

スパークリング ワイン 特集

定番から個性溢れるものまで、
各国の様々なスパークリングワインを
ご用意いたしました。
年末に向けての需要に
是非ともお役立てください。



PATRICK SOUTIRAN — パトリック スティラン —

モンターニュ ド ランスのアンボネ村にワイナリーを構え、自家畑の葡萄で醸造を行うレコルタン マニピュランの生産者です。家族経営の小さな生産者ですが、その品質の高さはよく知られており、フランスワイン評価本「アシェット」では毎年のように掲載されています。



**プルミエ クリュ格付けのトレパイクのシャルドネを
100%使用して造る珍しいブラン ド ブラン**

**シャンパーニュ ブラン ド ブラン
トレパイク プルミエ クリュ NV**

Champagne Blanc de Blancs Trépail Premier Cru

プルミエ クリュ格付けのトレパイクのシャルドネを 100%使用しています。トレパイクはアンボネから 3.5km ほど北東にある村で、モンターニュ ド ランスでは珍しいシャルドネで有名な村です。北部は森に面しており、アンボネよりも標高が高く冷涼で、細かい石灰質の土壌が広がっています。また、葡萄畑は南東～東向きで、シャルドネの生育に適しており、フレッシュでしっかりとしたミネラルが感じられるワインを生み出します。トレパイクのシャルドネは、単一でリリースされることはあまり多くありませんので、個性を知るのにふさわしい 1 本ということができます。果汁はキュヴェ（一番搾り）100%です。発酵とマロラクティック発酵は、ステンレスタンクで行ないます。冷却過程を経て、ろ過と清澄をします。瓶詰め後、24～36 ヶ月熟成させています。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.12.0%＞

国／地域等：フランス／シャンパーニュ／A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100%

品番：FD-514／JAN：4935919965149／容量：750ml

¥12,100(本体価格¥11,000)

CHAMPAGNE ANGELLIS — シャンパーニュ アンジェリス —

ヴァレ ド ラ マルヌで数世代にわたりシャンパーニュを造り続ける、レコルタン マニピュランの生産者です。現在は、クリスティーヌとベルトランの姉弟がメゾンを引き継ぎ、こだわりのシャンパーニュを造っています。

ムニエ、ピノ ノワール、シャルドネ 3 種の調和が魅力のキュヴェ

シャンパーニュ レゼルヴ ブリュット NV

Champagne Reserve Brut

3 種類の葡萄をほぼ同じ比率でブレンドしています。深みのある果実味がありながらフレッシュ、調和のとれたエレガントな味わいが魅力です。収穫は手摘みで行います。葡萄は除梗せず全房をプレスします。アルコール発酵およびマロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。ベースワインをブレンドした後、瓶内二次発酵を行います。サテンのような輝きのある淡いイエロー、洗練され、生き生きとしたきめ細かな泡があります。桃やアプリコット、リンゴを思わせるフルーティなアロマが広がります。空気に触れるとザクロや洋梨、ハチミツを思わせる要素が出てきます。口当たりはしなやかでフレッシュ、クリーミーで溶けるような泡が心地よく感じられます。フルーティで肉厚な果実味をレモンのようなフレッシュな酸が支えています。深みのある余韻にはハチミツやミント、ミネラルを思わせるアロマが漂います。瓶で歳とともに 36 ヶ月熟成させています。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.12.0%＞

国／地域等：フランス／シャンパーニュ／A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 35%、シャルドネ 35%、ムニエ 30%

品番：FD-299／JAN：4935919962995／容量：750ml

¥9,350(本体価格¥8,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 11 月時点のものです。

DOMAINE ROSIER — ドメーヌ ロジェ —

シャンパーニュ出身のミシェル ロジェが 1982 年にラングドックのリムーのヴィルロング村に移住しワイン造りをスタートしました。リムーは、シャンパーニュよりも長い歴史を持つスパークリングワインの生産地域として知られています。シャルドネやリムーの伝統品種モーザックを主に使用した、非常に品質の高いスパークリングワインを生み出しています。



ドメーヌ ロジェがこの地で最初に手掛けた“自信作”

クレマン ド リムー テール ド ヴィルロング ブリュット 2024

Crémant de Limoux Terre de Villelongue Brut

「ヴィルロング」は畑のある村の名前で、ロジェが移住して最初にスパークリングワインを造った場所です。エレガントでフレッシュな柑橘系の香り、リンゴ、レモンの皮やトロピカルフルーツの風味を持っています。親しみやすい風味の中にも、きりりとした味わいがあります。8 月末～10 月半ばに収穫します。全房圧搾して、ファーストプレスとセカンドプレスを使用します。一晩低温で澱を沈めます。18 度に温度管理して、15 日間発酵させます。試飲して、ブレンドします。酵母と糖分を添加し瓶詰め後、瓶内二次発酵させます。14～16 度のセラーで 12 ヶ月熟成させます。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.12.0%＞

国／地域等：フランス／ラングドック／A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 80%、シュナン ブラン 10%、ピノ ノワール 10%

品番：F-472／JAN：4935919044721／容量：750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)



リムーの伝統品種「モーザック」を主体に造った、ロジェ家のフラッグシップ

ブランケット ド リムー メゾン ロジェ ブリュット 2024

Blanquette de Limoux Maison Rosier Brut

リムーの伝統品種モーザック主体で造ります。心地良い白い花やリンゴ、白桃、洋梨を思わせる生き生きとしたフレーバーと共に、トーストやアニスを思わせる風味が感じられます。スムーズでみずみずしい余韻があります。8 月末～10 月の半ばまで収穫します。収穫量は 50hL/ha です。全房圧搾の後、一晩冷やして澱を沈めます。18 度に温度管理して、15 日間発酵させます。試飲して、ブレンドします。酵母と糖分を添加して瓶詰めし、瓶内二次発酵させます。14～16 度の熟成庫で 9 ヶ月寝かせます。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.12.0%＞

国／地域等：フランス／ラングドック／A.O.C. 葡萄品種：モーザック 90%、シャルドネ 10%

品番：FA-769／JAN：4935919097697／容量：750ml **¥2,860**(本体価格¥2,600)

HAUT CANTELOUP — シャトー オー カントループ —



19 世紀よりブライ コート ド ボルドーのフル村で葡萄栽培を続ける家族経営の生産者。フランスワイン評価本「アシェット」でも度々掲載される実力派シャトーです。

セミヨン 100%で造る、フルーティで心地よい飲み口のクレマン ド ボルドー

クレマン ド ボルドー オー カントループ

ブラン ド ブラン ブリュット NV

Crémant de Bordeaux Haut Canteloup Blanc de Blancs Brut

このワインに使用するのはサン パレ ド ブライにある 1ha の畑の区画です。土壌は粘土石灰質、葡萄の平均樹齢は 15～40 年、栽植密度は 4,500 本/ha です。収穫は手摘みで行います。収穫した葡萄は全房のまま空気圧プレスでやさしく圧搾します。ベースワインの発酵は低温で行います。発酵後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。熟成は瓶内で 12 ヶ月行います。きめ細かく繊細な泡立ちがあります。非常にフルーティな味わいで、クリーミーで軽やかな泡が心地よく感じられます。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.11.5%＞

国／地域等：フランス／ボルドー／A.O.C. 葡萄品種：セミヨン 100%

品番：FD-593／JAN：4935919965934／容量：750ml **¥3,740**(本体価格¥3,400)

ROBERT ROTH

— ドメーヌ ロベール ロット —



日本のワイン専門誌でも度々紹介されるアルザス注目の若手生産者。ルイ ロデレールでの経験を持つ現当主ヴィクトールが手掛ける、充実した味わいのクレマンです。

**ドサージュの量を少なくし辛口に仕上げています
充実感のあるボディ、生き生きとしたクレマンです**

クレマン ダルザス ブリュット ド グレ ブラン ド ブラン NV

Crémant d'Alsace Brut de Gres Blanc de Blancs

クレマンに使用するピノ ブランは三疊紀のピンク色をした砂岩土壌のものを使用しています。ベースワインは、葡萄の果皮についている野生酵母を用い、全体の3分の2をステンレスタンク、3分の1をフドル（樽）で発酵させています。熟成期間は22ヶ月です。ドサージュの量を少なくし、極めて辛口、ボディがあり生き生きとしたクレマンに仕上げています。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.12.5%＞

国/地域等：フランス/アルザス/A.O.C. 葡萄品種：ピノ ブラン、他

品番：FD-692/JAN：4935919966924/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

COPPACCHIOLI TATTINI

— コッパッキヨリ タッティーニ —



2016年に設立された家族経営の小さなワイナリーです。若手小規模ワイナリーに特化したワインフェスティバル「ONLY WINE」の「ヤング ワインメーカー オブ ザ イヤー」に選出された注目の若手生産者。

**標高が高いこの土地ならではの個性を熟成によって美しく表現したスプマンテ
シャルドネ スプマンテ ブリュット 2018**

Chardonnay Spumante Brut ※無くなり次第 2019VT に切り替わり

コッパッキヨリ家が所有するすべての畑はモンティ シビッリーニ国立公園の中に含まれ、標高は1,000mに達します。南東向き、土壌はローム質、わずかに石灰質を含んでいます。収穫は9月の最初の10日間で行います。手摘みで収穫した葡萄は全房のまま柔らかく圧搾します。温度管理したステンレスタンクでベースワインの発酵を行い、短期間のみ（14日間）イタリアの大樽で寝かせます。その後、瓶詰めし、瓶内二次発酵を行います。ティラージュ、動瓶、澱抜きの工程はすべて手作業で行います。澱と共に最低48ヶ月、ボトルで熟成を行います。きめ細かくクリーミーな泡立ちがあります。素晴らしい力強さ、骨格があるのがこのスプマンテの特徴です。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.13.5%＞

国/地域等：イタリア/マルケ/I.G.P. 葡萄品種：シャルドネ 100%

品番：IA-164/JAN：4935919941648/容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)

ペコリーノの古代品種ヴィッサネッロを使用した、瓶内二次発酵による希少なスプマンテ

ペコラ ネルグレッジェ ヴィッサネッロ スプマンテ ドザッジョ ゼロ 2023

Pecora Nelgregge Vissanello Spumante Dosaggio Zero

ペコリーノの古代品種、ヴィッサネッロを使用した瓶内二次発酵によるドサージュ ゼロ（ノン ドセ）です。ヴィッサネッロはヴィッソ村の集落クービに自生する100年超の自根の古樹が見つかったおかげで復活を遂げた品種です。南東向き、土壌はローム質、わずかに石灰質を含んでいます。収穫は10月の最初の10日間に手摘みで行います。葡萄は全房のまま柔らかく圧搾します。温度管理したステンレスタンクでベースワインの発酵、熟成を行います。その後、瓶詰めし、瓶内二次発酵を行います。ティラージュ、動瓶、澱抜きのすべての工程は手作業で行います。ボトルでの熟成期間は最低28ヶ月から最長60ヶ月までと様々です。レモンやグレープフルーツを思わせる爽やかな柑橘系果実のエレガントなアロマとフレイバーが広がります。口に含むと、フレッシュで生き生きとした高い酸があり、バランスの良い味わいです。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.13.0%＞

国/地域等：イタリア/マルケ/I.G.P. 葡萄品種：ヴィッサネッロ 100%

品番：IA-165/JAN：4935919941655/容量：750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)



LUCA FERRARIS — ルカ フェラリス —



ルカを代表する生産者として知られています。そんなルカのスペシャリストがピエモンテを代表するスパークリングワイン「アルタ ランガ」をリリースしました。ルカ フェラリスの新たな表現です。

ピエモンテを代表する高級スパマンテの D.O.C.G. 「アルタ ランガ」

アルタ ランガ ブリュット サンタ キアラ 2021

Alta Langa Brut "Santa Chiara"

アルタ ランガは、規定上シャルドネかピノ ノワールを 90%以上使用しなければなりません。2011 年に D.O.C.G.に認定されて以来、高級スパークリングワインの代名詞として知られるようになりました。畑はモナステロー ポルミダに位置し、標高 500m、山に近い場所にあります。土壌は水はけのよい砂質、仕立てはギヨーです。標高が高いため、葡萄の成熟がゆっくりと進みます。糖度がすぐに上がらず、フェノールの成熟を待つことが出来、酸度と糖度のバランスのよい葡萄が得られます。ベースワインは低温で発酵させ、二次発酵は澱と共にボトルで 30 ヶ月行います。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.12.5%>

国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.

葡萄品種：ピノ ネーロ 70%、シャルドネ 30%

品番：IA-159/JAN：4935919941594/容量：750ml **¥8,580**(本体価格¥7,800)

CANTINA DI CUSTOZA — カンティーナ ディ クストーツァ —



1968 年に設立されたクストーツァを代表する生産者組合です。現在約 200 軒の栽培農家で構成され、伝統を重んじながらも革新的な技術を取り入れ、その土地の個性が表現されたワイン造りをしています。

生き生きとしてフレッシュな泡、フルーティで気軽に楽しめる 1 本
ガルダ スパマンテ ブリュット NV

Garda Spumante Brut

洗練されたアロマの中に柑橘系の果実や白い花の要素が感じられます。口に含むときりりとした辛口、豊かな風味が広がります。標高 300m になる丘陵地帯の畑とガルダ湖近くの平地の畑の葡萄を使用しています。土壌は氷河によって運ばれた土砂や岩石の堆積によって形成されたモレーン土壌です。収穫は 8 月中旬に行います。ベースワインの発酵は温度管理したステンレスタンクで行います。その後、密閉式タンクで二次発酵を行います。

【白・スパークリング・辛口】<シャルマ> <Alc.12.0%>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

葡萄品種：ガルガネガ、トレッビアーノ トスカーノ、フリウラーノ

品番：IA-141/JAN：8004349012252/容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)

BECKSTEINER WINZER — ベックシュタイナー ヴィンツァー —



バーデンで 3 番目に古い生産者協同組合です。「グ エ ミヨ 2024」にて「最優秀ワイン生産者協同組合」に選ばれ、近年注目を浴びる生産者組合として高い評価を得ています。

フルーティで豊かなアロマと爽やかな飲み口のゼクト
ほんのりと感じる甘さも魅力

クレプサウアー ケルナー ゼクト ブリュット 2022

Klepsauer Kerner Sekt Brut ※無くなり次第 2023VT に切り替わり

フルーティで豊かなアロマが特徴のケルナーを使用したトランスファー方式によるゼクトです。青リンゴや熟した洋梨、繊細な柑橘系の果実のアロマに加え、かすかにナツメグを思わせる風味があります。非常に爽やかで心地よい余韻には微かな甘さが感じられ、全体にやわらかな印象を与えています。

【白・スパークリング・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：ドイツ/バーデン

葡萄品種：ケルナー100% 残留糖度：12.4g/L 酸度：5.2g/L

品番：KA-970/JAN：4935919199704/容量：750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)

MAS DE MONISTOROL — マス デ モニストロル —



品質の良い葡萄だけを使い、良い葡萄であっても、ワインの熟成の状態が品質に満たない場合、下位クラスのブランドにするなど、厳しいセクションを行い、品質の高いカバを生み出しています。

熟成による良い風味とブルット ナトゥレによる引き締まった酸が魅力 カバ レセルバ デ ラ ファミリア ブルット ナトゥレ 2021

Cava Reserva de la Familia Brut Nature

このカバは、糖分の添加を一切せず、辛口スタイルに造ったブルット ナトゥレです。29 ヶ月以上熟成させています。デリケートで、フルーティなアロマがあります。きめの細かい泡立ちが長く続き、豊かな風味が感じられます。真の個性とバランスをもつカバです。「伝統的な品種に加え、シャルドネをブレンドしているのは偶然ではなく、シャンパーニュを意識している。味わいも高品質なシャンパーニュに匹敵するという自負がある」と輸出マネージャーのサルガドは話していました。

★「ワイン エンソーシアスト 2024.10.1」94 点

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.12.0%＞

国／地域等：スペイン／ペネデス／D.O.

葡萄品種：シャルドネ 30%、マカベオ 25%、パレリャーダ 25%、チャレツロ 20%

品番：S-101／JAN：4935919071017／容量：750ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)

PARAJES DEL VINO — パラヘス デル ヴィノ —



スペインに根を張り、各産地を知り尽くしたダビド フランコが手掛けるブランドです。特徴あるラベルと手頃な価格ながら品質が高く、親しみやすさを持つワインです。

スペインの土着品種とシャルドネをブレンドした、 フレッシュで心地よい口当たりのスパークリングワイン

シゲ アル コネホ ブランコ ブルット NV

Sigue al Conejo Blanco Brut

シャルマ方式によるフレッシュなスパークリングです。スペインの土着品種とシャルドネのブレンドです。レモンやグレープフルーツを思わせる柑橘系の果物に加え、トロピカルフルーツを思わせる豊かな果実味が感じられます。素晴らしくフレッシュで心地よい口当たりをお楽しみください。

【白・スパークリング・辛口】＜シャルマ＞＜Alc.11.0%＞

国／地域等：スペイン 葡萄品種：アイレン、シャルドネ、マカベオ

品番：S-297／JAN：4935919072977／容量：750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)

BERBERANA — ベルベラーナ —



1994 年の取り扱い開始以来、30 年以上にわたり多くのお客様に愛され続ける“ドラゴン シリーズ”。そんなコストパフォーマンスの高さを DO カバでも実現しています。

コストパフォーマンスの高さが魅力のドラゴン シリーズ 柑橘類の爽やかな風味が広がる親しみやすい味わい

ドラゴン カバ グラン トラディション ブルット NV

Dragon Cava Gran Tradición Brut

このカバは伝統的な製法で造られています。二次発酵はボトルで行い、セラーで 15 ヶ月熟成させます。輝きのある淡い麦わら色、非常に繊細な泡立ちがあります。レモンやライムのような柑橘系のフルーツの爽やかなアロマが広がります。口に含むと焼きたてのパンを思わせる香ばしいフレイバーがありとてもエレガントです。心地よい余韻が感じられます。

【白・スパークリング・辛口】＜瓶内二次発酵＞＜Alc.11.5%＞

国／地域等：スペイン／ペネデス／D.O.

葡萄品種：マカベオ 40%、チャレツロ 30%、パレリャーダ 30%

品番：S-283／JAN：4935919072830／容量：750ml **¥1,980**(本体価格¥1,800)