

INABA
BEST
SELLER
売れているワインには理由がある



Point 01

1,000 円台で楽しめる 本格的なピノ ノワール

フォンカリユは 650 人の栽培農家が 4,000ha もの広大な葡萄畑を管理しています。その中でも、ピノ ノワールに最適な白亜系の土壌で栽培し、収量制限を行い、丁寧に醸造することで果実の深みを引き出しています。ピノ ノワールらしい果実のキャラクターが楽しめる、コストパフォーマンスの良い 1 本です。

Point 02

世界で絶賛される生産者組合

フォンカリユは 1967 年に、モーリス グリニョンによって設立された生産者組合です。フランスワイン専門誌「ラルヴェデュ ヴァンド フランス」で『2012 年度年間最優秀生産者組合』に選出。さらに、「Drinks International」にて『世界で最も評価されているワインブランド TOP50』に選出。南仏の中では、フォンカリユが唯一選ばれました。

Point 03

プロフェッショナルも高く評価

「ワイン王国 2025 年 11 月号/No.149」5 ッ星を採す！ブラインド・テイステイング企画「秋に恋しいピノ・ノワール」において、このワインの 2023VT が 5 ッ星を獲得。「サクランボやクランベリーフレッシュな赤い果実とスパイスの香りが調和。伸びのあるすっきりした口当たりで、きめ細かいタンニンが溶け込んでいる」などと絶賛されました。

ペイ ドック ピノ ノワール 2024

Pays d'Oc Pinot Noir

土壌、葡萄樹、微気候のバランスが最も良い区画を選択します。畑は、北向きの丘にあります。ピノ ノワールにとって理想的な、白亜系の「テール ブランシュ（白い土地）」土壌です。収量を制限しています。5〜6 日間、果実味を抽出するためにブレマセレーションさせます。温度管理したステンレスタンクで発酵させます。穏やかな抽出のために、1 日に 2 回短いモンターージュをしながら、2 週間醸しをします。マロラクティック発酵させます。6 ヶ月ステンレスタンクで熟成させます。スミレやチェリーを思わせる香りが広がります。タンニンは控えめで舌触りが良く、果実味がしっかりと感じられる飲みやすい味わいです。

【赤・メディアムボディ】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ラングドック
等級：I.G.P. 生産者：フォンカリユ 葡萄品種：ピノ ノワール 100%

熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月

品番：FB-381/JAN：4935919213813/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



CHÂTEAU DES EYSSARDS

Point 01

ボルドーの栄光の陰に隠れた産地

ベルジュラックは、ボルドーの中心から100kmほど東へいった場所にあります。14世紀頃には銘醸地として広く知られていましたが、ボルドーの商人たちが自分たちに有利な特権を得て、ベルジュラックを含む上流域のワインをすぐに出荷出来ないように定めたことから、名声を失いました。それゆえにコストパフォーマンスに優れたワインが多く存在します。

Point 02

ベルジュラックの異端者

パスカルはベルジュラックの中でも異端者として知られています。型にはまらず、オープンマインドでワイン造りに取り組む稀有な人物で、葡萄、そしてワインの品質のために常に考え、変化を続けてきました。その哲学は娘のフラヴィーにも受け継がれています。このことが、シャトー デ ゼサールのコストパフォーマンスの良さにつながっています。

Point 03

ペサック レオニャンを超えた白

「このワインは、イギリスのワイン雑誌で、ペサック レオニャンのブラインドテイस्टングで No.1 になったことがあるんだ。2本だけベルジュラックのワインが混ぜられていたんだよ!」。完熟葡萄を使用し、樽で発酵・熟成を行うことで、フルーツそのものの力強さと、樽由来の複雑さ、リッチな味わいを表現した素晴らしい1本です。

シャトー デ ゼサール ブラン

キュヴェ プレステージ 2024

Château des Eyssards Blanc Cuvée Prestiger

遅く収穫し、完熟した葡萄を使っているのが特徴です。毎年一番良い葡萄を使っています。オークの樽で発酵させます。新樽、1回使用樽、2回使用樽各1/3で、澱と共に攪拌しながら、6~12ヶ月熟成させます。洋梨のような完熟したフルーツにスモーク、ナッツ、蜂蜜の風味があります。濃く、豊かな個性があり、滑らかで焦がしたオークの風味の後口が感じられます。

★「コンクール ド ヴァン デュ シュッド ウェスト2025」金賞

【白・辛口】<Alc. 14.0%>

国/地域等：フランス/南西地方/ベルジュラック 等級：A.O.C.

生産者：シャトー デ ゼサール 葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン、セミヨン

熟成：オーク樽で澱と共に6~12ヶ月

品番：FB-237/JAN：4935919212373/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

