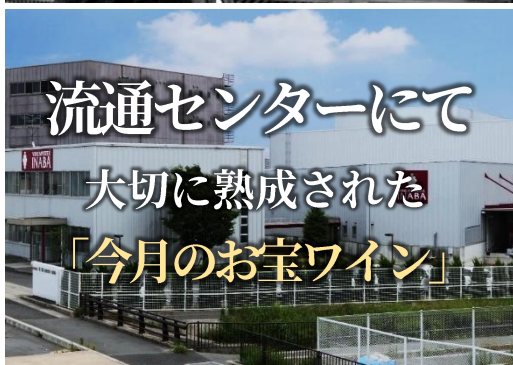




J.S.A.認定ソムリエ エクセレンス  
流通センター責任者 浅井が厳選!



流通センターにて  
大切に熟成された  
「今月のお宝ワイン」

株式会社稲葉 流通センター  
名古屋市中川区江松五丁目 228 番地

約 800,000 本のワインを  
保管、1 日最大 20,000 本  
のワインが出荷可能な自  
社倉庫。テーブルワイン  
から高級ワインまで、す  
べてのワインを厳重に品  
質管理し、お客様に最高の状態でお届けで  
きるよう細心の注意を払っております。



時を重ねてたどり着いた  
“飲み頃ワイン”

をご紹介します

ドメヌ ラ スマド  
ラストー キュヴェ コンフィアンス 2020

ルカ フェラリス  
ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート  
リゼルヴァ オペラ プリマ 2021

## 最も古い樹齢の区画のブドウを使用したワイン

### ラストー キュヴェ コンフィアンス 2020

**[70 本限り]**

#### Rasteau Cuvée Confiance

畑は標高 150m にある南向き斜面。土壌は、粘土石灰岩質に、下層土は青色粘土と黄色粘土。ゴブレ仕立てで、栽植密度は 4,000 本/ha。1 本あたり 6 房に制限し、収穫量は、30 hl/ha です。円錐形の木製発酵槽に入れ、26 度で発酵させ、28 日間醸しを行います。フリーランワインのみ使用。フードル (40hL) で 18 ヶ月熟成。ライバルは、トップレベルの生産者のシャトーヌフ デュ パブといえます。

黒く熟した果実のアロマに、シナモンを思わせるスパイスやローストしたナッツのニュアンスが重なり、香りだけで唾液を誘う豊かな表現力。口に含むと、なめらかでやわらかなアタックから、ふくよかな果実味が広がる。わずかにグリセリンを感じさせるアルコールの厚みと、程よい酸が全体を引き締め、樹齢の古さからくるミネラル感がアクセントになり、カカオの風味が奥行きを与える。重さを感じさせないバランスの中で、落ち着いたタンニンが心地よく長い余韻へと続く。(2026.5.5 浅井 修)

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域：フランス/コート デュ ローヌ/ラストー  
等級：AOC 生産者：ドメヌ ラ スマド 葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル  
熟成：70%をコンクリートタンク、30%を 500L の樽で 18 ヶ月

品番：FD-158 / JAN：4935919961585 / 容量：750ml

**¥6,050** (本体価格¥5,500)

#### 浅井のおすすめポイント

ポテンシャルの高いブドウを使って、エレガントに仕上げたバランス感覚が光るワイン



## DOMAINE LA SOUMADE

ドメーヌ ラ スマド (フランス コート デュ ローヌ)

コート デュ ローヌのラストー村でワイン造りをするドメーヌ ラスマドは古い樹齢の樹から素晴らしいワインを造っており、その品質には目をみはるものがあります。1979年にアンドレ ロメロがドメーヌを設立し、1990年には自家葡萄園元詰めをスタートしました。1996年からは息子のフレデリック ロメロもドメーヌに加入し、2002年に現在のワイナリーを建設しました。その後、フレデリックを中心として、時代が求めるスタイルへの転換した結果、以前と比べタンニンも柔らかく、エレガントさも表現され、若いうちからでも楽しめるワインへと進化しています。

## オペラ プリマ「最高作品」と 名付けられた特別なルケ

ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート リゼルヴァ  
オペラ プリマ 2021 **【70本限り】**

*Ruchè di Castagnole Monferrato Opera Prima*

創業者である祖父マルティーノに捧げたワインです。「まったく新しい手法で造った、高品質なルケ」という意味を含め「オペラ プリマ (最高作品)」と名付けました。造るのが難しく毎年出来るわけではありません。厳しく選別、温度管理したロータリーファーマンターで1ヶ月発酵、35~45日間醸しを行い、マロラクティック発酵させます。品種の個性を隠してしまわないよう、500Lのフレンチオークのトノー(新樽40%)で24~32ヶ月熟成させます。さらに12ヶ月瓶熟してリリースします。バックラベルにボトルナンバーの記載があります。

ジャスミンを思わせる華やかなアロマに、ローズマリーなどの複雑なハーブ香が重なり、ハーブティーを連想させる印象的な香り立ち。口当たりはなめらかでソフトながら、中盤から熟したチェリーを思わせる果実味が一杯に広がる。しっかりとした酸が全体の骨格を支え、バナラビーンズのニュアンスや力強いタンニンが深みを与える。余韻には心地よいビターさが残る、複雑でバランスの取れた味わい。この先10年以上熟成させても何の問題もないワイン。  
(2026.5.5 浅井 修)

【赤・フルボディ】<蠟キャップ><Alc.16.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.  
葡萄品種：ルケ100% 熟成：500Lの樽(新樽40%)で24~32ヶ月、ボトルで12ヶ月

品番：IA-145/JAN：4935919941457/容量：750ml

**¥7,480**(本体価格¥6,800)



### 浅井のおすすめポイント

熟成を重ねるとバローロの様な迫力とバルバレスコの様な繊細さを併せ持つワインになる

## LUCA FERRARIS

ルカ フェラリス (イタリア ピエモンテ)

1923年に、現オーナーのルカの祖父マルティーノが土地を購入し、葡萄を植えたのが始まりです。祖父が亡くなった後、ルカの父はワイン造りを行いませんでしたが、ルカは祖父マルティーノの葡萄栽培への情熱を受け継ぎ、葡萄栽培だけは続けていました。そして、1999年にルカが農業の学位を取得して卒業した後、ワイナリーを引き継ぎ、再びワイン造りをスタートさせました。このエリアではネッピオーロやバルベラといった代表的な品種を育てる人が多い中、土着品種でありながら育てるのが難しく誰も目に留めなかった「ルケ」の栽培に取り組み、今では洗練されたルケを造る第一人者として知られています。現在30haの畑を所有し、生産量の3分の2がルケです。また、ルケの成功に留まらず、この地方では珍しいヴィオニエの栽培など、他の生産者が行わないような取り組みにも挑戦しています。

