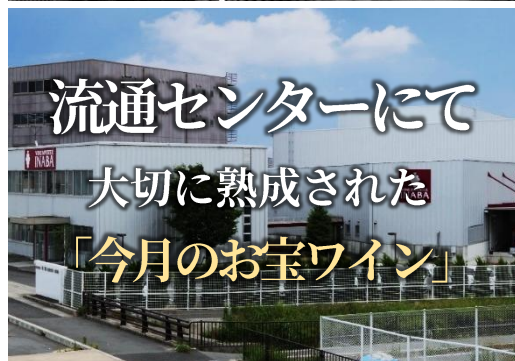




J.S.A.認定ソムリエ エクセレンス
流通センター責任者 浅井が厳選！



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

WINE IMPORTER
INABA

ベルンハルト コッホ
シルバーベルク ヴァイスブルグンダー レゼルヴ トロッケン 2022

ドメヌ ド ラ シュヴァルリー
ブルグイユ シュヴァルリー 2014

白桃と金木犀の複雑なアロマ、シャブリのようなミネラルの香りが心地よいワイン

シルバーベルク ヴァイスブルグンダー レゼルヴ トロッケン 2022

【88 本限り】

Silberberg Weissburgunder Reserve Trocken

ヴァルスハイム村の「シルバーベルク」の区画の葡萄から造られています。土壌は石灰岩とレス（黄土）で、わずかに北東向きです。1992 年に植樹しました。黄色い果実とヘーゼルナッツのほのかな香りを感じる複雑なノートがあります。リッチでミネラルを感じる心地よい味わいがいつまでも感じられます。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収量 55 hl/ha です。アルコール発酵前に 4 時間のコールド マセレーションを行います。1200L の木樽を使用し、20 度にコントロールしながら 14 日間発酵させた後、同じ樽で 8 ヶ月熟成させます。濾過を行った後、ボトリングし約 3 ヶ月瓶熟させます。

白桃を思わせるフルーティなアロマに、白い花やほんのり金木犀が混ざる複雑な香りが広がります。さらにヘーゼルナッツやアーモンドの香ばしさ、シャブリを彷彿とさせる石灰質系のミネラルが重なり、香りだけでその「厚み」に圧倒されます。口に含むと、厚みのあるリッチなボディ。さわやかなメロンやライムの果実味を、バランスの良い酸味と、西洋わさびを思わせる心地よいスパイスのアクセントが絶妙に引き締めます。ふくよかさとシャープなキレが同居する、実に見事な構成のワインです。(2026.8.5 浅井 修)

【白・辛口】<Alc. 13.0%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ファルツ

葡萄品種：ヴァイスブルグンダー100% 熟成：1200L の木樽で 8 ヶ月 残留糖度：1. 1g/L 酸度：6. 0g/L

品番：KA-861/JAN：4935919198615/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

浅井のおすすめポイント

ワインだけでも、食事と一緒にでも楽しめる、爽やかさと厚みの絶妙なバランス



Roter Riese
Bernhard Koch,
Hainfeld
(Pfalz)

Bernhard Koch
ベルンハルト コツホ (ドイツ/ファルツ)

コツホ家は 1610 年から葡萄栽培に携わってきた長い歴史を持っています。1911 年から自社醸造を始めました。現オーナーのベルンハルト コツホが 1980 年に若くしてワイナリーを引き継ぎました。当時の畑面積はわずか 3ha ほどでしたが、一代で約 50ha を所有するまでになり、年間約 60 万本のワインを生産しています。2018 年には、ガイゼンハイム大学で栽培、醸造を学び、卒業後はブルゴーニュ、ファルツ、バーデンで修業を経て、長男のアレクサンダーが後継者としてワイナリーに加わりました。さらに 2020 年に次男のコンスタンティンもマーケティングの担い手としてワイナリーに加わり、今後更なる躍進が期待されます。また、2013 年よりベルンハルト コツホで働く日本人の坂田千枝さんが醸造責任者として活躍しており、ワイナリーの躍進に貢献しています。

熟成による滑らかさと複雑さ 既に完成度は高いが、さらに熟成できるポテンシャル

ブルグイユ シュヴァルリー 2014

【86 本限り】

Bourgueil Chevalerie

ドメヌ ド ラ シュヴァルリーでは、所有する畑をテロワールによって分け、それぞれの個性を引き出したワイン造りを行なっています。このワインは、その中でも最上の区画である「シュヴァルリー」で育つ、樹齢約 70 年の古木のカベルネ フランを 100%使用した最高峰のブルグイユです。「シュヴァルリー」は、ドメヌの目の前の斜面中腹に位置しており、南から南西向きの区画です。表土は砂と粘土で、後期白亜紀チューロニアン層のテュフォーを覆っており、粘土には火打石（シレックス）と海洋化石を含む多孔性の石灰石が混ざっています。この土壌からのワインは、豊かな果実味にあふれ、しなやかで丸みがあり、スパイシーな特徴を持ちます。「ブルグイユ シュヴァルリー」は、常にシルクのようになめらかなタンニンを持ち、繊細で落ち着いたスタイルのワインを生み出します。このワインは、この土壌の持つ最大限の力を表現し、いつまでもエレガンスを保ち続ける長期熟成型のスタイルで知られています。

■「ワイン&スピリッツ 2020」94 点 ■「ワインアドヴォケート 2021.8.6」91 点

10 年以上の熟成とは思えない透明感のある色合い、甘く熟した黒い果実、そして熟成による小豆やコーヒー、杉の木の複雑なアロマ。カベルネ フランらしいグリーンペッパーに山椒の爽やかさが混ざり合う、素晴らしい香りです。アタックは驚くほど滑らかで丸みがありますが、グラスの中にはまだ若ささえ感じるジューシーな果実味と、やさしい酸味が息づいています。完全に溶け込んだ落ち着きのあるタンニンが、余韻の豊かなコクとなって続く素晴らしいワイン。(2026.8.5 浅井 修)

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ロワール/AOC ブルグイユ

葡萄品種：カベルネ フラン 熟成：樽で 8 ヶ月

品番：FC-715/JAN：4935919317153/容量：750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)



浅井のおすすめポイント

まさに言葉が出ない美味しさ！私が個人的に好きなタイプの味わいです。

Domaine de la Chevalerie

ドメヌ ド ラ シュヴァルリー
(フランス/ロワール/ブルグイユ)

「カスロ家のステファニー、エマニュエル、ローリーは、この歴史あるブルグイユのドメヌの 14 代目として 3 人が丸となって運営している。カベルネ フランは砂、粘土、石灰岩の土壌に植えられ、斜面の低・中・上部の異なるテロワールの特徴を表現し、真の柔らかさを持つように造られる。(中略) これらの絶対的なブルグイユは、カベルネ フランの持つ繊細かつ冷厳な個性を見事な柔らかさで包んでいる」

——『ル ギド デ メイユール ヴァンド フランス 2021』

