

、 Bordeaux / 熟成 ボルドー

ワイン輸入歴 46 年の弊社が自信を持ってオススメするボルドーワインです。年末の需要にお役立てください。

魅力的な価格ながら、素晴らしい熟成を見せる まさに掘り出し物

フロンサックから僅か 5 km に位置し、テロワールを尊重したワイン造りを行う小規模ワイナリー。かつては A.O.C. フロンサックに含まれるエリアで造られる、価値ある熟成ボルドーです。



オーナーのエルヴェ リュエ

シャトー フルール オー ゴーサン 2012

Château Fleur Haut Gaussens

畑は南向きで日当たりのよい場所にあります。栽植密度は 4,500 本/ha、収穫量は 48hL/ha です。質の高い葡萄を得るため、芽かき、グリーンハーベストを行い、葡萄が完熟するよう葉落としを丁寧に行います。発酵前に 7 度で 48 時間、コールド マセレーションさせます。温度管理したステンレスタンクで発酵させます。50% をフレンチオークの樽で 6 ヶ月、残りはステンレスタンクで熟成させます。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/A.O.C.ボルドー シュペリキュール
葡萄品種：メルロ 85%、カベルネ フラン 5%、カベルネ ソーヴィニヨン 5%、マルベック 5%
熟成：50%をフレンチオークの樽で 6 ヶ月、残りはステンレスタンク

2012vt <Alc.14.0%>

品番：FC-953/JAN：4935919319539/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)

<エルヴェ リュエ (オーナー) のコメント>

生き生きとしたルビーレッド。カシスやプラムのアロマに加え、調和のとれたオーク由来のココアやバニラの要素と混ざり合っています。スムーズで丸みのある口当たり、ソフトなタンニン、果実味、酸が素晴らしい調和しています。ダークベリーのフレーバーはスパイスやかすかに土っぽい要素によって引き立てられ、エレガントで繊細な余韻へと続きます。

2014vt <Alc.13.5%>

品番：FC-959/JAN：4935919319591/容量：750ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)

<エルヴェ リュエ (オーナー) のコメント>

輝きのある深いルビーレッド。チェリーやブラックベリー、ブルーベリーを思わせる赤や黒の果実に加え、ハーブやスパイスの要素が感じられます。生き生きとした口当たり、洗練されたタンニンと果実味、酸が非常に良いバランスを保っています。フレッシュでジューシーなフレーバーがあり、微かに感じるミネラルの要素がワインに複雑さを与えています。





10 年
熟成

リブルヌ-モンターニュで 50 年以上続く醸造学校が所有
丸みがあり、目の詰まった果実味が楽しめます

ガイア ド グラン バリル 2015 Gaia de Grand Baril



葡萄酒はリブルヌ-モンターニュの醸造学校が所有しており、この学校で学ぶ生徒達がプロの指導を受けながら造っているワインです。オーガニック栽培を実践しており、葡萄の平均樹齢は 30 年です。コンクリートタンクで 12 ヶ月熟成させています。カシスを思わせる黒い果実のアロマとスパイスの要素がうまく混ざり合っています。丸みがありたっぷりとした口当たりがあります。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. モンターニュ サンテミリオン

葡萄品種：メルロ 100% 熟成：コンクリートタンクで 12 ヶ月

認証：ユーロリーフ

品番：FC-930/JAN：4935919319300/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



10 年
熟成

10 年熟成による複雑さと溶け込んだタンニンがあり、
質感がよく、まとまりのある味わいです

シャトー モーラック 2015 Château Maurac

シャトー モーラックはオー メドックの最北端、サン テステフと境界にあるサン スーラン ド カドルヌ村に位置しています。近くにはシャトー ソシアンド マレやシャトー シャルマイユなど著名なシャトーがあります。モーラックは 2 つのシャトーと近隣の複数の区画が統合され誕生しました。1998 年からクロード ゴーダン氏とルロワ氏によって引き継がれています。畑面積は 18ha、平均樹齢は 30 年です。収穫は手摘みで行います。土壌は粘土に一部石灰岩を含みます。伝統的な方法で醸造され、マロラクティック発酵と熟成に一部樽を使用しています。ブラックベリーにスパイスの要素が混ざる豊かなアロマが広がります。口に含むとベルヴェットのようになやか、スミレやリコリスのフレーバーが感じられ、しっかりとした骨格があります。タンニンは熟していて柔らかく、心地よい余韻が長く続きます。

■「ワイン エンヌージアスト」92 点

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

葡萄品種：メルロ 55%、カベルネ ソーヴィニヨン 45% 熟成：一部を樽熟成

品番：FD-583/JAN：4935919965835/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



11 年
熟成

「ベタンヌ+ドウソーヴ 2020」で注目すべき生産者のひとりに選出された実力者
きれいに熟成したボルドーが楽しめる 1 本
6 月に再入荷した 2014 ヴィンテージも、残りわずかとなりました！

シャトー ド ビ 2014 Château de By

ベガダン村に位置する畑は 10ha、丘陵地に位置し、土壌は砂と砂利です。葡萄の仕立てはギョー ドゥーブル、平均樹齢 25 年、栽植密度は 7,500 本/ha です。栽培は環境に配慮したリュット レゾネ、葡萄が完熟した状態で収穫し、丁寧に選別します。発酵前にコールド マセレーションを行い、色とアロマを引き出します。発酵は温度管理したステンレスタンクとコンクリートタンクで 4~5 週間行います。マロラクティック発酵もタンクで行います。フレンチオーク樽とタンクで 12 ヶ月熟成させます。非常にバランスが良く、豊かな果実味がありエレガント、こなれたタンニンが感じられ、親しみやすい味わいが魅力です。



オーナーのジャン ギヨン

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.メドック

葡萄品種：メルロ 60%、カベルネ ソーヴィニヨン 30%、カベルネ フラン 10%

熟成：フレンチオーク樽とタンクで 12 ヶ月

品番：FD-449/JAN：4935919964494/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



パヴィで醸造経験がある生産者が手掛ける 実力が感じられるグラヴ

ジェロームとジュリアンの兄弟がグラヴで営む、年間生産量数万本のマイクロ シャトーです。2014VT について「収穫時期に理想的な天候に恵まれたため、熟度の高い葡萄を得ることが出来ました。力強さだけでなくフィネスも兼ね備えています」と醸造を担うジュリアンは話します。シャトー パヴィでエノログとして働いた経験がある彼の手腕がワインに余すところなく表れています。

シャトー デュ オー マレ ルージュ 2014

Château du Haut Maray Rouge

樹齢は 7~20 年で、収穫量は 35hL/ha です。厳しく選別します。除梗して、品種別に、低めの 23 度に温度管理の下、ステンレスタンクとコンクリートタンクで 4 ヶ月発酵させます。ルモンタージュしながら、ゆっくりと行います。マロラクティック発酵は、26 度に維持し 100% 樽（30%新樽、残りは 1 回使用樽）で行ない、22 ヶ月熟成させます。清澄はせず、極めて軽くフィルターを通します。しっかりとした骨格があり、10 年以上の熟成の可能性を持っています。



左から、ジェローム（兄）、ジュリアン（弟）

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. グラヴ

葡萄品種：メルロ、カベルネ ソーヴィニオン

熟成：樽（30%新樽、1 年樽）22 ヶ月

品番：FD-589/JAN：4935919965897/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



サンテミリオンとポムロールのエキスパート

17 世紀まで遡るデスパリーヌ家の 7 代目 フランソワ デスパリーヌの高品質ボルドー

シャトー アンペリア 2012

Château Ampelia

サンテミリオンのグラン クリュ クラッセ、シャトー グラン コルバン デスパリーヌのフランソワ デスパリーヌがカステイヨンの可能性の高さに惚れ込み、1999 年に設立したシャトーです。アンペリアとは、ギリシャ語で葡萄の木を指す「アンペロス」に由来しています。デスパリーヌ家が代々にわたりノウハウを蓄積してきたグラン コルバン デスパリーヌと違い、まったく何もないところからの挑戦で、あるのは畑だけだったので、新たにセラーを建て、醸造設備などを整える必要がありました。栽培にはグラン コルバン デスパリーヌと同じ高い基準を定め、優れた品質を追求しています。土壌は石灰岩の上に粘土石灰質の表土で覆われています。収穫の前に実際に葡萄を食べて熟度を確認し、さらにラボで分析を行い、最適な収穫時期を決めます。手摘みで収穫した葡萄は畑で選別し、さらにセラーの選果テーブルで 2 度目の選別を行います。除梗した葡萄は、樹齢、区画、品種ごとに別々に小型の発酵槽に入れ、醸造を行います。発酵と醸しは 4 週間行います。その後、樽に移してマロラクティック発酵、熟成も大部分を樽（新樽 1/3）で 12~18 ヶ月行います。石灰岩の土壌から造られるこのワインは、フレッシュでミネラルの個性が感じられます。

ケース単位(12 本)に限り
木箱で発送



フランソワ デスパリーヌ

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%>

国/地域等：フランス/A.O.C. カステイヨン コート ド ボルドー

葡萄品種：メルロ 95%、カベルネ フラン 5%

熟成：大部分を樽（新樽 1/3）で 12~18 ヶ月

品番：FD-575/JAN：4935919965750/容量：750ml

¥6,930(本体価格¥6,300)