



WINE IMPORTER
INABA

南ローヌの当たり年でもある 1998 年に入社、27 年間にわたり関西エリアの営業として活躍。J.S.A.認定ソムリエ・エクセレンスの資格を保有。フランスを中心にヨーロッパ各地のワイン産地を数多く訪問。これまでに培った経験を活かし、ワイン専門商社ならではの物流を構築するため、2025 年より自社倉庫の管理責任者に就任する。

Osamu Asai's Experience

倉庫に眠っていた「今月のお宝ワイン」



BODEGA EDUARDO PEÑA ～ボデガ エドゥアルド ペーニャ～

固有品種のブレンドがもたらすオリジナリティ溢れるワイン！
生産量約 3 万本、リベイロの小さなボデガが生む“希少品”

ボデガ エドゥアルド ペーニャは、現オーナーのエドゥアルド ロドリゲスによって 2003 年に設立されたボデガです。エドゥアルドはリベイロで生まれ育ちました。彼は「いつかリベイロでワイン造りをしたい」と考えており、10 年以上かけて良い畑を探し、2003 年にボデガを設立し、2007 年にファーストヴィンテージをリリースしました。現在 7.5ha の畑を所有しています。醸造はアルバロ ブエノが務めています。D.O. リベイロを代表する葡萄品種であるトレイシャドウラを中心に、数種類の葡萄をブレンドして使います。それぞれの葡萄ごとに収穫時期を見極め、醸造も別々に行っています。

スペインでトップクラスのエlegant白ワイン！

エドゥアルド ペーニャ 2022

【90 本限り】

Eduardo Peña

全体の 90%をステンレスタンクで発酵、熟成させます。残りの 10%を、フレンチオークの新樽（300L）で発酵、熟成させます。いずれも熟成期間は 9 ヶ月です。

グレープフルーツやライムなどの柑橘系果実に、メンソールやミント、ほんのりローズマリーなどのハーブも混ざる爽やかなアロマ。白い花のニュアンスがあり、口当たりはフレッシュですが、厚みと丸みが程よくあり、余韻には粘性を感じ、果実の皮の苦みが最後まで続きます。酸味のバランスが良く、脂ののった秋刀魚の塩焼きや、魚介のアヒージョなどと合わせて飲みたいワイン。（2025.8.6 浅井 修）

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：スペイン/リベイロ/D.O.

葡萄品種：トレイシャドウラ、アルバリーニョ、ゴデーリョ、他

熟成：主にステンレスタンク、一部フレンチオークの新樽で 9 ヶ月

品番：**S-289** / JAN：**4935919072892** / 容量：**750ml**

★「ペニンガイド 2024」91 点

¥4,400(本体価格¥4,000)

浅井のポイント

爽やかでありながら、程よい厚みと丸みが素晴らしい、脂ののった魚やアヒージョと合わせたい

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 9 月時点のものです。

DOMAINE GARDIES ～ドメーヌ ガルディエ～

息子であるヴィクトルが本格的に参加したことで、ワインのスタイルはより柔軟になっています。しかし、ジャンが築き上げたこの土地の新たなワインのスタイルは踏襲しており、近年、ますます品質が向上しています。

ドメーヌ ガルディエでは、「テロワールへの情熱」として2つのテロワールを挙げています。1つはドメーヌ発祥の地であるヴァングロー村、もう1つは現在ワイナリーのあるエスピラ ド ラグリー村です。2つは南北に隣合わせの村であり、北にヴァングロー村、南にエスピラ ド ラグリー村となっています。ワイナリーは2つの村の間地点にあります。2つの村の違いは、土壌、品種、そしてAOC「コート デュ ルション ヴィラージュ トータヴェル」と名乗れるか否かです。「トータヴェル」と名乗れるのは、トータヴェル村とヴァングロー村のみであり、エスピラ ド ラグリー村は名乗れません。



「落ち着いた雰囲気」という言葉がピッタリくるお宝ワイン

コート デュ ルション ヴィラージュ トータヴェル
クロ デ ヴィーニュ 2019

【60 本限り】

Côtes du Roussillon Villages Clos des Vignes

ヴァングロー村の粘土石灰質土壌から造られる、古木の葡萄で仕込む上級キュヴェです。グルナッシュとカリニャンは平均樹齢 70 年、シラーとムールヴェードルは平均樹齢 20 年です。発酵はコンクリートタンクで、グルナッシュとカリニャンは、混植なので一緒にいきます。テロワールをそのまま表現するとタンニンが強くなるため、樽を使って酸化させることでタンニンを柔らかくしています。ろ過も清澄もせず、全ての樽をブレンドして瓶詰めします。5～10%を新樽、残りは1～10年使用した樽を使い、12ヶ月熟成させます。

ふっくらとして甘すぎない黒い果実の香りに、シナモンやアニスなどの複雑なフレイバーが混ざります。アタックはやわらかく、果実味の中に、上品な小豆や、まろやかな樽の風味が混ざります。程よい酸味としっとり落ち着いたタンニン、苦みは穏やかで、アフターまでまったく引っ掛からないスムーズなワインです。(2025.8.6 浅井 修)

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/ルション/A.O.C.

葡萄品種：グルナッシュ、カリニャン、シラー、ムールヴェードル

熟成：5～10%新樽、残りは1～10年使用した樽で12ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FC-637/JAN：4935919316378/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

★「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2023」92点、★「メイユール ヴァン ド フランス 2023」91点



浅井のポイント

南フランスにありがちな重苦しさが無く、造り手のセンスの良さが感じられるワイン



流通センターの案内動画
配信しています。
是非ご覧ください！

YouTube

