

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。



同価格帯のボルドーを凌駕するクオリティ

「品質は畑にあり」という信念を持つ生産者。ワイナリーを構えるのはボルドーの東側に位置するベルジュラックですが、良い品質であっても市場は無かったため、ゼサールはネームバリューで売るのではなく、高品質かつリーズナブルな価格のワインに重点を置くことにしました。その結果、日本市場でも受け入れられる存在となりました。パスカルの娘フラヴィがワイナリーに加入してからは、赤ワインの抽出をソフトにして、より親しみやすいスタイルに仕上がっています。同価格帯のボルドーでこのクオリティのワインを探すのは困難といえます。

シャトー デ ゼサール ルージュ 2022

Château des Eyssards Rouge

発酵が始まる前に 4〜5 日マセラシオンします。ステンレスタンクに入れ 28 度で発酵させます。タンクと、一部は樽で熟成させます。若さを感じさせる中位の赤色。ほのかにスパイシーな香り、フルーティでカシスや黒い果実を思わせる風味、甘さをほとんど感じず、切れが良く、口の中をぐっと締めるドライなタンニン、魅力的な濃縮した味わいがあり、心地よい広がりを感じます。後味もとても良いワインです。「メルロが好きなのは、カベルネ ソーヴィニヨンより果実味も豊富で、フレッシュだからです。ブレンドすると更に素晴らしくなります」とパスカルは話していました。同価格帯のボルドーワインでライバルを探すことは容易ではないでしょう。



ワイン造りを担う、パスカルとフラヴィ父娘

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.

生産者：シャトー デ ゼサール

葡萄品種：メルロ 70%、カベルネ フラン 30%

熟成：ステンレスタンクと一部樽

品番：FA-236/JAN：4935919092364/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

キュートな「牛ラベル」 お馴染みのローヌワイン

このワインのファーストリリースは2015VTで、「リアルワインガイド」にて旨安大賞、表紙を飾り、「ナチュラルワインの風合いを持ちながらネガティヴさの一切ない、みんなにこっりの美味しさ」とコメントされました。ソフトでまるみのある、飲み進むワインをコンセプトに造ります。しっかりとしていながら優しい果実味があり、非常にバランスがとれた味わいです。



コート デュ ローヌ ルージュ ル プティ アンデゾン 2023

Côtes du Rhône Rouge Le Petit Andézon

※無くなり次第 2024VT に切り替わり

ソフトで丸みある、飲みすすむワインがコンセプトです。22 度に温度管理したステンレスタンクで 2〜3 週間発酵させます。マロラクティック発酵の後、澱引きを行い、ステンレスタンクで約 6 ヶ月熟成させます。ろ過せず瓶詰めします。驚く程しっかりとした果実味があり、非常にバランスがとれた味わいです。ドメーヌ ダンデゾンのワインと同様に、雄牛をデザインしたラベルを使用しています。シラーは、ドメーヌ ダンデゾンの葡萄のみを使用しています。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.14.5%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.

生産者：エステザルグ葡萄栽培者組合

葡萄品種：シラー、グルナッシュ 熟成：ステンレスタンクで 6 ヶ月

品番：FB-992/JAN：4935919049924/容量：750ml



醸造を担う、ドゥニ デシャン

¥1,980(本体価格¥1,800)

需要に応えるだけでなく 品質へのこだわりを追求した 1 本

2022 年と 2023 年は、アブルツォのサンジョヴェーゼの不作により、葡萄を厳選したもののみで造りました。しかしながら、それだけでは需要に応えられず、品質をキープするために、プーリアのサンジョヴェーゼを使用し、IGP プーリアとしてもリリースしました。ロッソレアーレクラスのワインでも品質にこだわるというファンティーニの姿勢が存分に表れた 1 本です。

ロッソレアーレ 2024

Rossoreale

大型のステンレスタンクを使い、24〜28 度で発酵させます。とても濃いルビーレッド、フルーティな芳香が広がります。濃縮したベリーやプラムを思わせるような果実味たっぷりの味わいです。毎日の食卓で、気軽にいろいろなお料理に合わせて楽しんでいただけます。レアーレは「国王の、王にふさわしい」という意味です。

【赤・ミディアムボディ】<スクリュューキャップ><Alc.13.0%>

国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P.

生産者：ファンティーニ

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-075/JAN：4935919940757/容量：750ml



ヴァレンティーノ ショッティ

¥1,760(本体価格¥1,600)





リアルワインガイド 2026 年秋号に掲載された特集企画 「3000 円台までの旨安白系ワイン」にて旨安大賞を獲得！

ウィリアム フェーヴルとピノ家が共同で設立したワイナリーです。ウィリアム フェーヴルがシャブリで培ってきたノウハウを活かしながら、標高の高いアンデスならではのテロワールを表現しています。シャブリにも通じる冷涼な酸とミネラル感も感じられる充実した 1 本です。

ラ ミシオン デ ピルケ シャルドネ レセルバ 2025

La Misión de Pirque Chardonnay Reserva

シャブリと同様に、ミネラルがあり、味わいのエレガントなシャルドネを目指しています。買い葡萄も使っています。収穫した葡萄は、除梗し、優しくプレスします。果汁はステンレスタンクに入れ、10～15 日間、16～18 度で発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。ステンレスタンクで熟成させます。輝きのある黄金色、洋梨や柑橘系の果実を思わせる際立ったアロマ。口に含むとグレープフルーツのようにきりっとした酸と甘い果実味があり、とてもフルーティな味わいです。ラベルの絵は、古い葡萄の株です。



【白・辛口】<Alc.12.5%> <スクリュエキャップ> 国・地域等：チリ/マイポ ヴァレー/D.O.

生産者：カーサ フェーヴル 葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：ステンレスタンクで熟成

品番：W-016/JAN：4935919080163/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

ヴェレノージが創業時から造り続ける白ワイン

「ヴェレノージの哲学は、スタンダードからトップクラスまで、すべてのワインにおいて高品質であることです。すべてのワインに同じ姿勢で向き合い、同じ労力をかけています。スタンダード、エントリーレベルの品質は非常に大事です。なぜならば、エントリーレベルのワインは、幅広いお客様の元へ届き、ヴェレノージのワインを知るきっかけとなってくれる、名刺がわりのようなものだからです」とアンジェラは話していました。

ファレーリオ 2024

Falerio ※無くなり次第 2025VT に切り替わり

畑はアスコリ ピチエーノにあり、主に砂質土壌で、標高 200m です。トレッピアーノ、パッセリーナ、ペコリーノの順で収穫します。独特のバラエティに富むアロマを抽出するために、低温でスキンコンタクトを行います。プレスは柔らかく行い、温度管理したステンレスタンクで 10 日間発酵させます。ステンレスタンクで熟成させます。洋ナシ、熟したメロンやりんご、グレープフルーツキャンディやミント等のハーブの香りがあり、スッキリと切れの良い酸味があります。熟した甘夏や夏みかんの酸味と香りが残ります。フルーティで上品な美味しさのある風味をもっています。



常に品質重視のワイン造りを行う“チーム ヴェレノージ”

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/マルケ/D.O.C. 生産者：ヴェレノージ

葡萄品種：トレッピアーノ 50%、パッセリーナ 30%、ペコリーノ 20%

熟成：ステンレスタンク

品番：I-250/JAN：4935919052504/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



※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。