



With Compliments from

Alcotrade Trust



Product Catalogue

Switzerland

スイス

スイスワインは紀元前1世紀に遡る程の長いワイン造りの歴史を持ち、高い品質のワインが今でも造り続けられています。中でもスイスを代表する白ブドウ「シャスラ」は最古の品種ともいわれ古代から人々に愛されてきた伝統品種です。フランス、ドイツ、イタリアといったワインの銘醸国に囲まれたスイスのワインは生産量が年間1億1000万l。白ワインと赤ワインの生産量はほぼ等しく、近年特筆すべきは栽培面積が世界6位を誇るピノワールと、世界文化遺産に認定されたグランクリュに育つシャスラです。スイスはロバート・パーカー氏にも称賛され世界中から注目を浴びている産地の一つです。スイス国内での消費が多いことから海外輸出が全生産量の1%にしか満たないため日本でも稀少性が高いですが、和食との相性が良い事から最近では流通が増加しています。

Valais

~ ヴァレー ~

スイスワインの3分の1が生産されるヴァレー州。デリケートで繊細な口当たりの白ワインから、力強いテイストの赤ワインまで楽しむことができます。スイスの中央より南西に位置しておりマッターホルンなど数々の名峰を有し、アルプスの心臓部とも言われています。

プロヴァン

Provins



◆設立:1930年 ◆面積:800ha
◆生産量: 700万kg

プロヴァン協同組合は、ヴァレー州におけるワイン生産の支柱の一つとして挙げられる存在。レマン湖とシエールの間に位置する歴史の古い1200haのブドウ園の生産量は総ブドウ生産量の4分の1を占め、5000人以上の栽培者たちに所有されています。このような大規模な生産高にもかかわらず、高品質なワイン造りで定評があります。

スイスワインメーカーズオブザイヤー2013でグランプリ獲得。2008年以来2度目の優勝。



Petite Arvine Noblereine
AOC Valais

プティットアルヴィン ノーブルレーン
AOC ヴァレー

品 種 プティットアルヴィン100%

味わい 辛口 Alc 13.5%

ピンクグレープフルーツや柑橘系の濃厚なアロマ。パッションフルーツのような甘い香りに岩塩の塩味が加わる。素晴らしい生き生きとして、ミネラルを感じするような品種の個性が表れている。

醸造 伝統的ながら現代的な技術を融合してワイン造りを行っている。



CH-PPA 750ml ¥5,770



Petite Arvine Valais AOC
Les Titans

プティットアルヴィン ヴァレー AOC
レティタン

品 種 プティットアルヴィン100%

味わい 辛口 Alc 13.5%

フレッシュなカリンやグレープフルーツ、白桃、メロンのような香りに、ハーブを思わせる風味が複雑な印象。しなやかでふくよかな口当たり、最後にほんのり感じる酸味は見事なバランス。

醸造 標高1500mのブドウ畑で採れたブドウを、奥行300mの洞窟セラーに移し、オーク樽で熟成。



CH-PLTPA 750ml ¥8,540



Dôle du Valais AOC
Chanteauvieux

ドールデュヴァレー AOC
シャントウヴェ

品 種 ピノワールガメイ

味わい ミディアム Alc 13.8%

ピノワールとガメイの濃厚で果実風味豊かなアロマが見事に調和している。タンニンはなめらかで豊富な味わい。フルーティーな優しい余韻も長い。

醸造 1820年に初めてスイスでブレンドされた赤ワイン。ヴァレー州で生産されたワインのみ「ドール」を名乗れる。



CH-PD 750ml ¥4,980



Saint-Guérin Pinot Noir
AOC Valais

サンゲラン ピノワール
AOC ヴァレー

品 種 ピノワール100%

味わい ミディアム Alc 13.5%

小さな赤い実の果物やカシスの香り。タンニンのバランスが非常によく取れ、余韻も長い。ジビエやハードチーズなどと相性が抜群。

醸造 伝統的ながら現代的な技術を融合してワイン造りを行っている。



CH-PPN 750ml ¥5,240

ドメヌ D. マティエ

Domaine D. Mathier



◆設立:1951年 ◆面積:40ha
◆生産量:100万本

1387年より何世代にもわたる家族経営のワイナリーは日照時間に恵まれた段々畑にあり、殆どを手作業で、自然を無条件に尊重する栽培を行っています。知識と技術、信念を駆使して最高品質のワインを生み出す一貫生産により、ベストスイスワインメーカーオブザイヤーの称号を2007年の発足初受賞以来3度獲得。2016年には10年に一度のみ選出の名誉ある称号も授与されています。



Ambassadeur des Dom. D. Mathier
Blanc AOC Valais

アンバサダー デドメヌ D.マティエ
ブラン AOC ヴァレー

品 種 ハイダ65% エルミターージュ10%
プティットアルヴィン25%

味わい 辛口 Alc 13.5%

柑橘類の果皮と白桃のみずみずしい香りにヴァニラの香りが加わりエレガント。フレッシュで豊かなミネラル感、余韻は長く、トロピカルフルーツの味わいが複雑さを添える。

醸造 石灰岩、マグネシウム豊富質の土壌。フレンチオークの新樽(22L)で16ヶ月間熟成。



CH-MAMBW 750ml ¥15,000



Ambassadeur des Dom. D. Mathier
Rouge AOC Valais

アンバサダー デドメヌ D.マティエ
ルーージュ AOC ヴァレー

品 種 ピノワール100%

味わい ミディアムフル Alc 13.5%

熟したイチゴの豊かな香りと木樽由来の優雅なロースト香。丸みを帯びた味わい、シルクのようなタンニンが心地よい。骨格はしっかりしていて、力強く長い余韻が楽しめる。

醸造 粘土-石灰岩質の土壌。フレンチオークの新樽(22L)で15ヶ月間熟成。



CH-MAMBPN 750ml ¥15,000

Vaud

～ ヴォー ～

東はアルプス山脈、西はジュラ山脈、南北にはレマン湖があり、豊かな自然に囲まれたまるで絵本に描いたような土地。畑はフランスとの国境に接するレマン湖北岸に位置し、スイスで最も伝統ある産地です。温暖な気候と氷河と山河が生んだダイナミックな土壌に恵まれ、ここで造られる軽快な白ワインは高貴な味わいに仕上がります。ラ・コート、ラヴォー、シャブレーの3地区に位置するワイナリーではスイスでも最も良質なワインが生産されると言われています。

ウヴァヴァン - カーヴ ドラ コート

Uvavins - Cave de la Côte

◆設立:1929年 ◆面積:448.7ha
◆生産量:350万本

約300のブドウ生産者・農家が在籍しているヴォー州最大の協同組合。テーブルワインからグランクリュまで様々なワインを扱っています。ブドウ品種にも富んでおり、スイス農学研究から生まれた新品種のギャマレやドラールはその味わい深さから前途有望な品種とされています。スイスらしいラベルデザインも人気です。



Ô de La Côte AOC Vin Mousseux Brut

オー ドラ コート AOC ヴィン ムス ブリュット

品 種 シャルドネ100%

味わい 辛口 Alc 12.5%

色調は黄金色の輝きのあるイエロー。プリオッシュやエキゾチックなフルーツの香り。細やかで活き活きと弾ける気泡。果実味とフローラルなアロマを備えたエレガントで複雑さのある逸品。

醸 造
シャルム方式で二次発酵。



CH-CCOC 750ml ¥6,110



Vin Suisse Chasselas

ヴァンスイス シャスラ

品 種 シャスラ100%

味わい 辛口 Alc 12.5%

白桃や花の香り。フレッシュ感があり、まるみのある味わい。パイナップルの風味と、さわやかでやさしい微炭酸があり、はつらつとしたミネラル感はとてスイスらしい。

醸 造
スイス国旗がかわいいデザイン。



CH-CHS 750ml ¥3,030



Morges Blanc La Côte AOC

モルジュブランラ・コート AOC

品 種 シャスラ100%

味わい 辛口 Alc 12.5%

ライムの花の香りや白桃やレモンの果物を思わせる香り。いきいきとしてさわやかで豊富なミネラル感。品種の個性も豊かに表現され、調和のとれたストラクチャー。

醸 造
レマン湖畔沿いの丘陵地帯。土壌は小石の多い石灰岩。



CH-MORB 750ml ¥4,000



Doral La Côte AOC

ドラールラ・コートAOC

品 種 ドラール (シャスラとシャルドネの交配種)100%

味わい 辛口 Alc 13.4%

花の香りやナツメグのようなスパイスの奥深いアロマ。アプリコットや桃、洋ナシの果実香。すずがしくフルーティで甘美な味わいと酸味が調和する。

醸 造
1965年にスイスで生まれた新種「ドラール」はエキゾチックな香りの新鮮なワインを造り出す。



CH-DOR 750ml ¥5,850



Son Excellence Dézaley Grand Cru AOC

ソン エクセレンス デザレ
グラン クリュ AOC

品 種 シャスラ100%

味わい 辛口 Alc 12.5%

干し草の香りが広がり、柔らかく複雑な独特の味わい。クリーミーでありながらもシャスラの爽やかさ。火打石のようなミネラル感があり、力強さと繊細さを兼ね備えている。日本酒の大吟醸を思わせるような香り高さ。

醸 造
ユネスコ世界遺産として登録されたラヴォー地区で育ったドウから造られたワイン。



CH-DSE 750ml ¥6,610



Vin Suisse Gamay

ヴァンスイス ガメイ

品 種 ガメイ100%

味わい ミディアム Alc 13.5%

赤いベリー系の果実、オレガノ、ハーブ、きのこのニュアンス。口当たりは優しく、可愛らしい果実味が豊かに広がる。フルーティで軽やかながらも奥行きのある味わい。

醸 造
ガメイはボジョレーで有名だがスイスでも昔から多く生産されている。



CH-GA 750ml ¥3,240



Pinot Noir de Morges La Côte AOC

ピノワール ドゥ モルジュ ラ コート AOC

品 種 ピノワール100%

味わい ミディアム Alc 13.5%

早生の赤い実の果実やブラックチェリーの心地よい香り。素晴らしい果実味があり、まるやかで厚みのある味わいはタンニンも溶け込みなめらか。

醸 造



CH-MORPN 750ml ¥4,560



Emblem Merlot Gamaret AOC

エンブレム メルロ ギャマレ AOC

品 種 メルロ ギャマレ

味わい ミディアム Alc 14.5%

ブルーベリーやブラックカアント、果実香と共に、モカやヴァニラの香り。力強く調和の取れた味わいを持ち、上品なタンニンで余韻も長く、フルーティなフィニッシュ。

醸 造
ガメイとライヒェンシュタイナーの交配種、非常に珍しいスイスならではの品種。



CH-EMG 750ml ¥4,630

Swiss Liquor & Spirits

～ スイスのリキュール&スピリッツ ～

サクランボや洋ナシから造られる蒸留酒はスイスでは日常的に親しまれています。日本だと製菓用に使われることが多いが、スイスではお菓子にはもちろん、チーズフォンデュなどにも加えたり、幅広く活躍します。消化促進の作用もあるため食事中に登場することも。また炭酸や水で割るなど、様々な飲み方で楽しませてくれます。



Bon Pere William

ボンペア ウィリアム

品 種 洋ナシ

味わい 辛口 Alc 43%

味も果実味も気品ある香りも備えた、洋ナシブランデー。スイスの素晴らしい気候と土、水そして空気の中育った洋ナシのみずみずしさと果実味が凝縮された風味深いブランデー。



CH-BPW 700ml ¥8,800

Neuchâtel

～ ヌシャテル ～

州都のヌシャテルの街はスイス最大規模を誇るヌシャテル湖の北端あたりに位置し、周りは美しいブドウ畑に囲まれていて、湖周辺は良質なスイスワインの産地としても知られています。標高が高く冷涼な産地ながらも、南向きの斜面と湖からの反射光が、綺麗な酸とブドウがよく熟す、いいワインができる要件となっています。

シャトー ドヴェルニエ

Château d'Auvernier

◆設立:1603年
◆面積:60ha ◆生産量: 50万本

スイス北西、フランスとの国境にある化石で有名なジュラ山脈に沿ったヌシャテル湖岸にある古い町。1603年より400年以上に渡りヌシャテル地域でワイン醸造を行っていて今現在は17代目のティエリー・グロージャンがワイナリーのオーナーを務めています。



Neuchâtel Blanc AOC

ヌシャテル ブラン AOC



品 種 シャスラ100%

味わい 辛口 Alc 11.9%

ライムのすっきりした果実香と花のアロマ。快活でいきいきとした味わいのシャスラは、豊かなアタックで微炭酸もや感じる。400年以上愛され続けている1本。

醸造
樹齢は30年以上。
収穫はAOCにより900g/m²に制限。
シュールリー。

CH-NEU 750ml ¥4,940



Oeil De Perdrix Neuchâtel AOC

ウイユ ド ペルドゥリ ヌシャテルAOC



品 種 ピノワール100%

味わい 辛口 Alc 13%

花の香りとストロベリーやラズベリー。爽やかな酸味があり、いきいきとした丸みのあるエレガントな風味。ヌシャテル州でAOCを認可された唯一の黒ブドウ品種、ピノワールから造られ、名前は「山ウズラの目」を意味する。

醸造
樹齢は25年以上。
AOCで800g/m²に制限されている。

CH-OEIL 750ml ¥5,240



Neuchâtel Pinot Noir AOC

ヌシャテル ピノワール AOC



品 種 ピノワール100%

味わい ライト～ミディアム Alc 13.5%

ブラックチェリーやトーストしたアーモンドの香り。黒系果実と赤系果実が交わり、繊細かつ見事な凝縮感のある味わい。タンニンはソフトで滑らか。

醸造
オーク樽で12ヶ月間熟成。
ヌシャテル州で唯一AOC認証を取得している。

CH-CAPN 750ml ¥6,100

Ticino

～ ティチーノ ～

南と西をイタリア国境に接しており歴史や文化も含めイタリアとスイスの良さが合わさった魅力的な地域です。地中海性気候に属する温暖な地域から生まれるティチーノ州のワインは特にメルロが盛んに栽培されています。栽培から醸造までこだわった少量生産の家族経営が多いのも特徴です。

デレア

Delea

◆設立:1983年
◆面積:20ha ◆生産量: 60万本

アンジェロ氏と二人の息子ダビデとチャーザレで営む家族ワイナリー。スイスの最も南に位置するティチーノ州はイタリアに近く、マイルドな気候と豊かな土地によって高品質なワインを産みます。常に革新と斬新さを求め、珍しい品種やスタイルのワインを造りだします。



Chiar di Luna Bianco Ticino DOC

キャール ディルナー ビアンコ ティチーノ DOC



品 種 メルロ100%

味わい 辛口 Alc 13%

さわやかさを感じ、上品でフローラルな香りが際立つ。リンデンの花の香りと共に、桃や洋梨、メロンを思わせる果実香。奥深さのある風味豊かな辛口で、余韻も長い。

醸造
赤ワインに使われる品種メルロから造られた、非常に珍しい辛口白ワイン。

CH-DBM 750ml ¥5,400



Italy

イタリア

アルプス山脈の南から地中海に長靴状に伸び、変化に富んだ地形のイタリアは、温暖で日照時間も恵まれ、土壌も多様でブドウ栽培・醸造に適しています。そのため古代からワイン造りが盛んで、ギリシャからの醸造技術を発展させた方法がヨーロッパワインの起源となったことでも知られています。20州すべてで、さまざまな品種や栽培方法を用いたワインが造られています。ブドウ品種は1000種以上あると言われており、固有品種に特化したり国際品種を取り入れるなど、個性豊かなワインを楽しむことがイタリアワインの魅力のひとつです。

Lombardia ~ ロンバルディア ~

イタリア国内外の高品質ワインが集まり、また州内でも量より質を重視したワイン造りをしています。イタリアのシャンパーニュとも称されるフランチャコルタが代表的です。

アジエンダ アグリコラ モンツィオ コンパニョーニ
Azienda Agricola Monzio Compagnoni

◆設立:1874年 ◆面積:11ha ◆生産量: 8万本

畑はイゼオ湖南、海拔150~200mと湖畔には高めの場所にあります。湖の水によって夏の猛暑や冬の霜が程よく和らぎ、北にあるアルプス山脈からの風が吹き込む恵まれた土地です。氷河が運んできた土砂(主に丸い石)と、他に様々な堆積物が混じってきた氷堆積土壌です。



Franciacorta Brut DOCG

フランチャコルタ ブリュット DOCG

品 種 シャルドネ80% ピノネーロ20%

味わい 辛口 Alc 12.5%

ブルームスパニッシュやアカシアの花の香り。白桃や柑橘類、トーストしたアーモンド、クリーミーな質感とキリッとした爽やかな酸味が心地よい。コクがあり複雑さを感じさせる造り。

醸 造
 5-10%はオーク樽で6ヶ月間熟成後、メド・クラッシュコで32ヶ月間瓶内二次発酵。さらにリリースまで6ヶ月間熟成させる。

IT-MOFRA 750ml ¥5,290



Emilia Romagna ~ エミリア ロマーニャ ~

西はエミリア、東はロマーニャというふたつの地方に分けられます。世界最古のボローニャ大学を擁する歴史ある州。モデナの町ではフェラーリやマセラティなどの高級自動車を製造しています。伝統的な家庭料理のパラエティが豊かで、軽やかに楽しめるランブルスコが愛飲されています。

キアリ 1860
Chiarli 1860

◆設立:1860年 ◆面積:140ha ◆生産量: 2500万本

クレト・キアリがエミリア・ロマーニャ州のモデナに設立。1860年創業の最も伝統あるランブルスコの会社として知られています。ワインの生産と、レストラン業を営んでいました。ランブルスコとワインという言葉が同じ意味を持つほどに、彼らが造るワインは彼らのルーツと深く結びついています。イタリア国内だけでなく、またイギリス、アメリカそして日本でも好評を博し、シェアを持っています。



Lambrusco Bianco dell'Emilia IGT Rocaforte

ランブルスコ ビアンコ デッレミーリア IGT ロカフォルテ

品 種 ランブルスコ100%

味わい やや甘口 Alc 7.5%

透明感のある淡いイエロー。心地よい果実香。なめらかでまろやか、フルーティな味わい。

醸 造
 優しく圧搾。スキンコンタクトは行わない。デブルバージュ。温度管理にて発酵。アルコール度数が7.50度で冷却、発酵を停止させ、50g/lの残留糖分にする。

IT-CHILAB 750ml ¥1,800



Lambrusco Rosato dell'Emilia IGT Rocaforte

ランブルスコ ロゼート デッレミーリア IGT ロカフォルテ

品 種 ランブルスコ100%

味わい やや甘口 Alc 7.5%

輝きのあるロゼの色調。心地よいワインの風味と果実香。なめらかでまろやかな、フルーティな味わい。

醸 造
 優しく圧搾。非常に短いスキンコンタクト。デブルバージュ。温度管理にて発酵。アルコール度数が7.50度で冷却、発酵を停止させ、50g/lの残留糖分にする。

IT-CHILAR 750ml ¥1,800



Lambrusco Rosso dell'Emilia IGT Rocaforte

ランブルスコ ロッソ デッレミーリア IGT ロカフォルテ

品 種 ランブルスコ100%

味わい やや甘口 Alc 7.5%

ルビー色の泡立ちが美しく魅力的。心地よきはつらつとした酸味があり、甘みで果実味に富み、味わいはすっきりとしてまろやか。

醸 造
 優しく圧搾。短いスキンコンタクト。デブルバージュ。温度管理にて発酵。アルコール度数が7.50度で冷却、発酵を停止させ、50g/lの残留糖分にする。

IT-CHILA 750ml ¥1,800



Italy

モンタイア
Montaia



◆設立:2015年
◆面積:25ha ◆生産量:10万本

アドリア海に近いチェゼーナ郊外で、2015年にロシア人実業家によって設立された小規模ワイナリーです。栽培醸造学の専門家である人気コンサルタントのジャンカルロ・ソヴェルキア博士の指導のもと、若手醸造家ヴァレリオ・インピッチーニ氏が地域の伝統を生かしたオーガニックワインを手掛けています。独特な幅広形状のボトルは、最低限の硫黄量で保存しつつ、ゆっくりとワインを熟成させます。また、ロマーニャ出身の国際的脚本家・芸術家トニーノ・グエッラ氏の絵画をエチケットに採用しています。環境への配慮としてソーラーパネルやリサイクル資材を使用しています。



Albana Secco
Romagna DOCG

アルバーナ セッコ
ロマーニャDOCG

品 種 アルバーナ100%

味わい 辛口 Alc 13.5%

黄金色のイエロー。はっきりと際立つ柑橘系の香り。素晴らしいフレッシュ感のある味わいと酸味。ロマーニャ州の固有品種。古代ローマ人によってこの地域にもたらされたと伝えられる。

醸 造
標高300m、砂質と石灰質の土壌で海に面した地形。海風と何よりも太陽の恩恵を受け、上質な白ワインの生産に最適な条件。低温マセレーションで発酵。温度管理の下、ステンレスタンクにて5ヶ月間シュールリーで熟成。2ヶ月間の瓶熟成後リリース。



IT-MA 750ml ¥3,000



Romagna DOP Sangiovese

ロマーニャ DOP サンジョヴェーゼ

品 種 サンジョヴェーゼ100%

味わい ミディアムフル Alc 13%

色調はルビーレッド、小さな赤い実のベリーとブラックチェリーの香りが一体となり、柔らかく繊細な味わいを醸し出す。程よい酸味と心地よいタンニン。ことに、まろやかなフィニッシュが特徴で抜群の飲みやすさ。フレッシュ辛口赤ワイン。

醸 造
標高200m、粘土質を多く含む土壌と石灰岩の多い地形。果皮と共に7日間コールドマセレーション。温度管理の下、シュールリーで発酵。ステンレスタンクで5ヶ月間熟成、瓶内熟成3ヶ月の後リリース。



IT-MS 750ml ¥2,950

Veneto ~ ヴェネト ~

名作ロミオとジュリエットや、水の都ヴェネツィアとして世界的に有名なヴェネト州。イタリアでもトップクラスのワイン生産量を誇り、イタリアワイン格付けのDOCG/DOCワインも国内で最も多く認定されている。言わばワイン王国。ワイン業界では見逃すことのできない、一年に一度の重要な見本市Vinitaly(ヴィニタリー)もヴェネト州ヴェローナで毎年開催されている。

チェーロ エテッラ

Cielo e Terra

◆設立:1908年 ◆面積:6000ha ◆生産量: 3600万本

ヴェローナの東、キャンボ溪谷で創業したワイナリー。先代からワイナリー元請を開始、現在4代目。現代的な醸造設備の導入によりさらに品質向上を選び、生産量も増えました。イギリスの団体、ドイツ・フランス合同団体の2つの国際食品規格と、ISO9001を取得しています。また、売り上げの一部はアフリカのシエラレオネ共和国の農業と井戸掘削支援に使われています。



"Cielo" Cuvee Privee Spumante

チェーロ キュヴェ プリヴェエ スプマンテ



品 種 ガルガネガ95% モスカート5%

味わい やや辛口 Alc 11%

輝きのあるイエロー。生き生きとした泡立ち。果実香と白い花の香りに続きフルーティでイチゴや柑橘類を思わせる味わい。ピチピチとした細やかな気泡が心地よく楽しませてくれる。

醸 造
ボトルネックにはサステイナビリティに対して積極的な取り組みが示されている。ヴィーガンワイン。



IT-CIEL 750ml ¥1,800

アートオブワイン

Art of Wine

◆設立:2017年

アートオブワインは、世界中の名画を家庭に届け、生活に彩りを添えるというコンセプトを掲げ、名画をラベルにしたワインを展開しています。未来の世に素晴らしい芸術作品を残すために、名画の著作権使用料を支払います。この取り組みは、芸術の振興に貢献し、多くの人々が楽しめる文化遺産を築く手助けをしています。生産者の選定基準は厳格で、産地や品種の個性を最大限に引き出すだけでなく、アートオブワインのコンセプトに共感し、一貫して高品質なワインを作り続けることができる生産者を選定しています。また、アートオブワインを通じて販売されることで、小規模な生産者が品質にこだわりながら、ワイン造りに専念することができるよう支援しています。



Gustav Klimt 'The Kiss'
Spumante Brut

グスタフ・クリムト 接吻 スプマンテ ブレット

品 種 ガルガネガ、トレピアーノ主体

味わい 辛口 Alc 11%

淡い麦わら色のイエロー。果樹園や柑橘類の繊細な香り。バランスが良く、細やかな泡立ち。レモンの皮や青りんごを思わせ、フルーティで爽やかなフィニッシュ。

醸 造
シャルマ方式



IT-AWKS 750ml ¥2,850

フラッテッリ ジュリアーリ

Fratelli Giuliari

◆設立:1960年 ◆面積:10ha
◆生産量: 10万本

ヴェローナにある小さな町イッラーージにあり「ラ・ピッコラ・ボッテ」の愛称で呼ばれているワイナリー。オーナーは、ティツィアーノ、アンドレア、ジュリアのジュリアーリ3兄弟とその家族。3世代に渡りワイン造りを行っています。ソアヴェは、ブドウ畑の近くを流れる小さな川、「Nogare」にちなんで名づけられました。



Soave DOC Nogare Secche

ソアヴェ ノガレ セッケ

品 種 ガルガネガ100%

味わい 辛口 Alc 13%

ハチミツやオレンジを思わせる際立つ香りと素晴らしい花の香り。コクがありストラクチャーも優れている。ほんのりグリーンミントのニュアンスも加わり、フレッシュで果実味を感じる心地よい味わい。

醸 造
ソアヴェ村周辺で造られる白ワインのみがソアヴェと呼ばれる。火山性土壌に石灰質土壌、酸味やミネラル感が特徴。



IT-GISO 750ml ¥3,000

ミケーレ カステラーニ

Michele Castellani

- ◆設立:1945年
- ◆面積:50ha ◆生産量: 30万本



ヴェローナのヴァルガタラで創業以来、家族代々受け継いでいます。海拔150m~300m、ヴァリポリチェッラ・クラシコを中心地にある凝灰質、粘土質、石灰質土壌の畑でぶどう栽培を行っています。アマローネやレチョートを作るための乾燥には特に細心の注意を払っています。地域の価値を高めることを目指しており、伝統と現代の技術を合わせ、国際的な成功を収めています。



アマローネとは

主要品種はコルヴィーナ、コルヴィオーネ、ロンディネッラの3種類。手摘み収穫したブドウを3~4ヶ月間パッシメント(陰干し)し、エキス分と糖度を高めてから発酵、2年以上の木樽熟成、6ヶ月以上の瓶内熟成させて造ります。元々ここで作られていたのがレチョートという甘口ワインで、それと区別するためにamarone(苦味の強い)と名付けられました。かつては王侯貴族しか口にできなかった希少なアマローネは、凝縮した果実味と力強いボディが特徴で、中には20年以上の長期熟成が可能なものもあります。



Rosso Veronese I Castei

ロッソ ヴェロネーゼイ カステイ



品 種 コルヴィーナ ヴェロネーゼ70%
オセレタ15% クロアティーナ15%

味わい フル Alc 13.5%

非常に濃い色合いを持つ、緻密でなめらかなタンニンのフルボディワイン。はつらつさや柔らかさと共に、やや軽い渋みを感じさせる、複雑な味わい。

醸 造
アマローネワインを生産する上で最も重要なコルヴィーナとヴァリポリチェッラ地方に現存する古代品種をブレンドした新しいスタイルのワイン。樽で13ヶ月間以上熟成させてから6ヶ月間の瓶熟成。

IT-MCRV 750ml ¥2,600



Amarone della Valpolicella Classico DOCG Campo Casalin

アマローネデッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ DOCG カンポ カサリン



品 種 コルビーナ ヴェロネーゼ70%
ロンディネッラ25% モリナーラ5%

味わい フル Alc 16%

ガーネット色。プラム、スパイスやレザーを思わせる香り。ややタンニンを感じながらもなめらかで、エレガントな造り。味わいは非常に複雑でコクがあり、酸味も程よく申し分のない造り。

醸 造
ブドウは乾燥室で3-4ヶ月間乾燥。新樽、2年目と3年目のフレンチのバリックで数年間熟成。1年間の瓶熟成。

IT-ACC 750ml ¥7,320



Amarone della Valpolicella Classico DOCG Cinque Stelle

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ DOCG チンクエ ステッラ



品 種 コルヴィーナ ヴェロネーゼ70%
ロンディネッラ25% モリナーラ5%

味わい フル Alc 16%

赤系果実やプラム、コーヒー、チョコレート、ピーマン、黒胡椒の香り。複雑でコクがあり、力強く溢れる果実味と際立つスパイス。エレガントな甘美ときめ細かいテクスチャーで非常に長い余韻が続く。

醸 造
ブドウは乾燥室で3-4ヶ月間乾燥。新樽と2年目と3年目のフレンチバリックと、3000~5000Lのスラヴォニアオークにて数年間熟成。1年間の瓶熟成。

IT-ACS 750ml ¥8,570

Italy

Lazio

~ ラツィオ ~

古代ローマ共和国建設の地であり、国の首都、州の州都であるローマのあるラツィオ。古代からブドウ栽培が盛んで、州の半分をブドウ畑が占めています。

サンマルコ

San Marco

◆設立:1972年 ◆面積:42ha ◆生産量:180万本

ウンベルト・ノタニコラと醸造学者のブルーノ・ヴィオロの共同ワイナリー。環境・陸海省が共同出資したプロジェクトによりワイン生産過程で大気中に放出されたCO2排出量を測定することが可能になり、環境に配慮したワイン造りに活かしています。



Solo Merlot

ソロ メルロ



品 種 メルロ100%

味わい フル Alc 13%

カラントやブルーベリー、ブラックベリーのたいへん凝縮した香りが豊かに広がる。濃縮感とコクが際立つ味わいは、緻密でなめらかなタンニンと酸味のバランスに優れ、余韻も長い。

醸 造
火山に由来するカリウム、リン、マグネシウムが豊富な土壌で、日照に恵まれ風の強い丘陵地帯。グイヨ仕立て。栽培密度:1%あたり4000本。手摘みで収穫後入念に選果。

IT-SMM 750ml ¥1,950



Solo Cesanese

ソロ チェザネーゼ



品 種 チェザネーゼ100%

味わい フル Alc 13%

濃縮感のあるエレガントな香りが豊かに広がる。味わいはドライでまろみがあり、粘性のある質感。

醸 造
火山に由来するカリウム、リン、マグネシウムが豊富な土壌で、日照に恵まれ風の強い丘陵地帯。グイヨ仕立て。栽培密度:1%あたり4000本。手摘みで収穫後入念に選果。

IT-SMCE 750ml ¥1,950



Solo Shiraz

ソロ シラズ



品 種 シラズ100%

味わい フル Alc 14%

黒系果実と濃厚な野生の果実、スパイスの華やかに広がる豊かな香り。コクがありバランスよく、ねっとりとした質感のあるフルボディ。持続性があり、中程度のタンニンと程よい酸の調和が絶妙。

醸 造
火山に由来するカリウム、リン、マグネシウムが豊富な土壌で、日照に恵まれ風の強い丘陵地帯。グイヨ仕立て。栽培密度:4500本/ha。収量:約80 q/ha。完熟したブドウを手摘みで収穫後、入念に選果。

IT-SMS 750ml ¥2,050



Solo Cabernet Sauvignon

ソロ カベルネソーヴィニヨン



品 種 カベルネソーヴィニヨン100%

味わい フル Alc 13.5%

奥深くエレガントでエステル香を感じる。味わいはドライで温かく、ねっとりとした質感がある。

醸 造
火山に由来するカリウム、リン、マグネシウムが豊富な土壌で、日照に恵まれ風の強い丘陵地帯。グイヨ仕立て。栽培密度:1%あたり4000本。手摘みで収穫後入念に選果。

IT-SMCS 750ml ¥1,950

Trentino Alto Adige

～ トレンティーノ アルト アディジェ ～

数々の名ハイキングスポットで世界中の登山家を魅了するイタリア北東部の州です。イタリア色の強い南側のトレンティーノ地方と、南チロルとも呼ばれスイスやオーストリアの影響が強い北側のアルト・アディジェ地方の二手に分かれます。イタリアを代表する白ワイン産地とも言われており、エレガントな酸とクリアな果実味が際立つワインが造られています。

カンティーナソシアレトレント Cantina Sociale Trento

◆設立:1860年 ◆面積:700ha
◆生産量: 500万本



トレント郊外モーリの大規模ワイナリー。モットーは「スタイルと個性を備えた質の高いワイン作り」です。有機栽培を取り入れ、現代的手法で醸造・熟成を実践しています。ブルゴーニュと同じ緯度、海拔は200～800mの丘陵地帯に、個性豊かな土壌や気候条件を持った畑が点在しており、さまざまな品種とスタイルのワイン造りを実現させています。



Clarius Chardonnay Spumante Brut

クラリウス シャルドネ
スプマンテブルット

品 種 シャルドネ100%

味わい 辛口 Alc 12%

若々しく、シャルドネの特性やイースト香を感じさせる複雑さのある香りを備え上品な印象。気泡は細やかで持続性がある。フルーティでコクがあり、長い余韻が続く。

醸造 シャルマ法、ステンレスタンクで6ヶ月間シュールリー。



IT-CCB 750ml ¥2,850

600UNO Trento DOC Metodo Classico Brut

600ウノ トレント DOC
メトドクラシックブルット

品 種 シャルドネ100%

味わい 辛口 Alc 12.5%

生き生きとして、洗練とした持続性のある気泡は決して強すぎず、上品な印象。素晴らしいイーストの香りがエレガントで複雑。しっかりとした骨格を感じ、軽快な風味の余韻が長く続く。

醸造 収穫翌年の春に瓶内二次発酵、24ヶ月間以上歳と共に瓶内熟成。



IT-CBSC 750ml ¥4,200

Lagrein Trentino DOC Knott

ラグレイン トレンティーノ DOC
クノット

品 種 ラグレイン100%

味わい フル Alc 13%

赤いベリーの果実を思わせるフルーティな香りとおんりのリズミレの香りを感じる。味わいは非常にバランスよく、やわらかなタンニン。フルボティで、快適な長い余韻が続く。

醸造 一般的な赤ワインの発酵で中・長期間のマセレーションを行う。これにより、芳醇なルビーワインとなり、発酵後、ステンレスタンクで長期間熟成。殆どは小さなオーク樽で熟成させる。



IT-CKNO 750ml ¥3,030

Pinot Nero Trentino DOC Mokner

ピノネーロ トレンティーノ DOC
モクナー

品 種 ピノネーロ100%

味わい ミディアム Alc 13.5%

果実味豊かな風味が魅力。モレロチェリーとヴァニラ香が嗅覚をほど良く刺激し、赤い果実を豊富に思わせるふくよかな香り。凝縮された果実が味覚を包み込み、調和の取れた見事な余韻を残す。

醸造 手摘みで収穫。発酵は小型ステンレスタンク、マロラクティック発酵の後、フレンチオークで15ヶ月間熟成。その後ステンレスタンクで3ヶ月間熟成させてから濾過せずに瓶詰。



IT-CMOK 750ml ¥3,200

Italy

サンロッコソランデル San Rocco Solander



◆設立:1982年
◆面積:15ha ◆生産量: 12万本

トスカーナ、アブルッツォ、シチリア、プーリア、また国外ではチリとオーストラリアでワイン造りを手掛けています。本社はトレント。収穫、醸造、熟成、瓶詰までのすべての段階をワインメーカー、ジョルジョ・フレッサティ監督のもとで行っていること、また物流組織がしっかりしていることから、安定的にコストパフォーマンスの高いワインの提供を実現しています。



Chardonnay Trentino DOC

シャルドネ トレンティーノ DOC

品 種 シャルドネ 100%

味わい 辛口 Alc 13%

花の香りと共にほんのりヴァニラの香り。丘陵斜面で産出されるブドウから造られるこのワインは、上品な酸味があり、すがすがしい味わい。

醸造 収穫:手摘み。除梗、破砕後、空気圧式圧搾を行い、12時間の低温マセレーション。果汁は軽い圧搾で抽出し清澄。一部を温度管理12-14℃設定のステンレスタンクで発酵。



IT-SOCH 750ml ¥2,690

Marzemino Trentino DOC

マルゼミーノ トレンティーノ DOC

品 種 マルゼミーノ100%

味わい ミディアム Alc 13.5%

繊細でありながら強さも備え、甘美なスマイルを思わせる心地良く円熟した香り。風味良くふくよかで、ほんのりハーブ系の香りも感じ、上品な甘さを感じるかぐわしさに特性が表れている。

醸造 モーツァルトも愛したと言われ、歌劇「ドン・ジョヴァンニ」の2幕目で、主人公が「ワインを注げ!最高のマルゼミーノを」と歌う。



IT-SOMZ 750ml ¥2,960

Teroldego Rotaliano DOC

テロルデゴ ロタリアーノ DOC

品 種 テロルデゴ100%

味わい ミディアム Alc 13%

スマイルやラズベリーを思わせる特有の香り。野性的なスパイスの風味が溶け込み、豊かな酸と果実味のエレガントな濃厚さと深みが心地よい。

醸造 アディジェ渓谷のカンボ・ロタリアーノ平野域のみに栽培されている希少な土着品種の黒ブドウ。



IT-SOTR 750ml ¥2,960

Friuli Venezia Giulia

～ フリウリ ヴェネツィア ジューリア ～

北東の角に位置する州で、アドリア海の最も奥まった部分(ヴェネツィア湾)に面し、クリアで洗練された白ワインの産地として古くから定評があり、「白ワインの聖地」とも呼ばれています。

Stocco

◆設立:1910年 ◆面積:60ha ◆生産量:60万本

Stoccoは、古代イタリア語で「剣」を意味し、古い家紋にも描かれていて、彼らの歴史の長さや、強さ、土地への敬意を象徴しています。フリウリワインの優雅さ、グレーヴェのテロワールの香りを表現することを大事にしています。



Prosecco Extra Dry DOC

プロセッコ エキストラ ドライ DOC

品 種 グレーラ100%

味わい 辛口 Alc 11%

エレガントで生き生きとしたビーズのような気泡。花やフルーツの豊かな香りが非常にバランスよく心地よい。味わいも柔らかくふくよかでバランスが取れ、豊潤な果実味が際立つ。



IT-STOP 750ml ¥2,600



Prosecco Rose Brut DOC

プロセッコ ロゼ ブレット DOC

品 種 グレーラ90%, ピノネーロ10%

味わい 辛口 Alc 12%

繊細で生き生きとしたベルラージュがあり、赤い果実や花の香りの芳醇なアロマが特徴です。味わいはふくよかで、心地良い酸と風味のバランスの良いワイン。



IT-STOPR 750ml ¥2,600



Friulano Gleris DOC Friuli Grave

フリウラーノ グレリス
DOCフリウリ グラヴェ

品 種 フリウラーノ100%

味わい 辛口 Alc 13%

白い花の香りに続き柑橘類やリンゴの爽やかな香り。ドライで豊かな味わいにはほんのリアーモンドの風味、心地よい余韻がある。

醸造 除梗、優しく圧搾後コールドマセレーション、静置デカンテーション。ステンレスタンクで発酵。パトナージュ、6ヶ月間のシュールリー。



IT-STOF 750ml ¥2,870



Sauvignon Di Meris

ソーヴィニヨン ディ メリス

品 種 ソーヴィニヨンブラン100%

味わい 辛口 Alc 13.5%

グレープフルーツやライム、セージ、グリーンペッパーの濃縮感のある香り。この地域のソーヴィニヨンブランの特徴をふんだんに表わす風味は、複雑さとエレガンスも備え、スッキリと飲みやすい。



醸造 樹齢20年。手摘みで収穫し厳選酵母を使用。4-7日間4℃で低温マセレーション。静置ろ過。オリと共に6ヶ月間ステンレスタンクで発酵。

IT-STOSB 750ml ¥2,870



Traminer Aromatico Dal Borch

トラミネール アロマーティコ ダル ボルク

品 種 トラミネール100%

味わい 辛口 Alc 13%

バラやクローブ、ライチなど複雑さのある香り。十分なコクのある味わいで、フィニッシュに感じる特徴的な渋みがアクセント。



醸造 樹齢15年。2つのブドウ園から手摘みで収穫。天然酵母。一晚スキコンタクト。6ヶ月間オリと共にステンレスタンクで発酵。

IT-STOTR 750ml ¥2,870



Refosco dal Peduncolo Rosso Moris

レフォスコ ダル ペドゥンコロ
ロッシン モリス

品 種 レフォスコ ダル ペドゥンコロ
ロッシン100%

味わい ミディアム Alc 13%

野生のブラックベリーや森の木の葉を思わせる香り。ドライでなめらかな口当たり。やや苦味を感じる味わいが心地よく、レフォスコの中でも極上といわれるこの品種の特徴を十分に発揮している。

醸造 70%コンクリートタンクで熟成後30%をフレンチオークで熟成。



IT-STORE 750ml ¥2,870

トン

Tonon

◆設立:1936年 ◆面積:17ha
◆生産量: 100万本



ヴェネトの小さな町ヴィットリオ・ヴェネトを拠点にピエトロ・トンンによって設立されたワイナリー。最先端の技術を取り入れながら、ロリス・トンンによりその伝統が受け継がれています。研究を続けること、畑を丁寧に手入れすること、すべての工程を丁寧に行うことが信条です。土壌は粘土質の沖積土壌。コネリアーノ・ヴァルドッピアデーネのプロセッコ保護団体に所属しており、海外市場での評価も高いワインを作っています。



Sauvignon Blanc Friuli DOC

トンソヴィニヨンブラン フリウリ DOC

品 種 ソーヴィニヨンブラン100%

味わい 辛口 Alc 12.5%

すっきりとして爽やかな酸味のはじけるような味わい。この品種の特徴である新鮮なハーブ園のような香りが、柑橘類やパイナップルの風味と共に引き立ち、複雑で魅力的な印象。

醸造 手摘みで収穫。果皮を除き、圧搾後、低温で15-20日間発酵。温度管理付ステンレス製タンクで醸造後、瓶詰め。



IT-TSB 750ml ¥2,800



Pinot Grigio Venezia DOC

トンソヴィニヨンブラン ヴェネチア DOC

品 種 ピノグリージョ 100%

味わい 辛口 Alc 12.5%

濃縮感のあるアロマは、次第に干し草を思わせる特徴的な香りを伴う。軽い酸味のあるエレガントな味わいで、バランスよい。

醸造 DOCヴェネチア。手摘みで収穫。果皮を除き、圧搾後18-20℃の温度で15-20日間発酵。温度管理付ステンレス製タンクで醸造後、瓶詰め。



IT-TPG 750ml ¥2,680



Bianco del Camul

トンソヴィニヨンブラン カムール

品 種 ピノグリージョ50% シャルドネ50%

味わい やや辛口 Alc 13%

赤い花や干し草を思わせる香りがあり、しっかりと造りに際立つ味わい。確かな樽熟成の香りも程よく、非常に風味良い味わい。豊かなミネラル感が余韻に広がる。

醸造 スラヴォニアオークで6-8ヶ月間熟成後8ヶ月間の瓶熟成。



IT-TCB 750ml ¥4,020



Cabernet Sauvignon Venezia DOC

トンソヴィニヨンブラン ヴェネチア DOC

品 種 カベルネソーヴィニヨン100%

味わい フル Alc 13.5%

カシスやブラックベリーの芳醇な香りとのバランスの良い樽香。芳醇なスパイスの香りとはんりのハーブの香りが広がり、柔らかく綺麗なタンニン。肉料理全般から幅広いシーンで相性の良いワイン。

醸造 スラヴォニアオーク樽で18-24ヶ月間熟成後、6-8ヶ月間の瓶熟成。



IT-TCS 750ml ¥4,020

Italy

Piemonte

～ ピエモンテ ～

イタリア王国時代の首都トリノや、スローフード発祥の村ブラナなどがあり、歴史的、文化的に重要な土地とされています。イタリア屈指の高級ワイン産地で「イタリアワインの王様」と言われる「バルローロ」を筆頭に素晴らしいワインが多数造られています。ワイン生産地として有名なのは、アルバを中心にしたランゲやロエロ地方、アスティ、ガヴィなどです。

テヌータ ラ メリディアーナ Tenuta la Meridiana

LA MERIDIANA

◆設立:1890年
◆面積:12ha ◆生産量: 10万本

アスティの数キロ南、モンフェッラートの丘にあるワイナリー。19世紀に書かれた文書には、当時ここで優れた品質のバルベラがどのように生産され、商品化されていたかが記されています。現在5代目、ジャンピエロ・ピアンコとフェデリコ・プリモが運営しています。土壌は粘土と凝灰岩の層がある泥灰土。100年以上続く伝統を守りつつ、全自動でルモンタージュできる最新式タンクの導入など、品質向上のための研究を続けています。



Piemonte Bianco DOC Le Quattro Terre

ピエモンテピアンコ DOC レ
クワットロテッレ



品 種 シャルドネ60% ネッピオーロ40%

味わい 辛口 Alc 12.5%

青ピーマンやバジル、青草、レモングラスを思わせる爽やかな香り。素晴らしいミネラル感とともにフルーティな風味は、キリッとして心地よく芳醇な口当たり。

醸造 黒ぶどう種ネッピオーロから造られる白ワイン。収穫は手摘み、やさしく破砕後、温度制御付きステンレス製タンクにて低温発酵。熟成はステンレス製タンクを用いて5ヶ月間のシュールリー。

IT-TTIO 750ml ¥2,710

Barbera d'Asti DOCG Le Quattro Terre

バルベラ ダスティ DOCG レ
クワットロテッレ



品 種 バルベラ100%

味わい ミディアム Alc 13%

ほんのリスパイスやヴァニラを感じさせる奥深い香りと、ふっくらとした味わい。気取りがなく、タンニンもしっかりしているがなめらか。

醸造 太陽と四季をイメージしたラベルが特徴的。

IT-TTQT 750ml ¥2,710

Barbera d'Asti DOC Superiore Tra la Terra e il Cielo

バルベラ ダスティ DOC スペリオレ
トララテッラ エ イルチエロ



品 種 バルベラ100%

味わい フル Alc 15%

小さな実の果実やサワーチェリー、スパイス、ヴァニラを思わせる凝縮感と持続性のある香り。味わいは広がりがあり、タンニンも調和がとれ非常に上品な印象のフルボディ。

醸造 アリエやヌベール、フロアのフレンチオークの新樽を使用。12ヶ月間の樽熟成後、6ヶ月間瓶熟成。

IT-TTTC 750ml ¥5,370

サルティラーノ フィリ

Sartirano Figli

SARTIRANO FIGLI
CANTINE E VIGNETI

◆設立:1871年 ◆面積:25ha
◆生産量: 80万本

ワイナリー設立以来、サルティラーノ家が所有、現在はパオロとグイド・サルティラーノが管理・運営をしています。彼らは、最も革新的で最新のテクノロジーを最大限に活用しながら、地域と伝統に最大限の敬意を払ってワインを生産しています。ワイナリーの総面積は5000平方メートルで、総在庫容量は40万本です。



Piemonte DOC Cortese Biologico

ピエモンテDOC コルテーゼ ビオロジコ



品 種 コルテーゼ100%

味わい 辛口 Alc 12.5%

春に咲くブーケの香りが鼻腔に新鮮な余韻を残す。味わいはテロワールに由来のミネラル感が特徴。有機栽培のコルテーゼ種使用。

醸造 オーガニック栽培のブドウ。ステンレスタンクを使用

IT-SFBIOC 750ml ¥2,600

Piemonte DOC Bianco Biologico

ピエモンテDOC ピアンコ ビオロジコ



品 種 リースリング ファヴォリータ

味わい 辛口 Alc 13%

青リンゴや杉の香りにほんのり蜂蜜も感じる。素晴らしいミネラル感がありフルボディで丸みのある味わい。

醸造 オーガニック栽培のブドウ。ステンレスタンクを使用

IT-SFBIORF 750ml ¥2,600

Gavi DOCG

ガヴィ DOCG



品 種 コルテーゼ100%

味わい 辛口 Alc 12.5%

柑橘系フルーツのアロマと共にほんのりとフローラルな香り。ミネラル感が際立ち、余韻も長い。スッキリした酸味のバランスがとれ、しっかりとしたストラクチャーを持つ。

醸造 ステンレスタンク、6ヶ月間のシュールリー。

IT-SARGA 750ml ¥2,770



Roero DOCG Arneis

ロエロ DOCG アルネイス



品 種 アルネイス100%

味わい 辛口 Alc 13.5%

カモミールやアプリコットを思わせ、花や果実の香りが豊かに広がる。繊細な風味と長い余韻が心地よく、素晴らしいストラクチャーを備えている。

醸 造
ブドウは手摘みで収穫、選果。ソフトプレス後温度管理の下ステンレスタンクで発酵、シュールリーで熟成。

IT-SFRA 750ml ¥2,880



Langhe DOC Nas-cëtta

ランゲ DOC ナスチェッタ



品 種 ナスチェッタ100%

味わい 辛口 Alc 13.5%

弾けるように広がる植物系の香りと際立つアカシアの花や爽やかな柑橘果実の香り。エキゾチックなフルーツの風味と優れたミネラル感が相まってフレッシュな味わいを醸し出す。

醸 造
手摘みの選果、ソフトな圧搾、制御された温度でのステンレス製タンクでの発酵；貴重な酵母を使用し、ステンレス製タンクで5ヶ月間熟成。ノヴェッロ村に古くから伝わる白ブドウ品種で、地元の粘り強いブドウ栽培者の手によって再発見された。

IT-SFNAS 750ml ¥2,920



Barbera d'Alba DOC Superiore

バルベアラ ダルバ DOC スペリオレ



品 種 バルベアラ100%

味わい フル Alc 14.5%

ダムゾンやチョコレートの凝縮した魅力的な香り。円熟味がありスモーキーで、プラムを思わせる味わいは、非常に濃縮感のある奥深い印象。しなやかなタンニンとフレッシュな酸味のバランスも素晴らしい。

醸 造
フレンチオーク樽で4ヶ月間以上の熟成を含め、12ヶ月間以上熟成させてからリリース。

IT-SFBDS 750ml ¥2,880



Barbaresco DOCG

バルバレスコ DOCG



品 種 ネッピオーロ100%

味わい ミディアム Alc 13.5%

凝縮されたエーテルやバルサミコの香りに続いて、品種の特徴であるマッシュルームやドライフルーツのアロマ。ドライで豊潤、なめらかな口当たり。エレガントな味わいで、果実とスパイスの風味が長い余韻を残す。

醸 造
スラヴォニアンオーク樽で18ヶ月間熟成。

IT-SFBB 750ml ¥4,640



Barolo DOCG

バローロ DOCG



品 種 ネッピオーロ100%

味わい フル Alc 14.5%

黒系果実、ブルーベリー、スパイスやドライフラワーの香り。タンニンは心地よく、なめらかでマウスフリンクな味わい。綺麗な酸、チャーミングながらも素晴らしい骨格をもつワイン。

醸 造
スラヴォニアンオークの大樽で18ヶ月間熟成。

IT-SFBAR 750ml ¥5,290



Barolo Riserva DOCG

バローロ リゼルヴァ DOCG



品 種 ネッピオーロ100%

味わい フル Alc 14.5%

完全果実の香り高く優美なアロマ、甘草のようなスパイスの香りを感じさせ、ふくよかな味わいに綺麗な酸のエレガントな高級ワイン。重厚なタンニンもピロードのようになめらか。

醸 造
62ヶ月間の熟成期間中、18ヶ月以上スラヴォニアンオークの大樽を使用。

IT-SFBRIS 750ml ¥6,060

コスタディブッシア

Costa di Bussia



◆設立:1874年
◆面積:11ha ◆生産量: 8万本

ワイン造りのパイオニア的存在、ルイージ・アルナルフォがモンフォルテ・ダルバに設立した歴史あるワイナリー。1500年頃からネッピオーロを栽培し、19世紀に王様へワインを献上し、1883年にはバローロをアメリカへ輸出しました。現在はサルティラーノ家が経営を担っています。ユネスコ文化遺産「ランゲ、ロエロ、モンフェラートの丘」にある畑は、北からの冷たい風は遮られ、南からの風をたくわえる環境に恵まれています。



Langhe DOC Chardonnay

ランゲ DOC シャルドネ



品 種 シャルドネ100%

味わい 辛口 Alc 14%

洋ナシやアプリコット、トロピカルフルーツ、パイナップル、バナナの kokoro の香る。味わいはアーモンドリッチ、バルサミコのアタック、ナッツのエッジがきたほのかな苦みも感じ、柔らかで長い余韻が続く。ピスケットを思わせる心地よいフィニッシュ。

醸 造
収穫は遅め、6ヶ月間ステンレスタンクでシュールリー。

IT-SFLCH 750ml ¥3,400



Langhe DOC Nebbiolo Arcapla

ランゲ DOC ネッピオーロ アルカプラ



品 種 ネッピオーロ100%

味わい フル Alc 14%

凝縮感のある繊細な味わい。赤スグリと香りと共に芳しいバニラやスパイスを思わせる香りも。甘美でピロードのようなタンニンを感じ、シルクのようななめらかな余韻を残す。

醸 造
フレンチオークの小樽で熟成。

IT-SFLNA 750ml ¥3,590



Barolo DOCG Luigi Arnulfo

バローロ DOCG ルイージ アルナルフォ



品 種 ネッピオーロ100%

味わい フル Alc 14.5%

タバコや熟した果物を思わせる香りが広がり、甘美でピロードのようなタンニンの心地よい風味を感じる。バローロの持ち味を余すところなく堪能できる余韻も長く続く。

醸 造
容量5000Lのスラヴォニアンオーク樽で36ヶ月間熟成。

IT-SFBLA 750ml ¥7,940

Toscana ~ トスカーナ ~

州都フィレンツェは豪族メディチ家の保護の下、レオナルド・ダ・ヴィンチ、ミケランジェロ、ラファエロなどの芸術家が活躍し、ルネッサンス時代を築いた歴史ある街で文化財の宝庫です。イタリアワインの顔とも言われるキャンティ・クラシコが有名です。貴族の子孫が運営するワイナリーが多いのも特徴です。

カステラーレ ディ カステリーナ

Castellare di Castellina

◆設立:1977年 ◆面積:30ha ◆生産量: 25万本

CASTELLARE

ミラノの出版社オーナー、パオロ・パネライ氏が最高品質のワインを造るべくカステリーナ・イン・キャンティに設立したワイナリー。サンジョヴェーゼのオリジナルクローンと言われる『サンジョヴェート』を無農薬で栽培。自然環境への配慮の印として毎年絶滅危惧種の鳥の絵をラベルにしています。自社内の試験栽培畑で大学との共同研究を継続し、ガンベロロッソではトレビッキエーリを獲得するなど高い評価を得ています。

アレックス・チェライ氏

1970年、カステリーナ・イン・キャンティ生まれ。シエナ・ワインメーカー・スクール及びフィレンツェ大学化学科卒業。サッシカイアでおなじみのジャコモ・タキス氏に弟子入り。1996年からはカステラーレ・ディ・カステリーナ、ロッカ・ディ・フラッシネッロと同時にフェウディ・デル・ビショットでもワインメーカー兼ディレクター。今イタリアで最も注目を浴びている存在。



Ginestre Chardonnay

ジネストレ シャルドネ



品 種 シャルドネ100%

味わい 辛口 Alc 11.6%

快いハチミツや白い花の香り、洋ナシの果実香にあふれ、ほんのリスバイス香も感じる複雑さのある印象。コクのあるたいへん濃縮した風味。エレガントな酸が快活で、生き生きとした長い余韻が続き、木樽の香りも上品に感じる。

醸造 石灰岩の土壌、グイヨ・シングル式仕立て、バリックを使った醸造。マロラクティック発酵を部分的に行う。バリックで10ヶ月間熟成。

IT-CACH 750ml ¥3,600



Chianti Classico DOCG

キャンティ クラシコ DOCG



品 種 サンジョヴェート95%
カナイオーロ5%

味わい ミディアム Alc 13.5%

熟したブラックチェリーやフォレストフロア、タバコやヒマラヤスギの香りがよく調和している。しっかりとした骨格とさわやかな酸味の味わいで素晴らしいエレガンスを備えている。

醸造 石灰岩の土壌。温度制御付きステンレス製タンクで15-20日間発酵。マロラクティック発酵。フレンチオーク(容量500Lと225L)で7ヶ月間熟成、7ヶ月間の瓶熟成。

IT-CACC 750ml ¥4,200



Chianti Classico Riserva DOCG

キャンティ クラシコ リゼルヴァ DOCG



品 種 サンジョヴェート95%
カナイオーロ5%

味わい ミディアム Alc 13.5%

赤い実のベリーやレザーを思わせ、ハーブのようなアロマとミネラル感のある香り。程よいバイスにソフトな酸、ボリューム感とバランスの取れたタンニン。さわやかでフルーティな余韻を残す。

醸造 石灰岩の土壌。温度制御付きステンレスタンクで18-21日間発酵。マロラクティック発酵。500Lと225Lのフレンチオークで15ヶ月間熟成、15ヶ月間の瓶熟成。

IT-CACCR 750ml ¥5,390



Poggio ai Merli

ポッジョ アイ メルリ



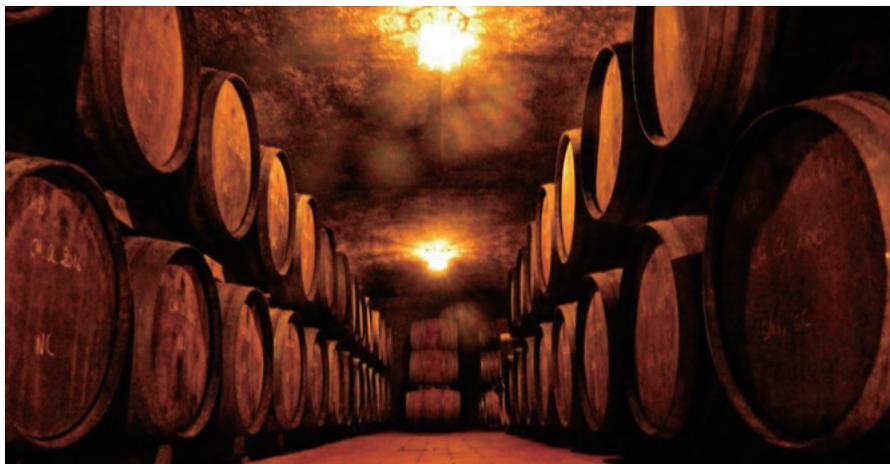
品 種 メルロ100%

味わい フル Alc 14%

黒系果実から次第にズベリーやチェリー、プラムの香りに続いてココア、ヴァニラ、コーヒーのロースト香も感じる複雑さがある。繊細でエレガントなタンニン、柔らかく包み込むような味わいは温かみを感じさせ、まるでやがて調和の取れたフルーティな余韻が長く続く。

醸造 石灰岩の土壌、コルドン・スベロナート仕立。栽培密度は6000本/ha。温度制御付きステンレスタンクで発酵。マロラクティック発酵後、100%新樽のフレンチオークで24-30ヶ月間熟成。12ヶ月間瓶熟成。

IT-CAPM 750ml ¥17,920



ポデーレ モナステロー

Podere Monastero

◆設立:2000年 ◆面積:4ha
◆生産量: 1万本



イタリア最高のピノネーロ造りに情熱を傾ける醸造長チェライ氏が設立したワイナリー。苗木家を招き土地調査や苗木選定をし、ロマネー・コンティの畑と同クローンの木を植えワイン造りを始めました。畑はカステリーナ・イン・キャンティにあり、有機農法を実践しています。2006年の初ヴィンテージから、パーカーポイント、ワイン・スペクテーターなどで高得点を獲得しています。



Campanaio IGT

カンパナイオ IGT



品 種 カベルネソーヴィニヨン50%
メルロ50%

味わい フル Alc 14.2%

果実味に富み、しなやかで表情豊か。プラムや赤いチェリー、レザー、シダー、タバコを思わせる香りやスライスを感ずる。タンニンはシルクのように滑らかで、個性豊かな、驚沢でしなやかなボルドースタイルに感化されていることが窺える。

醸造 骨組みに恵まれた混合質の土壌。コルドン スベロナート仕立。温度管理付きスチールタンク(26℃)で15日間発酵。マロラクティック発酵。アリエ産50%、アメリカ産50%の樽で15ヶ月間熟成、7ヶ月間瓶熟成。

IT-PMCM 750ml ¥7,150



La Pineta IGT

ラピネータ IGT



品 種 ピノネーロ100%

味わい フル Alc 14%

ダークレッドチェリーの果実香や酸を思わせる香りと共に、花の香りやスライスの香り。すべてが溶け合せて、ピノネーロの個性を十分に発揮。奥深くふくらみがありながらバランス良く、後味に芳醇な香りを感じる余韻を残す。

醸造 骨組みに恵まれた混合質の土壌。グイヨ式。温度管理付き木製タンク(26℃)で12日間発酵。マロラクティック発酵。アリエ産の新樽で12ヶ月間熟成の後7ヶ月間の瓶熟成。

IT-PMPN 750ml ¥8,500

ロッカ ディ フラッシネッロ
Rocca di Frassinello

Recca di Frassinello

- ◆設立:1999年
- ◆面積:80ha ◆生産量: 40万本

カステラーレ・ディ・カステリーナとシャトー・ラフィット・ロートシルトの合弁ワイナリー。理想のワイン造りのため、357カ所もの土壌、気候を分析し、現在のマレンマの畑を選びました。栽培は無農薬。このワイナリーの醸造家でGMのA. チェライ氏とドメヌ・パロン・ド・ロートシルトの醸造家C.ル・ソメール氏が協力し、イタリアの力強さとフランスのエレガンスを融合したスーパー Toscana を造っています。



Vermentino IGT
Maremma Toscana

ヴェルメンティーノ IGT
マレンマトスカーナ

品 種 ヴェルメンティーノ100%

味わい やや辛口 Alc 12.5%

第一印象から繊細でフルーティなアロマがあり、心地よく快適なさわやかさのあるワイン。素晴らしい酸味とミネラル感のバランスの取れた味わいで、風味良い余韻も長い。

醸造 温度制御付きステンレスタックで、マロラクティック発酵を行う。熟成:ステンレスタックで6ヶ月間、4ヶ月間の瓶熟成。



IT-FPVE 750ml ¥3,250



Ornello

オルネッロ

品 種 サンジョヴェーゼ40% シラー20%
カベルネソーヴィニヨン20%メルロ20%

味わい フル Alc 15%

赤い実の果実とほんのリスパイスやヴァニラの素晴らしい奥深い香り、パルサミコやローストしたコーヒーを思わせる、ふくよかてコクがありながら見事なエリガンスを持ち合わせている。長く続く余韻は申し分なく、しっかりとした骨格でタンニンも心地よい。

醸造 コルドン・スベロナート仕立て。温度管理付きステンレスタック発酵。フレンチオークのバリック(新樽50%)で6ヶ月間熟成。



IT-FPOR 750ml ¥3,900



Rocca di Frassinello
DOC Maremma Toscana

ロッカ ディ フラッシネッロ
DOC マレンマトスカーナ

品 種 サンジョヴェーゼ60% メルロ20%
カベルネソーヴィニヨン20%

味わい フル Alc 13.5%

ほのかに香るラズベリーやスパイスがアクセント。バニラやチョコレートをおもむきとコクがあり見事なエレガンスとオークの甘い香りを持ち合わせている。しっかりとしたタンニンだが、口当たり滑らかでソフトな仕上がり。

醸造 肥沃度の高い粘土質の土壌。コルドン・スベロナート仕立て。栽培密度は5900haで1%あたりの収量は55キントル。スチールタンク内の発酵。バリック(容量225Lのフランス産新樽80%)で14ヶ月の熟成後、11ヶ月間熟成。



IT-RFRF 750ml ¥8,320



Rocca di Frassinello
San Germano

ロッカ ディ フラッシネッロ
サンジェルマーノ

品 種 カベルネソーヴィニヨン45%
メルロ45% サンジョヴェーゼ10%

味わい フル Alc 13.5%

力強さと奥深さ、エレガンスを兼ね備え、柔らかなタンニンでまろやかな味わい。豊かな果実香と心地よいスパイス香。口に含むと深みがありながら、いきいきとしたバランスが良い。

醸造 骨格豊かな粘土質の土壌。コルドン・スベロナート仕立て。栽培密度:1%あたり5900本。収量:1%あたり55キントル。温度制御付きステンレスタックにて醸造。マロラクティック発酵を行う。70%は新樽で24ヶ月間熟成。その後11ヶ月間の瓶熟成。



IT-RFSM 750ml ¥20,000



Baffonero

バッフォネーロ

品 種 メルロ100%

味わい フル Alc 14.5%

ブラックベリーやブルーベリーなど黒系果実の豊かな果実味とヴァニラを思わせる、次第にタバコやチョコレート、ほんのりココアの香りへと変化。複雑さが見事に表れ、ふくよかてコクがあり、生き生きとした心地よい余韻が長く続く。

醸造 骨格豊かな粘土質の土壌。コルドン・スベロナート仕立て。栽培密度は5900haで1%あたりの収量は25キントル。コンクリート樽で発酵後マロラクティック発酵。100%フレンチオークの新樽で14ヶ月熟成後、12ヶ月間熟成。



IT-RFBN 750ml ¥55,820

ポッジョ サルヴィ
Poggio Salvi

- ◆設立:1980年
- ◆面積:27ha ◆生産量: 13万本

13世紀初頭に設立されたシエナのミゼリコルディア(教会付属慈恵病院)の跡地に同社は建てられました。社名の起源はSalus(=Salvi)というラテン語で、「健康」を意味します。畑はシエナ郊外の特徴的な「石灰華層」土壌、海拔280mです。冬寒く、春は高湿度、夏は非常に暑く乾燥しているというブドウの成熟に最適な気候です。70年代に植樹されたブドウの古木もあります。果実の糖度を上げるため密植栽培(5000本/ha)を取り入れています。



Chianti Colli Senesi DOCG

キャンティ コルリ セネージ DOCG

品 種 サンジョヴェーゼ90% コロリノ5%
メルロ5%

味わい フル Alc 13%

輝きのあるルビーレッド。フレッシュでみずみずしく、キャンティの持ち味を生かした風味と芳香を引き出している。スグリを思わせる果実香やスミレの花の香りがあり、ピロードのようにめらかなタンニン。非常にバランスの良い味わい。

醸造 コルドン・スベロナート仕立て。1%あたり70キントルの収量。手摘み収穫。ステンレスタックで28℃以下の制御された温度で発酵。春までステンレスタックで熟成。その後30Lの英国オーク樽とバリック樽で12ヶ月間熟成。



IT-CCS 750ml ¥2,740



Vino Nobile di
Montepulciano DOCG

ヴィーノ ノービレ ディ
モンテプルチャーノ DOCG

品 種 ブルニョーロジェンティーレ90%
マンモロ5% カナイオーロ5%

味わい フル Alc 13.5%

バーガンディの色味を帯びた濃いルビーレッド。非常に繊細でスパイシーな香りと共にほんのりスミレの花を思わせる香り。見事なボディで肉付きがよく、調和のとれた風味でタンニンもめらかな素晴らしい仕上がり。

醸造 コルドン・スベロナート仕立て。1%あたり70キントルの収量。手摘み収穫。ステンレスタックで28℃以下の制御された温度での発酵。春までステンレスタックの中で熟成。その後、中型の樽とバリックで24ヶ月間熟成。



IT-VN 750ml ¥3,930



Campo Del Bosco IGT

カンポデルボスコ IGT

品 種 サンジョヴェーゼ グロツ
(ブルネッロ) 100%

味わい フル Alc 13.7%

ポッジョサルヴィのフラッグシップワイン。持続性のあるベリーの果実香。味わいはやわらかでピロードのように心地よい余韻を残す。熟成向けのフルボディ。サンジョヴェーゼ・グロツ(ブルネッロ)のみで造られた、特に高品質の生産地域限定赤ワイン。

醸造 コルドン・スベロナート仕立て。1%あたり60キントルの収量。ブドウは手摘みで収穫し急に選果後、3分の1を乾燥させる。温度制御付きステンレスタックで発酵後「コベルノ」を追加し(乾燥ブドウからのマスト再発酵、フランス産ノーとバリックで12-14ヶ月間熟成。



IT-CDB 750ml ¥5,690



Poggio Conte Brunello di
Montalcino DOCG

ポッジョ コンテ ブルネッロ ディ
モンタルチーノ DOCG

品 種 サンジョヴェーゼ グロツ
(ブルネッロ) 100%

味わい フル Alc 14.5%

力強い果実味と、バニラを思わせるほんのり甘美な芳香やスパイス、ぶどう畑の花々を思わせる香りがあり、繊細で調和が取れている。ボリューム感があり、温かく、余韻も長い。旨味が凝縮された非常に豊かな味わい。

醸造 南向き斜面、やや粘土質、石灰岩に富む、広範囲に亘って凝結質も混合、ガレストロ土壌。規定より1%27000g以下の収量。手摘み収穫。マロラクティック発酵。春までステンレスタックで自然安定化。スラヴォニアオークで36ヶ月間熟成。通過せずに6-9ヶ月間熟成。



IT-PSBDM 750ml ¥8,310

カンティーナブルーニ
Cantina Bruni

◆設立:1960年
◆面積:40ha ◆生産量:32万本



小さな町、村、城で賑わう南部のトスカーナ平野に向かって進んだ先にある、魅惑的な土地マレンマ。レオ・ブルーニと息子のパオロが、当時「マレンマアマラ」と呼ばれていた小さな会社を買収しました。最初の数年間は、土づくりや牛の飼育に専念、そして1960年には、最初の2haにブドウの木を植え、ワイン造りが始まりました。その後、畑を拡張し品質を高め、現在では1974年生まれの子双子マルコとモレーノ兄弟が2代目としてワイナリーを受け継いでいます。



Plinio DOC

プリニオ DOC



品 種 ヴェルメンティーノ85%
ヴィオニエ15%

味わい やや辛口 Alc 13%

麦藁色のイエロー。奥深く、トロピカルフルーツを思わせるアロマは持続性があり、芳醇な味わい。多少熟成させた後も素晴らしい味わいが楽しめる。

醸造
酸素を完全に除去した状態で、優しく圧搾、静的デカンテーション。温度制御されたステンレスタンクでの発酵。4ヶ月間シュール・リー熟成。

IT-PLIN 750ml ¥2,740



Laire Morellino di Scansano DOCG

ライレ モレリッーノ
ディ スカンサーノ DOCG



品 種 サンジョヴェーゼ85%
シラー15%

味わい フル Alc 13.5%

ベリーやスパイスの豊潤な特徴ある香り、酸味とエレガンス。なめらかに溶け込んだタンニンのバランス良い味わい。2種類の品種が伝統と革新のミーティングポイントを表すとしてネーミングされ、Laireはトスカーナの古い方言で「旅に出る、進路に向かう、出発点などを意味する。

醸造
1%あたり80キントルの収量。栽培密度は1%あたり4600本。14~18日間のマセレーション。25~27℃の温度制御にて発酵。フレンチバリックで1年間熟成。

IT-LAIRE 750ml ¥3,890



Oltreconfine Grenache Rosso Maremma Toscana DOC

オルトレコンフィーネ グルナッシュ
ロッソ マレンマ トスカーナ DOC



品 種 グルナッシュ100%

味わい フル Alc 14%

ブラックベリーの濃縮感のある果実香とともに、黒コショウやパプリカを思わせるきりりとした香り。繊細なタンニンはなめらかで非常に心地よく、余韻に黒系果実の風味が長く続く。

醸造
24℃設定のステンレスタンクにて12日間発酵。25日間頻りにデレスタージュとルモンタージュを行う。容量500Lのフレンチオーク(トノー)で12ヶ月間熟成。6ヶ月間瓶熟成。

IT-BRUG 750ml ¥6,600

キャンティ トランプスティ
Chianti Trambusti



◆設立:1934年
◆面積:55ha ◆生産量:50万本

オルランド・トランプスティがグレーヴェ・イン・キャンティに設立、現在はフィレンツェにあり、3代目に受け継がれている家族経営のワイナリーです。海拔350m、55haの土地で最先端の設備を取り入れてワインとオリーブオイルの生産をしています。海外市場での評価も高く、デキャンタ誌などで多数受賞しています。



Chianti DOCG San Martino

キャンティ DOCG サン マルティーノ



品 種 サンジョヴェーゼ90%
カナイオーロネーロ10%

味わい ミディアム Alc 12.5%

フレッシュなチェリーやブラックベリーなど赤系果実の香りと風味良い味わい。タンニンは時間がたつにつれてピロードのように滑らかで、上品な印象。華やかでスマイルを感じさせる香りは、熟成により一層洗練された香りになる。

醸造
料理やシチュエーションを選ばない多様なワイン。

IT-CSM 750ml ¥2,180



Sentimento (Super Toscana)

センチメント (スーパー トスカーナ)



品 種 サンジョヴェーゼ80%
カベルネソーヴィニヨン15% シラー5%

味わい フル Alc 14%

持続性のある濃厚なベリー系の果実の香りと、ほんのリヴァニアを思わせる香り。調和のとれたコクとふくらみがあり、フレンチオークの樽からのエレガントで豊かなアロマとしっかりとしたタンニンを感じる。熟成を経たものも楽しめる。

醸造
グイコとコルドン・スベロナート仕立て。粘土、石灰岩と砂の混合土壌。フレンチオークで6ヶ月間熟成。

IT-STS 750ml ¥3,060



Poggio ai Mandorli
Chianti Classico Riserva DOCG

ポッジョ アイ マンドルリ
キャンティ クラッシコ リゼルヴァ DOCG



品 種 サンジョヴェーゼ90%
メルロ5% シラー5%

味わい フル Alc 13%

スマイルや野生のベリーを思わせるアロマと複雑でエレガントなブーケ。味わいは暖かく心地よく、柔らかな高貴なタンニンがワインに魅力的な余韻を与える。

醸造
フレンチオークのバリックとトノー(大樽)にて1年以上熟成後、4ヶ月間の瓶熟成。

IT-TRCC 750ml ¥4,100



Poggio ai Mandorli
Chianti Classico Gran Selezione DOCG

ポッジョ アイ マンドルリ
キャンティ クラッシコ グラン セレツィオーネ DOCG



品 種 サンジョヴェーゼ90%
メルロ5% シラー5%

味わい フル Alc 14%

スマイルや野生のベリーを思わせる香りがあり、複雑でエレガント。温かくバランスの良い味わいで素晴らしいボディを備えている。メティテーションワインとしてじっくり単体で楽しむのもおすすめ。

醸造
トノーとフレンチオークで6ヶ月間熟成後、最低3ヶ月間の瓶熟成。

IT-TGS 750ml ¥4,680



Brunello di Montalcino DOCG

ブルネッロ ディ モンタルチーノ DOCG



品 種 サンジョヴェーゼ100%

味わい フル Alc 15%

ほんのリガネット色を帯びた濃いリビーレッドの色調。ほのかにダーマスト・オークを感じさせるとともに濃縮感と持続性のある香り。エレガントで堅固な味わい。10年以上の熟成も楽しめる。1時間前に抜栓がお勧め。

醸造
容量16-54hLのスラヴォニアンオーク樽で約3年間熟成後、8-10ヶ月間瓶熟成。

IT-TBM 750ml ¥8,100

サンクイリコ
San Quirico

◆設立:1860年
◆面積:30ha ◆生産量:15万本



トスカーナの最も美しいエリアのひとつ、サン・クイリコ・ドルチャにちなんで名付けられ、4世代に渡りヴェッキオーネ家が経営しています。畑はブドウ栽培に適した標高200~300m、サンジミニャーノの丘にあります。サンジミニャーノは中世の城壁に囲まれていて、中心部はユネスコ世界遺産に登録されています。2004年オーガニック認証取得。すべての生産過程で地球環境に配慮した方法をとっています。



Vernaccia di San Gimignano
DOCG Riserva Isabella BIO

ヴェルナッチャ ディ サン ジミニャーノ
DOCG リゼルヴァ イザベラ BIO

品 種 ヴェルナッチャ ディ サン
ジミニャーノ100%

味わい 辛口 Alc 13.5%

熟した果実、ほろ苦いアーモンドや桃の心地良さを感じ、とても柔らかでドライな印象。持続性のあるトロピカルフルーツの味わいが特徴的で、軽やかだが、素晴らしい個性。余韻に、熟成したエレガントなアロマが長く続く。

醸造
手摘みで収穫。ブドウは不活性ガスで空気圧搾、静的デカンテーション後、ステンレスとセメントタンクで、厳選酵母を使用し、18℃で発酵。120日間シュールレー。23hlフレンチオークで2年間熟成、BIOワイン。

IT-SQ 750ml ¥3,600



Toscana IGT Rosso BIO

トスカーナIGT ロッソ BIO

品 種 サンジョヴェーゼ70%
メルロ&シラー30%

味わい ミディアムフル Alc 14%

赤いベリー-の鮮やかな果実香とともに、ほんのりヴァニラや甘草、スパイスを思わせる香りも。温かく心地よい口当たりと野生のベリージャムの風味がバランスよく、長く続く余韻も素晴らしい。

醸造
手作業で収穫後直ちにセラーに運ぶ。70%は優しく圧搾し、温度制御付きタンクで10-12日間ルモンタージュとピジャージュを行う。容量15-20hlの樽で約15ヶ月間熟成させた後、6ヶ月間以上の瓶熟成。

IT-SQS 750ml ¥3,150



San Gimignano DOC Merlot BIO

サンジミニャーノ DOC メルロ BIO

品 種 メルロ100%

味わい ミディアムフル Alc 14.5%

赤系ベリーの果実を思わせ、ほんのりヴァニラや甘草、スパイスの奥深いクリーンな香り。森で採れる野生の果実のジャムのような温かみのある味わい。バランスの取れた素晴らしいボディで、特有の風味が心地よく余韻も長い。

醸造
手摘みで収穫。収穫後30分以内に醸造所へ搬入。粒の70%を破砕し、10~12日間で伝統的な発酵を行う。澱り引き後、容量23hlの樽に移し替え、約18ヶ月間熟成。

IT-SQM 750ml ¥3,450



Italy

テヌータ セッテ チェーリ

Tenuta Sette Cieli

◆設立:2001年
◆面積:15ha ◆生産量:12万本

ボルゲリ地方に位置するワイナリー。自然とブドウの木をこよなく尊重し、環境の保護と活性化のため有機栽培を実施。設立は2001年で、ブドウ畑はティレニア海に面した海拔400mの丘陵地帯にあります。栽培条件に最適な気候と土壌により、一貫して完熟したブドウの収穫が可能です。収穫時はすべて入念な手作業、醸造は単一品種で行います。発酵は野生酵母に始まり、すべてのプロセスは自然に準じています。ブレンドはフレンチオークでの樽熟成が終わった段階で行います。



TENUTA SETTE CIELI



YANTRA

ヤントラ

品 種 カベルネソーヴィニヨン60%
メルロ40%

味わい フル Alc 14.7%

黒系果実、ブルーベリーやカシスのフルーティーで上品な香り、柔らかく甘みのあるタンニンが特徴的。次第にタバコやカカオなどのスパイスも感じる。ほど良い酸があり、甘みと果実味が余韻に残る。

醸造
海から10kmほど離れた標高400mの畑で、小石・粘土・シルトの混合土壌。土着酵母を用いて温度制御付きステンレスタンクにて発酵。100%マロラクティック発酵。フレンチオークで6ヶ月間熟成。

IT-TSCY 750ml ¥4,040



noi4 Bolgheri DOC

ノイ4アットロ ボルゲリDOC

品 種 カベルネソーヴィニヨン70%
メルロ15% プティ ヴェルド10%
カベルネフラン5%

味わい フル Alc 14.4%

ブルーベリーやコショウ、ココア、甘草を思わせるクリーンで広がりのある香り。味わいはブラックベリージャムやモカ、タバコ、緻密なタンニンを感じ、しっかりとしたストラクチャー。非常に調和が取れ、長く心地よい余韻が続く。

醸造
土着酵母を用いて温度制御付きステンレスタンクにて発酵。100%マロラクティック発酵。フレンチオークで8ヶ月間熟成(50%新樽)。Noi4(私たち4人)のネーミングは、4つの品種で造られていることと4人のチームによって考案されたことから生まれたが、ボトルを4人でシェアするという小粋な意味合いも。

IT-TSCN 750ml ¥6,580



INDACO

インダコ

品 種 マルベック 33% メルロ 33%
カベルネソーヴィニヨン 33%

味わい フル Alc 14.8%

黒系ベリーや下草、ヒマラヤスキの香り。トーストしたオークやブラックカラントのジャム、甘草を思わせる濃縮感のある味わいの中に、やや渋味のあるタンニンを感じる。豊富なハーブや土のニュアンスが特徴的に表れ、豊かな風味とドライなタンニンの印象を残す。

醸造
土着酵母を用いて温度制御付きステンレスタンクにて発酵。100%マロラクティック発酵。ドライアイスで6-7日間低温マセレーション。フレンチオークで18ヶ月間熟成(35%新樽)

IT-TSCIND 750ml ¥10,600



SCIPIO

シビオ

品 種 カベルネフラン100%

味わい フル Alc 14.8%

黒系ベリーやピーマン、タバコの香りに続き、黒い果実、湿った土、ほんのりダークチョコレート、ハーブの香り、さらに海塩を思わせる香り加わる。凝縮感、洗練さ、まとまりがありクリップ感に含む味わい。コーヒーやコショウのようなスパイス感のあるフィニッシュで、さわやかな酸味の余韻が続く。

醸造
土着酵母を用いて温度制御付きステンレスタンクにて発酵。100%マロラクティック発酵。ドライアイスで6-7日間低温マセレーション。フレンチオークで24ヶ月間熟成(40%新樽)

IT-TSCSC 750ml ¥15,000



カサデイ
Casadei



◆設立:2010年
◆面積:8ha ◆生産量:3万本

よりよいワイン造りと未来の構築を目的として、カサデイではピオやサスティナブルから一歩進み、「BIO」と「INTEGRALE」を合わせた「BIOINTEGRALE」生み出しました。これは先代ステファノの考えをもとに、大学教授や専門家から成る委員会によって作られた農法です。ピオディナミの方法による肥料作り、アンフォラの使用、馬での耕作、太陽光発電パネルの設置など、古代農法と現代科学に基づいた手法をバランス良く取り入れています。

Le Anfore Trebbiano Toscana IGT

レアンフォラ トレブビアーノ トスカーナIGT



品 種 トレブビアーノ100%

味わい 辛口 Alc 12.5%

ほんのリジャスミンやベルガモット、シナモンの香り。砂糖漬けの果物やマルメロ、アプリコットジャムを思わせる香りも。幾重にも広がるフレッシュ感が素晴らしく、力強く包み込まれるような味わい。心地よく温かみのあるフルーティな風味で余韻も長い。

醸 造
石灰岩の多い粘土質の土壌。コルドンスペロナート仕立て。手摘みで収穫後、入念に選果。除梗、ソフトプレス後果皮とともに容量800Lのテラコッタのアンフォラで120日間自然発酵。マロラクティック発酵終了後アンフォラを移し替えてさらに3ヶ月半熟成。

IT-ANTRE 750ml ¥5,400

Le Anfore Syrah Toscana IGT

レアンフォラ シラー トスカーナIGT



品 種 シラー100%

味わい フル Alc 14%

チェリーやブラックベリー、野生のベリーとともに優しいブラックペッパーの香り。絶妙な酸味が品のよいタンニンと溶け込み素晴らしい味わい。

醸 造
ミネラル(鉄分)の多い粘り土質の土壌。グイコ仕立て。手摘み後入念に選果。除梗、ソフトプレス、アンフォラで自然発酵。30日間のスキンコンタクト、マロラクティック発酵終了後アンフォラを移し替えてさらに7ヶ月間熟成。

IT-ANSY 750ml ¥5,400

Umbria

~ ウンブリア ~

北部に位置する州都ペルージャ県にあるモンテファルコは、アペニン山脈の西側に広がる標高の高い通称「ウンブリアの手すり」の丘陵地帯。古くから高品質ワインを造っています。

ベネデッティ&グリージ
Benedetti & Grigi

◆設立:2014年 ◆面積:80ha ◆生産量:500トン

海底隆起によるミネラルが豊富な土壌が特徴的で、風通しも良く、葡萄畑に適した環境が整っています。創立者のウンベルト・ベネデッティとダニエレ・グリージは、この美しいモンテファルコへの強い情熱から、それぞれの歴史ある葡萄畑を組み合わせ、新しいワイナリーを築き上げました。



Dioniso
Sagrantino Montefalco DOCG

ディオニーソ
サグランティーノ モンテファルコ DOCG



品 種 サグランティーノ100%

味わい フル Alc 15.5%

完熟した赤い実の果実香が際立ち、ナツメグやコショウ、ココア、スパイスの香りを余韻に残す。上品なタンニンも優れた長い熟成を期待させる。テロワール、ブドウ畑やセラーの細部にわたる丁寧な造りが生み出す堂々たる個性は珠玉の逸品。

醸 造
手作業で収穫・選果。丁寧に除梗。軽く圧搾。温度管理付きタンクで発酵。一次発酵完了後、熱度やポリフェノール含有量に応じた期間、果皮と共に漬け込む。ステンレスタンクにてマロラクティック発酵。約24-30ヶ月間フレンチバレルとバリックで熟成後、4ヶ月間以上の瓶熟成。

IT-BGMS 750ml ¥8,700

ラヴェネランダ
La Veneranda

◆設立:1827年
◆面積:14ha



1568年に遡る歴史を持つファミリーが、モンテファルコにラ・ヴェネランダを設立したのは1827年。現在はエレオノーラ・アレッシンドレリとアンナ・リタ・スカルカが事業を引き継ぎ、女性だけが経営するワイナリーとなり、品質向上や在来品種の保存と栽培に尽力しています。ブドウ畑はモンテファルコの標高300mに位置する14haと、フォリンニョとスポレート間の地域に2haを所有し、樹齢は40年に及びます。

最初のラベルデビューは2005年で、一貫生産から販売まで行います。環境への配慮は非常に重要と考え、厳格な生産規律に基づき手作業をはじめとするサステナブルな栽培を尊重しています。2019年以來100%クリーンエネルギープロジェクトに参加してセラー内全ての機械でクリーンエネルギーを使用しています。

Montefalco Sagrantino DOCG

モンテファルコ サグランティーノ DOCG



品 種 サグランティーノ100%

味わい フル Alc 16%

野イチゴやラズベリー、モロチエリーの果実香にヴァニラや甘いイライタバコの葉、コーヒーの香り。心地よいスパイスが加わり、バルサミコを思わせる魅惑的なフィニッシュ。タンニンもフレッシュさと果実味、アルコールとのバランスが非常に良く滑らかで、しっかりとしたストラクチャーを感じる。

醸 造
畑は海抜300mの南東向きで砂利と石灰岩が混在するやや粘土質の堆積土壌。3千本/ha。コルドンスペロナート仕立て。手摘みで収穫。伝統的手法で温度設定20-25℃のステンレスタンクにて15-20日間マセレーション。毎日モンタージュを行う。オーク樽で36ヶ月間熟成後4ヶ月間瓶熟成。

IT-LVMS 750ml ¥7,100



Marche

～ マルケ ～

「聖母」を描いたルネッサンス期の画家ラファエッロの生誕地ウルビーノがある州。ウルビーノは15世紀にモンテフェルトロ公のもとで宮廷文化が華やいだ世界遺産の美しい街です。古代の要塞都市や中世都市が点在しており、城も多く保存されています。コーネロ海岸など白砂のビーチも観光客に人気です。温暖な地中海性気候に恵まれ、土壌は石灰質、若飲みの平野型ワインを産出しています。

Colli Ripani

◆設立:1969年
◆面積:700ha ◆生産量:70万本

ミケランジェロの伝記が書かれた建物があることで知られるリパトランソネにあるワイナリー。畑はアドリア海へ流れる川に沿って広がる扇状のなだらかな丘陵地帯にあり、粘土の割合が高い土壌。昔、海だった場所で、貝殻も出てきます。1997年から有機栽培を始めその後認証取得したこと、現代技術を駆使する技術者を育成したことで品質向上が実現しました。上から見た畑をモチーフにしたラベルはグッドデザイン賞受賞です。



Grotte di Santità Ancestrale Bianco

グロッテ ディ サンティタ アンチェストラレ ビアッコ

品 種 ペコリーノ100%

味わい 辛口 Alc 11.7%

きめ細やかな持続性のある気泡。ボトル内に残存する液により、やや乳白色を呈するグリーンがかかった麦わら色の色調。豊かな柑橘系の香りからリンゴの香りへと変化。爽やかさが広がる味わいは、品種特有のやや酸味のあるミネラル感が長く続く余韻を残す。

醸造
手摘みで収穫。軽く圧搾後コンクリートタンクにて温度管理の下次発酵。瓶詰後16ヶ月間シュールリーで自然発酵。テコルジュマンせず、ドザーゼゼロ。



IT-CRSAP 750ml ¥5,800



Grotte di Santità Ancestrale Rosato

グロッテ ディ サンティタ アンチェストラレ ロザート

品 種 サンジョヴェーゼ100%

味わい 辛口 Alc 12.1%

きめ細やかな持続性のある気泡。ボトル内に残存する液により、やや乳白色を呈するやさしいウダーピンクの色調。グレープフルーツを思わせる第一印象が、次第にブラッドオレンジの香りへと変化。爽やかさが広がる味わいは、酸味のあるミネラル感が長く続く余韻を残す。

醸造
手摘みで収穫。軽く圧搾後コンクリートタンクにて温度管理の下次発酵。瓶詰後16ヶ月間シュールリーで自然発酵。テコルジュマンせず、ドザーゼゼロ。



IT-CRSAS 750ml ¥5,800



BIO Marche IGT Passerina

ピオ マルケ IGT パッセリーナ

品 種 パッセリーナ100%

味わい 辛口 Alc 12%

麦わら色のイエロー。青リンゴのフルーティな香りや、熟成と共に増すアカシアの花、エニシダを思わせるフローラルな香り。味わいも果実味豊かで程よい酸が心地よく、余韻も長い。

醸造
温度管理付きステンレスタンクで発酵。栽培から醸造、梱包まで、すべて地球にやさしいワイン造りを実施。亜硫酸塩はオーガニック白ワイン規定の上限150mg/Lより遥かに少ない半分以下の65mg/L。



IT-CROP 750ml ¥2,580



BIO Marche IGT Sangiovese

ピオ マルケ IGT サンジョヴェーゼ

品 種 サンジョヴェーゼ100%

味わい ミディアム Alc 12%

輝きのあるルビーレッド。木いちごやラズベリー、チェリーなどのフルーティで芳醇な香り。スパイス感も程よく、ソフトな口当たり。持続性のある味わいで、心地よい余韻を残す。

醸造
発酵前の低温マセレーション、果皮とともに発酵。栽培から醸造、梱包まで、すべて地球にやさしいワイン造りを実施。亜硫酸塩はオーガニック赤ワイン規定の上限100mg/Lより遥かに少ない60mg/L。



IT-CROS 750ml ¥2,400



BIO Rosso Piceno DOC

ピオ ロッソ ピッチェーノ DOC

品 種 モンテプルチアーノ
サンジョヴェーゼ

味わい ミディアム Alc 12.5%

濃いパープルの色調。赤系果実やプラムの魅惑的な香りとともにほんのりハーブを思わせる香りや土を思わせる香りも。長くまろやかな余韻が心地よい。

醸造
発酵前の低温マセレーション、果皮とともに発酵。栽培から醸造、梱包まで、すべて地球にやさしいワイン造りを実施。亜硫酸塩はオーガニック赤ワイン規定の上限100mg/Lより遥かに少ない半分以下の54mg/L。



IT-CRRP 750ml ¥2,600



Castellano Rosso Piceno Superiore DOC

カステラーノ ロッソ ピッチェーノ スペリオレ DOC

品 種 モンテプルチアーノ60%
サンジョヴェーゼ40%

味わい フル Alc 13.5%

ガーネットがかかった濃いルビーレッド。ブルーベリーやプラムの香り、持続性のある芳香があり、エレガントな造り。ほんのり木樽の香りを感じると共にざくろの風味がある。

醸造
長いマセレーション。デレスタージュと軽く圧搾。オーク樽で18ヶ月間熟成。



IT-RP 750ml ¥3,120



Leo Ripanus Offida Rosso DOCG

レオリパヌス オフフィダ ロッソ DOCG

品 種 モンテプルチアーノ70%
カベルネソーヴィニヨン30%

味わい フル Alc 14%

凝縮した赤系ベリー、ザクロから次第に黒系果実の香り。スパイスやほんのり温かいチョコレートやヴァニラの香りも感じられる。タンニンも溶け込み、滑らかでコクのある味わい。見事なフルボディの赤。

醸造
手摘みで収穫。果皮をつけたまま20-25日の長期マセレーション。オークバリックで18ヶ月間熟成、6ヶ月間瓶熟成。



IT-LEO 750ml ¥3,800



Anima Mundi Terre di Offida DOC Passerina Passito

アニマムンディ テルレ ディ オフフィダ DOC パッセリーナ パッシート

品 種 パッセリーナ100%

味わい 甘口 Alc 14.5%

ハチミツやドライフルーツの温かみのある凝縮感と持続性のある香り。まろやかでバランス良く、ピロードのようになめらかな味わいで、ナッツや砂糖漬けのオレンジ、アーモンドのニュアンスも感じる。

醸造
剪定から収穫まで全生産段階に細心の注意を払い最高のブドウを手摘みで収穫。入念な選果を経て2度乾燥させてから伝統的な手法に従い小さな木樽で発酵、熟成。



IT-AM 500ml ¥6,210

Abruzzo

～ アブルッツォ ～

アブルッツォ州はイタリア中南部のアドリア海沿岸にある州です。西側にはイタリアの背骨アペニン山脈があり、国立公園をはじめとした雄大な山々と海に囲まれ、自然が豊です。ブドウ栽培に適した地は「丘の数だけワインがある」とも言われる多彩なワイン生産地で生産量も多く、大半を占めているモンテプルチアーノ・ダブルッツォとトレッピアーノ・ダブルッツォのワインはコストパフォーマンスが高いことで日本でもお馴染みですが、近年はペコリーノ、パッセリーナなどの土着品種も人気となっています。

チートラ

Citra



◆設立:1973年
◆面積:6000ha ◆生産量: 2700万本

アブルッツォ州ワイン生産量の30%を占めるイタリア中部最大規模のワイナリー。畑はキエーティ南北に広く分布、海岸から山岳地帯の変化に富んだ土地で、土壌は粘土質と石灰質です。ぶどう品質管理のため、衛星からも畑の観察や、気候データ解析をしています。栽培担当はその情報を畑でタブレットを使って確認し、適切な時期に必要な仕事ができるようになりました。大学との共同開発など、新しい挑戦にも積極的です。ISO9002取得。



Pecorino Spumante Brut

ペコリーノ スプマンテ ブリュット



品 種 ペコリーノ100%

味わい 辛口 Alc 12.5%

気泡はいきいきとして細やかで持続性も長い。エニシダやアカシアの花を思わせ、ゼージヤタイム、バルサミコのような香り。トーストの香ばしさを感じさせる奥深さもある。ミネラル感と酸味のストラクチャーが素晴らしい、洗練したコクを感じる。

醸 造
2回目の発酵は、厳選酵母を使用。温度制御付きの圧力タンクで、10～15日続く。35～45日間シュール・リー。

IT-CIPSB 750ml ¥2,950



Citra Bianco

チートラ ビアンコ



品 種 トレッピアーノ70% シャルドネ20%
ペコリーノ10%

味わい 辛口 Alc 12%

色調はグリーンがかった淡い麦わら色のイエロー。さわやかで、花々を思わせ、フルーティな心地よい香り。調和がとれ、繊細で、ドライな口当りは爽快感がある。

醸 造
石灰質-粘土質の中程度の混合層。1㊦あたり95ヘクトリットル、軽く破砕してから、優しくプレスした第一果汁を使い、温度管理下で発酵。ステンレス製タンクで熟成。

IT-CIBINV 750ml ¥1,800



Citra Rosato

チートラ ロザート



品 種 モンテプルチアーノ50%
メルコ10%

味わい 辛口 Alc 12%

色調は透明感のある綺麗なサクラ色。チェリーやイチゴを思わせる香りをもつ繊細でフルーティなロゼ。味わいはさわやかで柔らかなミディアムボディ。

醸 造
石灰質-粘土質の中程度の混合層。1㊦あたり95ヘクトリットル。優しく压榨後、短時間のスキンコンタクト。温度制御付きステンレスタンクにて醸造。

IT-CIRSNV 750ml ¥1,800



Citra Rosso

チートラ ロッソ



品 種 モンテプルチアーノ50%
サンジョヴェーゼ50%

味わい ミディアム Alc 12.5%

すみれ色の輝きのある濃いルビーレッド。クワの実やチェリー、野生の果実を思わせ、ワインらしい心地よさのあるフルーティな香り。コクがあり、丸みのあるボディで、ピロードのようになめらかな味わい。

醸 造
微量元素に富む小石の多い土壌。収量: 1㊦あたり95ヘクトリットル。収穫: 10月上旬。ソフトプレスした後、28℃で72時間のマセレーション。ステンレス製タンクで熟成。

IT-CIRO 750ml ¥1,800



Venturone Appassimento Rosso

ヴェントウローネ
アパッシメント ロッソ



品 種 モンテプルチアーノ100%

味わい フル Alc 14.5%

赤い実の果実やプラム、低木果実の際立つ果実香とともに、ほんのりスパイスの香りを感じる。豊潤なボリューム感があり、なめらかなバランス良く、余韻も長いフルボディ。

醸 造
より高い濃度の完熟ブドウを収穫するため入念な栽培作業を行う。温度管理された伝統的な方法で長期マセレーション、オリ引き、マロラクティック発酵後、ステンレスタンクとオーク樽で熟成。

IT-CIVE 750ml ¥2,680



Caroso Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

カロソー モンテプルチアーノ
ダブルッツォ DOC リゼルヴァ



品 種 モンテプルチアーノ100%

味わい フル Alc 14%

チェリーのコンポートやプラム、ベリーの香りと共にブラックペッパー、ココアやほのかにナツメグのニュアンス。滑らかな豊かなタンニンと程よい酸味。力強い骨格と長い余韻が楽しめる。

醸 造
頻繁なリモンタージュを伴う温度制御付きステンレスタンクでの長いマセレーション。マロラクティック発酵後、ステンレスタンクに静置。大オーク樽とバリックにて24～36ヶ月熟成。

IT-CICAR 750ml ¥4,660



ファンティーニ

Fantini

◆設立:1994年
◆面積:3~4ha ◆生産量: 2400万本

ワイン輸出会社と「オルトーナのワイン協同組合」が共同運営する会社。優秀な農学者、栽培担当、醸造家が技術チームを率いています。標高約3000mのグランサッソ山とマジェッラ山、そしてアドリア海岸が近接する丘陵地帯のため、冬は寒く、夏は日中暑く夜は冷たい潮風が吹くという気候が特徴です。コストパフォーマンスが高く、約30カ国に輸出、専門誌やワインコンクールで高い評価を得ています。



Ortonese Trebbiano d'Abruzzo DOC

オルトネーゼトレブビアーノ
ダブルッツォ DOC

品 種 トレブビアーノ85%
マルヴァジアア15%

味わい 辛口 Alc 12.2%

レモンや白い花の香り。さわやかでフルーティ、フレッシュな酸が軽快な味わい。持続性があり、非常にバランス良く、複雑さと余韻が楽しめるカジュアルなワイン。

醸 造
20日間12℃の温度制御付きステンレスタンクで果
膠の発酵。



IT-OT 750ml ¥1,990

Ortonese Montepulciano d'Abruzzo DOC

オルトネーゼモンテプルチアーノ
ダブルッツォ DOC

品 種 モンテプルチアーノ100%

味わい ミディアム Alc 13.5%

凝縮したいつまでも続く香りは、赤い果実、モロチェリーやブルーの果実香と共にヴァニラエッセンスを思わせる。程よいボディでバランスが良く、タンニンもしっかりとして濃縮感があり、長い余韻が続く。

醸 造
入念な除梗、破碎を行い、15日間のマセレーション。



IT-OM 750ml ¥2,020

Ortonese Sangiovese Merlot Puglia IGT

オルトネーゼサンジョヴェーゼメルロ
プーリア IGT

品 種 サンジョヴェーゼ50% メルロ50%

味わい ミディアム Alc 12.5%

チェリーやブルーの果実味、ヴァニラを思わせる奥深さがある。フルーティかつ程よいタンニンも溶け込み、ほのかなスパイスがアクセントのバランスの取れた一本。

醸 造
入念に除梗し、10日間のマセレーション。



IT-OSM 750ml ¥2,020

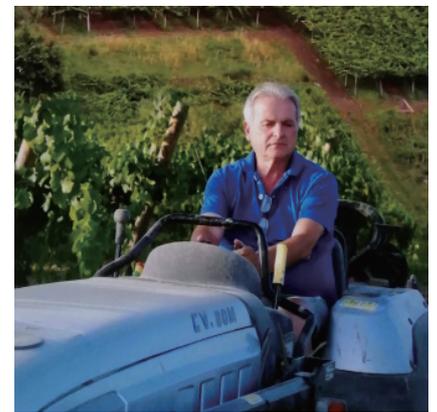
Italy

テッレ ディ ポッジョ Terre di Poggio

◆設立:2002年
◆面積:25ha ◆生産量: 15万本



ワイナリーのあるアブルッツォ州キエーティ県のポッジョフィオリートは、アドリア海とマイエラ国立公園に近く、恵まれた気候と土壌はワイン造りに最適な条件を備えています。25haのブドウ畑では土着品種と新しい品種が栽培され、古代からの伝統と現代技術を融合した独特の個性とアイデンティティのある優れた品質のワインを生み出しています。創設者でありワイン醸造学者であるデストロ・カルリが守り続けた土地と継承した伝統は、数々の受賞歴となりその成果を発揮しています。



Passo Cale Cerasuolo d'Abruzzo DOC

パッソ カーレ
チェラスオーロ ダブルッツォ DOC

品 種 モンテプルチアーノ100%

味わい 辛口 Alc 14.5%

バラ色のようなチェリーピンクの色調。いちごやさくらんぼのような果物や花々の濃縮感のある香り。ふくやかな風味ある味わいで、長い余韻が楽しめる。

醸 造
果肉と果皮が触れないよう、やさしく圧搾。すべての白ワインに通常用いられる醸造法。



IT-TPCR 750ml ¥2,680

Passo Cale Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

パッソ カーレ モンテプルチアーノ
ダブルッツォDOC リゼルヴァ

品 種 モンテプルチアーノ100%

味わい フル Alc 14.5%

熟した果物の濃縮感のある香りに、ほんのりスパイス香も加わる。バランスよく調和が取れ、ふくよかで風味ある味わい。しっかりとしたタンニンも感じる骨格の良いワイン。

醸 造
最初の圧搾後ステンレスタンクにて全房発酵。ス
ヴォニアンオークで12ヶ月間熟成。



IT-TPMR 750ml ¥4,170

Molise

～ モリーゼ ～

イタリアで一番新しい州。ブドウ栽培に適した気候に恵まれています。土地の55%は山岳地帯、45%は丘陵地帯で機械使用が難しいため、小規模ながらも手作業で丁寧に栽培している生産者が多い地域です。近年、収量制限等により高品質ワインができることから土着品種ティンティリアが再評価されています。「Tingere(染める)」が語源であるように、紫がかかったルビーの濃い色調を持ち、凝縮感のある味わいが魅力です。

カンティーネ サルヴァトーレ Cantine Salvatore

◆設立:1998年
◆面積:20ha ◆生産量: 80万本



モリーゼ州の丘陵地帯、ローマ時代からワイン造りの歴史がある小さな町ウルーリで先祖代々の土地を受け継ぐワイナリー。手作業で丁寧にブドウ栽培を心掛け、土地や作物の価値を高めることを目指しています。畑は海拔300m、軽石が混ざる水はけが良い土壌で、地中海性気候です。モリーゼの土着品種ティンティリアが特に注目を集めています。



Italy



L'indovino Bianco Terre degli Osci IGT

リンドヴィーノ ピアニコ
テッレテリ オシ IGT

品 種 ファランギーナ100%

味わい やや辛口 Alc 13%

色調は黄金色がかかった麦わら色のイエロー。凝縮した果実のアロマ。味わいは辛口で瑞々しさがあり、後味に心地よい果実味を残す。

醸 造
1ヘクタールにつき4000本(収量60%)の生産量。軽く圧搾後、15℃の温度制御付きステンレスタンクで発酵、6ヶ月間熟成。

IT-SALBI 750ml ¥2,560



Nysias Falanghina del Molise DOC

ニシアス ファランギーナ
デルモリーゼ DOC

品 種 ファランギーナ100%

味わい 辛口 Alc 14%

色調は輝きのあるグリーンがかかった黄金色の麦わらイエロー。青リンゴやパイナップルのはっきりした濃厚なアロマ。辛口でバランスよく、奥深い味わい。余韻に心地よいフレッシュな果実味を残す。

醸 造
1ヘクタールにつき4000本(収量60%)の生産量。低温マセレーションをして軽く圧搾後、15℃の温度制御付きステンレスタンクで発酵。10ヶ月間熟成後数ヶ月間の瓶熟成。

IT-SALF 750ml ¥3,330



L'indovino Rosso Terre degli Osci IGT

リンドヴィーノ ロッソ テッレテリ オシ IGT

品 種 モンテプルチアーノ100%

味わい フル Alc 13%

凝縮した黒系果実と赤い実のバランスよい果実香。味わいは厚みがあるジューシーなフルボディで、タンニンもしっかりしている。

醸 造
1㊦あたり4000本(収量60%)の生産量。温度制御付きステンレスタンクで少なくとも10日間のスキンコンタクト。8ヶ月間熟成後、瓶熟成。

IT-SALRO 750ml ¥2,560



Ti.A.Mo

ティアーモ

品 種 ティンティリア30% アリアーニコ30%
モンテプルチアーノ40%

味わい フル Alc 14%

凝縮感のあるブラックベリー、ブラックチェリーや赤系果実と芳しいスパイスの香り。申し分のない飲みごたえとタンニンのバランスが良く、心地よいスパイス感が続く長い余韻の情熱的なワイン。

醸 造
ステンレスタンクで最低15日間スキンコンタクト。マロラクティック発酵。ステンレスタンクで18ヶ月熟成。モンテプルチアーノは数ヶ月間の樽熟成。その後数ヶ月間の瓶熟成。

IT-SALTI 750ml ¥3,870



Don Dona Molise Rosso DOC

ドンドナ モリーゼ ロッソ DOC

品 種 モンテプルチアーノ100%

味わい フル Alc 14%

色調はたいへん濃いルビーレッド。凝縮したブラックベリーや赤い実の果実と共にブラックペッパーの香り。味わいはフルボディでタンニンのバランスも非常に良く、後味に心地よいスパイスの風味を残し余韻も長い。

醸 造
石の多い土壌。温度制御付きステンレス製タンクで最低20日間のスキンコンタクト。マロラクティック発酵。温度制御付きステンレス製タンクで6ヶ月間、最低12ヶ月間の樽熟成。数ヶ月間の瓶熟成。

IT-SALMO 750ml ¥4,060



Campania

～カンパーニャ～

古代ギリシャの植民地のころにネオポリス(「新しい都市」の意)と呼ばれていたのが州都ナポリの語源です。ナポリの旧市街地、ヴェスヴィオ火山、ポンペイの廃墟、ソレント半島、アマルフィ海岸、カプリ島を擁する南部イタリア随一の観光地。また、ファレルノは古代ローマ時代からのワイン銘醸地として知られていました。トマトやイチジク、モッツアレラチーズ、オリーブオイルなどDOP認定を受けている産地の食材も豊富です。

ラーヴァ

Lava

◆設立:1994年 ◆面積:3~4ha ◆生産量:2400万本

ファンティーニグループ傘下にある少量生産のLAVAシリーズです。ブドウ畑は海拔400~600mにあり、絶えずナポリ湾からのさわやかな潮風を受けています。十分な太陽の恵みを受け、蓄えられた熱はワインに完璧な酸味と香りをもたらします。土壌は玄武岩質で、ミネラルとスパイス感のバランスが非常によいワインを生み出しています。



Beneventano Falanghina IGT

ベネヴェンターノ ファランギーナ IGT

品 種 ファランギーナ100%

味わい 辛口 Alc 12.5%

輝きのある麦わら色のイエロー。濃縮したアロマはたいへん持続性がありフルーティ。ミディアムボディ。バランスの取れた味わいで非常に凝縮感があり、余韻も長い。

醸造 優しく圧搾、果汁の清澄化、12-14℃の低温発酵、バトナーージュ、冷却安定化、濾過



IT-LAF 750ml ¥2,680

Greco di Tufo DOCG

グレコ ディトゥーフォ DOCG

品 種 グレコ100%

味わい 辛口 Alc 12.5%

洋ナシ、トロピカルフルーツ、ナッツなどの濃縮した香りはたいへん持続性があり複雑な印象。しっかりとした酸味が黄桃、アプリコットやハチミツの風味と調和し、長い余韻に品種特有のアーモンドのニュアンスを感じる。

醸造 優しく圧搾、果汁の清澄化、12-14℃の低温発酵、バトナーージュ、冷却安定化、濾過。紀元前にはすでにヴェスヴィオ山の斜面で栽培されていた記録も残るカンパーニャの固有品種。



IT-LAGR 750ml ¥3,490

Aglianico IGT Campania

アリアーニコ IGT カンパーニャ

品 種 アリアーニコ100%

味わい フル Alc 13%

赤系果実、カシス、木の皮やプラムなどの香り。はっきりと感じられるスパイスやヴァニラの香りは複雑さがあり奥深さのある印象。しっかりとしたタンニンはなめらかで、クリーンで余韻が長い。

醸造 除梗、優しく破砕、26℃の温度設定で10-15日間のマセレーション、木樽で8ヶ月間熟成。



IT-LAB 750ml ¥2,870

Taurasi DOCG

タウラーズ DOCG

品 種 アリアーニコ100%

味わい フル Alc 14%

凝縮したカシス、ブラックベリー、ダークチェリーなど赤系果実の風味。チョコレートや黒胡椒等のスパイスやほんのリヴァニラの複雑味。しっかりとしたタンニンはなめらかでドライなフィニッシュ。

醸造 除梗、優しく破砕、26-28℃の温度設定で20-25日間のマセレーション、木樽で16ヶ月間熟成の後瓶熟成。



IT-LAT 750ml ¥6,020

Calabria

～カラブリア～

イタリア最南端に位置するカラブリア州。ブーツの形をしたイタリア半島のつま先部分とも言います。イタリアワインの中では知名度は低いですが「エントリア・テルス=ワインの大地」と古代ギリシャ人に呼ばれるほど長い歴史のあるワイン産地で、固有品種の宝庫です。古くから栽培や醸造が続けられていて、カラブリアを代表するワインと言えばD.O.C.チロCirò。赤とロゼはガリオッポ、白はグレーコ・ピアンコ。特に評価が高いのが赤で長期熟成されたものは素晴らしい味わいです。

カンティーネ デルーカ

Cantine de Luca

◆設立:1995年

◆面積:27ha ◆生産量:25万本

デルーカ品質には、厳しさと素晴らしい土地で培われた情熱や忍耐力、そして成長して結果を達成したいという想いが表れています。良質なワインを愛するアブラーモ・デルーカは、1994年自身の所有地であるメリッセの農園にガリオッポやグレーコ・ピアンコのような土着品種のブドウを使ってワイン造りを始めました。このブドウ品種は非常に古い起源を持ち、紀元前8世紀頃南イタリアに到来したギリシャ人によるものといわれます。アブラーモ・デルーカは紀元前3世紀にBruziの古代の人々によって実践されていたブドウ栽培の古代技術の伝統手法を取り入れました。アブラーモにより設立された会社は、現在ヴィンツェンツォ・デルーカが引き継いでいます。彼の優れた起業家精神により、ファミリーの情熱はオエノロジカルを基準とした最高級のワイン造りを目指し、風味と古代の文化を結び合わせるトップクラスのプロジェクトの最前線に向けられています。



CANTINE DE LUCA

Verde è Bio Calabria IGP Rosato

ヴェルデエビオ
カラブリア IGP ロサート

品 種 ガリオッポ メルロ

味わい 辛口 Alc 13%

チェリー色のロゼ。芳しいハーブの心地よい香りを思わせ、果実味とのバランスが非常に良い。生き生きとしたフレッシュ感が余韻にも楽しめる。

醸造 短時間のスキンコンタクト。ステンレスタンクで発酵。4ヶ月間発酵させ瓶詰。瓶詰後10-15日間でリリース。



IT-DLROS 750ml ¥2,400

Doride Cirò DOC Bianco

ドリデチロ DOC ピアンコ

品 種 グレコ ピアンコ100%

味わい 辛口 Alc 12.5%

柑橘類や白桃、華やかな白い花のアロマ。海を思わせるミネラルがエレガントで上品な香りを表現。濃縮感があり複雑で爽やかな印象。緻密さとしっかりとした造りを感じさせる。余韻も長く心地よい。

醸造 ブドウは優しく圧搾。温度制御付きステンレスタンクで醸造。ステンレスタンクで熟成後2年目の樽で熟成。



IT-DLDB 750ml ¥2,900

Melisseo Cirò DOC Rosso Superiore

メリッセオ チロ DOC
ロズソ スペリオール

品 種 ガリオッポ100%

味わい フル Alc 14%

ベリー系果実やブルーンの濃縮感に溢れるアロマ。程よいスパイスとリコリスも感じ、柔らかく滑らかな味わい。タンニンは豊かで、長く続く余韻に広がるコクが素晴らしい。

醸造 除梗後18-22℃の温度設定でマセレーション。7-10日間ルモンターージュ。ステンレスタンクを使用。マロラクティック発酵後15ヶ月間ステンレスタンクで熟成させ、更に5ヶ月間2年目の樽で熟成。瓶詰後3ヶ月を経てリリース。



IT-DLDR 750ml ¥2,900

Puglia

～ プーリア ～

ブーツの形をしたイタリア国土のかかと部分にあたる州。この地で古代フェニキア人たちはワインを造り、バルレッタ港からブレンド用のワインを大量に輸出していた為、「ヨーロッパワインの貯蔵庫」と呼ばれてきました。イタリアのロザートワイン全生産量3分の1を誇る、プレフィロキセラの畑が多いことも特徴です。とんがり屋根の「アルベロベッロのトゥルッリ」をはじめとするユネスコに登録された世界遺産が4つ存在します。

プロデューサー ディマンドゥーリア Produttori di Manduria

◆設立:1932年
◆面積:900ha ◆生産量: 140万本

約400人のメンバーが所属する、プーリア最古のワインメーカー協同組合。伝統的な方法と現代農学の醸造技術を融合、減農薬栽培や収量制限を行い、高品質でコストパフォーマンスの高いワインを造っています。学生の就業体験や、ワイナリーの前の広場でスタッフとその家族のためのパーティーを開催するなど、地域コミュニティにも愛される存在です。



ZIN Salento IGP Fiano

ジン サレント IGP フィアーノ

品 種 フィアーノ 85%、フィアーノ
ミストロ 15%

味わい 辛口

Alc 13%

洋ナシやリンゴの甘美な白い実の果実の豊潤で複雑な香りと繊細なオレンジの花の香り。辛口で申し分のないストラクチャー。さわやかさがあり、すべてのニュアンスが相まって非常に風味高いワイン。

醸 造
平均樹齢は20年。エスバリエ仕立て、1%あたり9000kgの収量。8℃の温度管理で発酵。ステンレスタンクで熟成。

375ml **¥2,020**

750ml **¥2,780**

IT-CVZIN



ALICE Salento IGP Bianco Verdeca

アリーチェ サレント IGP ビアンコヴェルデカ

品 種 ヴェルデカ 100%

味わい 辛口

Alc 13%

溢れる白い花の香りとともに、柑橘果実や洋ナシ、パイナップルを思わせる香り。まるやかさとさわやかさを併せ持つ風味は素晴らしく、ミネラル感がたいへん心地よい。

醸 造
平均樹齢は15-20年。エスバリエ仕立て。1%あたり110キントルの収量。温度調整機能付きタンクを使用し15℃で発酵。ステンレスタンクで熟成。

375ml **¥2,780**

750ml **¥2,780**

IT-CVALI



aka Salento IGP Rosato Primitivo

アカ サレント IGP
ロザート プリミティーヴォ

品 種 プリミティーヴォ100%

味わい 辛口

Alc 13%

美しいコーラルピンク。赤リンゴや、野いちご、ラズベリー等の芳醇なフルーツの香り。味わいは辛口だがなめらかで、後味にさわやかな印象を残す余韻が続く。

醸 造
平均樹齢は20-40年。エスバリエ仕立て。1%あたり90キントルの収量。8~12時間マセレーション。18℃の温度制御付きステンレスタンクで発酵。ステンレスタンクで熟成。

375ml **¥2,020**

750ml **¥2,780**

IT-CVAKA



ADORA Salice Salentino DOP Riserva

アドラ サリチェ サレンティーノ
DOP リゼルヴァ

品 種 ネグロアマロ85%
マルヴァジーアネーラ15%

味わい フル

Alc 14%

凝縮感のあるチェリーやブラックチェリー、ほんのりバルサミコの香りとともにシナモンや黒コショウ、クローブなど特徴的なスパイス香が続き、次第にタバコやトーストへ変化。なめらかでしっかりとした骨格のある、まろやかな味わい。ロースト感のある余韻が素晴らしい。

醸 造
平均樹齢は20-35年。アルベロとエスバリエ仕立て。1%あたり90キントルの収量。22-24℃の温度制御付きステンレスタンクで発酵。大きなスラヴォニアオーク樽で6ヶ月間熟成。

750ml **¥2,790**

IT-CVSAL



LIRICA Primitivo di Manduria DOC

リリカ プリミティーヴォ ディ
マンドゥーリア DOC

品 種 プリミティーヴォ100%

味わい フル

Alc 14.5%

チェリーやブラム、ラズベリーの赤い実の果実の香りとはんこのり木樽の香りが調和し、凝縮した複雑さを感じさせる。ジュシーな温かみ、豊かなタンニンも溶け込み、なめらかで余韻も長い。2019年以降トレビッキエーリ連続獲得中。

醸 造
平均樹齢は15-25年。アルベロとエスバリエ仕立て。1%あたり90キントルの収量。25℃の温度制御付きステンレスタンクで発酵。大きなスラヴォニアオーク樽で6ヶ月間熟成。

375ml **¥2,060**

750ml **¥3,020**

IT-PRIM



ELEGIA Riserva Primitivo di Manduria

エレジーア リゼルヴァ プリミティーヴォ
ディマンドゥーリア

品 種 プリミティーヴォ100%

味わい フル

Alc 15%

濃縮感と複雑さがあり、ラズベリーやブラックベリー、ブラムジャムの香り、スパイシーなヴァニラのアロマに続き最後にバルサミコのニュアンス。味わいはドライで温かみがあり、溶け込んだタンニンと木樽からの風味が丸みに溢れている。

醸 造
平均樹齢は35-50年。アルベロとエスバリエ仕立て。60キントル/haの収量。25℃での温度制御付きステンレスタンクで発酵。2週間のマセレーション。バリックで12ヶ月間熟成。

750ml **¥4,630**

IT-CVEL



Sonetto Primitivo di Manduria DOC Riserva

ソネット プリミティーヴォ ディマンドゥーリア
DOC リゼルヴァ

品 種 プリミティーヴォ100%

味わい フル

Alc 16%

黒系ベリーやブラム、イチジク、挽きたてのコショウ、オレンジの皮の非常に凝縮感のある香りに、ほのかなスモーク香、タバコを思わせるスパイス感、レザーや魅惑的なバルサミコの香りがフィニッシュに加わる。包み込むようなタンニン、清らかな複雑さがあり、長い余韻が続く。

醸 造
アルベロ仕立て。樹齢90年以上。収量45キントル/ha。22-24℃の温度制御で発酵。3週間のマセレーション。フレンチオークで24ヶ月間熟成。残糖0。

750ml **¥7,050**

IT-CVPS



チンニョモロ
Cignomoro

◆設立:2001年
◆面積:22ha ◆生産量: 20万本



プーリアの伝統的建物、白い円錐屋根のトゥルツリが立ち並ぶ世界遺産地区に位置。畑は「赤い土地」と呼ばれるカロジノからマンドゥーリアに広がっており、海風によって和らぐ暑さや乾燥で、ブドウ栽培に理想的な環境です。自然環境を尊重し、サレント地方のテロワールを表現するワイン造りを目指しています。人工的には一切水を与えず、樹に適度なストレスを与えることによって上質なブドウを育てています。



Pepe Nero Rosato

ペペネーロ ロザート

品 種 ネグロアマール100%

味わい 辛口 Alc 12.5%

ゼラニウムやバラのエキスのような芳しい花の香りと、イチゴやザクロなど繊細なフルーツの香りが織りなす柔らかな口。フレッシュで奥深い味わいが非常に心地よい。酸味とミネラル感のバランスがよく調和している。

醸造
グレイヨ仕立て、栽培密度約4,500本/1ha、収量11,250kg/1ha。ブドウは手摘みで収穫。温度管理の下ステンレスタンクにて醸造。



IT-CMPRO 750ml ¥2,270



Pepe Nero Primitivo

ペペネーロ プリミティーヴォ

品 種 プリミティーヴォ100%

味わい ミディアムフル Alc 13.5%

小さな赤い実と黒い実の果実、チェリーとブルーベリーの香り、樽からのスパイス香やほんのりヒマラヤスキのトースト香も加わり、果実味をより引き立たせている。ピロードのようになめらかなタンニンでバランスよく、余韻も長い。

醸造
収穫は手摘みで行い、入念に選果。破砕後、温度制御付き小型タンクにて発酵。1ヶ月以上スクリンタクト。ステンレスタンクでマゼレーション。3-4ヶ月間の樽熟成。



IT-CMPP 750ml ¥2,270



Pepe Nero Rosso

ペペネーロ ロッソ

品 種 プリミティーヴォ30%
マルヴァジーアネーラ30%
ネグロアマール40%

味わい ミディアムフル Alc 13.5%

赤いベリーや野イチゴの濃縮感のある香りが華やかに広がり、ほのかなブラックベリーや、スマイルの花、ザクロ、チェリーなどの香りも加わる。なめらかな口当たりでバランスのよい風味はフレッシュで、魅力的なワイン。

醸造
ブドウを破砕後、温度管理の下で発酵。1か月間以上スクリンタクト。ステンレスタンクにてマゼレーション。ステンレスタンクで熟成。



IT-CMPR 750ml ¥2,270



Trentanni 30 Vecchie Vigne
Bianco di Alessano

トレンタンニ 30 ヴェッキエ ヴィーニエ
ビアンコ ディ アレッサーノ

品 種 ビアンコダレッサーノ100%

味わい 辛口 Alc 12.5%

熟したリンゴやレモンなど柑橘果実の濃縮感のある豊かな香りに、優雅なバターやスモークのニュアンス。なめらかな味わいは、熟した果物やナッツ、アーモンドを感じ、ペーストリーを思わせる長い余韻が続く。

醸造
緻密性のある泥状粘土質土壌。平均収量:5t/ha。エスバリエ仕立て。手摘み収穫。果汁を2.25hlのフレンチオーク樽で醸ととも3ヶ月間発酵。毎週バトナージュを行う。6ヶ月間瓶熟成。



IT-CM30VV 750ml ¥5,320



Cinquantanni 50 Vecchie
Vigne Negroamaro

チンクアンタンニ 50 ヴェッキエ
ヴィーニエ ネグロアマール

品 種 ネグロアマール100%

味わい フル Alc 14%

ブラックベリーやカシスの果実香に、ほんのりシナモンやナツメグ、挽きたてのコショウ、タバコやレザン、次第にココアやコーヒーを思わせる香。奥深さと複雑さを感じさせ、力強く、しっかりとしたタンニンの苦味も受け込み、円熟した味わいが楽しめる。長く続く余韻のトースト香も素晴らしい。

醸造
樹齢50年のブドウの木から1株あたり1.3Lの収量。手摘みで収穫。温度制御機能付きの小さな容器で発酵。1ヶ月間余り浸漬。マゼレーションはステンレスタンクで行う。ミディアムトーストしたフレンチオークの新しい樽で6ヶ月間



IT-CM50VV 750ml ¥5,320



Ottantanni 80 Vecchie Vigne
Primitivo di Manduria DOC

オットアンターニ 80 ヴェッキエ ヴィーニエ
プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア DOC

品 種 プリミティーヴォ100%

味わい フル Alc 14.5%

黒系果実やカシス、ココア、コーヒーや柴、タバコを思わせる香り。味わいは緻密でドライな印象。果実味と共にチョコレート、ヴァニラの香りが余韻に残る。樹齢80年以上の古木は小さな力強い実をつけ、奥深く凝縮した香りと濃い色合いを持つ希少な逸品を生み出す。

醸造
非常に熟したブドウから得られ、まれにアパシメントの場合もある。10°Cで2日間の低温マゼレーション。自然発酵。温度制御機能付きタンクで15~18日間発酵。さらに12~15日間発酵後マゼレーション。フレンチとアメリカンオーク樽で12ヶ月間熟成。



IT-CM80VV 750ml ¥5,320



6 'Sei' Anime

6セイヤニメ

品 種 プリミティーヴォ ネグロアマール
マルヴァジーアネーラ
ネーロデイトロイア アリアーニコ
ススマニエロ

味わい フル Alc 14%

黒系果実やチョコレート、アーモンドや挽きたてのコーヒー豆の香り。力強さと厚みがあり、ピロードのようになめらかな味わいで深みを感じさせる。地域で栽培されている最も代表的な6種類の品種をブレンドし、まるごとプーリアを1グラスで楽しめる。

醸造
さまざまな品種は、別々に温度制御付きステンレスタンクで12~16日間発酵。フランスのバリックでマロラクティック発酵と熟成。熟成後、ブレンドと瓶詰め。



IT-CM6A 750ml ¥4,020



Sicilia

～ シチリア島 ～

地中海最大の島であり、20州中最大の州シチリア。土着品種と国際品種、両方の魅力を引き出したコストパフォーマンスの良さが魅力の産地です。活火山であるエトナ山麓の水捌けの良い扇状地で栽培されているブドウからは特に品質の高いワインが造られています。郷土料理は、カジキマグロ、イワシ、ウニなどの地中海の海産物、ナスやトマトなどの野菜やフルーツをふんだんに使い、アラブ料理の影響を受けていることが特徴です。



カンティーネ セッテソーリ CANTINESETTESOLI Cantine Settesoli

◆設立:2008年
◆面積:6000ha ◆生産量: 1874万本

セッテソーリ協同組合は、シチリアのアグリジェント県メンフィの丘陵地に位置し、1965年に設立されました。シチリアの太陽の下で自然に成熟したブドウを厳選して造られます。熟練のワインマスターたちが最新技術を駆使して醸造全工程を管理します。生産者の顔が見えるトレーサビリティの仕組みも導入しており、2100軒の栽培農家と6000ヘクタールの農地を独自のソフトウェアで完璧に制御しています。ボトルのルーツを辿れば、その原料ブドウがどの畑で作られたかすぐに分かります。この生産ライン追跡システムの認証取得は、1998年からスタートした計画の一環で、国際規格UNI EN ISO 9001:96の認証を受けています。



Affresco Chardonnay Terre Siciliane IGT



アップレスコ シャルドネ
テッレ シチリアーネ IGT

品 種 シャルドネ 100%

味わい 辛口 Alc 13%

黄金色がかかった麦わら色のイエローで、濃いめのトーン。アプリコットやオレンジの花、グレープフルーツを思わせる香りが際立つ。

醸 造
温度管理の下ステンレスタンクで発酵、熟成。最低3ヶ月間瓶熟成。



IT-AFCH 750ml ¥1,850



Affresco Grillo Sicilia DOC



アップレスコ グリッロ
シチリア DOC

品 種 グリッロ100%

味わい 辛口 Alc 13%

色調はグリーンがかかった麦わら色のイエロー。しなやかな色調はグリーンがかかった濃いイエロー。柑橘系果実やハチミツ、オレンジの花の凝縮感のある芳醇な香りが心地よい。

醸 造
温度管理の下ステンレスタンクで発酵、熟成。最低3ヶ月間瓶熟成。



IT-AFGRI 750ml ¥1,850



Affresco Cabernet Sauvignon Terre Siciliane IGT



アップレスコ カベルネソーヴィニオン
テッレ シチリアーネ IGT

品 種 カベルネソーヴィニオン100%

味わい フル Alc 13.5%

色調は濃いパープルレッド。セージやローズマリー、ブルーベリーの香りが際立つフルボディ。

醸 造
温度管理の下ステンレスタンクで発酵、熟成。最低3ヶ月間瓶熟成。



IT-AFCS 750ml ¥1,850



Affresco Nero d'Avola Sicilia DOC



アップレスコ ネーロダーヴォラ
シチリア DOC

品 種 ネーロダーヴォラ100%

味わい フル Alc 13.5%

輝きのあるルビーレッドの色調。熟したチェリーやプラムを思わせる香りが際立ち、持続性のある味わい。

醸 造
温度管理の下ステンレスタンクで発酵、熟成。最低3ヶ月間瓶熟成。



IT-AFND 750ml ¥1,850

テッラコスタンティーノ

Terra Costantino

◆設立:1978年
◆面積:10ha ◆生産量: 5万本

TERRA
COSTA
NTINO

エトナ山南東斜面、ヴィアグランデのコントラダ・ブランダーノに位置。古くからの家族ワイナリーですが、1978年にディノ、2002年からは息子ファビオがこのテロワールの可能性を信じ情熱を傾けた結果、品質が向上しました。海拔450～550mの畑には潮風が吹き込み、背後の大きな山は北風がもたらす霜からぶどう樹を守ってくれるという理想的な環境です。2002年にエトナで初めてピオワイン認証取得。プレフィロキセラの畑で土着品種を育てています。



De Aetna Etna Bianco DOC



デアエトナ
エトナピアンコ DOC

品 種 カッリカンゼ80% カタラット15%
ミネッラ5%

味わい 辛口 Alc 13.5%

色調はグリーンがかかった麦わら色のイエロー。しなやかな柑橘系の風味、香りのよいハーブを思わせる。魅力的で優美な香りが楽しめるミディアムボディの白ワイン。

醸 造
オーガニックワイン: Mi.P.A.A.F.IT BIO 0081によるオーガニック認証取得。14℃の低温設定で発酵。ステンレス製タンクで熟成後瓶熟成。



IT-TEEB 750ml ¥4,970



De Aetna Etna Rosso DOC



デアエトナ
エトナロッソ DOC

品 種 ネレッロマスカレーゼ90%
ネレッロカプッチョ10%

味わい ミディアム Alc 13.5%

ネレッロマスカレーゼが上品なフルーツの香りとまろやかさを、ネレッロカプッチョが色合いやボディ、深みのある果実味を醸し出す見事なブレンド。豊かなアロマとバランスの良さ、気軽に日常ワインとしても、特別な日のワインとしてもシチュエーションを問わず楽しめる。

醸 造
オーガニックワイン: Mi.P.A.A.F.IT BIO 0081によるオーガニック認証取得。除梗後、果皮をつけたまま約10日間発酵。スキンコンタクト中短時間のレモンタージュを行う。



IT-TEER 750ml ¥4,970

フェウディ デル ピシオット
Feudi del Pisciotto

◆設立:2001年
◆面積:56ha ◆生産量: 32万本



ガンベロロッソでトレピッキエーリを毎年のように獲得する、最高品質のシチリアワインを造るワイナリー。土着品種と国際品種を半半ずつ栽培しています。名声を築いたのは著名なエノログ、故ジャコモ・タキス氏。現在はアレクサンドロ・チェライ氏が醸造を手掛け、さらに確固たる評価を得ています。ヴァレンティノ、ヴェルサーチ、ミッソーニ、カロリーナ・マレンゴらトップデザイナーがラベルデザインを手掛けています。



アレクサンドロ・チェライ氏

1970年、カステリーナ・イン・キャンティ生まれ。シエナ・ワインメーカー・スクール及びフィレンツェ大学化学科卒業。サッシカイアでおなじみのジャコモ・タキス氏に弟子入り。1996年からはカステラーレ・ディ・カステリーナ、ロッカ・ディ・フラッシネッロと同時にフェウディ・デル・ピシオットでもワインメーカー兼ディレクター。今イタリアで最も注目を浴びている存在。



Carolina Marengo Chardonnay

カロリーナ マレンゴ シャルドネ

品 種 シャルドネ100%

味わい 辛口 Alc 13%

黄桃やパイナップルの香り。熟したトロピカルフルーツやパンの皮を思わせるフレッシュではつつとした味わい。やわらかで爽やかさがあり、ミネラルの余韻を残す。

醸 造
海拔100m。コルドン スペロナート仕立て。1畝あたり55キントルの収量。温度管理付きステンレスタンクで発酵。ミディアムトーストしたフレンチオークの新樽(80%)で8ヶ月間熟成。8ヶ月間の瓶熟成。

IT-FPCAR 750ml ¥4,020



Carolina Marengo Frappato

カロリーナ マレンゴ フラッパート

品 種 フラッパート100%

味わい フル Alc 14.2%

赤い実のベリーや心地よいスパイスの香り。持続性がありエレガントで、第一印象に感じられる芳香に品種の特徴がよく表れている。丸みがありバランスよく、生き生きとした酸味があり、余韻にスパイスの風味を残す。

醸 造
海拔100m。コルドン スペロナート仕立て。1畝あたり60キントルの収量。温度管理付きステンレスタンクで発酵。ミディアムトーストしたフレンチオークの新樽(50%) 2年目(50%)で10ヶ月間熟成。8ヶ月間の瓶熟成。

IT-FPCM 750ml ¥4,020



Giambattista Valli Cerasuolo di Vittoria DOCG

ジャンバッティスタ ヴァッリ チェラスオーロ ディヴィットーリア DOCG

品 種 ネーロダーヴォラ60%
フラッパート40%

味わい フル Alc 14%

色調はルビーレッド。素晴らしい個性を備え、熟したザクロや赤いチェリーを思わせる持続性のある凝縮した濃密な香り。温かい味わいのフルボディ。シチリアで唯一のDOCGワイン。

醸 造
海拔100m。コルドン スペロナート仕立て。1畝あたり60キントルの収量。温度管理付きステンレスタンクで発酵。ミディアムトーストしたフレンチオークの新樽(50%) 2年目(50%)で10ヶ月間熟成。8ヶ月間の瓶熟成。

IT-FPGIAM 750ml ¥4,020



Missoni Cabernet Sauvignon

ミッソーニ カベルネソーヴィニヨン

品 種 カベルネソーヴィニヨン100%

味わい フル Alc 13.5%

チェリーやラズベリー、上品なスパイスの香り。奥深いタンニンは素晴らしく、非常にエレガントで、十分なポリフェノール成分を感じさせる優れたストラクチャー。長期熟成も楽しめる。

醸 造
海拔100m。コルドン スペロナート仕立て。1畝あたり60キントルの収量。温度管理付きステンレスタンクで発酵。ミディアムトーストしたフレンチオークの新樽(50%) 2年目(50%)で10ヶ月間熟成。8ヶ月間の瓶熟成。

IT-FPMI 750ml ¥4,020



Valentino Merlot

ヴァレンチノ メルロ

品 種 メルロ100%

味わい フル Alc 14%

ブラックベリーやチェリージャム、プラムの果実香と共に、チョコレートやモカの香り、スパイスの香りも広がる。ストラクチャーと力強さを備えながらも非常にエレガント。シチリアのテロワールを反映している。

醸 造
海拔100m。コルドン スペロナート仕立て。1畝あたり60キントルの収量。温度管理付きステンレスタンクで発酵。熟成ミディアムトーストしたフレンチオークの新樽(50%) 古樽(50%)で10ヶ月間熟成。8ヶ月間の瓶熟成。

IT-FPVAL 750ml ¥4,020



Versace Nero d'Avola

ヴェルサーチ ネーロダーヴォラ

品 種 ネーロダーヴォラ100%

味わい フル Alc 14%

赤い実の果実やカシス、ブルーベリー、チェリーなどの持続性のある上品な香り。エレガントで調和のとれた、ふくよかで、ピロードのような口当たり。シチリア原産のブドウから生まれた逸品。

醸 造
海拔100m。コルドン スペロナート仕立て。1畝あたり60キントルの収量。温度管理付きステンレスタンクで発酵。ミディアムトーストしたフレンチオークの新樽(50%) 2年目(50%)で10ヶ月間熟成。8ヶ月間の瓶熟成。

IT-FPVERS 750ml ¥4,020



グラディマーレ
Gurra di Mare

◆設立:2010年

グラディマーレ社はドミニカステラーレ・ディ・カステリーナが2010年に設立した新会社です。付近のブドウ畑はチュニジアの海岸を見渡す場所にあります。小さなワイナリーですが、他のすべての会社と同様に、最高品質のワイン造りの達成を目指しています。また、グラディマーレ社の趣意の一つとして、シチリアの生態系を危険にさらす赤いゾウムシを退治するための研究資金を提供して、ヤシの木の保護に貢献しています。



Gurra di Mare Tirsat

グラディマーレ ティルスアット

品 種 シャルドネ50% ヴィオニエ50%

味わい 辛口 Alc 13%

アプリコットや黄桃の果実香と共に白い花を思わせる香り、スパイスや蜂蜜のような香りがあり、複雑で奥深い印象。甘めでトロピカルな濃密感と心地よさですがしさが相まって、調和のとれたワインに仕上がっています。

醸 造
海拔20m。1畝あたり70キントルの収量。ステンレス製タンク発酵。マロラクティック発酵。ステンレス製タンクで6ヶ月間熟成。シュール・リー、後4ヶ月間瓶熟成。

IT-FPTIR 750ml ¥4,920



Sardegna

～ サルデーニャ島 ～

イタリア半島の西、ティレニア海に浮かぶ野趣あふれる魅力に富んだ島。シチリア、ピエモンテに次いで3番目に広い面積を持つ州です。古代から人の往来が盛んでワイン造りの歴史は長く、紀元前2000年頃にフェニキア人が伝えたと言われています。島北部ではコルク栓の木が多く、上質なコルク栓が造られています。地方料理ではポッツァルガや羊肉料理が有名です。

カンティーナ ドルガーリ Cantina Dorgali

◆設立:1953年
◆面積:600ha ◆生産量:150万本

カンティーナ・ドルガーリは、ドルガーリの生産者グループによりサルデーニャ東海岸で設立。現在はこの州で名だたるワイナリーの一つになっています。自国の文化や歴史、伝統を通じて、生産物の品質向上を目指しています。収量制限を行っており、特にサルデーニャを代表する土着品種の黒ブドウ、カンノウの特徴を引き出すための技術の高さには定評があります。



Vermentino di Sardegna DOC Calaluna

ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ
DOC カラルーナ



品 種 ヴェルメンティーノ100%

味わい 辛口 Alc 12%

色調はグリーンがかかった輝きのある麦わら色のイエロー。フルーティでフローラルな持続性のある繊細な香り。味わいは柔らかく滑らかな口当たり。フレッシュでエレガントな酸味が心地よい。

醸 造
海拔350-500m。グイヨ、アルベッロ、コルドン スペロナート仕立て。温度制御付きステンレスタンクで発酵。熟成はコンクリートタンクを使用後1ヶ月間の瓶熟成。

IT-DOVE 750ml ¥2,540



Cannonau di Sardegna DOC Vigna di Isalle Rosso

カンノウ ディ サルデーニャ DOC
ヴィンニャ ディ イザレ ロッソ



品 種 カンノウ100%

味わい フル Alc 14.5%

熟した果実やジャムを思わせる豊かな香りと共に、コーヒーマシ、ミネラル、そしてほんのりスパイスの香り。ふくよかでソフトな味わい。タンニンがピロードのようになめらかで非常に調和が取れ、後味にフルーティな余韻を残す。

醸 造
海拔300-400m。コルドン スペロナート仕立て。ステンレスタンクとオーク樽で発酵と熟成。1年間瓶熟成。

IT-DOCA 750ml ¥2,910

Italian Liquor ~ イタリアン リカー ~

ベピ トソリーニ Bepi Tosolini



◆設立:1943年 ◆面積:60ha ◆生産量:30万本

シンプル&ナチュラルなグラッパ造りにこだわった蒸留所は1943年、第二次世界大戦中にベピ氏により設立されました。未だに当時の手動蒸留器を使うなど、家族の伝統と共に無添加無着色の醸造に特化しています。尊敬、善意、誠実さをモットーに受け継がれてきたファミリースピリッツ。現在、情熱を注ぐのは3代目の3人の孫たちです。



Limoncello

リモンチェッロ



品 種 レモン リキュール

味わい 甘口 Alc 28%

甘い香りに始まり、後味に地中海の柑橘類を感じさせる。高級イタリア・アマルフィ産レモンの新鮮で瑞々しい香りにあふれている。レモンの爽やかな香りと甘さとほろ苦さがとけあつたまろやかな味わい。

醸 造
香料、着色料を一切使用しない天然のだけけに備わる素材のクオリティを、ストレートに味を伝えるクリアな風味。純正材料以外の添加物等は一切使用せず、レモンの新鮮でフルーティな味わいをそのまま保つ。シチリア産レモンと天然アロマから蒸留。

IT-LIM 700ml ¥3,980



EXPRESSO Espresso Coffee Liqueur

エスプレ エスプレッソ コーヒー リキュール



品 種 リカー

味わい 甘口 Alc 28%

最高品質のコーヒーから蒸留した豊かな味わい。深くローストしたエスプレッソ豆の香りが広がり甘味、苦味、酸味、と豊かなコクが揃った逸品。素晴らしいエスプレッソの余韻とほんのりアロマピーンを感じる後味。

醸 造
高品質のアラビカコーヒーから抽出。古代の植物蒸留器での手動蒸留。

IT-ESP 700ml ¥4,390



Grappa Cividina

グラッパチヴィディーナ



品 種 グラッパ
混合したぶどうの搾汁かす

味わい 辛口 Alc 40%

水晶のように透明で、新鮮な果実の香りとフローラルなアロマを持つ柔らかく調和の取れた、フリウーリを象徴するグラッパ。

醸 造
手作業による伝統的な方法で、スチーム加熱、単式蒸留釜で蒸留。フリウーリ・ヴェネツィア・ジューリア地方産のボマス(メルロー、カベルネ、シャルドネ、ピノ・グリージョ)。6ヶ月間 ステンレスタンク熟成。

IT-GC 1000ml ¥5,100



Grappa Vite D'Oro Barrique

グラッパ ヴィテ ドーロ バリック



品 種 グラッパ
混合したぶどうの搾汁かす

味わい 辛口 Alc 40%

黄金色の輝きのある琥珀色を帯び、澄んだ透明な色調。ヴァニラやタバコ、フルーツの砂糖漬けを思わせる魅惑的な香りがあり、エレガントで、持続性のある味わい。

醸 造
手作業による伝統的な方法で、スチーム加熱、単式蒸留釜で蒸留。フリウーリ・ヴェネツィア・ジューリア地方産のボマス(メルロー、カベルネ、シャルドネ、ピノ・グリージョ)。225Lのスラヴォンオークで熟成。

IT-GVB 700ml ¥5,100



Grappa I Legni Riserva

グラッパ イ レン ニゼルヴァ



品 種 グラッパ
混合したぶどうの搾汁かす

味わい 辛口 Alc 42%

黄金色がかかった琥珀色の色調。チョコレートやトーストしたナッツ、ヴァニラなど木樽由来の魅力でエレガントな香り。ピロードのようになめらかな口当たりで、持続性のある味わい。

醸 造
特有のアロマと果実の香りを持つため、搾りかすは「トソリーニ」により、収穫したばかりの新鮮な状態で蒸留される。アルティザン蒸留:伝統的な手動式バムラー式蒸留器。ヘビートーストのフレンチオークにて18ヶ月以上熟成。

IT-GLR 500ml ¥10,200

LATRICIERES CHAMBERTIN

REMY PROPRIETAIRE

France

フランス

国土全域で多様なワインを造るフランスは、世界に冠たるワイン王国です。栽培や醸造技術開発を行うと同時に、歴史と伝統を重んじるワイン界の中で、AOC(原産地呼称)制度によりその品質の高さと個性を維持管理し、指導的役割を担っている国でもあります。AOCによってすべてのフランスワインは規制され、品質管理がなされています。産地は10の地域に分けられ、それぞれが歴史や気候、土壌の違いに適したブドウ品種が栽培され、テロワールを表現したワインを生み出しています。日々の食卓を彩るテーブルワインから、稀少な至福の一本まで、その幅広さもフランスワインの魅力です。

Champagne ~ シャンパーニュ ~

フランスのワイン産地、北限に位置するシャンパーニュ地方。冷涼で厳しい気候条件がブドウにキレのある酸を、白亜質土壌がミネラル感をもたらします。この土地の独自性に加え、厳格な法律に則って造られることから、世界最高峰のスパークリングワインが生み出されます。

L.ベナル-ピトワ

L. Benard-Pitois

◆設立:1878年 ◆面積:10ha ◆生産量: 約6.5万本

マレイユ・シュール・アイにある、レコルタン・マニピュラン(小規模生産者)。優れた土壌に恵まれており、畑はグランクリュかブルミエクリュに格付されています。クリュグの「クロ・デ・メニル」に隣接する畑もあります。自社ではテット・ド・キューヴェ(一番搾り)のみを使用、その他の果汁はネゴシアンに卸しています。2019年にはHVE(環境価値重視)認証を取得し、さらに環境に配慮したワイン造りを行っています。

【Champagne Laurent Benard】2009年からビオディナミ農法に転換して、現在は2.45haの畑がA/B認証を受け、さらに2012年ヴィンテージからは、製品自体にもエコセール認証を受けています。独自の哲学を持つビオディナミの奇才、エルヴェ・ジュスタン氏に、醸造コンサルタントを依頼しています。

CHAMPAGNE

L. Benard Pitois

PREMIER CRU | MAREUIL-SUR-AY



France

Champagne Bénard-Pitois
Blanche Premier Cruシャンパーニュ ベナルピトワ カルト
ブランシュ ブルミエクリュ品 種 ピノワール75% シャルドネ20%
ピノムニエ5%

味わい 辛口 Alc 12.5%

桃や洋ナシなど白い果肉の新鮮な果物の香りを感じ、次第にレッドカラントやミカンの香りへと変化。最後にほんのりレーズンの香りも加わる。第一印象にもぎたてのフルーツを思わせる。調和のとれた造りで、はっきりとした心地よい後味。

醸 造
8g/Lのドサージュ。熟成期間3年-4年。年間生産量3万本。

FR-CBPNV 750ml ¥7,120

Champagne Bénard-Pitois
Brut Réserve Premier Cruシャンパーニュ ベナルピトワ
ブリュット レセルヴ ブルミエクリュ

品 種 ピノワール85% シャルドネ15%

味わい 辛口 Alc 12.5%

活き活きとしてなめらかな味わいで、気泡は細やか。広がる表現力豊かな香りは、ドライフルーツやドライフラワーを思わせ、レモンタイムやスミレへと変化する。タンジェリン、バナナやアプリコットのシャープな切れ味で、長い余韻が続く。

醸 造
8g/Lのドサージュ。
ブティユの熟成期間は3-4年。年間生産量2万5千本。
マグナムの熟成期間は4-5年。年間生産量700本。750ml ¥7,650
1500ml ¥15,300Champagne Bénard-Pitois
Brut Nature Premier Cruシャンパーニュ ベナルピトワ
ブリュット ナチュール ブルミエクリュ

品 種 ピノワール60% シャルドネ40%

味わい 辛口 Alc 12.5%

白い花や砂糖漬いた柑橘果実などの繊細な香り。ハチミツや甘草を思わせ、メンソールの香りが絶妙に織りなすハーモニー。味わいは、フレッシュ感とほのかに心地よい苦味を感じられ余韻が長く続く。

醸 造
ドサージュ・ゼロ(ノン・ドサージュ)。熟成期間5-6年。
年間生産量2千本。

FR-CBPNANV 750ml ¥8,870

Champagne Bénard-Pitois
Blanc de Blancs Millésimé 1er Cruシャンパーニュ ベナルピトワ ブリュット
ブランブラン ミレジム ブルミエクリュ

品 種 シャルドネ100%

味わい 辛口 Alc 12.5%

気泡はきめ細やか。果実のコンポートやジャム、フルーツブランデーを思わせる香りに、ほんのり木樽の香りやヴァニラやキャラメルの溶け合った香りが加わる。味わいも、色、香りとともに申し分のない第一印象でフランスが取れている。

醸 造
5g/Lのドサージュ。熟成期間4年。年間生産量2千本。

FR-CBPBB 750ml ¥11,800

Champagne Bénard-Pitois
Brut Rosé Premier Cruシャンパーニュ ベナルピトワ
ブリュット ロゼ ブルミエクリュ品 種 ピノワール50% シャルドネ35%
ピノムニエ15%

味わい 辛口 Alc 12.5%

透明感があり、輝きのある濃いめのピンク。ほのかにオレンジがかった色合い。赤系果実のジャムやラズベリーのベストリー、りんご飴を思わせる香り。気取りのない素直な印象で、繊細でフレッシュ感のあるシャンパーニュ。

醸 造
ピノワールを主とするブレンドロゼ(アッサンブラージュ)。
6.8g/Lのドサージュ。熟成期間2-3年。年間生産量3千本。

FR-CBPRNV 750ml ¥8,180

Champagne Laurent Bénard
La Clé des Sept Arpents 1er Cruシャンパーニュ ローランベナル
ラクレテセット アルパン ブルミエクリュ品 種 ピノムニエ66% ピノワール17%
シャルドネ17%

味わい 辛口 Alc 12.5%

心地良い気泡。トーストしたブリオッシュ、レモンシトラスやチェリーのニュアンス、酸味とのバランスが取れた柔らかな味わい。新しいワインのフレッシュさとリザーヴワインの複雑さが融和して醸すシャンパーニュの妙味が魅了する自信作。

醸 造
ブドウ畑は粘土石灰岩と白亜下層土の土壌。バレルとタンクにて自然発酵。10ヶ月間シュール・リー。パーベチュアル・リザーヴ。2g/Lのドサージュ。

FR-CBPLCNV 750ml ¥12,300

Vendange Blanc de Noirs

ヴァンダンジュ ブランドノワール

品 種 ムニエ 60% ピノノワール 40%

味わい 辛口 Alc 12.5%

力強さとエレガンスを兼ね備えたピノノワールとムニエを厳選。マレイユ・シュール・アイの白亜質の土壌で開花した黒ブドウ品種ならではの、豊かな風味としっかりとした骨格。

醸 造
樹齢40年の古樹を使用。ステンレスタンク(95%)と木樽(5%)にて自然発酵後、10ヶ月間熟成とともに熟成。その後、4年間熟成と共に瓶内熟成。1~4g/Lのドサージュ。

FR-CBPLBN 750ml ¥12,900

Vibratis 1er Cru

ヴィブラティス プルミエ クリュ

品 種 ピノノワール 90% シャルドネ 10%

味わい 辛口 Alc 12.5%

持続性がある強い泡立ち。繊細な香りは、エキゾチックな果実、ほのかにサフランやフィ、バラ。アタックは強く、柑橘類と赤い果実のアロマが混じり合う。ボディはふわりと軽やかで、セージのようなハーブのきりりとした印象で終わる。

醸 造
ステンレスタンク(75%)と木樽(25%)にて自然発酵。1次発酵後、熟成とともに10ヶ月熟成。その年のベストワインを厳選。亜硫酸無添加。その後、5年間熟成と共に熟成。ドサージュ無し。

FR-CBPLV 750ml ¥16,500

Alsace ~ アルザス ~

フランス北東部、ライン川を挟んでドイツと国境を接する地方です。ヴォージュ山脈によって大西洋からの湿った空気は遮られ、フランスで最も少ない降雨量の地域です。フルーツと呼ばれる細身のボトル、品種名のラベル表記など、独自性の強い地域です。特定のリュエディから産出され、生産の条件を満たすとAlsace Grand Cruと付記できます。

メイブルム & フィス

Meyblum & Fils

◆設立:1862年 ◆面積:9ha ◆生産量:6万本

家族代々150年以上に渡り伝統を引き継ぐアルザス出身のメイブルム一家は、フランスの主要AOCやスペイン産ワインの他、スピリッツなどのアルコール飲料の生産と販売を行っています。ワイン輸出に特化したマーケティング会社や自社ブランド専用の生産ラインを備えた物流センターも設立。最新技術を取り入れることだけでなく、土壌の選択や栽培、醸造まで生産者との連携もしっかり行うことで、高品質を守っています。



Alsace Riesling Prestige AOP Meyblum & Fils

アルザス リースリング プレステージュ AOP
メイブルム & フィス

品 種 リースリング100%

味わい 辛口 Alc 13.5%

ライムやレモン、タンジェリンの香り、花の香りと果実香が相まって、はつらつさと凝縮感のある第一印象。ミネラル感も加わり、エレガントで上品な果実味。素晴らしい長い余韻もあり、上質な造りが楽しめる逸品。

醸 造
澄んだ果汁を温度制御付きタンクで発酵。数ヶ月間のステンレスタンク熟成後、1-2ヶ月間瓶熟成。

FR-MEYRP 750ml ¥3,340

アルベルト ヘルツ

Albert Hertz

◆設立:1843年 ◆面積:10ha
◆生産量:4万本



アルザスの美しい村、エギスハイムに位置する歴史あるファミリーワイナリー。1980年代からオーガニックワインを造り始め、2000年代にビオディナミ農法を開始、2008年デメター認証を取得。できるだけ自然なワイン造りをするのが彼らの哲学です。



Crémant d'Alsace Brut

クレマン ダルザス ブリュット

品 種 シャルドネ60% ピノブラン40%

味わい 辛口 Alc 12.5%

フローラルな香りや黄色い果実の香り、パンを思わせるような香りも加わり、ダイナミックでしっかりとしたストラクチャーを感じる。きめ細やかな気泡が心地よい味わいをもたらす。

醸 造
平均樹齢30年のブドウ畑は粘土と花崗岩土壌で、緩やかな南斜面に位置する。手摘みで収穫後、計量、伝統的な手法で全房プレス。温度制御付き発酵槽で醸造後瓶詰。瓶内二次発酵。48ヶ月間熟成。手作業で動瓶後デゴルジュマン。

FR-AHCA 750ml ¥4,100

Alsace Sylvaner Eguisheim

アルザス シルヴァネール
エギスハイム

品 種 シルヴァネール100%

味わい 辛口 Alc 13.3%

レモンやシトラス、柑橘果実や火打石、花を思わせる複雑さのある香り。コクがありキリッとした酸味とフレッシュで軽やかな長い余韻が楽しめる。

醸 造
南/南東に面した粘土と泥灰岩、石灰岩の土壌。平均樹齢35年。手摘みで収穫後優しくゆっくりと全房プレス。温度管理の下4ヶ月間オーク樽で発酵。瓶詰まで6ヶ月間オーク樽でシュールレリ。

FR-AHSY 750ml ¥3,510

Alsace Gewurztraminer Eguisheim

アルザス ゲヴュルトトラミネール
エギスハイム

品 種 ゲヴュルトトラミネール100%

味わい 辛口 Alc 13.5%

バラやパッションフルーツ、パイナップル、ハチミツ、スパイスを思わせ、ドライでフルーティな味わい。フルボディの自然派ワイン。

醸 造
東/南東に面した泥灰土と石灰岩の土壌。平均樹齢40年。手摘みで収穫後全房ソフトプレス。温度制御機能付き木樽で4ヶ月間発酵。瓶詰まで6ヶ月間オーク樽でシュールレリ。

FR-AHGE 750ml ¥4,280

Alsace Riesling Grand Cru Eichberg

アルザス リースリング グラン クリュ
アイヒベルグ

品 種 リースリング100%

味わい 辛口 Alc 14%

白い花や砂糖漬けのかんきつ系果実の複雑な香り。濃厚でミネラル感とコクのあるフルボディの辛口ワイン。バランスが良くエレガントで、豊富な味わいは素晴らしい。余韻も長い。

醸 造
東/南東に面した漸新期の泥灰土と礫岩質石灰岩の土壌。平均樹齢37年。手摘みで収穫後優しくゆっくりと全房プレス。温度管理の下3ヶ月間オーク樽で発酵。瓶詰まで8ヶ月間オーク樽でシュールレリ。

FR-AHER 750ml ¥6,960

Alsace Riesling Grand Cru Pfersigberg

アルザス リースリング グラン クリュ
フェルシグベルグ



品 種 リースリング100%

味わい 辛口 Alc 14.5%

上品なテルベン系の香りと桃や白い花、ハーブの香りが広がる。たっぷり豊富でストラクチャーのある味わいには心地よい繊細さを感じる。ドライでクリーミーな口当たり。芳しい余韻は奥深く、飲みたてが抜群。

醸 造
南向き急斜面にあるジュラ紀中期の貝殻石灰岩と砂岩の土壌。平均樹齢37年。手摘みで収穫後優しくゆっくりと全房プレス。温度管理の下4ヶ月間オーク樽で発酵。瓶詰まで8ヶ月間オーク樽でシュールレリ。

FR-AHPR 750ml ¥6,000

Alsace Grand Cru Zinnkoepfle Pinot Gris

アルザス グランクリュ ツィンコップレ
ピノグリ



品 種 ピノグリ100%

味わい 辛口 Alc 13.5%

クランベリーやラズベリーの小さな赤い実の果実のコンポートや下草、トーストしたパンを思わせる香り。軽快で、塩気を感じる風味。深みとコクがあり、しなやか。余韻も長く快適なスパイス感が続く。

醸 造
平均樹齢30年。アルザスのQC中で最も標高が高く、南西向き。砂岩と石灰岩の急斜面に位置。手摘みで収穫後優しくゆっくり全房プレス。温度管理の下、オーク樽で3ヶ月間発酵。薄い酵母の沈殿物に8ヶ月間オーク樽で熟成させたチュラウワイン。無濾過、亜硫酸無添加。

FR-AHZPG 750ml ¥6,400

Alsace Pinot Noir Eguisheim

アルザス ピノノワール エグイスハイム



品 種 ピノノワール100%

味わい ミディアム Alc 13.3%

ブルーベリーやブラックチェリー、花の香り。と程よいスパイスにほのかにスモークの風味を感じる。優しい酸味と滑らかなタンニンが繊細で上品な余韻を残す。

醸 造
南向きの泥灰土と石灰岩、砂岩の土壌。平均樹齢30年。手摘みで収穫後優しく除梗。発酵槽で14日間スキコンタクト。オーク樽でマロラクティック発酵。瓶詰まで6ヶ月間オーク樽でシュールレリ。

FR-AHPN 750ml ¥4,280

Bourgogne ~ ブルゴーニュ ~

ボルドーと並び、フランスが誇るワインの銘醸地。畑による個性の違いが顕著で、AOCの数はフランス産地の中で最多了。夏は日照時間が長く、冬は寒さ厳しい半大陸性気候で、基本的に単一品種でワイン造りを行います。コート・ドール(黄金の丘)は2015年にユネスコ世界遺産に登録されています。

**ドメヌ ドウラ モネット
Domaine de la Monette**

◆設立:2008年 ◆面積:12ha ◆生産量:約5万本

ブルゴーニュ地方メルキュレにある自然派ワイナリーです。メルキュレを中心にジヴリ、リュリー、ブーズロンにも畑を所有しています。オーナーのピエール・エティエンヌ・シュヴァリエは、政治学からワイン造りの道に転向し、ディジョンでワイン取引の修士号を取得しています。現在は看護師だった妻と共に関心を持ってワイン造りに情熱を注ぎ、ブルゴーニュの伝統を守り、テロワールを活かすため、可能な限り単一区画でのワイン造りを行っています。土壌の健康と生物多様性を重視し、草生栽培や植樹などの環境保護活動に取り組んでいます。また、地球環境への取り組みとして、太陽光パネルを設置した自家発電や、ボトルや箱も環境に配慮した素材を使用しています。



France

Bourgogne Aligote

ブルゴーニュ アリゴテ



品 種 アリゴテ100%

味わい 辛口 Alc 13%

アカシアの花の香り。アリゴテらしいフレッシュな青りんごや柑橘類、複雑さ。木樽熟成由来の丸み、さわやかで長い余韻も楽しめる。

醸 造
樹齢は65年~100年まで。25hl/haの収量。手摘み。選果後、8℃で24時間の低温浸漬。500Lの古樽でアルコールとマロラクティック発酵。濾過とともに古樽で8ヶ月間、タンクで2ヶ月間熟成。軽く濾過して出荷。

FR-DMA 750ml ¥3,890

Bourgogne Cote Chalonnaise Blanc Les Pertusots

ブルゴーニュ コート シャロネーズ
ブラン レペルトゥ



品 種 シャルドネ100%

味わい 辛口 Alc 14.5%

黄桃、あんずを思わせるふくよかな果物の香りと樽由来の繊細な香りが、空気に触れることで豊かに開く。きれいなアタック、シャープさとフレッシュさ、果実味と酸味のバランスが良く、複雑で長い余韻が続く。

醸 造
石灰質、西向き斜面。平均樹齢35年。35~45hl/haの収量。手摘み。選果後8℃で24時間静置。70%は大樽、30%はステンレスタンクで発酵とマロラクティック発酵を低温20℃で行う。9ヶ月間樽熟成。45%新樽。後ステンレスタンクで2ヶ月間熟成。

FR-DMC 750ml ¥4,370

Bouzeron Les Fias

ブーズロン レフィア



品 種 アリゴテ100%

味わい 辛口 Alc 13%

柑橘果実や白い花の香り。瑞々しく、ミネラル感のある上品な味わい。リッチな果実味と酸味のバランスが良く、芳醇でふくよかな味わいと長い余韻が続く。

醸 造
収量や収穫は徹底した管理下で実施。石灰質斜面の区画。手摘みで収穫後選果。オーク樽で発酵。10ヶ月間500Lのオーク樽で熟成(新樽20%)。タンジェンシャル濾過。DIAMSコルク使用。

FR-DMBB 750ml ¥4,630

Coteaux Bourguignons Cuvée 1395

コート ブルギニオン キュヴェ 1395



品 種 ガメイ60% ピノノワール40%

味わい ミディアム Alc 12.5%

イチゴやサクランボなどの赤系果実のフレッシュなアロマと、なめらかなタンニンを持つ。フルーティで親しみやすく、バランスに優れた柔らかく心地よい一本。

醸 造
収量や収穫は徹底した管理下で実施。粘土質の区画。手摘みで収穫後選果。10℃で3日間の低温マセレーションの後ステンレスタンクで約25℃で21日間マセレーション。新樽を使用せず10ヶ月間28リットルのフレンチオーク樽で熟成。2種類の品種は一緒に醸造。

FR-DMCBR 750ml ¥3,860

Bourgogne Cote Chalonnaise Rouge Terroirs de Mellecey

ブルゴーニュ コート シャロネーズ
ルージュ テロワール デメルセ



品 種 ピノノワール100%

味わい ミディアム Alc 13%

いちごやラズベリーなど、赤系果実のフレッシュな香りが広がる。若々しく果実味豊かで、エレガントな酸味とタンニンの調和が美しい。

醸 造
平均樹齢50年。30~50hl/haの収量。手摘み。選果時の亜硫酸添加なし。発酵期間は3週間。天然酵母のみ。ルモンタージュのみ行う。熟成は樽で3ヶ月間、新樽10%。マロラクティック発酵後少量の亜硫酸添加。軽く濾過したのち瓶詰。

FR-DMBP 750ml ¥4,300

Mercurey Le Saut Muchiau

メルキュレルソー ミュシオ



品 種 ピノノワール100%

味わい ミディアム Alc 13.5%

ラズベリーやブラックチェリー、黒系果実の豊かな果実味。樽の香ばしさ、しっかりした芳醇な味わいに滑らかな舌触りが上品に交わり、パワフルでメルキュレらしさがよく表れている。

醸 造
緩やかな東向き斜面。粘土含む石灰質の土壌。平均樹齢50年。35~45hl/haの収量。手摘み。選果。発酵前5日間の低温マセレーション。発酵後5日間の高温マセレーション。発酵中はルモンタージュのみ行う。12ヶ月間の樽熟成。新樽比率20%。後タンクで5ヶ月間熟成。

FR-DMMP 750ml ¥5,660

シャトー デュクロ

Château du Clos

◆設立:1782年 ◆面積:3ha



オーナーの祖先ルイ・モンピール以来、代々継承されており、家系図の中には シャンパーニュで有名なモエ・エ・シャンドンの創設者レオナルド・シャンドンもいます。ブドウ畑は東/北東に面した穏やかな斜面で、2009年にオーガニック管理を始め、2013年に認証を取得。平均樹齢は40年で1936年植樹の古木もあります。テロワールを表現し自然を尊ぶワイン造りからは、繊細で複雑、長い余韻のシャルドネの魅力を発揮するワインが生まれます。



Mâcon-Solutré-Pouilly

マコン ソリュトレ ブイ

品 種 シャルドネ100%

味わい 辛口 Alc 12.5%

華やかな核果実の香りが際立ち、新鮮な酸味としっかりとしたストラクチャーに支えられた重量感。トーストやバターを思わせ、果実味とミネラル感の贅沢なバランスの取れた、コクのある味わいで余韻も長い。

醸造 石の多い茶色い粘土質の土壌。手摘み収穫後、破砕、圧搾、デカンプレーションは自然な工程で一晩行い、微細な澱を残す。発酵は天然酵母を用いてピエスを使用。ピエスで12ヶ月間、ヴァットで3ヶ月間、合わせて15-18ヶ月間熟成。軽く濾過してから瓶詰。

FR-CCM 750ml ¥6,390



Pouilly-Fuissé Climat Pouilly

ブイ フェイッセ クリマ ブイ

品 種 シャルドネ100%

味わい 辛口 Alc 13%

輝きのあるグリーンがかかった黄金色。熟した青りんごや白桃、アカシア、ナッツ、はちみつのような香り。口当たりの良い酸味とミネラル感、長い余韻が楽しめる。繊細で複雑さがあり、長く爽やかな余韻を残す。

醸造 ジュラ紀中期の石灰質を多く含む泥灰質の土壌。平均樹齢40年。手摘み、破砕後圧搾。発酵は酵母を添加せずに木樽(ピエス:228Lのブルゴーニュ・バレル)で行い、15-18ヶ月間熟成。12ヶ月間木樽、後 ヴット3-6ヶ月熟成。軽く濾過してから瓶詰。

FR-CCPF 750ml ¥9,000



Pouilly-Fuissé

ブイ フェイッセ

品 種 シャルドネ100%

味わい 辛口 Alc 12.5%

上品で複雑さを備え、力強く表情豊か。後味にほのかに塩味のようなミネラルの風味を感じ、爽やかで長い余韻も快適で心地よい印象。

醸造 手摘みで収穫後破砕、圧搾。一晩デカンプレーションまたはデカンテーションを行う。天然酵母を用いてピエスで発酵。12ヶ月間熟成させてから3-6ヶ月間ヴァットで熟成。軽く濾過した後瓶詰。

FR-CCP 750ml ¥9,000



Pouilly-Fuissé 1er Cru Pouilly

ブイ フェイッセ プルミエクリュ ブイ

品 種 シャルドネ100%

味わい 辛口 Alc 12.5%

グレープフルーツやパイナップルのボリュームのある果実香。蜂蜜、ナッツなどの豊かなフレーバー。繊細で複雑さがあり、爽やかでほのかに塩味のような風味を感じる長い余韻が素晴らしい。

醸造 石灰質泥灰土の土壌。手摘みで収穫後、破砕、圧搾、デカンプレーションは自然な工程で一晩行い、微細な澱を残す。発酵は天然酵母を用いてピエスを使用。ピエスで12ヶ月間、ヴァットで3ヶ月間、合わせて15-18ヶ月間熟成。軽く濾過してから瓶詰。

FR-CCPRE 750ml ¥11,800



Pouilly-Fuissé 1er Cru Pouilly Hommage à Léonard Chandon

ブイ フェイッセ プルミエクリュ ブイ
オマージュ レオナルド シャンドン

品 種 シャルドネ100%

味わい 辛口 Alc 13%

円熟したスパイス香と花々の溢れる香りが素晴らしく幾重にも広がり、非常にエレガント。濃密で力強く、ボリュームのある風味を感じる。際立つ長い余韻が続く。シャトー・デュクロが造り上げる究極のワイン。

醸造 手摘みで収穫後、破砕、圧搾、デカンプレーションは自然な工程で一晩行い、微細な澱を残す。発酵は天然酵母を用いてピエスを使用。12ヶ月間ピエスで、3-6ヶ月間ヴァットで、併せて15-18ヶ月間熟成。軽く濾過してから瓶詰。

FR-CCHLC 750ml ¥14,000



ドメヌ ドラ ジュヴィニエール

Domaine de la Juvinière

◆設立:1947年

◆面積:45ha



1947年設立。現在はダルドゥイ家の7人の娘により運営されている家族経営のワイナリー。45haのブドウ園では6つのグランクリュ、15のプルミエクリュを含む45のオペレーションが生産されています。18世紀建築の邸宅からはコート・ド・ボヌとコート・ド・ニュイが見渡せ、美しい景観を呈しています。フィネスとエレガンスやワインのバランスを尊重しながら、テロワールの特徴と多様性を表すワイン造りが行われています。



Bourgogne Chardonnay

ブルゴーニュ シャルドネ

品 種 シャルドネ100%

味わい 辛口 Alc 12.4%

麦わらや白い花の香りに洋ナシの果実香が加わり、ミネラル質を感じさせるキリリとしたワイン。ヴィンテージを打ち出す最高の仕上がりで、辛口の切れ味。

醸造 破砕後、エアプレスで圧搾。24時間低温で、半分を樽で(10%新樽)、残りの半分は温度制御付きのステンレスタンクで発酵。10-12ヶ月間のシュールレリ、清澄せず、プレート型フィルターでろ過してから瓶詰。3000本ほどの限定生産。

FR-DJBB 750ml ¥5,020



Bourgogne Hautes Côtes de Beaune « Les Perrières »

ブルゴーニュ オート コート ドボヌ
レペリエール

品 種 シャルドネ100%

味わい 辛口 Alc 13.6%

柑橘のフレッシュなアロマと白い花のニュアンスに、上品なオークの香り。ピュアながらも力強い果実味とフレッシュなミネラル感。

醸造 樹齢30年以上。空気圧プレスで圧搾。マストは24時間冷やして沈殿させる。発酵は樽(10%新樽)で行われ、半分は温度管理されたステンレスタンクで行う。10-12ヶ月間シュールレリの後、清澄せずから瓶詰。

FR-DJHCB 750ml ¥6,000



Corton-Charlemagne Grand Cru

コルトン シャルルマニエ
グランクリュ

品 種 シャルドネ100%

味わい 辛口 Alc 13.6%

青りんごの熟した果実香と白いバラの花のアロマに、程よい木樽の香りが優雅に調和。しっかりとした、たくましいフルボディの味わい。ミネラル感と躍動感のある風味で、いきいきとして素晴らしい長い余韻を残す。

醸造 樹齢40年以上。除梗せずに破砕し、果梗をつけたまま24時間寝かせてからオーク樽で発酵。樽は軽くトーストしたものトーストしないものを使う。その後12ヶ月間のシュールレリを経て、清澄せず、プレート&フレーム型フィルターでろ過してから瓶詰。1はあたり35%の収量。

FR-DJCC 750ml ¥39,960



Ladoix Rouge

ラドルーージュ



品 種 ピノノワール100%

味わい ミディアム Alc 13%

フルーティでめらかなストロベリーやチェリーを思わせる素晴らしい芳醇なアロマ。ピノノワールの品種がもつ果実味と、素朴で土を感じさせるような複雑さが相まって、コクと丸み、ふくらみが感じられる。後味はやさしいタンニンで、とても口当たりが良い。

醸 造
土壌は複雑な粘土質の石灰岩で、シャユと呼ばれる硬く小さな石灰岩上の椽なげかきや堆積シルトにより、土の水はけがよく、ブドウの成熟が早まる。古いブドウの木とクローンから成るブドウ畑の平均樹齢は約35年。

FR-DJLR 750ml ¥5,620

Savigny-lès-Beaune Les Rouvrettes Rouge

サヴィニールポヌ
レルーヴェットルーージュ



品 種 ピノノワール100%

味わい ミディアム Alc 13%

赤い実の果実や下草、ロースト香を感じる。ブラックベリーやイチゴの素晴らしい香りも感じる。フレッシュで果実味豊かな味わいで、心地よい余韻も長い。

醸 造
平均樹齢50年。下層土に石灰岩の砕屑物が混ざってできた粘土石灰質の土壌。発酵前のマセレーションは行わない。発酵は約10-12日間。フルーランワインとファーストプレスでアップグレードして醸造。アリエとヌヴェールのリク15%と20%新樽で1年間熟成。軽い過濾。ワインは清澄せずに瓶詰め。

FR-DJSR 750ml ¥7,000

Ladoix « Clos des Chagnots » Monopole

ラドワ クロ デシャニョ モノポール



品 種 ピノノワール100%

味わい フル Alc 13%

イチゴやチェリーの新鮮なフルーツの心地よい香りが広がり、ほんのりスパイスやヴァニラを思わせる香りも感じる。フレッシュで果実味豊かな味わいは、タンニンも溶け込みなめらかで、フルーティな余韻が長く続く。

醸 造
樹齢40年と15年の厳選された区画はコルトンの丘陵標高約250m南向き。手摘みで収穫後選果、破砕、除梗、発酵前低温マセレーション、ピジャージュ。14日間発酵後フルーランワインとプレスランをブレンド。12ヶ月間熟成(20%新樽)。清澄せずに軽く濾過してから瓶詰め。

FR-DJLCC 750ml ¥7,200

Savigny-lès-Beaune 1er Cru « Les Peuillets »

サヴィニールポヌ プルミエ クリュ
レピエ



品 種 ピノノワール100%

味わい ミディアム Alc 13.5%

ラズベリー、クランベリー、プラムやチェリー、甘草の香り。果実とスパイスの風味、綺麗な酸と緻密で滑らかなタンニンが調和し、口いっばいに華やかな旨味が広がる。

醸 造
平均樹齢45年。土壌は砂利と砂の下層土に小粒の粘土を含む石灰岩のがれ場とシルト。ドメヌーで最初に収穫される区画の一つで、南東向き、海拔240mの穏やかな斜面。

FR-DJSRP 750ml ¥8,300

Nuits-Saint-Georges « Aux Herbes - Les Argillats »

ニュイ サン ジョルジュ
オー エルビュレ アルジヤ



品 種 ピノノワール100%

味わい フル Alc 13.5%

第一印象はカシスの香りと共に甘草やスパイスを思わせる香り。果実味に溢れ、タンニンもしっかりと溶け込み柔らかな味わい。トリュフ風味の長い余韻が心地よい。

醸 造
樹齢40年と47年の厳選された区画は南東向き緩斜面にある。手摘みで収穫後選果、破砕、除梗、発酵前低温マセレーション、ピジャージュ。16日間発酵後フルーランワインとプレスランをブレンド。16ヶ月間熟成(30%新樽)。清澄せずに軽く濾過してから瓶詰め。

FR-DJNSG 750ml ¥10,400

Aloxe-Corton 1er Cru « Les Chaillots »

アロース コルトン プルミエ クリュ
レシャヨ



品 種 ピノノワール100%

味わい ミディアムフル Alc 13.9%

コルトンに次ぐ品質、スマイルのような香りをもつしなやかな飲み心地。繊細ながらもストラクチャーと力強さを備え、果実味やエレガンスよりもコクとボディが堂々たる味わいのワイン。

醸 造
小石の沖積シルトとチャートの土壌。手摘み収穫。選果、破砕、除梗後、12日間のマセラシオン。温度は16°Cから自然に28-30°Cに上昇。酵素無添加。フルーランワインと一番搾りワインをブレンドして23日後から1年以上の樽熟成。ベルトランジュ産の新樽を35-40%使用。清澄せずに、軽く濾過してから瓶詰め。

FR-DJAC 750ml ¥10,800

Beaune 1er Cru "Champs Pimont"

ポヌ プルミエ クリュ
シャンピモン



品 種 ピノノワール100%

味わい ミディアムフル Alc 13.8%

チェリーやイチゴの香りにモカのニュアンス。熟成とともにプラムジャムのような風味となる。エレガントでしなやかなタンニンが調和した素晴らしいストラクチャーを備えている。

醸 造
石の多い下層土とシルト質の土壌。平均樹齢60年。手摘みで収穫。選果、破砕、除梗後、発酵前マセレーションせず直ちに発酵。酵素無添加。非加熱で10-12日間のピジャージュ。アリエ産オーク樽(新樽25%)で12.5ヶ月間熟成。清澄せずに軽く濾過してから瓶詰め。

FR-DJBPC 750ml ¥10,800

Pommard Les Lambots

ポマール レランボ



品 種 ピノノワール100%

味わい ミディアムフル Alc 13.2%

濃厚なラズベリーと野生のイチゴの香りに、野生のハーブの香りがほんのり漂う。オーク樽熟成によるスモーキーな風味に、しっかりとした構造、豊かさ、力強さが特徴的。余韻も長く、奥深い味わい。

醸 造
「ナントゥー」と呼ばれる細かい白亜質の岩石土壌。多孔質で乾燥した、白く硬せた土壌。

FR-DJPLL 750ml ¥11,600

Gevrey-Chambertin

ジュヴレ シャンベルタン



品 種 ピノノワール100%

味わい ミディアム Alc 13.5%

スマイル、バラ、野生のベリーやザクロの果実香。エレガントな厚みがあり、リッチでコクのある味わい。果実の風味が広がり、いきいきとした酸とタンニンが絶妙なハーモニーを奏する逸品。

醸 造
6区画のマットシルトセクションの古木はけから造られる。同じ土壌ではないが、全て粘土質の石灰岩である特徴を共有している。

FR-DJGR 750ml ¥12,200

Corton Grand Cru « Le Clos du Roi »

コルトン グランクリュ
クロ デュ ロワ



品 種 ピノノワール100%

味わい ミディアムフル Alc 13.3%

はっきりとした動物性の香りや熟した濃いベリーの果実香と共に、土や下草を思わせる印象も。さらに煙や煮たハーブを感じさせ、厚みのあるしっかりとしたボディ。豊潤で味わいよく、力強さがあり、長く続く余韻もすばらしい。見事に奥深さのある魅惑のコルトンが楽しめる。

醸 造
平均樹齢60年以上。12-14日間発酵。フルーランワインとプレスランをブレンドしてから12.5ヶ月間熟成。アリエ産とヌヴェール産のオーク樽を使用し、50%は新樽。清澄せずに軽く濾過してから瓶詰め。

750ml VT 2013/2014 ¥17,910
FR-DJCG VT 2021 ¥21,800

Corton Grand Cru « Hautes Moutottes »

コルトン グランクリュ
オート ムット



品 種 ピノノワール100%

味わい ミディアムフル Alc 13%

ブラックベリージャムやほんのりレザ、甘草を思わせる香り。熟成により円熟したタンニンも溶け込み、バランス良く、長い余韻もトリュフを感じさせる力強い味わい。

醸 造
標高360m。手摘み。選果、破砕後、全除梗。低温マセレーションはせずに、直ちに12日間発酵。香り、色、タンニンの抽出はピジャージュのみで行う。フルーランワインと一番搾りワインをブレンドして冷却安定させ、30%は新樽で、残り1は12年目のオーク樽にて15ヶ月間熟成。

FR-DJCHM 750ml ¥19,250

Clos de Vougeot Grand Cru

クロ ド ヴージュ
グランクリュ



品 種 ピノノワール100%

味わい ミディアムフル Alc 13.5%

シャクヤクの花や黒系果実、森の下草を思わせるたいへん複雑な香り。非常に濃縮感のある甘美な味わいで、まるでやがたタンニン、エレガンスと繊細さを兼ね備えた奥深さを感じ、余韻も長い。年間わずか2700本の生産量。

醸 造
手摘み。選果、破砕、除梗。発酵前マセレーションを行わず直ちに発酵。12-14日間発酵。フルーランワインとプレスランをブレンド。低温安定化。バルナンジェやトロンセ、ヌヴェール産オーク樽(50%新樽)で15-18ヶ月間熟成。コーラージュせず非常に軽く濾過してから瓶詰め。

FR-DJCV 750ml ¥22,000

ドメヌ アレクサンドル エルヴァン

Domaine Alexandre Ellevin

◆設立:1975年 ◆面積:16ha

シャブリの南東シジュ村で4代続いている家族経営のドメヌ。現在はジャンピエールとその息子のアレクサンドルがワイン造りをしています。16haのブドウ園では自然を尊重し、健康を重視したワイン造りを実践しています。収穫量と品質の管理は勿論、ステンレスタンクで醸造する伝統的な手法で、ミネラル豊かな土壌から、テロワールの特性を表現するシャブリは生まれます。活き活きとした味わい、フィネスとテクチャー、バランス、心地よく長い余韻は世界中の人々を魅了し続けています。



Chablis

シャブリ



品 種 シャルドネ100%

味わい 辛口 Alc 13%

非常にフレッシュで生き生きとしたミネラル。シナノキ、ミント、アカシアの繊細な香りや、甘草、干し草のアロマ。熟成により、黄金色とスパイスーさが増す。上品で落ち着いた濃厚さと新鮮なアロマの余韻が続く。

醸造 压榨機にかける。ステンレスタンクで低温(15~18°Cの間)で約3週間発酵。その後マロラクティック発酵。熟成は瓶詰め前にタンクで数ヶ月間続く。

FR-AECB 750ml ¥4,500



Chablis 1er Cru Vaucoupin

シャブリ プルミエ クリュ ヴォクパン



品 種 シャルドネ100%

味わい 辛口 Alc 13%

凝縮した豊かな果実の香りが広がり、柑橘系果実や洋ナシ、ミラベルプラムの素晴らしいアロマに、心地よいミネラルの香りも加わる。素晴らしい質感で、コクとためらかさのある魅力的なワイン。

醸造 樹齢80年の古木から造られる。粘土質、石灰岩、キンメリジャン期の土壌。8-12ヶ月間熟成。

FR-AEC 750ml ¥6,550

Bordeaux ~ ボルドー ~

南西部を流れるガロンヌ川とドルドーニュ川が合流し、ジロンド川となって大西洋に流れ込む、その流域に広がる産地です。複数品種をブレンドするのが一般的で、フランスのAOC産地としては最大面積を誇ります。1855年のパリ万博の際、ナポレオン3世の発案で有名な格付が誕生、現在もテーブルワインから最高級ワインまで幅広く、多彩です。

ヴィニョブル プヴァン

Vignobles Beauvin

◆設立:2006年 ◆面積:10ha ◆生産量:12500本

10haのブドウ園はメドックの北、トゥスキロンにあり、2006年からプヴァン家が営む家族経営のワイナリーです。平均栽培密度は5,500本/畝で、平均樹齢は約40年。メドックの典型的な特徴を保つ高品質なワインを生み出しています。品質と管理、収量が重要な要素と考え情熱とともにワイン造りを実践しています。各ヴィンテージの受賞歴などの評価に懐心することなく、毎年の新たな冒険と情熱に終わりはありません。

Medoc メドック

ジロンド川の左岸に位置するメドック地区は銘醸地ボルドーのシンボリック存在です。カベルネ・ソーヴィニオンを中心としたアッサンブラージュの素晴らしいバランスの、しっかりとしたタンニンの長期熟成に耐えうるフルボディの赤ワインを造り出します。世界中のワインラヴァーに愛される産地です。



Les Hauts de Tousquiron Cuvée Lucie Medoc AOC

レオド トゥスキロン キュヴェルシール メドック AOC



品 種 カベルネソーヴィニオン47%メルロ45%
カベルネフラン5%プティヴェルド3%

味わい フル Alc 14.5%

黒スグリや熟したプラムを思わせる豊かな果実香と、上品なスパイスやトースト香を感じる。タンニンは熟成と共にシルクのように滑らかになり、酸味の調和が取れしっかりとボディのワインとなる。エレガントな味わいで、ハーブを思わせる余韻が続く。

醸造 ステンレス温度制御付きタンクで発酵。マロラクティック発酵。2年目のオーク樽で熟成。

FR-LRGM 750ml ¥3,320

シャトー ルーセル

Château Rousselle

◆設立:1636年 ◆面積:23ha

◆生産量:15万本



設立は1636年。1868年に当時最も高い格付けのアペラシオンに分類されています。現在は1999年よりルメートル家が運営しています。「優れたテロワール、古いブドウの木、古い建物を備えたブドウ園」を念頭にヴィンセント・ルメートルが2年以上かけて探し当てた念願のシャトーです。後に改修工事、経営方法の見直し、エノロジストの加担により、シャトー・ルーセルは美しさも味においてもその「高貴さ」を甦らせています。



Château Haut Bel-Air Vieilles Vignes

シャトー オーベルエル ヴィエイユ ヴィーニユ



品 種 メルロ85% マルベック15%

味わい フル Alc 13.5%

ルビーの輝きのある、美しい濃いガーネットの色調。豊かな木の香り、スミレ、エキゾチックな赤系果実、スパイス、甘草、ココア、パターの芳醇な香り。複雑で風味のある味わい。

醸造 平均樹齢40年のブドウを使用。低温マセレーション。アルコール発酵と長期マセレーションを行いアロマと力強さを引き出す。3ヶ月間フレンチオークで熟成。毎週ウイヤーシュを実施。温度制御付き最新設備のセラーで醸造。

FR-CRHBA 750ml ¥2,860



Château Rousselle Emotion

シャトー ルーセル エモーション



品 種 メルロ75% マルベック15%
カベルネソーヴィニオン10%

味わい フル Alc 13.5%

ラズベリー、ブルーベリー、チェリーなど赤や黒い実の果実香と甘草を思わせる芳醇な香りに、タイムやローズマリーなど野生のドライハーブのスパイス感とミネラル感。しなやかで滑らかで濃縮した味わい。丸みがあり、豊満で、とても長い余韻が続く。

醸造 平均樹齢40年のブドウを使用。低温マセレーション。アルコール発酵と長期マセレーションを行いアロマと力強さを引き出す。50%はフレンチオークの新樽で、50%は1年目の樽で12ヶ月間熟成。毎週ウイヤーシュを実施。温度制御付き最新設備のセラーで醸造。

FR-CRT 750ml ¥3,410

ヴィニョブル デ キャトル ヴァン

Vignobles Des Quatre Vents

◆設立:2007年 ◆面積:4ha ◆生産量:4万本

1840年に建築されたシャトーはかつては牧草地にありましたが、1893年の文献では当時の所有者により、繊細で香り高いワインを生産するブドウ畑に変わった、と記されています。2014年以来ワイン生産者団体に属し、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、プティヴェルドの3種類の品種を用いて5種類のワインを生産しています。



Margaux マルゴー

オー・メドック地区の中では最南部に位置し、ジロンド川の上流となります。面積も最大となり、メドックの格付け1級の高級ワイン、シャトー・マルゴーを有するマルゴー村を含めると5つの村があります。1級から5級で22シャトーが格付けされ最多になり、その品質の高さを物語っています。AOCは赤のみ認定されていて、メルロとカベルネ・ソーヴィニオンのバランスが良く、滑らかでエレガント、女性的な味わいで「フランスワインの女王ボルドー」の中でもより優美なワインと言われています。



Tayac-Plaisance AOC Margaux

タイヤック プレザンス AOCマルゴー



品 種 カベルネソーヴィニオン50%メルロ45%
プティヴェルド5%

味わい フル Alc 14.2%

色調は濃く、カシスやスパイスの香りを感じる。熟した黒系果実の素晴らしい風味とエレガントな質感。シルクのように滑らかなタンニン。カベルネソーヴィニオンがコクとバランスの良さで存在感を表している。

醸造 伝統的なボルドースタイル。ブドウの木は樹齢50年。28°C設定のコンクリートタンクにて15-20日間発酵。50%はフレンチオークの新樽で18ヶ月間熟成。

FR-VQTPM 750ml ¥6,200

France

シャトー ラ グラス ディュー
Château La Grâce Dieu



◆設立:1875年 ◆面積:16ha

1875年に6haのシャトー購入以来、現在6世代目のクリスティンとヴァレリー二人の姉妹が運営しています。今やブドウ園は16ha、27区画に広がり、自然を最大限に尊重してテロワールの特性を表現するワイン造りが行われています。栽培から収穫まで作業は専ら手作業で行い、毎年、より多くの知識を習得し技術を向上させています。ISO14001認証を取得しています。



Château la Grâce Dieu
les Menus

シャトー ラ グラス ディュー
レメニュー



品 種 メルロ70% カベルネフラン25%
カベルネソーヴィニヨン5%

味わい フル Alc 14.2%

ブラム、甘草、ユーカリの香り。力強いアタックで、ヴァニラ、擦いた赤い実の果実を思わせ、キリッと張りつめた印象。エレガントなフィニッシュ。タンニンはいきいきとしてシルクのようになめらか。パワフルで複雑さがある味わい。

醸 造
40%新樽、40%1-2年経年樽、20%タンクにて熟成。

FR-CGDM 750ml 2018 ¥6,880



Château Haut Troquart
la Grâce Dieu

シャトー オートロカール
ラ グラス ディュー



品 種 メルロ100%

味わい フル Alc 14.2%

非常に濃い紫色がかった色調。カシスやラズベリージャムのアロマとともに、スパイスやヴァニラの香り。濃厚でしっかりとした造り、ピロードのようになめらかな味わい。

醸 造
粘土石灰岩の土壌。フレンチオークの新樽で1年間熟成。

FR-CGDHT 750ml ¥7,600

ヴァンテックス
Vintex



◆設立:1982年

ヴァンテックス社は1982年、ボルドーに設立されました。現在は、フランスのみならずヨーロッパの各産地からのワインを取り扱い、5000㎡の倉庫を所有する企業に成長しました。原点であるボルドー地方とは長年にわたり特に緻密な関係を築いてきました。定期的なリサーチで、生産者とともに顧客のニーズや要件に適合するワインを送り出しています。



Château Roc de Cazade
Bordeaux Blanc

シャトー ロック ドゥ カザード
ボルドー ブラン



品 種 ソーヴィニヨンブラン75% セミヨン15%
ミュスカデル10%

味わい 辛口 Alc 12.5%

透明感のあるイエロー。ソーヴィニヨンの特徴である柑橘果実の凝縮感のある香りと共に卓越したフィネスを発揮している。味わいは非常にバランス良く、コクがありオリリーな質感がある。余韻も長い。

醸 造
山頂に砂利が散在する粘土石灰岩の土壌。完熟ブドウを収穫してから入念な選果。伝統的な手法を用いて、温度制御付きステンレスタンクで醸造。シュール・リーで熟成。

FR-VCRC 750ml ¥2,260



La Fleur d'Or
AOC Sauternes

ラ フルール ドール
AOCソーテルヌ



品 種 セミヨン90% ソーヴィニヨン10%

味わい 甘口 Alc 14%

黄金色のエレガントなイエロー。砂糖漬けのアプリコットや桃、マンゴー、トーストの香り。活き活きとしたアタック。フレッシュさと貴腐のバランスが素晴らしく心地よい濃厚な味わい。

醸 造
貴腐果を手摘みで収穫。小型ステンレスタンクにて伝統的な醸造。1年間の樽熟成と1年間のステンレスタンク熟成。

FR-VLFD 750ml ¥4,870

Rhône ~ ローズ ~

ローヌ川流域に広がる、AOCワイン生産量がボルドーに次いでフランス第2位の大規模な産地です。産地は南北に分けられ、北部ローズは急斜面を持つ渓谷。範囲の限定されたクリュが固まっており、上質なワインを小量生産しています。南部ローズ(メリディオナル)は地中海性気候、ミストラルと呼ばれるローズ渓谷から地中海に吹き抜ける冷たく乾燥した北風のおかげでカビの発生が抑えられます。

ドメヌ・ラ・ガントランディ
Domaine La Guintrandy

◆設立:1850年

1世紀頃のガロ・ローマ文化の遺跡発掘や、11世紀のクリュニー修道院の記録にワイナリー名の由来でもある西ゴート族「GUNTRAN」の名が残されたりと、歴史ある地アンクルーヴ・デ・パブにあるワイナリー。ガントランディ家が所有した後、1850年からは現オーナーの先祖が受け継ぎ、今に至ります。有機栽培を取り入れており、醸造においてはアロマを守るためほとんどのワインはノンフィルター、SO2は最低限の使用にとどめています。



Côtes du Rhône Blanc

コート デュ ローズ ブラン



品 種 ヴィオニエ40% マルサンヌ20%
グルナッシュブラン20%/レーサンヌ20%

味わい 辛口 Alc 14%

桃やアプリコットの凝縮感のある香り。ふくよかでコクがあり、非常にバランスよく、トロピカルフルーツや木樽を思わせるフィニッシュ。余韻も長く、調和の取れた味わい。

醸 造
砂質泥灰岩とコバルト、石が多い土壌。ミストラルにより変化する地中海性気候。収穫は手作業。温度制御付きステンレスタンクで低温発酵。

FR-DGCB 750ml ¥2,630

メゾン アルヌー&フィス

Maison Arnoux & Fils



◆設立:1717年 ◆面積:40ha

◆生産量: 2万hl

アルヌー家の祖先ピエール・ボビスが貴族から畑を譲り受けて以来、300年以上続く歴史を持つワイナリー。土壌は粘土質、そして特徴的な丸い小石です。石は日中に熱を蓄えて放出するため、ブドウを完全させ、タンニンと芳醇なアロマを得ることができます。この恵まれた土地を永続させることを大切にしています。



Côtes du Rhône Rouge
Vieux Clocher

コート デュ ローズ ルージュ
ヴィュー クロシェ



品 種 グルナッシュ75% シラー15%
カリニャン10%

味わい フル Alc 13.5%

野生のブラックベリー、赤系果実の香りとベリー系の風味が広がり、芳醇でバランスが取れ、豊満で非常に丸みのある印象。余韻にはほんのリス/パイスを思わせる。口当たりは力強く、酸やタンニンは穏やか。

醸 造
粘土質石灰岩、河沿岸の小石を含む土壌。1㊦あたり40hlの収量。温度管理の下、伝統的な醸造。100%除梗、砕、25℃で発酵、毎日ビジャージュ、10日間マセラージュ。地下のコンクリートタンクで8-10ヶ月間熟成。

FR-VC 750ml ¥2,800



Gigondas Nobles Terrasses
Vieux Clocher

ジゴンドス ノブール テラス
ヴィュー クロシェ



品 種 グルナッシュ65% シラー20%
ムールヴェードル15%

味わい フル Alc 14.5%

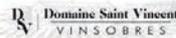
複雑な赤い果実の香り、なめらかなタンニンが広がり芳醇で、フィネスに溢れる口当たり。力強く奥行きのあるしっかりとした骨格で、余韻も長く続く。若いうちは閉じていた熟した果実のコンポートのような香り、木樽の香りやスパイス香と調和しふくよか。

醸 造
ジゴンドスは1971年コートデュローヌのクリュに指定。非常に日当たりの良い斜面。石灰粘土質、丸い石の土壌。28hl/㊦の収量。一部除梗し18日間発酵させる伝統的手法。地下セラーのオーク樽で6-12ヶ月間熟成。

FR-VCNT 750ml ¥5,250

ドメヌ サン ヴァンサン
Domaine Saint Vincent

◆設立:1920年 ◆面積:60ha ◆生産量:1200hl



ニヨンのサン・セザール修道院が所有していた、ワイン生産者の守護神「サン・ヴァンサン」のための礼拝堂があった場所に設立された由緒あるドメヌ。現在はAOCヴァンソーブルを代表する生産者として、この地のワインのさらなる品質や地位向上にも尽力しています。



Vinsobres ヴァンソーブル

ローヌ渓谷地方南部のヴァンソーブル村のみのAOCです。南部では唯一赤ワインだけを造る産地で、グルナッシュ主体にシラーとムールヴェードルのブレンド比率も規定されています。温暖な地中海性気候で北部よりなだらかな平地の多い南ローヌの中でも最北で、丘陵地の斜面などやや標高差のある日照豊富なエリアにて栽培しています。南仏らしい果実味とカジュアルさもあがり、しっかりとした骨格と品種由来の濃厚でスパイシーさもあります。



Côtes du Rhône Villages Blanc

コート デュ ローヌ ヴィラージュ ブラン



品 種 ヴィオニエ80% グルナッシュ ブラン10% マルサンヌ10%

味わい 辛口 Alc 13.5%

桃やアプリコット、イエローストーン果物や柑橘類の香りと花の香り。しっかりとした造りでふくらみがあり、豊富な味わいも素晴らしいフレッシュさもあり、芳しい風味は正確かつ明確に表れている。

醸 造 粘土と小石の土壌の段々畑。コルドン・ド・ロワイヤ仕立て。樹齢5-10年。収量は30hl/ha以下。手摘みで収穫、完全に除梗後、直接圧搾。温度制御付きステンレスタンクで発酵後ブレンド。

FR-DSVB 750ml ¥2,780



PGI Méditerranée Rosé « Césarée »

PGI メディテラネー ローゼ セザレー



品 種 グルナッシュノワール カリニャンサンソ

味わい 辛口 Alc 13%

柑橘類のフレッシュで繊細な香りが小さな赤い実の果実香と相まって心地よさがある。味わいはバランスよく、素晴らしい爽やかさと生き生きとした酸味が感じられ、アロマの特徴が表れた余韻を残す。

醸 造 粘土と小石の土壌の段々畑。コルドン・ド・ロワイヤ仕立て。樹齢は若く、収量は40hl/ha以下に抑え、フレッシュで果実味豊かなワインを生み出す。果房はゆっくと圧搾、温度制御付きステンレスタンクで16℃、次に22℃で発酵。

FR-DSVR 750ml ¥2,700



Vinsobres

ヴァンソーブル



品 種 グルナッシュ50% シラー50%

味わい フル Alc 14%

すみれ色がかった濃いパープルレッド。ブラックベリーやブラックチェリー、黒系果実の凝縮した香りと共に、コショウやスパイスを感じる。なめらかな質感と深みのある複雑性を備え、溶け込んだタンニンが長い余韻と共に調和する。

醸 造 標高300m、日当たり良好な環境。樹齢25~50年。30hl/haの収量。コンクリート製タンクを使用し、毎日ルモンタージュを行う。ワインは4週間以上マセレーション。瓶詰め前の長期間の熟成。

FR-DSVV 750ml ¥3,260



Vinsobres Cuvée Saint Pierre

ヴァンソーブル キュヴェ サンピエール



品 種 グルナッシュ50% シラー50%

味わい フル Alc 14%

濃密で花々を思わせる華やかな香りやミネラル感のある香りに、繊細なトースト香やヴァニラの香りが加わる。味わいは果実味がより際立ち、男性的。まだ歴史が浅い南部とはいえ、深みと真骨頂がここにある。

醸 造 標高350mほどにあるサン・ピエールは粘土と石灰質の土壌。収量は25hl/ha以下。手摘みで収穫、伝統的な発酵槽を使用し、毎日ルモンタージュ。マール圧搾後樽に移してマロラクティック発酵を終えてからさらに12ヶ月間熟成。

FR-DSVP 750ml ¥3,850



メイブルム & フィス
Meyblum & Fils

◆設立:1862年 ◆面積:7ha ◆生産量:1万5千本



家族代々150年以上に渡り伝統を引き継ぐアルザス出身のメイブルム一家は、フランスの主要AOCやスペイン産ワインの他、スピリッツなどのアルコール飲料の生産と販売を行っています。ワイン輸出に特化したマーケティング会社や自社ブランド専用の生産ラインを備えた物流センターも設立。最新技術を取り入れることだけでなく、土壌の選択や栽培、醸造まで生産者との連携もしっかり行うことで、高品質を守っています。



Chateauf-neuf-du-Pape シャトーヌフ・デュ・パプ

ローヌ地方南部を代表する伝統的ワイン産地です。名前の意味は「法王の新しいお城」で、法王ヨハネス22世がこの地に新しい夏の居城を構えたことに由来しています。使用できるブドウ品種は13品種で比率の定めはないですが、INAOの現在の規定は色まで細かく分ける18種類。しっかりとした骨格と凝縮感に豊かな果実味のあるものから、なめらかでエレガントなもの、長期熟成可能な偉大なものなど、品種の選定からブレンドの構成、土壌、生産者の個性などによりスタイルも金額も様々ですが、いずれも偉大なワインの風格があります。



Châteauf-neuf-du-Pape Tradition AOP

シャトーヌフ・デュ・パプ
トラディションAOP



品 種 グルナッシュ90% ムールヴェードル5% シラー5%

味わい フル Alc 13.5%

色調は深い色合いのレッド。赤い実や黒い実の果実のアロマと共に、スパイスの香りを感じさせる複雑さがある。非常にバランス良く、タンニンは上品でシルクのようになめらかな味わい。

醸 造 丸い小石で覆われた粘土質と石英質の土壌。20日間の発酵。ルモンタージュ。観引きを連日行う。温度設定28℃で発酵。熟成:タンクで10-12ヶ月間。

FR-MEYCDP 750ml ¥6,460

Loire ~ ロワール ~

全長1012kmに及ぶフランス最大河川、ロワール川に広がる産地です。河の流域には優美な古城が建ち並び、世界文化遺産に登録されています。比較的冷涼な気候で、河口近くは海洋性、上流に進むほど半海洋性、そしてトゥーレーヌ地区あたりで半大陸性へと変化します。現在、歴史と伝統をもとに、この地方ではテロワールの多様性や数多い品種の個性を生かしたワイン造りを行っています。

レジミニ Regis Minet

◆設立:1937年 ◆面積:12ha ◆生産量: 約8万本

現当主レジミニネは父で創業者のロバートの急逝により17歳で学業を断念しドメーヌを引き継ぎました。レジは、品質向上のため最新技術や減農薬栽培の導入、畑取得、そして海外へ販路を広げました。3代目アントワヌはボルドーでMBA取得後、ブルゴーニュ等フランス各地のドメーヌで働き研鑽を積みました。12区画の畑が粘土質石灰岩とキンメリジャンマール泥灰土の2種で構成されていることで、ミネラル感、キレ良く爽やかというプイユ・フュメらしさだけでなく、果実香や華やかさも引き出されています。



Pouilly Fumé Vieilles Vignes

プイユ・フュメ ヴィエイユ・ヴィーニュ

品 種 ソーヴィニオンブラン100%

味わい 辛口 Alc 13%

レモングラスや青りんごのアロマと共に、火打石のようなミネラルの香り。凝縮感あるアタックで、レモンライムのようなさわやかで生き生きとした酸味に、塩水を思わせる風味も加わり完璧な造り。



醸造
樹齢25-30年、粘土質、泥灰土、キンメリジャン石灰岩の土壌。酸化を防ぐため、外気温が15℃以下になった頃に収穫を行う。55hl/haの収量。20℃設定ステンレス製タンクで3-4週間発酵。6ヶ月間のシュール・レーリ。栽培:リユット・レゾネ(環境保全型農法)

FR-PFVV 750ml ¥4,470

ドメーヌ ビジギ

Domaine Bid'gi

◆設立:1909年 ◆面積:35ha
◆生産量: 1800hl



100年以上に渡りナント近郊の畑を家族代々続いていたワイナリーを、1984年に現オーナーのダニエル&マリー-ベアトリス・ジロー夫妻が引き継ぎ、現在に至ります。自然環境に配慮した栽培・醸造を理念とし、ブドウや土壌の個性を大切に高品質ワイン造りを目指すテッラ・ヴィティスの認証も取得しています。ワインはこの地域の特徴でもある澁とともに冬の間寝させる「シュール・レーリ」の方法で造られています。



Domaine Clos du Chêne Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie

ドメーヌクロ・デュ・シェヌ ミュスカデ
セーヴル・エ・メーヌ シュール・レーリ

品 種 ムロンドブルゴーニュ100%

味わい 辛口 Alc 12%

レモンを思わせるような香りと花の香り。フルーティで、やや気泡があり、ヨードの風味と共にこのワインにエレガンスをもたらししている。ストラクチャーも見事で、果実味豊かなフィニッシュは満足感のある味わい。



醸造
セーブルの丘陵斜面にある南向きのぶどう畑。角閃岩の土壌。テラヴィティスに加盟し、環境に配慮した自然な農業を理念としたワイン造りを行う。優しく破砕。2週間の静置安定化と発酵。冬の間シュール・レーリ。翌年春に瓶詰め。

FR-CCMSM 750ml ¥2,520

Le Celtique Pinot Gris

ル・セルティック ピノグリ

品 種 ピノグリ100%

味わい 辛口 Alc 12%

核果実やトピカルフルーツを思わせる華やかな香り。おおらかな優しさエレガンスを備え魅力的な風味で、心地良く柔らかな長い余韻が続く。



醸造
薄片状岩、全結晶質、雲母と豊富な土壌。1haあたり50hlの収量。テラヴィティスに加盟し、環境に配慮した自然な農業を理念としたワイン造りを行う。無加糖。5℃の低温マセラージュ。

FR-DBPG 750ml ¥2,540

Vouvray ヴーヴレ

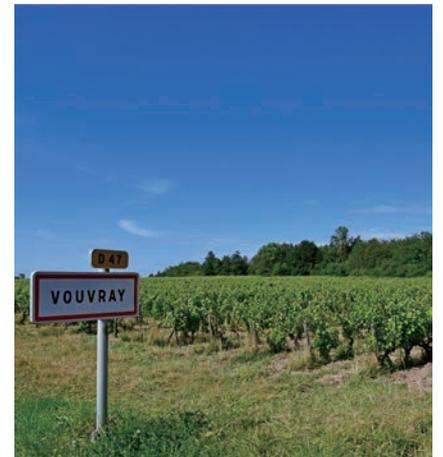
ロワール地方中流域トゥーレーヌ地区の右岸ヴェーヴレ中心に8か村の地域です。川に面した南側の斜面に畑が広がり、晴天が多く日照時間に恵まれ高品質なブドウが収穫されます。フランス最大のシュナンブランの産地で、辛口から甘口までの白ワインと、瓶内二次発酵のスパークリングが生産されます。ステンレスタンク発酵でMLFを回避したフレッシュで軽やかな酸と華やかさ、石灰粘土質土壌由来のミネラル感のある辛口タイプはフランス人だけでなく日本人にも好まれる味わいです。

ドメーヌ フィリップ ブリズバル

Domaine Philippe Brisebarre

◆設立:1981年 ◆面積:26ha

ロワール川右岸、ヴェーヴレ村の丘に位置するワイナリー。シュナン・ブラン 100%で造られるヴェーヴレは長期熟成のポテンシャルを持っているため、フィリップ・ブリズバルでは自社セラーで15万本以上のワインを熟成させています。たくさん飲めるのヴィンテージのボトルが保存されたセラーはまるでワイン博物館のようです。



AOC Vouvray Fines Bulles Brut

ヴェーヴレ フィヌ・ビュル・ブリュット

品 種 シュナンブラン100%

味わい 辛口 Alc 13%

きめ細やかで輝く気泡。リンゴの香りが際立ち、優しいイースト香とほんのりプリオッシュの香り。緻密さを感じるアタックは次第に力強くふくよかなボリューム感のある味わいに、微かな苦味と爽やかさ、繊細な厚みと複雑さのある長い余韻を残す。

醸造
空気圧搾後、温度制御付きタンクで伝統的な醸造。タンクにて6ヶ月間以上熟成。天然セラーにて2年間シュール・ラット瓶内二次発酵。



FR-PPFBNV 750ml ¥3,280

AOC Vouvray Fines Bulles Brut Millésimés

ヴェーヴレ フィヌ・ビュル
ミレジメ

品 種 シュナンブラン100%

味わい 辛口 Alc 13%

輝きのある細やかでクリーミーな気泡。洋ナシや黄色いりんごなどの繊細なフルーツの果実香。白い花、ミネラル感や上品なイースト香が広がる。酸味と果実の甘味のバランスがよくフルーティな味わい。複雑で長い余韻が特徴。

醸造
空気圧搾後、温度制御付きタンクで伝統的な醸造。タンクにて6ヶ月間以上熟成。天然セラーにて3年間シュール・ラット瓶内二次発酵。



FR-PPFBM 750ml ¥3,970

AOC Vouvray

AOC ヴーヴレ

品 種 シュナンブラン100%

味わい 辛口 Alc 12.5%

ナッツ、リンゴ、白い花、微かにハチミツの香り。美しい酸と果実の旨味が交わり、フレッシュ&フルーティ。ヴェーヴレの土地の持ち味を十分反映するドライな口当たり。

醸造
樹齢35年。50hl/haの収量。空気プレス後、温度制御付きタンクで発酵、清澄を行う伝統的な方法。毎日モニタリングしながら低温で発酵。湧き。タンクで最低6ヶ月間熟成。



FR-PPBV 750ml ¥3,340

Languedoc-Roussillon ~ ラングドックルーション ~

フランス南部、地中海沿岸のワイン産地。古代ローマ遺跡が数多く、当時からワイン造りをしていました。大部分が地中海性気候で、トラモンタンと呼ばれる冷たく乾いた風のおかげで病害のリスクが少なく、有機栽培を実践する生産者が多い地域です。かつては大量生産ワインの産地でしたが、1980年代から品質の追求に舵を切りました。元々気候や土壌に恵まれていることに加え、近年才能ある醸造家が多く現れ、上質なワイン造りが行われています。

アートオブワイン Art of Wine

◆設立:2021年



アートオブワインは、世界中の名画を家庭に届け、生活に彩りを添えるというコンセプトを掲げ、名画をラベルにしたワインを展開しています。未来の世代に素晴らしい芸術作品を残すために、名画の著作権使用料を支払います。この取り組みは、芸術の振興に貢献し、多くの人々が楽しめる文化遺産を築く手助けをしています。

Pays d'Oc ペイドック

ラングドック・ルーション地方の地理的表示保護ワイン「IGPペイドック」はオック地方の地方名付き地ワインと言う意味です。南部ローヌの南西地域も含み、4県を統括したIGPとして最大の生産量を誇る広大な産地で、ヴァン・ド・ペイの8割近くを生産しています。郷土料理に合う地元消費型のワインは、58種のブドウ品種が栽培され、伝統や慣習に縛られず造られるモダンなタイプは高品質な日常ワインとして都市部や世界でも高い人気があります。



Van Gogh Starry Night Merlot

ゴッホ 星月夜 メルロ

品 種 メルロ100%

味わい ミディアムフル Alc 13.5%

プラムやカシスを思わせる生き生きとした果実香と共にスパイス香やチョコレートなど樽からの香りも。味わいは熟した果実味にあふれ、タンニンはしなやかで心地よいフィニッシュ。

醸 造 ペイ・ドック東部地域のシルト・粘土質の土壌で栽培。完熟ブドウを使用。



FR-AWFM 750ml ¥2,400



Closalis Blanc Vin de France

クロザリス ブラン
ヴァンドフランス



品 種 グルナッシュブラン、ソーヴィニヨン
マルサンヌ

味わい 辛口 Alc 12%

色調はグリーンがかかった非常に淡いイエロー。柑橘果実の香りとフローラルな香り。味わいは爽やかで、長い余韻が楽しめる。

醸 造 ラベルがボトルの奥から透けて見える仕様。



FR-CLB 750ml ¥2,250

フォンジョヤ Fonjoya

◆設立:2018年

フォンジョヤは、ラングドック地方の中心部で20世紀前半に設立された大規模協同組合が合併して誕生した、新生のワイナリーです。ぶどう畑はこの土地ならではの理想的なテロワールの恩恵により、歴史あるサン・サトゥルナン「クリュ」と新時代のアペラシオン「テラス・デュ・ラルザック」の、まさに通過点を進んでいます。持続可能な未来に向け前進するフォンジョヤは、自然への敬意とラベルに証明される責任ある活動により、続く世代との連帯と活動への支援を惜しみなく続けています。



Closalis Gris IGP Mont Baudile - Pays d'Herault



クロザリス グリ
IGP モン ボーディル ペイ デロール

品 種 グルナッシュ、サンソー

味わい 辛口 Alc 12.5%

色調はほんのり桜色がかかった淡いイエロー。桃やザボンのような柑橘果実の香り。いきいきとしてフレッシュで、ミネラル感のある味わい。

醸 造 ステンレスタンク。ラベルがボトルの奥から透けて見える仕様。



FR-CLG 750ml ¥2,250

Velvet Touch Wooded Chardonnay



ヴェルヴェット タッチ
ウデッドシャルドネ

品 種 シャルドネ100%

味わい 辛口 Alc 13%

白い花やコンショウ、バターの香りが南フランスを感じさせる。なめらかで持続性のある味わいはナッツの香りを思わせ、フレッシュでバランスが良い。ネーミングどおりピロロドのような滑らかさ。

醸 造 暖かく乾燥した地中海性気候で石灰質の粘土土壌。



FR-VWC 750ml ¥2,700



Velvet Touch Wooded Syrah

ヴェルヴェット タッチ
ウデッドシラー

品 種 シラー100%

味わい フル Alc 13.5%

黒イチゴや熟したイチゴ、ラズベリーの香り、タイムのアクセントとスパイスのタッチ。トーストやモカの微妙なニュアンスがあり、長く力強い余韻を残す。

醸 造 ブドウは遅摘み。低温マセラシオン、約25〜28°で発酵。ポンピングオーバー、パンチングダウンでアロマを抽出。三分の一は仏産の古い大樽で3〜6か月熟成。三分の一はオークスティープと共に3〜6か月熟成。残りの三分の一はコンクリートタンクで熟成。



FR-VWS 750ml ¥2,700

ファミーユ ガストウ

Famille Gastou



◆設立:2001年 ◆面積:7.5ha

◆生産量: 2万1千本

クロ・デ・ロークは2001年設立。家族経営のワイナリーです。セスラの自治体にあるブドウ園は、アペラシオンのラヴィニエール村とAOPミネルヴォアにあります。醸造家のクロードセラと共に、個性と自然遺産を反映したドメーヌのワイン造りが行われています。2015年よりカーヴ・ラングドック・ルーションと有機農業のマーケティングで提携しています。



Clos des Roques AOP Minervois BIO



クロ デ ローク
AOPミネルヴォア ビオ

品 種 グルナッシュノワール シラー

味わい フル Alc 13%

甘草やカシス、バラヤスミの花の華やかで豊かな香り。ボリューム感となめらかなタンニンの調和が見事で、豊富な味わいはまさに完璧なバランス。豊かな果実味とともにタイムやシナモンなどスパイス感のある素晴らしい余韻が続く。

醸 造 年間生産本数約8千本。伝統的な製法。有機農業。



FR-FGCR 750ml ¥2,720



Clos des Roques AOP La Liviniere BIO



クロ デ ローク
AOPラヴィニエール ビオ

品 種 カリニャンシラー
ムールヴェードル グルナッシュ

味わい フル Alc 13%

黒系果実のジャムやフローラルな香りとテロワールから表れるミネラルや琥珀のニュアンスがある。モカやローストしたココアを思わせる風味。まるみのあるなめらかなタンニンで、爽快感のある余韻を残す。

醸 造 年間生産本数約1万3千本。伝統的な製法。有機農業。



FR-FGRL 750ml ¥3,700

レヴィニユロンド カンプロン

Vignerons de Camplong

◆設立:1932年 ◆面積:250ha
◆生産量: 50万本



1932年設立で、オード県で今も独立している最小ワイナリーの一つです。アラリック山の麓、ラグラスの卓越したテロワールでは多種多様な品種のブドウが育ち、樹齢50年を超えるブドウの木からは、テラロッサの特徴を引き出すワインが生まれます。HVE 3認証を取得しており、1988年以来カーヴ・ラングドック・ルーションと提携し、世界にネットワークを広げています。



Peyres Nobles AOP Corbières rouge

ペイレ ノーブル
AOPコルビエールルージュ



品 種 カリニャン45% シラー35%
グルナツシュ20%

味わい フル Alc 14%

濃く輝きのある色調。この土地で育つハーブやブルーベリー、チェリー、小さな赤い実のベリーの凝縮感のある香り。黒い実の果実味が豊かに広がり、タンニンも溶け込んで、非常に上品な味わいのフィニッシュ。23年の熟成も楽しめる。

醸 造
12-15日間マセーション。温度管理で発酵。2月にブレンド。3月に瓶詰。

FR-VCPN 750ml ¥2,400



ファミーユ ビスカイェ

Famille Biscaye

◆設立:1924年 ◆面積:30ha
◆生産量: 4万5千本

ビスカイェ家は1924年の設立以来4世代にわたり、ラングドックの中心部に30haのブドウ園を営む家族経営のワイナリーで、カステルノール・レの最後のワイン生産者の一つでもあります。伝統と現代の繊細な融合を実践して、素晴らしいフレッシュさとフィネスを備えたワインを生み出しています。未来の緑と子孫に、コミュニティに、健康的な環境を提供することが有機栽培に舵を切った動機です。



Bis by Biscaye IGP Pays d'Oc Chardonnay



ビスバイ ビスカイェ
IGPペイドック シャルドネ



品 種 シャルドネ100%

味わい 辛口 Alc 13.5%

パインアップルや柑橘果実のフルーティな素晴らしい香りとともにアカシアの花の香りも。繊細で、洋ナシのコンポートやヘーゼルナッツを思わせる上品でリッチな味わい。

醸 造
10~15日間発酵。ステンレスタンクでの醸造と熟成。

FR-BISC 750ml ¥2,650

France



Bis by Biscaye IGP Pays d'Oc Viognier



ビスバイ ビスカイェ
IGPペイドック ヴィオニエ



品 種 ヴィオニエ100%

味わい 辛口 Alc 13.5%

美しい輝きのある黄金色のイエロー。もぎたてのアプリコットや白い花々を思わせ、瑞々しく果実味豊かな香り。やわらかでクリーミーな味わいが余韻に残る。

醸 造
10~15日間発酵。ステンレスタンクでの醸造と熟成。

FR-BISV 750ml ¥2,550



Bis by Biscaye IGP Pays d'Oc Pinot Noir



ビスバイ ビスカイェ
IGPペイドック ピノワール



品 種 ピノワール100%

味わい ミディアム Alc 13%

もぎたてのチェリーや赤系果実。心地よいスパイスを思わせる香り。タンニンには円熟した柔らかさがあり、エレガント。まるみがあり繊細な味わいで、芳醇な余韻が続く。

醸 造
10~15日間発酵。ステンレスタンクでの醸造と熟成。

FR-BISP 750ml ¥2,650



Bis by Biscaye IGP Pays d'Oc Marselan



ビスバイ ビスカイェ
IGPペイドック マルセラン



品 種 マルセラン100%

味わい ミディアムフル Alc 14%

花の香りと共にブルーベリーや甘草を思わせる香りも加わり複雑さのある印象。まるみがあり、ふくよかで心地よくフルーティな味わい。タンニンはシルクのようになめらか。

醸 造
10~15日間発酵。ステンレスタンクでの醸造と熟成。

FR-BISM 750ml ¥2,550





Spain

スペイン

ぶどう栽培面積世界一を誇る、気候や環境に恵まれた国です。北部の夏は涼しく、冬は温暖で降雨量が多い西岸海洋性気候。中央部は夏と冬の寒暖の差がやや大きい大陸性気候。東部・南部は1年中温暖な地中海性気候です。品種はテンプラニーリョ、ガルナッチャが特に有名です。20世紀、戦争等の影響でワイン産業が低迷していましたが、1986年以降の革新は著しく、リオハやリベラ・デル・ドゥエロだけでなく、プリオラトやリアス・バイジャス、カタルーニャ、ラマンチャなど各地で個性豊かで素晴らしいワインが造られるようになり、世界の注目を集め、現在も躍進を続けています。

Castilla La Mancha

～ カスティーリャ＝ ラマンチャ ～

雨の少ない乾いた土地で長い日照時間から生まれるパワフルで凝縮されたワインの産地です。スペインワインの生産量の3分の1を占める最大のワイン産地で、広大な土地から大手の生産者のお手頃なテーブルワインも多く産出していますが、近年は高級ワインも有名になりました。

フェリックス・ソリス
Felix Solis

FELIX SOLIS

◆設立:1952年 ◆面積:500ha ◆生産量:1.5億L

イベリア半島の中心に位置する世界一大きい葡萄畑を所有する大規模ワイナリーFelix Solis。今現在は3代目のSolis兄弟が会社の指揮を執る。モットーは、競争のできるワインと価格で、より良いサービスでお客様のもとへ届けます。世界で認められるワールドワイドなワイン生産者です。



Pigalle Brut

ピガル ブルト



品 種 アイレン ピウラ

味わい 辛口 Alc 10.5%

色調は淡いイエロー。細やかで持続性のある気泡。焼いたパンやナッツ、白系果実やほんのりフレッシュなハーブの香り。柑橘系果実や新鮮な果物を思わせるさわやかな酸味が心地良く、快適なテクスチャーを持つ。

醸 造
バルデベニャスの管理されたブドウ畑で栽培されるアイレンとピウラから造られたブルット。選定白ワインを使用。伝統的な工程後、最も厳しい管理の下、最新技術を用いて醸造される。

ES-PIGNV 750ml ¥1,710



Pigalle Rose Sec

ピガル ロゼ セコ



品 種 テンプラニーリョ アイレン

味わい 辛口 Alc 10.5%

色調は淡いロゼ。細やかで持続性のある気泡。イチゴやベリーなどの香りが広がり、果実味と穏やかな酸が爽やかな味わい。

醸 造
バルデベニャスの管理されたブドウ畑で栽培されるテンプラニーリョとアイレンから造られたブルット。選定白ワインを使用。伝統的な工程後、最も厳しい管理の下、最新技術を用いて醸造される。

ES-PIGRNV 750ml ¥1,710

クエヴァ デル ヴィエント Cueva del Viento

ワイナリーは、カスティーリャ・ラマンチャ地方、アルバセテ市近郊の最も崇高なエリアといわれる海拔700-900mの高原にあり、厳しい大陸性気候、激しい気候変動にも耐え、生き残ったブドウだけがこの汚染されていない地域に適應しています。自然を最大限に尊重し、何世代にもわたって栽培技術を守り続けてきた努力の賜物により、接木されていない樹齢80年以上の古木からは非常に低収量の高品質ワインが生まれます。



Alto las Rocas Verdejo Sauvignon Blanc

アルト ラス ロカス ベルデホ
ソーヴィニヨン ブラン



品 種 ベルデホ ソーヴィニヨン ブラン

味わい 辛口 Alc 12.5%

色調は透明感と輝きのある、グリーンがかかった淡いイエロー。パイナップルやマンゴーなど明快なトロピカルフルーツの程よく快い香りと共に青リンゴを思わせる香りも。アニスの風味が余韻に続く。

醸 造
畑は海拔700-800mの斜面、石灰岩と白亜を含む赤茶色の砂質粘土質の低肥沃な土壌。収穫は夜間に行う。優しく圧搾後15℃の温度管理の下ステンレスタンクで25日間発酵。軽く清澄、安定化、濾過の後瓶詰め。

ES-CVVS 750ml ¥1,800



Alto las Rocas Tempranillo Syrah

アルト ラス ロカス
テンプラニーリョ シラー



品 種 テンプラニーリョ80% シラー20%

味わい フル Alc 14%

色調は濃いルビーレッド。熟したベリーや野生のベリーなど赤い実の果実を思わせる香り。フルーティーな味わいが特徴で程よい質感が心地よく、バランスがとれ飲みやすいワイン。赤い実の果実や甘草の余韻が続く。

醸 造
畑は海拔650-700mに位置し、白亜と石灰岩の土壌。テンプラニーリョはステンレスタンクで7日間発酵。シラーはステンレス回転式発酵タンクを使用。26℃の温度で10-15日間マセレーション。軽い清澄、冷却安定、濾過の後瓶詰め。

ES-CVTS 750ml ¥1,800



Misma Luna DO Almansa

ミスラルーナ DO アルマンサ



品 種 ガルナッチャ テイントレラ100%

味わい フル Alc 15.5%

チェリーやカシス、ハーブ、シナモン、クローブ、ココア、甘草など凝縮感のある香りが続き、ミネラル感もある。しっかりとしたストラクチャーでなめらかなタンニン、ねっとりとした質感があり余韻も長い。

醸 造
海拔約1200mの高地にあるブドウ畑の古木は樹齢90年以上で、収量は僅か。手摘みで収穫後優しく圧搾、25日間のマセレーション、アメリカンとフレンチオークで12ヶ月間マロラクティック発酵。

ES-CVML 750ml ¥5,450

フィンカラ エスタカーダ

Finca La Estacada



◆設立:2001年 ◆面積:70ha ◆生産量:30万本

ホテル・レストラン・スパ・スポーツ施設の複合リゾートを運営する気鋭のホスピタリティに溢れるワイナリー。最先端の設備と技術で表現されるワインは高く評価されていて、スペインで最初に「オープナー」がいらぬコルクHELIXを導入し話題を集めた。



HELIX オープナー知らずの最新コルク。

最先端技術で開発された新感覚コルクヘリックスを使用。コルクだけれど、オープナーが必要なく、簡単にツイストさせるだけで開けられる。また、ツイストして戻せばそのまま横にしても液漏れの心配なくしっかりセラー保管できる。



Hello World Viognier

ハローワールド ヴィオニエ

品 種 ヴィオニエ100%

味わい 辛口 Alc 12%

白い花や、マンゴー、パッションフルーツのようなトロピカルフルーツの芳醇な香り。フレッシュ感と心地良い余韻を残すバランスの取れた酸味。口当たりが良くエレガントで、丸みのあるストラクチャー。

醸造 18°Cの制御された温度で21日間醸造。ステンレスタンク発酵。



ES-HWVO 750ml ¥2,230



Hello World Petit Verdot

ハローワールド プティ ヴェルド

品 種 プティ ヴェルド100%

味わい フル Alc 14%

青味を帯びた輝きのある、たいへん濃いチェリーレッドの色調。甘草やユーカリの香りと共に熟した果実香。味わいはフレッシュで、素晴らしいコクのある奥深さがあり、長い余韻が心地良い。

醸造 制御された温度で9日間の醸造。アメリカンオークで2ヶ月間熟成。



ES-HWPV 750ml ¥2,230



Hello World Cabernet Franc

ハローワールド カベルネ フラン

品 種 カベルネフラン100%

味わい フル Alc 14.5%

バルサミコの香りを感じ爽やかで、熟した果実のアロマや黒コショウを思わせる香り。味わいは力強くフレッシュでバランスが取れ、濃縮感のある長い余韻にも豊かな果実味の特性を残す。

醸造 制御された温度で9日間の醸造。アメリカンオークで2ヶ月間熟成。



ES-HWCF 750ml ¥2,230

Penedés ~ カタルーニャ / ペネデス ~

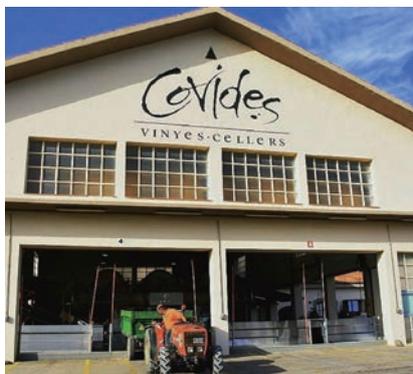
ペネデスはスペイン北東部の地中海沿岸カタルーニャ州にあるワイン生産地で、スペイン第2の都市の州都のバルセロナから南にあります。北部のピレネー山脈でフランスと国境を接し、東側には温暖な地中海の美しい海沿いから内陸の山岳地帯まで多彩な魅力があります。

コヴィデス Covides



◆設立:1964年 ◆面積:1914ha ◆生産量:800万本

600人以上のブドウ農家から結成されたワイン醸造所・協同組合。カタルーニャ地方におけるCAVA生産者のパイオニアであり、今現在も第一のワイン生産協同組合として世界に名を知られています。ラベルなど、スタイルは若者をターゲットにしています。



Anyal Cava Brut

アニアル カヴァ ブレット

品 種 チャレロ パレリヤダ ピウラ

味わい 辛口 Alc 11.5%

気泡はいきいきとして細やか、果実香と瓶内熟成の特徴を表す香りを備え、非常にエレガントな第一印象。果実の甘味を感じ、りんごを思わせる果実味を残す。酸味のバランスもよく持続性があり、コクがありふくよか。フレッシュではつらつとしたカヴァ。

醸造 収穫、選果、空気圧プレス、フリーランジュースの通過、厳選酵母の使用、19°Cの温度設定で発酵、濾引き、クバージュ、調整、分析、官能検査、酒石酸安定化、濾過、蔗糖、清澄剤、酵母を加え、瓶詰め、セラーで第二次発酵、口抜き、リキュールの補充、打栓。



ES-ANYCNV 750ml ¥2,330



Rías Baixas

～ リアスバイシャス ～

大西洋沿岸地域地方のポルトガル国境と接するガリシア州に属します。「リアス式海岸」と言えば急斜面の崖と複雑な海岸線ですが、スペイン語でリアスは深い入り江の意味になります。その海に面した地域で育つ、スペイン語で代表する高貴な白ブドウ品種のアルバリーニョは栽培面積の90%以上を占め「海のワイン」とも呼ばれていて、豊かなミネラルと酸が多く魚介料理と好相性です。

ボデガス ガイエガス

Bodegas Gallegas BODEGAS GALLEGAS

◆設立:2008年 ◆面積:40ha ◆生産量: 2500万本

ガリシア地方に5つのワイナリーを所有するガリシア地方最大のワインカンパニーです。最高水準の環境保護に取り組み、最新生産技術を選択し、品種固有の個性を失うことなくワインに個性を与えるスタイルで生産をしています。ワインに対する繊細なバランスと質を維持することが本質です。



パソドマル

Pazo do Mar

◆設立:2002年
◆面積:18ha ◆生産量: 14万本

革新的な技術を駆使して最先端のシステムを導入している家族経営ワイナリーです。ただしブドウはすべて手作業で収穫し厳選な選果を実施しています。入念なワイン造りによるクオリティの高さは数々の受賞歴や評価により認められています。



pazo do mar
GRUPO



Sentidiño Albariño

センティディーニョ アルバリーニョ

品 種 アルバリーニョ100%

味わい 辛口 Alc 12.5%

生き生きとしてキレがよく、リンゴや桃、花の芳しい香り。フレッシュでフルーティな風味は柑橘類や桃を思わせ、まろやかな飲み口。フレッシュさが心地よいワインだが、ボディはライトからミディアムの味わい。

醸 造
ステンレス製タンクで2ヶ月間熟成。



ES-BGSA 750ml ¥3,240



Veiga da Princesa

ベイガダプリンセサ

品 種 アルバリーニョ100%

味わい 辛口 Alc 13.5%

アプリコット、桃、青リンゴ、爽やかな柑橘系、白い花を思わせる華やかな香り。すっきりとしたミネラル感があり、白桃の香り高い風味とともにまろやかな仕上がり。

醸 造
花崗岩地質の土壌、農薬の使用を極力避け、酸味の少ない果汁を得る。優しく压榨された初めのペストの果汁のみ使用、マロラクティック発酵せず、繊細な品種のアロマや新鮮な風味の特徴を生かしたワイン造りを行う。



ES-PMPA 750ml ¥3,700

Rueda / Ribera del Duero

～ ルエダ/リベラ デル ドウエロ ～

立地的にはスペイン北部に位置し、リオハから南西に位置するリベラ・デル・ドウエロ。標高800メートルという高台に位置し、収穫時の平均気温は約15℃と、リオハの約18℃に比べても低い。とはいえ、夏の日中は暑く35℃近くまで上昇するが、夜はそこから20℃以上下がることがある。寒暖の差の大きな地域。これがブドウに豊富な酸と凝縮感を与えます。冬場は氷点下10℃以下になることもある程に厳しく、日本でいう北海道に近い気温差があります。東西にドウエロ川が横切っており、この川は通かポルトガルまで続き、ポルトガルに入ると有名なドウロ川になります。

トルレデロス

Torrederos

◆設立:1992年 ◆面積:90ha ◆生産量: 30万本

1992年までは地域一有名なワイナリーにブドウを売る農家でしたが、92年に親戚からワイナリーを受け継ぎ、醸造も自家で行うようになり最高峰のリベラデルドウエロのテンプラニーリョを生産するようになりました。

TORREDEROS
BODEGAS Y VINEDOS



Torrederos Verdejo

トルレデロス ベルデホ

品 種 ベルデホ100%

味わい 辛口 Alc 13%

フェネルやアニスを思わせる香りと共に洋ナシのような白い実の果実のアロマが際立ちエレガントで、土壌のミネラル質も感じる。バランス良くボリューム感のある味わいで、品種の特徴である酸味も心地よく、長い余韻にも爽快感のあるフルーティさを残す。

醸 造
压榨前に6-8時間のクールマセレーション。発酵は18℃の温度制御付きステンレス製タンクで行い、約2-4ヶ月間オリと共に熟成。ペントナイトで清澄し、瓶詰め前に冷却。



ES-TOVER 750ml ¥2,390



Torrederos Roble

トルレデロス ローブレ

品 種 テンプラニーリョ100%

味わい フル Alc 14%

ブラックベリーやブラックチェリー、熟した果実の香りと共にヴァニラやナッツの香り。滑らかで力強く、スパイス香も加わり、まろやかで長い余韻。

醸 造
低温マセレーション、マロラクティック発酵。50%フレンチバリックと50%アメリカンバリックで5ヶ月間熟成。



ES-ROB 750ml ¥2,520



Torrederos Tinto Reserva

トルレデロス ティント レセルヴァ

品 種 テンプラニーリョ100%

味わい フル Alc 14.5%

黒系果実とブラックチェリー、ミントを思わせる香りと共に、バルサムのアロマ、ほんのりスパイス。木樽からの風味、エレガントなタンニンのバランスが非常に良く、表現力豊かなワイン。

醸 造
発酵前の低温発酵、アルコール発酵、マロラクティック発酵。80%フレンチオークと20%アメリカンオークで18ヶ月間熟成。18ヶ月間の瓶熟成。



ES-TOSEL 750ml ¥4,860

Aragon ~ アラゴン ~

スペイン北部地方のアラゴン州はピレネー山脈の麓からメセタの東側まで広がり、北はフランスと国境を接し、北東部はカタールニャ州、南東部はバレンシア州に隣接する地域。

ラ ガバチャ

La Gavacha

◆設立:2016年

平均樹齢80-100年のブドウ園から生み出す新鋭のワイナリーです。オーナーのシルヴィー・ツィーグラーはリベラ・デル・ドゥエロやリアス・バイシャスで長年ワイン造りに携わり、違う土地で独自のプロジェクトを立ち上げるという望みを実現させました。今では世界13か国で販売しています。スペイン語でフランス人のことを愛称でガバチャと呼ぶことから、これを社名にしています。



La Gavacha Tempranillo

ラ ガバチャ テンプラニーリョ

品 種 テンプラニーリョ 100%

味わい フル Alc 14%

色調は鮮やかで美しいチェリーレッド。赤系果実の豊かな香り、次第にバラとバルサミコのニュアンス。丸く滑らかな口当たりで程よい酸味。余韻も長く、魅力的な仕上がり。

醸 造
標高680m。粘土、砂質および石質の土壌。ステンレスタンクで10-12日間発酵。コンクリートタンクに移しマロラクティック発酵。フレンチとアメリカンオークで4ヶ月間熟成。

ES-LATE 750ml ¥2,270



La Gavacha DO Calatayud

ラ ガバチャ DOカラタユ

品 種 ガルナツチャ 100%

味わい フル Alc 14.5%

黒い実の果物や赤い実のペリーのアロマが際立ち、素晴らしいミネラル感とともにスパイスやバルサミコを思わせる香り。ふくよかで、生き生きとした果実味と上品なタンニンが非常にバランスよいフルボディ。長く続く余韻もたいへん心地よい。

醸 造
標高800m。大陸性気候、粘土と石灰岩のスレート土壌。平均樹齢80-90年のブドウは10月中旬に手摘みで収穫。24℃の温度管理で5-7日間発酵。オーク樽でマロラクティック発酵。フレンチオークで12ヶ月間熟成。

ES-LAGA 750ml ¥2,620



Valencia ~ バレンシア ~

スペイン南東部の地中海に面しているバレンシア州はマドリッドとバルセロナに次いでスペインで第3の都市です。海からの恵みだけでなく、広大な平野と山岳地帯、一年を通じて恵まれた気候風土から生まれる豊かな食文化があり、パエリア発祥の地やオレンジも有名です。地元の料理に合う陽気な若飲み向けのフレッシュで軽快なものから、程よいコクのあるタイプ、熟成タイプのものまでバリエーション豊かな産地です。太陽の街からの恵みをお楽しみください。

カーサ ロス フライレス

Casa Los Frailes

◆設立:1771年 ◆面積:130ha ◆生産量: 40万本

f casa los frailes
desde 1771

17~18世紀の約200年間イエズス会の修道院だったことがワイナリー名の由来です。ペラスケス家に渡ってから約250年の歴史があります。現在は13代目の兄弟、マリアとダニエルが経営を引き継いでいます。当時の修道士たちが造ったコンクリートタンクは現在も使われていて、2000年にはバレンシアで最初の有機認証を取得しました。その後、土地を維持するだけでなく、活力を持たせていくためにビオディナミを導入。ミツバチが飛び、冬の間は1000頭の羊を畑で放牧するなど、生態系のサイクルを大切にしています。

Demeter デメター認証

デメターまたはデメターと呼ばれますが、バイオダイナミック農法をしていることが最低条件ですが、その農法こそ大変厳しい基準となっています。バイオダイナミック農法とは・・・作物本来がもつ「生命力」を重視した有機農法です。畑の土壌に関して一切の化学肥料や化学薬品(除草剤など)の使用を禁止し、最低3年間の有機農法を続けていること、太陽や月、惑星や星座の運行のリズムに調和して、種まきや施肥、収穫という農作業を行うことなどが求められています。



Spain



Blanc de Trilogia

ブラン デトリロヒア

品 種 ソーヴィニヨンブラン60%
マスカット20% ヴェルディル20%

味わい 辛口 Alc 13.5%

各ブドウ品種の個性が絶妙に相まってフレッシュでエレガント。アプリコットの皮やグアヴァ、トロピカルフルーツのアロマとともにヴァニラを思わせる香り。さわやかな酸味もバランスよく持続性がある。フルーティーで心地よいフィニッシュ。

醸 造
3000kg/㍑の収量。手摘みで収穫。アロマを引き出すため2℃で3日間低温マセレーション。マスカットとヴェルディルはステンレスタンクで発酵。ソーヴィニヨンブランは発酵も熟成も500Lのオーク樽で6ヶ月間行う。

ES-CFBT 750ml ¥3,050



Los Frailes Rosado

ロス フライレス ロサード

品 種 モナストレル100%

味わい 辛口 Alc 12.5%

色調は淡いオレンジ色。赤系ベリーに加え、柑橘系やハーブの香り、エレガンスとフィネスを備えた地中海の旨味を感じ複雑。フレッシュでスパイシーでアロマティックな味わい。生き生きとした、力強い品種の特徴が見事に反映されている。

醸 造
平均樹齢25年。乾式農法。砂質、石灰質の土壌。手作業で収穫。標高650m。空気圧式プレス。優しいソトナーージュとマセラシオン。マロラクティック発酵。古代コンクリートタンクで熟成。収量は4500kg/㍑。

ES-CFR 750ml ¥2,380



Bilogia

ピロヒア

品 種 モナストレル50% シラー50%

味わい フル Alc 14.5%

赤系果実、チェリーやプラムの凝縮した香りにトーストやリコリス、コーヒーの香りも。果実味と樽からの風味が完璧に調和し、タンニンも溶け込みなめらか。まるやかでフレッシュな味わいと複雑さのある造り。濃縮感のある心地よい余韻が長く続く。

醸 造
標高650-700m。石灰質の土壌。手摘みで収穫し品種別に醸造。2℃で3日間低温マセレーション。ステンレスタンクで発酵後コンクリート樽で5ヶ月間熟成。後、モナストレルは500Lのオーク樽、シラーは225Lのオーク樽で12ヶ月間熟成。

ES-CFBIO 750ml ¥3,040



Caliza

カリザ

品 種 モナストレル100%

味わい フル Alc 14%

ザクロジュースの香りとともに甘草やほんのりナグメのエレガントな香りも。溶け込んだタンニンはバランス良く、味わいは丸みがある。ユニークで魅力的なテクスチャーが余韻に残る。

醸 造
手摘みで収穫。野生酵母。軽口トナーージュ。最小限の亜硫酸。軽くフィルタリングなどできるだけ自然に近い工程を実施。アルコール発酵およびマロラクティック発酵は、18世紀から伝わるコンクリート樽を使用。昔ながらのコンクリートタンクとアンフォラ(かめ)で10ヶ月間熟成。

ES-CFCA 750ml ¥3,890



カーサ バラグエル
Casa Balaguer

◆設立:2008年
◆面積:58ha ◆生産量: 15万本



1750年の設立当時は農業を営んでいたバラゲル家がブドウ栽培を始めてから65年以上になり、現在3代目に引き継がれています。ワイナリーへの人間の介入を極小に抑えて高品質のワインを生産することを哲学として、すべての作業は有機農業とバイオダイナミック農法の厳格な管理下で行われます。チームは常に前向きに努力することで、ワインに込められた情熱が皆様に伝わることを信じています。



ナチュラルワインとは
(ヴァン・ナチュラル)

日本語にすると「自然派ワイン」のことです。栽培や醸造方法など可能な限り自然に行います。有機農法や、酸化防止剤をはじめとした添加物を使用しない(もしくは極少量)、天然酵母での発酵などがあります。明確な定義はありませんが各団体に認証されているものもあります。無濾過または軽く濾過をしただけのものも多いため、濁っていたり瓶の底に澱がある場合があります。環境問題を考慮する自然な栽培や、伝統的なワイン造りへの想いなど、生産者の哲学やこだわり、そしてブドウ本来の風味や旨味を感じられる味わいも人気の要因のひとつです。

 **Picofino**
ピコフィノ



品 種 モスカテル デアレハンドリア70%
マルヴァジア30%

味わい 辛口 Alc 13%

オレンジピールや西洋梨の香りが際立ち、果実味豊かでさわやかな複雑さのある香り。濃密感のある口当たりで、よく溶け込んだ酸味と塩味のような味わいを感じる特性は、幅広い料理との相性が良い。

醸 造
7-8月に手摘みで収穫。全房マセレーション。土着酵母を用いてステンレスタンクにてスキンコンタクト、発酵。30日間果皮とともに熟成。オレンジワイン。

ES-CBPW 750ml ¥3,470

 **Essens**
エッセンス



品 種 モスカテル デアレハンドリア100%

味わい 辛口 Alc 13%

柑橘果実やオレンジの皮の香り、白い花の香りとともにフェネルを思わせる香りを感じる。爽やかな酸味としっかりとした骨格があり、ややグリップ感のある味わいはフレッシュでジューシーな辛口。

醸 造
手摘みで収穫。4℃で24時間全房コールドマセレーション。5日間は果皮とともに15日間低温発酵させ、さらに5ヶ月間角型コンクリートタンクにて発酵。オレンジワイン。

ES-CBE 750ml ¥3,890

 **La Casica del Abuelo**
ラカシカデルアブエロ



品 種 モナストレル80% シラー10%
プティヴェルド10%

味わい フル Alc 14%

プラムやプルーンなど赤い実や黒い実の果実の香りとともに、ほんのりバルサミコやハーブの香りを思わせる。快いタンニンも十分に溶け込み、酸味とのバランスもよくなめらかな味わい。地中海を感じる心地よさ。

醸 造
手摘みで収穫後、入念に選果。温度管理の下、果皮、種子とともに、17日間のマセレーションを経て発酵。フレンチオークで6ヶ月間熟成。軽くフィルタリング。

ES-CBCA 750ml ¥2,620

 **Terra Danella**
テッラ ダネイア



品 種 カベルネフラン100%

味わい ミディアムフル Alc 13.5%

熟した濃い実の果実の凝縮感のある香り。心地よい緑の葉を思わせる香りは、はっきりとしたスパイス感を伴う。味わいは柔らかく複雑。円熟してまろやかなタンニンと爽やかな酸味のしっかりとしたストラクチャーで、余韻も長い。

醸 造
手摘みで収穫後、入念に選果。低温マセレーション後、17日間果皮とともに発酵。フレンチオークでマロラクティック発酵。その後、オーク、アンフォラ、デミジョンガラスボトル、コンクリート容器に分けて6ヶ月間熟成させてからブレンド。

ES-CBT 750ml ¥3,100





オーストリア

モーツァルトの生誕、またサウンド・オブ・ミュージックでも知られるオーストリア。比較的温暖な気候で、フランスのブルゴーニュ地方とほぼ同緯度です。ブドウ畑は国の東側に集中しており、ニーダーエステライヒとブルゲンラントが二大有名産地で全体の生産量の90%を占めています。これらの地域ではワインにふくらみとミネラル感をもたらす、レス土(黄土)と石灰岩の土壌に恵まれています。量より質を重視した厳しい法律の下、35種のブドウ品種が栽培されており、中でも白ブドウのグリューナー・フェルトリーナーと黒ブドウのツヴァイゲルトが世界的に知られています。

Neusiedlersee-Hügelland

～ ノイジードラーゼー・ヒューゲルラント ～

広大な表面積のノイジードラーゼーと、ブドウ畑のあいだに点在する 数えきれないほどの小さな浅い塩湖がもたらす緩衝効果によって、実のしまったブドウが育ちます。

エルフェンホーフ
Elfenhof

◆設立:1642年 ◆面積:50ha



ノイジードル湖西岸に位置し、緩やかな南東向き斜面の畑は晩夏と初秋に温度差が感じられオーストリアワインを語る上で欠かせない良質なグリューナー・フェルトリーナーや、ブラウフレンキッシュが育ちます。ワイナリー名を直訳すると「妖精の庭」を意味します。



Elfenhof Hirsch Dr. Franz
Grüner Veltliner

エルフェンホーフ
グリューナー フェルトリーナー

品 種 グリューナーフェルトリーナー100%

味わい 辛口 Alc 12%

青リンゴや洋ナシのアロマとびりっとしたスパイスの香り。ドライコリアンダーやハーブを思わせる香りと共に、際立つ白コショウのスパイスさがある。みずみずしい果物の風味と生き生きとしたさわやかさが広がり、心地よく調和が取れた味わい。

醸 造



AT-HEGV 750ml ¥2,690



Elfenhof Hirsch Dr. Franz
Blaufränkisch Trocken Qualitätswein

エルフェンホーフ
ブラウフレンキッシュ トロッケン クヴァリテーツヴァイン

品 種 ブラウフレンキッシュ100%

味わい ミディアム Alc 13.5%

もぎたての凝縮した野生のペリーのアロマに、挽きたての黒コショウや、ほんのりプルボンヴァニアの香りも加わり、ひじょうに魅惑的な印象。バランスもよく、上品なスパイスさがあり、素晴らしい余韻が長く続く。いきいきとしてエレガントな果実豊かなワイン。

醸 造



AT-HEBF 750ml ¥2,550

Carnuntum

～ カルヌントウム ～

夏は暑く、冬は寒い気候ですが、気温の緩和作用をもたらすノイジードル湖とドナウ川の効果により骨格がしっかりとした白ワインと力強い赤ワインが造りだされる。2019年に新たにDACに認定されました。

マルコヴィッチ

Markowitsch

◆設立:1955年

ゲルハルト・マルコヴィッチが代表を務める家族ワイナリー。カルヌントウムのテロワールや品種それぞれの個性を純粋に表現するべく、現代的な醸造施設を建設や栽培の研究を行い、品質を年々向上させています。この地域全体に貢献することを重視しているため、リーディングカンパニーとしても位置づけられおり、国際的にも高い評価を得ています。

MARKO

Lukas Markowitsch



Austria



Markowitsch Sound of Music
Grüner Veltliner Klassisch

マルコヴィッチ サウンド オブ ミュージック
グリューナー フェルトリーナー クラシック

品 種 グリューナーフェルトリーナー 100%

味わい 辛口 Alc 12.6%

爽快感のある辛口で、果実香が際立ち、フルーティーでミネラル感のあるバランスのとれた味わい。ラベルはサウンドオブミュージックの名シーン。主人公がワイン片手に歌っているイラスト。

醸 造

ステンスタック。



AT-MSM 750ml ¥2,990



Markowitsch Mozart Zweigelt
Carnuntum DAC

マルコヴィッチ モーツァルト
ツヴァイゲルト カルヌントウムDAC

品 種 ツヴァイゲルト100%

味わい ミディアム Alc 12.5%

ペリーの果実香が広がる。樽熟成によりタンニンはまろやかで、見事に凝縮した品格ある風味。力強く、かつエレガントで揺るぎない自信が感じられる。ラベルはモーツァルトがピアノを弾きながらワインを飲んでいるイラスト。

醸 造

オーク樽熟成。



AT-MMZZ 750ml ¥3,650





Greece

ギリシャ

ギリシャワインの歴史は紀元前2千年に遡ります。ワインの起源とも呼ばれる国の一つで、北部マケドニア地区、ペロポネソス半島、そしてエーゲ海に浮かぶサントリーニやクレタなどの島々まで、全域でブドウが栽培されています。ワインはEUの規定に沿い、イノス(テーブルワイン)から、オパブ(O.P.A.P高品質)まで4つのクラスに分類されています。地中海性気候ならではの豊富な日照時間と、海洋からの冷風がブドウ栽培には好条件となり、アロマ高く豊富な酸をもったワインが産出されます。

Peloponnese ~ ペロポネソス半島 ~

ギリシャは世界でも歴史あるワイン国で、現代でも高品質なワインが造られています。ペロポネソス半島はギリシャワイン4大産地の1つで、全体の25%を占める最大のワイン産地になります。バルカン半島の最南端部にあたり、ギリシャ大陸の南部に位置し、東にエーゲ海、南西にイオニア海、北をパトラー湾とコリント湾に面しています。半島というより、まさにほぼ島のように美しい海に囲まれています。中でもネメアは約2,500年前からブドウ栽培が行われていた長い歴史があり、ギリシャを代表するワインがたくさんあります。

ランティディス エステート Lantides Estate

◆設立:1993年 ◆面積:17ha ◆生産量: 24.9万本

パノス・ランティディス氏により設立されたファミリーワイナリー。パノスはフランスでエノロジーの学位を取得後、2年間ボルドーでブドウ栽培を学び、その後ギリシャで本格的に活動を開始。2000年には、ネメア海拔650mにある2haのワイナリーを買収し、今やギリシャを代表するワイナリーのひとつとして知られています。ネメア谷はギリシャ神話ヘラクレスがライオンを倒した地として言い伝えられています。この土地特有のブドウ品種「アギオルギティコ」から造られる赤ワインが特に有名で、深いルビー色のワインは、「ヘラクレスの血」と例えられることもあります。



ANOSIS P.G.I

アノシス P.G.I

品 種 モスコフィレロ100%

味わい 辛口 Alc 12%

柑橘類やバラの花、ミント、レモンを思わせる非常に濃縮感のある香り。フレッシュさとキリッとした酸味が個性的なワイン。

醸 造
ブドウ畑は海拔700mの高原に位置し、赤粘土地質の土壌。10℃で8時間低温マセレーション。12℃の温度管理のもとステンレスタックで発酵。



GR-LAAN 750ml ¥2,960



Little Ark P.G.I

リトルアーク P.G.I

品 種 マラグシア50% アシルティコ50%

味わい 辛口 Alc 12.5%

熟した桃やパイナップルなどのトロピカルフルーツ、レモンを思わせる香り。果実味豊かでコクがありまろやか。長く続く余韻も複雑さを感じさせ心地よい。地中海のリゾート気分を味わせてくれる旨味ワイン。

醸 造
ブドウ畑は海拔700mの高原に位置し、赤粘土地質の土壌。数時間の低温マセレーション。18℃の温度管理のもとステンレスタックで発酵。



GR-LALI 750ml ¥3,120



Ergo Sauvignon Blanc P.G.I

エルゴソーヴィニヨンブラン P.G.I

品 種 ソーヴィニヨンブラン100%

味わい 辛口 Alc 12.5%

メロンのようなトロピカルな香りは華やかで生き生きとしており、味わいも深く豊かで素晴らしい余韻が続く。バランスよく洗練された上品なワイン。

醸 造
ブドウ畑は海拔700mの高原に位置し、赤土の粘土地質の土壌。低温でのスキンコンタクト。18℃に温度管理されたステンレスタックで発酵。



GR-LASB 750ml ¥3,040



Abys Little Ark P.G.I

アビス リトルアーク P.G.I

品 種 アシルティコ100%

味わい 辛口 Alc 14%

色調は深みのある黄色。柑橘類や石果物を中心の香り。オークからのバニラや甘いスパイスのアクセント。口当たりは豊かで、程よい酸味と長い余韻がある。

醸 造
ブドウ畑は海拔700mの高原に位置し、赤粘土地質の土壌。10日間の低温マセレーション。18℃の温度管理のもとステンレスタックで発酵。後、オーク樽に移し発酵(70%新樽)。8ヶ月間瓶熟成。



GR-LAABY 750ml ¥5,540



NEMEA Agiorgitiko

ネメア アギオルギティコ

品 種 アギオルギティコ100%

味わい フル Alc 14%

シナモン、クローヴ、コショウ、リコリスなどのスパイスの香りが際立ち、ナッツを思わせる芳しい香りやチェリー、ドライブルーンの香りがある。

醸 造
ブドウ畑は海拔750mの山地に位置し、白粘土地質の土壌。アリエ産、コーカサス産のオーク樽で14ヶ月間熟成。



GR-LANE 750ml ¥3,120



Gold Vine P.G.I

ゴールド ヴァイン P.G.I

品 種 カベルネソーヴィニヨン100%

味わい フル Alc 14%

黒系果実、シナモンやオールスパイス、胡椒と微量のスマイルの香り。クロフサスグリ、チェリーや乾燥イチジクが徐々に現れる。酸味と紅茶のようなタンニンが程よい樽香と調和する。

醸 造
ブドウ畑は海拔700mの山地に位置し、白粘土地質の土壌。アリエ産、コーカサス産のオーク樽で14ヶ月間熟成。



GR-LAGV 750ml ¥3,240



Cuvee P.G.I

キュヴェ P.G.I

品 種 アギオルギティコ40% メルロ30%
カベルネソーヴィニヨン30%

味わい フル Alc 14.5%

黒系果実、ダークチェリー、甘草、トマトのブーケが入った複雑な香り。チョコレートやシナモン、セダー、そして上品なバリックの甘い香も続く。ヴェルヴェットのようなタンニン。複雑で長い余韻が続く。

醸 造
ブドウ畑は海拔700mの山地に位置し、白粘土地質の土壌。アリエ産、コーカサス産の新樽で24ヶ月間熟成。12ヶ月間瓶熟成。



GR-LACU 750ml ¥4,470

Georgia

ジョージア

あまり見かけないジョージアのワインですが、実は8000年という世界最古のワイン醸造の歴史を持ち、ワイン発祥の地と呼ばれています。古代から伝わる陶製壺「クヴェヴリ」での製法が2013年にユネスコ無形文化遺産に登録され、独特な味わいのオレンジワインは世界で注目を浴びています。500種以上の固有品種があり、かつて楊貴妃やクレオパトラも愛飲したと言われる伝統の味わいを守り続けています。

テリアニ ヴァレー Teliani Valley

◆設立:1997年
◆面積:700ha ◆生産量: 700万本



テリアニヴァレーは、ジョージアのワイン最大産地であるカヘティ地方に位置しています。設立は1997年、二人の若い醸造家が「いつか独立して自由で本物のワインを造る」という情熱を胸に秘めながら、旧ソ連のワイン工場で長年に渡り無償労働を耐え抜いた末、立ち上げました。現在はジョージア屈指の醸造家たちが、500種類以上あるといわれるジョージア産ブドウを用いて自由に革新的なワインを造っています。ラインナップも伝統的なクヴェヴリ製法と近代的なアップローチを組み合わせた「グレフリ」シリーズや、ジョージアの伝統品種を一般的なワイン製法でより親しみやすい味わいに仕上げた「ワイナリー97」シリーズなど、多彩な展開です。



Kakhuri No.8

カフリ No.8



品 種 ルカツィテリ カフリ ムツヴァネ
ヒフヴィ キシ

味わい 辛口 Alc 13%

ハーブやドライフルーツのほのかな香り。ミディアムボディで調和のとれたバランスの良い味わいで、タンニンは柔らかく長い余韻が続く。

醸 造
ステンレスタンクで6ヶ月間スキンコンタクトさせるジョージア伝統の醸造法。

GE-KAN08 750ml ¥2,570



Kisi Qvevri

キシクヴェヴリ



品 種 キシ100%

味わい 辛口 Alc 13%

第一印象にヘーゼルナッツのキャラメリゼや甘い香りのスライズなど、甘い香りを感じる。その風味は次第に鮮明となり、心地よいタンニンや酸味と相まって素晴らしいハーモニーを醸し出し、余韻にも充実感のある味わいを残す。

醸 造
ジョージアの伝統的な手法を用いて、種子と果皮共に、発酵も熟成もクヴェリで行う。10-12日間のアルコール発酵後、16-18日間マロラクティック発酵。その後6ヶ月間マセレーションを行う。

GE-KISI 750ml ¥3,160



Rkatsiteli Qvevri

ルカツィテリ クヴェヴリ



品 種 ルカツィテリ100%

味わい 辛口 Alc 13%

スパイスの香りやドライフラワー、トーストしたパンの香り。生き生きとしてタンニンのバランスもよく、心地よいフィニッシュ。

醸 造
ジョージアワインの伝統的な醸造法で、ブドウは種と果皮とともに4月の中旬まで7-8ヶ月間クヴェリ(壺)で発酵させる。その後種と果皮を取り除き11月上旬まで熟成させる。

GE-OR 750ml ¥3,120



Khikhvi Qvevri

ヒフヴィ クヴェヴリ



品 種 ヒフヴィ100%

味わい 辛口 Alc 13%

品種の特徴である華やかな香りと、野の花や熟した黄色い果実やスパイスを思わせる香り。

醸 造
ジョージアの伝統的な手法を用いて、種子と果皮共に、発酵も熟成もクヴェリで行う。8-10日間のアルコール発酵後、14-18日間マロラクティック発酵。その後6ヶ月間マセレーションを行う。

GE-KHI 750ml ¥3,120



Aleksandrouli Qvevri

アレクサンドルーリ クヴェヴリ



品 種 アレクサンドルーリ100%

味わい ミディアムフル Alc 12.5%

ラズベリーやブラックチェリーの素晴らしい香りに品種の特徴が表れている。タンニンはピロードのようになめらかな調和のとれたボディ。長い余韻が続く。

醸 造
クヴェリを用いるジョージアの伝統的な醸造法。10-12日間スキンコンタクト。20-22日間二次発酵。発酵後8ヶ月間熟成させる。

GE-AQ 750ml ¥3,120



Kindzmarauli

キンズマラウリ



品 種 サベラヴィ100%

味わい フル(やや甘口) Alc 12%

ブラックベリーの果実香とペーキングスパイスを思わせる香り。熟したブラックチェリーやブルーベリー、モカの風味を感じる。なめらかなタンニンで熟した果実とスパイス感の広がる味わいが、長く心地よい余韻をもたらす。

醸 造
名前は原産地保護地区(PDO)のキンツマラウリに由来。キンツマラウリは、より糖度の高いサベラヴィブドウを生産する暑い地域で、何百年も前から続く、自然に発酵を早めに止め、残糖を残す伝統的な製法を用いている。

GE-KIN 750ml ¥2,700



Saperavi Unfiltered

サペラヴィ アンフィルタード



品 種 サペラヴィ100%

味わい フル Alc 12.5%

ブラックベリーやブラックプラムを思わせる濃縮感のある野生ベリーの香りが豊かに広がる。フルボディながらもエレガントなタンニンで、力強さと優雅さを備え、余韻も長い。

醸 造
手摘みで収穫。ステンレスタンク使用。無濾過。

GE-SAPUN 750ml ¥2,840



Khshmi Saperavi Qvevri

ハシミ サペラヴィ クヴェヴリ



品 種 サペラヴィ100%

味わい フル Alc 13.5%

ベリーを思わせる特有のアロマと風味があり、濃縮感のある独特な複雑性のあるワイン。フルボディでなめらかな心地よい余韻が長く続く。

醸 造
ジョージアの伝統的な手法を用いて、種子と果皮共に、発酵も熟成もクヴェリで行う。8-10日間のアルコール発酵後、14-18日間マロラクティック発酵。その後5ヶ月間マセレーションを行う。

GE-KASH 750ml ¥3,120



Kisiskhevi Saperavi Qvevri

キシスケヴィ サペラヴィ クヴェヴリ



品 種 サペラヴィ100%

味わい フル Alc 13.5%

ブラックベリーの凝縮した果実香とともにアザミやプラムを思わせる香り。ナガ強いタンニンと生き生きとした味わいが際立ち、非常に心地よい余韻が残る。さらなる熟成も期待できる一本。

醸 造
ジョージアの伝統的な手法を用いて、種子と果皮共に、発酵も熟成もクヴェリで行う。8-10日間のアルコール発酵後、18-20日間マロラクティック発酵。その後5ヶ月間マセレーションを行う。

GE-SAP 750ml ¥3,120



アメリカ合衆国

United States of America

California ~ カリフォルニア ~

温暖な気候で雨も少ない広大な大地に、太平洋から流れ込む冷気の影響もあり、成熟度と酸度のバランス良いブドウが育ちます。北部のノースコーストはブティックワイナリーが多く数々のプレミアムワインが生まれます。1976年「パリの審判」以降、欧州の伝統国に負けない品質でアメリカワインを世界に広めました。沿岸部の冷涼なソノマはエレガントなタイプ、内陸の温暖なナパは濃厚ワインとも言われていますが、近年は様々なスタイルの新しいワインが造られています。

ブリス ファミリー ヴィンヤーズ

Bliss Family Vineyards *Bliss*
FAMILY VINEYARDS

◆設立:1930年 ◆面積:161ha

1943年に一代目アーヴ・ブリスはまるで絵画のように美しかったメンドシーノ・カウンティの大自然に魅了され、およそ160haのブドウ農園を営むことを決意した。1980年には、ワイン醸造学を学んだ娘夫妻が加わり、Bliss Family Vineyardsとしてぶどう栽培からワイン醸造まで行うワイナリーを設立。以来ブリス家のこの土地への愛着は3代目に受け継がれ、今となってはおよそ500haを所有している。一族の苗字でもあるブリスという名は“至福”の意味を持つ。



Bliss Chardonnay

ブリス シャルドネ

品 種 シャルドネ100%

味わい 辛口 Alc 13.5%

もぎたてのホワイトネクターのアロマとほんのりヴァニラの香りを感じ、鮮やかな果実香の後はどこかクリームソーダを思わせる香りが続く。コクがありふくよかな口当たりで、トロピカルフルーツの長い余韻を残す。酸味とのバランスも良い。

醸 造
小容量のステンレス製タンクで14日間発酵。マロラクティック発酵。6ヶ月間瓶熟成。



US-BCH 750ml ¥3,300

カートリッジ&ブラウン

Cartlidge & Browne *C&B*
Cartlidge & Browne

◆設立:1980年

1980年、トニー・カートリッジとグレン・ブラウンの冒険が始まった。ただただワインが大好きな二人がなげなしのお金を握りしめ買ったのは北カリフォルニアで売りに出していたガレージ。そのガレージで小さく始めたワイン醸造も二人の勢いと情熱と共に急成長。今や誰もが認める立派なワイナリーとなった。



Cartlidge & Browne Chardonnay

カートリッジ&ブラウン シャルドネ

品 種 シャルドネ100%

味わい 辛口 Alc 13.5%

洋ナシやメロン、やさしい香りの柑橘果実の風味と麦わらを思わせる香り。レモンや檸檬熟成による甘いキャラメル、ヘーゼルナッツの香りも加わる。

醸 造
ステンレスタンクで発酵。6週間のシュルリー。マロラクティック発酵は一部のみ行う。フレンチオークで6ヶ月間熟成。



US-CBC 750ml ¥3,250



Cartlidge & Browne Pinot Noir

カートリッジ&ブラウン ピノ ノワール

品 種 ピノノワール100%

味わい ミディアムフル Alc 13.5%

チェリーやイチゴ、ルバーブを思わせる特徴的なアロマと共に、シナモンやオレガノのような香りも伴う。華やかなチェリーやラズベリー、熟したトマトに、土のようなマッシュルームの風味が幾重にも広がりバランスが良い。なめらかな口当たり。

醸 造
ミディアムトーストのフレンチオーク樽で6ヶ月間熟成。



US-CBPN 750ml ¥3,610

アートオブワイン
Art of Wine



◆設立:2017年

アートオブワインは、世界中の名画を家庭に届け、生活に彩りを添えるというコンセプトを掲げ、名画をラベルにしたワインを展開しています。未来の世代に素晴らしい芸術作品を残すために、名画の著作権使用料を支払います。この取り組みは、芸術の振興に貢献し、多くの人々が楽しめる文化遺産を築く手助けをしています。生産者の選定基準は厳格で、産地や品種の個性を最大限に引き出すだけでなく、アートオブワインのコンセプトに共感し、一貫して高品質なワインを作り続けることができる生産者を選定しています。また、アートオブワインを通じて販売されることで、小規模な生産者が品質にこだわりながら、ワイン造りに専念することができるよう支援しています。

American Gothic Cabernet Sauvignon Lodi
アメリカン ゴシック
カベルネソーヴィニヨン ロードアイ

品 種 カベルネソーヴィニヨン100%

味わい フル Alc 13.5%

熟したプラムのような溢れんばかりの果実香と共にオーク樽由来のトースト香を感じ、とろけるような余韻。フルボディで厚みのある味わい。

醸 造
除梗、圧搾、デブルバージュの後、純粋培養酵母/酵母栄養素/酵素を添加。22-28℃の温度管理の下20日間発酵。冷蔵保存により冷却固定。濾過。

US-AWLCS 750ml ¥2,890

American Gothic Zinfandel Lodi
アメリカン ゴシック
ジンファンデル ロードアイ

品 種 ジンファンデル100%

味わい フル Alc 14%

熟したブラックベリーやダークチェリー、プラムの風味を持ち、コクが非常に強いジンファンデル。ほんのりとスパイス香やオーク樽によるトースト香を感じる。

醸 造
除梗、圧搾、デブルバージュ。純粋培養酵母/酵母栄養素/酵素を添加。22-28℃の温度管理の下オークチップを添加して20日間発酵。酒石酸添加、補糖。冷蔵保存により冷却固定。クロスフロー濾過。

US-AWLZ 750ml ¥2,890

メドウクロフト ワインズ
Meadowcroft Wines

◆設立:1999

生産者トム・メドウクロフトの名を社名とするワイナリー。メドウは肥沃な畑、クロフトは長期に育まれた耕作地を指し、ラベルのミツバチは誠実な作業とブドウから卓越したワインが生まれる過程を象徴しています。豊かな伝統あるヨーロッパ文化やブドウ品種から創造性を駆り立てられた熱意が、多様な個性と複雑さを力強く表現するサステナブルなワイン造りをナパで実践させました。ソノマの鼓動が和音を奏で、極上のワインとして幸せな乾杯となるよう鋭意努力しています。

Chardonnay Napa Valley Carneros
シャルドネ オパヴァレー
カルネロス

品 種 シャルドネ100%

味わい 辛口 Alc 13.5%

リンゴやレモンの皮を思わせる香りとともにメロンや核果実の香りを思わせ、素晴らしい複雑な印象。次に、マスタードシード、洋ナシ、白コショウの香りが続く。フィニッシュにはほんのりトーストしたマシュマロの風味を感じ、豊かで広がりのある芳醇なワイン。

醸 造
60%ステンレスタンク、25%フレンチオーク、5%アメリカンオークで熟成。

US-MCH 750ml ¥5,040

Zinfandel Speedy Creek Vineyard Knights Valley Sonoma
ジンファンデル スピーディ クリーク
ヴィンヤード ナイツ ヴァレー ソノマ

品 種 ジンファンデル100%

味わい フル Alc 15.5%

ブルーベリーとナツメグや薑まじりバター、ショートブレッドを思わせる香り。熟したブラックベリーの風味に、ワイルドミント、フェネル、チコリ、キレのある酸味を持つドライチェリーのような印象が加わり、後味にほんのり黒コショウを感じる。酸味と多層的で複雑な味わいが見事なバランス。

醸 造
フレンチオークで熟成。160ケースの限定生産。

US-MKVZ 750ml ¥5,520

Pinot Noir Russian River Valley Sonoma
ピノワール
ロシアンリバーヴァレー ソノマ

品 種 ピノワール100%

味わい フル Alc 14.5%

ラベンダーやチェリーコンポート、摘みかたのブルーベリーを思わせる香りに続いて、ほんのりヴァニラやトーストの香りも加わる。まるやかでふくよかな口当たり。酸味とのバランスも良く、素晴らしいストラクチャーを感じる。

醸 造
25%フレンチオークで熟成。

US-MPN 750ml ¥5,810

Cabernet Sauvignon Oakville
メドウクロフト カベルネソーヴィニヨン
オークヴィル

品 種 カベルネソーヴィニヨン100%

味わい フル Alc 14.5%

熟した赤系果実のラズベリーやブラックベリーの香りに続き、キルシュやラズベリーのコンポート、ココアの香りを感じる。赤と黒の果実味とオーク樽からのヴァニラ香が見事に相まって、力強くも優雅な味わい。

醸 造
54ケース限定製造。

US-MOCS 750ml ¥10,800

Cabernet Sauvignon Spring Mountain Napa Valley
カベルネソーヴィニヨン
スプリングマウンテン ナパ ヴァレー

品 種 カベルネソーヴィニヨン100%

味わい フル Alc 14.6%

黒系果実の豊かな香りにスミレ、砕いた土、スグリを思わせる第一印象。モカとプラムが織りなす風味は、実ごなめらかな口当たり。しっかりしたタンニンは主にほんのりスパイスを感じる余韻とともに充実しており、洗練されたエレガンスを備えている。

醸 造
フレンチオークで熟成。

US-MCSN 750ml ¥13,900



クラップ ブラザーズ

KRUPP BROTHERS

Krupp Brothers



- ◆設立:1999年
- ◆生産量:7.5トン/ha

クラップ・ブラザーズは、次世代のカルトワインを生み出す注目のワイナリーです。1999年にクラップ兄弟によって設立されました。サンフランシスコで内科医だった兄のヤンは、ワイン造りへの情熱からナバへ移住し、険しい山岳地帯で「水の魔女」と一緒に2本の探鉱棒で水源を見つけました。そして450トンもの岩を除去して「ステージコーチ」畑を開拓しました。この畑は現在、ナバのグラン・クリュと称され、多くの高級ワイナリーにブドウを提供しています。そしてこの畑にはクラップ兄弟のための特別な区画が今もあり、クラップ・ブラザーズの名で卓越したワインが生産されています。



Krupp Brothers Chardonnay

クラップブラザーズ シャルドネ



品 種 シャルドネ100%

味わい 辛口 Alc 15.5%

レモンの花、アプリコット、レモンカードの豊かな香りにヴァニラやバターを塗ったビスケットの香り、ほんのりカモミールを思わせる香りも加わる。ペーキングスバイスの香りが相まって引き締まった印象。調和がとれ、表現力豊かでふくよかな味わい。

醸造 オーク樽で発酵。マロラクティック発酵後、フレンチオーク(新樽60%)で17ヶ月熟成。

US-KBCH 750ml オープン価格



Krupp Brothers Napa Cabernet Sauvignon

クラップブラザーズ ナパカベルネソーヴィニオン



品 種 カベルネソーヴィニオン100%

味わい フル Alc 15.7%

ストロベリージャム、カルダモン、そしてバラの花びらの香り。なめらかなボディは口に含むとミルクチョコレートの風味が広がり、繊細なローズウォーターのニュアンスが感じられ、深みのあるブラックチェリーの余韻に続く。

醸造 50%をフランス産の新樽にて19か月間熟成。ブドウ栽培はスリーピング・レディ。土壌はヘア・ローム、ハンブライト、キープアース。標高98~1,460フィート。

US-KBNC 750ml オープン価格



Black Bart's Bounty Syrah

ブラックバート パウンティ シラー



品 種 シラー80%
カベルネソーヴィニオン20%

味わい フル Alc 15.1%

黒カシス、ブラックベリー、プラム、そしてブラックペッパーの香りが広がります。口当たりは豊かで、微細なタンニンがチョコレートやメドジュールデーツの風味をサポートし、長くしなやかな余韻にはブラックペッパーのニュアンスが感じられます。

醸造 71%をフランス産の新樽にて19か月間熟成。ブドウ栽培は、クラップ・ブラザーズ・エステート、J2、スリーピング・レディ。土壌は砂礫質ローム、ヘア・ローム、ハンブライト、キープアース。

US-KBBS 750ml オープン価格



The Wheelman

ザ ウィールマン



品 種 カベルネソーヴィニオン100%

味わい フル Alc 15.6%

プラムやカルダモン、ダークチョコレートの豊かな香り。しなやかで豊潤、広がりあるアタックに始まり、熟したミッシュンイチジク、ダークチョコレートガナッシュの溢れる風味。なめらかなタンニン、ブラックベリーやココアを思わせる長い余韻が続く。

醸造 畑はステージコーチ・ヴィンヤード。70%フレンチオーク樽で22ヶ月間熟成。

US-KBWC 750ml オープン価格



The Doctor

ザ ドクター



品 種 テンブラニーリヨ64%
カベルネソーヴィニオン24%
プティヴェルド6% マルベック6%

味わい フル Alc 15.1%

豊かなふくらみ、エレガントな味わい、濃縮感のあるブラックチェリーやバラの花びら、スターアニスの香りが表れる。ヴァニラを思わせるなめらかな、濃い実の果実やシナモンの香りへと代わり、華やかなキャラメルや白コショウを思わせるフィニッシュ。

醸造 畑はスタッグス・リープ・ヴィンヤード。火山性、赤褐色で岩ローム質の土壌。19ヶ月間新樽(49%)のフレンチオークで熟成。

US-KBD 750ml オープン価格

New York

~ ニューヨーク ~

ニューヨーク州最大のワイン生産地は「フィンガー・レイクス」で南北に細長い湖はまさに指のように並んでいます。カナダに近い冷涼な地域にもかかわらず、多くの湖があるため冬でも比較的暖かく、秋の収穫と春の霜を防いでくれます。ラブルスカ系の品種も多く造られていますが、高品質な冷涼地域のヨーロッパ品種も育てられています。家族経営の小規模なワイナリーが中心なのでほとんどで、冷涼な気候をいかした高品質なワインを生産しています。

サースティー アウル

Thirsty Owl

- ◆設立:2001年
- ◆面積:22ha ◆生産量:30万本

2001年フィンガーレイクに設立。現在は2代目のジョン・カップが社長を引き継ぎ、以来生産量は10倍以上に増え、サースティ・アウルは数々の権威ある賞を受賞する名の馳せる会社となりました。この地域で唯一のマルベック、シラーをはじめユニークなブレンド、アイスワインなど、この個性あふれる土地の特徴を反映した高品質のシグネチャーワインを生産しています。



Thirsty Owl Diamond

サースティー アウル ダイヤモンド



品 種 ダイヤモンド100%

味わい 甘口 Alc 11.5%

マスカットのようなみずみずしいブドウの風味とアロマにあふれ、ジューシーな果実の甘味を感じ、フレッシュで心地よいワイン。

醸造 自社農園のブドウとセネカレイクヴィンヤーズの3つの畑のブドウを使用。低温発酵でブドウ本来の特徴が高まり保たれている。甘さと酸味のバランスに留意して醸造。

US-TODIA 750ml ¥2,790



Thirsty Owl Cabernet Sauvignon Ice Wine

サースティー アウル カベルネソーヴィニオンアイスワイン



品 種 カベルネソーヴィニオン100%

味わい 極甘口 Alc 14.4%

コクがあり、果実味豊か。ラズベリーやチェリーの溢れんばかりの風味とハチミツを思わせるフィニッシュ。

醸造 自社農園で自然凍結したブドウを、2015年1月氷点下10℃の極寒の中収穫。凍ったままのブドウを数日間かけて高圧で圧搾。高糖度の環境でも適する特殊な酵母で発酵。ブックス39.4度。

US-TOICE 375ml ¥7,220



Argentina

アルゼンチン

アルゼンチンではかつて国内消費のための安価なワインの醸造が中心でした。20世紀後半に海外資本投入が始まり、近代的な醸造技術や品質管理が導入されました。近年の最新技術などにより高価格帯のワインも注目され、質の高いワインを多く生み出しています。現在は市場が拡大し、国際的に大きく評価され輸出量も増え、世界的に注目度の高いニューワールドのワイン産地の一つとなりました。

幻の秘境ワイン産地【Cafayate カファヤテ】

アルゼンチン、サルタ州カファヤテは世界一標高が高く、太陽に近い場所です。そのような場所から幻のワイン産地として現在注目を浴びています。昼夜の寒暖差が激しく、平均気温は15℃と冷涼。年間降水量は200mmで非常に少なく、日照時間に大変恵まれている気候からカファヤテならではのブドウが育ちます。砂漠の気候と貧しい土壌から、非常に濃縮感がありながらもめらかなタンニンと綺麗な酸のバランスをもつ素晴らしいワインが生まれます。

エル ポルベニール

El Porvenir

- ◆設立:2000年 ◆面積:100ha
- ◆標高:1850m ◆生産量:40万本



1980年代から営んできた家族ワイナリー。“安く、多く”をモットーに営んでいた旧ワイナリーを2000年に手放し、世界で最も標高の高いテロワールのあるサルタ州にワイナリーを設立、“高品質かつ唯一の独自性”をモットーに一新。



Amauta Absoluto Torrontés

アマウタ
アブソリュート トロンテス

品 種 トロンテス100%

味わい 辛口 Alc 13.3%

フレーティーなトロピカルフルーツの香りがあり、次第に華やかな花を思わせるアロマと共にシトラスフルーツの香りを感じる。フレッシュで果実味豊かな口当たり。さわやかな心地よい酸味があり、しっかりとしたストラクチャーをもつバランスの良いワイン。

醸 造
海拔1850mのカファヤテ渓谷。バラ仕立て。1畝あたり12トンの低収量。厳選酵母を使用。21日間のアルコール発酵。45日間シュール・リー。

AR-EPT 750ml ¥2,570



Amauta Absoluto Malbec

アマウタ
アブソリュート マルベック

品 種 マルベック100%

味わい フル Alc 14.5%

ブラックベリーやブルーなど黒系果実の香りと共に、オーク樽からのスパイシーなアロマを感じる。濃く、ふくよかな果実味がまるやかな口当たり。標高の高い産地で造られるワインの綺麗な酸味がバランスを取り、長い余韻も楽しめる。

醸 造
海拔1850mのカファヤテ渓谷。VSP仕立て。1畝あたり10トンの低収量。15日間の発酵マセレーション。45日間シュール・リー。

AR-EPMAL 750ml ¥2,570



チリ

全体の30%を占めるカベルネ・ソーヴィニオンはその品質の高さと手軽さで「チリカベ」と呼ばれたり「安旨ワイン産地」として日本でもスーパーからコンビニまでで見られるお馴染みの産地です。一方で高評価を獲得するテロワールを意識したプレミアムワインもあります。地中海性気候であり、フンボルト海流の影響で涼しい太平洋沿岸部と高いアンデス山脈側の両方の影響を受ける独特の気候条件の南北に細長い国です。フィロキセラの被害がなかっただけでなく、ブドウが害虫やカビなどの病害になりにくいために農業も抑えられるブドウ栽培に恵まれた環境と、ヨーロッパからの高い醸造技術で国際的に高く評価されています。

アート オブ ワイン
Art of Wine



◆設立:2017年

アートオブワインは、世界中の名画を家庭に届け、生活に彩りを添えるというコンセプトを掲げ、名画をラベルにしたワインを展開しています。未来の世に素晴らしい芸術作品を残すために、名画の著作権使用料を支払います。この取り組みは、芸術の振興に貢献し、多くの人々が楽しめる文化遺産を築く手助けをしています。現在アートオブワインのワインは、フランス、チリ、アメリカ、アルゼンチンなど、世界各国で厳選された生産者によって生産され、20カ国で販売されています。生産者の選定基準は厳格で、産地や品種の個性を最大限に引き出すだけでなく、アートオブワインのコンセプトに共感し、一貫して高品質なワインを作り続けることができる生産者を選定しています。また、アートオブワインを通じて販売されることで、小規模な生産者が品質にこだわりながら、ワイン造りに専念することができるよう支援しています。



Katsushika Hokusai The Great Wave Sauvignon Blanc

葛飾北斎
ソーヴィニオン ブラン

品 種 ソーヴィニオン ブラン100%

味わい 辛口 Alc 12.5%

ライムのはじけるような爽やかな香りがフレッシュ感があり、トロピカルフルーツの香りと共に深刺としたソーヴィニオンブラン。味わいは、繊細なミネラル感のある生き生きとした酸味が心地よく、フレーティーな余韻を残す。

醸 造
気温の低い早朝に手摘みで収穫し、香りとう味を保つ。厳選酵母を用いて15℃の温度管理にて優しく圧搾。

CL-AWCSB 750ml ¥2,290



Vermeer The Girl with a Pearl Earring Merlot

フェルメール 真珠の耳飾りの少女
メルロ

品 種 メルロ100%

味わい ミディアム Alc 12.5%

レッドチェリー、イチゴやスグリのような赤い果実の柔らかい果実味が豊か。なめらかでしなやかで、余韻にも心地良い温かい快適さを残す。

醸 造
完熟したブドウを早朝に収穫して新鮮さと繊細な香りを保つ。温度管理のステンレスタックにて発酵。

CL-AWCM 750ml ¥2,290





New Zealand

ニュージーランド

冬の寒さが厳しくなく、夏は比較的涼しい。“1日の中に四季がある”テロワールと言われており、寒暖差のしっかりとした土地で作られるワインは、ゆっくりと成熟していくことで糖度のバランスを保ちながら、しっかりとした酸を持つ。フレッシュで強い香りを持つワインが特徴的。

スパイ ヴァレー
Spy Valley VALLEY WINES
 ◆設立:1993年 ◆面積:180ha ◆生産量:15万本

生物多様性、サステナビリティを重視しており、ブドウ畑周辺の生態系を復元するための植林、太陽光パネルの設置などを実践。スパイ衛星のような巨大アンテナが施設近くにあり、その事からこの地域は「スパイ・ヴァレー」と呼ばれている。ラベルのあざやかなラインは「スパイ」にちなんでモールス信号。遊び心満載の生産者からのメッセージがこめられている。

Spy Valley Sauvignon Blanc

スパイ ヴァレー ソーヴィニヨンブラン

品 種 ソーヴィニヨンブラン100%

味わい 辛口 Alc 13%

グレープフルーツやライムの果皮、パッションフルーツの香り。なめらかな質感と、ピーマンやトロピカルフルーツを思わせるマルボロ産ならではの魅惑的な風味が広がる。きりっとした酸味がエレガントな造りを印象づける。

醸造 収穫は主として早朝の涼しいうちに行う。フリーランジュースと不活性ガスでプレス。大部分を低温設定のステンレスタンクで発酵するが、6%はオーク樽で発酵。

NZ-SVSB 750ml ¥3,060

Spy Valley Riesling

スパイ ヴァレー リースリング

品 種 リースリング100%

味わい 辛口 Alc 12.5%

ライムやスイカズラの湧き立つ香り。数年間の熟成を経て素晴らしいアロマが引き出されている。力強いストラクチャーで優雅な熟成を今後も楽しめる。

醸造 垂直仕立てで枝と房の間引きを行い収量を抑制。最高熟度の凝縮したブドウを3週間にもわたり収穫後、タンクにて発酵、3年間熟成させてから瓶詰。

NZ-SVR 750ml ¥3,300

Spy Valley Chardonnay

スパイ ヴァレー シャルドネ

品 種 シャルドネ100%

味わい 辛口 Alc 13.5%

際立つストーンフルーツやメロンの香りと、ほんのりアプリコットを思わせる香り。味わいはストーンフルーツの風味が幾重にも広がり、かすかに木樽からの風味も加わる。クリーミーな質感と長く調和のとれた余韻が続く。

醸造 垂直仕立てで枝と房の間引きを行い収量を抑制。完熟時に収穫。優しく圧搾後、短時間の安定化、フレンチオークで発酵(21%新樽)、一部マロラクティック発酵。収穫から10ヶ月後にブレンド。瓶詰前2ヶ月間タンクにてシュールリー。

NZ-SVCH 750ml ¥3,600

Spy Valley Rosé

スパイ ヴァレー ロゼ

品 種 ピノノワール79% マルベック14% シャルドネ5% ピノグリ2%

味わい 辛口 Alc 13%

生き生きとしたベリー系果実とフローラルな香り。フレッシュで生き生きとしたイチゴの風味と酸味が調和し、ドライな余韻が長く続く。

醸造 垂直仕立てで枝と房の間引きを行い最高の風味と色合いを引き出す。優しく圧搾された果汁は冷却安定させステンレスタンクで発酵。

NZ-SVROS 750ml ¥3,300

Spy Valley Syrah

スパイ ヴァレー シラー

品 種 シラー90% ピノグリ9% マルベック1%

味わい フル Alc 13%

アニスとブルーベリーの香り。幾重にも広がるベリー系果実の風味とオーク樽によるヴァニラ香が調和して非常にバランスよく、余韻も長い。

醸造 垂直仕立てで枝と房の間引きを行い収量を抑制。完熟ブドウを手摘みで収穫。小型オープントップ発酵槽で混醸。発酵中毎日ビジャージュを行い、風味と色合いを抽出。20ヶ月間樽熟成の後ブレンドして瓶詰。

NZ-SVS 750ml ¥3,650

Spy Valley Pinot Noir

スパイ ヴァレー ピノ ノワール

品 種 ピノノワール100%

味わい ミディアム Alc 12.5%

繊細な花の香りやラズベリー、オリーブの香りにほんのり樽からのスモーク香。きめ細やかでエレガントな造りはしなやか。赤系果実やボアリを思わせる心地よい風味が複雑さをもたらす。

醸造 手摘み。小型開放型発酵槽で発酵(17%全房)。自然発酵後11ヶ月間樽熟成。瓶詰前に数ヶ月間タンクで熟成。

NZ-SVPN 750ml ¥3,770

ENVOY Johnson Vineyard Sauvignon Blanc

エンヴォイジョンソン ヴァインヤード ソーヴィニヨンブラン

品 種 ソーヴィニヨンブラン100%

味わい 辛口 Alc 13.5%

ローストナッツや柑橘系果実、メロン、特徴的なバナナやパッションフルーツのアロマ。MLF後もフレッシュなミネラル感のある心地よい酸味を残す。木樽の熟成によるスモーキーでクリーミーな香りに加え、柑橘類やドライハーブの風味が幾重にも広がる。

醸造 垂直仕立てで枝と房の間引きを行い収量を抑制。手摘みで収穫。圧搾後数時間タンクに静置してから容量1200Lと225Lのオーク樽で9-11ヶ月間発酵。その後タンクにて数ヶ月間シュールリーの後瓶詰。

NZ-SVENVSB 750ml ¥4,560

ENVOY Johnson Chardonnay

エンヴォイジョンソン シャルドネ

品 種 シャルドネ100%

味わい 辛口 Alc 13%

熟した柑橘系果実の香りが際立ち、白桃やヘーゼルナッツ、かすかに木樽由来のクリーミーなナツメグの香りを感じる。柑橘類のさわやかな酸味と樽熟成によるナッツを感じるなめらかな味わい。

醸造 垂直仕立てで枝と房の間引きを行い収量を抑制。手摘みで収穫。優しく圧搾した果汁は直接木樽に入れ発酵させる。優れた樽を個別してブレンドし更に熟成させた後、最終段階で再び選別してからブレンド、瓶詰。

NZ-SVENVCH 750ml ¥5,040

ENVOY Outpost Pinot Noir

エンヴォイアウトポスト ピノノワール

品 種 ピノノワール100%

味わい ミディアム Alc 12.5%

チェリーやナツメグ、イチゴのアロマ。しっかりとしたきめの細かいタンニンが、柔らかなフルーティな骨格を支えている。熟成と共に果実味が次第に変化し、土のニュアンスやスナイス感、複雑さが現れる。

醸造 垂直仕立てで枝と房の間引きを行い収量を抑制。手摘みで収穫。オープントップタンクで数週間ビジャージュ。一部全房発酵。14ヶ月間の樽熟成の後ブレンド。さらに数ヶ月間タンクで寝かせてから瓶詰。

NZ-SVENVNP 750ml ¥6,220



 南アフリカ

South Africa

「新世界ワイン」を生産する南半球の国、南アフリカ共和国。ピノタージュ やシュナン ブランといった特有のブドウ品種から世界品種まで、様々な品種から高品質なワインが造られています。魅力的なワインを造る産地として世界中から注目を集めている南アフリカは気候と豊かな自然と土壌に恵まれています。生産の中心地である西ケープ州は、夏は温暖で乾燥し、冬は冷涼で雨が降る地中海性気候で、南フランスと同じような気候のためブドウの実がよく熟します。海に隣接した土壌は、「ケープドクター」と呼ばれる強風で守られています。南大西洋高気圧の影響で発生する強風で、ホコリや悪い空気を吹き飛ばすことから、ブドウが病気にかかりにくくなります。その恩恵により薬品に頼らずワインを生産できるため、南アフリカワインは人に優しいワインでもあるのが、注目される一つの要因となっています。

ガーディアン ピーク
Guardian Peak

◆設立:1998年
◆面積:17ha ◆生産量: 24.9万本

ジャン・エンゲルブレイトによって設立されたラスエンフレーデが運営するワイナリー。食事とともに楽しむことができ、親しみやすく、持続可能なワイン生産をすることを信念としている。ラベルには野生生物の宝庫として知られ絶滅危惧に指定されているカラハリ砂漠のライオンが描かれており、ガーディアンピークはこのカラハリライオン保護のために積極的に活動をしている。



Guardian Peak Cabernet Sauvignon

ガーディアンピーク
カベルネ ソーヴィニオン

品 種 カベルネソーヴィニオン100%

味わい フル Alc 14.7%

ラズベリーやプラムの赤い実の果実香と共に、ほんのりブラックチェリーやシダーの香り。ほんのりフィノスを思わせる風味も加わり、心地良くしっかりとした骨格で長い余韻が続く。

醸 造
オープントップとクローズドトップのステンレスタンクを組み合わせて発酵。その後天然乾燥（シーズニング）させたフレンチオークで6ヶ月間熟成。



ZA-CSY 750ml ¥2,210



Guardian Peak Shiraz

ガーディアンピーク シラズ

品 種 シラズ100%

味わい フル Alc 14%

コーヒーやモカのアロマに続き、ほんのりスパイスやタバコを思わせる香り。なめらかで厚みがあり、ブラックベリーやプラムの風味が際立ち、存在感のある味わい。果実味と木樽の香りが見事に溶け込み、コクがあり表情豊かで余韻も長い。

醸 造
オープントップとクローズドトップのステンレスタンクを組み合わせて発酵。その後天然乾燥（シーズニング）させたフレンチオークで6ヶ月間熟成。



ZA-GPS 750ml ¥2,210



Lapa Cabernet Sauvignon

ラバカベルネ ソーヴィニオン

品 種 カベルネソーヴィニオン100%

味わい フル Alc 14.5%

濃厚なカシス、ブラックベリーなどの凝縮した果実、シダー、タバコなどの香り、ジューシー、かつコクがあり、複雑でパワフルな印象。しっかりとしたストラクチャーで、十分なタンニンも申し分なく、華やかで奥深い余韻が長く続く。

醸 造
オープン型発酵槽を使用、後に14日間のマセレーション。フレンチオークの新樽で18ヶ月間熟成。



ZA-LAPA 750ml ¥4,050

ラスエンフレーデ
Rust en Vrede



◆設立:1967年
◆面積:400ha ◆生産量: 15000

故・ネルソン・マンデラ大統領が1993年のノーベル平和賞晩餐会でラスエンフレーデのワインを指定したり、南アフリカで初めてワインスペクテーター誌の世界トップ100の赤ワインに5度選出されるなど、その長い歴史の中で数々の栄誉に輝いてきた名門ワイナリー。



Rust en Vrede Cabernet Sauvignon

ラスエンフレーデ
カベルネソーヴィニオン

品 種 カベルネソーヴィニオン100%

味わい フル Alc 14%

チェリー、カシスやブラックベリー、甘草、ほんのり黒コショウの香りも加わる。ダークチョコレートやヒマラヤ杉、鉛筆の芯を思わせる香りはヘルダーバーグのカベルネに複雑さをもたらす。さわやかな酸味とタンニンの力強さを備え、バランスが非常に良い。

醸 造
海拔85-130m。2月に手摘みで収穫。7日間的一次発酵。14-21日間のマセレーション。マロラクティック発酵。フレンチオーク樽で18ヶ月間熟成。9ヶ月間の瓶熟成後リリース。



ZA-RVCS 750ml ¥4,640



Rust en Vrede Estate Blend

ラスエンフレーデ
エステートブレンド

品 種 カベルネソーヴィニオン61%
シラズ30% メルロ9%

味わい フル Alc 14.8%

芳醇なカシスやマルベリー、スギ、タバコの香り。瑞々しいチェリー系やブラックペッパーのスパイス、モカや白檀、なめし革を思わせる香りが幾重にも広がり、複雑。しっかりとしたタンニンとほどよい酸味の調和も優れている。

醸 造
手摘み収穫。1ha平均6tの収量。除梗、破砕後タンクで発酵。21日間のマセレーション。木樽での熟成は全てフレンチオーク（新樽40%、2年目40%、3年目20%）。30%は容量500Lの木樽で、70%は300Lの木樽を用いて22ヶ月間熟成させる。



ZA-RVEB 750ml ¥6,350

ヴィリエラ ワインズ

Villiera Wines

◆設立:1983年 ◆面積:400ha
◆生産量: 1500トン

VillieraWines

ステレンボッシュに位置する家族経営ワイナリー。サスティナビリティを重視しており、敷地面積220haのうち半分はぶどう畑や醸造施設、残りの半分はアフリカ固有の樹木を植林した動植物の保護区域です。畑は過去10年以上農業散布なし、太陽光パネルの設置、動植物の生態系保護活動など、未来を見据えた経営をしています。また従業員やコミュニティの生活水準の向上にも努めていて、従業員の家族のための保育園や学校、所得の低い地域住民のための無料病院の運営、仕事の斡旋も行っています。



Villiera Tradition Brut

ヴィリエラ トラディション ブリュット



品 種 シャルドネ 70% ピノワール 30%

味わい 辛口 Alc 12%

伝統的な、ふくよかでイースト香を感じさせる複雑かつバランスの取れた味わいは正統派ならではのもの。さわやかな酸味と豊かな果実味があり、生き生きとはじけるような風味が広がる。

醸 造
完熟する前の健康なブドウを手摘み収穫。シャンパーニュ方式(MCC)で醸造。キュヴェ(高品質の果汁)のみを使用。澗と共に18ヶ月間熟成。酵母、糖を加え、6週間の瓶内二次発酵。

375ml ¥2,790

750ml ¥3,560

ZA-VTNV



Villiera Tradition Brut Rose

ヴィリエラ トラディション ブリュット ロゼ



品 種 ピノワール35% ピノタージュ30%
シャルドネ30% ピノムニエ5%

味わい 辛口 Alc 12%

美しいピンク色と流れるような泡のロマンティックロゼ。イチゴやチェリー、梨、トーストの香りを感じる。フルーティでリッチな味わいはふくよかでエレガント。しっかりとした酸味があり、コクがありクリーミー。余韻も長い。

醸 造
完熟する前のブドウを手摘み収穫。シャンパーニュ方式(MCC)で醸造。キュヴェ(高品質の果汁)のみを使用。ピノタージュを2%ほどブレンドし、澗と共に18ヶ月間熟成。酵母、糖を加え、6週間の瓶内二次発酵。

750ml ¥3,560

ZA-VTRNV



Pearls of Nectar

パールズ オブ ネクター



品 種 シャルドネ100%

味わい やや甘口 Alc 11.5%

ドサージュの際に微量のミスカを追加することで果実味を強調し、ドサージュを多めにするこでやや甘味(残糖38g/L)のある豊かな味わいと、キレのある酸味とのバランスが良い。「パール」は細やかな泡を表現している。

醸 造
手摘みで収穫。全房を直接圧搾機(空気圧式)で非常に優しく圧搾。キュヴェ(最高品質の果汁)のみを使用。ブレンド後酵母と糖分を加え、6週間瓶内二次発酵。シュール・リーで平均18ヶ月間熟成。

750ml ¥3,100

ZA-VNECNV



Jasmine

ジャスミン



品 種 リースリング51%
ゲヴェルツトラミネール35%
モスカート14%

味わい やや辛口 Alc 12%

花の香り。フローラルでありながら優しいスパイスも感じる。清々しく軽い口当たり。やや甘味があり、複雑さのあるこのワインの真骨頂が十分に楽しめる。

醸 造
すがすがしさのあるスタイルにするため、通常より早めに手摘みでブドウを収穫。破砕、除梗後6時間のスキントラクト。ソフトプレスの後一晩寝かせる。低温発酵により果実味を葆ち、ブレンド後安定化させてから瓶詰。

750ml ¥2,400

ZA-VJAS



Villiera Chenin Blanc

ヴィリエラ シュナンブラン



品 種 シュナンブラン100%

味わい 辛口 Alc 14%

パイナップル、グアバ、柑橘果実の豊かな果実香と共に、ほんのり木樽のスパイス香も。フレッシュさを感じさせながら凝縮した味わい。非常にバランスよく、余韻も長い。

醸 造
ブドウ畑の40%は古木から成る。手摘みで収穫。除梗、破砕、4時間のスキントラクトの後プレス。1晩静置後、自然低温発酵。50%はオーク樽を使用するが、発酵後直ちにタンクに移してブレンド。2ヶ月間のシュール・リー。

750ml ¥2,400

ZA-VCB



Barrel fermented Chenin Blanc

バレル フェルメンテッド シュナンブラン



品 種 シュナンブラン100%

味わい 辛口 Alc 14.5%

パイナップルを思わせるトロピカルフルーツや柑橘果実、ハチミツの香りと共に、木樽によるスパイス香が上品に感じられる。クリーミーなバランスがよいフルボディで、さらなる熟成も楽しめる。

醸 造
完熟ブドウを手摘みで収穫。1.5%前後のポトリニス菌付着により、さらに複雑さを追求。除梗、破砕後、4時間のスキントラクト。軽くプレスした後、果汁を一晩静置し、自然発酵。25%をマロラクティック発酵。8ヶ月間シュール・リー。バトナーージュ。発酵と熟成はフレンチオーク。3分の新樽。

750ml ¥3,980

ZA-VBAC



Villiera Pinotage

ヴィリエラ ピノタージュ



品 種 ピノタージュ100%

味わい ミディアムフル Alc 13.5%

新しいスタイルのピノタージュ。ほんのり木樽の香り、プラムやヴァニラ、スモーク香を感じる。柔らかな口当たりだが、しっかりとしたストラクチャーがあり、長い余韻も心地よい。

醸 造
手摘みで収穫。破砕、除梗後28℃の温度設定で発酵。通常のルモンタージュを経て、ドライ度の直前にプレス。タンクでマロラクティック発酵が完了してからフレンチオークに移す。25%は新樽、瓶詰まで10ヶ月間熟成。

750ml ¥2,980

ZA-VTP



Punchion Pinot Noir

パンション ピノワール



品 種 ピノワール100%

味わい ミディアム Alc 13.3%

みずみずしく新鮮な赤系果実の濃縮した果実香にコショウやナツメグ、ハーブも感じる。甘味と共にしっかりとした酸味、エレガントな樽の風味を伴うまろやかで味わい、力強い余韻が長く続く。多少の濁りがある。

醸 造
ブドウの70%は除梗し、30%は房ごと使用。自然発酵。オープントップタンクを用いて、全房発酵用のブドウが中間層に位置するようにして風味を抽出。発酵後10日間マセレーション。フレンチオーク(20%新樽)で10ヶ月間熟成させてから瓶詰。瓶詰の際は目の細かいフィルターを使用。

750ml ¥6,000

ZA-VPPN



Dak Wijn

ダック ヴァイン



品 種 シュナンブラン100%

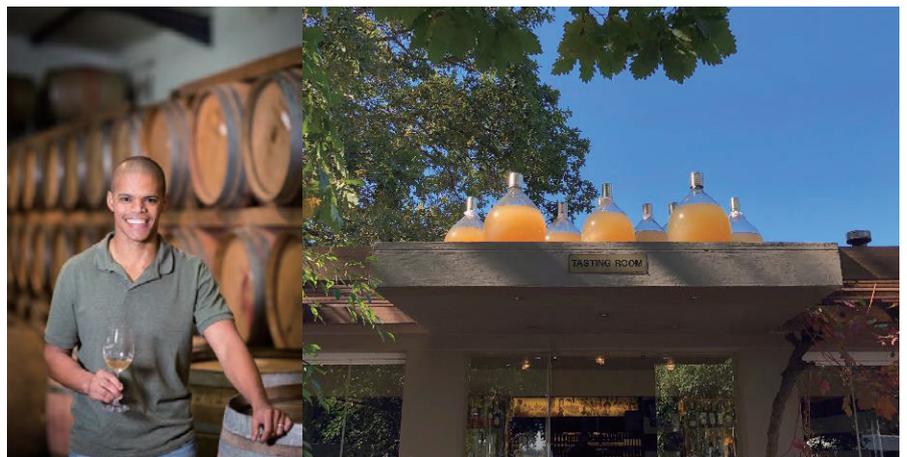
味わい 甘口 Alc 16.5%

キャラメルやスパイスのニュアンスがあり、ナッツのような香ばしい特徴。濃厚で甘美な味わいに、十分な酸味でバランスがとれており、余韻が長く続く。通称「サンワイン」。

醸 造
酒精強化の前に部分的に発酵させ、若干の残糖を残す。屋根に置いたデミジョンにて8ヶ月間太陽の下でマティラ風に熟成。軽い産酸酵母の下で一部酸化させたのデミジョンの中で十分な時間を経た後、樽にて14ヶ月間熟成。

500ml ¥5,400

ZA-VDW



ルバンジ ワインズ

Lubanzi Wines

◆設立:2016年



2016年、南アフリカのケープタウンにC・ブレインとW・ブラウンによって設立。彼らの人生は2014年のバックパッカー旅行で出会った野良犬と6日間、100マイルもの旅を共にするという経験で大きく変わった。二人は南アフリカに移住し、ワイン会社を設立、ワイナリーの名前は、地元の人々はその野良犬を「ルバンジ」と呼んでいたことに由来。ワイン造りにおいては介入を最小限に抑え、自然な発酵に委ね、無駄な手を加えない。また、企業として地球環境への責任を重んじ、フェアトレード認証ラベルのワイン造りやB Corp認定を取得。さらに、社会的責任を果たす企業として、農園に住む労働者とその家族へ、高品質な医療や教育を提供する非営利団体「Pebbles Project」に純利益の50%を寄付している。



Lubanzi Rainboat Pét-Nat

ルバンジ レインボート
ペット ナット



品 種 サンソー 100%

味わい 辛口 Alc 10%

イチゴや 飴細工のような香り、野イチゴ、グレープフルーツ、ハーブのようなコンチャを感じさせる味わいがある。伝統的手法で造られ、アルコール度数は低く、はつらつとしたペットナット。

醸 造
有機栽培、自然酵母発酵、デゴルジュマン無し、無濾過、無清澄、SO2無添加。

ZA-LRPN 750ml ¥4,290



Lubanzi Orange Is

ルバンジ
オレンジ イズ



品 種 シュナンブラン 86%
ヴィオニエ 14%

味わい 辛口 Alc 11.5%

柑橘類の皮、アブリコット、蜂蜜の香りに続き、温かみのあるスパイスとカモミールの香りが広がる。フィニッシュは爽やかな酸味とほのかなタンニンで満たされる。

醸 造
除梗、自然発酵、7日間スキンコンタクト、225-500Lのフレンチオークで6ヶ月間熟成、軽く濾過、清澄せず、SO2添加は最小限(40PPM)。

ZA-LOSC 750ml ¥4,290



オーストラリア

Australia

200年ほどの歴史があるオーストラリアのワインは「オージーワイン」とも呼ばれ「新世界=ニューワールド」に分類される産地です。温暖な気候から生まれる果実味豊かなオージーワインは「気軽に楽しめるワイン」として、世界中で人気ですし、技術の高さは旧世界にも劣らないと評価されています。

アートオブワイン

Art of Wine

◆設立:2017年

アートオブワインは、世界中の名画を家庭に届け、生活に彩りを添えるというコンセプトを掲げ、名画をラベルにしたワインを展開しています。未来の世代に素晴らしい芸術作品を残すために、名画の著作権使用料を支払います。この取り組みは、芸術の振興に貢献し、多くの人々が楽しめる文化遺産を築く手助けをしています。生産者の選定基準は厳格で、産地や品種の個性を最大限に引き出すだけでなく、アートオブワインのコンセプトに共感し、一貫して高品質なワインを作り続けることができる生産者を選定しています。また、アートオブワインを通じて販売されることで、小規模な生産者が品質にこだわりながら、ワイン造りに専念することができるよう支援しています。



René Magritte 'The Son of Man' Chardonnay

ルネ・マグリットの子
シャルドネ



品 種 シャルドネ100%

味わい 辛口 Alc 13%

柑橘果実と洋ナシの香りが幾重にも広がり、トロピカルフルーツを思わせる香りも相まって、フレッシュでフルーティなシャルドネ。

醸 造
12℃から14℃で2~3週間コールドマセレーション。アメリカンオークを漬け込む。

AU-AWSMC 750ml ¥2,550

South Africa

Australia

有限会社アルコトレード・トラスト

【東京本社】 〒142-0043 東京都品川区二葉4-13-12
tel: 03-5702-0620 fax: 03-5702-0621

【大阪支社】 〒542-0012 大阪府大阪市中央区谷町9-1-22 NK谷町ビル12F
tel: 06-6765-7592 fax: 06-6765-0772



homepage: <https://alcotrade.com>
email: support@alcotrade.com

Alcotrade Trust

