

Around 1500

「この品質で、この価格」

ワイン輸入歴 46 年、1000 円台ワインの品質も譲れません。
生産者との信頼関係がなければ実現しない、こだわりのワイン。



エルキ ヴァレーの特異な自然環境が生む “個性溢れるカルムネール”

「高くても良いワインを造るのは難しくない。リーズナブルで質の高いワインを造るのは大変だが、それが私の挑戦だ。私にとっても幸せだし、飲む方々も嬉しいだろう」と話すファレルニアのエントリークラス。この価格とは思えないほど充実したボディを持つリッチなワインです。チリの主要なワイン産地マイポ ヴァレーから北へ 550km 離れた場所に位置するエルキ ヴァレーの特異な自然環境が生む、“個性溢れるカルムネール”です。

カルムネール レセルバ 2021

Carménère Reserva ※無くなり次第 2022VT へ切り替わります

畑はブクラロとペドリスカルにあります。岩の多い土壌と乾燥した渓谷の中間部の畑で、これらの気候条件が成熟したタンニンをもたらします。収穫の際は、糖分より、フェノール類やタンニンが熟しているかを重視します。除梗して、破碎します。26〜28 度に保ちながらステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵は 100%行います。30%を小さなアメリカンオークの樽で、70%をステンレスタンクで 4 ヶ月熟成させます。ブレンドの後、清澄し、静かにろ過します。濃い色合い、ダークチョコレートやバニラの香り、しっかりとしたボディがあり、リッチで、熟して複雑なタンニンが感じられます。他の生産者のようなニューワールドスタイルでなく、樽の抽出が強くなり過ぎない、本来のテロワールを伝えることを目指しています。「シンプルだが洗練された味わい。オークがこなれていると感じるだろう」とジョルジョは話していました。



オーナーのジョルジョ フレッサティ

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー/D.O.

生産者：ビーニャ ファレルニア

葡萄品種：カルムネール 100%

熟成：30%をアメリカンオークの小さな樽、70%をステンレスタンクで熟成

品番：W-045/JAN：4935919080453/容量：750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)





現地で少し寝かせてからリリースしている こだわりの 1 本

「ヴァインヴィルツシャフト (Weinwirtschaft)」でイタリア最高の共同組合に 2 度 (2020 年、2023 年) 選ばれた、テッレ デル バローロが造っています。日本市場のためにタンクと瓶で数年熟成させた後に出荷されるため、常に味わい深いヴィンテージが入手できるのも魅力です。

ピエモンテ バルベーラ 2020

Piemonte Barbera

スタンダードなキュヴェながら、イタリア市場で出回っているヴィンテージより約 2 年遅らせて日本向けにリリースしています。畑はアルバ周辺のランゲの丘にあります。土壌は粘土石灰質、仕立てはギヨーです。バルベラの持つ典型的な果実味を抽出するため、短期間 (4 日間) で発酵させます。マロラクティック発酵の期間も短くしています。タンクで熟成させます。しっかりといていながら、フレッシュな果実味が感じられ、重すぎず、ストレートに美味しさが伝わってくるワインです。



ワインメーカーの、アンドレア モツ

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.

生産者：テッレ デル バローロ

葡萄品種：バルベーラ 100% 熟成：タンクで熟成

品番：I-483/JAN：4935919054836/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

コストパフォーマンスの高さが光る 注目のモルドバ ワイン

2024 年より取り扱いをスタートし、瞬く間に注目を浴びる生産者となったシャトー ヴァルテリーが造るエントリークラスのカベルネです。「ワイン王国」の 5 星を探すブラインド テイスティング企画の「カベルネ ソーヴィニヨン特集」でも 4.5 星の高評価を獲得いたしました。

カベルネ ソーヴィニヨン 2023

Cabernet Sauvignon

畑は南西部のヴァルル ルイ トラヤンに位置し、温暖な大陸性気候です。標高は 150~175m、日当たりの良い南向き、土壌は典型的なチェルノーゼム (肥沃な黒土) と石灰質です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。発酵と醸しは 26~30 度に管理したステンレスタンクで 4 週間行います。熟成もステンレスタンクです。黒い果実、特にカシスを思わせるリッチで複雑なアロマが広がります。持続性のあるタンニン、力強さがありつつも、繊細できめ細かな口当たりが心地よく感じられます。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> <スクリューキャップ>

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：カベルネ ソーヴィニヨン 100%

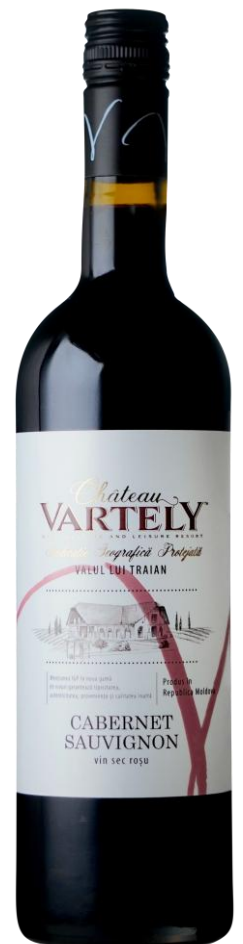
熟成：ステンレスタンク

品番：M-009/JAN：4935919980098/容量：750ml



ワインメーカーのヴァレンティン ヴランセアヌ

¥1,650(本体価格¥1,500)





季節にかかわらず楽しめる、定番に出来るロゼ

「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、シャトー デ ゼサールの自信作です。

シャトー デ ゼサール ロゼ 2024

Château des Eyssards Rosé

それぞれの葡萄は適切なタイミングで収穫しています。まずメルロを収穫してプレスし、ジュースを低温で保管しておきます。それから、カベルネの成熟をきちんと待ってから収穫し、プレスしたジュースをブレンドすることで造り上げています。収穫は夜間に機械で行います。24 時間果皮浸漬を行い、色とアロマを抽出してから圧搾し、ステンレスタンクでアルコール発酵を行います。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。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。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。

■「コンクール デ ヴァン ドゥ シュッドウエスト2025」金賞

【ロゼ・辛口】<Alc.12.5%> <スクリュューキャップ>

国/地域等：フランス/南西地方/ベルジュラック/A.O.C.

生産者：シャトー デ ゼサール 葡萄品種：メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン

熟成：ステンレスタンク

品番：FD-381/JAN：4935919963817/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



エノログの名を冠した自信作

ヒル ファミリー エステーツが造るエントリー クラスでも妥協のないワインで、所有する自家畑の葡萄 100%で造っています。華やかに広がるアロマと、フレッシュな酸が楽しめる、親しみやすい1本です。

ラ フラウタ デ バルトロ ブランコ 2024

La Flauta de Bartolo Blanco

葡萄をプレスする前に、慎重に期間を見極めながら低温でスキンコンタクトを行います。圧搾して澱下げをし、12~14 度に温度管理しながら、ステンレスタンクでゆっくり発酵させます。白ワインの醸造では温度管理が非常に重要で、温度が低いほど葡萄の持つ繊細な果実味が保たれます。マロラクティック発酵は行わず、3~4 週間澱を攪拌します。グリーンがかった黄色。花やグレープフルーツ、かすかにバニラの要素も感じられるエレガントでクリーンなアロマがあります。しっかりとした心地よい酸があり、長い余韻が感じられます。ワイン名のフラウタ デ バルトロは、「バルトロのフルート」の意味で、エノログのバルトロがワインを造る(=フルートを吹く)と皆がついてくる」という意味を込めています。

【白・辛口】<Alc.12.0%> <スクリュューキャップ> 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：ソーヴィニヨン ブラン、ピウラ、モスカテル 熟成：ステンレスタンク

品番：S-206/JAN：4935919072069/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

