング企画「1000円台&2000円台の春に飲みたいロゼワイン」にて5つ星を獲得しています。

【ロゼ・スパークリング・やや辛口】<Alc.12.0%> 国/地域等：モルドバ

生産者：シャトーヴァルテリー 葡萄品種：ピノノワール100%

品番：M-016/JAN：4935919980166/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)