



WINE IMPORTER  
**INABA**

南ローヌの当たり年でもある 1998 年に入社、27 年間にわたり関西エリアの営業として活躍。J.S.A.認定ソムリエ・エクセレンスの資格を保有。フランスを中心にヨーロッパ各地のワイン産地を数多く訪問。これまでに培った経験を活かし、ワイン専門商社ならではの物流を構築するため、2025 年より自社倉庫の管理責任者に就任する。

Osamu Asai's Experience

# 流通センターに眠っていた「今月のお宝ワイン」



## CHÂTEAU LAMARTINE ～ シャトー ラマルティーヌ ～

シャトー ラマルティーヌはカオールの中でも最も古い生産者の一つで 1883 年に設立されました。1920 年、19 世紀後半に蔓延したフィロキセラによって壊滅してしまった 5ha の畑を植え替えるなど、少しずつ再建をしていきました。その後、1953 年に自社で元詰めを行い、ボトルでワインを売り始めました。当時カオールで 1,000 軒ほどあった生産者の中でも、元詰めをしていたのは 5 軒から 10 軒ほどでした。当時はボトル売りが珍しく、樽に詰めてレストランに売るのが主流でした。カオールが AOC に認定されたのが 1971 年ですから、シャトー ラマルティーヌはそれよりも 20 年も前に、いち早く元詰めを始めた先駆者と言えます。

## 樹齢の古いマルベックによる、深みと重厚感のあるカオールの最高峰



### カオール エクスプレシオン 2018 Cahors Expression

**【84 本限り】**

シャトー ラマルティーヌのプレステージワイン。3 段目のテラスの中でも 1952 年に最後の植え替えをした、古い樹齢の区画の葡萄を使用。粘土と石灰質がそれぞれ半分ずつの土壌。100%除梗し、コンクリートタンクで発酵、40~50 日間醸します。ピジャージュを行い、ラッキングして、トロンセとアリ工産のバリックの新樽を使用して、マロラクティック発酵、18~24 ヶ月熟成。最初の 6 ヶ月はバトナージュを行い、まろやかな味わいに仕上げ、ろ過も清澄もせずにボトリングされます。

樽からだと思われる艶っぽいなめらかなアロマ、深く重心の低い黒い果実にかカオの風味が混ざる。程よい酸味があり引き締まったアタック、しっかりとしたタンニンがありながらも、全体的になめらかな印象。マルベックらしい白い花のニュアンス、かすかに感じる黒糖の様な風味も、程よい酸味とバランスがとれて甘すぎないところが素晴らしい。(2026.2.9 浅井 修)

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.カオール  
生産者：シャトー ラマルティーヌ 葡萄品種：マルベック 100% 熟成：バリックで 18~24 ヶ月

品番：FC-207/JAN：4935919312073/容量：750ml **¥7,150**(本体価格¥6,500)

浅井のポイント  
コルクに付着するキメの細かい澱が、このワインの素晴らしい熟成も物語っている。

※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。

DOMAINE DE L'ORATOIRE ST. MARTIN  
～ ドメーヌ ド ロラトワール サン マルタン ～

ドメーヌの名前の「オラトワール」は、礼拝堂を意味し、「サン マルタンの丘の畑にある小礼拝所」を指します。ドメーヌの主となる部分は、ラストーの丘から200mあまりの、ケラーヌ村の北東にある急斜面の畑です。彼の父は、他の誰も気付かない頃からこの場所は素晴らしい可能性があるかと信じていました。



もう少し暖かくなったら本格的にシャブリを扱いたい方は  
3～4月は間違いなくこのワインを扱うべきです！



ケラーヌ ブラン レゼルヴ デ セニョール 2022

**[71本限り]**

Cairanne Blanc Réserve des Seigneurs

「ブレンドした方が個々の特徴がよく出ることがあり、特にルーサンヌのフルーティさやクレレットのミネラル感を引き出せます」とフレデリックは話していました。畑は2haで、粘土石灰岩土壌です。収穫後すぐに压榨し、タンクで発酵させます。タンク（コンクリート、ステンレス）で6ヶ月熟成させます。薄い緑色、白い花やアカシアの香り、洋梨やトロピカルフルーツの風味があります。 ■「ワインスペクテーター 2024.3.31」90点

石灰系のミネラルに、まるで冷涼な地域で造られた様な爽やかさのある柑橘系果実のアロマは、飲む前から口の端に唾液がたまる。飲むと南フランスらしい厚みとやわらかな果実を感じるが重すぎることは無い。ミカンを思わせる果実味に、ミカンの皮の苦み、白胡椒のニュアンスに、菜の花などのアブラナ科野菜の風味が爽やかに混ざります。天ぷらに合わせたくなる爽やかさと、出汁やそばつゆに負けない旨味、まさにお蕎麦が食べたくなるワイン。(2026.2.9 浅井 修)

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.ケラーヌ

葡萄品種：ルーサンヌ、マルサンヌ、クレレット、他

熟成：コンクリートタンクとステンレスタンクで6ヶ月

認証：ユーロリーフ、デメター



品番：FD-066 / JAN：4935919960663 / 容量：750ml

**¥4,400**(本体価格¥4,000)

浅井のポイント

もし私がお蕎麦屋さんだったら、春先はこのワイン1本で勝負するかもしれません！？



流通センターの案内動画  
配信しています。  
是非ご覧ください！

 YouTube

