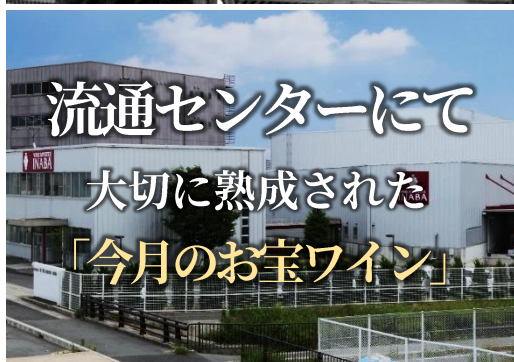




J.S.A認定ソムリエ エクセレンス
流通センター責任者 浅井が厳選！



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

シャトー レオール
シャトー レオール ルージュ グラン ヴァン プレニテュード 2021

マイアーラー
ケステナー パウリンスホフベルク リースリング シュバートレーゼ 2014

樹齢の古い最も良い区画の葡萄を使用
カベルネ ソーヴィニヨンの特徴が見事に表現されたワイン

シャトー レオール ルージュ グラン ヴァン プレニテュード 2021

【71 本限り】

Château Léhoul Graves Rouge Grand Vin Plénitude

プレニテュードは、「充実、完全さ」という意味で、所有する最上の畑の古い樹齢の葡萄から造っています。カベルネ ソーヴィニオンは、マサル セレクションによるものです。収穫量は、30～39hL/ha に抑えています。発酵はタンク、マロラクティック発酵と熟成は新樽で行います。発酵期間は品種毎に違いますが 21～30 日間、28～30 度で行います。グラン ヴァンには、最良区画のフリーランワインしか使いません。新樽で 16 ヶ月熟成させます。ろ過も、清澄もしません。土っぽさやミネラル、口を含むと一杯に広がるボリューム、存在感があります。複雑さが始まっています。

スモーキーさとアルコールの甘さが感じられる魅惑的な香りに、カカオ、熟したプラム系の果実、まろやかなバターやミルクの要素にキノコや杉などの複雑なニュアンスが混ざります。アタックはなめらかですが、口を含むと赤い果実の酸やタンニンがあり、このワインがカベルネ ソーヴィニオン主体だということを認識させてくれます。やわらかく熟した果実味、全体的なまとまりがあり、洗練されたバランスの良い味わいとなっております。(2026.9.9 浅井 修)

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. グラヴ

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン 70%、メルロ 30% 熟成：新樽で 16 ヶ月

品番：FD-097/JAN：4935919960977/容量：750ml

¥6,160(本体価格¥5,600)

浅井のおすすめポイント

重さを求めない洗練されたボルドーワインの美味しさを知る一本



Château Léhoull

シャトー レオール (フランス/ボルドー/グラヴ)

ボルドー市内から南へ約 50km、ソーテルヌの先ランゴン郊外に位置するシャトーです。エリック フォンタは、20 歳の頃、地元のワインテイストクラブに入会、次第にワインへの興味が高まり、24 歳の時に家に戻ってワイン造りをすることを決意しました。そして、全てを自分に任せてくれることを条件にワイン造りを始めました。所有する畑は 10ha で、2 ヶ所に分かれ、シャトーのすぐ隣と 2km 離れた所にあります。当時、誰もしていなかった収量制限など、様々な改革を行い、品質向上に努めました。2019 年にエリック フォンタは引退し、シャトーは SCEA ヴィニョーブル グリュソンに移譲されました。これまでのラインナップは継続され、白は 2019 ヴィンテージ、赤は 2020 ヴィンテージから彼らが醸造を手掛けています。

リースリング愛あふれるマティアスが手掛ける 11 年熟成の希少なシュペートレーゼ！

ケステナー パウリンスホフベルク

シュペートレーゼ 2014

【76 本限り】

Kestener Paulinshofberg Riesling Spatlese

ケステン村で最も優れた畑とされるパウリンスホフベルクの葡萄で造られています。畑の土壌は灰色粘板岩と青色粘板岩です。触るとすぐに崩れる細かく砕かれた粘板岩土壌です。葡萄の平均樹齢は 50 年です。標高 120m、南向きの斜面に位置しています。収穫は手摘みで行います。収穫の前の 9 月から 10 月にかけて異なる区画の葡萄を分析し、味や香り、品質をチェックします。シュペートレーゼには貴腐菌のついた葡萄を一部 (20%) 使用しています。アルコール発酵は野生酵母、伝統的な古い 1000L フーダー (木樽) で行います。マロラクティック発酵はしていません。

2014 年とは思えないほどフレッシュで新鮮な白桃を思わせるアロマ、ほんのリスパイスやハーブが混ざる、蜜がのっているながら爽やかさのあるリング、少しトロっとした厚みのあるトロピカルフルーツのニュアンス、造り手のセンスが垣間見える洗練された味わい、軽やかで余韻の抜け感が素晴らしい食中でも楽しめるシュペートレーゼです。(2026.9.10 浅井 修)

【白・甘口】<スクリュューキャップ> <Alc.7.0 %>

国/地域: ドイツ/モーゼル 生産者: マイアーラー

葡萄品種: リースリング 100% 残糖: 85.6 g/L 酸度: 8.8 g/L

品番: KA-938/JAN: 4935919199384/容量: 750ml



¥5,720 (本体価格¥5,200)

浅井のおすすめポイント

生産者のセラーで 300 本のみ熟成された貴重な 2014 年を見逃すなんて・・・

Meierer

マイアーラー

(ドイツ/モーゼル/ケステン)

新たに取り組みを始めた“リースリングの熟成”。「セラーを新たに拡張し、保管スペースができたため、10 年熟成させたリースリングをリリースすることにしました。たとえば 2021VT は 2031 年にリリースします。今回の 2014VT のシュペートレーゼは、まだセラーが狭かったので、300 本しか保管できませんでした」。今回は貴重な 300 本の内、120 本を特別に分けていただきました。熟成したリースリングの美味しさをぜひご堪能ください。

